

UND MEINE DATEN?

Zur Abwicklung der chemischen und mikrobiologischen Analyse sowie zur Organisation des Abholdienstes werden die betrieblichen Kontaktdaten an das Labor Eurofins, Augsburg übermittelt. Die Verarbeitung der Daten erfolgt ausschließlich für die angemeldete Qualitätsprüfung. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Ansprechpartnerin für die Qualitätsprüfung bei der Maßnahmen- und Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH oder direkt an unseren Datenschutzbeauftragten unter datenschutz@fleischerverband-bayern.de.

Sonderwettbewerb um die beste Fertigverpackung!



Teilnahmegebühren	Preis je Probe zzgl. MwSt.
Teilnahmebetrag pro Probe (Sensorik und Mikrobiologie)	140 €
Teilnahmebetrag pro Probe für Berufsschulen (ohne Mikrobiologie)	50 €
DLG Probe (Bitte legen Sie bei der Anmeldung eine Kopie des Prüfbefundes aus 2020 der DLG bei, aus denen die Bewertung zu entnehmen ist)	100 €
Durchgefallene Proben (Bewertung unter 4,1)	65 €
extra Chemie	85 €
Abholung	35 €
Kennzeichnungsprüfung (Etiketten) beim Sonderwettbewerb	20 €

Landesinnungsverband für
das bayerische Fleischerhandwerk
Fleischerverband Bayern
Proviantbachstr. 5 | 86153 Augsburg

Tel.: 08 21/5 68 61 – 0 | info@fleischerverband-bayern.de

Mach mit beim
METZGER CUP
2020

für Qualität, die überzeugt!



www.fleischerverband-bayern.de

Erfolg!

Die alljährliche Qualitätsprüfung ging 2019 erstmals unter dem Namen „Metzger Cup“ an den Start:

Die durchweg positiven Ergebnisse und die Resonanz sprechen für sich. Der „Metzger Cup“ 2019 war ein großer Erfolg – und so möchten wir 2020 auch gerne weitermachen:

BESTER GESCHMACK BIS INS KLEINSTE (DE)TEIL

Guter Geschmack ist die Grundvoraussetzung. Wir vom Fleischerverband Bayern gehen dabei noch einen Schritt weiter. Als einzige deutschlandweite Qualitätsprüfung führen wir eine mikrobiologische Untersuchung aller eingesandten Produkte durch. So garantieren Sie Ihren Kunden die geprüfte Keimfreiheit Ihrer Erzeugnisse nachweislich. Auf Wunsch kann auch eine Prüfung auf chemischer Ebene durchgeführt werden – für einen Gesamtüberblick bezüglich des richtigen Wasser-, Fett- und Eiweißgehaltes.

EHRE, WEM EHRE GEBÜHRT – mit dem offiziellen Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk.

Der Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk ist eine Auszeichnung, die seit acht Jahren – im Rahmen unserer Qualitätsprüfung – verliehen wird. Geehrt werden dabei die zehn Betriebe, die bei den letzten fünf Prüfungen am besten abgeschnitten haben. Die genauen Vergaberichtlinien können online eingesehen werden.

Ausgezeichnet?!

Sie und ihre Produkte haben es geschafft und wurden beim Metzger Cup 2020 prämiert? Herzlichen Glückwunsch!

Dann dürfen Sie bis Ende 2022 alle ausgezeichneten Erzeugnisse mit „Ausgezeichnet beim METZGER CUP“ bewerben.



INFOS ZUR TEILNAHME

Wer darf teilnehmen?

Zur Prüfung anmelden darf sich jede/r Inhaber/in eines Fleischer-Fachgeschäftes, die/der Mitglied einer Metzger-, bzw. Fleischerinnung ist. Vorausgesetzt natürlich, die entsprechende Innung gehört einem Landesinnungsverband an. Außerdem zugelassen sind Berufsschulen.

Wie kann ich mich anmelden?

Ganz einfach den beiliegenden Vordruck ausfüllen und per Fax an die 0821-568 614 0 schicken.

Anmeldeschluss ist der 16.10.2020. Wegen der umfangreichen Vorbereitungen können wir nachträgliche Anmeldungen leider nicht annehmen! Die erfolgreiche Anmeldung wird in den folgenden Tagen schriftlich bestätigt.

Welche Produkte kann ich einreichen?

Zugelassen sind alle Wurstwaren der Gruppen Rohwurst, Brühwurst (einschließlich Halbdauerware, Rouladen und Pasteten) und Kochwurst sowie rohe und gegarte, gepökelte Fleischwaren – insbesondere Schinken.

Die einzelnen Sorten bitten wir im Formular genau anzugeben.

Wie reiche ich meine Proben ein?

Die Proben werden unangekündigt telefonisch eingefordert. Auf Wunsch können wir diese auch per Kurier abholen lassen. Alternativ dürfen Sie die Produkte natürlich auch selbst zu angegebenen Zeiten beim Landesinnungsverband in Augsburg abgeben.

