



METZGER
CUP 2024

*für Qualität,
die überzeugt!*

Erfolg!

Seit über 40 Jahren Qualitätsprüfung – eine Zahl die für sich spricht. Mit dem Metzger Cup setzen wir, wie auch Sie – die teilnehmenden Betriebe, Maßstäbe und erzielen Erfolge mit traditioneller Handwerksqualität! Der Metzger Cup 2024 prüft mit der 43. Qualitätsprüfung Ihre Waren. Machen auch Sie mit und überzeugen Sie uns und die Sachverständigen mit Ihren Produkten!

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. Ebenso können Sie Ihre Rohwurst auf aw- und pH-Wert überprüfen lassen.

Ehre, wem Ehre gebührt ...

... mit dem offiziellen Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk. Der Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk ist eine Auszeichnung, die seit bereits zehn 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 2024 prämiert? Herzlichen Glückwunsch! Die Auszeichnungen und Urkunden werden dann im Rahmen einer Festveranstaltung am 09. Februar 2025 verliehen.

Sonderwettbewerb

Unser traditioneller Sonderwettbewerb wird 2024 regionaler. Wir suchen je Regierungsbezirk die beste

Handwurst/Rucksackwurst/Brotzeitwurst

Darunter verstehen wir ein Würstchen (max. Kaliber 30) das ohne Kühlung haltbar ist (Rohwurst oder Halbdauerware) und gerne unterwegs gegessen wird. Zum Beispiel Landjäger, Pfefferbeißer oder Debreziner.



an die Würste - fertig - los!

INFOS ZUR TEILNAHME

Wer darf teilnehmen?

Zur Prüfung anmelden darf sich jede/r Inhaber/in einer handwerklichen Metzgerei und/oder eines Fleischer-Fachgeschäftes. Außerdem zugelassen sind Berufsschulen.

Wie kann ich mich anmelden?

Den beiliegenden Vordruck ausfüllen und per Fax an die 0821-568 614 0 schicken. Gerne nehmen wir auch dieses Jahr Ihre Anmeldung digital auf www.metzgerhandwerk.de entgegen! Anmeldeschluss ist der 14.10.2024. 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 (Abholung kann nur in Bayern erfolgen). Alternativ dürfen Sie die Produkte natürlich auch selbst zu angegebenen Zeiten beim Landesinnungsverband in Augsburg abgeben oder per Post an uns senden. Bitte denken Sie dabei an einen ausreichend gekühlten Versand.

Und meine Daten?

Zur Abwicklung der chemischen und mikrobiologischen Analyse sowie zur Organisation des Abholdienstes werden die betrieblichen Kontaktdaten an das Partnerlabor 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@metzgerhandwerk.de.

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 2024 der DLG bei, aus denen die Bewertung zu entnehmen ist)	100 €
Durchgefallene Proben (Bewertung unter 4,1)	65 €
extra Chemie	85 €
Abholung	35 €
aw- und pH-Wert	30 €

Maßnahmen- & Servicegesellschaft des Fleischerverbandes Bayern mbH

Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg
Tel.: 08 21/5 68 61 – 0
info@metzgerhandwerk.de

www.metzgerhandwerk.de

Viel Erfolg!



exklusive Metzgerei / Abbildung: Stock