



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Deutscher Fleischer-Verband e.V. • Kennedyallee 53 • 60596 Frankfurt/Main

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main

Tel. 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

Januar 2025

Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse 2025 - IFFA Einladung zum Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“

Sehr geehrte Damen und Herren,

die IFFA ist die größte fleischwirtschaftliche Fachmesse der Welt. Sie findet in einem Turnus von drei Jahren auf dem Frankfurter Messegelände statt. 2025 ist wieder ein IFFA-Jahr - vom 3. bis 8. Mai trifft sich die internationale Fleischwirtschaft. Der Deutsche Fleischer-Verband ergänzt das Angebot der mehr als 960 Aussteller durch eine Sonderschau und zahlreiche Aktivitäten. Dazu gehört auch traditionell ein Wettbewerb für den beruflichen Nachwuchs. „Fleischerklassen zeigen ihr Können“, am

Mittwoch, 7. Mai 2025.

Zu diesem Wettbewerb möchten wir Sie und Teams Ihrer Auszubildenden einladen. Das Umfeld ist für einen solchen Wettbewerb günstig, bietet es doch Gelegenheit, vor internationalem Fachpublikum und der Öffentlichkeit die Ausbildungsleistung für den fleischerhandwerklichen Nachwuchs darzustellen. In 2025 findet der Wettbewerb unter der Schirmherrschaft der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks statt, ebenso wie der Produktwettbewerb „YoungTastings“.

Ein solcher Wettbewerb ist aber auch geeignet, auf die gute Zusammenarbeit zwischen den Ausbildungsbetrieben und den beruflichen Bildungseinrichtungen hinzuweisen und dient dazu, die Auszubildenden zu besonderen Leistungen zu motivieren.

Bankverbindung:
Dresdner Bank AG,
Frankfurt am Main
IBAN:
DE89 5008 0000 0198 0282 00
BIC: DRESDEFFXXX

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie diese berufsständische Initiative durch eine Teilnahme Ihrer Fleischerklassen unterstützen würden. Wir sind sicher, dass Ihnen die Obermeister und Lehrlingswarte der zuständigen Innung dabei helfen werden. Selbst die Messe Frankfurt unterstützt Sie gerne und sponsert Innungsfahrten. Ansprechpartner bei der Messe Frankfurt ist **Ulrike Eggerstedt, telefonisch unter: 069 - 75756810 oder ulrike.eggerstedt@messefrankfurt.com** zu erreichen.

Die Teilnehmer und Betreuer des Wettbewerbs erhalten selbstverständlich freien Eintritt und die Möglichkeit, die IFFA mit ihren interessanten Angeboten zu besuchen.

Bei den Kultusministerien der Bundesländer bestanden in der Vergangenheit keine Bedenken gegen eine Dienstbefreiung von Lehrkräften für diese Veranstaltung.

Weitere Einzelheiten des Leistungsvergleichs entnehmen Sie bitte den beigefügten Wettbewerbsbedingungen. Sie sind so angelegt, dass sich Ideenreichtum, Kreativität und unterschiedliche Begabungen der Auszubildenden frei entfalten können. Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie dies Ihren Schülern entsprechend kommunizieren würden.

Wir laden Sie herzlich ein, in Frankfurt dabei zu sein und würden uns freuen, Sie persönlich kennenzulernen.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Martin Fuchs
Hauptgeschäftsführer

Anlagen:

Ausschreibung mit Anmeldeformular
Datenschutzerklärung
Checkliste
Anlage zu den Arbeiten
Produktwettbewerb „YoungTastings“
Eugen-Nagel-Preis

**„Fleischerklassen zeigen ihr Können“
Wettbewerb des Deutschen Fleischer-Verbandes
für Schülerinnen und Schüler der Berufsschulen
anlässlich der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse - IFFA**

am Mittwoch, 7. Mai 2025

Zum 15. Mal führt der Deutsche Fleischer-Verband anlässlich der IFFA 2025 einen Leistungsvergleich der Berufsschulklassen im Fleischerhandwerk durch.

Bereits bei den vorangegangenen Fachmessen fanden diese Wettbewerbe im Veranstaltungsprogramm der IFFA besondere Beachtung.

Ziel des Wettbewerbs

Der Deutsche Fleischer-Verband möchte mit dem Wettbewerb den fleischerhandwerklichen Nachwuchs – Auszubildenden in den Berufen Fleischer /-in und Fleischerei-Fachverkäufer /-in - in seiner beruflichen Aus- und Fortbildung fördern und in seinem Ausbildungsberuf zu besonderen Leistungen anspornen.

Die Berufsschulen und die Ausbildungsbetriebe der Teilnehmer/innen haben durch die gezielte Vorbereitung und erfolgreiche Teilnahme ihrer Auszubildenden an den Wettbewerben die Möglichkeit, den hohen Stand ihrer Ausbildungstätigkeit öffentlich zu präsentieren.

Durch diesen Wettbewerb will der DFV auch die gute Zusammenarbeit mit den Berufsschulen verdeutlichen.

Zeitpunkt des Wettbewerbs

Der Leistungsvergleich der Schülerinnen und Schüler der Berufsschulen findet anlässlich der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse - IFFA - statt,

am Mittwoch, 7. Mai 2025,

in Frankfurt/Main, Messegelände, Halle 12.0,
im Wettbewerbsareal des Deutschen Fleischer-Verbandes.

Der Wettbewerb beginnt um 10:00 Uhr. Die Wettbewerbsarbeiten dürfen nicht vor 15:30 Uhr des Ausstellungstages abgeräumt werden. Die Siegerehrung findet um 15:00 Uhr statt.

Teilnahmeberechtigung

- 1) An diesem Leistungsvergleich können sich Fachklassen von Berufsschulen des 2. und 3. Ausbildungsjahres mit Teams aus je einem Auszubildenden der Berufe Fleischer /-in und Fachverkäufer/-in beteiligen.
- 2) Die Teilnehmer dürfen die Abschlussprüfung noch nicht abgelegt haben.
- 3) Jede Berufsschule kann mit Auszubildenden der beiden Berufe, **mit mehreren Teams teilnehmen, wobei maximal zwei Teams an der Schulbewertung teilnehmen. Diese zwei Teams sind im Vorfeld zu benennen.**

Zugelassene Wettbewerbsarbeiten

- 1) Jedes teilnehmende Team am Leistungsvergleich hat folgende Arbeiten durchzuführen:
 - **Fingerfood** (24 Teile) herstellen und anrichten
 - Herrichten und präsentieren einer **Grillplatte** (Vorgabe insgesamt 1,5 kg Fleisch)
 - Ein **küchenfertiges Erzeugnis** herrichten, präsentieren (Vorgabe insgesamt 1 kg Fleisch)
 - Legen und garnieren einer **gemischten Aufschnitt-Schinken-/Bratenplatte** (Vorgabe insgesamt 1,0 – 1,2 kg)

Die beigefügten Informationen zu den Arbeiten sind ergänzend zur Kenntnis zu nehmen.

- 2) Am Tag des Wettbewerbs stehen zur Herrichtung und Präsentation pro Team insgesamt 2 Tische der Größe 183 x 76 cm zur Verfügung. Die Teams haben sich bei ihrer Präsentation unbedingt auf diese vorgegebenen Flächen zu beschränken.

Alle weiteren für die Bearbeitung und Präsentation notwendigen Geräte und Vorrichtungen sind von den Teilnehmern mitzubringen (siehe Checkliste).

Wichtig: Während des Wettbewerbs dürfen sich nur die jeweiligen gemeldeten Teams im Wettbewerbsareal aufhalten.

Zu widerhandlungen führen zum Ausschluss vom Wettbewerb.

Vorbereitungszeit (Einrichtung des Arbeitsplatzes)	ab 09:30 Uhr
Wettbewerbsbeginn:	ab 10:00 Uhr
Gesamtarbeitszeit	120 Minuten

HINWEIS: In diesem Jahr wird zum zweiten Mal ein Produktwettbewerb **NUR** für Auszubildende stattfinden, die Ausschreibung des „YoungTastings“-Wettbewerbs fügen wir mit an und freuen uns, wenn sie auch hier teilnehmen.

Bewertung

Die Bewertung der Wettbewerbsarbeiten erfolgt nach den Kriterien des Bewertungsausschusses.

Preisvergabe

Alle Teilnehmer des Leistungsvergleiches erhalten eine Medaille und eine Urkunde.

Preise

Der Deutsche Fleischer-Verband verleiht für besondere Leistungen an die Plätze 1 bis 3 einen Pokal. Gewinner dieser Pokale sind diejenigen Teams, deren Wettbewerbsarbeiten von einer Jury am besten bewertet werden.

Die drei Schulen mit den höchsten Punktzahlen erhalten ebenfalls einen Pokal.

Sonderpokal: Das Team mit der besten Tischdeko zum Hauptthema des Wettbewerbs passend (2025: **FERNOST**) erhält einen Sonderpokal „Kreativster Tisch“.

Startgebühren

Für Berufsschulen fallen keine Startgebühren an. Bitte sprechen Sie uns an, die Messe Frankfurt bezuschusst Busfahrten für diesen Wettbewerb.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt mit der beigefügten „Anmeldung“. Anmeldeschluss ist Freitag, der 11. April 2025 (Poststempel).

Die Mitglieder des Zweier-Teams und die Ausbildungsbetriebe sind namentlich zu benennen.

Schlussbestimmungen

Der Deutsche Fleischer-Verband entscheidet unter Berücksichtigung veterinärpolizeilicher Vorschriften über die Verwendung und Verwertung der Ausstellungsstücke.

Ein Anspruch auf Rückgabe oder Warenerstattung besteht nicht. Die Haftung des Deutschen Fleischer-Verbandes für Verwechslung, Beschädigung oder Abhandenkommen von Ausstellungsstücken oder Dekorationsteilen ist ausgeschlossen.

Die Bewertung, die Verleihung der Urkunden, der Pokale und der Medaillen erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Durch die Anmeldung erkennen die Teilnehmer die Verbindlichkeit der Wettbewerbsbedingungen an.

Frankfurt, im Dezember 2024

ANMELDUNG

**zum Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“
 am Mittwoch, 7. Mai 2025
 Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse - IFFA**

Hiermit melden wir folgende Teilnehmer/innen an:

	Teilnehmer/in		Ausbildungsbetrieb Name, Anschrift, Telefon	FFV	Fleischer
	Vor- und Zuname	Anschrift			
Team 1					
1				<input type="checkbox"/>	
2					<input type="checkbox"/>
Team 2					
1				<input type="checkbox"/>	
2					<input type="checkbox"/>

Bitte deutlich schreiben, um die Urkunden mit den richtigen Namen erstellen zu können

Die Teams mit den Nummern: _____ und _____ nehmen an der Schulbewertung teil.

Berufsschule:

Fachlehrer/in:

Druckbuchstaben

 Ort, Datum

 Unterschrift Fachlehrer/in, Stempel

ANMELDUNG

**zum Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“
 am Mittwoch, 7. Mai 2025
 Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse - IFFA**

Hiermit melden wir folgende Teilnehmer/innen an:

	Teilnehmer/in		Ausbildungsbetrieb Name, Anschrift, Telefon	FFV	Fleischer
	Vor- und Zuname	Anschrift			
Team 3					
1				<input type="checkbox"/>	
2					<input type="checkbox"/>
Team 4					
1				<input type="checkbox"/>	
2					<input type="checkbox"/>

Bitte deutlich schreiben, um die Urkunden mit den richtigen Namen erstellen zu können

Die Teams mit den Nummern: _____ und _____ nehmen an der Schulbewertung teil.

Berufsschule:

Fachlehrer/in:

 Druckbuchstaben

 Ort, Datum

 Unterschrift Fachlehrer/in, Stempel

Deutscher Fleischer-Verband
Frau Jasmin Gleich
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt/Main

Tel. 069 / 63302-142
E-Mail: j.gleich@fleischerhandwerk.de

EINTRITTSKARTEN

**zum Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“
am Mittwoch, 7. Mai 2025
Internationale Fleischwirtschaftliche Fachmesse - IFFA**

Bitte geben Sie hier an, wieviele Eintrittskarten Sie/Ihre Schule insgesamt benötigen*:

Wir benötigen:

Eintrittskarten

Lieferadresse der Eintrittskarten zur IFFA

Ort, Datum

Unterschrift Fachlehrer/in, Stempel

** machen Sie von dieser Option bitte keinen Gebrauch, wenn Sie Ihre Fahrt über die Messe organisieren (finanziellen Zuschuss für organisierte Busfahrten), dann werden Ihnen die Eintrittskarten über die Messe ausgehändigt.*



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Einwilligungserklärung zu Foto- und/oder Filmaufnahmen

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass im Rahmen der Veranstaltung Bilder und/oder Videos von den Teilnehmer/-innen gemacht werden und zur Veröffentlichung

- auf der Homepage des Deutschen Fleischer-Verband. (www.fleischerhandwerk.de)
- in (Print-)Publikationen des Deutschen Fleischer-Verband
- auf der Facebook-Seite des Deutschen Fleischer-Verband
- auf der Instagram und Twitter Seite des Deutschen Fleischer-Verband

verwendet und zu diesem Zwecke auch abgespeichert werden dürfen. Die Fotos und/oder Videos dienen ausschließlich der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbands.

Ich bin mir darüber im Klaren, dass Fotos und/oder Videos im Internet von beliebigen Personen abgerufen werden können. Es kann trotz aller technischen Vorkehrungen nicht ausgeschlossen werden, dass solche Personen die Fotos und/oder Videos weiterverwenden oder an andere Personen weitergeben.

Ich habe die umseitigen Hinweise gemäß Art. 13 DSGVO gelesen und verstanden.

Diese Einverständniserklärung ist freiwillig und kann gegenüber dem Deutschen Fleischer-Verband jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Sind die Aufnahmen im Internet verfügbar, erfolgt die Entfernung, soweit dies dem Verein möglich ist.

Name des/der Teilnehmer/-in (in Druckbuchstaben)

Ort/Datum

Unterschrift des/der Teilnehmers/-in ab 16 Jahre

Unterschrift der/der Personensorgeberechtigten (bei Jugendlichen unter 16 Jahren)



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Datenschutzhinweise hinsichtlich der Herstellung und Verwendung von Foto- und/oder Videoaufnahmen gemäß Art. 13 DSGVO

1. Name und Kontaktdaten des/der Verantwortlichen:

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt/M.
Telefon 069/63302-0
E-Mail: info@fleischerhandwerk.de
Website: www.fleischerhandwerk.de

2. Zweck der Verarbeitung:

Die Fotos und/oder Videos dienen ausschließlich der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verbands.

3. Rechtsgrundlagen der Verarbeitung:

Die Verarbeitung von Fotos und/oder Videos (Erhebung, Speicherung und Weitergabe an Dritte) erfolgt aufgrund ausdrücklicher Einwilligung des/der Personensorgeberechtigten bzw. des/der Betroffenen, mithin gemäß Art. 6 Abs. 1 Buchstabe a DSGVO. Die Veröffentlichung ausgewählter Bilddateien in (Print)Publikationen des/der Veranstalters/-in sowie auf deren Homepage/Instagram/Tiktok/Facebook-Account o.ä. ist für die Öffentlichkeitsarbeit des/der Veranstalters/-in erforderlich und dient damit der Wahrnehmung berechtigter Interessen der Beteiligten, Art. 6 Abs. 1 Buchstabe f DSGVO.

4. Kategorien von Empfänger/-innen der personenbezogenen Daten:

Die Fotos und/oder Videos werden nicht an Dritte weitergeben.
Zu Zwecken der Öffentlichkeitsarbeit werden sie ggf. auf der Homepage des Deutschen Fleischer-Verbands eingestellt sowie für die Facebook-Seite des Vereins verwendet.

5. Dauer der Speicherung der personenbezogenen Daten:

Fotos- und/oder Videos, welche für die Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit des Deutschen Fleischer-Verband gemacht werden, werden vorbehaltlich eines Widerrufs der Einwilligung des/der Betroffenen auf unbestimmte Zeit zweckgebunden gespeichert.

6. Widerrufsrecht bei Einwilligung:

Die Einwilligung zur Verarbeitung der Fotos und/oder Videos kann jederzeit für die Zukunft widerrufen werden. Die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung wird durch diesen nicht berührt.

7. Betroffenenrechte:

Nach der Datenschutzgrundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

- a) Werden ihre personenbezogenen Daten verarbeitet, so haben sie das Recht Auskunft über die zu ihrer Person gespeicherten Daten zu erhalten (Art. 15 DSGVO).
- b) Sollten unrichtige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung zu (Art. 16 DSGVO).
- c) Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, so können Sie die Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung verlangen, sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18, 21 DSGVO).
- d) Wenn Sie in die Datenverarbeitung eingewilligt haben oder ein Vertrag zur Datenverarbeitung besteht und die Datenverarbeitung mithilfe automatisierter Verfahren durchgeführt wird, steht Ihnen gegebenenfalls ein Recht auf Datenübertragbarkeit zu (Art. 20 DSGVO).

Sollten Sie von den genannten Rechten Gebrauch machen, prüft der/die Verantwortliche, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür vorliegen. Weiterhin besteht ein Beschwerderecht bei den Landesbeauftragten für Datenschutz des Landes Hessen.

CHECKLISTE

„FLEISCHERKLASSEN ZEIGEN IHR KÖNNEN“

Vom DFV werden gestellt:

Tische:	je 2 Tische der Größe 183 x 76 cm
Maschinen/Geräte:	Aufschnittschneidemaschine, Ladenwolf, Ladenwaage, Kühlkühlmöglichkeit, Möglichkeiten zum Blanchieren
Kopfbedeckung:	DFV- Kappen

Von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen sind eigenverantwortlich mitzubringen: (Kosten werden nicht erstattet)

Arbeitsgeräte/Hilfsmittel:	z.B. Schneidbrett, div. Messer, Hackpresse, Ausstechformen, Spieße, Bindfaden usw.
Berufskleidung:	Arbeitskleidung, Vorbinder
Für die Präsentation: (Thema 2024: FERNOST)	Passend zum Thema FERNOST. Z.B. Platten, Bretter, Schalen, Gläser oder andere Trägerunterlagen, Tücher und Accessoires sowie Produktschilder
Für Fingerfood:	24 Stück sind herzustellen. 4x4 zur Ansicht auf einer Platte und 4x2 zum Verkosten der Juroren. Belag und Materialien sind frei wählbar. Garniturmateriale nach eigener Wahl, <u>(alles ist unvorbereitet mitzubringen)</u>
Für küchenfertiges Erzeugnis und die Grillplatte:	1 kg (+/- 50 g) Fleisch für das küchenf. Erzeugnis 1,5 kg (+/- 100 g) Fleisch für die Grillplatte. Tierarten (von Huhn ist abzusehen), Teilstücke, Gewürze, Zutaten und Garnituren sind frei wählbar, <u>(jedoch unvorbereitet mitzubringen)</u>
Für gemischte Aufschnitt-Schinken-/Bratenplatte:	1,0 – 1,2 kg (+/- 50 g) Aufschnitt. Vier Sorten Schinken (Kassler gegart oder gekochter Hinterschinken, gegarter Braten, Lachsschinken und Rohschinken). Garnituren sind frei wählbar, <u>(jedoch unvorbereitet mitzubringen)</u>

IFFA 2025

Anlage zu den Arbeiten

Liebe Wettbewerbsteilnehmer,

die beigefügten Beschreibungen zu den Arbeiten sollen Ihnen eine Hilfestellung leisten, sind jedoch nicht bindend.

Was jedoch bindend ist, ist folgendes:

1. Die Vorgabe für die Grillplatte beträgt 1,5 kg, die für das küchenfertige Erzeugnis 1 kg Fleisch.

**Vor dem Wettbewerb wird das Fleisch gewogen –
erst wenn alles den Vorgaben entspricht –
erhält Ihr Team eine Startnummer.**

2. Das Küchenfertige Erzeugnis ist einmal aufzuschneiden, so dass die Füllung sichtbar ist.
3. Das Thema des diesjährigen Wettbewerbs ist **FERNOST**. Bitte haltet euch bei den einzelnen Disziplinen und vor allem bei der Tisch-Deko daran. Die Tische werden separat bewertet und mit einem Sonderpokal ausgezeichnet.

IFFA 2025 – Anlage zu den Arbeiten

Arbeitsbeschreibung für Disziplin:
„Fingerfood“ (24 Teile)

- Beschreibung:** Fingerfood bezeichnet Speisen, für die man kein Besteck benötigt, kleine Häppchen, die mit ein bis zwei Bissen gegessen werden können. Zu Fingerfood gehören zum Beispiel: Kanapees, Tartelettes, Spieße, Teigtaschen oder kleine Tapas.
- Anzahl:** Es sollen 4 verschiedene Fingerfoodspeisen zu je sechs gleichen Teilen herstellen werden.
- Vorgaben:** Alle Zutaten für die Fingerfood-Rezeptur sind **unvorbereitet mitzubringen** und werden vor Ort verarbeitet.
- Garnitur:** In Geschmack und Farbe zur Rezeptur passend, nur verzehrbare Garnitur
- Präsentation:** Die Präsentation der 24 Teile erfolgt nach folgenden Vorgaben:
4x4 Teile zur Präsentation
4x2 Teile zum Verkosten der Jury
- Bewertung:** Hier wird in erster Linie die kunstvolle Arbeit, der gewählte Schwierigkeitsgrad und der Arbeitsaufwand bewertet. Die verwendeten Materialien sollen wirtschaftlich eingesetzt werden. Man sollte darauf achten, dass die verwendeten Zutaten nicht zu stark tropfen, kleben oder beim Abbeißen spritzen. Belag und Garnituren müssen in Geschmack, Menge, Farbe usw. harmonieren.

IFFA 2025 – Anlage zu den Arbeiten

Arbeitsbeschreibung zur Disziplin:

Herrichten und Präsentieren von einem küchenfertigen Erzeugnis

<i>Aufgabenstellung:</i>	Ein küchenfertiges Erzeugnis im Ganzen, 1 kg
<i>Produktbeispiele:</i>	z.B. im ganzen Stück gefüllt (Tasche oder plattiert gerollt), umhüllt, ummantelt, bardiert, rolliert
<i>Teilstückvorgabe:</i>	Auswahl von Teilnehmerinnen/Teilnehmer Oberschalendeckel, Bürgermeisterstück oder runde Nuss
<i>Fleisch herrichten:</i>	Sorgfältiger Zuschnitt des Fleisches unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und im Hinblick auf das Fertigprodukt
<i>Mögliche Zutaten:</i>	z.B. Farce, Bratwurstbrät (Pökelsalz), Hackfleisch, Gemüse, Dörrobst, Pilze, Speck, Bauchscheiben, Schweinenetze (gut wässern) Gewürze, Kräuter
<i>Herrichten: (je nach Produkt):</i>	Sorgfältig binden, schnüren (Einzelknoten bevorzugen), auf guten Zusammenhalt achten, um eine einwandfreie Garfähigkeit zu gewährleisten
<i>Präsentieren:</i>	Da es sich um ein Produkt für den sofortigen Verkauf handelt, keine zu aufwendige Garnitur auswählen, jedoch passend zum Produkt eventuell zum Anbieten (Verkauf). Es ist auf gute Präsentation, Aufteilung der Platte, Zuordnung der Garnitur zu achten. Das Produkt ist einmal in der Mitte aufzuschneiden, sodass die Füllung sichtbar ist.

' Wichtig: Auf sauberen Plattenrand und Plattenfreiflächen achten '

IFFA 2025 – Anlage zu den Arbeiten

Arbeitsbeschreibung für Disziplin:
Grillplatte herrichten und garnieren

Fleischteilstücke werden nicht vorgegeben, diese sind frei wählbar.

Plattengröße: ca. 36 x 60 cm oder nach belieben

Fleischmenge: 3 verschiedene Teilstücke a ca. 500 g, max. 1,5 kg.
Daraus sind verschiedene Grillprodukte herzurichten

Produktbeispiele: Steaks, Spieße, Spiralen, Hacksteaks usw.

Fleischvorbereiten: Würfel, Scheiben, Platten, Streifen, Hackfleisch, dabei ist auf Wirtschaftlichkeit zu achten (Verschnitt)

Zutaten u. Garnitur z.B.: Speck, gerauchter Bauch, Schinken roh/gekocht, Brät, Gemüse, Obst, Kräuter, Gewürze, Dekorgewürze, Dips, Buttermischungen

Präsentation: Produkte sollen im Blickpunkt sein. Garnitur kann z.B. auch teilweise grillfähig sein aber eher sparsam anwenden.

Hinweis: Grillprodukte können nach eigener Wahl ungewürzt oder gewürzt und/oder mariniert sein. Bitte beachten: Zu viel an Dekorgewürze verbrennt oft beim Grillen und wird bitter. Zu viel Marinade oder Ölen führt zum Abtropfen in die Glut, und verursacht Rauch- und Rußbildung

' Wichtig: Auf sauberen Plattenrand und Plattenfreiflächen achten '

IFFA 2025 – Anlage zu den Arbeiten

Arbeitsbeschreibung für Disziplin:

Gemischte Aufschnitt-Schinken-/Bratenplatte legen und garnieren (1,0 – 1,2 kg)

- Schneiden des Aufschnitts:* Aufschnittscheiben exakt, dem Schnittbild nach aufeinander stapeln; Scheiben entsprechend der Sorte nicht zu dünn oder zu dick schneiden.
- Legen des Aufschnitts:* Leere Aufschnittplatte gedanklich in Felder einteilen; Im Uhrzeigersinn oder in fortlaufender Richtung arbeiten; Exaktes Legen ganz wichtig: d.h. mit größeren Scheiben beginnen, Abstände zu jeder Scheibe und zu jeder Reihe müssen gleich sein; Darauf achten, dass alle Scheiben leicht abnehmbar sind; Farbkontraste schaffen. Auf harmonische Linienführung achten, d.h. bei Anwendung verschiedener Legetechniken, muss darauf geachtet werden, dass ein geordneter, ruhiger Gesamteindruck entsteht.
- Nicht über den Plattenrand legen!
- Garnieren der Aufschnittplatte:* Garnituren müssen exakt hergerichtet werden; Garnitur soll Blickpunkt der Platte sein, ohne die Wertigkeit der Ware zu beeinträchtigen; Dekoration muss essbar sein; Dezent – farblich harmonisch – dekorieren, *nicht übergarnieren*; Aufschnittware nicht mit Garnitur überdecken; Die Auswahl von süßer, saurer oder süß-saurer Garnierung muss geschmacklich mit den aufgelegten Fleisch- und Wurstwaren harmonieren.
- Garnitur sollte jeweils der Jahreszeit angepasst sein, d.h. Früchte und Gemüse der Saison verwenden.

' Wichtig: Auf sauberen Plattenrand und Plattenfreiflächen achten '

YoungTastings

Produktwettbewerb für junge Talente

by Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

YOUNG
TASTINGS

UNSER HANDWERK, UNSERE HANDSCHRIFT.

So lautet das Motto unseres Teams. Jedes unserer Produkte trägt unsere ganz eigene Signatur! Gemeinsam mit jungen Menschen möchten wir zeigen, wie vielfältig unsere Produkte sind. Wir werben damit, wie kreativ unsere Ausbildung ist – dann lasst es uns der Welt auch zeigen und wo könnte das besser der Fall sein, als auf der größten Leitmesse unserer Branche! Mache bei unserem Produktwettbewerb auf der **IFFA** mit.

Teilnahmeberechtigt

Azubis (Einzelpersonen oder mehrere Personen aus einem Betrieb, einer Schule oder einer Ausbildungsstätte). Wichtige Bedingung: Dein Ausbildungsbetrieb muss dem Fleischerhandwerk zuzuordnen sein

Anmeldung

muss schriftlich bis zum 18.04.2025 erfolgen

Prüfung

Mittwoch, 7.05.2025 auf der IFFA

Zugelassene Produkte

Sind Produkte, die von A bis Z von Azubis hergestellt worden sind.

Wurst, Würstchen, Schinken und Konserven

Kosten

Keine – die Teilnahme ist kostenfrei!

Preise

Urkunde mit Auszeichnung, wir bewerben Dich und Dein Produkt und ein Wanderpokal



Verantwortung für unser Handwerk übernehmen und Vorbild sein



Das Ausbildungsniveau fördern und heben



Unseren Nachwuchs zu erhöhter Leistung inspirieren

Anmeldung

YOUNG
IASI
INGS

An:

Wirtschaftsförderungsgesellschaft des
Fleischerhandwerks mbH
Kennedyallee 53
D-60596 Frankfurt/Main
FAX: +49 - 69 / 6 33 02-120
E-Mail: m.putsche@fleischerhandwerk.de

Rückfragen an
Frau Melanie Putsche
Tel. +49 - 69 / 633 02-137

Hiermit melde ich an:

Produktbezeichnung wie auf Urkunde erwünscht max. 56 Buchstaben	Erläuterungen für Prüfer (nicht zwingend erforderlich)		Produkt (bitte ankreuzen)			
	z. B. besondere Würzung	(bitte erhitzen)	Dosen/ Gläser	Wurst	Würstchen	Schinken

Sag uns wer Du bist:

Vorname: _____

Nachname: _____

Dein Betrieb: _____

(bitte ankreuzen)

Ich bin Fleischer/-in

im 1. Jahr

im 2. Jahr

im 3. Jahr

Ich bin Fachverkäufer/-in

im 1. Jahr

im 2. Jahr

im 3. Jahr



Verantwortung für unser
Handwerk übernehmen und
Vorbild sein



UNSER HANDWERK,
UNSERE HANDSCHRIFT.



Das Ausbildungsniveau fördern
und heben



Unseren Nachwuchs zu erhöhter
Leistung inspirieren

Eugen-Nagel-Preis
anlässlich der
Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse - IFFA
am Mittwoch, 7. Mai 2025

Die *Stiftung des Fleischerhandwerks* wird im Rahmen der IFFA 2025 den Eugen-Nagel-Preis verleihen.

Ziel des Preises

Die Stiftung des Fleischerhandwerks möchte mit diesem Preis Berufsschulen bzw. Berufsschulklassen im Rahmen ihres Ausbildungsauftrages fördern. Der Preis soll Maßnahmen ermöglichen, deren Finanzierung auf üblichem Weg nicht oder nur schwer möglich wäre. Förderungsfähig sind zum Beispiel Projekte, Aktionen, Exkursionen oder auch die Anschaffung besonderer Lern- und Lehrmittel. Die Maßnahme soll der Berufsausbildung im Fleischerhandwerk für die Klasse bzw. Schule dienen. Preis- bzw. förderwürdig sind auch Aktionen zur Nachwuchsförderung oder Nachwuchswerbung.

Teilnahmeberechtigung

Zur Teilnahme berechtigt sind alle Berufsschulklassen bzw. Schulen, die sich am Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“ im Rahmen der IFFA 2025 beteiligen. Der Eugen-Nagel-Preis ist kein Bestandteil des IFFA-Wettbewerbs. Die Preisverleihung erfolgt völlig unabhängig vom Ergebnis des Wettbewerbs.

Durchführung

Teilnehmende Schulen bzw. Berufsschulklassen reichen eine kurze und aussagefähige Beschreibung des Projekts, der Aktion oder der Maßnahme schriftlich ein. Die Beschreibung soll nicht mehr als eine Seite umfassen.

Bewertung

Eine unabhängige Jury, die aus Mitgliedern des Stiftungsvorstands gebildet wird, prüft die eingereichten Beschreibungen und entscheidet über die Vergabe des Preises.

Preise

Der Preis ist dotiert mit mindestens **500,00 €**. Gegebenenfalls kann dieser Preis aufgeteilt werden. Die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der Siegerehrung des IFFA-Wettbewerbs am 7. Mai 2025.

Anmeldung

Die Projektbeschreibung ist mit der beigefügten „Anmeldung“ einzureichen. Anmeldeschluss ist Freitag, der 11. April 2025 (Poststempel).

Schlussbestimmungen

Die Bewertung und die Verleihung des Preises erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Durch die Anmeldung erkennen die Teilnehmer die Verbindlichkeit der Regeln der Preisverleihung an.

Frankfurt, im Dezember 2024

