

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



Das Ausbildungsniveau fördern
und heben



Unseren Nachwuchs zu erhöhter
Leistung inspirieren