

## Ergänzungen

- ▶ Übersichten für Allergene und Zusatzstoffe:  
Sie ergänzen die Produktblätter und können per Hand oder über pulldown-Menüs einfach ausgefüllt werden. Die Zusatzstoff-Tabelle kann auch als Ersatz für das DFV-Zusatzstoffregister dienen (download).
- ▶ Schulungsunterlagen  
Hier werden die unterschiedlichen Allergieauslöser und die Symptome bei Lebensmittelallergien erläutert. Dazu gibt es Hinweise zur Vermeidung von Allergieauslösern und deren Spuren bei Produktion und Verkauf (download).
- ▶ Thekenaufkleber  
Hinweis auf die Kundeninformation

## Preise

- ▶ Einzelbestellung: 60,- €
- ▶ Sammelbestellung: 54,- € (ab 10 Stück),  
48,- € (ab 20 Stück)
- ▶ Ergänzungsexemplare, z.B. für Filialen (ohne Internetzugang, nur für registrierte Betriebe): 40,- € (netto, plus Mehrwertsteuer, plus Versandkosten)

## Ihr Ansprechpartner



Dr. Wolfgang Lutz

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

Tel.: 0 69 / 6 33 02-160  
E-Mail: w.lutz@fleischerhandwerk.de

[www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

## Bestellformular

### Bestellung

einsenden per Post oder Fax:  
**069 – 63302-120** oder **069 – 63302-150**

Wirtschaftsförderungsgesellschaft  
des Fleischerhandwerks mbH  
Kennedyallee 53  
60596 Frankfurt


Ich bestelle hiermit den Kennzeichnungswegweiser „Unsere Wurst“ zum Preis von € 60,- (zuzüglich MwSt. und Versand).

Der Wegweiser umfasst den Kennzeichnungsordner mit rund 120 vorgefertigten Rezepturblättern (zum manuellen Ausfüllen) sowie den Zugang zur individuellen Bearbeitung der Rezepturblätter im Internet.

(Bitte bestellen Sie für Ihr Unternehmen zunächst nur ein Exemplar, auch wenn Sie mehr benötigen – z. B. zum Einsatz in Filialen. Nach der Registrierung, die nach Erhalt des Ordners einfach und schnell möglich ist, können weitere Exemplare des Ordners zum Sonderpreis nachgekauft werden).

Anschrift (Druckbuchstaben oder Firmenstempel):

Ort / Datum:	Unterschrift:
--------------	---------------



## Die aktuelle Kundeninformation des Fleischerhandwerks: Unsere Wurst



Klarheit schaffen – Zukunft sichern

§ Lebensmittelrecht



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

## Was ist der Hintergrund?

Ziel der Kundeninformation ist es, den Verbraucher über die handwerklichen Produkte und deren sorgfältige Herstellung zu informieren und Transparenz, Kundennähe, Serviceorientierung und die persönliche Verpflichtung zu handwerklichen Traditionen zu vermitteln. Es geht aber auch darum, das Vertrauen in handwerkliche Produkte und das Fleischerhandwerk weiter zu stärken. Die Fakten sind:

- ▶ Die neue EU-Verordnung zur Lebensmittelinformation fordert mehr Transparenz bei loser Ware, insbesondere eindeutige und für den Verbraucher nachvollziehbare Informationen zu Allergieauslösern.
- ▶ Die Anzahl der Allergiker steigt.
- ▶ Zunehmendes Interesse der Verbraucher an detaillierten Informationen wie Zusammensetzung, Zusatzstoffen, Allergenen, Nährwerten, Herstellung.
- ▶ Bei Fertigpackungen sind Zutatenlisten, Angaben zu Allergieauslösern und zu Nährwerten verpflichtend.
- ▶ Theke: Mitarbeiter brauchen klare Informationen für das Verkaufsgespräch.

Auf Wunsch können Besonderheiten, zum Beispiel bei der Zusammenstellung des Einkaufszettels, berücksichtigt werden.

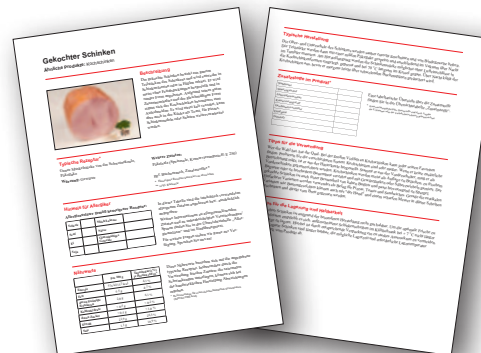
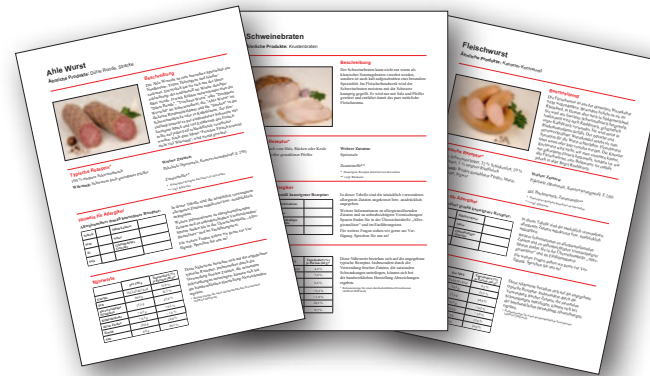
## Wie kann ich die Kundeninfo nutzen?

- ▶ Information für interessierte Kunden
- ▶ Positive Information über handwerkliche Produkte und deren Herstellung
- ▶ Schulung der Mitarbeiter
- ▶ Auszüge aus den Produktblättern für Anzeigen, Info-Flyer, Werbebroschüren

## Die Kundeninformation besteht aus zwei Teilen:

### 1. Produktblätter („Weißer Ordner“)

Auf mehr als 120 Produktblättern der bekanntesten Fleischerzeugnisse gibt es Informationen rund um das jeweilige Produkt, zu den branchenüblichen Rezepturen, zur Zusammensetzung, zu Nährwerten, Zusatzstoffen, Allergieauslösern und zur handwerklichen Herstellung. Dazu gibt es Tipps zur Verwendung im Haushalt und zur Haltbarkeit.



### 2. Anpassung über DFV-Extranet

Über ein einfaches webbasiertes Anwendungsprogramm können Sie die vorhandenen Produktblätter individuell anpassen und neue Produkte anlegen, d.h.

- ▶ Alle Rezepturen und Texte können frei geändert,
- ▶ eigene Bilder und Firmenlogos eingepflegt,
- ▶ Rezepturen, Allergieauslöser und Zusatzstoffe über „Assistenten“ durch anklicken/auswählen einfach geändert und
- ▶ eigene Produktblätter über Farbdrucker oder als Printdatei ausgedruckt werden.

Der Zugang erfolgt über [www.fleischerhandwerk.de/](http://www.fleischerhandwerk.de/) Mitgliederbereich. Sie benötigen hierzu unser Mitgliederpasswort (nur für Innungsbetriebe) und eine Freischaltung, die Sie mit der Registrierung als Käufer kostenfrei erhalten. Zur Unterstützung können Sie eine einfache und verständliche Gebrauchsanleitung herunterladen.

**Deutscher Fleischer Verband (DFV) - Modula Freizeit**

**Fleischwurst**  
Älteste Produkte: Thüringer Rotwurst, Ostrohwurst, Berlinke

**Produktbeschreibung:**  
Fleischwurst gehört wegen ihrer hervorragenden Qualität zu den bekanntesten Blutwurstspezialitäten. Die Fleischwurst enthält gewürzte Zwiablen aus gepökelten Schweinehälften und Schweinebauch. Um den feinen Geschmack der Rotwurst zu unterstreichen wird je nach Region und Rezeptur frische Schweineleber verwendet. Die Fleischwurst zeichnet sich durch eine herrliche Majorannote aus. Bei der Thüringer Rotwurst handelt es sich um eine großartig geschützte Angebots-Spezialität aus Thüringen.

**Zusammensetzung:**  
50 % mageres Schweinefleisch, 35 % Backen, 10 % Kesselschäbe, 6 % frische Schweineleber, 5 % frisches Schweineblut, 4 % Schwarzen  
**Wurzeln:** Frische Zwiablen, weißer gemahlener Pfeffer, Majoran, Nelken, Piment, Muskat

**Wichtige Informationen:**  
In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angegeben bzw. ausdrücklich angegeben. Weitere Informationen zu allergen auslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungsanteilen finden Sie in der Übersichtstabelle „Allergenausslöser“ und im Einführungstext. Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Allergene	pro 100g		pro Portion (80 g)		Tagesbedarf (%)*
	Menge	Wert	Menge	Wert	
Energie	238,1 g	kcal	142,9 g	kcal	7,1
Eiweiß	16,3 g		9,7 g		19,4
Kohlenhydrate	0,1 g		0,1 g		-

**Fertig**

\* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000)