



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Internationale Qualitätswettbewerbe  
des Deutschen Fleischer-Verbandes

Jetzt  
teilnehmen!

[dfv-wettbewerbe.de](http://dfv-wettbewerbe.de)

# Vom Meister zum Weltmeister

Die Internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbandes.  
Maßstab der Branche – weltweit.

**IFFA** INTERNATIONALE  
FLEISCHWIRTSCHAFTLICHE  
FACHMESSE

4. bis 9. Mai 2019 in Frankfurt am Main



## Leistung muss sich auszahlen

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen,

wir, die Produzenten handwerklich hergestellter Fleisch-erzeugnisse, können stolz auf unsere vorzüglichen Produkte sein. Ob Wurst, Schinken oder fertige Mahlzeit, wir bieten eine ausgezeichnete Qualität, die auf handwerklicher Tradition, moderner Technik und anspruchsvoller Ausbildung gründet. Die überdurchschnittliche Leistung ist Grundlage für den wirtschaftlichen Erfolg unserer Fachgeschäfte.

Das müssen wir immer wieder deutlich zeigen. Mit Pokalen, Medaillen und Urkunden von den internationalen Qualitäts-wettbewerben der IFFA zeigen wir der Öffentlichkeit und unseren Kunden was wir können.

Wir, der Deutsche Fleischer-Verband, laden Sie herzlich ein, sich an unseren Wettbewerben auf der Weltleitmesse der Fleischwirtschaft zu beteiligen. Stellen Sie sich dem Leistungs-vergleich und sichern sich eine der begehrten Auszeichnungen!

Herbert Dohrmann  
Präsident



## IFFA lohnt sich

### Innovationen

Die IFFA ist die Leitmesse der Fleischwirtschaft. Die weltweit neuesten technischen und technologischen Lösungen der Branche werden hier präsentiert.

### Kontakte

Auf der IFFA trifft sich die Branche. Nationale und internationale Kontakte werden gepflegt, ausgebaut und für den Erfolg des eigenen Geschäftes genutzt.

### Höchste Auszeichnungen

Die IFFA-Wettbewerbe gelten als die „Qualitäts-Weltmeister-schaft“ des Fleischerhandwerks. Hier messen sich die Besten der Branche – weltweit.

### Werbung für meisterliche Qualität

Gewinnen Sie Auszeichnungen, die Ihre Fleischerei nicht nur interessant für Kunden, Neukunden und Auszubildende macht, sondern auch für die Presse in Ihrer Region.



# Die internationalen Wettbewerbe

Montag, 6. Mai 2019

## Internationaler Qualitätswettbewerb für Wurst

Der Wettbewerb dient der Überprüfung der eigenen Leistungsfähigkeit und dem Vergleich mit den Fachkollegen. Dem breiten Fachpublikum werden die Vielfalt und die hohe Qualität der internationalen handwerklichen Wurstwarenherstellung demonstriert. Die Produkte werden in den Kategorien Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst hinsichtlich der äußeren Herrichtung und Beschaffenheit, dem Aussehen, der Farbe und Zusammensetzung, der Konsistenz, dem Geruch und dem Geschmack bewertet. Pokalübergabe: 17.00 Uhr auf dem Wettbewerbsgelände des DFV / Halle 12.0



Dienstag, 7. Mai 2019

## Internationaler Wettbewerb für konservierte Produkte in Dosen und Gläsern

Der Wettbewerb widmet sich der großen Vielfalt handwerklich hergestellter Spezialitäten, die als Convenience-Produkte in Dosen, Gläsern, Schlauchbeuteln oder Schalen angeboten werden. Damit soll auch auf die wirtschaftliche Bedeutung hingewiesen werden, die hochwertige Produkte dieser Art für Fleischer-Fachgeschäfte haben. Zugelassen sind sowohl Wurstspezialitäten als auch fertige Gerichte. Bewertungskriterien sind äußerer Zustand der Behältnisse, Aussehen, Zusammensetzung, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Pokalübergabe: 17.00 Uhr auf dem Wettbewerbsgelände des DFV / Halle 12.0



Dienstag, 7. Mai 2019

## Großer Preis der besten Würstchen Internationale Qualitätsprüfung für Brat-, Brüh-, Roh- und Kochwürstchen

Durch diesen Wettbewerb wird die handwerkliche Vielfalt und lange Tradition dieses weltweit bekannten und beliebten Fleischerzeugnisses gewürdigt sowie die herausragende Bedeutung des großen Produktbereichs der Würstchen demonstriert. Bewertet werden die Würstchen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, nach Aussehen, Farbe und Zusammensetzung sowie nach Konsistenz, Geruch und Geschmack. Pokalübergabe: 17.00 Uhr auf dem Wettbewerbsgelände des DFV / Halle 12.0



Donnerstag, 9. Mai 2019

## Internationaler Qualitätswettbewerb für rohen und gegarten Schinken

Mit dem Wettbewerb wird der Öffentlichkeit die Vielfalt der handwerklich hergestellten Schinkenarten präsentiert sowie die besondere Leistungsfähigkeit der fleischerhandwerklichen Betriebe weltweit herausgestellt. Zugelassen zum Wettbewerb sind Rohschinken und Kochpökelware. Bewertet werden die Produkte nach der äußeren Herrichtung und Beschaffenheit, dem Aussehen, der Zusammensetzung, der Konsistenz sowie dem Geruch und Geschmack. Pokalübergabe: 15.00 Uhr auf dem Wettbewerbsgelände des DFV / Halle 12.0





# Besuchen Sie uns auf der IFFA 2019 / Halle 12.0

Wir laden Sie herzlich ein, Gast beim Deutschen Fleischer-Verband zu sein. Auf dem Messestand des Deutschen Fleischer-Verbandes stehen Ihnen die Mitglieder des Präsidiums sowie die hauptamtlichen Mitarbeiter des DFV persönlich zur Verfügung. Hier können Sie sich rund um alle Aufgaben und Angebote des Verbandes informieren.

## Marktplatz des Fleischerhandwerks

Unmittelbar an den Ständen des DFV und der Zentrag finden Sie den „Marktplatz des Fleischerhandwerks“. Hier treffen Sie Ihre Kollegen aus der ganzen Bundesrepublik und viele Fleischer aus der ganzen Welt auf ein Gespräch oder eine Erfrischung. Seien Sie unser Gast. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## IFFA-Produkt- und Leistungswettbewerbe

Erleben Sie nicht nur die traditionsreichen Produktwettbewerbe rund um Wurst, Schinken und Convenience-Produkte, sondern lassen Sie sich von den Internationalen Leistungswettbewerben der Fleischerjugend oder den Berufsschulwettbewerben inspirieren.

## Sonderschau „Trendfleischerei – Trend butchery“

Eine Gemeinschaftsinitiative vom Deutschen Fleischer-Verband, der Zentrag, der Frankfurter Fleischerschule J.A. Heyne in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Rhein-Main und der Messe Frankfurt. Schauen Sie zu, wie innovative Produkte hergestellt werden, wie perfekt präsentiert wird und wie Sie den Convenience-Grad Ihrer Produkte gewinnbringend erhöhen können.

## Das Neueste aus den USA

Unser Partner aus den USA, die American Association of Meat Processors (AAMP), zeigt auf dem Stand des DFV, wie die Berufskollegen in den USA ihre Produkte zubereiten und vermarkten. Aktuelle Schnittführung für Grill und Barbecue wird ebenso Thema sein, wie die Herstellung von Beef Jerky als schnelle und proteinhaltige Trend-Mahlzeit.



Sie haben Fragen rund um den Wettbewerb?  
Wir sind für Sie da.

DFV-Wettbewerbsshotline  
069/63302-250  
info@dfv-wettbewerbe.de  
[dfv-wettbewerbe.de](http://dfv-wettbewerbe.de)



DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND