



Wettkampfbreglement

4. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen - 16. September 2006

1. Ziel und Zweck

Der Verein Freunde der Metzgerschaft organisiert eine Schweizer Meisterschaft für Metzger und Metzgerinnen im Ausbeinen.

Sie streben folgende Ziele an:

- Organisation der Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
- Förderung der Rekrutierung des Nachwuchses
- Förderung der Aus- und Weiterbildung
- Förderung und Pflege des Metzger-Handwerkes
- Förderung des handwerklichen Geschicks
- Förderung der Kameradschaft und der Geselligkeit
- Imageförderung in der Öffentlichkeit

2. Teilnahmeberechtigung

Sämtliche in der schweizerischen Fleischwirtschaft und im Fürstentum Liechtenstein beschäftigten Mitarbeitenden sind nach schriftlicher Anmeldung und Einzahlung der Einschreibgebühr von CHF 30.–

3. Wettbewerbsarbeiten

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen müssen drei Schweineschulter mit Wädli ausbeinen (in der kleinen und grossen Finalrunde 5 Schweineschulter). Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden)
- Optischer Zustand der fertigen Schulter (Schnitte und/oder Stiche im Muskelfleisch
Sauberkeit der Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Bei Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.

4. Kategorien

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen werden in vier Kategorien eingeteilt (mindestens 16 Anmeldungen pro Kategorie):

- Lehrlinge
- Metzger / Metzgerinnen
- Akkordmitarbeiter / Akkordmitarbeiterinnen
- Altmeister (ab Jg. 46) / Büro-Metzger (arbeitet nicht mehr mit dem Messer, Administrative- oder Bürotätigkeit)

Unwahre Angaben bei der Einteilung in eine Kategorie führen zur Disqualifikation.

5. Wettbewerbsablauf

Der Wettkampf wird wie folgt abgehalten

1. Vorrunde zur Ermittlung der 16 Finalisten
2. Achtelfinalrunde
3. Viertelfinalrunde
4. Halbfinal
5. Kleiner Final um den 3. – 4. Platz
6. Grosser Final um den 1. – 2. Platz

Ab der Achtelfinalrunde bis und mit dem Halbfinal findet ein Kopf an Kopf-Rennen statt. D. h., der Erste tritt gegen den Letzten, der Zweite gegen den Zweitletzten etc. an.



6. Persönliche Ausrüstung

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer muss zwingend mit folgenden Gerätschaften ausgerüstet sein:

- Stichhandschuhe und Stichschürze
- Berufskleidung (Jacke und Hose)
- Messer und Stahl
- Berufsschuhe
- Messerkorb (Es dürfen keine offenen Messer getragen werden!)

Kopfbedeckung und Einwegschrürze werden gratis zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden. Das Tragen von Schmuck und Uhren ist während des Wettbewerbs aus hygienischen Gründen untersagt.

7. Ausschluss an der Schweizer Meisterschaft

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer wird vom Wettbewerb ausgeschlossen, bei

- unwahren Angaben bei der Einteilung (siehe Punkt 4)
 - unvollständiger Ausrüstung (siehe Punkt 6)
 - Reklamieren gegenüber dem Urteil der Jury
-

8. Jury

Die Bewertung wird von unabhängigen Juroren vorgenommen. Ihre Entscheide sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

9. Siegerehrung – Preise

Am Ende des Wettbewerbs findet eine Rangverkündung mit Siegerehrung statt.

Der erste Preis in jeder Kategorie beläuft sich auf CHF 1'000.–, der zweite Preis auf CHF 500.– und der dritte Preis auf CHF 250.– in bar.

10. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmer und Teilnehmerinnen. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

Zürich, Mai 2006

Verein Freunde der Metzgerschaft

Jules Christen
Präsident

Hans Bröchin
Vizepräsident