



42. Internationaler Fachwettbewerb Confrérie 2024

Wir sind stolz, Sie zur Teilnahme am 43. internationalen Berufswettbewerb der Confrérie einzuladen. Dieses Jahr mit Anpassungen, die Ihrer Teilnahme zugutekommen. Mehr Werbemöglichkeiten für Sie als Teilnehmer. Ein extra spannender Teil des Wettbewerbs möglich gemacht durch Buysse Food Solutions aus Belgien und einen besonderen Festabend mit „Live-Cooking“.

Gewinnen Sie 2024 den Großen internationalen Preis der Confrérie?

Um diesen wichtigen internationalen Preis zu gewinnen, müssen Sie mit mindestens zwei Produkten in 5 verschiedenen Kategorien A bis J, also mit mindestens 10 Produkten, teilnehmen. Sie können ein nationaler Champion werden, indem Sie mindestens 10 Produkte einreichen, unabhängig von der Kategorie.

A	Schneidfähige, konservierte Wurstsorten, aus rohem Material
B	Streichfähige, konservierte Wurstsorten, aus rohem Material
C	Konservierte Schinkensorten, gesalzen und getrocknet, geräuchert oder getrocknet
D	Gekochter/gebackener Schinken und Produkte aus anderen Fleishteilen von Rind, Schwein oder Kalb
E	Pate und Terrinen (Wild, Geflügel, Obst etc. sind erlaubt)
F	Leberwurstsorten, Leberpasteten
G	Brühwurstsorten und Fleischpasteten
H	Grill-/Bratwurst gebrüht
I	Nicht verfügbar
J	Konserven und Fertiggerichte (in verschiedene Kategorien)
<i>Ein Produkt darf (halbiert) geschnitten werden, sofern das Produkt von mindestens 2 Jurymitgliedern beurteilt werden kann. Sowohl von außen als auch von innen! Die Kosten betragen 57,50 € pro Produkt. Ab 10 Produkten zahlen Sie 52,50 € pro Produkt. Die Anzahl der Einträge ist nicht begrenzt.</i>	
<i>Wir haben dieses Jahr erneut ein neues Teil. Dies betrifft besondere Aufmerksamkeit für mediterrane Produkte. Der zu diesem Teil gehörende Wanderpokal wird gesponsert von Buysse Food Solutions (B) UND Coppa Fratelli Pagani. Weitere Nachrichten werden publiziert!</i>	

Anmeldung?

Senden Sie eine E-Mail an aanmelden@confrerie.nl oder über die Website www.confrerie.nl/aanmelden

Der völlig unabhängige Berufswettbewerb der Confrérie wird zum Teil durch unsere Sponsoren ermöglicht.



Ablauf des Wettbewerbs

Datum	Aktivität
1.10.2023	Anfang Anmeldung (5% Rabatt für Anmeldungen bevor 1. Dec)
<i>Nach der Anmeldung erhalten Sie einen silbernen Fensteraufkleber, der Ihre Teilnahme ankündigt</i>	
9.1.2024	Anfang registrierung von Produkten
2.2.2024	Anmeldeschluss (18 Uhr)
4.2.2024	Einsendeschluss für Wettbewerbsprodukte (16:30 Uhr)
4/5.2.2024	Wettbewerb
<i>Der Wettbewerb findet im SVO Eindhoven Gebäude statt. Hooghuisstraat 22-24, 5611 GT Eindhoven</i>	
4.2.2024	Zusendung Ergebnisübersicht (E-Mail)
5/6.2.2024	Zusendung von Jurybogen (E-Mail)
11.2.2024	2. Bewertung (falls erforderlich)
11.2.2024	Anfang Anmeldung Festabend
11.2.2024	Zusendung von Produktdiplomen (E-Mail)
2.3.2024	Feierliche Preisverleihung
<i>Der Festabend findet im Hotel Heerlen Terworm 10, 6411 RV Heerlen statt.</i>	



Schöne Produkte in 10 verschiedenen Kategorien



Mehr als 60 wunderschöne Pokale



Europamester 2023, 'Die wurstmanufaktur Alexander Lütke' – Kieselbach (D)



Wunderschöner Festabend und Preisverleihung im Hotel Heerlen mit großartigen Speisen während des Live-Cooking-Events mit musik von ‚Easy Street‘ (<https://www.easy-street.nl>)



Europese Slagers Vakwedstrijd / Confrérie des Chevaliers

@ConfrerieChevaliers



contact@confrerie.nl und confrerie@omegarho.nl

Weitere Informationen halt unsere Deutschen Botschafter bereit:

G. Forster: +49 (0) 91 28-3323 email: forster.feucht@t-online.de