



**Der heiße Wettkampf
auf der Bühne für Trends und Neues**



Hier schreibt ihr Geschichte.

Aufgepasst, Freunde des Turniers!
Das ist der ultimative Wettkampf
mit sieben gepfefferten Disziplinen.
Die Spannung ist greifbar, die
Stimmung kocht hoch, der Spaß ist
einfach mitreißend.

Stellt ein Team aus zwei bis drei
Personen zusammen, meldet euch
an und lasst uns gemeinsam die
Bühne für Trends und Neues rocken.
Zeigt, was euer Team draufhat!

Worauf wartet ihr noch?

Hier geht es
zur Anmeldung:



Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart
(zugleich Veranstaltungsort), info@messe-stuttgart.de
Im Folgenden Messe Stuttgart genannt. Datenschutzhinweise finden
Sie unter: www.messe-stuttgart.de/datenschutzerklaerung

Premiumpartner



Weitere Partner



Amjadi

BIZERBA





**Dabeisein
ist alles!**



Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.

Der SÜFFA Team Cup schafft würzigen Mehrwert. Zusammenhalt, Stolz und Präsenz. Präsenz auf Social Media, der SÜFFA Homepage, in der Presse mit PR-Text und Fotos vor, während und nach dem Wettkampf.

Unsere Partner, angeführt von unserem Premiumpartner Seydelmann, versorgen euch mit hochwertigem Equipment und motivierender Unterstützung. Euer Team schreibt Geschichte bei dieser Show mit einer pikant gewürzten Moderation.

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer des Wettkampfs erhält einen Badge zum Aufnähen/-bügeln und eine Tasche mit hochwertigen Präsenten unserer Partnerfirmen. Dem Siegerteam winkt jeweils einer von zwei Pokalen, die von unserem Premiumpartner Seydelmann zur Verfügung gestellt werden.

Im Gewinnerpaket sind zusätzlich Wandmedaillen, Muster-PR-Texte sowie Fotos enthalten.

Seid ihr bereit für den Siebenkampf des Fleischerhandwerks? Meldet euer Team mit einer kreativen Videobotschaft an und sichert euch euren Platz bei diesem unvergesslichen Event!

Wir freuen uns auf euch!

Be A Winner!

Je ein SÜFFA Team Cup startet am

Sonntag, 29.09.2024

und am

Montag, 30.09.2024.





Der Siebenkampf des Fleischerhandwerks

Aus der Wurstküche

1. Ausbeinen
2. Zusammenbau eines Wolfs und Wolfen auf Geschwindigkeit
3. Kuttern und Füllen

Aus dem Verkauf

4. Wurst auf Grammgenauigkeit schneiden
5. Anrichten von Canapés
6. Belegen von Leberkäse-Brötchen nach Gewicht
7. Blindes Gewürz- / Soßenerraten

Der SÜFFA Team Cup wird in verschiedenen Disziplinen ausgetragen. Die erreichten Punkte werden für das Ergebnis summiert. Das Team mit der höchsten Punktzahl gewinnt.

In den Disziplinen 1, 2, 3, 4, 6 treten jeweils zwei Teams gegeneinander an, in den Disziplinen 5 und 7 treten alle Teams zur selben Zeit an.

Die Disziplinen »Aus der Wurstküche« finden vormittags statt, die Disziplinen »Aus dem Verkauf« am Nachmittag.

Der genaue Ablaufplan wird den teilnehmenden Teams im Vorfeld zugesandt.

Möge das beste Team gewinnen!





Informationen und Teilnahmebedingungen 1/3

Titel und Auszeichnungen

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl des Tages erhält durch die Landesmesse Stuttgart den Titel:

Tagessieger 1. SÜFFA Team Cup 2024

Durch zwei Wettbewerbe an zwei aufeinanderfolgenden Tagen gibt es zwei Gewinner des diesjährigen SÜFFA Team Cups. Die Gewinner werden nach der Siegerehrung zeitnah unter messe-stuttgart.de/sueffa veröffentlicht.

Entscheidung

Die Messe Stuttgart fällt die Entscheidung der beiden Gewinner auf Grundlage der erzielten Punkte.

Prämierung

Jedes Team erhält eine Urkunde. Zusätzlich stellt die Messe Stuttgart Fotos/Filmmaterial und Muster-Presse-texte zur Kommunikation der Teilnahme zur Verfügung. Die Gewinnerteams erhalten zudem einen Pokal.

Pokalübergabe

Die Preisübergabe findet jeweils sonntags und montags nach dem SÜFFA Team Cup auf der Bühne für Trends und Neues der SÜFFA 2024 statt.

Startberechtigung

Startberechtigt sind alle Teams – idealerweise aus einer Metzgerei/Fleischerei – aus zwei oder drei Personen. Bei Auszubildenden unter 18 Jahren, benötigt die Messe Stuttgart eine Einverständnis-erklärung der Eltern. Die Teams sollen sich aus

Branchenvertretern zusammensetzen. Jedes Team muss einen Ansprechpartner gegenüber der Messe Stuttgart benennen (Teamchef). Jedes Teammitglied muss über die Datenschutzerklärung zum SÜFFA Team Cup informiert sein.

Disziplinen

1. Ausbeinen

- Nach dem Startschuss muss die eigene mitgebrachte Ausstattung/Schutzkleidung angezogen werden.
- Danach muss eine Schweineschulter ausgebeint werden.

Punktvergabe: Geschwindigkeit/Genauigkeit, Gewicht des Restknochens

2. Zusammenbau eines Wolfs und Wolfen auf Geschwindigkeit

- Modell des Wolfs: WD 114 Seydelmann
- Mit Sicherheitshandschuhen muss eine Schnecke und ein doppelter Schneidsatz eingesetzt werden.
- Weiterverarbeitung der Schulter im Wolf

Punktvergabe: Geschwindigkeit

3. Kuttern und Füllen

- Modell des Kutters: K 20 ras Seydelmann
- Modell des Vakuumfüllers: VF608 Handtmann
- Vorgegebenes Material muss gekuttert werden.
- Vakuumfüllmaschine mit Abdreavorrichtung mit passendem Rohr bestücken.
- Mini-Wiener Würstchen (8 bis 9 cm) müssen gefüllt und zweireihig aufgehangen werden.

Punktvergabe: Geschwindigkeit, Anzahl Mini-Wiener Würstchen ohne Beschädigung.

4. Wurst auf Grammgenauigkeit schneiden

- Verschiedene Wurstsorten müssen auf ein individuelles vor Ort vorgegebenes Gewicht mit einer Aufschnittmaschine portioniert werden.

Punktvergabe: Das Team mit der geringsten Gewichtsabweichung von der Vorgabe erhält die meisten Punkte.

5. Anrichten von Canapés

- Eine Canapé-Platte muss nach einer Muster-Platte in einer vorgegebenen Zeit angerichtet werden. Die Team-Mitglieder sehen die Muster-Platte nur circa 30 Sekunden und müssen diese mit Material aus einem gestellten Warenkorb nachbauen.
- Punktvergabe: Das Team mit der geringsten Fehlerquote bekommt die höchste Punktzahl. Bewertet werden die richtige Kombination und die Platzierung der Canapés.

6. Belegen von Leberkäse-Brötchen nach Gewicht

- In einer vorgegebenen Zeit, müssen sechs Leberkäse-Brötchen mit Ketchup und/oder Senf mit demselben Gewicht hergestellt werden. Die Brötchen sind bereits vorgeschritten.

Punktvergabe: Das Team mit der geringsten Abweichung aller sechs Leberkäse-Brötchen erhält die meisten Punkte. Die Abweichungen werden anhand eines Referenz-Leberkäse-Brötchens festgestellt und addiert.



Informationen und Teilnahmebedingungen 2/3

7. Blindes Gewürz- / Soßenerraten

- Gewürzhersteller: Hagesüd
 - Jedes Team erhält ein Rohgewürz, eine Gewürzmischung und eine Soße durch Tasten, Riechen, Schmecken.
- Punktvergabe: Das Team, das die meisten Gewürze erraten hat, erhält die meisten Punkte.

Anmeldung

Eine Anmeldung der startberechtigten Teams erfolgt online unter: sueffa.de/teamcup

Der Eingang der Anmeldung und die Startberechtigung werden per E-Mail bestätigt. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen pro Tag (Maximalkapazität: 6 Teams) entscheidet die Reihenfolge der Anmeldungen nach Eingangsdatum bei der Messe Stuttgart.

Für Werbezwecke (im Vorfeld, vor Ort und im Nachgang u. a. für Social Media, Pressemitteilungen, SÜFFA-Homepage) soll jedes Team ein kurzes Vorstellungsvideo (Inhalt: Wer sind wir und warum brennen wir für das Handwerk?) an sueffa@messe-stuttgart.de senden (Dauer maximal 30 Sekunden, Dateiformat MP4 oder MOV). Jedes Teammitglied soll mit der Anmeldung zur Teilnahme in die Veröffentlichung von Foto- und Filmmaterial zustimmen. Eine Teilnahme ist ab Vollendung des 16. Lebensjahrs möglich, für minderjährige Teilnehmer wird eine Einverständniserklärung des/der Sorgeberechtigten benötigt (Anlage).

Startgebühr für Teams

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Austragungsort

Der 1. SÜFFA Team Cup wird auf der Bühne für Trends und Neues in der Halle 6 am Stand 6E10 stattfinden.
Dauer: Sonntag und Montag
Vormittags: Disziplinen »Aus der Wurstküche« (1,5 h)
Nachmittags: Disziplinen »Aus dem Verkauf« (1,5 h)
Danach findet die Siegerehrung statt.

Allgemeines

Aufgrund der Gefährlichkeit der Veranstaltungsform sind mindestens die im nachfolgenden Abschnitt enthaltenen Voraussetzungen von allen startberechtigten Teams zwingend einzuhalten. Ferner sind jederzeit die sicherheitsrelevanten Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen der Messe Stuttgart – bei dieser liegt das gesamte Hausrecht für das Messegelände – jederzeit zu befolgen, was ebenfalls Teilnahmevoraussetzung ist. Die Messe Stuttgart behält sich vor, einzelne Teams, wenn dieses aus Gründen der Sicherheit zwingend geboten ist, vom Wettbewerb auszuschließen.

Ausstattung, die selbst mitzubringen ist

Kettenschürze, Schutzhandschuhe, Schürze, schnitthemmende Handschuhe, ein Kettengliederhandschuh mit Unterarmschutz und Zerlegemesser müssen eigens von den Teams mitgebracht werden. Alle weiteren Materialien und Geräte werden von der Messe Stuttgart bzw. deren Partnern zur Verfügung gestellt.

Hygiene

Die Teams halten die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über die Lebensmittelhygiene ein. Teilnahmevoraussetzung ist zudem die Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf dem Umgang mit Lebensmitteln durch alle Mitglieder eines Teams.

Arbeitsschutz

Die Teams verpflichten sich außerdem zur Einhaltung sämtlicher Arbeitssicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften der für ihren Betrieb zuständigen Berufsgenossenschaft.

Rechtsweg und Haftungsausschluss

Der Rechtsweg ist hinsichtlich der Entscheidung über die zu vergebenden Plätze/Preise sowie die Entscheidung über das Vorliegen der Teilnahmevoraussetzungen der Ausschreibung bis auf grobe Entscheidungs- und Verfahrensfehler ausgeschlossen.

Die Messe Stuttgart haftet nur für Schäden, die durch Arglist, vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln der Messe Stuttgart, ihrer gesetzlichen Vertreter, Mitarbeiter und sonstigen Erfüllungsgehilfen verursacht werden und im Falle eines schwerwiegenden Organisationsverschuldens. Im Übrigen ist eine Haftung der Messe Stuttgart, ungeachtet der konkreten Rechtsnatur der Ansprüche (z. B. deliktische Ansprüche, Ansprüche auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen) ausgeschlossen. Soweit die Haftung der Messe Stuttgart nach den vorstehenden Bestimmungen



Informationen und Teilnahmebedingungen 3/3

ausgeschlossen bzw. beschränkt ist, gilt dies auch für Ansprüche gegen gesetzliche Vertreter und Mitarbeiter und/oder Erfüllungsgehilfen der Messe Stuttgart.

Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer schuldhaften Handlung der Messe Stuttgart ihrer gesetzlichen Vertreter oder seinen Erfüllungsgehilfen beruhen, bei der Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie im Hinblick auf von der Messe Stuttgart abgegebenen Garantien, insbesondere garantierter Beschaffenheiten. Die Messe Stuttgart haftet auch, wenn sie bei der Ausschreibung und/oder der Veranstaltung des Wettbewerbs ein besonderes Vertrauen für sich in Anspruch genommen hat oder sich bei der Entstehung des Schadens ein ausschließlich von ihr beherrschbares Risiko verwirklicht hat.

Eine Änderung der Beweislast ist mit dieser Haftungsfreizeichnung nicht verbunden.

Stand dieser Ausschreibung: 23.05.2024

Die Messe Stuttgart behält sich den Widerruf/Änderungen dieser Ausschreibung, auch kombiniert mit einer weitgehenden inhaltsgleichen Neuausschreibung, jederzeit vor.

Kontakt

Fragen zu Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation und allgemeinen Informationen beantworten:

Sophie Stähle

Tel. +49 711 18560-2711

sophie.staehle@messe-stuttgart.de

Ronja Schweigert

Tel. +49 711 18560-2307

ronja.schweigert@messe-stuttgart.de



Die Fachmesse für
die Fleischbranche

sueffa.de