

## IFFW: Bald geht es wieder um die Wurst

Vom 19. bis 21. September wird es in Klagenfurt wieder spannend. Fleischerbetriebe können sich ab sofort für den 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) anmelden.



*Hier gehts bald wieder um die beste Wurst. © ©Willy Jellitsch*

Bald ist es wieder so weit, der 24. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (**IFFW**) findet von 19. bis 21. September 2023 im **Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt** statt. Der Wettbewerb bietet nicht nur österreichischen Fleischerbetrieben, sondern auch Produzenten aus aller Welt eine großartige Möglichkeit, ihre ausgezeichneten Handwerksprodukte zu präsentieren und bewerten zu lassen.



## **Ansporn, Motivation und Reichweite - es geht nicht nur um Gold**

Mit der Teilnahme am Fachwettbewerb erlangen viele Produkte einen höheren Bekanntheitsgrad und Betriebe können zudem zeigen, was sie zu bieten haben. Die handwerkliche Perfektion und ausgezeichnete Qualität stehen im Mittelpunkt. Die Teilnahme und folglich die Bewertung verschiedener Produkte und Serien gibt wieder neuen Ansporn und Motivation noch besser zu werden und sich von anderen gezielt abzuheben. Beim Wettbewerb finden die Fleischerbetriebe Antworten auf Fragen wie: Wo stehe ich mit meiner Qualität? Wo stehe ich mit meinen Produkten im österreichischen beziehungsweise im internationalen Vergleich? Gibt es Verbesserungspotenzial?

Nähere Informationen zum Wettbewerb finden Sie in den Teilnahmebedingungen. Melden Sie sich an und zeigen Sie Ihre Handwerkskunst beim Wettbewerb. Die Anmeldung zum IFFW ist sofort online unter **[www.ausgezeichnete-produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at)** möglich.

# **Die Anmeldefrist für den 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) endet am 31. Juli 2023!**

## **Neue Kategorien beim Internationalen Fachwettbewerb: Bio & Regional**

Für die diesjährige Austragung des IFFW wurden zwei neue Kategorien ins Leben gerufen, die auch als eigene Serie eingereicht werden können. Gerade die Fleischqualität steht bei unseren Fleischerbetrieben an erster Stelle. Doch für viele Konsument:innen ist ein Mehrwert der Produkte für die Kaufentscheidung ausschlaggebend. Viele regionale Spezialitäten sind charakterisierend für bestimmte Regionen in Österreich. Ebenso biologische Produkte gewinnen mehr an Zuspruch auch aus Sicht der Produzenten. Deshalb gibt es heuer erstmalig die Möglichkeit, handwerkliche Produkte in den Kategorien „Bio“ und „Regional“ einzureichen. Gespannt blicken wir auf die Einreichungen in den neuen Kategorien! Dafür wird heuer erstmals auf die Kategorie „Plattenlegen“ verzichtet.

## **Weitere Neuerungen**

Um den teilnehmenden Betrieben noch mehr Sichtbarkeit für die siegreichen Produkte und den Produzenten zu bieten, hat sich die Lebensmittelakademie auch neue Marketing-Massnahmen einfallen lassen und ist gerade bei den Kooperationsgesprächen. Noch ist nichts abgeschlossen, nur so viel: Es sind Top-Marketing-Aktionen geplant – Fleisch & Co hält Sie am Laufenden.

Alle Informationen zu den Kursen der LMAk und zur Anmeldung finden Sie unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**