

VORGABEN FÜR KÄSE-/BUTTERPRÜFER

GRUNDKONSENS:

Wir sind überzeugt, dass Objektivität und Aufrichtigkeit unserer Jurymitglieder eine Selbstverständlichkeit sind. Unsere Sachverständigen prüfen neutral und objektiv.

WER KANN PRÜFER WERDEN?

Voraussetzung für die Berufung in die Jury bei den Internationalen Käse-/Buttermeisterschaften ist eine Zulassung als amtlicher Prüfer/in oder DLG-Prüfer/in. Außerdem können Sie die Voraussetzung auch durch eine Teilnahme als Gastprüfer/in bei unserer Meisterschaft erfüllen. Zusätzlich müssen unsere Jurymitglieder auch Mitglieder in unserem Verein sein.

WIE LÄUFT DIE VORBEREITUNG AB?

Sie können sich bei Interesse als Jurymitglied auf unserer Homepage registrieren. Nach Anmeldeschluss der Proben werden die erforderlichen Prüfer/innen für die Käse-/Buttermeisterschaft per Mail bzw. Post angeschrieben und eingeladen.

Bitte melden Sie sich daraufhin unbedingt zurück, ob Sie an der Prüfung teilnehmen können oder nicht. Die Rückmeldung ist für einen reibungslosen Ablauf notwendig.

UNSERE ERWARTUNGEN

- Bitte bringen Sie einen weißen Mantel mit – möglichst neutral und ohne Firmenlogo.
- Besonderen Wert legen wir auf die persönliche Hygiene. So bitten wir darum, bei Toilettenbenutzung die Mäntel abzulegen.
- Auf Rasierwasser und/oder Parfum bitte verzichten.
- Rauchen Sie als Sachverständige/r nicht
- Trinken Sie keine alkoholischen Getränke und keinen Kaffee.
- Vermeiden Sie Speisen, die die Sinnesorgane beeinflussen.

PRÜFUNGSABLAUF

Der Ablauf der Prüfung wird unter dem Link: [www.allgaeuer-molkereischueler.de](#) dargestellt. Bitte halten Sie sich an diese Vorgaben, damit wir eine reibungslose Meisterschaft durchführen können.

UNSER MOTTO

Finden Sie Fehler, aber suchen Sie keine!

INTERNATIONALE
KÄSE

MEISTERSCHAFT
SCHLACT

