



INTERNATIONALER KONDITIONEREN WETTBEWERB



Internationaler Konditoren Wettbewerb Wer macht die besten Schokoladen, Pralinen und Torten?

Die Nachfrage nach wohlschmeckenden Köstlichkeiten vom Konditormeister ist ungebrochen. Süßes hat immer Saison!

Jeder Konditor, der am Internationalen Konditoren Wettbewerb mitmacht, hat die Chance, seine Rezepturen und Arbeitsabläufe intensiv zu prüfen und zu überarbeiten.

Im Zuge der Wettbewerbsvorbereitung lernt man sein Produkt neu kennen und sieht mehr als im Tagesgeschäft. Der Wettbewerb ist für jeden Konditor somit auch eine Standortbestimmung.

Wie steht es mit der Qualität meiner Produkte und meiner Arbeit im Vergleich zu anderen? Noch jeder, der sich seinen Konkurrenten in einem fairen Wettbewerb stellt, hat auch selbst viele Ideen und Anregungen mitgenommen. Wer eine gute Platzierung erreicht, wird bundesweit bekannt, legt an Renommee zu und kann sich über Auftragssteigerungen freuen.

Neue Kunden werden auf Sie aufmerksam. Ihre Stammkunden fühlen sich bestätigt und erzählen gerne weiter, wie gut „ihr“ Konditor ist!

Unterm Strich lohnt der Wettbewerb jedenfalls. Darum: anmelden und mitmachen, beim Internationalen Konditoren Wettbewerb, der von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe veranstaltet wird. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut.

Die Siegerehrung findet im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am 25. April 2016 um 15.00 Uhr in Linz statt.



Josef Zauner

Die österreichische Konditorei hat aufgrund der Alleinstellung des Angebotes Weltruf. Schokoladenspezialitäten – im Speziellen Trüffeln – gewinnen immer mehr an Bedeutung. Medaillen beim Trüffelwettbewerb sind für jeden Betrieb ein Sprungbrett, um beim Kunden Aufmerksamkeit zu erlangen.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN



1. TEILNAHME

Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind alle gewerblichen Betriebe, welche die zur Beurteilung eingesandten Erzeugnisse selbst im eigenen Betrieb herstellen.

2. WETTBEWERBSEXPONATE

- Gruppe 1:** Schokolade ungefüllt, dekoriert
Schokolade, die z. B. mit getrockneten Früchten oder Nussarten belegt ist.
- Gruppe 2:** Schokolade gefüllt
- Gruppe 3:** Trüffelpraline
- Gruppe 4:** Schnittpraline
- Gruppe 5:** Monopraline
Das sind größere Pralinen in Kugel-, Riegel- oder Würfelform, wie z. B. Mozartkugeln.
- Gruppe 6:** Pralinenmischung bestehend aus sechs verschiedenen Sorten
- Gruppe 7:** Trüffelmischung bestehend aus vier verschiedenen Sorten
- Gruppe 8:** Versandtorte (Ø mind. 18 cm)
Anlieferung muss per Paketdienst erfolgen.

Es können maximal 5 Wettbewerbsexponate pro Gruppe eingereicht werden!

Jedes Exponat muss in mehrfacher Ausfertigung eingesandt werden:

Gruppen:	Ausfertigung:	Gruppen:	Ausfertigung:
1 und 2	3fach	3 bis 5	4fach
6 und 7	2fach	8	1fach

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat (auf vorgedrucktem Formular) bis spätestens 1. März 2016 (Poststempel) zu erfolgen und gilt erst mit dem Zeitpunkt des Eintreffens der Teilnahmegebühr. ACHTUNG > der angegebene Firmenname ist Grundlage für die Ausstellung Ihrer Urkunde und hat somit für die Leserlichkeit in Blockbuchstaben zu erfolgen!

4. TEILNAHMEGEBÜHR

Diese beträgt pro Erzeugnis der Gruppen 1-5 und 8 € 40,- plus 20 % MwSt. Bei den „Mischungen“ in den Gruppen 6 und 7 stellen sechs bzw. vier verschiedene, gleich große Erzeugnisse ein Exponat dar, für das € 55,- plus 20 % MwSt. verrechnet werden. Die Vorschreibung der Teilnahmegebühr erfolgt nach Einlangen der definitiven Anmeldung.

5. EINSENDUNG DER WAREN

Nach Einzahlung der Teilnahmegebühr erhalten die Teilnehmer am Wettbewerb Anhängezettel, die auf der Verpackung des Erzeugnisses anzubringen sind (z. B. mit Tixoband oder Gummiringerl u. dgl.). Es ist darauf zu achten, dass die Allonge abgetrennt werden kann. Weiters muss ein Lieferschein mit Angabe des Inhaltes in das Paket gelegt werden. Aus der Aufmachung der Erzeugnisse soll weder der Hersteller noch der Herstellungsort erkennbar sein.

Die Verpackung muss so solide sein, dass die Erzeugnisse während des Transports nicht beschädigt werden, insbesondere ist auf eine nachteilige Beeinflussung durch Hitzeeinwirkung zu achten (z. B. durch Verwendung einer Styroporbox).

Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, die Waren per Paketdienst oder persönlich an diese Adresse zu übermitteln:

BÄKO Österreich e.Gen. Linz
Kennwort: Wettbewerb
Im Südpark 194, 4030 Linz

Die Einsendung muss so erfolgen, dass die Exponate der Gruppe 8 am 5. April 2016 von 9.00 bis 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Die Einsendung der Gruppen 1 bis 7 muss so erfolgen, dass die Exponate am 6. April zwischen 8.30 und 10.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Diese Termine sind unbedingt einzuhalten.

Die Sendung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Wettbewerbsteilnehmers.

6. ZURÜCKWEISUNGSGRÜNDE

Eingesandte Waren sind von der Jury insbesondere dann zurückzuweisen, wenn

- sie nicht termingerecht oder vorschriftswidrig angeliefert wurden;
- transportbeschädigte Erzeugnisse angeliefert wurden.

Bei Zurückweisung der Ware werden die eingezahlten Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.

7. BEURTEILUNG

a) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 1 „Schokolade ungefüllt, dekoriert“ beinhaltet:

- Kreativgestaltung der Verpackung 20 Punkte
- Optischer Gesamteindruck 20 Punkte
- Oberflächenstruktur 20 Punkte
- Geschmack 20 Punkte
- Qualität der Schokolade 20 Punkte

100 Punkte

b) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 2 „Schokolade gefüllt“ beinhaltet:

- Kreativgestaltung der Verpackung 20 Punkte
- Optischer Gesamteindruck 20 Punkte
- Konsistenz der Füllung 20 Punkte
- Geschmack 20 Punkte
- Qualität der Schokolade 20 Punkte

100 Punkte

c) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 3 „Trüffelpraline“, Gruppe 4 „Schnittpraline“, Gruppe 5 „Monopraline“, Gruppe 6 „Pralinenmischung“ und Gruppe 7 „Trüffelmischung“ beinhaltet:

- Äußeres Erscheinungsbild 20 Punkte
 - Konsistenz der Füllung – Biss 20 Punkte
 - Oberflächenstruktur des Überzuges 20 Punkte
 - Geschmackskomposition der Füllung 20 Punkte
 - Geschmacklicher Gesamteindruck 20 Punkte
- 100 Punkte

d) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 8 „Versandtorte“ beinhaltet:

- Oberfläche 20 Punkte
 - Transportfähigkeit 20 Punkte
 - Geschmack/Saftigkeit 20 Punkte
 - handwerkliche Umsetzung 20 Punkte
 - Gesamteindruck 20 Punkte
- 100 Punkte

Gewertet wird nach einem Punktesystem, wobei maximal 100 Punkte erreicht werden können.

Die Jury setzt sich aus Vertretern des Bundesverbandes der Konditoren Österreichs, Fachschullehrern und nationalen sowie internationalen Experten zusammen.

Die Entscheidung der Jury ist endgültig und es findet darüber kein Schriftwechsel statt.

8. PREISE

Produkte, die 95 bis 100 Punkte erreichen, erhalten einen ersten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Goldmedaille. Sie sind berechtigt, diese Goldmedaille in Vignettenform als Auszeichnung des betreffenden Produkts im Geschäftsverkehr zu verwenden. Produkte, die 88 bis 94 Punkte erreichen, erhalten einen zweiten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Silbermedaille pro Betrieb. Sie sind berechtigt, diese Silbermedaille in Vignettenform als Auszeichnung des betreffenden Produkts im Geschäftsverkehr zu verwenden. Produkte, die 78 bis 87 Punkte erreichen, erhalten einen dritten Preis, bestehend aus einer Urkunde. Das Exponat, welches die höchste Punkteanzahl in der jeweiligen Gruppe erhalten hat, wird durch einen Ehrenpreis ausgezeichnet.

Die Ehrenpreise werden im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am Montag, dem 25. April 2016 um 15.00 Uhr in Linz überreicht.

Goldmedaillen, Silbermedaillen, Urkunden und Juryzeugnisse werden nach der Siegerehrung ausgegeben.

ANMELDUNG

Diese Anmeldung ist bis spätestens **1. März 2016** (Poststempel) abzusenden.

Ich beteilige mich am Internationalen Konditoren Wettbewerb 2016 mit folgenden Produkten und akzeptiere ausdrücklich die Teilnahmebedingungen (bitte die Namen der Exponate deutlich schreiben – bitte per Computer oder in Blockschrift – und genau voneinander abgrenzen). Zuordnung zu den einzelnen Gruppen laut Teilnahmebedingungen.

Gruppe 1: Schokolade – ungefüllt, dekoriert Schokolade die z. B. mit getrockneten Früchten oder Nussarten belegt ist.

Gruppe 2: Schokolade – gefüllt

Gruppe 3: Trüffelpraline

Gruppe 4: Schnittpraline

Gruppe 5: Monopraline

Das sind größere Pralinen in Kugel-, Riegel- oder Würfelform, wie z. B. Mozartkugeln.

Gruppe 6: Pralinenmischung

bestehend aus sechs verschiedenen Sorten

Gruppe 7: Trüffelmischung

bestehend aus vier verschiedenen Sorten

Gruppe 8: Versandtorte (Ø mind. 18 cm)

Anlieferung muss per Paketdienst erfolgen.

Rechnungsadresse – Firmenname in Blockbuchstaben:

Staat/Bundesland:

Firmennamen, auf den die Urkunde ausgefertigt werden soll - max. 50 Zeichen (bitte leserlich schreiben):

UID-Nummer:

Datum, Firmenstempel und Unterschrift