



TEILNAHMEBEDINGUNGEN GEMÜSEKÜCHE

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgende Bedingungen:

Die Teilnahme am Wettbewerb Falstaff Young Talents Cup setzt die Zustimmung zu den Teilnahmebedingungen voraus. Mit der Teilnahme am Wettbewerb Falstaff Young Talents Cup akzeptiert der Teilnehmer diese Teilnahmebedingungen. Die Falstaff Profi GmbH behält sich das Recht vor, bei Verstoß gegen diese Teilnahmebedingungen, Teilnehmer vom Wettbewerb auszuschließen.

I. VORAUSSETZUNGEN

KATEGORIE GEMÜSEKÜCHE

DIE BEWERBUNG

Um Kreativität messbar zu machen, muss der **Bio Butternusskürbis von Metro**, die **Teriyaki Marinade von Kikkoman** sowie ein **weiteres (drittes) Produkt aus dem Warenkorb**, welches frei gewählt werden darf, Bestandteil des Gerichtes sein. Der Hauptakteur des Gerichtes muss Gemüse sein. Es steht dem Bewerber frei, das Gericht vegan/vegetarisch oder auch im Beisein von Fleisch, Fisch und/oder Co. zu kreieren.

DER WARENKORB

Folgende Produkte **muss** jeder Teilnehmer in seinem Gericht einfließen lassen:

- Bio Butternusskürbis von Metro (www.metro.at)
- Teriyaki Marinade von Kikkoman (www.kikkoman.at)*

Zusätzlich muss ein weiteres (drittes) Produkt im Gericht verwendet werden. Das Produkt darf frei gewählt werden:

- Wilder Blumenkohl von R&S Gourmet (www.rs-gourmet.at)
- Fenchel grün, ganz (www.stayspiced.at)
- Umami Gewürz (www.stayspiced.at)

*Du kennst die Teriyaki Marinade von Kikkoman noch nicht? Dann sende uns einfach eine Nachricht mit deiner Adresse an ycf@falstaff-profi.com und wir sende dir eine Flasche der Teriyaki Marinade von Kikkoman direkt nach Hause.

II. WETTBEWERBSREGELN

- 1) Die Köche/Innen müssen alle über den Warenkorb hinausgehenden Zutaten selbst mitnehmen.
- 2) Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.



- 3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen und konfisziert diese gegebenenfalls. Vor Ort erfolgt eine Einweisung der vorhandenen Küchengeräte. Die Juroren achten weiters während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.
- 4) Die Teilnehmer arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.
- 5) Betreuer, Commis o.ä. der Teilnehmer sind im Küchen- und Gastgeberbereich nicht zugelassen.
- 6) Die Teilnehmer müssen in den vorgegebenen Zeiten, die im Zeitablauf erläutert werden, für ihr Gericht 10 Portionen anrichten.
- 7) Die Gerichte der Teilnehmer werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität bewertet. Weiters fließt die Arbeitsweise in die Bewertung ein: Hygiene, ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit bilden die Kriterien. Die Bewertung erfolgt anhand eines Punkte-Systems.
- 8) Nicht zeitgerechte Fertigstellung und Anrichten der Gerichte ergibt Punkteabzug.
- 9) Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Jurysitzung, welcher Teilnehmer als Sieger gekürt wird.

III. ZEITPLAN

Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen (**Anmeldeschluss ist der 30.8.2020**) jene 6 Teilnehmer aus, die zum Wettbewerb eingeladen werden.

Die Bewerber unterlaufen einem internen Verfahren und werden über die Teilnahme schriftlich (per E-Mail) informiert. Der Wettbewerb findet am **5. Oktober 2020 in Graz** statt. Nähere Informationen folgen zeitnah.

IV. ZEITABLAUF*

Der Zeitplan für den Wettbewerb ist wie folgt:

08:00 Uhr: Eintreffen der Teilnehmer, Come-together
08:30 Uhr: Briefing & Warencheck durch einen Juror
09:00 Uhr: Start Wettbewerb
12:00 Uhr: Anrichten der Speisen für das Service / Gerichte werden der Jury serviert
13:00 Uhr: Aufräumen
14:00 Uhr: Ende Wettbewerb

*Änderungen vorbehalten.

V. ALLGEMEINES

- 1) Die Anmeldung zum Wettbewerb Falstaff Young Talents Cup in der Kategorie Gemüseküche ist kostenlos und muss schriftlich per E-Mail erfolgen.



Teilnehmer der Kategorie Gemüseküche bewerben sich mit ihrem Gericht per Mail an **ycf@falstaff-profi.com**. Die Bewerbung muss den vollständigen Vor- und Nachnamen, ein hochauflöses Portraitfoto, Rezept für 10 Personen, ein Foto des Gerichtes sowie einen aktuellen Lebenslauf beinhalten. Der Bio Butternusskürbis, die Teriyaki Marinade sowie ein weiteres (drittes) Produkt deiner Wahl, aus dem Warenkorb, müssen im Gericht einfließen.

- 2) Teilnahmeberechtigt sind alle Köche/Innen, die sich in einer Ausbildung, sei es in einer LBS, Tourismusschule oder einem College befinden oder diese mit Stichtag 31.05.2020 seit maximal 4 Jahren abgeschlossen haben. Eine Altersgrenze besteht nicht.
- 3) Die Anmeldung inklusive aller Unterlagen muss spätestens bis **30.8.2020** erfolgt sein.
- 4) Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer im Besitz der Fotorechte zu sein sowie, dass bei einer Veröffentlichung seiner übermittelten Fotos kein besonderer Fotocredit notwendig ist. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Teilnehmer extra darauf hinzuweisen.
- 5) Der Teilnehmer überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.
- 6) Ausgeschlossen von der Teilnahme sind die Gewinner der Vorjahre des Young Talents Cups. Teilnehmer und Finalisten sind wiederum berechtigt sich zu bewerben.

VI. DATENSCHUTZ

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine Angabe von personenbezogenen Daten erforderlich. Der Teilnehmer erklärt sich ausdrücklich damit einverstanden, dass die von ihm übermittelten Daten für die Durchführung und Abwicklung des Wettbewerbs erhoben und verarbeitet werden. Der Teilnehmer erklärt sich außerdem damit einverstanden, dass er auf die von ihm hinterlegte E-Mail-Adresse Nachrichten im Zusammenhang mit dem Wettbewerb von der Falstaff Profi GmbH erhalten darf. Im Falle eines Widerrufs wird der Teilnehmer vom Wettbewerb ausgeschlossen.

VII. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Sollte einer der Punkte strittig oder unklar formuliert sein bzw. ein im Laufe des Wettbewerbs relevanter Punkt in den Regeln nicht angeführt sein, entscheidet in diesem Fall allein der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.

Alle Teilnehmer erhalten vor Ort Kochjacken bzw. -schürzen die danach in ihr Eigentum übergehen und während der Siegerehrung getragen werden müssen.

Anreise- sowie Übernachtungskosten sind von den Kandidaten selbst zu tragen.

Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass Fotos und/oder Videomaterialien, das eigenständig vom Teilnehmer übermittelt wird oder das bei dem Wettbewerb, Workshops,



Seminaren und allen weiteren Events, die den Falstaff Young Talents Cup betreffen von der Falstaff Profi GmbH erstellt wird, veröffentlicht werden und die bei den Foto-/Filmaufnahmen im Zuge der Events des Falstaff Young Talents Cups entstanden sind, auf denen der Teilnehmer zu sehen ist.

Der Teilnehmer stimmt des Weiteren zu, dass sämtliche Rechte für die Nutzung und Veröffentlichung dieser Aufnahmen auf nachstehend genannte Rechtsträger übertragen werden können.

Medienunternehmen

Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.

Partnerunternehmen / Sponsoren des Falstaff Young Talents Cups

Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.

Einer etwaigen Veröffentlichung auf „Facebook“ und anderen sozialen Medien stimmt der Teilnehmer ebenfalls zu und überträgt zudem der Falstaff Profi GmbH bzw. dem Medienunternehmen alle Verwendungsrechte einschließlich Nachdruck und Weitergabe am

Bildmaterial ohne zeitliche Beschränkung. Die Bilder können mit anderem Bildmaterial, Grafik oder Text kombiniert, abgeändert, skaliert oder beschnitten werden. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.

Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber den gastgebenden Restaurants.

Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z.B. iSi-Whips, Teller, Gläser, Besteck etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher.

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

Für Fragen kontaktieren Sie uns unter ycf@falstaff-profi.com.