



TEILNAHMEBEDINGUNGEN KÜCHE

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 KÜCHE

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die im Warenkorb genannten Produkte (mindestens 4 Produkte) Bestandteil des Gerichts sein. Inwieweit andere Produkte und Zutaten im Gericht zum Einsatz kommen, obliegt der Kreativität der Teilnehmer, wobei die im Warenkorb sich befindenden Produkte als Hauptkomponenten zum Einsatz kommen müssen.

Der Wareneinsatz für das Gericht darf pro Person maximal EUR 8,00 netto betragen. Bitte füge deiner Bewerbung die genaue Kostenkalkulation für 10 Personen bei.

DER WARENKORB

Jeder Teilnehmer muss **mindestens vier Produkte** aus dem Warenkorb in seinem Gericht einfließen lassen. Die vier gewählten Produkte müssen als Hauptkomponenten im Gericht eingesetzt werden. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt der Kreativität der Teilnehmer.

- Seeforelle von Metro (www.metro.at)
- Natürlich gebraute Sojasauce von Kikkoman (www.kikkoman.at)
- Dry Aged Beef von Wiesbauer (www.wiesbauer-gourmet.at)
- iSi Gourmet Whip& iSi Professional Chargers (www.isi.com)
- Wilder Blumenkohl von R&S Gourmet (www.rs-gourmets.at)
- Freilandwildhendl von Transgourmet (www.transgourmet.at)
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)
- Bruschetta grüne Olive von Stay Spiced! by Spiceworld (www.stayspiced.com)
- Cumeo Pfeffer von Stay Spiced! by Spiceworld (www.stayspiced.com)
- Zitronenpfeffer von Stay Spiced! by Spiceworld (www.stayspiced.com)

Darüber hinaus muss mindestens **ein regionales Produkt**, das im Umkreis von maximal 60 Kilometern rund um das Restaurant/Hotel/Ausbildungsstätte, in dem der Kandidat tätig ist, wachsen und vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen werden, im Gericht einfließen. Umso kreativer der Teilnehmer dabei ist, umso besser. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten oder Produzenten...) geliefert oder veredelt werden.



II. WETTBEWERBSREGELN

- 1) Die Köche/Innen müssen alle über den Warenkorb hinausgehenden Zutaten selbst zu dem Pre-Cup und zum Finale mitnehmen.
- 2) Die Teilnehmer dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen etc. mitbringen oder verwenden.
- 3) Ein Juror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. 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 Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern sowie mit ihren eigenen Küchengeräten, welche es nicht Standardgemäß in einer Gastronomieküche gibt.
- 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 Köche/Innen 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 für das Finale zugelassen wird sowie welcher Teilnehmer als Sieger gekürt wird.
- 10) Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden. Eine Feedbackrunde erfolgt nach dem Wettbewerb.

III. PRE-CUPS*

Der Zeitplan beider Pre-Cups am 19.10.2020 ist wie folgt*:

Pre Cup I:

07:00 Uhr: Eintreffen der Teilnehmer, Come-together

07:30 Uhr: Briefing & Warencheck durch einen Juror

08:00 Uhr: Start Wettbewerb

11:00 Uhr: Anrichten der Speisen für das Service / Gerichte werden der Jury serviert

11:30 Uhr: Ende / Auswertung der Ergebnisse

12:00 Uhr: Bekanntgabe der Finalisten & Feedbackrunde



Pre Cup II:

12:00 Uhr: Eintreffen der Teilnehmer, Come-together
12:30 Uhr: Briefing & Warencheck durch einen Juror
13:00 Uhr: Start Wettbewerb
16:00 Uhr: Anrichten der Speisen für das Service / Gerichte werden der Jury serviert
16:30 Uhr: Ende / Auswertung der Ergebnisse
17:00 Uhr: Bekanntgabe der Finalisten & Feedbackrunde

Die jeweils ersten 3 Gewinner aus Pre-Cup I & II treten beim großen Finale am 23.11.2020 gegeneinander an. Der Sieger sowie Platz 2 und 3 werden am Abend des 23.11.2020 – auf der Galanacht der Gastronomie - bekanntgegeben.

IV. FINALE*

FINALE Küche: Montag, 23.11.2020

08:00 Uhr: Eintreffen der Finalisten, 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
12:30 Uhr: Ende / Auswertung der Ergebnisse
13:00 Uhr: Ende

*Änderungen vorbehalten.

V. ZEITPLAN

Eine Jury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen jene 12 Köche/Innen aus, die zu den Pre-Cups eingeladen werden.

Die Pre-Cups finden am **19.10.2020** in der **HLF Krems** (Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe) statt. Der Veranstalter informiert alle Teilnehmer schriftlich (per E-Mail) über die Nominierung. Je drei Köche pro Pre-Cup qualifizieren sich für das große Finale.

Die Teilnehmer werden per Los den Pre-Cups (Vormittag oder Nachmittag) zugeteilt.

VI. ALLGEMEINES

- 1) Die Anmeldung zum Wettbewerb Young Talents Cup in der Kategorie Küche ist kostenlos und muss online erfolgen. [Hier](#) geht es zum Anmeldeformular.
- 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 3 Jahren abgeschlossen haben. Eine Altersgrenze besteht nicht.



- 3) Die Anmeldung inklusive aller Unterlagen muss spätestens bis **30. September 2020** vollständig erfolgt sein.
- 4) Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer im Besitz der Fotorechte zu sein sowie, dass bei einer Veröffentlichung seiner übersendeten Fotos kein besonderer Fotocredit notwendig ist. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber extra darauf hinzuweisen.
- 5) Der Teilnehmer überträgt dem Veranstalter das Recht seine von ihm übersendeten 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 Falstaff Young Talents Cups. Teilnehmer und Finalisten sind jedoch berechtigt sich erneut zu bewerben.

VII. 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.

VIII. 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 alleine der Veranstalter. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmern durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.

Alle Kandidaten der Vorausscheidungen erhalten vor Ort Kochjacken bzw. -schürzen, die danach in ihr Eigentum übergehen und beim Erreichen des Finales auch dort getragen werden müssen sowie zur Siegerehrung am Abend auf der Galanacht der Gastronomie.

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 in den Pre-Cups, bei den Wettbewerben, Workshops, Seminaren und allen weiteren Events, die den Falstaff Young Talents Cup betreffen von der Falstaff PROFI GmbH erstellt wird, veröffentlicht werden, die bei den Foto-/Filmaufnahmen im Zuge der Events des Falstaff Young Talents Cups entstanden sind und 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. Er überträgt zudem der Falstaff PROFI GmbH bzw. den 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 bzw. Schulen.

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

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

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