

3. Internationaler Konditorenwettbewerb Wer macht die besten Schokoladen, Pralinen und Torten?

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

Jeder Konditor, der beim 3. Internationalen Konditorenwettbewerb 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 sich der Wettbewerb jedenfalls. Darum: anmelden und mitmachen, beim 3. Internationalen Konditorenwettbewerb, 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 27. April 2020 in Linz statt.



Foto: Magdalena Türtscher

Ich nehme Wettbewerbe immer gerne wahr, da mich die Herausforderung einerseits lockt und auch meine Kreativität anspricht. Im Alltag nimmt man sich diese extra Zeit oft nicht, da so viele Routinearbeiten einen in Beschlag haben. Neue Kreationen motivieren einerseits meine Lehrlinge, da ich sie aktiv in die Entstehung mit einbeziehe als auch meine Kunden, die ebenfalls in die Entscheidung mit eingebunden werden – welche Pralinen schlussendlich eingeschickt werden. Dementsprechend freuen Sie sich über unsere Erfolge der letzten Wettbewerbe und kommunizieren diese auch weiter – eine bessere Werbung gibt es nicht.

Irmgard Marte
SchokoMus Chocolaterie & Pâtisserie

SPONSOREN



TEILNAHMEBEDINGUNGEN



1. TEILNAHME

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

2. WETTBEWERBSEXPONATE

| | Einreichung Kategorie: Herstellung konventionell | Einreichung Kategorie: Herstellung Bean-to-Bar d. h. Hersteller verarbeitet „von der Bohne bis zur Tafel“ alles selbst |
|---|--|---|
| Gruppe 1: Schokolade ungefüllt, dekoriert Schokolade, die z. B. mit getrockneten Früchten oder Nussarten belegt ist. | X | X |
| Gruppe 2: Schokolade gefüllt | X | X |
| Gruppe 3: Trüffelpraline | X | X |
| Gruppe 4: Schnittpraline | X | |
| Gruppe 5: Monopraline Das sind größere Pralinen in Kugel-, Riegel- oder Würfelform, wie z. B. Mozartkugeln | X | X |
| Gruppe 6: Pralinenmischung bestehend aus sechs verschiedenen Sorten Davon 2 Sorten ohne Alkohol. | X | |
| Gruppe 7: Trüffelmischung bestehend aus vier verschiedenen Sorten | X | X |
| Gruppe 8: Hausspezialität z. B. Torten, Kuchen, Lebkuchen etc. versandfähig Anlieferung muss per Paketdienst erfolgen! | X | |

Es können maximal 5 Wettbewerbsexponate pro Gruppe eingereicht werden!

Jedes Exponat muss in mehrfacher Ausfertigung eingesandt werden:

Gruppen: Ausfertigung:

1 und 2 3fach

3 bis 5 4fach

6 und 7 2fach

8 1fach Torten & Kuchen / 3fach alle anderen Einreichungen in dieser Kategorie

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat online via www.ausgezeichnete-produkte.at – 3. Internationaler Konditorenwettbewerb – zu erfolgen. Sollte dies nicht möglich sein, kann die Anmeldung auch auf dem beigelegten vorgedruckten Formular bis spätestens 7. Februar 2020 (Poststempel), per Fax oder E-Mail erfolgen und gilt erst mit dem Zahlungseingang der Teilnahmegebühr. **ACHTUNG** > der angegebene Firmenname ist Grundlage für die Ausstellung Ihrer Urkunde und hat somit für die Lesbarkeit in Blockbuchstaben zu erfolgen!

Die am Wettbewerb teilnehmenden Betriebe erklären sich mit der Veröffentlichung ihrer Ergebnisse und mit allfällig von ihnen gemachten Bildern und Filmaufnahmen im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit rund um den Bewerb einverstanden. Diese Veröffentlichung kann auf der Homepage der Veranstalter und/oder in den Medien stattfinden. Eine detaillierte Datenschutzerklärung finden Sie auf der Anmeldungswebsite.

4. TEILNAHMEGEBÜHREN

Diese beträgt pro Erzeugnis der Gruppen 1-5 und 8 € 45,- plus 20 % MwSt. Bei den „Mischungen“ in den Gruppen 6 und 7 stellen sechs bzw. vier verschiedene, gleich große Erzeugnisse ein Exponat dar, für die € 60,- 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 Anhängenzettel per E-Mail, die auszudrucken und auf der Verpackung des Erzeugnisses anzubringen sind (z. B. mit Tixoband oder Gummiringel u. dgl.). Weiters muss den Produkten bei der Lieferung ein Lieferschein beigelegt werden. 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 Gruppen 1 bis 7 am 4. März 2020 von 9.00 bis 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Die Anlieferung der Gruppe 8 (Hauspezialität versandfertig) muss so erfolgen, dass die Exponate am 3. März 2020 zwischen 8.00 und 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury einlangen. Diese Termine sind unbedingt einzuhalten.

Die Sendung erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Wettbewerbsteilnehmers.

Die zur Beurteilung eingesandten Warenproben verfallen zugunsten der Veranstaltung.

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“ (konventionell/bean-to-bar) 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“ (konventionell/bean-to-bar) 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“ (konventionell/bean-to-bar), Gruppe 4 „Schnittpraline“ (konventionell/bean-to-bar), Gruppe 5 „Monopraline“ (konventionell/bean-to-bar), Gruppe 6 „Pralinenmischung“ und Gruppe 7 „Trüffelmischung“ (konventionell/bean-to-bar) 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 „Hauspezialität versandfertig“ beinhaltet:

- Transportfähigkeit 25 Punkte
 - Geschmack 25 Punkte
 - Handwerkliche Umsetzung 25 Punkte
 - Gesamteindruck 25 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 (in Form eines PDFs) 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 (in Form eines PDFs) 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 27. April 2020 in Linz überreicht. Goldmedaillen, Silbermedaillen, Urkunden und Juryzeugnisse werden nach der Siegerehrung ausgegeben.

Jeder Preisträger ist berechtigt mit der Platzierung – im Zusammenhang direkt mit dem ausgezeichneten Produkt – im Rahmen des eigenen Unternehmens zu werben. Eine Bewerbung der ausgezeichneten Produkte durch einen etwaigen Wiederverkäufer (z. B. in dessen Geschäftsräumlichkeiten, Aussendungen ... etc.) ist grundsätzlich nicht vorgesehen und bedarf jedenfalls der Rücksprache mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe.

ANMELDUNG

Anmeldungen bitte bis spätestens **7. Februar 2020** online unter www.ausgezeichnete-produkte.at

Achtung: Bei Online-Anmeldung kann ein Preisnachlass von € 5 pro Betrieb geltend gemacht werden.

Sollte eine Online-Anmeldung nicht möglich sein, können Sie alternativ das folgende Formular ausfüllen und an die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes übermitteln – hierbei gilt jedoch kein Rabatt.

Ich beteilige mich am 3. Internationalen Konditorenwettbewerb 2020 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 Nüssen belegt ist.

- Herstellung konventionell (Gruppe 1a)
- Herstellung bean-to-bar (Gruppe 1b)

Gruppe 2: Schokolade – gefüllt

- Herstellung konventionell (Gruppe 2a)
- Herstellung bean-to-bar (Gruppe 2b)

Gruppe 3: Trüffelpraline

- Herstellung konventionell (Gruppe 3a)
- Herstellung bean-to-bar (Gruppe 3b)

Gruppe 4: Schnittpraline

Gruppe 5: Monopraline

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

- Herstellung konventionell (Gruppe 5a)
- Herstellung bean-to-bar (Gruppe 5b)

Gruppe 6: Pralinenmischung

bestehend aus 6 verschiedenen Sorten (davon 2 Sorten ohne Alkohol)

Gruppe 7: Trüffelmischung

bestehend aus 4 verschiedenen Sorten

- Herstellung konventionell (Gruppe 7a)
- Herstellung bean-to-bar (Gruppe 7b)

Gruppe 8: Hausspezialität z. B. Torten, Kuchen,

Lebkuchen etc., versandfähig

Anlieferung MUSS per Paketdienst erfolgen.

Rechnungsadresse – Firmenname in BLOCKBUCHSTABEN:

Staat/Bundesland:

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

E-Mail: Ansprechperson:

UID-Nummer: Datum, Firmenstempel und Unterschrift