

# WETTBEWERB

## GELATO A DUE

MIG 2021



### Wettbewerbsregeln "GELATO A DUE"

Wettbewerb für das beste Eishersteller-Koch-Team, das ein Gourmet-Eis-Gericht und ein Dessert-Eis-Gericht zubereitet. Der Wettbewerb ist erwerbstätigen Eisherstellern und Köchen vorbehalten.

#### INHALT:

1. Organisatoren
2. Ausschüsse
3. Vorinformation
4. Teilnahme
5. Zugelassene Teilnehmer
6. Wettbewerbsablauf
7. Kleidung
8. Rezepte
9. Hygiene
10. Einspruch gegen den Entscheid
11. Ausschluss
12. Preise
13. Haftung
14. Ethischer Kodex
15. Veranstaltungsort

## **1. ORGANISATOREN**

Longarone Fiere Dolomiti in Zusammenarbeit mit Vecogel.

## **2. AUSSCHÜSSE**

VORSTAND: Dario Olivier, Antonio Mezzalira, Claudio Grigoletto, Cristina Benvegnù, Franz Zanne.

JURY: 5 Juroren an den Tischen und ein Fach-Juror hinter den Kulissen, der Ordnung, Sauberkeit und angemessene Kleidung bewertet. Zusätzlich gibt es 4 Ersatzjuroren, die einander abwechseln.

Vorsitzender der Jury: Antonio Mezzalira.

Juror für das erste Gericht (Gastronomie-Eis): Marco Valletta

Juror für das zweite Gericht (Dessert-Eis): Massimo Carnio

PRESSESTELLE UND SOCIAL MEDIA: Longarone Fiere Dolomiti.

## **3. VORINFORMATION**

THEMA – Eis zwischen Vergangenheit und Zukunft. Das kalte Dessert trifft auf lokale Traditionen und Genüsse

FORMAT - Bei der Veranstaltung "Gelato a Due" werden das beste Gastronomie-Eis und das beste auf dem Teller angerichtete Eis-Dessert prämiert, deren Rezepte auf der Website und in offiziellen Mitteilungen mit dem Logo des Wettbewerbs beworben werden.

MISSION - Die Mission besteht darin, sowohl das Eis als auch die Gastronomie im Allgemeinen und die beruflichen Qualitäten der Branche aufzuwerten.

TEILNAHMEBERECHTIGTE – Teilnahmeberechtigt sind Teams, die aus einem erwerbstätigen Eishersteller und einem erwerbstätigen Koch bestehen. Sie müssen ihre Bewerbung innerhalb der in diesem Reglement festgelegten Fristen eingereicht und eine Teilnahmebestätigung erhalten haben.

SIEGER - Das Siegerteam wird am Tag des Wettbewerbs um 18.00 Uhr am Wettbewerbsort bekannt gegeben.

## **4. TEILNAHME**

1. An den Auswahlverfahren können Kandidaten teilnehmen, die sich mit dem Anmeldeformular bei [gelatoadue@longaronefiere.it](mailto:gelatoadue@longaronefiere.it) innerhalb der im Reglement und auf der Website [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com) angegebenen Frist beworben haben.
2. Anmeldeformular und Reglement können von der Website [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com) im Abschnitt WETTBEWERBE heruntergeladen werden.
3. Werden die angeforderten Unterlagen nicht vollständig ausgefüllt und/oder (auch nur teilweise) nicht unterschrieben oder wird auch nur eine der angeforderten Unterlagen nicht eingereicht, so wird der Kandidat ausgeschlossen.
4. Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, alle fristgerecht eingegangenen ANMELDUNGEN zu prüfen. Das Eingangsdatum der E-Mail gilt als offizielles Datum; das Organisationskomitee kann in keinem Fall für das Ausbleiben oder den verspäteten Eingang von E-Mails, aus welchem Grund auch immer, verantwortlich gemacht werden.
5. Die Anmeldungen müssen bis zum 22.11.2021 eingehen.
6. Maximal 12 Teams werden zugelassen.
7. Die oben beschriebenen Unterlagen, das vorliegende Reglement und die FAQ sind auf der Website [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com) unter WETTBEWERBE veröffentlicht und können kostenlos heruntergeladen werden.
8. Der Wettbewerb findet am Montag, den 29. November 2021 in Longarone Fiere Dolomiti während der Internationalen Ausstellung für handwerklich gefertigtes Speiseeis MIG 2021 statt.

## **5. ZUGELASSENE TEILNEHMER**

Alle Kandidaten erhalten eine E-Mail mit dem Ergebnis ihrer Bewerbung. Die Liste der zugelassenen Teilnehmer wird vor dem Wettbewerb auf [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com) veröffentlicht.

## **6. WETTBEWERBSABLAUF**

1. Die Wettbewerbsteilnehmer müssen zwei Gerichte kreieren, die in jeweils sechs gleichen Versionen präsentiert werden (fünf Gerichte für die Jury und eines für das Foto). Die beiden Gerichte sind:
  - 1 Gourmet-Eis in Kombination mit einer Vorspeise oder einem ersten Gang oder einem Hauptgericht oder einer Pizza oder Street Food usw;
  - 1 Eis-Dessert auf einem Teller angerichtet (Eis muss die Hauptrolle spielen).

2. Die Mischung für das Eis kann vor dem Wettbewerb zubereitet werden - einschließlich Pasteurisierung - und am Wettbewerbstag auf dem Messegelände von Longarone während der jeweiligen Arbeitsschicht angerührt werden. Die zulässige Höchstmenge der Mischung für jede Eissorte beträgt 2 kg.
3. Etwaige vorab gefertigte Dekorationen können zum Wettbewerb mitgebracht werden.
4. In den Gerichten dürfen maximal 50 % der zuvor zubereiteten Elemente verwendet werden. Im Zweifelsfall sollte der Vorsitzende der Jury im Voraus konsultiert werden.
5. Auf Anfrage erhalten die Teilnehmer die von den Sponsoren zur Verfügung gestellten Zutaten (die Anfrage muss mindestens 10 Tage im Voraus beim Sekretariat des Wettbewerbs eingehen: [gelatoadue@longaronefiere.it](mailto:gelatoadue@longaronefiere.it)). Alle anderen Zutaten müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden.

- **Schriftliche und mündliche Präsentation**

Die Teilnehmer müssen die schriftlichen Rezepte für ihre Gerichte am Tag vor dem Wettbewerb einreichen. Die schriftlichen Rezepte werden während der Zubereitungszeit von der Jury geprüft. Die Beschreibung des Gerichts kann bei der Präsentation desselben oder in der Endphase der Wettbewerbsrunde erfolgen, sofern die zulässige Zeit nicht überschritten wird. Auch die Präsentation der Rezepte beeinflusst die Bewertung.

- **Dauer des Wettbewerbs und Bewertung**

1. Die Jury wird die Teilnehmer bewerten.
2. Ein Juror "hinter den Kulissen" beobachtet die Teilnehmer während ihres Auftritts und gibt eine Bewertung (von 50 bis 100) in Bezug auf Kleidung, Verhalten, Ordnung und Sauberkeit des Arbeitsbereichs ab.
3. Das Siegerteam wird auf der Grundlage der von der Jury erstellten Rangliste ausgewählt.
4. Die Arbeitszeit für die Zubereitung des Gerichts, einschließlich der Endreinigung, beträgt 60 Minuten.
5. Die Anwesenheit eines Assistenten (Koch/Eishersteller) ist erlaubt. Die Kleidung des Assistenten (Koch/Eishersteller) muss angemessen sein und darf keine Logos enthalten, die dem Image der Partner/Veranstalter schaden könnten. Nur das Logo des eigenen Unternehmens ist erlaubt.
6. Die Arbeitsschichten werden vom Organisationskomitee ausgelost und 5 Tage vor dem Wettbewerb bekannt gegeben.
7. Die Teams werden die Gerichte auf dem Wettbewerbsgelände der Messe von Longarone zubereiten.
8. Jedem Team wird eine Wettbewerbsnummer von 1 bis 12 zugeteilt.

9. Jedes Team muss seine eigenen Teller oder Behälter für die Präsentation der Produkte mitbringen oder kann alternativ die von der Organisation zur Verfügung gestellten Teller verwenden, die bei der Anmeldung anzufordern sind.

10. Die Bewertung wird von der Jury am Tisch für jedes der beiden Gerichte getrennt vorgenommen:

QUALITÄT DER GERICHTE - Am Ende jeder Runde bewertet jedes Jurymitglied die einzelnen Gerichte. Die folgenden Parameter werden für die Bewertung herangezogen, wobei die Punktezahl von mindestens 50 bis maximal 100 reicht:

- a. Aussehen x2;
- b. Geschmack x3;
- c. Kombination x1;
- d. Innovative Zubereitung x1.

TECHNISCHE FÄHIGKEIT DES TEAMS - Am Ende der Runde oder innerhalb von 60 Minuten stellt die Jury dem Team Fragen. Jedes Jurymitglied gibt eine Bewertung zwischen 50 (Minimum) und 100 (Maximum) ab. Bewertet werden:

- a. Klarheit der Präsentation x1;
- b. Präsentation der Rezepte und Vollständigkeit der Informationen x1.

11. Die Überschreitung der Zeit führt zu einem Abzug von 20 Punkten für jede zusätzliche Minute.

12. Die Noten für jede Bewertung erfolgen getrennt und ergeben eine Punktezahl.

13. Die Summe der Punkte, die bei der technischen Bewertung für das Wettbewerbsverhalten, für die beiden Gerichte und für die technischen Fähigkeiten des Teams erzielt werden, ergibt die endgültige Rangliste.

14. Das Organisationskomitee erstellt die Rangliste, die vom Vorsitzenden der Jury genehmigt wird.

15. Bei Gleichstand vergibt die Jury den Preis an das Team mit der höchsten Punktezahl für den Geschmack der Gerichte.

16. Der Teilnehmer kann die detaillierte Klassifizierung in den Tagen nach der Veranstaltung beim Organisationskomitee anfordern, denn nur die ersten drei Platzierungen werden veröffentlicht.

17. Folgende Ausrüstung wird während des Wettbewerbs für jede Arbeitsstation auf dem Messegelände von Longarone zur Verfügung gestellt:

1 Backofen mit Backblechen/Behältern

1 Induktionsplatte

1 Schockkühler

1 Stabmixer

1 Waage

2 Theken-Eismaschinen

1 Kühlschrank (positiv)

1 Gefrierschrank (gemeinsame Nutzung)

1 Spülplatz mit Geschirrspüler (gemeinsame Nutzung)

18. Zu der vom Teilnehmer mitzubringenden Ausstattung gehören alle nicht unter Punkt 17 genannten Gegenstände, wie z. B. Töpfe/Pfannen für das Induktionskochfeld, Zestenschneider usw. Sie dürfen dem Image der Sponsoren nicht schaden.

## **7. KLEIDUNG**

Alle Teilnehmer müssen angemessene Kleidung tragen (Maske, Handschuhe, Hosen und Schuhe), ohne Logos oder Aufschriften, die dem Image der Sponsoren schaden könnten. Im Falle eines Verstoßes wird von einem Juror, der hinter den Kulissen kontrolliert, eine Strafe in der technischen Note verhängt.

Jacke und Kopfbedeckung werden von der Organisation zur Verfügung gestellt (Jackengröße auf dem Anmeldeformular angeben).

## **8. REZEPTE**

Die Organisatoren können die Rezepte frei verwenden (und sie auch an Dritte weitergeben, die in irgendeiner Weise mit den Organisatoren zusammenarbeiten), um sie zu nichtkommerziellen Zwecken zu verbreiten, **ohne den Teilnehmern ein Honorar zahlen zu müssen, wobei letztere jedoch stets als Urheber des Rezepts genannt werden.**

## **9. HYGIENE**

Die Teilnehmer sind in der festgelegten Zeit für die Sauberkeit und Hygiene der Ausrüstung, des Materials und des Arbeitsplatzes verantwortlich.

## **10. EINSPRUCH GEGEN DEN ENTSCHEID**

**Nach Abschluss der Bewertung und vor der Bekanntgabe des Gewinners können die Teilnehmer bezüglich des Gesamtverlaufs des Wettbewerbs bei der Jury Einspruch erheben.** Vor der Bekanntgabe des Gewinners muss die Jury alle möglichen Beschwerden prüfen und, wenn sie akzeptiert werden, gegebenenfalls die endgültige Wertung ändern oder, wenn die Beschwerde nicht akzeptiert wird, den Teilnehmer, der die Beschwerde eingereicht hat, über die Gründe informieren, warum sie nicht akzeptiert wurde. Nach der

Prüfung aller Einsprüche wird die Jury den Gewinner bekanntgeben. **Nach Bekanntgabe des Gewinners können keine weiteren Ansprüche ganz gleich welcher Art geltend gemacht werden.**

## **11. AUSSCHLUSS**

Zusätzlich zu den Ausschlüssen, die bereits in den vorangegangenen Absätzen und in der Beschreibung der einzelnen Abläufe erwähnt wurden, müssen in Bezug auf Zutaten und Geräte, die von den Teilnehmern laut Reglement mitgebracht werden müssen, jene als nicht zulässig betrachtet werden, die in diesen Regeln nicht ausdrücklich erwähnt sind. Ihre Verwendung führt daher zum Ausschluss vom Wettbewerb. Um einer Disqualifikation vorzubeugen, kann jeder Teilnehmer vor Beginn des Wettbewerbs den Präsidenten der Jury oder seinen anwesenden Delegierten bitten, die Zutaten und Geräte, die er im Wettbewerb zu verwenden beabsichtigt, zu prüfen und zu genehmigen. Anhand der vom Teilnehmer erstellten schriftlichen Zutaten- und Geräteliste wird dann Punkt für Punkt überprüft, was erlaubt ist und was nicht, und dies auf der vom Teilnehmer vorgelegten Liste bescheinigt.

Alle Kreationen, die in irgendeiner Weise beleidigend oder ordinär sind, werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.

## **12. PREISE**

Die Teams, die den ersten, zweiten und dritten Platz belegen, erhalten die Plakette "Internazionale MIG 2021 Gelato a Due". Darüber hinaus erhält jeder Kandidat eine Teilnahmeurkunde.

## **13. HAFTUNG**

Für Unfälle, die den Teilnehmern, Dritten oder Besuchern durch unsachgemäße, falsche, fahrlässige oder unvorsichtige Verwendung von sowohl von den Veranstaltern bereitgestellten als auch von den Teilnehmern mitgebrachten Geräten, Anlagen, Einrichtungsgegenständen und Maschinen zustoßen, haften ausschließlich die Teilnehmer selbst. Die Teilnehmer haften auch für alle Schäden, die durch die unsachgemäße Verwendung von Zutaten und/oder die Nichteinhaltung von Hygienevorschriften verursacht werden. In diesem Sinne erklären die Teilnehmer mit ihrer Unterschrift, dass sie Longarone Fiere Dolomiti S.r.l. und ihre Partner von jeglicher Haftung befreien.

## **14. ETHIK-KODEX**

Jede Person, die direkt oder indirekt über Familienmitglieder oder mit ihr lebende Personen ein wirtschaftliches oder sonstiges Interesse an anderen natürlichen oder juristischen Personen hat, die direkt oder indirekt mit einem der Sponsoren zusammenarbeiten, ist verpflichtet, unverzüglich das Organisationskomitee zu informieren.

## **15. VERANSTALTUNGORT**

Der Wettbewerb findet in den von Longarone Fiere zur Verfügung gestellten Räumen während der Internationalen Ausstellung für handwerklich gefertigtes Speiseeis - MIG 2021 statt. Es werden zwei Arbeitsstationen eingerichtet.

\*Eventuelle Änderungen des Reglements sind möglich und werden den Teams rechtzeitig vor Beginn des Wettbewerbs per E-Mail mitgeteilt.