



20. INTERNATIONALER BROTWETTBEWERB

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Die Bäcker



LMAK 

WKO 
Die Lebensmittelgewerbe

20. Internationaler Brotwettbewerb Wer macht das beste Brot?

Der/die Handwerksbäcker*in lebt von seiner/ihrer Kreativität und neuen innovativen Ideen. Erstklassiges Brot und Gebäck wird ungebrochen nachgefragt, und diese hervorragende Qualität bieten die österreichischen Handwerksbäcker*innen. Zeigen Sie beim 20. Internationalen Brotwettbewerb 2022 Ihr Können.

Von 8. bis 10. März 2022 bietet sich für jeden/jede Bäcker*in, der/die beim Brotwettbewerb mitmacht, die Chance, wieder einmal massiv auf sich aufmerksam zu machen und sich entsprechend in der Öffentlichkeit und bei seinen Kund*innen zu präsentieren.

Der Brotwettbewerb ist für jeden/jede Bäcker*in eine Standortbestimmung. Wo stehe ich mit meiner Qualität, habe ich bessere Ideen als andere und letztendlich auch: Wo stehe ich im Vergleich zu den besten Handwerksbäcker*innen aus Österreich und den angrenzenden Nachbarländern?

Machen Sie mit beim Brotwettbewerb! Veranstaltet von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Organisation durch die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes.

Die Siegerehrung erfolgt am 24. April 2022 anlässlich der BÄKO Frühjahrsmesse in Linz.



Das Bäckerhandwerk lebt davon, dass laufend an neuen Kreationen und geschmacklichen Verfeinerungen getüftelt wird – eine wunderbare Aufgabe! Der Brotwettbewerb schafft dabei die Möglichkeit, Qualität zu zeigen und die eigenen Leistungen in den Vergleich mit den Besten der Branche zu stellen. Die Auszeichnungen bedeuten Lob und Anerkennung für unsere Bäcker*innen und sind gleichermaßen wertvoll wie inspirierend, denn neben der Rückmeldung der Kund*innen ist die internationale Leistungsschau der wichtigste Gradmesser für die Beurteilung, ob der Weg stimmt – aus Sicht des Bäckerhandwerks als Gesamtes ebenso wie aus Sicht eines Betriebes mit seinem Team. Denn großartige Produkte kann man nur mit den besten Mitarbeiter*innen herstellen!

Christian Ruetz



AMA GENUSS REGION

Sind Sie ein erfolgreicher Produzent?

JA, ABER ... NEIN, ABER ...

Mehr Kunden könnten es schon sein?

JO EH OH JA

Werden Sie Teil der AMA GENUSS REGION

genussregionen.at

Ihre Vorteile als Lebensmittelmanufaktur

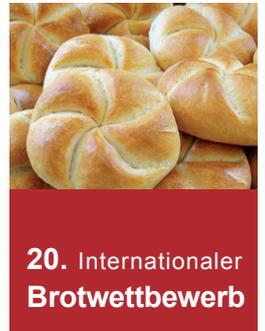
- Auszeichnung mit dem staatlich anerkannten Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Einbindung in eine bundesweite Kulinarik Kampagne in Print, Online und TV
- Individuelle Betriebs-Fotoshootings
- Listung in der Bezugsquellendatenbank für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen
- Kostenlose Werbemittel und Betriebstafel
- Teilnahme am bundesweiten Gutscheine-System

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Kontaktieren Sie uns per Mail an lebensmittelmanufakturen@amainfo.at

TEILNAHMEBEDINGUNGEN



1. TEILNAHME

Am Wettbewerb teilnahmeberechtigt sind alle gewerblichen Meisterbetriebe, welche die zur Beurteilung eingesandten Exponate selbst im eigenen Betrieb herstellen, sowie berufsbildende Schulen.

2. WETTBEWERBSEXPONATE

EXPONATE MAX.

Gruppe 1: Normalbrot		5
Roggenbrot, Roggenmischbrot, Weizenmischbrot, in Laib-, Wecken-, Kastenform, frei oder angeschoben, Streumaterial möglich		
Gruppe 2: Weißbrote		5
wie z. B. Sandwichwecken, Baguettes, Zeppelin, Brote für Sandwiches (Canapés), Toastbrote		
Gruppe 3: Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art		15
wie z. B. Kaisersemmel, Salzstangerl, Mohnstriezerl, Vintschgerl, Kornweckerl, Mürbes, Laugengebäck und dgl.		
Gruppe 4: Kleine süße Feingebäcke mit oder ohne Füllung (Portionsware)		15
wie z. B. süße Briochegebäcke (z. B. Knöpfe, kleine Flechtgebäcke), Plundergebäcke (z. B. Topfengolatschen, Zimtschnecken), Croissants, Butterkipferl, Nussbeugl Keine Süßwaren, die keine Backwaren sind, z. B. Schaumbecher		
Gruppe 5: Feinbackwaren		5
Striezel, Christ- oder Adventstollen, andere ungefüllte Hefekuchengebäcke und gefüllte Feinbackwaren aus Hefefeinteigen und aus getourten Teigen, wie z. B. Mohnstrudel, Nussstrudel		
Gruppe 6: Innovative Brote: Brote besonderer Beschaffenheit, pflanzenfaserreiche Brote, eigene Brotkreationen		5
wie z. B. Grahambrot, Keimlingsbrot, Brote mit fettreichen Samen, Molkenbrot, Brot mit Kartoffelzusatz, Steinmetzbrot, Vollkornbrot, Schrotbrot, Früchte- und Kletzenbrot, Vorschussbrot, ballaststoffangereichertes Brot, Brot mit Gemüsekomponente, Pumpnickel, Brote für besondere Ernährungsbedürfnisse		
Gruppe 7: Innovationsprodukte – „Weniger ist mehr“	Brote	5
Brote & Kleingebäck (Produkte der sonstigen Gruppen 1-3 & 6) ohne Zusatzstoffe	Kleingebäck	15
Gruppe 8: Gebackene Snacks, Fingerfood und Partybrote		8
Hier werden Kreativität und Verwertbarkeit sowie künstlerische Gestaltung und fachliche Ausführung bewertet. Das gesamte Produkt (inkl. aller Behelfe) muss essbar sein.		
Gruppe 9: Schau- und Dekorstücke		3
Auf Verwertbarkeit, Kreativität und fachliche Ausführung wird besonders Wert gelegt.		
Gruppe 10: Themenschaustücke – „Frühlingserwachen“		3
Auf Verwertbarkeit, Kreativität und fachliche Ausführung sowie Themenrelevanz wird besonders Wert gelegt.		

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Die Bäcker 

LMAK 

WKO 
Die Lebensmittelgewerbe

3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat online via www.ausgezeichnete-produkte.at – 20. Internationaler Brotwettbewerb – zu erfolgen. Bei Rückfragen und für Hilfestellungen stehen wir unter 0590900-3634 oder per Mail an: LM-Akademie@wko.at sehr gerne jederzeit zur Verfügung!

Frühbucherrabatt: 3 % Skonto auf den Rechnungsbetrag (höchstens jedoch 50 EUR) bei Anmeldung bis 31. Dezember 2021. 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 Anmeldeungswebsite.

4. TEILNAHMEGEBÜHREN

Diese beträgt pro Exponat € 53,- plus 20 % MwSt, ausgenommen Exponate der Gruppe 3 und 4. In der Gruppe 3 „Kleingebäck mit Schrotten und Saaten aller Art“ und in der Gruppe 4 „Kleine süße Feingebäcke mit oder ohne Füllung (Portionsware)“ beträgt diese € 31,- plus 20 % MwSt. Die Vorschreibung der Teilnahmegebühr erfolgt nach Einlangen der Anmeldung.

5. EINSENDUNG DER WAREN

Nach Einzahlung der Teilnahmegebühr ist folgende Checkliste zu beachten:

- Die Teilnehmer*innen am Wettbewerb erhalten Etiketten per E-Mail.
- Diese Etiketten sind auszudrucken und sind auf dem Exponat anzubringen (z. B. mit Tixoband oder Gummiringlerl u. dgl.).
- Weiters muss den Produkten bei der Lieferung ein Lieferschein beigelegt werden.
- Für Einreichungen aus der Gruppe 7 muss eine vollständige Zutatenliste vorab online hochgeladen werden. Diese Produkte müssen frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sein. Gerne unterstützen wir Sie dabei, sollte es hier Fragen geben.
- Aus der Aufmachung der Exponate darf der/die Hersteller*in nicht erkennbar sein.
- Die Verpackung muss so solide sein, dass die Exponate während des Transports nicht beschädigt werden.
- Außer bei den Gruppen 8, 9 und 10 müssen pro Exponat jeweils 2 Exemplare eingesandt werden.
- Angeschnittene Exponate werden nicht beurteilt.
- Alle Produkte benötigen eine Produktbeschreibung. Diese ist bei der Anmeldung digital zu erfassen. Bitte beachten Sie, dass für Einsendungen der Gruppen 1, 2, 6 und 7 diese Beschreibungen der österreichischen Brotdansprache entsprechen müssen und zur Bewertung hinzugezogen werden.
- Liefertag beachten – in der Anmeldebestätigung wird der Zeitpunkt der Lieferung festgelegt.

Die Teilnehmer*innen 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

Für die Einsendung der Exponate werden bei der Anmeldung Lieferfenster vergeben. Bei Anmeldungen bis 31. Dezember 2021 dürfen die Teilnehmer*innen ihren bevorzugten Liefertermin wählen, danach werden die Lieferfenster vom Veranstalter nach Verfügbarkeit vergeben. Für die Anlieferung der Exponate stehen Lieferfenster am 8. oder 9. März 2022 jeweils von 8.00 bis 11.00, 10.00 bis 13.00 und 12.00 bis 15.00 Uhr bei der Geschäftsstelle der Jury (siehe oben) zur Verfügung. Ihr Lieferfenster wird mit der Anmeldebestätigung fixiert. Diese Zeitfenster sind unbedingt einzuhalten.

Später eingelangte Exponate können für den Wettbewerb nicht mehr berücksichtigt werden.

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

- angeschnittene Exponate eingesandt wurden;
- sie nicht termingerecht oder vorschriftswidrig angeliefert wurden (siehe Punkt 5).
- transportbeschädigte Erzeugnisse angeliefert wurden.
- bei der Aufmachung der Exponate der/die Hersteller*in erkennbar ist.
- bei einer Einreichung in Gruppe 7 die Vorgabe (ohne Zusatzstoffe) nicht beachtet wird.

Bei Zurückweisung der Ware werden die eingezahlten Teilnahmegebühren nicht rückerstattet.

7. BEURTEILUNG

Gewertet wird nach einem Punktesystem, wobei bei jedem Exponat maximal 100 Punkte erreicht werden können. Eine Schritt-für-Schritt – Anleitung zur Umsetzung der österreichischen Brotansprache finden Sie auf www.lebensmittelgewerbe.at, www.ausgezeichnete-produkte.at oder können Sie über die Lebensmittelakademie anfordern. Die Jury setzt sich aus Vertreter*innen des Bundesverbandes der Bäcker Österreichs und weiteren in- und ausländischen Expert*innen zusammen. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und es findet darüber kein Schriftwechsel statt.

Die Beurteilung in den Gruppen 1-7 beinhaltet:

Form – Aussehen – Stückung	10 Punkte maximal	Geruch – Geschmack – Aroma	Gruppe 1, 2, 6 u. 7: 50 Punkte maximal
Kruste – Oberfläche	10 Punkte maximal		Gruppe 3, 4 u. 5: 60 Punkte maximal
Krumenbild – Lockerung – Porung	10 Punkte maximal		Gruppe 1, 2, 6 u. 7: 10 Punkte maximal
Struktur – Elastizität	10 Punkte maximal	Produktbeschreibung/Brotansprache	

Die Beurteilung in der Gruppe 8 beinhaltet:

Kreativität – Verwertbarkeit	20 Punkte maximal	Geruch – Geschmack – Aroma	60 Punkte maximal
Form – Aussehen	20 Punkte maximal		

Die Beurteilung in der Gruppe 9 beinhaltet:

Verwertbarkeit	20 Punkte maximal	fachliche Ausführung	50 Punkte maximal
künstlerische Gestaltung – Kreativität	30 Punkte maximal		

Die Beurteilung in der Gruppe 10 beinhaltet:

Verwertbarkeit	15 Punkte maximal	fachliche Ausführung	45 Punkte maximal
künstlerische Gestaltung – Kreativität	25 Punkte maximal	Themenrelevanz	15 Punkte maximal

8. PREISE

- Exponate, die 91 bis 100 Punkte erreichen, erhalten einen ersten Preis, bestehend aus einer Urkunde und einer Goldmedaille.
- Exponate, die 81 bis 90 Punkte erreichen, erhalten einen zweiten Preis, bestehend aus einer Urkunde für das Exponat und einer Silbermedaille pro Betrieb.
- Exponate, die 71 bis 80 Punkte erreichen, erhalten einen dritten Preis, bestehend aus einer Urkunde.

Sie sind berechtigt, die Goldmedaille, sowie die Silbermedaille in Vignettenform (in Form eines PDFs) als Auszeichnung des betreffenden Produkts im Geschäftsverkehr zu verwenden.

Jeder/jede Preisträger*in ist berechtigt mit der Platzierung – in Zusammenhang 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.

Ehren- und Sonderpreise

Für die Teilnahme an der Gesamtwertung der besten 20 Teilnehmer*innen müssen Einsendungen in mindestens 5 Gruppen getätigt werden. Es zählen pro Gruppe die besten drei Bewertungen des Teilnehmers/der Teilnehmerin, auch wenn er/sie pro Gruppe mehr Exponate eingereicht hat.

Es gibt außerdem eine gesonderte Gesamtwertung für teilnehmende Schulen. Für die Schulwertung werden die besten 3 Ergebnisse der Gruppen 1, 3, 4 und 9 oder 10 gewertet. Für die Gruppe 7 „Innovationsprodukte – „Weniger ist mehr“ sowie für die beste Einsendung von einem/einer Teilnehmer*in aus den Nachbarländern wird ein eigener Sonderpreis vergeben.

Die Überreichung der Ehren- und Sonderpreise erfolgt im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am Sonntag, dem 24. April 2022 in Linz.

Ihre Vorteile als Lebensmittelmanufaktur

- Auszeichnung mit dem staatlich anerkannten Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Einbindung in eine bundesweite Kulinarik Kampagne in Print, Online und TV
- Individuelle Betriebs-Fotoshootings
- Listung in der Bezugsquellendatenbank für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen
- Kostenlose Werbemittel und Betriebstafel
- Teilnahme am bundesweiten Gutscheine-System

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europas in
die ländlichen Gebiete.

**Kontaktieren Sie uns per Mail an
lebensmittelmanufakturen@amainfo.at**

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

A G R A N A

STÄRKE

BARRY CALLEBAUT

MIWE

Die Bäcker

LMAk

WKO
Die Lebensmittelgewerbe