

4. INTERNATIONALER KONDITIONENWETTBEWERB



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.



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

Die Nachfrage nach wohl schmeckenden Köstlichkeiten vom/von der Konditormeister*in ist ungebrochen. Süßes hat immer Saison!

Jeder/jede Konditor*in, der/die beim 4. Internationalen Konditorenwettbewerb mitmacht, hat die Chance, seine/ihre 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/jede Konditor*in somit auch eine Standortbestimmung.

Wie steht es mit der Qualität meiner Produkte und meiner Arbeit im Vergleich zu anderen? Noch alle, die sich ihren Konkurrenten in einem fairen Wettbewerb stellen, haben 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 Kund*innen werden auf Sie aufmerksam. Ihre Stammkund*innen fühlen sich bestätigt und erzählen gerne weiter, wie gut „ihr“/„ihre“ Konditor*in ist!

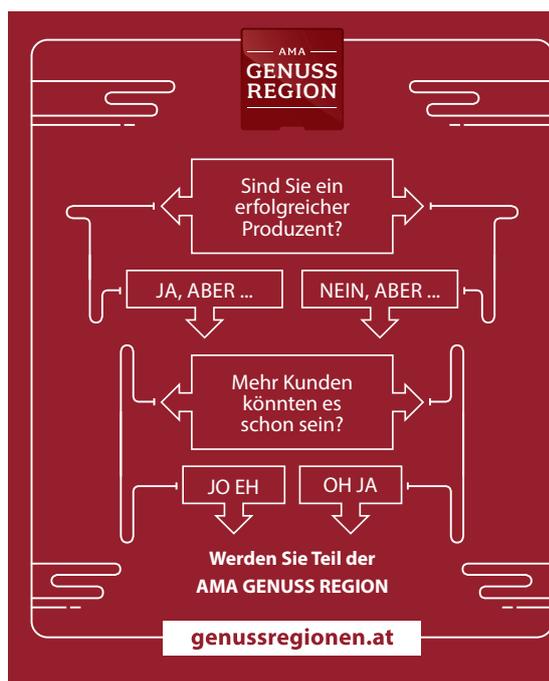
Unterm Strich lohnt sich der Wettbewerb jedenfalls. Darum: anmelden und mitmachen, beim 4. Internationalen Konditorenwettbewerb, veranstaltet von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Mit der Organisation ist die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes betraut.

Die Siegerehrung findet im Rahmen der BÄKO Frühjahrsmesse, am 25. April 2022 in Linz statt.



„Wettbewerb bedeutet für mich nicht nur Pokale oder Medaillen zu ergattern oder als Jurorin zu vergeben, sondern viel mehr. Bei Wettbewerben jeglicher Art trifft sich die Branche. Man lernt die Jugend, die Kolleg*innen, Sponsoren, Ausbilder*innen und Innung kennen. Dieses Netzwerk ist etwas sehr Wertvolles. Ich habe vor Jedem und Jeder der/die sich bewerten lässt höchsten Respekt, er/sie ist mutig, kreativ und ein/eine Entwickler*in. Ich liebe es durch meine langjährigen Erfahrungen als Teilnehmerin, Trainerin und Jurorin am Puls der Zeit zu bleiben. Es ist unglaublich, wie sich unsere Branche in den letzten 25 Jahren meiner Selbständigkeit verändert hat. Ich kann es kaum erwarten, Eure Schokoladen, Pralinen und Torten zu probieren und meine tollen Kolleg*innen, die wissbegierige Jugend, die großzügigen Sponsoren und die fleißigen Damen der Organisation wieder treffen zu dürfen.“

Brigitta Schickmaier, Oberjurorin



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
- Listing in der Bezugsquellendatenbank für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen
- Kostenlose Werbemittel und Betriebstafel
- Teilnahme am bundesweiten Gutschein-System

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Erwähnen Sie die LE 14-20

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier integriert Europa in
die ländlichen Gebiete



Kontaktieren Sie uns per Mail an
lebensmittelmanufakturen@amainfo.at

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

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.



3. ANMELDUNG

Die Anmeldung hat online via www.ausgezeichnete-produkte.at – 4. Internationaler Konditorenwettbewerb – 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 Datenschutz-erklärung finden Sie auf der Anmeldungswebsite.

4. TEILNAHMEGEBÜHREN

Diese beträgt pro Erzeugnis der Gruppen 1-5 und 8 € 50,- 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 € 65,- 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*innen am Wettbewerb Anhängenzettel per E-Mail, die auszu- drucken 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.

NEU: Heuer legen wir den Fokus des Wettbewerbs speziell auf das Produkt und das dahinterstehende Handwerk. Deshalb wird beim diesjährigen Wettbewerb kein Wert auf die Verpackung gelegt. Unter anderem aus Gründen der Fairness und der Anonymität soll die Verpackung unbedingt neutral gehalten sein. Das heißt, dass der/die Hersteller*in nicht auf der Verpa- ckung ersichtlich sein soll!

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*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

Die Einsendung muss so erfolgen, dass die Exponate der Gruppen 1 bis 7 am 9. März 2022 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 8. März 2022 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 der Wettbewerbsteilnehmer*innen.

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:

- | | |
|----------------------------|------------------|
| • Optischer Gesamteindruck | 25 Punkte |
| • Oberflächenstruktur | 25 Punkte |
| • Geschmack | 25 Punkte |
| • Qualität der Schokolade | <u>25 Punkte</u> |
| | 100 Punkte |

b) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 2 „Schokolade gefüllt“ (konventionell/bean-to-bar) beinhaltet:

- Optischer Gesamteindruck 25 Punkte
 - Konsistenz der Füllung 25 Punkte
 - Geschmack 25 Punkte
 - Qualität der Schokolade 25 Punkte
- 100 Punkte

c) Die Beurteilung der Erzeugnisse der Gruppe 3 „Trüffelpraline“ (konventionell/bean-to-bar), Gruppe 4 „Schnittpraline“ (konventionell), 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 Vertreter*innen des Bundesverbandes der Konditoren Österreichs, Fachschullehrer*innen und nationalen sowie internationalen Expert*innen 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 25. April 2022 in Linz überreicht. Goldmedaillen, Silbermedaillen, Urkunden und Juryzeugnisse werden nach der Siegerehrung ausgegeben.

Jeder/jede Preisträger*in 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.

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

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 Konditoren

LMAk

WKO

Die Lebensmittelgewerbe