

JUNGE WILDE

DIE REGELN

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die Teilnehmer mit ihrer Anmeldung folgendes Reglement:

1. ALLGEMEINES

- 1.1. Die Anmeldung am Award JUNGE WILDE ist kostenlos.
- 1.2. Teilnahmeberechtigt sind alle Köche, die bis 31.12.2020 ihren 30. Geburtstag noch nicht erreicht haben.
- 1.3. Um Kreativität messbar zu machen, müssen die unter Punkt 2. genannten Produkte und Techniken Bestandteil eines 3-Gänge-Menüs mit Vorspeise (kalt oder warm), Hauptspeise und Dessert sein.
- 1.4. Die im Menü zu verarbeitenden Produkte setzen sich aus 2 Warenkörben zusammen. Einem vorgegebenen Warenkorb, siehe Punkt 2.1 bis 2.5., und einem Mystery Warenkorb, siehe Punkt 2.6. bis 2.9., der den Kandidaten erst am Tag des Vorfinals eröffnet wird. Das bedeutet, dass im ersten Schritt der Bewerbung nur Hauptspeise und Dessert einzureichen sind.
- 1.5. In welchen Gängen die unter Punkt 2. genannten Produkte bzw. Techniken eingesetzt werden, ist vorgegeben. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt dem Kandidaten.
- 1.6. Die unter Punkt 2. angeführten Produkte müssen im Menü als Hauptkomponenten erkennbar sein.
- 1.7. Der gemeinsame Wareneinsatz für die Hauptspeise und das Dessert darf pro Person maximal EUR 9,00 netto betragen.
- 1.8. Die Anmeldung muss online unter www.junge-wilde.com/anmeldung erfolgen.
- 1.9. Alle unter Punkt 3. angeführten Unterlagen können per Post oder E-Mail zugesendet werden: ROLLING PIN, Kennwort „JUNGE WILDE 2020“, Reininghausstraße 13a, A-8020 Graz oder an office@junge-wilde.com.
- 1.10. Alle unter Punkt 3. genannten Unterlagen müssen bis spätestens Mittwoch, 15.07.2020, vollständig bei ROLLING PIN eingegangen sein. Bewerbungsunterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 15.07.2020 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden.
- 1.11. Mit der Anmeldung bestätigt der Bewerber im Besitz aller Rechte bzgl. der von ihm eingereichten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung seiner Fotos kein expliziter Fotocredit angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der Bewerber, extra darauf hinzuweisen.
- 1.12. Der Bewerber überträgt dem Veranstalter das Recht, seine von ihm übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.

2. DER WARENKORB

Die unter Punkt 2.1. bis 2.5. angeführten Produkte/ Techniken müssen in der Hauptspeise und dem Dessert eingesetzt werden. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten die Gänge ergänzt werden, obliegt der Kreativität der Bewerber.

In welchem Gang welches der unten angeführten Produkte enthalten sein muss, ist ebenso in den Punkten 2.1. bis 2.5. vorgegeben. Ausgenommen von dieser Regelung sind die u.a. Sous-vide Gartechnik sowie die Salad Pea.

JUNGE WILDE

- 2.1. Wagyu Angus Rib Fingers von Jack's Creek von Albers (zu verwenden in der Hauptspeise)
- 2.2. Sous-vide-Garen mit fusionchef by Julabo (zu verwenden in Hauptspeise oder Dessert)
- 2.3. Salad Pea von Koppert Cress (zu verwenden in Hauptspeise oder Dessert)
- 2.4. Urkarotte von Metro (zu verwenden im Dessert)
- 2.5. Darüber hinaus muss mindestens ein regionales Produkt, das im Umkreis von maximal 50 Kilometern rund um das Restaurant wächst, in dem der Kandidat tätig ist, und das vom Teilnehmer selbst geerntet oder gefangen wurde, in mindestens einen Gang des Menüs einfließen. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten, Produzenten, etc.) geliefert oder veredelt werden. Die Produkte können von Schnecken, Schiefertrüffel, Flusskrebse, Sanddorn bis hin zu Ameisen, Flechten & Co. reichen. Je einzigartiger und regionaler dieses Produkt ist, desto besser. Das regionale Produkt muss in den Bewerbungsunterlagen klar erkennbar sein.

Für die Vorspeise wird vor Ort bei der Vorausscheidung bei den CHEFDAYS in Berlin ein Mystery Warenkorb an die 6 Finalisten übergeben. Der Mystery Warenkorb wird folgende Produkte enthalten:

- 2.6. Fisch
- 2.7. Molkereiprodukt
- 2.8. Gewürz
- 2.9. Alkoholisches Getränk

Die Produkte werden vor Ort vom Veranstalter zur Verfügung gestellt und die Finalisten müssen aus den Produkten 2.6. bis 2.9. eine Vorspeise, passend zu ihrer eingereichten Hauptspeise und dem Dessert kreieren.

3. UNTERLAGEN

Folgende Unterlagen müssen spätestens am 15.07.2020 bei ROLLING PIN eingegangen sein:

- 3.1. Rezeptur der Hauptspeise sowie des Desserts mit den unter Punkt 2.1. bis 2.5. angeführten Zutaten inklusive genauer Rezeptkalkulation für 10 Personen, wobei der Wareneinsatz max. EUR 9,00 netto pro Person betragen darf.
- 3.2. Fotos inkl. vollständiger Namen der Gerichte (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
- 3.3. Druckfähiges Foto des Bewerbers (in digitaler Version mit einer Auflösung von 300 dpi).
- 3.4. Lebenslauf inklusive Kontaktdaten, Geburtsdatum und Telefonnummer des Bewerbers.

4. TIMING

- 4.1. Eine Jury unter dem Vorsitz von Stefan Marquard wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Bewerbungsunterlagen jene Kandidaten aus, die zum Vorfinale eingeladen werden.
- 4.2. Darüber hinaus nominiert die Jury zwei Ersatzteilnehmer. Sollten die ausgewählten Kandidaten an den Terminen des Vorfinals oder des Finals verhindert sein, rücken die Ersatzkandidaten nach.
- 4.3. Der Veranstalter informiert bis zum 24.07.2020 alle Kandidaten über die Nominierung.
- 4.4. Das Vorfinale 2020 findet am 14.09.2020 auf den CHEFDAYS Germany 2020 in Berlin statt.

JUNGE WILDE

4.5. Sollte einer der ausgewählten Kandidaten nicht oder zu spät zum Vorfinale bzw. dem Finale erscheinen, wird er vom Wettbewerb ausgeschlossen.

4.6. Die nach Punkten auf die Plätze 1-3 gereihten Teilnehmer des Vorfinals qualifizieren sich für das große JUNGE WILDE Finale 2020 am 24.11.2020 auf den CHEFDAYS Austria 2020 in Graz.

5. WETTBEWERBSREGELN

5.1. Die Kandidaten müssen alle für ihre Hauptspeise und das Dessert benötigten Zutaten selbst zum Vorfinale mitbringen. Zum Finale müssen alle Zutaten für Vorspeise, Hauptspeise und Dessert von den Finalisten selbst mitgebracht werden.

5.2. Die Kandidaten dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen mitbringen oder verwenden.

5.3. Ein Küchenjuror kontrolliert die von den Kandidaten mitgebrachten Waren auf eventuell bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Der Küchenjuror achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.

5.4. Die Kandidaten sind dazu verpflichtet, das ihnen umgehend nach der Benachrichtigung über die Teilnahme am Wettbewerb zugeschickte Formular mit Anfragen zu Kochjackengröße, Geschirrauswahl, etc. bis zum 02.08.2020 ausgefüllt an den Veranstalter zu retournieren.

5.6. Die Kandidaten erhalten vorab eine Liste mit denen sich vor Ort befindlichen Geräten. Sollten die vom Kandidaten benötigten Geräte in der Veranstaltungslocation nicht vorhanden sein, so ist der Kandidat dazu verpflichtet, diese – auf eigene Kosten – selbst mitzubringen.

5.7. Die Kandidaten erhalten den von ihnen kalkulierten Wareneinsatz (max. EUR 9,00 netto pro Person) vom Veranstalter nach der Veranstaltung rückerstattet.

5.8. Die Kandidaten arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern.

5.9. Betreuer, Commis, o.ä. der Kandidaten sind im Küchenbereich nicht zugelassen.

5.10. Die Kandidaten haben insgesamt vier Stunden Zeit das 3-gängige Menü zu kochen. Danach müssen sie in den vorgegebenen Servicezeiten pro Gang zehn Portionen anrichten. Zwischen Vorspeise, Hauptspeise und Dessert liegen je mindestens 30 Minuten.

5.11. Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung und Kreativität nach einem 10-Punkte-System bewertet, wobei 10 die Bestnote und 0 die schlechteste Bewertung darstellt.

5.12. Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz werden vom Küchenjuror nach demselben Punktesystem von 0 bis 10 bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.

5.13. Nach international üblichen Jurybewertungen bzw. Standards wird die beste sowie die schlechteste Jurybewertung aus der Wertung genommen und somit nicht gezählt.

5.14. Wenn die Teller des Kandidaten nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten für den Service abholbereit sind, wird pro begonnene Minute ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.

JUNGE WILDE

5.15. Der Kandidat mit den meisten Punkten gewinnt.

5.16. Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welcher der beiden Teilnehmer gewinnt.

5.17. Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors versehen und kann von den Kandidaten am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.

5.18. Die Kandidaten müssen ihre Gerichte ausschließlich auf Porzellan der Firma RIST anrichten und erhalten im Vorfeld eine Auswahl an Porzellan, aus welcher sie ihre Teller wählen können.

5.19. Jeder Kandidat ist dazu verpflichtet, den ihm zur Verfügung gestellten Arbeitsplatz in der Veranstaltungslocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich der Veranstalter vor, ein Bußgeld von EUR 50,- einzufordern, um damit die von der Veranstaltungslocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.

6. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

6.1. 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 Award akzeptiert.

6.2. Die Kandidaten des Vorfinals erhalten vor Ort Kochjacken, die danach in ihr Eigentum übergehen und auch beim Erreichen des Finales getragen werden müssen.

6.3. Anreise- sowie Übernachtungskosten sind beim Vorfinale von den Kandidaten selbst zu tragen. Beim Finale übernimmt der Veranstalter die Kosten für Unterkunft (Einzelzimmer für eine Nacht) und Anreise für die Kandidaten. Je nach Wohnort des Kandidaten werden die Kosten für die günstigste Variante der Anreise (Flug, Auto, Bahn) übernommen.

6.4. Die Teilnehmer sind einverstanden und stimmen zu, dass der Veranstalter Aufnahmen (Foto und Video) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf.

6.5. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen bzw. Wertgegenständen.

6.6. Für Schäden, die der Teilnehmer verursacht, haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber der Veranstaltungslocation und dem Veranstalter.

6.7. Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z. B. Teller, etc.) haftet der Teilnehmer persönlich gegenüber dem Verleiher und muss diese, sollte vorab nichts anderes vereinbart werden, nach der Veranstaltung wieder unversehrt retournieren.

6.8. Der Veranstalter behält sich Änderungen vor. Für Rückfragen kann sich der Bewerber gerne per E-Mail an office@junge-wilde.com wenden.