



# TEILNAHMEBEDINGUNGEN MANNSCHAFTEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE



**grenzenlos kochen**  
22.-25.10.2016 IN ERFURT



MEMBER OF:



**WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES**



## **Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung Teilnahmebedingungen**

### **Inoga – IKA/Olympiade der Köche 22.-25. Oktober 2016 in Erfurt**

Träger der Veranstaltung: Der Verband der Köche Deutschlands e.V., im folgenden kurz VKD genannt, ist ideeller Träger, wirtschaftlicher Träger ist die Messe Erfurt GmbH.

#### **Dauer und Öffnungszeiten**

Die Inoga – IKA/Olympiade der Köche findet von Samstag, den 22. Oktober 2016 bis Dienstag, den 25. Oktober 2016 in der Messe Erfurt statt.

#### **Die Ausstellung ist täglich geöffnet**

Für die Teilnehmer von 05.00 – 21.30 Uhr.

Für die Besucher von 10.00 - 21.00 Uhr.

#### **Eröffnungsfeier**

Die Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung werden bei der Eröffnungsfeier am Freitag, 21. Oktober 2016, in der Messe Erfurt offiziell vorgestellt, Beginn 17.00 Uhr.

#### **Kleidung der Mitglieder der Gemeinschaftsverpflegung**

Die Mitglieder der Gemeinschaftsverpflegung tragen bei der offiziellen Eröffnungsfeier Kochkleidung mit Kochhut.

#### **Schlussveranstaltung**

Die Preisverleihung der Nationalmannschaften und die Bekanntgabe der Sieger der Inoga – IKA/Olympiade der Köche wird am Mittwoch, 25. Oktober 2016, in der Messe Erfurt stattfinden, Beginn 10.00 Uhr.

#### **Empfänge und Veranstaltungen**

Ein Land oder eine Nationalmannschaft, die während der Inoga – IKA/Olympiade der Köche, einen offiziellen Empfang geben oder eine Veranstaltung organisieren möchte, meldet sich bitte mindestens 6 Monate im Voraus bei dem Organisator.

#### **Einschreibung - Anmeldung**

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich online: [www.olympiade-der-koeche.de](http://www.olympiade-der-koeche.de)

Für Informationen bezüglich der Einschreibung wenden Sie sich bitte per E-Mail an:

[Beate.Teichmann@vkd.com](mailto:Beate.Teichmann@vkd.com)

## Anmeldung bis 30.06.2015

- Die endgültige Anmeldung mit nomineller Ankündigung der Mannschaft muss bis spätestens 30.06.2015 erfolgen.
- Zur Veröffentlichung wird ein Farbbild der Mannschaft benötigt. (per E-Mail an [Beate.Teichmann@vkd.com](mailto:Beate.Teichmann@vkd.com), spätestens bis 31.03.2016).
- Der Menüvorschlag ist bis zum 31.05.2016 einzureichen.
- Die genaue Rezeptur ist für 150 Personen anzugeben und bei Beginn des Wettbewerbs an die Jury auszuhändigen.

## Teamzusammenstellung

Eine Mannschaft der Gemeinschaftsverpflegung besteht aus vier (4) Mitgliedern:

Küchenchef und drei (3) Köche

(wahlweise Köche, Auszubildende oder Küchenassistent und /oder Küchenhilfe).

Wichtig: alle Mitglieder des Teams müssen aus dem gleichen Betrieb/Unternehmen stammen.

Der Veranstalter stellt eine Spülkraft (Helfer) die Zeit von 07.00 Uhr bis 13.30 Uhr zu Verfügung. Diese Person darf Lebensmittel in die Küche tragen, diese aber nicht in Kühl- oder Gefrierschränke, oder Regale räumen. Die Kraft sollte hauptsächlich den Abwasch übernehmen.

## Kaution

Die Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung zahlen eine Kaution von 800 € und eine Teilnehmergebühr von 300 €. Die Kaution und Teilnahmegebühr werden ausschließlich über online Zahlung (VISA, MASTERCARD) über unsere Internetseite [www.olympiade-der-koeche.de](http://www.olympiade-der-koeche.de) getätigt.

Überweisungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.

Die eingezahlte Kaution wird bei Teilnahme am Ausstellungsort in Erfurt zurückerstattet nach ordnungsgemäßer Übergabe:

- Der Küche und der Essensausgabe,
- sowie der Hotels und Küchen, welche die Mannschaften benutzt haben,
- und bei ordnungsmäßigem Ablauf des Wettbewerbs im Restaurant der Gemeinschaftsverpflegung

## Unterbringung

Die Unterbringung der GV-Mannschaften in Erfurt geht zu Lasten des Organizers.

Die Kosten von zwei (2) Doppelzimmern können für maximal zwei (2) Nächte während des Wettbewerb Zeitraumes übernommen werden. (21.-26.10.2016)

Bei eigener Reservierung übernimmt der Organizer einen maximalen Zimmerpreis inkl. Frühstück von 80 € pro Doppelzimmer/Nacht bei Vorlage der originalen Hotelrechnung. Es werden maximal 320 € erstattet.

## Wettbewerbsverlauf

Für den Wettbewerb der Gemeinschaftsverpflegung um den IKA Team Award 2016 - Community Catering treten während vier (4) Tagen jeweils drei (3) Teams an.

Drei (3) komplett ausgestattete Küchen und (3) Essensausgaben im Wettbewerbsrestaurant sorgen für gleiche Bedingungen. Die Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung müssen eine Mittagsaktion zum kulinarischen Thema: Ein "typisches Landesgericht" konzipieren, planen, organisieren und durchführen; inklusive Kalkulation, Warenanforderung, Rezepturen, Nährwertberechnung, Zubereitung, Dekoration der Essensausgabe.

- Teams haben 5 Stunden Zeit zum Kochen
- Anzahl der Gäste: 150
- Service; Selbstbedienung im Free-Flow-System, ergänzend dazu: Zubereitung und Ausgabe von einem Hauptgang an der Front-Cooking-Station.

Gefordert sind:

- 1 Suppe
- 2 Fleischgänge oder 1 Fleisch- und 1 Fischgang
- 1 vegetarischer Gang
- 2 Stättigungsbeilagen
- 2 Gemüsebeilagen
- Salat Büffet
- 1 Dessert

Das komplette Menü muss auf dem Service-Tablett Platz finden können. Ausnahme kann das Dessert sein, wenn es zu einem späteren Zeitpunkt vom Gast genommen werden kann (Bsp. Eiscreme).

## ERLÄUTERUNGEN, zum Wettbewerb Gemeinschaftsverpflegung dürfen vorbereitet werden

- Salate, - geputzt, gewaschen, aber nicht geschnitten und nicht gemischt
- Gemüse, geputzt, gewaschen, roh, nicht zerkleinert (Tomaten dürfen blanchiert und gehäutet sein, dicke Bohnen bereits geschält sein), keine Gemüsepurees
- Fisch – ausgenommen, geschuppt, nicht filetiert
- Schalentiere roh in ihrer Schale, aber geputzt
- Meeresfrüchte roh oder gekocht, aber nicht gepalt.
- Fleisch/Geflügel, ausgelöst, nicht portioniert, nicht pariert, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein. Fertiges Hackfleisch ist nicht erlaubt.
- Fonds – Grundfonds dürfen nicht gewürzt, nicht reduziert und keine zusätzlichen Produkte (Knoblauch, Wein etc.) enthalten.  
Kalte und Warme Proben für die Jury müssen zur Verfügung stehen.
- Biskuit, Meringue, Grundteig, vorgefertigter Biskuit dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht geschnitten/ausgerollt sein.

- Patisserie Basisrezepte dürfen abgewogen, aber nicht weiterverarbeitet sein
- Fruchtmarmelade –Fruchtpürees dürfen mitgebracht werden, aber nicht als fertige Sauce
- Dekor-Ornamente müssen zu 100% vor Ort gefertigt werden
- 30% Convenience Produkte dürfen verwendet werden, fertige Convenience Produkte dürfen keine Hauptkomponente sein.

### **Beschreibung von Convenience Produkten:**

Einige Convenience Produkte sind erlaubt, s. nachfolgend aufgeführte Produkte, die erlaubt sind:

- Suppen, Saucen, Grundsaucen hergestellt von der Lebensmittelindustrie
- Eine Gemüsesorte kann ein TK Produkt sein
- Getrocknete oder TK Kräuter
- Geschnittener Prosciutto oder Schinken gewerblich verpackt (vakuumiert)
- Würstchen sind erlaubt, solange sie keine Hauptzutat sind.

**Bei Verstößen gegen die obige Regel werden die jeweiligen Teams mit bis zu 10% Abzug der erreichten Punktzahl in bestraft.**

### **Zoll**

Prinzipiell besteht keine Schwierigkeit bei der Einführung von Waren in begrenzter Menge nach Deutschland. Aus Übersee sind die Bestimmungen zu beachten. Auf Anfrage erhält jeder Teilnehmer vom Organisator eine Teilnehmerkarte, die gegebenenfalls beim Zoll vorzuzeigen ist. Jede eingeführte Ware unterliegt den von der EU festgelegten sanitären und hygienischen Lebensmittelbestimmungen.

### **Waren und Rohstoffe**

Sämtliche Waren und Rohstoffe zur Zubereitung der Platten und Gerichte sind in Deutschland in bester Qualität erhältlich. Da eine Vorbestellung unumgänglich ist, wird den Ausstellern auf Anfrage eine Liste von Spezialgeschäften zugestellt. Die Mannschaften müssen alle Waren selbst besorgen.

### **Materialkosten**

Die Rohmaterialien der Ausstellungsobjekte sowie die Dekorationen gehen zu Lasten der Teams Gemeinschaftsverpflegung.

### **Leistungen**

Die Organisatoren vergüten  $150 \times 5 = 750 \text{ €}$  pro GV-Mannschaft der Gemeinschaftsverpflegung für die Auslagen beim Einkauf der Waren.

## Küche des Restaurants der Gemeinschaftsverpflegung

Die Küchen im Restaurant der Gemeinschaftsverpflegung sind modern eingerichtet und für das Publikum einsehbar. Die Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung sind gebeten, in sauberer Berufskleidung aufzutreten.

Kücheneinrichtungen und Inventur sind sorgfältig zu behandeln. Für abhanden gekommene Einrichtungsgegenstände haftet jede Mannschaft. Hygienisches und exaktes Arbeiten wird ebenso bewertet, wie das Hinterlassen einer sauberen und aufgeräumten Küche.

Jede Küche wird mit 10 Steckdosen (220 Volt) ausgestattet.

Zusätzliche kleine Maschinen, Utensilien, Handgeräte können von der Mannschaft frei mitgebracht werden.

Höchstbelastung von 10 kW darf nicht überschritten werden.  
Die Überbelastung wird durch eine Sicherung kontrolliert.

## Teameinsatz

Alle vier (4) Mitglieder sind während den Arbeiten in der Küche zugelassen.

Eine vom Veranstalter zu Verfügung gestellte Spülkraft hilft während den Arbeiten in der Küche abräumen und abwaschen, muss aber klar erkennbar sein.

Zeitplan des Wettbewerbs

- 06.15 Uhr Wettbewerbsbeginn, Einräumen der Küche
- 06.45 Uhr Kontrolle der Mise en place
- 07.00 bis 12.00 Uhr Vor- und Zubereitung
- 12.00 bis 14.00 Uhr Service

Teams mit Zeitverzug zum Servicebeginn oder während des Services werden mit 5% Abzug der erreichten Punktzahl im Programm bestraft.

## Internationale Jury

Die Internationale Jury besteht aus anerkannten und erprobten Fachleuten. Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennen die Aussteller die hier genannten Bedingungen an.

- Die internationale Jury beginnt mit ihrer Arbeit um 06.15 Uhr
- Während des Service wird juriert, d.h. vier Teller werden pro Durchlauf ausgewählt, ohne dass das Team beeinflussen kann, welche Teller
- Das servierte Menü muss mit den angekündigten Rezepturen übereinstimmen
- Die Jury prüft, ob die Mannschaft laut Anmeldung antritt

Täglich stehen zwei (2) Vertreter der Jury einem Mannschaftsvertreter für Fragen betreffend

ihres Programms zur Verfügung.

### Kriterien zur Bewertung

Mise en place	10 Punkte
Korrekte fachgerechte Zubereitung	20 Punkte
Hygiene	
Arbeitsweise/Technik	
Küchenorganisation	
Lebensmittel	5 Punkte
Präsentation & Service	15 Punkte
Geschmack	50 Punkte

**Total 100 Punkte**

Die vorgeschriebene Portionenzahl von 150 Portionen ist zu berücksichtigen.  
Ungenügende Mengen werden durch Punktabzug geahndet.

### Hygiene

Der Organisator hält sich das Recht vor, Mannschaften die gegen die internationalen Hygienevorschriften verstoßen, auf Anordnung vom Jury-Obmann, zu disqualifizieren.

Anmerkung: „WACS Hygiene on Competition and WACS Ethics and Codes of Conduct“, kann auf den WACS Webseiten unter Wettbewerb heruntergeladen werden (<http://worldchefs.org/en/node/533>)

Die Kontrolle der Temperaturen sowie der einwandfreie Zustand der Lebensmittel erfolgt ebenfalls durch die Jury

### Preisverteilung

Die Verteilung der Medaillen, Urkunden und Ehrenpreise erfolgt täglich um 16.30 Uhr in den Räumlichkeiten Messe Erfurt.

## **Auszeichnungen**

### **Klassifizierung / Preise**

Für die Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung werden je nach Punktzahl verliehen:

100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Auszeichnung

99,99 – 90,00 Punkte Goldmedaille mit Diplom

89,99 – 80,00 Punkte Silbermedaille mit Diplom

79,99 – 70,00 Punkte Bronzemedaille mit Diplom

69,99 – 60,00 Punkte Diplom

Die bestplatzierte Mannschaft der Gemeinschaftsverpflegung erhält den IKA Team Award 2016 – Gemeinschaftsverpflegung in Gold

Die zweitplatzierte Mannschaft erhält den IKA Team Award 2016 – Gemeinschaftsverpflegung in Silber.

Die drittplatzierte Mannschaft erhält den IKA Team Award 2016 – Gemeinschaftsverpflegung in Bronze.

Jedes Teammitglied (4 Mitglieder) erhält eine Medaille entsprechend der Punktezahl mit Diplom.

## **Haftpflicht**

Der Veranstalter übernimmt keine Verantwortung für persönliches Ausstellungsmaterial oder andere Wertgegenstände. Die Aussteller haben die Risiken der Ausstellungsbeteiligung selbst zu versichern.