



# Teilnahmebedingungen Jugend Nationalmannschaften



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



MEMBER OF:



**WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES**



## **Jugend Nationalmannschaften 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 Jugend Nationalmannschaften werden bei der Eröffnungsfeier am Freitag, 21. Oktober 2016, in der Messe Erfurt offiziell vorgestellt, Beginn 17.00 Uhr.

#### **Kleidung der Jugend Nationalmannschaften**

Die Jugend Nationalmannschaften müssen bei der offiziellen Eröffnungsfeier Kochkleidung und –hut tragen.

#### **Schlussveranstaltung**

Die Preisverleihung der Jugend 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 60 Personen anzugeben und bei Beginn des Wettbewerbs an die Jury auszuhändigen.

## Teamzusammenstellung

Nur die nationalen Verbände, die dem Weltbund der Kochverbände (WACS) angehören, können mit einer Jugend Nationalmannschaft am internationalen Kochkunstwettbewerb Inoga - IKA/Olympiade der Köche teilnehmen.

Ein Land kann nur durch eine einzige Jugend Nationalmannschaft vertreten sein. Eine Jugend Nationalmannschaft besteht aus fünf (5) Mitgliedern: Köche / Pâtisseries und Team Manager und einem Helfer. Der Helfer darf den Abwasch übernehmen.

Die Köche dürfen nicht älter als 25 Jahre sein, oder müssen anderenfalls sogenannte Erwachsenen Trainees (über 25 Jahre alt), die nicht länger als 5 Jahren im Gastgewerbe arbeiten. Mit Registrierung muss dies durch den Präsidenten des Verbandes, oder das Ausbildungsinstitut bestätigt werden.

Das Team muss beim Programm „Essbares Büfett“ und in der „Warmen Küche“ im Restaurant der Nationen aus den gleichen Teammitgliedern bestehen.

Aus organisatorischen Gründen müssen die Namen und Vornamen der fünf (5) Teammitglieder sowie des Helfers bei Einschreibung angegeben werden. Die Jurymappen enthalten die Namen der fünf (5) aktiv kochenden Teammitglieder. Diese unterscheiden sich nicht von den Namen der Anmeldung.

## Kaution

Die Jugend Nationalmannschaften zahlen eine Kaution von 800 € und eine Teilnehmergebühr von 210 €. 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 sind zu Lasten des Auftraggebers.

Die eingezahlte Kaution wird bei Teilnahme zum Ende der Veranstaltung zurückerstattet unter Vorbehalt einer ordnungsgemäßen Übergabe:

- Der Küche und des Ausstellungstisches für das „Essbare Büfett“,
- der Hotels und Küchen, welche die Jugend Nationalmannschaften benutzt haben,
- bei ordnungsgemäßem Ablauf des Programms der „Warmen Küche“ im Restaurant der Nationen.

## Unterbringung

Die Unterbringung der Jugend Nationalmannschaften in Erfurt geht zu Lasten des Organizers. Die Kosten von 3 Doppelzimmern können für maximal 5 Nächte vom 21.-26.10.2016 übernommen werden.

Bei eigener Reservierung übernimmt der Organisator einen maximalen Zimmerpreis mit Frühstück von 80 € pro Doppelzimmer/Nacht bei Vorlage der originalen Hotelrechnung. Maximal wird ein Betrag von 1.440 € erstattet.

## Ausstellungsanforderungen

Die Jugend Nationalmannschaften erstellen folgendes zweiteiliges Ausstellungsprogramm:

- 1 Tag Essbares Büfett
- 1 Tag Warme Küche – Restaurant der Nationen

Die Auslosung der Wettbewerbstage der verschiedenen Mannschaften wird im Herbst 2015 stattfinden. Ort und Datum der Auslosung wird rechtzeitig mitgeteilt.

## 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 Teilnahmebestätigung, 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 Jugend Nationalmannschaften.

## Programm

Folgendes Programm ist der internationalen Jury am Ausstellungstag komplett vorzustellen.

### Programm „Essbares Büfett“

Dies ist ein Live-Büfett für **12 Personen** und beinhaltet kalte und warme Elemente, erstellt zu einem bestimmten Thema.

Der Warenkorb, nur für den Hauptgang, wird einen (1) Monat vor dem Wettbewerbstag verschickt. Falls benötigt stellt der Organisator eine Liste von Lebensmittellieferanten zur Verfügung. Die Hauptkomponente (warm) wird vom Organisator besorgt. Alle Rezepturen müssen am ersten Wettbewerbstag dem Leiter der Jury übergeben werden.

## **Kalt und Warmes „Essbares Büfett“**

- 4 verschiedene Sorten Fingerfood, 2 kalt und 2 warm (als Büfett serviert), kann mit Dip Sauce separat serviert werden
- 1 kalte Büfettplatte für 12 Personen mit Fisch und/oder Schalentieren und/oder Meeresfrüchten (wird vom Organisator bestimmt); 3 verschiedene Zubereitungsarten mit 3 Garnituren und mindestens 2 passenden Saucen, (als Büfett Service)
- 1 warmer Hauptgang, Zubereitung vor dem Gast (live-cooking) mit Garnituren gemäß moderner Ernährungsstandards (als Tellerservice vor dem Gast), Chafing dishes werden vom Veranstalter bei Bedarf zur Verfügung gestellt
- 1 Dessert, bestehend aus 2 Komponenten (freie Wahl), mit Garnituren als Tellerservice

## **ERLÄUTERUNGEN,**

### **zum Wettbewerb „Essbares Büfett“ dürfen vorbereitet werden:**

- Salate – geputzt, gewaschen, aber nicht geschnitten und nicht gemischt
- Gemüse – geputzt, gewaschen, roh, nicht zerkleinert, (Tomaten dürfen blanchiert, gehäutet sein, dicke Bohnen geschält), kein Gemüsepüree
- Fisch – ausgenommen, geschuppt, nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh, in der Schale sein, aber gesäubert
- Krustentiere dürfen nicht geschält sein
- Fleisch/Geflügel ausgelöst, nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein
- Würstchen müssen in der Küche hergestellt werden, Hackfleisch darf nicht mitgebracht werden
- Fonds – Grundfonds nicht reduziert, nicht gewürzt, keine zusätzlichen Stücke (Knoblauch, Wein etc.), die Jury verkostet die Grundfonds bei der Mise en place Kontrolle (warm und kalt)
- Biskuit, vorgefertigter Biskuit, Meringue, Grundteig, Macaroons und Konfekt dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht geschnitten/ausgerollt
- Patisserie Basisrezepte dürfen abgewogen, aber nicht weiterverarbeitet sein
- Fruchtmarmelade – Fruchtmarmeladepürees dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht als fertige Sauce
- Dekor-Ornamente müssen zu 100 % vor Ort gefertigt werden

**Bei Verstößen der obigen Regel werden die jeweiligen Teams mit 10 % Abzug der erreichten Punktzahl bestraft.**

### **Zeitplan:**

Betreten und Einräumen der Küche ab	14.00 Uhr
Mise en place Kontrolle	14.15 Uhr
Start mit den Küchenarbeiten	14.30 Uhr
Servicebeginn	19.30 Uhr

**Teams mit Zeitverzug zum Servicebeginn oder während dem Service werden mit 5 % Abzug der erreichten Punktzahl vom Jury Obmann bestraft.**



## Teameinsatz

- Alle fünf (5) Teammitglieder sind während der Arbeiten in der Küche zugelassen.
- Die fünf (5) Teammitglieder für das Essbare Büffet müssen mit den Teammitgliedern der warmen Küche übereinstimmen.
- Der Team Manager darf nur die Lebensmittel in die Küche tragen, diese aber nicht in Kühl- oder Gefrierschränke oder Regale einräumen.
- Sobald die Arbeiten in der Küche beginnen, muss der Team Manager die Küche verlassen.
- Der Helfer darf keine Kochjacke tragen.
- Der Helfer darf Lebensmittel in die Küche tragen, diese aber nicht in Kühl- oder Gefrierschränke einräumen.
- Sobald die Arbeiten in der Küche beginnen, muss der Helfer die Küche verlassen
- Teams, die zu viele Personen in der Küche haben, werden mit 5% Abzug der erreichten Punktzahl bestraft.
- Den Hygienerichtlinien ist Folge zu leisten.

## Kriterien zur Bewertung

Mise en place	10 Punkte
Korrekte fachliche Zubereitung	30 Punkte
Hygiene	
Korrekte Verarbeitung/Schnittarten usw.	
Küchenorganisation	
Servieren / Anrichteart	10 Punkte
Präsentation	20 Punkte
Geschmack	30 Punkte
GESAMT:	100 Punkte
Fingerfood	100 Punkte
Buffetplatte	100 Punkte
Hauptgang	100 Punkte
Dessert	100 Punkte
<b>Total</b>	<b>400 / 4 = 100 Punkte</b>

## Buffettisch

Jeder Mannschaft steht zum Präsentieren ein Buffettisch von 2 m x 2,5 m = 5 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Neutraler Tischaufbau in der Mitte, mit Info zur ausstellenden Nation.

## Allgemeine Regeln

Es ist nicht gestattet die Oberfläche des Tisches oder die Skirtings zu verändern oder zu verhängen.

Nur Menükarten und Sockel für Teller und Platten sind zusätzlich auf dem Tisch erlaubt. Der Durchmesser der Sockel muss kleiner sein, als die Teller/Platten, die sie tragen.

## Leistungen

Die Organisatoren vergüten 100 € pro Mannschaft für die Auslagen beim Einkauf der Waren.

## Kücheneinrichtung und Service:

- Eine komplett ausgestattete moderne Küche wird zur Verfügung gestellt. Eine komplette Übersicht der Küchen sowie der Geräte wird sechs (6) Monate vor Beginn der Ausstellung den Teilnehmern zugeschickt.
- Das Team ist verantwortlich beim Service der Gäste am Buffet (Beverages – Getränke etc.).
- Küchenutensilien/Kleinmaterial wird vom Organisator zur Verfügung gestellt.
- Teller, Schüsseln usw. werden von den Mannschaften mitgebracht.
- Eine detaillierte Liste der zur Verfügung gestellten Kleinmaterialien und ein Küchenplan wird sechs (6) Monate im Voraus zugeschickt.

## Internationale Jury

Die internationale Jury besteht aus anerkannten und erfahrenen Fachleuten.

Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennen die Aussteller die hier genannten Bedingungen an.

Täglich stehen zwei (2) Vertreter der Jury einem Mannschaftsvertreter für Fragen bezüglich ihres Programms zur Verfügung.

## Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar.

## Programm „Warme Küche“:

### Restaurant der Nationen – Jugend

Als weitere Wettbewerbsaufgabe müssen die teilnehmenden Jugend Nationalmannschaften ein 3-Gang-Menü herstellen: 60 Menüs müssen vor den Augen der Besucher der Inoga – IKA/Olympiade der Köche zubereitet werden. Diese werden per Tellerservice im Restaurant der Nationen - Jugend den Besuchern zum Verkauf angeboten.

## Menü-Zusammenstellung

1. Gang: 60 kalte Vorspeise mit Meeresfrüchten/Fisch als Hauptkomponente oder einer Kombination aus beidem
2. Gang: 60 Hauptgänge unter wahlweiser Verwendung von Schlachtfleisch, Geflügel, oder Wild.
3. Gang: 60 Desserts mit einer gebackenen Komponente, Sauce und einer Frucht-Komponenten.

### **Zum Wettbewerb in der „Warmen Küche“ dürfen vorbereitet werden:**

- Salate – geputzt, gewaschen, aber nicht geschnitten und nicht gemischt.
- Gemüse – geputzt, gewaschen, roh, nicht zerkleinert, (Tomaten dürfen blanchiert, gehäutet sein, dicke Bohnen geschält), kein Gemüsepüree
- Fisch – ausgenommen, geschuppt, nicht filetiert
- Muscheltiere müssen roh und in der Schale sein, jedoch gesäubert.
- Krustentiere dürfen nicht geschält sein.
- Fleisch/Geflügel ausgelöst, nicht portioniert, nicht geschnitten, Knochen dürfen in kleine Stücke geschnitten sein
- Würstchen müssen in der Küche hergestellt werden, Hackfleisch darf nicht mitgebracht werden
- Fonds – Grundfonds nicht reduziert, nicht gewürzt, keine zusätzlichen Stücke (Knoblauch, Wein etc.), die Jury verkostet die Grundfonds bei der Mise en place Kontrolle (warm und kalt)
- Biskuit, vorgefertigter Biskuit, Meringue, Grundteig, Macaroons und Konfekt dürfen mitgebracht werden, jedoch nicht geschnitten/ausgerollt
- Patisserie Basisrezepte dürfen abgewogen, aber nicht weiterverarbeitet sein
- Fruchtmarm – Fruchtmarmpürees dürfen mitgebracht werden, aber nicht als fertige Sauce.
- Dekorations-Elemente müssen zu 100 % vor Ort gefertigt werden.

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

### **Leistungen**

Die Organisatoren vergüten  $60 \times 6 \text{ €} = 360 \text{ €}$  pro Jugend Nationalteam für die Auslagen beim Einkauf der Waren.



## **Küche des Restaurants der Nationen - Jugend**

Die Küchen im Restaurant der Nationen Jugend sind modern eingerichtet und für das Publikum einsehbar. Die Jugend Nationalmannschaften müssen in sauberer Berufskleidung auftreten.

Kücheneinrichtungen und Inventar sind sorgfältig zu behandeln. Für abhandengekommene Einrichtungsgegenstände haftet jede Nationalmannschaft selbst. 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**

Fünf (5) Teammitglieder sind während der Arbeiten in der Küche zugelassen. Der Team Manager darf nicht in der Küche helfen.

Der Annoncier darf nur die Teller säubern, aber keine Beilagen, Dekorationen oder Saucen auf den Teller legen.

Einem Helfer ist es erlaubt, die Lebensmittel in die Küche zu bringen, nicht aber diese in die Kühl-, Gefrierschränke, und/oder Regale zu räumen.

Der Helfer darf keine Kochjacke tragen.

Sobald die Arbeiten in der Küche beginnen, muss der Helfer die Küche verlassen.

Ein Spüler ist zugelassen, und kann dem Helfer zugeordnet sein. Derselbe Helfer darf die Teller polieren.

## **Die Messeküchen sind ab 06.00 Uhr zum Einräumen der Waren zugänglich.**

Die Teammitglieder nehmen das Einräumen der Waren vor.

**Ab 06.00 Uhr erfolgt die Einweisung in die Küchengeräte.**

**Von 06.30 Uhr bis 06.55 Uhr erfolgt die „Mise en place“- Kontrolle der Jury.**

**Ab 07.00 Uhr wird die Küche zum Arbeitsbeginn vom Jury-Obmann oder von seinem Vertreter freigegeben.**

Ein Foto muss an [beate.teichmann@vkd.com](mailto:beate.teichmann@vkd.com) gesendet werden (spätestens am 01.09.2016).

Die Mindestgröße der Fotos beträgt 2560 x 1920; Mindestauflösung 200dpi.

Rezepturen des warmen Menüs müssen der Jury vorgelegt werden.

**Servicebeginn ab 12.00 Uhr.**

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

## Internationale Jury

Die internationale Jury ist ab 07.00 Uhr tätig.

Die Bewertung der Teller wird während des Service vorgenommen, d.h. es werden pro Gang vier (4) Teller bewertet, ohne dass die Mannschaft diese Teller bestimmen kann.

Das servierte Menü muss mit dem eingereichten Menü übereinstimmen.

Die internationale Jury achtet darauf, dass die Küchenmannschaften in der angegebenen Teamzusammenstellung bleiben.

## Kriterien zur Bewertung

Mise en place	10 Punkte
Korrekte fachgerechte Zubereitung	30 Punkte
Hygiene	
Schnittarten/Techniken	
Küchenorganisation	
Service	10 Punkte
Präsentation	20 Punkte
Geschmack	50 Punkte
<b>GESAMT:</b>	<b>100 Punkte</b>

1. Vorspeise	100 Punkte
2. Hauptgang	100 Punkte
3. Dessert	100 Punkte

### **Total 300 / 3 = 100 Punkte**

Die vorgeschriebene Portionenzahl von 60 ist einzuhalten.  
Ungenügende Quantität wird durch Punktabzug bestraft.

## 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.

## AUSZEICHNUNGEN

### Klassifizierung / Preise

Für das Programm „Essbares Büfett“

100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Gratulation der Jury

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

Für das Programm „Warme Küche“

100 Punkte Goldmedaille mit Diplom und Gratulation der Jury

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

### MEDAILLEN werden vergeben in den Kategorien „Essbares Büfett“ und „Warme Küche“

1. Platz
2. Platz
3. Platz

Gesamt (in den Kategorien) und Overall Gewinner des Wettbewerbs

### Auszeichnung für Jugend Nationalteams

Im Wettkampf um den Olympiasieger IKA 2016 der Köche in Erfurt:

#### Essbares Büfett

Das Jugend Nationalteam, das in der Kategorie Essbares Büfett die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Jugend Nationalmannschaften Kategorie Essbares Büfett - IKA 2016 und erhält eine Goldmedaille.

Das zweitplatzierte Jugend Nationalteam, in der Kategorie Essbares Büfett erhält eine Silbermedaille.

Das drittplatzierte Jugend Nationalteam, in der Kategorie Essbares Büfett, erhält eine Bronzemedaille.

#### Warme Küche – Restaurant der Nationen Jugend

Das Jugend Nationalteam, das in der Kategorie warme Küche die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Jugend Nationalmannschaften Kategorie warme Küche - IKA 2016 und erhält eine Goldmedaille.

Das zweitplatzierte Jugend Nationalteam, in der Kategorie warme Küche erhält eine Silbermedaille.

Das drittplatzierte Jugend Nationalteam, in der Kategorie warme Küche erhält eine Bronzemedaille.

### **Olympiasieger – Overall**

Das Jugend Nationalteam, das aus den Kategorien essbares Büfett und Warme Küche die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Jugend Nationalmannschaften IKA 2016 – Gold.

Das zweitplatzierte Jugend Nationalteam, das aus den Kategorien essbares Büfett und Warme Küche die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Jugend Nationalmannschaften IKA 2016 – Silber.

Das drittplatzierte Jugend Nationalteam, das aus den Kategorien essbares Büfett und Warme Küche die höchste Punktzahl erreicht hat, ist Olympiasieger der Jugend Nationalmannschaften IKA 2016 – Bronze.

Jedes Teammitglied (5 Mitglieder) erhält je eine Medaille entsprechend der Punktzahl mit Diplom im Programm essbares Büfett und warmen Küche / Restaurant der Nationen.  
Die Nation erhält je eine Medaille entsprechend der Punktzahl mit Diplom in den Programmen essbares Büfett und warme Küche / Restaurant der Nationen.

Die Schlussklassifizierung wird wie folgt ermittelt:

Essbares Büfett	100 Punkte
Warme Küche	100 Punkte
Total	200 Punkte

**Die Entscheidungen der Jury sind endgültig und unanfechtbar.**

### **Haftpflicht**

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