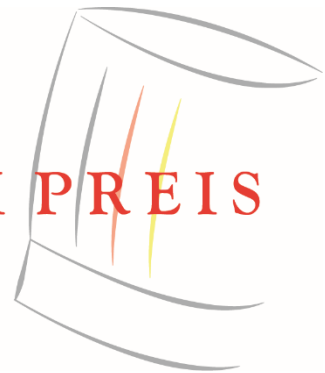


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Statuten 2015

Inhalt Statuten 2015

1	Die Sieger	5
2	Vorwort.....	7
3	Zielsetzung.....	8
4	Träger.....	8
5	Teilnahmeberechtigung	8
6	Ablauf	9
7	Erste Stufe: Die Zweigvereine	9
8	Zweite Stufe: Landesverbände des VKD	9
8.1	Vorbereitungen	9
8.2	Durchführung.....	12
8.3	EDV-Auswertung durch die Jury	13
8.4	Siegerehrung und Preise.....	15
8.5	Presse-Veröffentlichungen	15
8.6	Regelungen zur Kostenübernahme.....	16
9	Dritte Stufe: Endrunde.....	17
9.1	Vorbereitungen	17
9.2	Ablauf und Durchführung	18
9.3	Bewertung durch die Jury.....	19
9.4	Siegerehrung und Preise.....	20
9.5	Regelungen zur Kostenübernahme.....	20
10	Statutenänderungen	21

Anlagen Statuten 2015

Anlage 1	Checkliste zur Wettbewerbsvorbereitung	22
Anlage 2	Musterbrief	23
Anlage 3	Teilnehmer Meldung.....	24
Anlage 4	Fachfragen	25
Anlage 5	Rohstofferkennung	26
Anlage 6	Menüausarbeitung	27
Anlage 7	Bewertungsbogen	28
Anlage 8	Auswertung Theorie	29
Anlage 9	Bewertung Jury A	30
Anlage 10	Bewertung Jury B	31
Anlage 11	Endergebnis	32
Anlage 12	Die Organisation eines Vorentscheids	33
Anlage 13	Kostenabrechnung	35

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Allen Trägerinnen und Trägern der

**Rudolf Achenbach Ehrennadel
in Gold mit Brillant**



gilt unser besonderer Dank
und unsere Anerkennung
für langjährigen persönlichen Einsatz
in Organisation und Durchführung des
Rudolf Achenbach Preises
von 1975 bis heute.

Diese Auszeichnung wird verliehen an Verbandsmitglieder, die sich im Laufe von mindestens zehn Jahren um diesen Jugendwettbewerb verdient gemacht haben.

Eine Aufstellung von allen Ehrennadelträgern finden Sie im Internet unter:
<http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb>



1. Die Sieger

- 1975 Rudolf Weininger, Hotel Deutscher Kaiser, München
1976 Peter Neuner, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
1977 Christian Weber, Hotel Patenkirchner Hof, Garmisch Patenkirchen
1978 Michael Wolf, Bundesbahnhof- und Hauptbahnhofsgaststätten, Hannover
1979 Nopadol Wongsarot, Hilton Hotel, Düsseldorf
1980 Jürgen Guth, Staatliches Kurhaus, Bad Nauheim
1981 Jürgen Genz, Canadian Pacific Hotel, Hamburg
1982 Jürgen Koch, Brauereigasthof Müllerbräu, Pfaffenhofen
1983 Anna Schwarzmann, Bayerischer Hof, München
1984 Ursula Müller, Steigenberger Hotel, Berlin
- 1985 Hinrich Schulze, Parkhotel Welfenhof , Hannover
1986 Oliver Altherr, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart
1987 Steffen Tobschall, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover
1988 Michael Böhnke, Inter-Continental Hotel, Hamburg
1989 Günter Wölfel, Romantik Hotel Goldener Löwe, Auerbach/Oberpfalz
1990 Detlef Gerner, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach
1991 Rüdiger Frache, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt am Main
1992 Uwe Werner, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1993 Olaf Kosert, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1994 Tim Mälzer, Inter-Continental Hotel, Hamburg
- 1995 Klaus Buderath, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
1996 Frank Schreiber, Berlin Hilton Hotel, Berlin
1997 Katja B. Göbbel, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main
1998 Frank Bundschu, Brenner`s Parkhotel, Baden Baden
1999 Daniel Schmidt, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2000 Marian Schneider, Kurhotel Residenz, Bad Wörishofen
2001 Michael Zopf, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg
2002 Verena Groß, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2003 Frederik Minzlaff, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg
2004 Christian Schug, Le Méridien Hotel, Nürnberg

2005 Daniel Schöfisch, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2006 Antonio Gullo, Brenner`s Park Hotel & Spa, Baden-Baden
2007 Jessica Braun, Restaurant Rosenau, Tübingen
2008 Marc Kelka, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2009 Tanja Stein, Berlin Hilton Hotel, Berlin
2010 Michael Kübler, Restaurant Staufeneck, Salach
2011 Max Zibis, Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, Frankfurt
2012 Felix Weber, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden
2013 Christine Baumann, Hotel im Wasserturm, Köln
2014 Linda Vogt, Burg Staufeneck, Salach



2. Vorwort

Weit über 36.000 junge Köchinnen und Köche haben seit 1975 an diesem ältesten bundesweiten Jugendwettbewerb des VKD teilgenommen. Viele von ihnen - nicht nur die Sieger - haben inzwischen Karriere gemacht und bekleiden führende Positionen in Gastronomie, Hotellerie und Catering im In- und Ausland.

Mit den aktualisierten Statuten 2015 haben der Verband der Köche Deutschlands e.V. und das Haus Achenbach die Voraussetzungen geschaffen, das hohe Niveau des Wettbewerbs zu festigen.

Möge es uns gemeinsam gelingen, auch in den kommenden Jahren die Besten aus Deutschlands Köche-Nachwuchs zu motivieren, sich den Herausforderungen dieses Leistungsvergleichs zu stellen.

Allen, die sich am Rudolf Achenbach Preis beteiligen, sollen die Statuten 2015 Leitfaden und Orientierung für die Gestaltung des Wettbewerbs in den kommenden Jahren sein.

Wir wünschen Ihnen dazu Erfolg und Freude beim Mitmachen.

Frankfurt am Main, Februar 2015

Sulzbach am Taunus, Februar 2015

Andreas Becker
Präsident
Verband der Köche
Deutschlands e.V.

Petra Moos-Achenbach
Geschäftsführerin
Rudolf Achenbach GmbH & Co.KG
Delikatessen Manufaktur



Statuten 2015

3. Zielsetzung

Ziel des Rudolf Achenbach Preises ist die Förderung der Ausbildung von jungen Köchinnen und Köchen. Der Wettbewerb soll darüber hinaus der fachkundigen und der interessierten Öffentlichkeit einen Eindruck vom Leistungsstand des Berufsnachwuchses vermitteln. Daneben soll der Wettbewerb zum Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch innerhalb der Branche beitragen und seinen Zusammenhalt fördern.

4. Träger

Der Rudolf Achenbach Preis wird organisatorisch und personell getragen vom Verband der Köche Deutschlands e.V. sowie ideell und finanziell von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Taunus. Die Wettbewerbsträger haben das Recht der Veröffentlichung. Das Namensrecht „Rudolf Achenbach Preis“ liegt bei der Rudolf Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Ts.

5. Teilnahmeberechtigung

- a. Teilnehmen können grundsätzlich alle Auszubildenden im Beruf Köchin/Koch im Prüfungsjahr (unabhängig, vom Termin der Prüfung), die Mitglied im VKD sind.
- b. Jeder Zweigverein des VKD kann einen Teilnehmer aus seinem Einzugsgebiet für die Vorentscheidung stellen. Die Benennung muss spätestens 14 Tage vor dem Wettbewerbstermin des jeweiligen Landesverbandes (LV) dem LV Vorsitzenden und dem Achenbach Koordinator per E-Mail vorliegen.
achenbach-preis@achenbach.com
- c. Auszubildende, die sich am Wettbewerb beteiligen, dürfen im Jahr des Wettbewerbs nicht älter als 25 Jahre sein, also frühestens im darauffolgenden Jahr 26 Jahre alt werden. (Stichtag: 01.01.1990)
- d. Teilnehmer eines Wettbewerbes können nicht erneut in einem der folgenden gemeldet werden.
- e. Die Bewertung durch die Jury ist unanfechtbar.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

6. Ablauf

Der Rudolf Achenbach Preis wird grundsätzlich jedes Jahr einmal ausgetragen. Sein Ablauf erfolgt in drei Stufen:

Erste Stufe:	Zweigvereine
Zweite Stufe:	Landesverbände
Dritte Stufe:	Endrunde

7. Erste Stufe: Die Zweigvereine

Jeder Zweigverein des VKD kann eine/n Teilnehmer/in für die Vorentscheidung seines LV stellen. Es liegt im Ermessen des Zweigvereins einen Teilnehmer zu benennen oder vereinsintern in einem Wettbewerb zu ermitteln.

Alle dabei entstehenden Kosten werden vom Zweigverein getragen.

Urkunden für Zweigverein-Wettbewerbe sowie Menükarten können kostenlos angefordert werden bei:

Rudolf Achenbach Preis, Postfach 12 20, 65838 Sulzbach/Ts.
achenbach-preis@achenbach.com

8. Zweite Stufe: Landesverbände des VKD

8.1 Vorbereitungen

8.1.1 Organisation

Die Landesverbände führen in der Zeit von Januar bis Mai eines jeden Jahres Vorentscheidungen auf ihrer regionalen Ebene durch. Der letztmögliche Termin hängt vom Zeitpunkt der Endrunde ab. Dieser wird frühzeitig zwischen dem VKD und dem Hause Achenbach vereinbart.

Die LV stimmen mit ihren Zweigvereinen ab, welcher Zweigverein die Vorentscheidung des LV durchführt, siehe **Anlage 1**.

Ort und Zeitpunkt für die LV Vorentscheidung gibt der Leiter des jeweiligen LV frühzeitig dem VKD und dem Hause Achenbach bekannt. Dabei achtet er darauf, Terminüberschneidungen mit anderen LV zu vermeiden. Spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung benötigen der LV Vorsitzende und der Achenbach Preis Koordinator die vollständig ausgefüllten Teilnehmermeldungen siehe **Anlage 3** als E-Mail achenbach-preis@achenbach.com.

Nicht fristgerecht oder unvollständig eingegangene Anmeldungen stellen die Teilnahme-Berechtigung in Frage. Zu spät angemeldete Kandidaten kann der LV Leiter von der Teilnahme ausschließen.

Bei den Vorentscheidungen der Landesverbände ist i.d.R. ein Repräsentant des Hauses Achenbach anwesend und verleiht gemeinsam mit dem LV Vorsitzenden Urkunden und Preise.

8.1.2 Austragungsort, Location

Geeignet sind Küchen von Berufsschulen oder Küchen von Betrieben, deren Küchenleiter dem örtlichen Verein angehören. In Frage kommen auch Küchen von Berufsbildungszentren oder sonstigen Betrieben, deren Arbeitsablauf durch den Wettbewerb nicht beeinträchtigt wird.

8.1.3 Termin

Das Datum für die Vorentscheidung des LV sollte den Zweigvereinen so frühzeitig bekannt gegeben werden, dass genügend Zeit bleibt, ihre/n Teilnehmer/in zu ermitteln.

8.1.4 Teilnehmerlimit

Für die Teilnahme an der theoretischen LV Vorentscheidung kann jeder Zweigverein maximal einen Teilnehmer stellen.

Für die Teilnahme an der praktischen LV Vorentscheidung gilt für die LV folgende Regelung nach der Zahl ihrer Zweigvereine:

bis zu 12 Teilnehmer: LV Bayern
 LV Baden Württemberg

bis zu 10 Teilnehmer: LV Niedersachsen
 LV Mitteldeutschland
 LV Nord
 LV Nordrhein-Westfalen
 LV Berlin-Brandenburg

bis zu 8 Teilnehmer: LV Hessen
 LV West

8.1.5 Theoretische Vorentscheidung

Jeder Landesverband führt eine theoretische Vorentscheidung durch. Die zeitliche Gestaltung erfolgt so, dass eine An- und Abreise am selben Tag möglich ist. Übernachtungskosten werden für die theoretische Vorentscheidung nicht erstattet.

Die Teilnehmer/innen mit den besten Ergebnissen (je nach LV: 8/10/12 Personen) werden zur praktischen Vorentscheidung zugelassen. Ihre Namen sollten dem Achenbach Preis Koordinator umgehend mitgeteilt werden. Die ausgeschiedenen Teilnehmer/innen erhalten eine Teilnahmeurkunde. Der Landesverband meldet die Teilnehmerzahl gem. 8.1.1 dem Achenbach Preis Koordinator, damit dieser die Urkunden rechtzeitig erstellen kann.

8.1.6 Jury

Die Mitglieder der Jury von bis zu 4 Juroren werden vom LV ausgewählt und bestellt. Die Jury wählt ihren Vorsitzenden. Kein Juror darf als Betreuer eines Teilnehmers fungieren.

Die Jury sorgt dafür, dass weder Teilnehmer/innen noch Betreuer/innen Einblick in die Juryunterlagen erhalten.

8.1.7 Einladung der Gäste

Der Wettbewerb ist ein geeigneter Anlass auf den Zweigverein und seine Aktivitäten aufmerksam zu machen. Daher empfehlen wir die folgende Gästerauswahl:

Personen, die zum Gelingen des Wettbewerbes beigetragen haben und solche, die eine Beziehung zur Branche haben, z.B. Vertreter der IHK, des Hotel- und Gaststättenverbandes und des Arbeitsamtes, Berufsberater, Tages- und Fachpresse, Vertreter der Stadtverwaltung, die Direktion des gastgebenden Hauses, Eltern der Teilnehmer, Gönner der Jugendgruppe, Jurymitglieder usw.

siehe **Anlage 2**.

Die Auswahl der Gäste treffen der jeweilige LV Vorsitzende in Verbindung mit dem gastgebendem Haus und dem Zweigverein.

Die Bewirtungskosten für alle Gäste sollten von den zur Verfügung gestellten Mitteln gem. 8.6.2 gedeckt werden. Die Gästeanzahl ist je nach LV auf 32/40/48 Gäste beschränkt. Jeder Teilnehmer/in bereitet sechs Menüs zu, vier davon für die Gäste.

Die Erhebung von Kostenbeiträgen von geladenen Gästen ist nicht zulässig.

8.1.8 Urkunden

Nur, wenn dem Achenbach Preis Koordinator rechtzeitig die vollständig ausgefüllten Teilnehmermeldungen siehe **Anlage 3** vorliegen, können die Urkunden mit den Namen der Teilnehmer ausgefüllt werden.

8.1.9 Informationen für Presse und andere Medien

Alle am Wettbewerb Beteiligten sind daran interessiert, dass über die einzelnen Wettbewerbsveranstaltungen berichtet wird. Es hat sich gezeigt, dass die ausrichtenden Zweigvereine/Leiter der LV oft vorzügliche Pressekontakte haben. Diese sollten unbedingt genutzt werden, am besten durch direkte Ansprache des betreffenden Redakteurs/der betreffenden Redakteurin. Medieninformationen können kostenlos abgerufen werden bei:

Rudolf Achenbach Preis, Postfach 12 20, 65838 Sulzbach/Ts.
achenbach-preis@achenbach.com oder <http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/der-wettbewerb>

8.2 Durchführung

8.2.1 Theorie/Fachwissen

Der theoretische Teil besteht aus zwei Abschnitten:

- 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe 10 Punkte
- Rohstofferkennung 10 Produkte 5 Punkte

Der Inhalt der Fragebögen siehe Anlage 4 für den theoretischen Teil wird vom LV selbst erstellt. Für die Frachfragen sollten höchstens 30 min angesetzt werden, für die Rohstofferkennung maximal 10 min.

Bewertungsbögen Theorie - siehe **Anlage 5, Anlage 8**

8.2.2 Praktische Arbeit/Fachkönnen

Die Bewertung des praktischen Teils besteht aus 3 Abschnitten:

- Menüausarbeitung 5 Punkte
- Bewertung der Arbeit in der Küche 40 Punkte
- Bewertung von Anrichteweise und Geschmack 40 Punkte

Für die Menüausarbeitung – nach Bekanntgabe des Warenkorbes – sollten höchstens 30 Minuten angesetzt werden.

**Bewertungsbögen Praxis siehe Anlage 6, Anlage 7
Anlage 9, Anlage 10**

8.2.3 Die Aufgabenstellung

Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für 6 Personen aus einem Warenkorb, in dem die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge vorgegeben sind. Der Warenkorb wird, wie bei der Endrunde, am Wettbewerbstag bekanntgegeben.

8.2.4 Zeitlimit

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs für maximal 6 Personen stehen 5 Stunden Zeit zur Verfügung, zuzüglich 30 Minuten für die Menüausarbeitung. Arbeitspausen werden vom Teilnehmer selbstständig bestimmt.

8.2.5 Präsentation

Von den 6 Tellern, die jeder Teilnehmer zubereitet, werden

1 Teller für die Degustation durch die Jury,
1 Teller für die Präsentation,
bis zu 4 Teller für den Verzehr durch die geladenen Gäste verwendet.

Um allen Teilnehmern, den Betreuern und den Gästen einen repräsentativen Überblick über das Leistungsniveau zu geben, werden die kompletten Menüs - ein Teller von jedem Gang - möglichst auf einem großen Tisch ausgestellt. Dies lockert die Veranstaltung auf, gibt interessanten Gesprächsstoff und der Jury etwas Zeit zur Auswertung der Ergebnisse.

8.3 EDV-Auswertung durch die Jury

Ein aktualisiertes EDV-Bewertungsprogramm mit Windows-Oberfläche steht unter <http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/die-statuten> für die LV Vorentscheidungen zur Verfügung. Die LV Vorsitzenden sorgen für einen PC am Veranstaltungsort.

Für die LV Vorentscheidungen werden die gleichen Bewertungsbögen wie zur Endrunde verwendet siehe Anlage 4, Anlage 5, Anlage 6, Anlage 7 Anlage 8, Anlage 9, Anlage 10, Anlage 11

8.3.1 Kommentar zur Auslegung der Bewertungspunkte

- a. Schwierigkeitsgrad bei der Menügestaltung:
Gestaltung des Menüs nach fachlicher Richtigkeit (z.B. keine Wiederholung der Rohstoffe und der Zubereitungsart), farblicher Harmonie, Abwechslung in der stofflichen Zusammensetzung (Konsistenz), den Aspekt „keine zu schwer verdaulichen Speisen“ (Ernährungslehre) usw.
- b. Der Schwierigkeitsgrad - in diesem Fall durch den Prüfling selbst gewählt - sollte dem hohen Anspruch des Wettbewerbs gerecht werden.
- c. Das Mise-en-Place soll dem Menü entsprechen. Es soll ordentlich und übersichtlich präsentiert werden.
- d. Sauberkeit am Arbeitsplatz, persönliche Sauberkeit, saubere Arbeitsweise.
- e. Zeiteinteilung: Der Zeitablaufplan sowie die Einhaltung der vorgegebenen Arbeitszeiten sind zu bewerten.
Anmerkung: Der Punkt „Zeiteinteilung“ hängt eng mit dem Punkt „Schwierigkeitsgrad“ zusammen: Es ist oft festzustellen, dass der Teilnehmer sich anfangs zu viel zumutet, so dass er letztlich unter Zeitdruck gerät. Bei allen Wettbewerben sollte die Jury jedoch die bei Auszubildenden noch fehlende Routine mit einkalkulieren.
- f. Mit Arbeitstechnik sollen gewandter Umgang mit Material und Gerät bzw. Werkzeug demonstriert und spezielle Kenntnisse und Können, z.B. Schneidetechniken, gezeigt werden.
- g. Anrichteweise/Aussehen: Fachgerechtes, zeitgemäßes und sauberes Anrichten sind hier gefordert. Das Gericht soll einen appetitlichen Anblick bieten.
- h. Der Geschmack sollte rohstoff- und gerichtbezogen sein.

8.4 Siegerehrung und Preise

Sobald die Auswertungen der Jury vorliegen und die Urkunden ausgestellt sind, erfolgen Siegerehrung und Preisverleihung durch den Vorsitzenden des Landesverbandes und i.d.R. ein Repräsentant des Hauses Achenbach.

- Jeder Teilnehmer erhält ein berufsbezogenes Geschenk und eine Urkunde.
 - Der Sieger/die Siegerin erhält die „Fahrkarte“ zur Endrunde.
 - Der 2. Platz wird mit € 150,-- und
der 3. Platz mit € 100,-- prämiert.
- Die Preise werden von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur mitgebracht bzw. rechtzeitig versandt.

Im Anschluss an die Siegerehrung stehen die Jurymitglieder den Teilnehmern zur Verfügung, um Fragen zur Bewertung zu beantworten. Die Erläuterungen der Jury sollen den Teilnehmern helfen, bei ihrer künftigen Arbeit Fehler nicht zu wiederholen.

Anlage 12

8.5 Presse-Veröffentlichungen

Der Schriftführer des LV sollte im Anschluss an die Vorentscheidung einen kurzen Bericht mit Foto der Sieger an folgende drei Adressen schicken:

Verband der Köche Deutschlands e.V
Geschäftsstelle, Steinle Straße 32, 60596 Frankfurt
koeche@vkd.de

Rudolf Achenbach Preis
Postfach 12 20, 65838 Sulzbach/Ts.
achenbach-preis@achenbach.com

8.6 Regelungen zur Kostenübernahme

- 8.6.1 Pauschale für Material pro Wettbewerbsteilnehmer: € 80,00 inklusive aller Nebenkosten wie Reinigung, Service usw.
- 8.6.2 Pauschale zur Deckung der Bewirtungskosten der Gäste pro Wettbewerbsteilnehmer: € 25,00. Diese Pauschale wird unter der Voraussetzung geleistet, dass bei der Vorentscheidung des Landesverbandes keine anderen Sponsoren in Erscheinung treten
Die Formulierung „Getränke/Wasser/Kaffee/Wein/Bier zur Verfügung gestellt von X-Quelle/ ABC-Kaffee/ Weingut oder Brauerei“ auch unter Nennung von Marken, in der Menükarte ist zulässig, nicht jedoch die von örtlichen LM-Handelsketten, Cash & Carry Märkten oder anderen Unternehmen. Die mündliche oder schriftliche Nennung von anderen Sponsoren als Achenbach ist nicht zulässig!
- 8.6.3 Reisekosten für den Teilnehmer und eine Begleitperson pro teilnehmendem Verein: für gemeinsame Fahrt in einem PKW € 0,30/km; bei Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel Erstattung der Fahrtkosten 2. Klasse gegen Vorlage der Fahrkarte im Original. Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen.
- 8.6.4 Spesen der 4 Juroren und dem LV Vorsitzenden:
Anreise im eigenen PKW: € 0,30/km.
Bei Anreise mit der Bahn: Vorlage der Fahrkarte im Original (für 2. Klasse + evtl. Zuschläge). Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen.
Die maximal 4 Juroren und der LV Vorsitzender erhalten zuzüglich einmalig € 50,00 Aufwandsentschädigung.
- 8.6.5 Übernachtungskosten: Wer von dem oben genannten Personenkreis weiter als 300 km entfernt vom Veranstaltungsort der praktischen Prüfung wohnt oder arbeitet, kann für eine Nacht pauschal € 65,00 Übernachtungskosten abrechnen.
- 8.6.6 Mitglieder des VKD-Präsidiums, Vorstandes und des Fachausschusses sind als Gäste zu den LV Vorentscheidungen herzlich willkommen. Eine Kostenerstattung/Spesenregelung ist nicht vorgesehen.
- 8.6.7 Es sollte eine Selbstverständlichkeit für alle Mitwirkenden sein, die Kosten so gering wie möglich zu halten. Bei Fahrgemeinschaften kann nur eine Fahrt in Rechnung gestellt werden.

Für die Abrechnung benutzen Sie bitte das von der Verbandsgeschäftsstelle vorbereitete Formular, siehe Anlage 13

Der LV erstattet die aufgeführten Kosten der Veranstaltung und rechnet – wenn alle Kosten feststehen – mit der VKD Geschäftsstelle in Frankfurt ab.

9. Dritte Stufe: Endrunde

9.1 Vorbereitungen

9.1.1 Organisation

Die Endrunde wird vom Haus Achenbach in Zusammenarbeit mit dem VKD vorbereitet und durchgeführt. Die Träger des Wettbewerbs haben das Recht der Veröffentlichung.

9.1.2 Austragungsort und Termin

Die Endrunde erstreckt sich über zwei Tage. Sie findet i.d.R. im ersten Halbjahr jeden Jahres im Raum Frankfurt statt. Der Termin wird meistens kurz nach der letzten Endrunde abgestimmt und bekanntgegeben.

9.1.3 Erstellung der Prüfungsunterlagen

Der Juryvorsitzende (ein Fachlehrer) erarbeitet jährlich neue Fragen für die theoretische Prüfung. Die Vorgaben für das Wettbewerbsmenü und die Rohstofferkennung einschließlich der Bereitstellung des Warenkorbs werden vom Haus Achenbach vorgenommen.

Die theoretischen Fragen werden von dem Juryvorsitzendem im versiegelten Umschlag aufbewahrt.

9.1.4 Jury

Drei Jurymitglieder werden vom Haus Achenbach und drei vom VKD benannt. Vorsitzende/r der Jury soll ein Fachlehrer sein.

Bei der Auswahl der Juroren ist darauf zu achten, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in an der Endrunde teilnimmt. Dies gilt auch für die Erstellung/Auswertung der theoretischen Fragen.

9.1.5 Einladung der Gäste und Teilnehmer

Wettbewerbsteilnehmer der Endrunde (die neun Sieger der Vorentscheidungen), deren Begleiter, Juroren und Gäste werden vom Haus Achenbach schriftlich eingeladen. Die persönlichen Einladungen sind nicht übertragbar.

Der Landesverbandsvorsitzende entscheidet in Abstimmung mit dem Wettbewerbsteilnehmer, wer dessen Begleiter/in zur Endrunde sein soll. Bei Unstimmigkeiten entscheidet der Achenbach Preis Koordinator.

9.2 Ablauf und Durchführung

9.2.1 Anreise

Die Wettbewerbsteilnehmer mit ihren Begleitern sowie die Juroren sollen am ersten Tag der Endrunde – i.d.R. ein Freitag – bis spätestens 14.30 Uhr am Veranstaltungsort eingetroffen sein. In der Zeit von 15.30 Uhr bis 16.00 Uhr besteht die Möglichkeit der gemeinsamen Besichtigung der Küche.

Der Abend des Anreisetages dient dem Kennenlernen und dem Einstimmen auf den Wettbewerb im Rahmen eines gemeinsamen Abendessens im Hause Achenbach.

9.2.2 Theorie

Die theoretische Prüfung beginnt um 16.00 Uhr am ersten Wettbewerbstag im Anschluss an die Küchenbegehung. Sie besteht aus 9 Fachfragen, einer Rechenaufgabe (Taschenrechner erlaubt) und der Erkennung von 10 Rohprodukten.

9.2.3 Praktische Arbeit

Die praktische Arbeit beginnt um 7.30 Uhr am zweiten Wettbewerbstag (Frühstück ab 6.30 Uhr) mit der Bekanntgabe der Warenkörbe.

Jede/r Teilnehmer/in erstellt daraus unter Berücksichtigung der vorgegebenen Hauptkomponenten, die im kleinen Warenkorb stehen und für jeden separat gepackt sind, sein eigenes Menü. Hierzu steht dem Teilnehmer ein Zeitlimit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt. Die Bewertung dieser Menü-Ausarbeitung zählt mit zur praktischen Arbeit. Es stehen maximal 30 Minuten zur Verfügung. Es können nur die Produkte verwendet werden, die in den Warenkörben vorhanden sind.

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs für 4 Personen ist folgender Zeitplan einzuhalten:

Um 12.30 Uhr beginnt der Service mit dem ersten Gang.

Um 13.00 Uhr folgt der zweite Gang.

Um 13.30 Uhr Hauptgang

Um 14.00 Uhr Dessert

Um 14.30 Uhr ist der Arbeitsplatz gereinigt zu verlassen.

Arbeitspausen werden vom Teilnehmer selbstständig bestimmt.

Mitgebracht werden dürfen Arbeitsgeräte, kleine Töpfe, Förmchen, Timbales sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Pacojet, Handmixer, Pürierstab, etc. Die oben genannten Arbeitsgeräte/Technik darf verwendet werden, muss aber allen Teilnehmern zur Verfügung gestellt werden.

Nicht mitgebracht werden dürfen vorbereitete Lebensmittel (fertige Fonds, Schokoladenteile, Gewürze, etc.).

9.3 Bewertung durch die Jury

Theorie:	- Fachfragen und Rechenaufgaben	10
	- Rohstofferkennung	5
		15 Punkte

Praktische Arbeit:	- Menüausarbeitung	5
	- Zeiteinteilung	5
	- Mise-en-place	5
	- Sauberkeit/Zeiteinteilung	5
	- Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10
	- Arbeitstechniken	15

Jury A 45 Punkte

1. Gang	- Anrichteweise	5
	Vorspeise o. Suppe - Geschmack	5
2. Gang	- Anrichteweise	5
	Suppe o. Zwischengericht - Geschmack	5
3. Gang	- Anrichteweise	5
	Hauptgang - Geschmack	5
4. Gang	- Anrichteweise	5
	Dessert - Geschmack	5

Jury B 40 Punkte

Gesamt 100 Punkte

Bewertungsbögen:

**Anlage 4, Anlage 5, Anlage 6, Anlage 7
Anlage 8, Anlage 9, Anlage 10**

9.4 Siegerehrung und Preise

Im Rahmen eines festlichen Empfangs mit Abendessen wird die Siegerehrung mit Preisverleihung vom Präsidenten des VKD und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach vorgenommen.

Die Preise der Endrunde:	1. Preis	€ 1.000,--
	2. Preis	€ 750,--
	3. Preis	€ 500,--
	alle weiteren je	€ 250,--

Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer der Endrunde einen Sachpreis.

9.5 Regelungen zur Kostenübernahme

Die gesamten Kosten der Endrunde trägt das Haus Achenbach. Im Einzelnen:

- a. Jeder Wettbewerbsteilnehmer und ein Begleiter erhalten für die gemeinsame Anreise im PKW € 0,30/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet.
Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen.
- b. Für Juroren, das Präsidium und die LV Vorsitzenden gilt die Reisekostenregelung wie unter 9.5.a.
- c. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD, der dem Haus Achenbach eine Rechnung über die Gesamtkosten stellt.
- d. Die Kosten für Übernachtung und Frühstück trägt das Haus Achenbach, das auch die Zimmer reserviert (Die Kostenübernahme der Zimmer erfolgt ab einer Entfernung von 60 km (einfacher Fahrt) Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt.



10. Statutenänderungen

Änderungen der Statuten bedürfen der Zustimmung des VKD-Präsidiums und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach. Sie bedürfen der Schriftform. Jeder der genannten Partner ist berechtigt, Änderungen der Statuten vorzuschlagen.

Frankfurt am Main, Februar 2015

Sulzbach am Taunus, Februar 2015

Andreas Becker
Präsident
Verband der Köche
Deutschlands e.V.

Petra Moos-Achenbach
Geschäftsführerin
Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Delikatessen Manufaktur

Verband der Köche Deutschlands e.V.
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Telefon 069/6300 06-0
Fax 069/6300 06-10
koeche@vkd.com
www.vkd.com

Rudolf Achenbach Preis
Postfach 12 20
65843 Sulzbach am Taunus
Telefon 06196/60 09-57
Fax 06196/60 09-28
achenbach-preis@achenbach.com
www.achenbach.com

Anlage 1

Checkliste zur Wettbewerbsvorbereitung

- Organisationsbesprechung/zeitliche Ablauf-Planung
- Ort der Austragung/Lokalitäten/Anfahrtsplan
- Kostenplan
- Termin/Zeitangaben
- Teilnehmerliste (Meldung an Achenbach Preis Koordinator)
- **Kontrolle der Teilnahmeberechtigung: Alter, VKD-Mitgliedschaft**
- Organisation des Service/Tafelform/Tischordnung
- Jury/Benennung/Einladung
- Praktische Aufgaben
- Preise/Urkunden
- Gästekreis/Einladungen: maximal _____ gemeldet
- Einladungen an Presse/schriftliche Presseinformationen Radio/Fernsehsender regional
- Material bestellen
- Material bereitstellen
- Bewertungsbögen für die Jury Anlagen 4 - 11
- Platznummern für die Teilnehmer
- Beginn des Wettbewerbes
- Begrüßungsansprache (kurz halten)
- Service des Wettbewerbsmenüs
- Tischreden nach den Essen einplanen, um der Jury Zeit zur Auswertung zu geben (PC für EDV-Auswertung beschaffen).
- 1. Redner: _____
- 2. Redner: _____
- 3. Redner: _____
- Preisverleihung
- Abrechnung
- Manöverkritik/Verbesserungsvorschläge
- Rücklauf der Unterlagen von der LV-Ausscheidung an den VKD

Bei Fragen beraten wir Sie gern:

Rudolf Achenbach Preis
Postfach 12 20
65838 Sulzbach

Tel. 0 61 96/60 09-57
Fax 0 61 96/60 09-28
achenbach-preis@achenbach.com
www.achenbach.com



Anlage 2

MUSTERBRIEF

Landesverband Berlin-Brandenburg

Chefredaktion KÜCHE
Nicole Ritter
LPV Media GmbH
Am Hammergraben 14
56567 Neuwied

X. Januar XXXX

Vorentscheidung zum Rudolf Achenbach Preis XXXX

Sehr geehrte Frau Ritter,

am X. Februar XXXX findet im XXXX die Vorentscheidung innerhalb unseres
Zweigvereins zum bundesweiten Wettbewerb für junge Köchinnen
und Köche im Prüfungsjahr statt.

Wir möchten Sie zu dieser Veranstaltung herzlich einladen, um Ihnen einen
Einblick in den Leistungsstand unserer Auszubildenden zu geben.

Der Wettbewerb beinhaltet die Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-gängigen
Menüs für 6 Personen.

Wir würden uns freuen, Sie um 00:00 Uhr zu begrüßen. Das gemeinsame Essen ist
um 00:00 Uhr vorgesehen. Die Veranstaltung endet mit der Auszeichnung des
Siegers/der Siegerin gegen 00:00 Uhr.

Bei Rückfragen stehe wir Ihnen gerne unter 00000-0000000 zur Verfügung.

Sie würden unseren Auszubildenden und uns eine große Freude machen, wenn
Sie kommen können.

Mit freundlichem Gruß

1. Vorsitzender



Anlage 3

Teilnehmer-Meldung

┌ Herr/Frau

Straße/Postfach

└ PLZ/Ort

Wichtig: Spätestens 14 Tage vor der
theoretischen Vorentscheidung
an Leiter/Leiterin Ihres Landesverbandes
schicken (Bitte nicht an die
Verbandsgeschäftsstelle Frankfurt!).

Als Teilnehmer des Zweigvereins _____

melden wir die/den Auszubildende/n im letzten Ausbildungsjahr: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

geboren am: _____

Ausbildungsbetrieb: _____

Telefon/Mobil: _____

E-Mail: _____

VKD-Mitgliedsnummer: _____ oder Kopien der Anmeldung beifügen

Küchenchef/Ausbilder: _____

E-Mail: _____

Unterschrift

Datum



Anlage 4

Fachfragen

Theorie Teil 1

Teilnehmer/in Nr. _____

Rückseite bei Bedarf mitverwenden.



Anlage 5

Rohstofferkennung

Theorie Teil 2

Teilnehmer/in Nr. _____

Bezeichnen Sie die vor Ihnen liegenden Rohstoffe / Rohwaren mit ihrem fachlich korrekten Namen in der Reihenfolge der Nummerierung.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Erreichte Punktzahl: _____



Anlage 6

Menüausarbeitung

Praktischer Teil

Teilnehmer/in Nr. _____

Erstellen Sie aus den Warenkörben unter Berücksichtigung der für jeden Gang vorgegebenen Hauptkomponenten des kleinen Warenkorbes Ihr eigenes vier-Gänge-Menü für 6 Personen. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt.

Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Zeit: maximal 30 Minuten.

Die Bewertung erfolgt mit maximal 5 Punkten, die zu Ihrem praktischen Ergebnis zählen.



Anlage 7

Bewertungsbogen

Für persönliche Notizen der Jury A

Teilnehmernummer:		Punkte	
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
Teilnehmernummer:			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
Teilnehmernummer:			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
Teilnehmernummer:			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
Teilnehmernummer:			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		

Anlage 8

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Auswertung Theorie

		Punkte maximal	Teilnehmernummern												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Theorie-Fragen	Teil 1	10													
Rohstofferkennung	Teil 2	5													
Gesamt Theorie		15													

Die Ergebnisse der theoretischen Vorentscheidung sind bis zur praktischen Vorentscheidung von der Jury aufzubewahren.

Ort, Datum

Unterschrift

Anlage 9

Jury A

Bewertung Praxis

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



	Punkte maximal	Teilnehmernummern									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Menüausarbeitung	5										
Zeiteinteilung	5										
Mise en place	5										
Sauberkeit	5										
Rohstoffverarbeitung/ Materialverwertung	10										
Arbeitstechniken	15										
Gesamt Praxis	45										

Ort, Datum

Unterschrift

Anlage 10

Jury B

Bewertung Praxis

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



		Punkte maximal	Teilnehmernummern										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Vorspeise/ Suppe	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Suppe/ Zwischengericht	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Hauptgericht	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Dessert	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Gesamt Praxis		40											

Ort, Datum

Unterschrift

Anlage 11

Endergebnis _____

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Teilnehmer Nr.	Name des Teilnehmers	Name und Ort des Ausbildungsbetriebes	Name des Zweigvereins	Erzielte Punkte	Platz-ziffer
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Ort, Datum

Unterschrift



Anlage 12

Die Organisation eines Vorentscheids

Weitere Details zu Vorbereitung siehe auch Kapitel 8.1.1

Folgende Informationen sind spätestens eine Woche vor dem Termin des Vorentscheids dem Achenbach Preis Koordinator Herrn Michael Laabs mitzuteilen:
Gerne per E-Mail: achenbachpreis@achenbach.com

- Wer ist der ausrichtende Zweigverein und wie heißt sein Vorsitzender?
- Wer ist unser Ansprechpartner (Hauptorganisator) vor Ort (Name und Mobilnummer)?
- Wer hat die Serviceleitung vor Ort?
- Wie ist der zeitliche Ablauf? (Um wie viel Uhr sind die Gäste eingeladen?)
 - Aperitif
 - Servicebeginn
 - Siegerehrung

- Bitte nennen Sie die Namen, Ausbildungsorte, Zweigvereine und Geburtsdaten der Teilnehmer und die Namen Ihrer Begleiter.
- Bitte nennen Sie die Namen der Juroren und den Juryvorsitzenden.
- Haben Sie jemand, dem Sie die Ehrennadel verleihen möchten?

Ablaufplan des Vorentscheids am Beispiel einer Abendveranstaltung:

- 17.00 Uhr Eintreffen des Repräsentanten der Achenbach Delikatessen Manufaktur
I.d.R. ist Katrin Moos-Achenbach eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn vor Ort um die letzten Vorbereitungen zu treffen.
- Aufbau der Roll-Ups
 - Arrangieren des Geschenke-/Urkudentischs
 - Vorbereitung der Urkunden
(Unterschriften des LV Vorsitzenden und des Juryvorsitzenden)
 - Feinabstimmung der Redner
- 18.00 Uhr Aperitif
- 18.00 Uhr Platzierung der Gäste
- 18.15 Uhr Begrüßung durch den LV-Voritzenden und/oder den Gastgeber/Hausherren
- 18.30 Uhr Beginn des Menüs
- 21.00 Uhr Vorbereitung der Siegerehrung
(Urkunden ausfüllen, Ergebnis notieren)
- 21.15 Uhr Siegerehrung
Kurze Ankündigung/Danksagung durch den LV Vorsitzenden
- Rede Katrin Moos-Achenbach
- Kurze Einleitung
 - Danke an das Organisationsteam
 - Danke an das Serviceteam
 - Danke an den Gastgeber und Übergabe des Gastgeschenks
 - Evtl. Übergabe der Ehrennadel
 - Gratulation an die Teilnehmer
 - Siegerehrung:
 - Bekanntgabe der Namen und Übergabe Urkunde/Umschläge/Fahrkarte:
Katrin Moos-Achenbach
 - Vorlesen der entsprechenden Ausbildungsbetriebe/Zweigvereine und Übergabe des Sachpreises (Buch):
LV-Vorsitzender
 - Foto:
 - alle Teilnehmer
 - Platz 1-3
 - Jury

an: VKD – Geschäftsstelle / Rudolf Achenbach Preis
Steinlestraße 32 / 60596 Frankfurt am Main

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Anlage 13

Kostenabrechnung

Vorentscheidung Landesverband

in _____ am _____

1 Zweigverein	2 Name, Vorname	3 Teiln.	4 Begl.	5 Juror	6. LV- Leiter	7 Pauschale Material	8 Pauschale Bewirtung	9 Aufwandsent- schädigung	10 Fahrspesen km Betrag	11 Übernacht. Pauschale	Summe

Bank, Konto Nr. und BLZ _____ Übertrag / Gesamt-Summe € _____

Spalte 1:
Hier ist der Zweigverein zu nennen, der den Wettbewerbsteilnehmer, den Begleiter, einen Juror zur LV-Vorentscheidung entsandt hat oder den LV-Leiter.
Spalte 2:
Zuerst den Zunamen, dann Vornamen eintragen

Spalte 3.4.5.6:
Bitte die zutreffende Kategorie ankreuzen
Es sind maximal 4 Juroren einzutragen

Spalte 7:
Für jeden Wettbewerbsteilnehmer vergüten wir eine Pauschale von € 80,-. In dieser Summe sind die Kosten für den Materialeinkauf ebenso enthalten wie für evt. Nebenkosten wie Raummiete, Service, Reinigung, Dekoration etc.
Spalte 8:
Für jeden der Teilnehmer vergüten wir eine Pauschale von € 25,- für die Bewirtung der Gäste.

Spalte 9:
Aufwandsentschädigung in Höhe von € 50,- wird den Juroren erstattet.
Spalte 10:
Reisekosten werden nach den derzeit gültigen Richtlinien der Finanzverwaltung mit € 0,30/km je gefahrenem Kilometer vergütet. Für die Teilnehmer und Begleiter wird das Kilometergeld nur für einen PKW zusammen erstattet.

Spalte 11:
Kosten für die Übernachtung übernehmen wir nur, wenn der Sitz des Zweigvereins und der Ort der **praktischen Vorentscheidung** - mehr als 300km (einfache Fahrt) voneinander entfernt sind. In diesem Fall vergüten wir eine Pauschale je Person von € 35,- für eine Übernachtung.

Ort, Datum

Unterschrift