

WETTBEWERBREGLEMENT – KÄSEPLATTEN

13. SWISS CHEESE AWARDS 2024, Lugano TI

Die Anmeldung kann auch direkt vorgenommen werden unter:

www.cheese-awards.ch/swiss-cheese-awards-2024

Ort des Wettbewerbs

Der Wettbewerb findet im Rahmen des Herbstfest und der SWISS CHEESE AWARDS im Palazzo dei Congressi von Lugano, statt.

Datum

Freitag, 4. Oktober 2024

Kandidatenauswahl:

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt.

Die ersten 15 Anmeldungen werden berücksichtigt.

Anmeldeschluss ist der 12. August 2024.

Verordnung

(Jede Bezeichnung von Person, Status oder Funktion wird in unterschiedlicher Weise als weiblich und männlich verstanden.)

Der Wettbewerb "Käseplatten" ist eine besondere Kategorie, die erstmals im Rahmen der SWISS CHEESE AWARDS stattfindet. Die hergestellten Käseplatten nehmen nicht an der Wahl des Swiss Champion teil.

Artikel 1 - Zweck des Wettbewerbs

Ziel des Wettbewerbs ist es, Schweizer Käse und die Nähe von Einzelhändlern und Käsereien zum Verbraucher (Publikum) hervorzuheben, die während der SWISS CHEESE AWARDS und des Fête Bagnes Capitale de La Raclette anwesend sind.

Gleichzeitig können die Kandidaten ihr Know-how bei der Zubereitung von Käseplatten mit verschiedenen Käsesorten, darunter fünf Schweizer AOP-Käsesorten, unter Beweis stellen.

Artikel 2 - Kandidaten

Alle Erwachsenen (18 Jahre), die regelmäßig (min. 50%) in einem Einzelhandelsgeschäft arbeiten und Schweizer Käse das ganze Jahr zum Verkauf anbieten, sind zum Wettbewerb zugelassen.

Artikel 3 - Die Jury

Die Jury setzt sich aus 3 Personen aus der Käsebranche zusammen.

Artikel 4 - Der Wettbewerb

Erstellung einer Käseplatte für ca. 15 – 20 Personen

Eine Käseplatte steht den Wettbewerbern zur Verfügung. Die maximalen Abmessungen des fertigen Fachs sind eine vom Veranstalter zur Verfügung gestellte kreisförmige Schale mit einem Durchmesser von 69,5 cm.

Dekorative Elemente können von den Kandidaten mitgebracht werden.

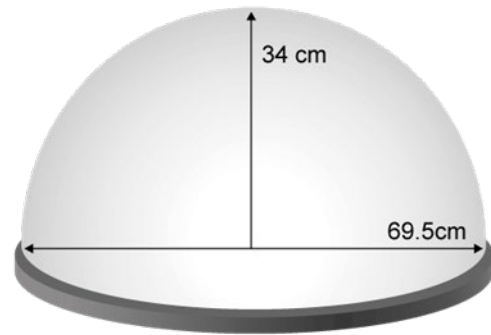
Jedes dekorative Element außerhalb der Vorlage ist verboten.

Holzplatte

Die maximalen Abmessungen der fertigen Schale sind 69,5 cm im Durchmesser (runde Holzschale).



Holzplatte



Werkzeuge

Die Kandidaten bringen die für ihre Arbeit notwendigen Werkzeuge mit (Messer, Schneidebrett, Schneiddraht, Planke, etc.).

Die auf dem Tablett präsentierten Käsesorten werden nur vor Ort geschnitten.

Kandidaten kann nicht von einem Dritten bei der Realisierung geholfen werden.

Wichtig: Die Käseplatten werden vor Ort konsumiert, daher ist es verboten, für die Herstellung, Nadeln, Zahnstocher oder andere scharfe Objekte zu verwenden.

Verfügbare Zeit

Laufzeit: 1 Stunde und 30 Minuten

Die Kandidaten haben 15 Minuten Zeit, um ihre Ausrüstung vor Beginn des Wettbewerbs zu installieren.

Sie erhalten 15 Minuten nach dem Test, um ihren Arbeitsbereich aufzuräumen und zu reinigen.

Teilnehmer und Begleiter nehmen die Anweisungen des Wettbewerbsleiters zur Kenntnis und befolgen diese.

Die Begleiter der Kandidaten verlassen den Wettkampfraum (reservierter Raum) vor Beginn des Wettbewerbs und dürfen erst am Ende des Wettbewerbs zurückkehren.

Kennzeichnung

Die Etikettierung ist obligatorisch und der Name des Produkts ist deutlich gekennzeichnet.

Die Angabe des Gütezeichens (AOP, IGP ...) ist für alle Käsesorten, die davon profitieren, obligatorisch.

Die Etikettierung der Käsesorten auf dem Tablett ist vom Kandidaten entweder vor der Veranstaltung oder vor Ort (manuelles Schreiben) vorzulegen.

Inschriften, Objekte, Fahnen oder Hinweise zur Identifizierung des Kandidaten sind aus Gründen der Neutralität verboten.

Artikel 5 - Produkte / Käse

Produkte: Der Teilnehmer bringt seinen eigenen Käse mit (ganze Käse oder bei schweren Käsen in Stücken von mindestens 1 kg).

Die Käseplatte muss aus mindestens 8 Käsesorten bestehen, darunter:

- mindestens 3 AOP-Käse

Artikel 6 - Wettbewerbsbewertung

Die Jury, aber auch der Wettbewerbsleiter und andere, die im Wettkampfraum arbeiten, sprechen nicht mit den Teilnehmern, es sei denn, es wird ein schwerwiegender Fehler festgestellt.

Das Urteil der Fachjury wird während und am Ende der Produktion erfolgen. Besonders berücksichtigt werden folgende Faktoren:

Praktische Punktzahl:

- Einhaltung von dem Thema und der Regulierung,
- Vielfalt an Texturen
- Vorhandensein von Käse auferlegt
- Ästhetik der Präsentation
- Beherrschung, Verfeinerung der Schnitte, Achtung der Identität von Käse, Einhaltung bei der Kennzeichnung von Käse
- Beherrschung von Hygiene und professionellen Gesten, allgemeine Einstellung, Fairplay

Theoretische Punktzahl:

Fragen an den Kandidaten (am Ende der Realisierung):

- Einführung in das Fach (im Bild)
- Gründe für seine Entscheidungen

Die Käseschlitze (Abfall) werden in eine separate Dose gestellt und am Ende des Wettbewerbs gewogen. Pro 200gr Abfall, werden 5 Punkte vom Ergebnis abgezogen.

Sobald die Käseplatten von der Jury bewertet werden, sind sie für die Öffentlichkeit zugänglich und sobald die Bewertung der Jury beendet ist, werden sie für die Verkostung zur Verfügung gestellt.

Die Jury (mindestens 3) setzt sich aus Spezialisten aus Industrie (Vertrieb) sowie Gastronomie zusammen.

Das Ranking der Jury ermöglicht die endgültige Einstufung nach folgendem Prinzip: z.B.

Kandidat	Ranking Jury 1.	Ranking Jury 2.	Ranking Jury 3.	Ranking Jury 4.	Ranking Jury 5.	Punkte	Letzter Rang
1	1	7	8	8	3	27	1.
2	11	12	15	14	15	67	4.
3	8	6	8	4	3	29	2.
...	5	9	10	5	4	33	3.

Im Falle eines Unentschiedens ist der Punkt der Stürze (Abfall) entscheidend für den Rang.

Artikel 7 - Materialien

Jeder Kandidat muss seine Handschneideausrüstung (Messer, Drähte, Leine, etc.), seine Dekorationen, seine Etiketten für die Bezeichnung von Käse und Zubehör mitbringen.

Die Verwendung von Würfelschneide-, Drahtschneidegeräten ist ebenfalls verboten.

Die Beschriftung ist Pflicht und die Bezeichnung des Produkts sowie sein Ursprung müssen klar angegeben sein. Die Angabe des Qualitätslabel (AOP, IGP usw.) ist Pflicht für alle Käse, die über ein solches verfügen.

Die Beschriftung der Käse auf der Platte muss vom Bewerber entweder vor der Veranstaltung oder vor Ort (Handschrift) vorgesehen werden.

Artikel 8 - Kleid erforderlich

Schwarze Hose, dunkle Schuhe, professionelle Jacke.

Die Kandidaten erhalten vom Veranstalter eine Arbeitsschürze für die Veranstaltung.

Artikel 9 - Sauberkeit und Hygiene

Am Ende der Realisierung der Käseplatten reinigen die Kandidaten ihren Arbeitsplatz und die Ausrüstung, die notwendig ist, um die Käseplatten zu realisieren. Sie sorgen für eine gute Präsentation für das Urteil der Fachjury.

Der Wettkampfraum muss in einwandfreiem Zustand hinterlassen werden. Jeder Kandidat ist verpflichtet, alles mitzunehmen, was er zu Beginn des Wettbewerbs mitgebracht hat, die restlichen Käsesorten zu verpacken und einzusammeln und den Wettkampfraum so zu verlassen, wie er zur Verfügung gestellt wurde.

Nach der Präsentation der Käseplatten an die Jury und das Publikum werden sie zur Verkostung kostenlos der Öffentlichkeit serviert.

Artikel 10 - Zeitplan und Tag

Freitag, 4. Oktober:

Ort: Palazzo dei Congressi von Lugano

9:30 Uhr empfang der Kandidaten

9:45 Kandidatenbriefing

10:15 Uhr: Zugang zu den Auswahltischen für die Bewerber, Installation der notwendigen Ausrüstung für die Tests. Zugang zu Käse, der vom Veranstalter zur Verfügung gestellt wird.

10:30 Uhr: Beginn der Veranstaltung (der Wettbewerb beginnt, sobald alle Teilnehmer den Raum verlassen haben)

12:00 Uhr: Ende des Wettbewerbes, Reinigung und Aufräumen.

Die Kandidaten bleiben an ihrem Platz, um ihre Käseplatten der Jurys vorzustellen.

12:00 Uhr: Kandidaten stehen hinter ihrer Käseplatte und beantworten Fragen der Jury

12:45 Uhr: Kandidaten verlassen den Raum (ein kleines Essen wird den Teilnehmern angeboten)

13:00 - 17:45 Uhr: Präsentation der Käseplatten am Publikum.

16:30 Uhr Preisverleihung

18:30 Uhr Apéro

20.00 Uhr Nacht der Schweizerkäser/Käserin

Artikel 11 - Preis

Die ersten drei Kandidaten erhalten jeweils eine gravierte Glocke und ein Diplom.

Die anderen Teilnehmer, ein Diplom über die Teilnahme am Wettbewerb.

Der Gewinner nimmt nicht an der Wahl des SWISS CHAMPION teil

Artikel 12 - Öffentlich

Die Vorbereitung der Käseplatten erfolgt in Anwesenheit des Publikums (begrenzt durch markante Bands).

Artikel 13 - Anmeldegebühr

Es gibt keine Teilnahmegebühr.

Jeder Teilnehmer erhält für seine Käseplatte eine Entschädigung von CHF 70.—

Nach dem Wettbewerb bleiben die Käseplatten im Eigentum von FROMARTE.

Die Käseplatten werden beim Aperitif nach der Verleihung der AWARDS serviert.

Artikel 14 - Technisches Dokument

Nach dem 12. August 2024, erhalten die Teilnehmer eine Einladung zum Wettbewerb. Das technische Dokument mit allen zusätzlichen Angaben, die für die Ausführung der Käseplatte erforderlich sind, dem endgültigen und detaillierten Zeitplan der Veranstaltung sowie allgemeinen Informationen.

Datum und Ort des Wettbewerbs

13. Swiss Cheese Awards

Freitag 4 Oktober 2024, am Palazzo dei Congressi, Lugano

Verantwortlich für die Auswahl der Kandidaten:

FROMARTE

Veranstaltungsleiter:

SWISS CHEESE AWARDS, C/O FROMARTE

Gurtengasse 6

Postfach 9353

3001 Bern

info@cheese-awards.ch