



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

KATEGORIE »KÜCHE«

Um einen fairen und transparenten Wettbewerb zu garantieren, akzeptieren die TeilnehmerInnen mit ihrer Anmeldung folgende Bedingungen:

Die Teilnahme am Wettbewerb Falstaff Young Talents Cup setzt die Zustimmung zu den Teilnahmebedingungen voraus. Mit der Teilnahme am Wettbewerb Falstaff Young Talents Cup akzeptieren die TeilnehmerInnen diese Teilnahmebedingungen. Die Falstaff PROFI GmbH behält sich das Recht vor, bei Verstoß gegen diese Teilnahmebedingungen, TeilnehmerInnen vom Wettbewerb auszuschließen.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Die Anmeldung zum Wettbewerb Young Talents Cup ist kostenlos und **muss** online <https://www.falstaff-profi.com/young-talents-cup/> erfolgen.
- Teilnahmeberechtigt sind alle KöchInnen die sich in einer Ausbildung – sei es in einer LBS, Tourismusschule oder einem College – befinden oder diese mit Stichtag 31.09.2024 seit maximal 3 Jahren abgeschlossen haben. Eine Altersgrenze besteht nicht.
- Die Anmeldung inklusive aller Unterlagen muss spätestens bis **26.08.2024** vollständig erfolgt sein.
- Mit der Anmeldung bestätigt der/die TeilnehmerIn im Besitz der Fotorechte zu sein und dass bei einer Veröffentlichung der von ihm/ihr übersendeten Fotos kein besonderer Fotocredit notwendig ist. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichtet sich der/die BewerberIn extra darauf hinzuweisen.
- Die TeilnehmerInnen übertragen dem Veranstalter das Recht, die übersendeten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien veröffentlichen zu dürfen.
- Ausgeschlossen von der Teilnahme sind die GewinnerInnen der Vorjahre des Falstaff Young Talents Cups. TeilnehmerInnen und FinalistInnen sind jedoch berechtigt, sich ein weiteres Mal zu bewerben.

DIE BEWERBUNG

Die Bewerbung muss folgendes beinhalten:

1.) Lebenslauf

- Vor- und Zuname
- Geburtsdatum, Geburtsort



- vollständige (aktuelle) Anschrift
- Mobiltelefonnummer
- E-Mail-Adresse
- Bildungsweg
- Lehre/Praktika
- derzeitige Wirkungsstätte
- Instagram-Name
- Kochjackengröße

2.) Portraitfoto des/der TeilnehmerIn

im JPG Format hochaufgelöst!

3.) Dein Gericht

Um Kreativität messbar zu machen, müssen die im Warenkorb genannten Produkte (**mindestens vier Produkte**) Bestandteil Deines Gerichts sein. Inwieweit andere Produkte und Zutaten im Gericht zum Einsatz kommen, obliegt Deiner Kreativität, wobei die sich im Warenkorb befindenden Produkte als Hauptkomponenten zum Einsatz kommen müssen.

Außerdem muss mindestens **ein regionales Produkt** in dein Gericht einfließen. Die Voraussetzungen für dieses Produkt: Es muss im Umkreis von maximal 60 Kilometern rund um das Restaurant/Hotel/Ausbildungsstätte wachsen, in dem du tätig bist und du musst es selbst geerntet oder gefangen haben. Das Produkt darf nicht von Dritten (Lieferanten oder Produzenten...) geliefert oder veredelt werden. Umso kreativer du dabei bist, umso besser die Bewertung.

Bitte hebe die Zutaten aus dem Warenkorb (inkl. Maßangabe) sowie dein regionales Produkt in Deinem Rezept vor! Zusätzlich muss dein Gericht mind. einen Garprozess mit einem Kombidämpfer durchlaufen.

Der Wareneinsatz für das Gericht darf pro Person maximal EUR 10,00 netto betragen. Bitte füge deiner Bewerbung die **genaue Kostenkalkulation für 10 Personen** bei.

Lade ein hochaufgelöstes Bild im JPG Format von Deinem Gericht hoch.

DER WARENKORB 2024

Es müssen **mindestens vier Produkte** aus dem Warenkorb in Dein Gericht einfließen. Die vier gewählten Produkte müssen als Hauptkomponenten im Gericht eingesetzt werden. Mit welchen anderen Produkten und Zutaten das Menü ergänzt wird, obliegt deiner Kreativität.

- 11er Rösti-Kartoffeln fein gerieben – 11er Kartoffelspezialitäten <https://www.11er.at>
- Lamm French Racks – Metro Chef www.metro.at
- Cayennepfeffer, Chilis gemahlen – Wiberg www.wiberg.eu/de
- Gourmetsalz Bad Ischler – Salinen www.salinen.com
- Waldviertler Freiland Geflügel – Transgourmet www.transgourmet.at
- Camaron Rojo – R&S Gourmets www.rs-gourmets.at
- Safran-Fäden – Wiberg www.wiberg.eu/de



WETTBEWERBSREGELN

- Die TeilnehmerInnen kochen ihr eingereichtes Gericht für **10 Personen**. Die KöchInnen müssen alle über den Warenkorb hinausgehenden Zutaten selbst zum Finale mitnehmen. Die Zutaten aus dem Warenkorb werden in exakt der Menge zur Verfügung gestellt, die im eingereichten Rezept angegeben sind. Die Teller, auf denen jeweils angerichtet wird, müssen die Teilnehmer für 10 Personen selbst mitbringen.
- Die Wettbewerbszeit beträgt **drei Stunden**. Innerhalb dieser drei Stunden müssen alle zehn Gerichte bereits an die Jury gesendet werden
- Die FinalistInnen dürfen keine bereits vorproduzierten Produkte/Waren/Saucen etc. mitbringen oder verwenden. Die Jury kontrolliert die mitgebrachten Waren auf evtl. bereits vorproduzierte Produkte/Waren/Saucen etc. und konfisziert diese gegebenenfalls. Die Jury achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsregeln.
- Die KandidatInnen arbeiten mit ihren eigenen Kochmessern sowie mit ihren eigenen Küchengeräten, welche es nicht standardgemäß in einer Gastronomieküche gibt. Geräteliste folgt.
- Die Fachjury bewertet anhand eines Punktesystems. Es wird hierbei auf folgende Kriterien geachtet: Optik, Geschmack, fachliche Umsetzung, Kreativität, Hygiene, ressourcenschonendes Arbeiten und Sauberkeit
- Es gibt einen vorgegebenen Zeitplan, der eingehalten werden muss. Nicht zeitgerechte Fertigstellung ergibt Punkteabzug.
- Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurors, der jeweiligen Jurorin versehen und kann von den KandidatInnen am Ende der Veranstaltung eingesehen werden. Eine Feedbackrunde erfolgt schriftlich nach dem Wettbewerb.
- BetreuerInnen, LehrerInnen, Eltern oder HelferInnen sind im gesamten Wettbewerbsbereich nicht zugelassen.

ALLGEMEINES

- Eine Fachjury wählt unter allen fristgerecht und vollständig eingelangten Anmeldungen die Finalisten aus, die zum Wettbewerb eingeladen werden. Anmeldeschluss ist der **26.08.2024**. Die FinalistInnen werden per E-Mail informiert.
- Die Siegerehrung findet sofort nach der Veranstaltung vor Ort statt.
- Der Sieger/die Siegerin verpflichtet sich mit Teilnahme am »Young Talents Cup« auf seinen Social-Media-Kanälen mit mindestens **2 Postings** und **4 Stories** zu begleiten. Die Postings & Stories haben im Zeitraum von 4 Wochen vor der Veranstaltung bis 1 Woche nach der Veranstaltung umgesetzt zu werden. Dabei sind folgende Hashtags verpflichtend zu setzen:
#youngtalents #falstaffprofi #falstaffyoungtalentscup #ytc. Dabei sind verpflichtend folgende Accounts zu verlinken:
Facebook: Falstaff PROFI
Instagram: Falstaff.profi
- Für Schäden, die die TeilnehmerInnen verursachen, haften die Teilnehmerinnen persönlich gegenüber den gastgebenden Restaurants bzw. Schulen.
- Für zur Verfügung gestellte Produkte (wie z.B. Geräte, Geschirr, Teller, Gläser, Besteck etc.) haften die TeilnehmerInnen persönlich gegenüber dem Verleiher.



DATENSCHUTZ

Für die Teilnahme am Wettbewerb ist eine Angabe von personenbezogenen Daten erforderlich. Die TeilnehmerInnen erklären sich ausdrücklich damit einverstanden, dass die übermittelten persönlichen Daten für die Durchführung und Abwicklung des Wettbewerbs erhoben und verarbeitet werden. Außerdem erklären sie sich damit einverstanden, dass die persönlich hinterlegte E-Mail-Adresse Nachrichten im Zusammenhang mit dem Wettbewerb von der Falstaff PROFI GmbH erhalten darf. Im Falle eines Widerrufs wird der/die TeilnehmerIn vom Wettbewerb ausgeschlossen.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

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 TeilnehmerInnen durch die Anmeldung zum Wettbewerb akzeptiert.

Alle KandidatInnen erhalten vor Ort Schürzen, die nach der Veranstaltung in ihr Eigentum übergehen. Zur Siegerehrung und für das Fotoshooting müssen diese getragen werden.

Anreise- sowie Übernachtungskosten sind von den KandidatInnen selbst zu tragen.

Die TeilnehmerInnen erklären sich damit einverstanden, dass Fotos und/oder Videomaterial, das eigenständig vom Teilnehmer übermittelt wird, veröffentlicht werden darf.

Außerdem dürfen auch die Foto- und Filmaufnahmen, die im Zuge der Events des Falstaff Young Talents Cups (Wettbewerbe, Workshops, Seminare, Siegerehrung u.Ä.) entstehen und auf denen die TeilnehmerInnen zu sehen sind, veröffentlicht werden.

Die TeilnehmerInnen stimmen außerdem zu, dass sämtliche Rechte für die Nutzung und Veröffentlichung dieser Aufnahmen auf nachstehend genannte Rechtsträger übertragen werden können:

Medienunternehmen

Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.

Partnerunternehmen / Sponsoren des Falstaff Young Talents Cups

Diese dürfen die Bilder und/oder Videomaterialien ohne jede zeitliche, örtliche und inhaltliche Einschränkung in unveränderter Form durch den Urheber oder durch Dritte, die in dessen Einverständnis handeln, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien) publizistisch unter anderem zur Illustration und zu Werbezwecken verwenden.

Auch einer etwaigen Veröffentlichung im Internet (www.falstaff.at und www.falstaff-profi.com/young-talents-cup/) und auf allen sozialen Medien stimmen die TeilnehmerInnen ebenfalls zu. Zudem



werden die Rechte der Falstaff PROFI GmbH bzw. den Medienunternehmen alle Verwendungsrechte einschließlich Nachdruck und Weitergabe am Bildmaterial ohne zeitliche Beschränkung gegeben. Die Bilder können mit anderem Bildmaterial, Grafik oder Text kombiniert, abgeändert, skaliert oder beschnitten werden. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen.

Der Veranstalter behält sich Änderungen vor.

Noch Fragen? events@falstaff-profi.com.