



Organized by



With the patronage of



Main Partners



## Veranstaltungsvorschriften

### Gelato World Tour German Challenge – Sigep 2016

#### TEILNAHME

1. Teilnehmen können alle **professionellen Eiskonditoren**, die ihr Gewerbe in Deutschland und Österreich ausüben und sich als Repräsentanten einer Eisdiele (oder eines Lokals, das handwerklich hergestelltes Speiseeis produziert) gemäß den Bedingungen aus den Vorschriften angemeldet haben und zu diesem Wettbewerb zugelassen sind.
2. Die Eisdiele (oder das Lokal, das handwerklich hergestelltes Speiseeis produziert) darf nur von einem Fachmann vertreten werden.
3. Für die Anmeldung muss das Anmeldeformular ausgefüllt und **bis zum 31. Dezember 2016** an [germanchallenge@gelatoworldtour.com](mailto:germanchallenge@gelatoworldtour.com) gesendet werden.
4. Die ersten Hundert, die sich anmelden, nehmen garantiert an der Veranstaltung teil. Die Organisatoren geben ihr Bestes, um auch allen weiteren Anmeldern die Teilnahme zu ermöglichen, dies kann jedoch nicht garantiert werden.

#### WETTBEWERB

1. SIGEP ist mit Unterstützung von Carpi und unter der Schirmherrschaft von Uniteis Organisator der Veranstaltung.
2. Der Wettbewerb findet am 21. und 22. Januar 2017 statt.
3. Ein Komitee bestehend aus den Vertretern der Organisatoren beaufsichtigt den Wettbewerb.
4. Der teilnehmende Gelatiere stellt an einem der beiden Veranstaltungstage die Mischung für seine persönliche „Spitzensorte“ her, und zwar so viel, dass er damit einen klassischen Eisbehälter zum Mitnehmen mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter befüllen kann. **Es empfiehlt sich mindestens 4 Liter von der Mischung mitzunehmen, um ein korrektes Ergebnis zu erzielen.**
5. Jedem Eiskonditor wird für den Wettbewerb ein passendes Gefäß für die Präsentation des Mustereises von der Organisation zur Verfügung gestellt. Die Mischung muss vom Eishersteller persönlich im Eislabor im Inneren der Sigep an den Wettbewerbstagen hergestellt werden.
6. Der Eishersteller bereitet die Mischung in seinen Räumen im Vorfeld des Wettbewerbs vor.
7. Unterschreibt der Gelatiere die Vorschriften so erklärt er, dass das von ihm präsentierte Mustereis für die Teilnahme am Wettbewerb zubereitet wurde. Er erklärt weiterhin, sämtliche Regeln der vorliegenden Vorschriften zu akzeptieren.

#### PRODUKTIONSSCHICHTEN, LIEFERUNG DES SPEISEEISES UND JURY-REGELN

1. Das Wettbewerbskomitee hat sich für **Produktionsschichten von 30-minütiger Dauer pro Teilnehmer** entschieden.
2. In diesen 30 Minuten stellt der Eiskonditor seine persönliche Spitzensorte her und reinigt im Anschluss die benutzten Gerätschaften und versetzt alles in den Zustand, in dem er es vorgefunden hat.
3. Der Eiskonditor übergibt sein Eis direkt nach seiner Schicht im dafür vorgesehenen, wärmeisolierten Behälter, der vom Wettbewerbskomitee zur Verfügung gestellt wird.
4. Der Behälter muss dem Wettbewerbskomitee vom Gelatiere persönlich übergeben werden. Behälter, die nicht in der vorgegebenen Zeit übergeben werden, werden abgelehnt.
5. Jeder Behälter wird vom Wettbewerbskomitee mit einer eigenen Nummer gekennzeichnet und bei -14° aufbewahrt, um von der Jury bewertet zu werden.
6. Die hergestellten Sorten werden in 8 Bewertungsgruppen unterteilt.
7. Acht Fachjurs werden beauftragt, jeweils eine Bewertungsgruppe zu beurteilen.
8. **Die Fachjurs bestehen dabei aus einer Auswahl an bekannten Meister-Gelatiere, Journalisten aus dem Bereich und Vertretern der Vereinigung Uniteis.**

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Frau Annalisa Carnio in Berlin unter [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de) oder unter [germanchallenge@gelatoworldtour.com](mailto:germanchallenge@gelatoworldtour.com) Tel. +49 (151) 19156659 zur Verfügung.



Organized by



With the patronage of



Main Partners



9. Das Wettbewerbskomitee ist nicht Teil der Jury, überwacht jedoch ihr Handeln.
10. Jedes Jury-Mitglied bewertet die einzelnen Sorten unabhängig von den anderen Mitgliedern.
11. Die Bewertung des Jurors bewegt sich zwischen 0 (Minimum) und 100 (Maximum) und geht aus den unten stehenden Parametern hervor:
  - a) Geschmack – 0 (Minimum) und 50 (Maximum); fließt zu 50% in die Abschlussnote ein;
  - b) Struktur – 0 (Minimum) und 30 (Maximum); fließt zu 30% in die Abschlussnote ein;
  - c) Präsentation (in einem Behälter von 1 l) – 0 (Minimum) und 20 (Maximum); fließt zu 20% in die Abschlussnote ein.
12. Die Rangliste ergibt sich aus der Summe der Bewertungen der Juroren.
13. Das Wettbewerbskomitee erstellt die Rangliste, die am Ende des Wettkampfes veröffentlicht wird.
14. Im Falle eines Gleichstandes wird die kreativere Sorte von der Jury prämiert.
15. Jede Jury wählt 1 Sorte aus, die im Juni 2017 am nationalen Finale in Berlin teilnimmt.

#### PREISVERLEIHUNG

1. Die Preisverleihung findet am Abend des 22. Januar auf der Sigep statt.
2. Alle Teilnehmer erhalten das Diplom der Teilnahme am **“Halbfinale German Challenge der Gelato World Tour”**.
3. Die Sieger erhalten ein besonderes Diplom.
4. Die Sieger-Sorten nehmen am nationalen Finale im Juni 2017 in Berlin teil. Dort werden 3 Vertreter ausgewählt, die Deutschland im weltweiten Finale der Gelato World Tour im September 2017 in Rimini repräsentieren.

#### AUSRÜSTUNG

Folgende Ausrüstung wird den Teilnehmern von SIGEP zur Verfügung gestellt:

- a. Eismaschine Carpigiani Labotronic 10 45 HE;
- b. Turbomix Carpigiani
- c. Schockkühler;
- d. Induktionsplatte;
- e. Plustemperatur-Schrank;
- f. Arbeitstisch;
- g. verschiedene Gerätschaften (Spachtel, Messer, Schneebeesen, etc.)
- h. Minustemperatur-Schrank.

#### KLEIDUNG

Alle Eiskonditoren tragen ihre eigene (nicht von der Organisation gestellte) Arbeitskleidung bestehend aus:

- a. Arbeitsjacke;
- b. Schürze;
- c. Arbeitshose;
- d. geeigneten Schuhen.
- e. **Die Mütze mit den Logos der Veranstaltung ist für alle Teilnehmer dieselbe und wird von der Organisation zur Verfügung gestellt.**

Zusatz: Die Arbeitskleidung darf keine Werbung von Firmen aus dem Sektor aufweisen.

#### HYGIENE

Die Teilnehmer sind im festgelegten Zeitraum für die Sauberkeit und Hygiene der Ausrüstung, Materialien und der Arbeitsstätte verantwortlich.

#### ARBEITSPLANUNG

1. Der Wettbewerb findet an 2 Tagen **im Eislabor im Inneren der Sigep statt (Saal “Tiglio Pad A6“)**.
2. Das **vorläufige** Programm lautet wie folgt:

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Frau Annalisa Carnio in Berlin unter [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de) oder unter [germanchallenge@gelatoworldtour.com](mailto:germanchallenge@gelatoworldtour.com) Tel. +49 (151) 19156659 zur Verfügung.



Organized by



With the patronage of



Main Partners



## Samstag, 21. Januar 2017

- a. 10 Uhr: Wettbewerbsbeginn mit einem Produktionsturnus von 30 Minuten. Jeder Eishersteller hat einen Turnus Zeit, um eine Eiswanne zu verrühren und die Vorbereitung abzuschließen, inklusive Reinigung des Arbeitsbereiches und der Gerätschaften.
- b. 12.30-14.00 Uhr: Möglichkeit zur Mittagspause im Essensbereich der Messe.
- c. 17.00 Uhr: Bewertung der Jury.

## Sonntag, 22. Januar 2017

- a. 10.00 Uhr: Wettbewerbsbeginn mit einem Produktionsturnus von 30 Minuten. Jeder Eishersteller hat einen Turnus Zeit, um eine Eiswanne zu verrühren und die Vorbereitung abzuschließen, inklusive Reinigung des Arbeitsbereiches und der Gerätschaften.
- b. 12.30-14.00 Uhr: Möglichkeit zur Mittagspause im Essensbereich der Messe.
- c. 17 Uhr: Bewertung der Jury.  
18.30 Uhr: Die Gewinner werden bekanntgegeben. Preisverleihung.

### WICHTIG:

Bei Ihrer Ankunft im Hotel finden Sie das aktuelle Programm vor mit sämtlichen Terminen, Uhrzeiten und für Ihre Wettbewerbsteilnahme wichtigen Hinweisen.

### WIDERSPRUCHSRECHT

1. Wenn die Abstimmung abgeschlossen ist, vor der Bekanntgabe der Gewinner, können die Teilnehmer bezüglich der Bewertung, der Punkte oder der Durchführung des Wettbewerbs im Allgemeinen Beschwerden beim Wettbewerbskomitee einreichen.
2. Das Wettbewerbskomitee und die Jury müssen vor Bekanntgabe des Gewinners sämtliche eventuelle Widersprüche prüfen und im Falle einer Stattgabe zur Überarbeitung der endgültigen Rangliste übergehen oder aber, im Falle einer Ablehnung des Widerspruchs, dem Eiskonditor, der Einspruch erhoben hat, die Gründe für die Ablehnung mitteilen.
3. Nachdem sie alle Einsprüche geprüft hat, geht die Jury zur Verkündung des Gewinners gemäß der Rangliste über.
4. Nach Bekanntgabe des Gewinners können keinerlei Einsprüche mehr vorgebracht werden.
5. Einsprüche, die nach Beendigung der Benotung vorgebracht werden, werden von der Jury nicht geprüft.

### REZEPTE

1. Die Gewinner müssen ihre Rezepte öffentlich zugänglich machen, um am nationalen Finale teilnehmen zu können.
2. Der Organisator kann frei über die Rezepte verfügen (und sie auch an Dritte weitergeben), ohne dass Ansprüche jeglicher Art seitens des Eiskonditors bestehen.

### STRAFE

Sollte eine der Regeln der vorliegenden Vorschriften missachtet werden, kann der Eiskonditor disqualifiziert und vom Wettbewerb ausgeschlossen werden.

### AUSSCHLUSS

In irgendeiner Form beleidigende oder vulgäre Werke sind vom Wettbewerb ausgeschlossen.

### JURY

Es handelt sich um eine Jury aus qualifizierten Fachmännern. Das Juryurteil ist unanfechtbar.

### HAFTUNG

1. Jegliche Haftung in Bezug auf eventuelle Unfälle von Teilnehmern, Dritten oder Besuchern wegen unsachgemäßer, falscher, nachlässiger oder unvorsichtiger Verwendung der Geräte,

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Frau Annalisa Carnio in Berlin unter [carnio@press-office-berlin.de](mailto:carnio@press-office-berlin.de) oder unter [germanchallenge@gelatoworldtour.com](mailto:germanchallenge@gelatoworldtour.com) Tel. +49 (151) 19156659 zur Verfügung.



Organized by



With the patronage of



Main Partners



des Aufbaus und der Einrichtungen (sowohl der von der Organisation gestellten als auch der von den Eiskonditoren mitgebrachten) obliegt allein den Teilnehmern.

2. Des Weiteren haften die Teilnehmer für alle durch den unsachgemäßen Gebrauch der von der Organisation bereitgestellten oder vom Teilnehmer mitgebrachten Zutaten und/oder die durch mangelnde Einhaltung der Hygienevorschriften verursachten Schäden. In diesem Sinne erklären die Teilnehmer durch Unterzeichnung der vorliegenden Regelung, die Organisatoren von allen aus irgendwelchen Gründen eingereichten, etwaigen Anträgen, Klagen, Forderungen usw. freizustellen.

#### TEILNAHME AM NATIONALEN FINALE DER GELATO WORLD TOUR

1. Die Gewinner der Gelato World Tour German Challenge – Sigep 2016

a. dürfen am deutschen Finale der Gelato World Tour teilnehmen.

b. müssen bis 15. März unterschreiben, dass sie am deutschen Finale der Gelato World Tour teilnehmen möchten.

2. Außerdem können die Sieger von Veranstaltungen höchsten Niveaus für handwerklich hergestelltes Speiseeis teilnehmen, die die Organisatoren gerne einbeziehen möchten, um das Beste der deutschen Eisdiele im Finale zu sehen.

3. Sollte die Teilnahme am nationalen Finale der Gelato World Tour in Deutschland von Seiten der Gewinner der Gelato World Tour German Challenge – Sigep 2016 oder der Veranstaltungen von handwerklich hergestelltem Speiseeis wie unter Punkt 2 abgelehnt werden, so tritt der Nächstplatzierte, der nicht zum Finale zugelassen war, an die Stelle.

#### SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Das Wettbewerbskomitee behält sich das Recht vor, die Vorschriften zu verändern, wenn dies zum Gelingen der Veranstaltung beiträgt.
2. Die vorliegenden Vorschriften müssen gelesen und akzeptiert werden, sobald sich der Eiskonditor über das dafür vorgesehene Formular angemeldet hat und beim Wettbewerb vorstellig geworden ist.