



**VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.**  
Berufsfachverband

## Teilnahme und Ausstellungsbedingungen

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. zusammen mit der Messe Erfurt laden ein, zum Wettbewerb

### „Team Award 2014“

anlässlich der



Messe Erfurt, 13.-15. September 2014

Der Team Award 2014 reflektiert die moderne, serviceorientierte, schnelle Mittagsverpflegung außer Haus. Im Trend liegen frische, leichte Gerichte, in denen zudem saisonale und regionale Produkte verwendet werden sollen. Doch nicht nur geschmacklich soll eine Speise ein Erlebnis bereiten, sondern auch der Aufenthalt und die Atmosphäre in einem Restaurant sollen Emotionen wecken. Der Team Award greift diese Ansprüche auf.

Die Gäste erhalten nach dem sie an den Tischen im Wettbewerbsrestaurant Platz genommen haben, eine Speisekarte auf der sie sich für ein Menü der Teams entscheiden und das jeweilige Angebot aus Vorspeise, Hauptgang, Gemüsebeilage und Dessert ankreuzen.

Die Teilnehmer des Team Awards erhalten die Bestellung, die ihr Team betrifft durch das Servicepersonal und richten umgehend nach Eingang der Order das komplette Menü ansprechend auf Tellern/Schüsseln an und stellen alles auf das bereitgestellte Tablett. Die Servicecrew bringt dann die Menüs an die jeweiligen Tische.

### Teilnahmevoraussetzung:

Teams müssen eine Mittagsaktion zum Thema „Traditionelle Gerichte“ konzipieren und durchführen. Des Weiteren wird eine Warenanforderung inklusive Kalkulation gefordert. Der Ausschreibung sind Rezepturen und Zubereitungshinweisen hinzuzufügen.



## Teamzusammenstellung:

Teilnahmeberechtigt sind dreiköpfige Teams, jeweils bestehend aus:

- 1 Küchenleitung / Teamchefin / Teamchef
- 1 Köchin / Koch oder 1 Küchenmitarbeiterin/-mitarbeiter
- 1 Auszubildende/-der
- 1 Helfer zum Spülen – darf nicht bei der Vor- und Zubereitung der Speisen helfen

WICHTIG:

Teams können aus verschiedenen Betrieben gebildet werden. Pro Team werden 4 Personen ausgezeichnet.

## Aufgabenstellung:

Anzahl Gäste: 100 (Auszug aus den Richtlinien)

Teil 1

1 Suppe – 50 x

1 kalte Vorspeise – 50 x

Teil 2

1 Fleischgang - 40 x inkl. Gemüsebeilage

1 Fischgang - 40 x inkl. Gemüsebeilage

1 Vegetarischer Gang - 20 x

Teil 3

1 Sättigungsbeilage – 50 x

1 Sättigungsbeilage – 50 x

Teil 4

1 Dessert – 50 x

1 Dessert – 50 x

1. Der Wareneinsatz beträgt maximal 3,50 € pro Person (ohne MwSt.)

Nach der schriftlichen Ausarbeitung entscheidet eine unabhängige und fachkundige Jury welche sechs Team im Finale auf der Inoga antreten werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Finale findet vom 13.-15.09.2014 in Erfurt statt. Siegerehrung ist am 15.09.2014

Alle Finalisten erhalten jeweils eine Medaille gemäß der erreichten Punktzahl sowie Urkunden über die Teilnahme am Wettbewerb

Das punktbeste Team ist Sieger des Wettbewerbs:

„TEAM AWARD 2014“



**VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.**  
Berufsfachverband

### Leistungen des VKD:

- Der VKD erstattet den Köche Teams die Materialkosten in Höhe von max. € 350,00
- Den teilnehmenden Köche Teams wird kostenlose Hotelunterkunft gewährt. (max. 2 DZ 12.-15.09.2014)
- Die Mannschaften erhalten pro Team max. 4 Eintrittskarten zur inoga 2014.

### Wettbewerbsablauf:

Jeweils zwei Teams treten an drei aufeinander folgenden Tagen an.

07.00 h	Wettbewerbsbeginn/Einräumen der Küchen
07.30 –	
12.30 h	Vor- und Zubereitung
12.30 h	Beginn Essensausgabe

### Informationen und Anmeldung:

Die beiliegende Anmeldung füllen Sie bitte vollständig und leserlich in Blockschrift aus. Die Anmeldung gilt als bestätigt, wenn nicht bis Anmeldeschluss Widerspruch erfolgt.

**ANMELDESCHLUSS: 30.06.2014**

Der gewünschte Ausstellungstag wird nach Möglichkeit berücksichtigt. Die Einteilung erfolgt nach Eingang der Anmeldungen.

Bitte schicken Sie Ihre Anmeldung bis zum 30. Juni 2014 an:

Verband der Köche Deutschlands e.V.  
Steinlestraße 32  
60596 FRANKFURT  
Tel.: 069 63000617  
Fax: 069 63000610  
Email: Vanessa.Sell@vkd.com