



WETTBEWERBSBEDINGUNGEN

1 Allgemein

- 1.1 Durch die Rezepteinreichung melden sich die Teilnehmenden am KochCup-Wettbewerb an und akzeptieren damit das folgende Regelwerk.
- 1.2 Das Projektteam bestehend aus CSCP und tippingpoints wird der Einfachheit halber in diesem Dokument mit „das Projektteam“ abgekürzt.
- 1.3 Die Anmeldung am KochCup-Wettbewerb ist kostenfrei.
- 1.4 Teilnahmeberechtigt sind Personen, die sich zum Zeitpunkt der Rezepteinreichung (s. Punkt 2.1.) in einem Ausbildungsverhältnis befinden, bei dem Kochen Teil der Ausbildung ist (Koch / Köchin / Fachkraft Küche o. ä.). Das Ausbildungsjahr spielt dabei keine Rolle.
- 1.5 Das Projektteam akzeptiert Rezepteinreichungen von Einzelpersonen und Zweier-Teams. Der Einfachheit halber werden diese in diesem Dokument mit „die Bewerbenden“ und „die Kandidat:innen“ zusammengefasst.
- 1.6 Es gibt keine Altersbegrenzung für die Teilnahme. Personen unter 18 Jahren müssen jedoch bei der Rezepteinreichung eine unterschriebene [Einverständniserklärung](#) ihrer Eltern hochladen. Wird die unterschriebene Einverständniserklärung der Eltern bei der Rezepteinreichung nicht angehängen, kann die Person im Wettbewerb leider nicht berücksichtigt werden.
- 1.7 Mit der Rezepteinreichung (s. 2.1.) bestätigen die Bewerbenden, dass sie das Rezept eigenständig verfasst haben. Für den Fall, dass fremde Quellen oder Hilfsmittel genutzt wurden, sind diese als solche kenntlich zu machen.
- 1.8 Mit der Rezepteinreichung (s. 2.1.) bestätigen die Bewerbenden im Besitz aller Rechte bezüglich der von ihnen eingereichten Fotos zu sein. Außerdem muss bei einer Veröffentlichung der übermittelten Fotos kein expliziter Fotocredit (Name des oder der Urheber*in des Fotos) angegeben werden. Sollte dies dennoch der Fall sein, verpflichten sich die Bewerbenden, extra darauf hinzuweisen.
- 1.9 Die Bewerbenden übertragen dem Projektteam das Recht, die mit der Rezepteinreichung übermittelten Fotos, Gerichte, Rezepte etc. ohne Honoraranspruch in eigenen und anderen Medien im Rahmen des Wettbewerbs veröffentlichen zu dürfen.



2 Ablauf

- 2.1 Die Rezepteinreichung muss online über das [Anmeldeformular](#) im Zeitraum vom 01.05.2023 zum 31.07.2023 erfolgen. Unterlagen, die zum Stichtag unvollständig sind oder nach dem 31.07.2023 ankommen, können leider nicht berücksichtigt werden. Die Rezepteinreichung umfasst folgende Punkte
- Name und Beschreibung des Gerichts
 - Rezeptur des Gerichts inklusive genauer Kalkulation der Zutaten für 2 Personen, wobei der Wareneinsatz insgesamt max. 15,00 € brutto betragen darf
 - Berechnung des prozentualen Anteils der Bio-Produkte am Gesamtgewicht (Rohgewicht)
 - Begründung von Regionalität, Saisonalität und Minimal Food Waste
 - Foto (in digitaler Version mit einer Auflösung von 1000x1000 Pixel)
 - Weitere Informationen zum / zur Bewerbenden (Kontaktdaten, Ausbildungsjahr, Berufsschule)
- 2.2 Eine Jury bewertet alle fristgerecht und vollständig eingereichten Rezepte anhand von festgelegten Kriterien (s. [Kriterienkatalog](#)) und wählt jene Kandidat:innen aus, die zu den Regionalturnieren eingeladen werden.
- 2.3 Darüber hinaus führt die Jury eine Nachrückliste. Sollten die ausgewählten Kandidat:innen an den Terminen der Regionalturniere oder des Finalturniers aufgrund von Krankheit, eines unvorhersehbaren Ereignisses oder aufgrund eines anderen wichtigen Grundes verhindert sein, rücken die Kandidat:innen von der Nachrückliste nach.
- 2.4 Das Projektteam informiert bis zum 21.08.2023 alle Kandidat:innen über die Nominierung.
- 2.5 Mit der Rezepteinreichung erklären sich die Bewerbenden bereit, an **einem** Termin der Regionalturniere sowie am Termin des Finalturniers zur Verfügung zu stehen.
- 2.6 Die Regionalturniere finden an folgenden Terminen statt
- Regionalturnier #1 20. September 2023, RBZ am Schützenpark, Kiel
 - Regionalturnier #2, 25. September 2023, Bergiusschule, Frankfurt am Main
 - Regionalturnier #3, 28. September 2023, Berufskolleg Königstraße, Gelsenkirchen
 - Regionalturnier #4 14. & 15. November 2023, BBS III J. C. v. Dreyhaupt, Halle (Saale)
- 2.7 Das Finalturnier findet am 11.03.2024 beim AVT Ausbildungsverbund Teltow e.V. statt.
- 2.8 Sollte eine:r der ausgewählten Kandidat:innen nicht oder zu spät zum Regionalturnier oder dem Finalturnier erscheinen, wird diese Person vom Wettbewerb ausgeschlossen.





3 Rezepteinreichung

- 3.1 Um eine gewisse Vergleichbarkeit gewährleisten zu können, muss das Gericht die folgenden Vorgaben erfüllen
- Das Gericht ist eine warme Hauptspeise
 - Das Gericht ist für Sportler:innen geeignet (erfüllt das [Grain-Green-Bean-Konzept](#))
 - Bei der Zubereitung des Gerichts dürfen keine Convenience-Produkte verwendet werden (z. B. gefüllte Tortellini, Fertigsaucen, Fertigschnitzel, ...). Erlaubt sind aber trotzdem
 - reine Trockenprodukte (z. B. Reis, einfache Nudeln, Quinoa, Buchweizen, ...)
 - Konserven, die aus einer Zutat, Wasser und Salz bestehen (z. B. Kichererbsen, Kidneybohnen, Mais, ...)
 - wenig verarbeitete pflanzliche Alternativprodukte (z. B. Hafermilch, Sojasahne, Tofu, Tempeh, ...)
 - pflanzliche Käsealternativen (z. B. Alternativen zu Scheibenkäse, Streukäse, Feta, Frischkäse, ...)
- 3.2 Der Wareneinsatz für das Gericht beträgt für 2 Personen maximal 15,00€ brutto.
- 3.3 Die Gerichte sollten möglichst regional, saisonal, bio und pflanzenbetont sein und wenig Lebensmittelabfälle verursachen. Darüber hinaus fließen der Rezeptname, das Rezeptfoto, die Verständlichkeit der Rezeptanleitung und die Möglichkeit zum Nachkochen in die Gesamtbewertung mit ein. Ausführliche Informationen zu den Bewertungskriterien gibt es im [Kriterienkatalog](#).

4 Kochwettbewerb

- 4.1 Die Zutaten werden von den Kandidat:innen selbst zum Regionalturnier und Finalturnier mitgebracht. Nach Vorlage des [Kostenerstattungsformulars](#) inkl. des Kassenzettels kann das Projektteam Kosten von bis zu 25,00€ brutto pro Gericht erstatten.
- 4.2 Können Kandidat:innen die Zutaten nicht selbstständig mitbringen, kontaktieren sie rechtzeitig das Projektteam unter kochcup@cscp.org.
- 4.3 Vor Ort vorhanden sind Salz, Pfeffer sowie Sonnenblumen-, Oliven- und Rapsöl in Bio-Qualität.
- 4.4 Ein:e Küchenjuror:in achtet während der gesamten Veranstaltung auf die Einhaltung der Wettbewerbsbedingungen.
- 4.5 Der / die Küchenjuror:in kontrolliert, ob die von den Kandidat:innen mitgebrachten Zutaten den angegebenen Rezeptzutaten entsprechen.
- 4.6 Die Kandidat:innen erhalten vorab eine Liste mit den vor Ort befindlichen Geräten. Sollte das von den Kandidat:innen benötigte Equipment in der Veranstaltungsort nicht vorhanden sein, so sind die Kandidat:innen dazu verpflichtet, diese auf eigene Kosten selbst mitzubringen.
- 4.7 Betreuende Personen der Kandidat:innen sind im Küchenbereich nicht zugelassen.





- 4.8 Die genauen Koch- und Service-Zeiten für den Wettbewerb werden den Kandidat:innen rechtzeitig bekannt gegeben.
- 4.9 Die Kandidat:innen haben 30 Minuten Zeit, um ihren Arbeitsplatz einzurichten und weitere 2,5 Stunden, um ihr Gericht zu kochen, anzurichten und zu servieren.
- 4.10 Die Gerichte werden von der Jury in den Kategorien Optik, Geschmack und fachliche Umsetzung bewertet.
- 4.11 Sauberkeit und Hygiene am Arbeitsplatz werden von dem / der Küchenjuror:in bewertet. Diese Bewertung fließt in die Gesamtbewertung ein.
- 4.12 Wenn die Teller der Kandidat:innen nicht zu den vorgeschriebenen Zeiten bei der Jury serviert werden, wird ab 15 Minuten Verspätung pro 5 Minuten ein Punkt vom Gesamtergebnis aller Bewertungen abgezogen.
- 4.13 Die Top 12 der Kandidat:innen mit den meisten Punkten in den Regionalturnieren gewinnen diese und qualifizieren sich damit für das Finalturnier.
- 4.14 Die Top 3 der Kandidat:innen mit den meisten Punkten im Finalturnier gewinnen den Wettbewerb.
- 4.15 Gewinnt ein Zweier-Team das Finalturnier, erhält die Einzelperson mit der höchsten Punktzahl den Titel „Last Cook Standing“.
- 4.16 Sollte sich ein Punktegleichstand ergeben, entscheidet die Jury (Mehrheitsbeschluss) in einer geschlossenen Sitzung, welche:r der Kandidat:innen gewinnt.
- 4.17 Jedes Bewertungsblatt ist mit dem Namen des jeweiligen Jurymitglieds versehen und kann von den Kandidat:innen am Ende der Veranstaltung eingesehen werden.
- 4.18 Die Kandidat:innen sind dazu verpflichtet, die ihnen zur Verfügung gestellten Arbeitsplätze in der Veranstaltungslocation nach dem Wettbewerb zu reinigen und sauber zu hinterlassen. Sollte dem zuwidergehandelt werden, behält sich das Projektteam vor, ein Bußgeld von 50,00€ einzufordern, um damit die von der Veranstaltungslocation vorgenommene Reinigung zu vergüten.

5 Schlussbestimmungen

- 5.1 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 allein das Projektteam. Diese Entscheidung ist als endgültig anzunehmen und wird von den Teilnehmenden durch die Rezepteinreichung akzeptiert.
- 5.2 Die Anreise ist von den Kandidat:innen selbst zu organisieren und vorzustrecken. Eine Anreise mit der Deutschen Bahn (2. Klasse) kann vom Projektteam nach Vorlage des [Reisekostenerstattungsformulars](#) im Anschluss an die Veranstaltung vollständig erstattet werden. Reisekosten, die durch eine Anreise mit dem Auto entstehen, können nach Vorlage des [Reisekostenerstattungsformulars](#) mit 0,20 € pro km erstattet werden.
- 5.3 Das Projektteam bucht und übernimmt die Kosten für die Unterkunft der Kandidat:innen (Einzelzimmer für eine Nacht auf den Folgetag des Turniers).
- 5.4 Die Bewerbenden sind einverstanden und stimmen zu, dass das Projektteam Aufnahmen (Fotos und Videos) ihrer Person, Gerichte und Rezepte für Werbezwecke





örtlich und zeitlich uneingeschränkt verwenden darf. Dies bedarf keinerlei Abstimmung zwischen dem Projektteam und den Teilnehmenden.

- 5.5 Das Projektteam übernimmt keinerlei Haftung für Sach- und Personenschäden oder den Verlust von persönlichen Dingen bzw. Wertgegenständen.
- 5.6 Für Schäden, die durch den / der Kandidat:in verursacht werden, benötigen wir die Haftpflichtversicherungsnummer der / des Kandidat:in.

Das Projektteam behält sich Änderungen vor.

Stand: 17.04.2023

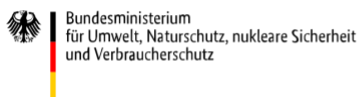
Du hast Fragen?

Schreib uns eine Mail an kochcup@cscp.org oder ruf an unter 0202 / 45 95 828.

Wir freuen uns auf dich und deine Kreation!

Dein KochCup-Team

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



tippingpoints
agentur für nachhaltige kommunikation