

INTERNATIONALER WETTBEWERB „S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023“

VOLLSTÄNDIGE BESTIMMUNGEN

Die Sanpellegrino Spa („Sanpellegrino“) mit Sitz in Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG) und Verwaltungssitz in Via del Mulino 6, Assago (MI) Italien, organisiert die Initiative „S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023“.

Die Initiative besteht aus einem internationalen „Talent Scouting“, an dem junge und gemäß den Bestimmungen der jeweiligen Länder und Regionen volljährige Köche und Köchinnen teilnehmen können, die zum Zeitpunkt der Anmeldung nicht älter als 30 Jahre sind und die die unten aufgeführten Voraussetzungen erfüllen. Die Initiative wird ab dem 31. Januar 2022 beworben. Eine Registrierung ist vom 7. Februar bis 30. Juni 2022 möglich.

Diese Bestimmungen sind auf www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (die „Website“) abrufbar.

Alle Teilnehmer:innen werden aufgefordert, die vorliegenden Teilnahmebedingungen sorgfältig zu lesen. Durch die Teilnahme an der Initiative erklären die Teilnehmer:innen, alle hier aufgeführten Klauseln verstanden und akzeptiert zu haben.

1. ZIEL DER INITIATIVE

Die Initiative hat das Ziel, talentierten Jungköchen und Jungköchinnen den Einstieg in die Welt der Spitzengastronomie zu erleichtern, ihr Talent zu feiern und ihr berufliches Wachstum zu fördern. Vor allem aber will die Initiative das persönliche „Credo“ der Kochtalente, das mit der Welt der Gastronomie verbunden ist, unterstützen und so einen positiven Beitrag für die Gesellschaft leisten.

2. TEILNAHMEZEITRAUM

Die Initiative wird ab dem 31. Januar 2022 ausgeschrieben.

Für die Teilnahme müssen sich die Bewerber:innen im entsprechenden Bereich der Website www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com registrieren. Für Bewerber:innen aus Festland China ist es ausschließlich möglich, die vollständigen Registrierungsanfragen an die E-Mail-Adresse SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com zu senden. Zur Bildung der „Regionalen Shortlist“ und der Auswahl der regionalen Finalisten und Finalistinnen sowie des Siegers bzw. der Siegerin des Finales wird die Initiative in folgenden 4 Phasen unterteilt:

- Online-Registrierung (Phase 1): vom 07.02.2022 von 00:01 Uhr morgens (GMT+1) bis zum 30.06.2022 bis 23:59 Uhr (GMT+1).
- Erstellung der Regionalen Shortlist (Phase 2): 01/07/2022 – 22/07/2022.
Ermittlung (und Benachrichtigung) der ausgewählten Teilnehmer:innen für die Regionale Shortlist ab 29.07.2022.
- Regionale Endrunden (Phase 3): Die Auswahl der Regionalfinalisten – und -finalistinnen findet vom 10.09.2022 bis zum 31.01.2023 statt.
- Das Grand Finale (Phase 4) mit der Vergabe des *S. Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23* ist derzeit für Juni 2023 in Mailand geplant. Die Termine und der Ort der Veranstaltung können jedoch variieren. In diesem Fall **werden jegliche Änderungen auf der Website veröffentlicht und die Teilnehmer:innen werden direkt informiert.**

In Verbindung mit den Daten für das Grand Finale könnten auch andere mit dem Veranstalter verbundene Veranstaltungen organisiert werden, zu denen die Regionalfinalisten und -finalistinnen eingeladen werden könnten. **Es ist daher wichtig, dass alle Teilnehmer:innen ihre Verfügbarkeit für den oben genannten Zeitraum zusichern, beginnend mit der ersten Phase der Online-Registrierung.**

3. TEILNAHMEBEDINGUNGEN – BITTE SORGFÄLTIG LESEN

Die Teilnahme an dieser Initiative steht ausschließlich Jungköchen und Jungköchinnen offen, die folgende Anforderungen erfüllen:

- **Alter:** Sie müssen gemäß dem im Herkunftsland geltenden Recht volljährig und nicht vor dem 01.02.1992

geboren sein.

- **Erfahrungen:** Sie haben mindestens ein Jahr lang Berufserfahrung in einem oder mehreren Restaurants bzw. Cateringunternehmen als „Commis“ oder „Chef de Cuisine“ oder „Chef de Partie“ oder „Sous Chef“ gesammelt (es ist nicht erforderlich, dass sie im Zeitraum von 1 Jahr in demselben Restaurant gearbeitet haben).
- **Sprache: Die offizielle Sprache des Wettbewerbs ist Englisch**, daher müssen sich die Bewerber:innen auf Englisch in Wort und Schrift ausdrücken können. Um den Anmeldeprozess zu erleichtern und zu beschleunigen, können sich die Bewerber:innen jedoch in einer der folgenden Sprachen bewerben: **Englisch, Mandarin-Chinesisch, Spanisch, Französisch und Italienisch.**

Bewerbungen, die in einer anderen als den oben genannten Sprachen eingereicht werden, werden als ungültig betrachtet.

Um ein besseres Verständnis der Bestimmungen zu gewährleisten, sind diese außer in den oben genannten Sprachen auch auf Deutsch, Japanisch und Portugiesisch verfügbar.

Alle oben genannten Voraussetzungen müssen erfüllt werden, andernfalls werden die betroffenen Teilnehmer:innen von der Teilnahme ausgeschlossen.

Jede/r Jungkoch/-köchin darf sich nur einmal und nur mit einem Gericht („Signature Dish“) für die Ausgabe 2022/23 anmelden. Die Köche/Köchinnen, die an den vorherigen Ausgaben teilgenommen haben, werden jedoch ungeachtet der Altersgrenze zugelassen, mit Ausnahme der vorherigen Gewinner:innen des Preises **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Alle Teilnehmer:innen müssen die Zustimmung des eigenen Arbeitgebers einholen, wenn eine solche Zustimmung für die Teilnahme notwendig ist. **Durch die Teilnahme an der Initiative erklären alle Teilnehmer:innen, die Zustimmung ihres Arbeitgebers erhalten zu haben oder nicht zu benötigen.**

Alle Teilnehmer:innen müssen eine angemessene Unfallversicherung besitzen. Ein entsprechender Nachweis muss dem Veranstalter jederzeit vorgelegt werden können.

4. TEILNAHMEVERFAHREN

Phase 1: Online-Registrierung: vom 7. Februar 2022 von 00:01 Uhr morgens (GMT+1) bis zum 30. Juni 2022 um 23:59 Uhr (GMT + 1)

Um teilnehmen zu können, müssen sich Jungköche und Jungköchinnen, die die im vorigen Punkt genannten Voraussetzungen erfüllen, online anmelden. Dazu müssen die Kochtalente das auf der Website verfügbare Formular ausfüllen. Sie haben 3 Monate Zeit, um ihre Registrierungen abzuschließen. Anmeldungen können im System gespeichert und zu einem späteren Zeitpunkt weiterbearbeitet werden. Das ist mehrfach möglich – bis die endgültige Anmeldung innerhalb der geltenden Frist eingereicht wird.

Die zeitliche Reihenfolge der Übermittlung der Bewerbungen ist für die Annahme unerheblich und führt nicht zu einer bevorzugten Behandlung.

Das Formular muss auf Englisch mit folgenden Daten ausgefüllt werden:

- Persönliche Daten und Kontaktdaten (**erforderlich**)
- Aktueller Arbeitsplatz oder letzter Arbeitsplatz, falls die Pandemie zur Schließung des Betriebs geführt hat. (z. B. Infos über das Restaurant) (**erforderlich**)
- Aktuelle Position oder letzte Arbeitsposition, wenn durch die Pandemie der Arbeitsplatz verloren wurde (z. B. Commis / Sous Chef / Chef de Partie) (**erforderlich**)

Optional können auf dem Formular elektronische Verweise und Links (z.B Website, Social-Media-Seiten) angegeben werden. Auch diese sind in englischer Sprache anzugeben.

Die Bewerber:innen müssen auch Folgendes beifügen:

- Kopie eines **gültigen Identitätsausweises**, auf dem das Geburtsdatum auf klare, sichtbare und verständliche Weise ersichtlich ist.
- **Kandidatenfoto** (1 Foto mit hoher Auflösung)
- Ausgefülltes **Lebenslaufformular** (Formular kann bei Anmeldung vom Portal heruntergeladen werden).
- Ausgefülltes Formular des Rezepts für das Signature Dish (Formular kann bei Anmeldung vom Portal heruntergeladen werden).

- **Bilder des Signature Dish** (3 Bilder mit hoher Auflösung).

Die Bewerber:innen müssen folgende Fragen beantworten:

- Welche beruflichen Träume haben Sie für die Zukunft?
- Was möchten Sie mit diesem Gericht zum Ausdruck bringen? Welche Botschaft, Geschichte oder Identität möchten Sie gerne vermitteln?

Genauere Angaben zum Gericht (Signature Dish):

- Das Signature Dish muss ein Hauptgericht sein. Vorspeisen und Desserts sind nicht erlaubt
- Das Signature Dish darf keine vom Aussterben bedrohte Tiere, tierisches Blut und essbares Gold enthalten. Die Bewerber:innen müssen bei der Auswahl der Zutaten, die sie verwenden möchten, die Beschränkungen und Verbote der italienischen, europäischen- und internationalen Gesetze beachten:
 - 1) Schutz bestimmter Pflanzen- und Tierarten <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>;
 - 2) Aspekte der Hygiene und Sicherheit von Lebensmitteln <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>.

Alle Teilnehmer:innen müssen folgende Regeln zur Hygiene und zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln vor und während des Wettbewerbs einhalten:

1. Die Transport- und Lagertemperaturen für Lebensmittel sind gemäß dem italienischen Dekret des Staatspräsidenten Nr. 327/80 strikt einzuhalten;
2. Rohstoffe tierischen Ursprungs (Fleisch, Fisch, Milch, Eier und deren Nebenprodukte) müssen aus zugelassenen Einrichtungen mit EWG-Zulassung stammen und mit den in den geltenden Vorschriften geforderten Dokumenten zur Rückverfolgbarkeit versehen sein.
3. Sieht das Rezept rohen Fisch vor, so muss eine Erklärung des Lieferanten beiliegen, dass der rohe Fisch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens 24 Stunden lang bei einer Temperatur von -20° oder mindestens 9 Stunden lang bei einer Temperatur von -40° gekühlt wurde.
4. Die Verwendung von fermentierten, trocken gereiften oder enzymatisch verarbeiteten Lebensmitteln oder von Lebensmitteln, die einer besonderen Behandlung unterzogen wurden, die ihre organoleptischen Eigenschaften verändert, ist erlaubt. Für das Grand Finale müssen nur diese Lebensmittel von einem Prüfbericht eines in der EU akkreditierten Labors begleitet werden. Die Analysen müssen innerhalb von 48 Stunden vor dem Wettbewerb durchgeführt werden und dienen der Überwachung folgender Parameter: Schimmelpilze, Hefen, Clostridium perfringens, Koagulase positive Staphylokokken, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Listeria monocytogens, Salmonella spp.
ALMA (ein führendes internationales Ausbildungszentrum für die italienische Küche - www.alma.scuolacucina.it) behält sich das Recht vor, weitere Analysekontrollen durch autorisierte Labore auf EU-Ebene durchzuführen, falls bei den Kontrollen der betreffenden Zutaten eine kritische Eigenschaft festgestellt wird, die dazu führen könnte, dass das Lebensmittel nicht genießbar ist.
5. Alle Teilnehmer:innen müssen sich strikt an folgende Hygienepraktiken des Lebensmittelsektors halten:
 - o Tragen Sie eine Kopfbedeckung, die Ihr gesamtes Haar bedeckt.
 - o Tragen Sie die vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Kleidung.
 - o Waschen Sie sich regelmäßig die Hände und desinfizieren Sie diese.
 - o Beachten Sie das Rauchverbot.
 - o Tragen Sie keine Ringe, Armbänder oder Anhänger, die eine mögliche Ursache für körperliche und lebensmittelbezogene Gefahren sein könnten.

Können bestimmte Zutaten aufgrund der Saisonalität oder aufgrund von Beschränkungen durch geltende Lebensmittelsicherheitsvorschriften nicht beschafft werden, wird der Jungkoch bzw. die Jungköchin gebeten, die betreffende Zutat durch eine andere Zutat zu ersetzen. Sind bestimmte Zutaten aufgrund der vom Jungkoch bzw. der Jungköchin geforderten besonderen Verarbeitungsarten, enzymatischen Verfahren oder spezifischen Umwandlungen nicht möglich, so stellt der Veranstalter dieselbe Zutat im unverarbeiteten oder nicht zubereiteten Zustand bereit. Das bereitgestellte Produkt muss dem Rezept und dem Verfahren des Jungkochs bzw. der Jungköchin so ähnlich und angemessen wie möglich sein. Der Jungkoch bzw. die Jungköchin ist vorher entsprechend zu informieren.

- Das Signature Dish kann von Flüssigkeiten oder Getränken begleitet werden, die ausschließlich aus dem Zubereitungsprozess des Rezepts stammen müssen. Infolgedessen sind die folgenden Produkte ausgeschlossen:
 - ✓ Flüssigkeiten oder Getränke, die nicht den Zutaten oder der Rezepturzubereitung entsprechen;
 - ✓ Flüssigkeiten und Getränke auf Alkoholbasis.
 Für das Grand Finale müssen Flüssigkeiten oder Getränke, die für die Zubereitung relevant sind und aus ihr stammen und einem vorherigen Gärungsprozess unterzogen werden, von einem EU-akkreditierten Labor

analysiert werden, das die Möglichkeit ihrer Verabreichung bewertet und sicherstellt (siehe Punkt 4 der HACCP-Vorschriften). Dieses Analyseverfahren liegt in der Verantwortung des Jungkochs bzw. der Jungköchin.

Bei Fragen oder Unklarheiten können sich die Bewerber:innen schriftlich an competition@spyoungchefacademy.com wenden.

Die zulässige Zubereitungszeit für Regionale Endrunden und das Grand Finale beträgt 5 Stunden. Die für das Rezept erforderlichen Vorbereitungen müssen während des Wettbewerbs erfolgen. Es ist den Bewerber:innen jedoch erlaubt, Konserven, gegorene und getrocknete Produkte bzw. Pulver, die gebrauchsfertig sind, mitzubringen. Marinaden und Fonds müssen vor Ort zubereitet werden.

Für das Grand Finale müssen gebrauchsfertige Konserven, Fermentationen, Pulver und dehydrierte Produkte von mikrobiologischen Analysen begleitet werden, um die tatsächliche gesundheitliche und organoleptische Qualität der Zubereitungen festzustellen. Diese Analysen liegen in der Verantwortung der Jungköche bzw. Jungköchinnen und müssen von einem EU-akkreditierten Labor durchgeführt werden (siehe Punkt 4 der HACCP-Vorschriften).

Die Rezepte, Zubereitungen, Methoden und Ausrüstungen, die seit der Regionalen Endrunde verwendet werden, müssen auf die für das Grand Finale festgelegten Bedingungen ausgerichtet sein und mit diesen übereinstimmen. Alle Zubereitungsmethoden müssen den für das Grand Finale geltenden HACCP-Vorschriften und Lebensmittelsicherheitsvorschriften entsprechen. Es wird daher empfohlen, bereits bei den regionalen Endrunden Vorbereitungs- und -verfahren zu wählen, die auch für das Grand Finale verwendet werden dürfen.

Es gelten folgende Spezifikationen für die Ausrüstung, die in der Phase des Grand Finales (für die Zubereitung des Signature Dish) verwendet wird:

- In den Räumlichkeiten, in denen der Wettbewerb stattfindet, dürfen keine Kochmethoden mit offenem Feuer verwendet werden. Der Veranstalter sorgt dafür, dass in der Nähe des Veranstaltungsortes ein Außenbereich mit geeigneten Geräten für das Kochen mit offenem Feuer eingerichtet wird.
- Die Jungköche und Jungköchinnen müssen im Voraus die Ausrüstung angeben, die sie für die Zubereitung ihres Signature Dish benötigen, sofern diese nicht bereits in der von der Organisation zur Verfügung gestellten Zusammenstellung aufgeführt ist.
- Die Verwendung von handgefertigten und/oder regionaltypischen Geräten muss im Voraus durch Übersendung der entsprechenden Datenblätter und Bilder angemeldet werden. In diesem Fall findet ein Verfahren zur Validierung und Zulassung der Ausrüstung statt.

Generell müssen die für die Regionalen Endrunden ausgewählten Jungköche und Jungköchinnen dem Veranstalter eine Liste der Zutaten vorlegen, die für die Zubereitung von 10 Portionen eines jeden Signature Dish erforderlich sind. Der Veranstalter kümmert sich um die Beschaffung dieser Zutaten. In Ausnahmefällen können die Jungköche und Jungköchinnen nach Prüfung und Genehmigung durch den Veranstalter die Zutaten selbst beschaffen. In beiden Fällen beträgt der Höchstbetrag der erlaubten Ausgaben für jeden Jungkoch bzw. Jungköchin 250 Euro. Wenn der Jungkoch bzw. die Jungköchin einen Teil der Zutaten selbst beschafft, erhält er/sie gegen Vorlage der Rechnungsbelege eine Erstattung vom Veranstalter.

Der/die Jungkoch/-köchin, der/die die Regionale Endrunde gewinnt, wird für das Grand Finale als Gewinner/in seiner/ihrer Region zugelassen. Er/sie muss dem Veranstalter eine Liste der Zutaten vorlegen, die für die Zubereitung von 10 Portionen jedes Signature Dish erforderlich sind. Der Veranstalter wird diese vor Ort in Italien beschaffen. In Ausnahmefällen können die Jungköche und Jungköchinnen nach Prüfung und Genehmigung durch den Veranstalter die Zutaten selbst beschaffen. In beiden Fällen dürfen die Ausgaben für jeden Jungkoch bzw. Jungköchin höchstens 500 Euro betragen. Wenn der Jungkoch bzw. die Jungköchin einen Teil der Zutaten selbst beschafft, erhält er/sie gegen Vorlage der Rechnungsbelege eine Erstattung vom Veranstalter.

Beim Grand Finale werden die Jungköche und Jungköchinnen einen ausgestatteten Arbeitsplatz gemäß Anlage 1 zu diesem Dokument vorfinden.

Das Rezept und die Bilder müssen das Gericht zeigen, das der/die Jungkoch/-köchin zubereiten wird, wenn er/sie in die Regionale Shortlist kommt.

Das Rezept muss folgende Informationen beinhalten: Name des Rezepts, Art des Gerichts (erster oder zweiter Gang), „persönliches Credo“, Bestandteile, Zubereitungs- und Servierzeit, Zutaten und Mengen, Zubereitungsmethode, Anrichten und Präsentation der Speisen sowie eventuell erforderliche zusätzliche Küchengeräte.

Es werden drei hochauflösende Bilder des Gerichts benötigt, auf denen das fertige Gericht deutlich zu erkennen ist. Mit der Übermittlung der Bewerbung stimmen die Teilnehmer:innen der Veröffentlichung ohne zeitliche, örtliche und medienbedingte Beschränkung des Rezepts und der gesendeten Fotos durch Sanpellegrino oder durch von letzterem beauftragte Dritte zu. Ebenso stimmen die Teilnehmer:innen zu, ausschließlich mit der Initiative und für die in diesem Dokument beschriebenen Werbezwecke verbundene Interviews teilzunehmen. Die Teilnehmer:innen haften für die Richtigkeit ihrer Angaben: Mit der Teilnahme übernehmen die Bewerber:innen die volle Verantwortung für die Richtigkeit der angegebenen Informationen und der übermittelten Unterlagen.

Der Veranstalter haftet nicht für den Fall, dass die bei der Anmeldung angegebenen Informationen und / oder Kontaktdaten falsch, unvollständig oder anderes sind.

Der Nachweis der Einreichung der Anmeldung (durch die Teilnehmer:innen) gilt nicht als Nachweis einer tatsächlichen Teilnahme. Das eingereichte Material wird nicht zurückgesendet. Den Teilnehmer:innen wird empfohlen, eine Kopie des gesamten Materials aufzubewahren.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Gültigkeit der Bewerbungen und der Teilnahme jederzeit zu prüfen (insbesondere Identität, Alter und Wohnort der Teilnehmer:innen), indem er alle zweckdienlichen Nachweise verlangt, die zur Prüfung der Angaben des Online-Formulars erforderlich sind. Ebenso behält er sich das Recht vor, Teilnehmer:innen zu disqualifizieren, die gegen diese Bestimmungen verstoßen oder den Registrierungsprozess verändert haben.

Phase 2: Erstellung der Regionalen Shortlist (bis 22. Juli 2022):

Um eine erste Regionale Shortlist zu erstellen, werden alle im Rahmen der Phase 1 eingegangenen Bewerbungen in 10 Gruppen unterteilt, die den 15 teilnehmenden Gebiete entsprechen (siehe Anhang 1). Entscheidend für die Zuordnung der Bewerber:innen zum Land/Region und Gebiet ist der Arbeitsort (und nicht der Herkunftsort). Für jede der 15 teilnehmenden Gebiete wird eine Jury, die sich aus unabhängigen Mitgliedern von ALMA (international führendes Ausbildungszentrum für italienische Küche) zusammensetzt, eine Shortlist mit jeweils maximal 10-15 Jungköchen und Jungköchinnen wie in der beigefügten Liste aufgeführt erstellen.

Wenn für eine oder mehrere Gebiete weniger als 10 gültige Bewerbungen eingehen, kann die Shortlist aus einer geringeren Anzahl von Bewerber:innen bestehen.

Falls ein/e bereits bestätigte/r Finalist/in verhindert oder innerhalb von 15 Tagen unter den bei der Anmeldung angegebenen Anschriften/Telefonnummern nicht erreichbar ist, gilt er/sie automatisch als disqualifiziert und sein/ihr Recht auf die Teilnahme geht auf den/die nächsten/nächste Kandidaten/in über, der/die sich unmittelbar nach ihm/ihr qualifiziert hat.

Das oben beschriebene Auswahlverfahren wird von ALMA verwaltet. Sie kann dafür nach eigenem freiem Ermessen die Unterstützung lokaler Fachleute oder Einrichtungen in Anspruch nehmen.

Für die Erstellung der Regionalen Shortlists werden die Bewerbungen nach den folgenden drei Kriterien (Golden Rules) bewertet, für die die Mitglieder der Jury jeweils zwischen 1 bis 10 Punkte vergeben können:

1. **TECHNISCHE FERTIGKEITEN:** Die Fähigkeit, die besten Zutaten in Bezug auf Qualität, Frische und Einzigartigkeit auszuwählen, um ein herausragendes Geschmackserlebnis zu erlangen. Gleichzeitig werden die technischen Fertigkeiten berücksichtigt, die den Geschmack der Zutaten zur Geltung bringen, und dabei die Authentizität der Zutaten bewahren.
2. **KREATIVITÄT:** Die Fähigkeit, völlig neue, inspirierende, innovative Perspektiven mit einem eigenen und zeitgenössischen Stil zu entdecken und gleichzeitig das perfekte Gleichgewicht zwischen Geschmack und Ästhetik zu bewahren.
3. **PERSÖNLICHES CREDO:** Die Fähigkeit, eine klare Botschaft zu vermitteln, in der die „Vision“ Ihrer Arbeit, Ihre gastronomische Weltanschauung und Ihr Beitrag zur heutigen Gesellschaft im Allgemeinen durch Esskultur zusammengefasst ist.

Anhand der Summe der Punkte, die den jeweiligen Bewerber:innen für jedes der oben genannten Kriterien zugeteilt werden, wird die Shortlist der Bewerber:innen jeder Region bestimmt, die in die nächste Phase der Initiative kommen. Die Bewerber:innen der einzelnen Shortlists werden telefonisch und / oder per E-Mail von den örtlichen Vertretern des Veranstalters benachrichtigt. Außerdem werden ihre Namen auf der Website und auf www.finedininglovers.com veröffentlicht.

Hinweis: Bei der Ausgabe 2022-23 des Wettbewerbs haben die Finalisten und Finalistinnen des Jahres 2019 aus

Festlandchina (vormals Großchina) und der Pazifikgebiete, die aufgrund der Covid-19-Pandemie nicht am Grand Finale 2021 teilnehmen konnten, die Möglichkeit, an den jeweiligen Regionalen Endrunden 2022 teilzunehmen, ohne die Auswahlphase durchlaufen zu müssen. Wenn Sie diese Gelegenheit wahrnehmen möchten, können Sie wählen, ob Sie mit dem für die Ausgabe 2019-21 eingereichten Signature Dish (auch in überarbeiteter Form) oder mit einem neuen Gericht antreten wollen. Dazu müssen sie das übliche Bewerbungsverfahren über die Website bis spätestens zum Fristende der Bewerbung durchführen.

Phase 3: Regionale Endrunden (zwischen 10. September und 31. Januar 2023)

Die Regionalen Endrunden finden während der Phase 3 statt. Die Welt wurde in 15 Gebiete unterteilt, in denen sich die gastronomisch am weitesten fortgeschrittenen 50 Schlüsselländer/-regionen befinden. In jedem Gebiet wird ein Champion-Land bzw. eine Champion-Region ausgewählt, das für die Organisation der Regionalen Endrunde verantwortlich ist.

In jedem Gebiet sind vorrangig Bewerber:innen aus den Schlüsselländern/-regionen (siehe Liste in Anhang 1) in die engere Wahl zu aufnehmen. Wenn sie nicht ausgewählt werden, weil sie die Auswahlkriterien nicht erfüllen, werden sie durch Bewerber:innen aus anderen Ländern/Regionen ihres Gebiets ersetzt. Für jedes Gebiet sollte es mindestens 10 Teilnehmer:innen geben, um eine/n Jungkoch-Finalist/-köchen-Finalistin für jede in Phase 2 erstellten Shortlist auszuwählen.

Um die Präsenz weiblicher Talente in der kulinarischen Welt zu erhöhen, müssen in jedem Pool der Regionalen Finalisten und Finalistinnen mindestens 33 % Frauen vertreten sein (3 von 10 oder 5 von 15 Bewerber:innen). Falls diese Anzahl an weiblichen Kandidaten nicht erreicht wird, werden männliche Anwärter auf die verbleibenden Plätze aufgenommen.

Die Regionalen Endrunden können auf unterschiedliche Art und Weise abgehalten werden, etwa bei bestimmten regionalen Veranstaltungen ad hoc oder während bereits bestehender Veranstaltungen, je nach Ermessen des Veranstalters, jedoch unbeschadet der Bestimmungen in **Absatz 4 (Teilnahmeverfahren) und der allgemeinen Richtlinien**.

Die genauen Termine, Orte und weitere Details zu den Regionalen Endrunden werden von den örtlichen Vertretern des Veranstalters bekannt gegeben.

Während der Regionalen Endrunden werden die Jungköche und Jungköchinnen ihr jeweiliges „Signature Dish“, wie in der Teilnahmephase beschrieben, zubereiten.

Das Signature Dish wird von einer lokalen Jury geprüft, die aus mindestens drei Chefköchen bzw. Chefköchinnen von nationalem und/oder regionalem Ruf besteht.

Die Jury der Regionalen Endrunde wird die Gerichte der einzelnen Jungköche bzw. Jungköchinnen kosten und anhand der im vorigen Abschnitt genannten drei Kriterien beurteilen, wobei für jedes Kriterium eine Punktzahl zwischen 1 und 10 vergeben wird.

Anhand der Summe der zugeteilten Punkte, die jedem Kandidat bzw. jeder Kandidatin für jedes der genannten Kriterien zugewiesen wurden, ermittelt die lokale Jury den Sieger bzw. die Siegerin. Der/die Sieger/in erhält den Titel „Regionale/r Finalist/in“ und qualifiziert sich für das Grand Finale in Mailand. Die Finalisten und Finalistinnen werden von einem Küchenchef als „Mentor“ unterstützt, der ihnen vom Veranstalter zugewiesen wird. Dieser wird Vorschläge zur Verbesserung des Rezepts unterbreiten, indem er die Vorstellung oder einige geringfügige Zutaten modifiziert, **ohne jedoch den Namen des Gerichts oder seine Hauptzutat zu ändern. Andernfalls droht der Ausschluss. Jede Änderung muss durch ALMA bewertet und validiert werden.**

Die Regionalen Finalisten und Finalistinnen der einzelnen Gebiete erhalten vom Veranstalter eine Gewinnbenachrichtigung per Telefon und / oder E-Mail. Die Liste der 15 Regionalen Finalisten und Finalistinnen wird auf der Website und auf www.finedininglovers.com veröffentlicht. Die Regionalen Finalisten und Finalistinnen **erklären sich bereit, nach ihrer Wahl – mit Modalitäten, die zwischen den Parteien zu vereinbaren sind – zur Teilnahme an mindestens drei von Sanpellegrino bzw. beauftragten Dritten organisierten Veranstaltungen zur Verfügung zu stehen.** Aus diesem Grund wird den Bewerber:innen empfohlen, diesen Umstand sofort ihren Arbeitgebern mitzuteilen.

Während der Regionalen Endrunden werden auch drei weitere Sonderpreise vergeben:

- 1. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY:** Dieser Preis wird von der **Sustainable Restaurant Association** verliehen. Diese betreibt **Food Made Good**, das größte Nachhaltigkeitsprogramm für die Gastronomie und die globale Gemeinschaft zur Förderung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe. **Das ausgezeichnete Gericht steht für den Grundsatz, dass Lebensmittel dann am besten sind, wenn sie das Ergebnis sozial verantwortlicher Praktiken sind, die Beschaffung, soziale und Umweltaforderungen umfassen.** Eingereichte

Gerichte für diesen Preis werden nach **8 Kriterien** beurteilt: Ressourcennutzung, Klimaauswirkungen, biologische Vielfalt, Lebensmittelverschwendung, Ernährung, Zusammenarbeit, Interessenvertretung und Innovation.

- 2. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD:** Dieser Preis wird **von der Online-Community der Fine Dining Lovers gewählt** und geht an den Jungkoch bzw. die Jungköchin, der/die **das Gericht präsentiert, das am besten mit dem persönlichen Credo übereinstimmt, das ihn/sie inspiriert.**
- 3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY:** Der/die Gewinner/in dieses Preises, der/die **von den Mentoren gewählt** wird, muss ein Gericht zubereiten, welches das **kulinarische Erbe** seiner/ihrer Region repräsentiert. Das Gericht sollte sowohl die traditionellen kulinarischen Praktiken als auch die persönliche moderne Vision des Jungkochs bzw. der Jungköchin hervorheben und eine **Verbindung zwischen der Vergangenheit und der Zukunft** bilden.

Phase 4: Grand Finale

Das Grand Finale ist für Juni 2023 in Mailand geplant. Die Termine und der Veranstaltungsort des Grand Finales (sowie der Regionalen Endrunden) können sich jedoch aufgrund der gesundheitlichen Notlage ausgelöst durch Covid-19 ändern. Diese Gegebenheiten sowie die beschriebenen Teilnahmemodalitäten können jederzeit von Sanpellegrino geändert werden, um die grundlegenden Sicherheitsanforderungen und eventuelle weitere Beschränkungen, welche von den Behörden auf nationaler oder lokaler Ebene beschlossen werden, einzuhalten. Jede diesbezügliche Änderung wird auf der Website und auf www.finedininglovers.com mitgeteilt. Die betroffenen Personen werden ebenfalls direkt verständigt. Zu denselben Daten des „Grand Finales“ könnten auch Nebenveranstaltungen stattfinden, zu denen die Regionalen Finalisten und Finalistinnen eingeladen werden könnten. Es ist daher wichtig, dass alle Teilnehmer:innen sicherstellen, zu dem oben genannten Zeitraum verfügbar zu sein.

Am Grand Finale nehmen folgende Bewerber:innen teil:

- 15 Finalisten und Finalistinnen für den S.Pellegrino Young Chef Academy Award.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Einladung folgender Teilnehmer:innen zum Grand Finale zu erwägen:

- 15 Regionale Finalisten und Finalistinnen für den S.Pellegrino Award for Social Responsibility;
- 15 Regionale Finalisten und Finalistinnen für den Fine Dining Lovers' Food for Thought Award;
- 15 Regionale Finalisten und Finalistinnen für den Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy.

Die zur Anwendung kommenden Teilnahmemodalitäten werden 3 Monate vor dem Grand Finale bekannt gegeben. Während des Grand Finales werden ausschließlich die 15 regionalen Finalisten und Finalistinnen des S.Pellegrino Young Chef Academy Awards ihr jeweiliges Signature Dish zubereiten, das dann von sieben international anerkannten Küchenchefs („Grand Jury“) bewertet wird.

Am Ende der 5 Stunden, die der Zubereitung des Gerichts gewidmet sind, haben die Jungköche und Jungköchinnen 15 Minuten Zeit, um der Großen Jury ihr Signature Dish zu präsentieren. Jede Verzögerung bei der Zubereitung wird von der Präsentationszeit abgezogen.

Nach Ablauf der 15 Minuten, die der Präsentation und Verkostung des Signature Dish gewidmet sind, übernimmt das Servicepersonal das Abräumen, auch wenn die Verkostung noch nicht abgeschlossen ist. Dies soll einen reibungslosen Ablauf und eine optimale Verwaltung des Zeitplans des Wettbewerbs gewährleisten.

Nach Ablauf der 5 Stunden bringt der Teilnehmer bzw. die Teilnehmerin zusammen mit seinem/ihren Mentor sein/ihr Gericht an den vorgesehenen Platz, um es der Großen Jury zu präsentieren.

Die zu verkostenden Speisen werden der Großen Jury von dem dafür vorgesehenen Saalpersonal serviert.

Es werden Verkostungsrunden organisiert, bei denen jedes Mitglied der Grand Jury die Gerichte der 15 Finalisten und Finalistinnen kosten und anhand der drei in den vorhergehenden Abschnitten genannten Kriterien (Golden Rules) bewerten wird, für die jeweils eine Punktzahl von 1 bis 10 Punkten vergeben wird.

Auf der Grundlage der Summe der von jedem regionalen Finalisten/ jeder regionalen Finalistin erzielten Punktzahl wird eine Rangliste erstellt, und der/die erstplatzierte Teilnehmer/in ist der/die Gesamtsieger/in.

Der Gewinner bzw. die Gewinnerin wird mit dem S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022/23 ausgezeichnet.

Am selben Abend und nach der Verleihung des vorgenannten Titels werden auch die Preise Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, Fine Dining Lovers' Food for Thought Award und S.Pellegrino Award for Social Responsibility verliehen. Es kann weitere zusätzliche Titel und Auszeichnungen geben, die auf der Website und auf www.finedininglovers.com sowie den Teilnehmer:innen direkt bekannt gegeben werden.

Die Ergebnisse des Grand Finales werden nach der Veranstaltung auf der Website und auf www.finedininglovers.com veröffentlicht.

Die Gewinner:innen des **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022/23** erklären sich bereit, nach ihrer Wahl – mit Modalitäten, die zwischen den Parteien zu vereinbaren sind – zur Teilnahme an mindestens drei von Sanpellegrino bzw. beauftragten Dritten organisierten Veranstaltungen zur Verfügung zu stehen. Es gilt als vereinbart, dass sowohl die Organisation von internationalen Veranstaltungen als auch deren Anzahl ein Recht und keine Pflicht von S. Pellegrino ist.

5. PROMOTINGPLAN

Es werden Aktivitäten organisiert, die dem siegreichen Jungkoch bzw. der Jungköchin mehr Sichtbarkeit geben und dazu dienen, sein/ihr „persönliches Credo“ zum Ausdruck zu bringen. Der/die Gewinner/in nimmt dann an internationalen Veranstaltungen teil, bei denen er/sie kocht oder über seine/ihre Erfahrungen spricht, sich mit anderen Preisträgern der S.Pellegrino Young Chef Academy austauscht und auf den Plattformen Fine Dining Lovers und S.Pellegrino Young Chef Academy präsentiert wird.

6. DATENSCHUTZ

Personenbezogene Daten der Teilnehmer:innen werden vom Veranstalter und von den Unternehmen der Gruppe sowie den Lieferanten und von allen an der Veranstaltung und deren Verwaltung beteiligten Personen im Rahmen der Datenschutzerklärung des Veranstalters erhoben und genutzt. Die Datenschutzerklärung des Veranstalters können Sie auf der folgenden Website einsehen: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals.

Durch die Anmeldung zum Wettbewerb erklären die Teilnehmer:innen, dass sie die Bestimmungen und die Datenschutzerklärung des Veranstalters verstanden und akzeptiert haben, und der Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten für die mit der Veranstaltung verbundenen Zwecke zustimmen.

Während der Anmeldung werden die Teilnehmer:innen gebeten, ihre (freiwillige) Zustimmung zu erteilen, um weitere Werbemitteilungen vom Veranstalter und von ausgesuchten Partnerunternehmen zu erhalten, sowie sich für den Newsletter von www.finedininglovers.com anzumelden.

Mit dieser (freiwilligen) Zustimmung bestätigen die Teilnehmer:innen, dass sie E-Mails und / oder sonstige geschäftliche Mitteilungen über die Produkte, Serviceleistungen und Events des Veranstalters erhalten möchten. Diese Zustimmung ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb und erhöht in keinem Fall die Gewinnchancen.

7. VERÖFFENTLICHTES MATERIAL

Das Material, das während der Bewerbungsphase übermittelt wird, darf keine Bilder enthalten, die als beleidigend empfunden werden können (vulgär, gewalttätig, illegal, rassistisch oder religiös diskriminierend, usw.) und wegen Diffamation, Verstößen gegen den Datenschutz oder Urheberrechte die Rechte Dritter verletzen.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Bewerbungen zu moderieren, abzulehnen oder auszuschließen, wenn diese nach seinem Ermessen ungehörige, verletzende oder unangebrachte Inhalte aufweisen oder anderweitig dem Sinn und Ziel des Wettbewerbs entgegenstehen oder wenn dadurch das Image oder der Ruf des Veranstalters, des Wettbewerbs oder Dritter verletzt werden.

Wenn sich bereits für die Regionale Shortlist platzierte oder als regionale Finalisten/Finalistin erklärte Teilnehmer:innen anlässlich der Regionalen Endrunde oder des Grand Finales durch unsoziale oder unangemessene Aktionen hervortun, behält sich der Veranstalter das Recht vor, den/die betreffende/n Teilnehmer/in zu disqualifizieren und/oder alle sonstigen Schritte einzuleiten, die er nach seinem Ermessen zur Wahrung seiner Rechte als notwendig erachtet.

Alle zur Teilnahme eingereichten Materialien müssen neu und original sein und dürfen die Rechte Dritter nicht verletzen.

Mit der Teilnahme an der Initiative erklären und bestätigen die Teilnehmer:innen, dass:

(a) die eingesandten Beiträge (Materialien / Rezepte) neu und original sind und nicht gegen Urheberrechte und / oder verwandte Schutzrechte und / oder Markenrechte, Betriebsgeheimnisse, Bild- oder sonstige Eigentumsrechte, geistige Eigentumsrechte oder vergleichbare Schutzrechte dritter natürlicher oder juristischer Personen verstoßen oder diese verletzen;

(b) sie den Veranstalter sowie dessen Rechtsnachfolger vollumfänglich von allfälligen Nachteilen, Kosten und Schäden freihalten, die sich aus dem Verstoß gegen die vorliegende Zusicherung und Garantie ergeben könnten. Insbesondere werden die Teilnehmer:innen den Organisator verteidigen und schadlos halten (einschließlich der Kosten), die dieser in folgenden Fällen an Dritte zu zahlen hat:

- eine Klage oder Abmahnung, die sich darauf stützt, dass der bloße Besitz oder die Nutzung des Inhalts durch den Veranstalter ein Urheberrecht oder ein Recht an einer eingetragenen Marke, Patentrechte, geistige Eigentumsrechte, Erfinderrechte, Bildrechte und alle sonstigen Exklusivrechte Dritter verletzt oder verletzt hat;
- jede nachteilige Folge der Veröffentlichung von Inhalten, die als beleidigend gelten oder gegen die öffentliche Sittlichkeit verstoßen (Vulgareität, gewalttätige Szenen, illegale Aktivitäten usw.).

Das Material ist ausschließlich auf elektronischem Wege zu übermitteln. Materialien, die auf andere Weise übermittelt

werden, können nicht berücksichtigt werden.

Die übermittelten Bilder und Rezepte sowie die Namen und Bilder der Teilnehmer:innen und das Bild- / Videomaterial der Veranstaltungen (Regionale Endrunden, Grand Finale), auf denen die Teilnehmer:innen und ihre Rezepte zu sehen sind, dürfen vom Veranstalter nach eigenem Ermessen verwendet werden, um die Veranstaltung sowie für alle vom Veranstalter angebotenen Produkte und Dienstleistungen zu bewerben, die mit der Veranstaltung verbunden sind, und zwar auf beliebige Weise und für unbegrenzte Zeit, kostenlos und ohne Anspruch auf Entgelt seitens der Teilnehmer:innen.

Mit der Übermittlung ihres Materials verzichten die Teilnehmer:innen auf sämtliche Rechte auf das betreffende Material (die dem Veranstalter zufallen), wobei der Anspruch auf finanzielle Forderungen für die eventuelle spätere Nutzung ausgeschlossen ist. Die Materialien dürfen keinen Urheberrechten unterliegen und werden den Teilnehmer:innen nicht zurückgesendet.

Die Teilnehmer:innen können auch, im Hinblick auf die regionalen Veranstaltungen sowie auf das Grand Finale, zur Teilnahme an eventuellen Werbeaktionen herangezogen werden.

8. ALLGEMEINE KLAUSELN

Vorliegendes Dokument umfasst alle erforderlichen Informationen für die Teilnahme an dem Wettbewerb. Mit der Teilnahme akzeptieren die Bewerber:innen alle hier enthaltenen Klauseln.

Mitarbeiter:innen des Veranstalters und von ALMA sowie deren unmittelbare Familienangehörige und alle an der Produktion und Verwaltung dieser Veranstaltung beteiligten Personen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. **Von der Teilnahme ausgeschlossen sind auch alle, die eine verwandtschaftliche oder berufliche Beziehung mit den Jurymitgliedern der Regionalen Endrunden und / oder des Grand Finale haben.**

Der Veranstalter ist für jeden Teilnehmer bzw. jede Teilnehmerin verantwortlich für:

- (a) die Organisation der Transfers zu und von jedem Veranstaltungsort der Regionalen Endrunden und des Grand Finales;
- (b) die Übernahme der Kosten für Reise, Unterkunft und Verpflegung im Zusammenhang mit der Teilnahme an den Regionalen Endrunden und dem Grand Finale.

Die Teilnahme an der Regionalen Endrunde und am Grand Finale sowie der Titel sind nicht übertragbar.

Der Veranstalter übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die den Teilnehmer:innen durch die Teilnahme an dieser Initiative entstanden sind, unbeschadet der Verantwortung des Veranstalters im Falle von Tod oder Schaden, die den Teilnehmer:innen durch Fahrlässigkeit des Veranstalters widerfahren sind.

Der Veranstalter haftet nicht für technische Probleme, menschliche Fehler oder unzulässige Zugriffe, die sich auf die ordnungsgemäße Anmeldung auf der Website auswirken oder den Verlust oder die Beschädigung der erfassten Daten verursachen.

Jede Entscheidung des Veranstalters in Hinblick auf jegliche Aspekte dieser Veranstaltung muss als endgültig und unwiderruflich angesehen werden.

Der Veranstalter haftet nicht für eventuelle Verzögerungen bzw. die Unmöglichkeit bei der Ausübung seiner Pflichten, wenn dies auf einen Störfall, eine Handlung oder Unterlassung, ein Ereignis oder einen Umstand zurückzuführen ist, die sich dem Einfluss des Veranstalters entziehen (z. B. Krieg, Terroranschläge, Notstand oder Katastrophen, einschließlich Naturkatastrophen, Computerviren, Bugs, Sabotage, unbefugte Eingriffe, technische Defekte oder jedes Ereignis, das die Abwicklung, Sicherheit, Korrektheit, Integrität oder den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung beeinträchtigen könnten).

Des Weiteren behält sich der Veranstalter das Recht vor, nach eigenem Ermessen

- (a) jeden Teilnehmer bzw. jede Teilnehmerin zu disqualifizieren, der/die für die Störung des ordnungsgemäßen Ablaufs der Veranstaltung verantwortlich ist und/oder
- (b) mit Zustimmung der zuständigen Behörden diese Veranstaltung zu ändern, aufzuheben oder abzusagen.

Diese Bestimmungen sind nach dem englischen Gesetz aufgestellt. Die Initiative unterliegt der nicht ausschließlichen Gerichtsbarkeit englischer Gerichte.

Veranstalter ist: Sanpellegrino Spa („Sanpellegrino“) mit Rechtssitz in Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ITALIEN und Verwaltungssitz in Via del Mulino 6, 20090 - Assago (MI) - ITALIEN.

ANHANG 1

15 Gebiete, jedes mit seinem Champion-Land/ seiner Champion-Region (Gastgeberland und Veranstalter der Regionalen Endrunde) und 50 Schlüsselländer/-regionen.

Die vollständige Liste der am Wettbewerb teilnehmenden Länder/Regionen ist in der nachfolgenden Tabelle und den folgenden Seiten aufgeführt.

1. AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN: **VAE (Champion-Land)**, Indien, Libanon, Marokko, Südafrika, Türkei
2. ASIEN: Sonderverwaltungsregion Hongkong, Indonesien, Japan, Malaysia, Philippinen, Singapur, Südkorea, Taiwan (China), Thailand (**Champion- Land/-Region TBD**)
3. KANADA: **Kanada (Champion-Land)**
4. MITTELEUROPA: **Deutschland (Champion-Land)**, Österreich
5. FRANKREICH: **Frankreich (Champion-Land)**
6. IBERISCHE LÄNDER: **Spanien (Champion-Land)**, Portugal
7. ITALIEN: **Italien (Champion-Land)**
8. LATEINAMERIKA UND KARIBIK: **Kolumbien (Champion-Land)**, Argentinien, Brasilien, Chile, Mexiko, Peru
9. CHINA (FESTLAND): **China (Champion-Land)**
10. NORDEUROPA: **Dänemark (Champion-Land)**, Irland, Niederlande, Norwegen, Schweden, Finnland, Lettland
11. PAZIFIK: **Australien (Champion-Land)**, Neuseeland
12. SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM: **Kroatien (Champion-Land)**, Griechenland, Ungarn, Israel, Polen, Rumänien, Slowenien
13. UK: **Vereinigtes Königreich (Champion-Land)**
14. USA: **Vereinigte Staaten (Champion-Land)**
15. WESTEUROPA: **Belgien (Champion-Land)**, Schweiz

| CODE | NAME | MARKTGEBIETE VON S.PELLEGRINO 22-23 |
|------|---------------------|-------------------------------------|
| AF | AFGHANISTAN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| AL | ALBANIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| DZ | ALGERIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| AS | AMERIKANISCH-SAMOA | PAZIFIK |
| AD | ANDORRA | IBERISCHE LÄNDER |
| AO | ANGOLA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| AI | ANGUILLA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| AG | ANTIGUA UND BARBUDA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| AR | ARGENTINIEN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| AM | ARMENIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| AW | ARUBA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| AU | AUSTRALIEN | PAZIFIK |
| AT | ÖSTERREICH | MITTELEUROPA |
| AZ | ASERBAIDSCHAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| BS | BAHAMAS | USA |
| BH | BAHRAIN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| BD | BANGLADESCH | ASIEN |

| | | |
|----|---|----------------------------------|
| BB | BARBADOS | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| BE | BELGIEN | WESTEUROPA |
| BZ | BELIZE | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| BJ | BENIN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| BM | BERMUDA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| BT | BHUTAN | ASIEN |
| BO | BOLIVIEN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| BA | BOSNIEN UND HERZEGOWINA | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| BW | BOTSWANA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| BV | BOUVETINSEL | NORDEUROPA |
| BR | BRASILIEN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| IO | BRITISCHES TERRITORIUM IM INDISCHEN OZEAN | PAZIFIK |
| BN | BRUNEI | ASIEN |
| BG | BULGARIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| BF | BURKINA FASO | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MM | BURMA (MYANMAR) | ASIEN |
| BI | BURUNDI | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| KH | KAMBODSCHA | ASIEN |
| CM | KAMERUN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| CA | KANADA | KANADA |
| CV | KAP VERDE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| AN | KARIBISCHEN NIEDERLANDE (BONAIRE, SABA, SINT EUSTATIUS) | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| KY | KAIMANINSELN | USA |
| CF | ZENTRALAFRIKANISCHE REPUBLIK | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TD | TSCHAD | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| CL | CHILE | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| CN | CHINA | CHINA (FESTLAND) |
| CX | WEIHNACHTSINSEL | PAZIFIK |
| CC | KOKOSINSELN (KIELING) | PAZIFIK |
| CO | KOLUMBIEN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| KM | KOMOREN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| CD | KONGO, DEM. REPUBLIK | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |

| | | |
|----|---|----------------------------------|
| CG | REPUBLIK KONGO | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| CK | COOKINSELN | PAZIFIK |
| CR | COSTA RICA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| HR | KROATIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| CU | KUBA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| CW | CURAÇAO | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| CY | ZYPERN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| CZ | TSCHECHIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| DK | DÄNEMARK | NORDEUROPA |
| DJ | DJIBOUTI | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| DM | DOMINICA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| DO | DOMINIKANISCHE REPUBLIK | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| TL | OST-TIMOR | ASIEN |
| EC | ECUADOR | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| EG | ÄGYPTEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SV | EL SALVADOR | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| GQ | ÄQUATORIALGUINEA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| ER | ERITREA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| EE | ESTLAND | NORDEUROPA |
| ET | ÄTHIOPIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| FK | FALKLANDINSELN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| FO | FÄRÖER-INSELN | NORDEUROPA |
| FJ | FIDSCHI | PAZIFIK |
| FI | FINNLAND | NORDEUROPA |
| FR | FRANKREICH | FRANKREICH |
| GF | FRANZÖSISCH-GUAYANA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| PF | FRANZÖSISCH-POLYNESIEN | PAZIFIK |
| TF | FRANZÖSISCHE GEBIETE IM SÜDLICHEN INDISCHEN OZEAN | FRANKREICH |
| GA | GABUN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GM | GAMBIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GE | GEORGIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| De | DEUTSCHLAND | MITTELEUROPA |

| | | |
|-----|----------------------------------|----------------------------------|
| GH | GHANA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GI | GIBRALTAR | UK |
| GR | GRIECHENLAND | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| GL | GRÖNLAND | NORDEUROPA |
| GD | GRENADA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| GP | GADELOUPE | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| GU | GUAM | PAZIFIK |
| GT | GUATEMALA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| GG | GUERNSEY | UK |
| GN | GUINEA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GW | GUINEA-BISSAU | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GY | GUYANA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| HT | HAITI | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| HM | HEARD- UND MCDONALDINSELN | PAZIFIK |
| HN | HONDURAS | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| HK | SONDERVERWALTUNGSREGION HONGKONG | ASIEN |
| HU | UNGARN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| IS | ISLAND | NORDEUROPA |
| IN | INDIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| ID | INDONESIEN | ASIEN |
| IR | IRAN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| IQ | IRAK | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| IE | IRLAND | NORDEUROPA |
| IL | ISRAEL | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| IT | ITALIEN | ITALIEN |
| CI | ELFENBEINKÜSTE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| JM | JAMAICA | USA |
| JP | JAPAN | ASIEN |
| JE | JERSEY (KANALINSEL) | UK |
| JO | JORDANIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| KZ | KASACHSTAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| KE | KENIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| KGI | KING GEORGE ISLAND | UK |

| | | |
|----|---|----------------------------------|
| KI | KIRIBATI | PAZIFIK |
| KP | DEMOKRATISCHE VOLKSREPUBLIK (NORDKOREA) | ASIEN |
| KW | KUWAIT | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| KG | KIRGISISTAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| LA | LAOS | ASIEN |
| LV | LETTLAND | NORDEUROPA |
| LB | LIBANON | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| LS | LESOTHO | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| LR | LIBERIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| LY | LIBYEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| LI | LIECHTENSTEIN | WESTEUROPA |
| LT | LITAUEN | NORDEUROPA |
| LU | LUXEMBURG | WESTEUROPA |
| MO | SONDERVERWALTUNGSREGION MACAO | ASIEN |
| MK | MAZEDONIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| MG | MADAGASKAR | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MW | MALAWI | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MY | MALAYSIA | ASIEN |
| MV | MALEDIVEN | ASIEN |
| ML | MALI | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MT | MALTA | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| IM | INSEL MAN | UK |
| MH | MARSHALLINSELN | PAZIFIK |
| MQ | MARTINIQUE | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| MR | MAURETANIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MU | MAURITIUS | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| YT | MAYOTTE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MX | MEXIKO | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| FM | MIKRONESIEN | PAZIFIK |
| MD | MOLDAWIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| MC | MONACO | FRANKREICH |
| MN | MONGOLEI | ASIEN |
| ME | MONTENEGRO | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |

| | | |
|----|-----------------------------------|----------------------------------|
| MS | MONTSERRAT | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| MA | MAROKKO | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| MZ | MOZAMBIQUE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| NA | NAMIBIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| NR | NAURU | PAZIFIK |
| NP | NEPAL | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| NL | NIEDERLANDE | NORDEUROPA |
| NC | NEUKALEDONIEN | PAZIFIK |
| NZ | NEUSEELAND | PAZIFIK |
| NI | NICARAGUA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| NE | NIGER | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| NG | NIGERIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| NU | NIUE | PAZIFIK |
| NF | INSEL NORFOLK | PAZIFIK |
| MP | NÖRDLICHE MARIANEN | ASIEN |
| NO | NORWEGEN | NORDEUROPA |
| OM | OMAN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| PK | PAKISTAN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| PW | PALAU | ASIEN |
| PS | PALÄSTINENSISCHE AUTONOMIEGEBIETE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| PA | PANAMA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| PG | PAPUA-NEUGUINEA | PAZIFIK |
| PY | PARAGUAY | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| PE | PERU | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| PH | PHILIPPINEN | ASIEN |
| PN | PITCAIRNINSELN | PAZIFIK |
| PL | POLEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| PT | PORTUGAL | IBERISCHE LÄNDER |
| PR | PUERTO RICO | USA |
| QA | KATAR | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| RE | INSEL REUNION | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| RO | RUMÄNIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| RW | RUANDA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |

| | | |
|----|--|----------------------------------|
| BL | SAINT-BARTHÉLEMY | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| KN | ST. KITTS UND NEVIS | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| LC | ST. LUCIA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| MF | ST. MARTIN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| PM | ST. PIERRE UND MIQUELON | KANADA |
| VC | ST. VINCENT UND DIE GRENADINEN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| WS | SAMOA | PAZIFIK |
| SM | SAN MARINO | ITALIEN |
| ST | SÃO TOMÉ UND PRÍNCIPE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SA | SAUDI-ARABIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SN | SENEGAL | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| RS | SERBIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| SC | SEYCHELLEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SL | SIERRA LEONE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SG | SINGAPUR | ASIEN |
| SK | SLOWAKEI | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| SI | SLOWENIEN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| SB | SOLOMON-INSELN | PAZIFIK |
| SO | SOMALIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| ZA | SÜDAFRIKA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GS | SÜDGEORGIEN UND DIE SÜDLICHEN SANDWICHINSELN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| KR | SÜDKOREA | ASIEN |
| ES | SPANIEN | IBERISCHE LÄNDER |
| LK | SRI LANKA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SD | SUDAN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SR | SURINAME | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| SJ | SVALBARD UND JAN MAYEN | NORDEUROPA |
| SZ | SWASILAND | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| SE | SCHWEDEN | NORDEUROPA |
| CH | SCHWEIZ | WESTEUROPA |
| SY | SYRIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TW | TAIWAN (CHINA) | ASIEN |

| | | |
|----|---------------------------------|----------------------------------|
| TJ | TADSCHIKISTAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| TZ | TANSANIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TH | THAILAND | ASIEN |
| TG | TOGO | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TK | TOKELAU | PAZIFIK |
| TO | TONGA | PAZIFIK |
| TT | TRINIDAD UND TOBAGO | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| TN | TUNESIEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TR | TÜRKEI | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| TM | TURKMENISTAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| TC | TURKS- UND CAICOSINSELN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| TV | TUVALU | PAZIFIK |
| UG | UGANDA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| UA | UKRAINE | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| AE | VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| GB | VEREINIGTES KÖNIGREICH | UK |
| US | VEREINIGTE STAATEN | USA |
| UY | URUGUAY | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| UZ | USBEKISTAN | SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM |
| VU | VANUATU | PAZIFIK |
| VA | VATIKANSTADT | ITALIEN |
| VE | VENEZUELA | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| VN | VIETNAM | ASIEN |
| VG | (BRITISCHE) JUNGFERNSINSELN | LATEINAMERIKA UND KARIBIK |
| VI | (AMERIKANISCHE) JUNGFERNSINSELN | USA |
| WF | WALLIS UND FUTUNA | PAZIFIK |
| EH | WESTSAHARA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| YE | JEMEN | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| ZM | SAMBIA | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |
| ZW | SIMBABWE | AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN |

ANHANG 2
Anzahl der Bewerber:innen pro Gebiet

| Region (Marktgebiete von S.Pellegrino) 2022-23 | Anzahl der Bewerber:innen |
|---|----------------------------------|
| AFRIKA, NAHER OSTEN UND SÜDASIEN | 10-15 |
| ASIEN | 10-15 |
| KANADA | 10 |
| MITTELEUROPA | 10 |
| FRANKREICH | 10 |
| IBERISCHE LÄNDER | 10 |
| ITALIEN | 10 |
| LATEINAMERIKA UND KARIBIK | 10-15 |
| CHINA (FESTLAND) | 10 |
| NORDEUROPA | 10-15 |
| PAZIFIK | 10 |
| SÜDOSTEUROPA UND MITTELMEERRAUM | 10 |
| UK | 10 |
| USA | 10 |
| WESTEUROPA | 10 |

ANHANG 3

In Bezug auf Italien wird darauf hingewiesen, dass diese Initiative nicht unter die Regelungen über Veranstaltungen mit Preisverleihung gemäß a) Absatz 1 Art. 6 des Dekrets des Staatspräsidenten Nr. 430/2001 fällt, da der „Preis“ ausschließlich die Verleihung eines „Titels“ und die Anerkennung des persönlichen Verdienstes und der Professionalität des Gewinners/der Gewinnerin darstellt.

ANHANG 1 – AUSRÜSTUNG FÜR DEN ARBEITSPLATZ DER TEILNEHMER:INNEN

| Zur gemeinsamen Verwendung unter allen Jungköchen und -köchinnen | |
|---|--|
| Anz. | Artikelbeschreibung |
| 3 | Stahl-Schnetzler 3,5 l 1400 R.P.M. HP 0.5 |
| 3 | Nudelwalze (320 mm breit) |
| 3 | Allzweck-Rollwagen aus Stahl - 2 Etagen |
| 6 | Planetenmischer 5 l Inhalt mit herausnehmbarer Edelstahlschüssel |
| 6 | Professioneller Mikrowellenherd 1600/1850 W |
| 6 | Roner (Idrochef) |
| 3 | Thermomix MyCook |
| 1 | Eiswürfelbereiter 90 kg/24 h Produktion 55 kg |
| 2 | Salamander-Elektrogrill |
| 6 | Pacojet |
| 24 | Pacojet-Behälter - 6 Sets mit je 4 Gläsern |
| 1 | Professionelle vertikale Schneidemaschine Durchmesser der Klinge 360 |
| 1 | Tisch-Vakuumiergerät |
| 2 | Schnellkochtopf 5 l |
| 10 | Gasbrenner |
| 1 | Elektrische Saftpresse |
| 1 | Lebensmittel-Mühle aus Edelstahl |
| 5 | Profi-Pasta-Walze (320 mm breit) |
| Zusätzliche Ausrüstung | |
| <p>Frischhaltefolie, Backpapier, Alufolie, Einweghandschuhe, Ausrüstung zum Reinigen, saugfähiges Küchenpapier (zum Frittieren), saugfähiges Küchenpapier (für Hände), Löffel, Gabeln, Seihtuch, Garn. Auf Anfrage kann diese spezielle (und einzige) Art von Räuchergerät zur Verfügung gestellt werden www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</p> | |
| Gemeinsamer Abwaschbereich | |
| Für alle Teilnehmer:innen mit Geschirrspülern und Personal zum Abwaschen. | |

| Individueller Küchenbereich - Ausstattung | |
|--|---|
| Anz. | Artikelbeschreibung |
| 1 | Kochfeld Mit 4 Elektroplatten 900XP |
| 1 | Elektroofen Umluft/dampf 6 Bleche GN 1/1 |
| 1 | Edelstahl-Arbeitsfläche (160 cm) neben dem Kochfeld |
| 1 | Einzelspülbecken |

| | |
|---|---|
| 2 | Edelstahlarbeitstisch mit unterer Ablage (120 cm pro Arbeitsfläche) |
| 2 | Edelstahlarbeitstisch (80 cm pro Arbeitsfläche) |
| 1 | Dunstabzug für gewerblichen Gebrauch 2 M |
| 1 | Tellerwärmer Stahlschrank mit Schiebetüren |
| 1 | 2 Türen/Stahltheke 280 l Fassungsvermögen |
| 1 | Bräter aus Edelstahl mit Trockenplatte mit Anti-Haft-Chromoberfläche 3600 W |
| 1 | Edelstahl-Mülleimer |
| 1 | Sahnesprüher / Espuma |
| 3 | Backbleche GN 1/1 H2 |
| 3 | Backbleche GN 1/1 H4 |
| 4 | Backbleche GN 1/1 H6,5 |
| 2 | Schneidebretter - Kunststoff |
| 1 | Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/2 H20 cm mit Deckel |
| 1 | Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/2 H15 cm mit Deckel |
| 1 | Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/6 H15 cm mit Deckel |
| 2 | 1l Kunststoffkrug |
| 2 | Schüsseln aus Edelstahl Ø21 H 9 cm |
| 1 | Schüsseln aus Edelstahl Ø24 H 10 cm |
| 1 | Schüsseln aus Edelstahl Ø27 H 10 cm |
| 1 | Pfeffermühle |
| 1 | Salzmühle 10 cm |
| 1 | Minipimer Mixer 400 W |
| 1 | Küchenhobel |
| 1 | Mehlsieb |
| 2 | Salatschüsseln Ø 20 |
| 2 | Salatschüsseln Ø 30 |
| 3 | Spritzflaschen aus Kunststoff 0,36 l |
| 1 | Edelstahlsieb 14 cm |
| 1 | Kartoffelschäler |
| 1 | Reibe |
| 1 | Kartoffelstampfer |
| 1 | Mittelgroßer Rührbesen |
| 4 | Geschirrtücher |
| 1 | Küchenschere |
| 1 | Professionelles Spitzsieb - Durchmesser 20 cm |
| 1 | Professionelles Spitzsieb mit Netz - Durchmesser 20 cm |

| | |
|---|--|
| 1 | Kochtopf, 2 Griffe - Durchmesser 36 cm |
| 2 | Stielkasserolle, 1 Rohrstiel - Durchmesser 20 cm |
| 2 | Stielkasserollen, 1 Rohrstiel - Durchmesser 24 cm |
| 1 | Konische Kasserollen, 1 Stiel - Durchmesser 18 cm |
| 1 | Kochtopf, 2 Griffe - Durchmesser 24 cm |
| 2 | Gerade Bratpfanne, 3 mm Dicke, Induktionsboden, „Cool“-Griff - Durchmesser 24 cm |
| 1 | Gerade Bratpfanne, 3 mm Dicke, Induktionsboden, „Cool“-Griff - Durchmesser 32 cm |
| 1 | Kochtopf „Cool“ Edelstahl Rohrstiel 5 mm Dicke - Durchmesser 20 cm |
| 1 | Kochtopf, 2 Griffe - Durchmesser 32 cm |
| 1 | Halbrunde Schüssel, 2 Griffe - Durchmesser 26 cm |
| 1 | Halbrunde Rührschüssel, 2 Griffe - Durchmesser 36 cm |
| 1 | Stelling für Rührschüssel - Durchmesser 16 cm |
| 1 | Deckel 16 cm |
| 1 | Deckel 20 cm |
| 2 | Deckel 24 cm |
| 1 | Deckel 32 cm |
| 1 | Deckel 36 cm |
| 1 | All Black-Deckel 24 cm |
| 1 | All Black-Deckel 32 cm |
| 1 | Schöpflöffel Ø 10 |
| 1 | Schöpflöffel Ø 8 |
| 3 | Schaumlöffel |
| 2 | Spatel 28 cm |
| 2 | Spatel 35 cm |
| 1 | Elektrische Waage Maximum 5 kg (1 g) |
| 1 | Küchenmesser-Set (8 Stück) |
| 1 | Set mit 11 Kochringen |
| 1 | Set mit 11 Kochringen geriffelt |
| 3 | Wärmelampen |
| 2 | Konische Edelstahlschüssel Durchmesser 22 cm kt 2 |
| 2 | Große Löffel |
| 2 | Löffel |