INTERNATIONALER WETTBEWERB
„S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2024/2025“

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 vorliegende Initiative benannt „S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2024/2025“.
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 unten aufgeführten Voraussetzungen erfüllen.
Diese Bestimmungen sind auf www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (die „Website“) abrufbar.
Alle Teilnehmer:innen werden gebeten, die vorliegenden Teilnahmeregeln 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, ihr berufliches Wachstum zu fördern und vor allem ihre persönliche „Vision“, die mit der Welt der Gastronomie verbunden ist, zu unterstützen – mit positiven Auswirkungen auf die Gesellschaft insgesamt.

2. TEILNAHMEZEITRAUM

Die Initiative wird ab dem 21. Februar 2024 ausgeschrieben.
Für die Teilnahme müssen sich die Bewerber:innen im entsprechenden Bereich der Website www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com registrieren. Nur für Festland-China ist es 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 4 Phasen unterteilt, wie unten beschrieben:

- Online-Registrierung (Phase 1): ab 9:00 Uhr (GMT+1) am 21.02.2024 bis 18:00 Uhr (GMT+1) am 19.06.2024.
- Erstellung der Regionalen Shortlist (Phase 2): 19.06.2024 – 22.07.2024.
  Ermittlung (und Benachrichtigung) der ausgewählten Teilnehmer:innen für die Regionale Shortlist ab 22.07.2024.
- Regionale Endrunden (Phase 3): Die Auswahl der Regionalen Finalisten und Finalistinnen findet vom 09.09.2024 bis zum 31.01.2025 statt.
- Das Grand Finale (Phase 4) mit der Vergabe des S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25 ist derzeit für November 2025 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 Regionalen Finalisten 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 Voraussetzungen erfüllen:

- **Alter:** Sie müssen gemäß dem im Herkunftsland geltenden Recht volljährig und nicht vor dem 20.02.1994 geboren sein.

- **Erfahrung:** 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, Italienisch, Deutsch.**

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

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

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 2024/25 anmelden. Die Köche/Köchinnen, die an den vorherigen Ausgaben teilgenommen haben, werden jedoch ungeachtet der Altersgrenze zugelassen, mit Ausnahme früherer Gewinner:innen des Preises **S.Pellegrino Young Chef Academy.** Es liegt in der Verantwortung aller Teilnehmer:innen, die Zustimmung des eigenen Arbeitgebers einzuholen, 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.**

Es liegt in der Verantwortung aller Teilnehmer:innen, eine angemessene Unfallversicherung zu haben, deren Nachweis vom Veranstalter verlangt wird.

4. TEILNAHMEVERFAHREN

Phase 1: Online-Registrierung - von 9:00 Uhr (GMT+1) des 21. Februar 2024 bis 18:00 Uhr (GMT+1) des 19. Juni 2024

Um teilnehmen zu können, müssen sich Jungköche und Jungköchinnen, die die im vorigen Punkt genannten Voraussetzungen erfüllen, online anmelden, indem sie das auf der Website verfügbare Formular ausfüllen. Sie haben 4 Monate Zeit, um ihre Registrierung abzuschließen. Das System erlaubt es, die Anmeldeversuche zu speichern und sie so oft wie nötig zu bearbeiten, bevor die endgültige Anmeldung innerhalb der geltenden Frist abgeschickt 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)**
- Elektronische Verweise und Links (z. B. Social-Media-Seiten) **(optional)**
- Aktueller Arbeitsplatz (z. B. Infos über das Restaurant) **(erforderlich)**
- Aktuelle Position (z. B. Commis / Sous Chef / Chef de Partie) **(erforderlich)**

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

Die Bewerber:innen müssen auch folgende Fragen beantworten:
- Was möchten Sie mit diesem Gericht zum Ausdruck bringen? Welche Botschaft, Geschichte oder Identität möchten Sie gerne vermitteln?) **(erforderlich)**

Genaue Angaben zum Gericht (Signature Dish):

- Das Signature Dish muss ein Hauptgericht sein: Es ist der wichtigste Teil des Menüangebots. Desserts und Appetizer/Vorspeisen 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, EU- 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.

Aus diesem Grund müssen alle Teilnehmer:innen die folgenden 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 er gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mindestens 24 Stunden lang bei einer Temperatur von -20 °C oder mindestens 9 Stunden lang bei einer Temperatur von -40 °C gekühlt wurde.
4. Für Regionale Endrunden und Grand Finals: Fermentierte, trocken gereifte oder enzymatisch verarbeitete Lebensmittel oder Lebensmittel, die einer besonderen Behandlung unterzogen wurden, die ihre organoleptischen Eigenschaften (fest oder flüssig) verändert, müssen folgende Aspekte erfüllen:

   - mikrobiologische Analyse durch ein akkreditiertes Labor, das die Anforderungen an die gesundheitliche Unbedenklichkeit vollständig bescheinigt;
   - Etikettierung mit folgenden Angaben: Zutaten und Tage der Fermentierung.

   Diese Dokumentation liegt in der Verantwortung des Jungkochs/der Jungköchin und muss dem von der Organisation benannten Beauftragten für Rohstoffkontrolle vorgelegt werden.
   Rohstoffe, die nicht im Labor analysiert wurden und/oder kein Etikett aufweisen, werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, da es nicht möglich ist, ihre Genusstauglichkeit zu bescheinigen und somit die Lebensmittelsicherheit für die Juroren zu gewährleisten.

   Die Analysen müssen innerhalb von 72 Stunden vor dem Wettbewerb durchgeführt werden und dienen der Überwachung folgender Parameter: Schimmelpilze, Hefen, Clostridium perfrigens, Koagulase positive Staphylokokken, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Listeria monocytogens, Salmonella spp.
   ALMA (The School of Italian Culinary Arts - www.alma.scuolacucina.it) behält sich das Recht vor, weitere Analysekontrollen durch autorisierte Labors 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. Halten Sie sich strikt an die guten Hygienepraktiken des Lebensmittelsektors: Tragen Sie eine Kopfbedeckung, die Ihr gesamtes Haar bedeckt, tragen Sie die vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Kleidung, waschen Sie sich regelmäßig die Hände und desinfizieren Sie sie, beachten Sie das Rauchverbot, tragen Sie keine Ringe, Armbänder oder Anhänger, die eine mögliche Ursache für körperliche und lebensmittelbezogene Gefahren sein könnten. Die Köche und Köchinnen müssen ihre eigene Kochhose und Sicherheitsschuhe für die Küche mitbringen.

6. Für die Regionale Endrunde und das Grand Finale müssen alle von den Jungköchen und -köchinnen mitgebrachten Zutaten (frisch und/oder trocken) gut verpackt und mit einem Etikett mit folgenden Angaben versehen sein:

   - Erzeugername
   - Art der Lagerung
   - Produktname
   - Nettogewicht

- Verpackungsdatum
- Ablaufdatum
- Produktionscharge

Die Etiketten werden von dem von der Organisation benannten Beauftragten für die Rohstoffkontrolle überprüft.
Rohstoffe ohne Etikettierung werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, da es nicht möglich ist, ihre Genusstauglichkeit zu bescheinigen und somit die Lebensmittelsicherheit für die Juroren zu gewährleisten.

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. Daher muss das bereitgestellte Produkt dem Rezept und dem Verfahren des Jungkochs bzw. der Jungköchin so ähnlich und angemessen wie möglich sein, wobei er/sie vorher informiert werden muss.

- 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 mit den Zutaten oder der Rezepturzubereitung in Zusammenhang stehen;
  - ✓ Flüssigkeiten und Getränke auf Alkoholbasis.

  Für die Regionale Endrunde und 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 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 Brühen müssen vor Ort zubereitet werden.

„Dehydrierte Produkte“ sind definiert als Rohstoffe, die einem Verfahren unterzogen wurden, bei dem ausschließlich Wasser entzogen wird, ohne die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels zu verändern, und ohne den Einsatz anderer Verarbeitungs- oder Kochtechniken.

Für die Regionale Endrunde und 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 akkreditierten Labor durchgeführt werden (siehe Punkt 4 der HACCP-Vorschriften).

Pulver und dehydrierte Produkte müssen gut verpackt und entsprechend etikettiert sein (siehe Punkt 6 der HACCP-Vorschriften).

Die seit den Regionalen Endrunden verwendeten Rezepte, Zubereitungen, Methoden und Zubehör 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 Vorbereitungsmethoden und -verfahren zu wählen, die auch für das Grand Finale verwendet werden können.

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 zum Einsatz kommen. 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 Übermittlung 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 bzw. Jungköchinnen dem Veranstalter eine Liste der Zutaten vorlegen, die für die Zubereitung von 10 Portionen jedes Signature Dish erforderlich sind. Der Veranstalter kümmert sich um die Beschaffung dieser Zutaten. In Ausnahmefällen können die Jungköche/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/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, Zeitplan für Zubereitung und Service, Anrichten und Präsentation der Speisen sowie eventuell erforderliche zusätzliche Küchengeräte.

Es sollte darauf hingewiesen werden, dass das Rezept angepasst oder geändert werden kann, sich dies jedoch nur teilweise oder gar nicht auf das Rezept auswirken darf (siehe Anhang 2).

Der oben beschriebene Prüfungsvorgang von Änderungsanträgen wird von ALMA verwaltet, die jedoch – nach eigenem Ermessen – die Unterstützung von lokalen Experten oder Einrichtungen in Anspruch nehmen kann.

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 verbundenen 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 gegebenen Informationen und der übermittelten Unterlagen.

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

Der Nachweis der Einreichung der Anmeldung (durch die Teilnehmer:innen) gilt nicht als Nachweis einer tatsächlichen Teilnahme. Das eingereichte Material wird nicht zurückgesendet, und 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 (u. a. 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 (19. Juni–22. Juli 2024)
Um eine erste Regionale Shortlist zu erstellen, werden alle in Phase 1 eingegangenen Bewerbungen bis zum 22. Juli 2024 in 15 Gruppen unterteilt, die den 15 teilnehmenden Gebieten (wie in Anhang 1 aufgeführt) entsprechen. Entscheidend für die Zuordnung der Bewerber:innen zum Land/zur Region und Gebiet ist der Arbeitsort (und nicht der Herkunftsort). Das Gebiet, dem jeder Kandidat angehört, bleibt während der gesamten Dauer der Veranstaltung gleich, auch wenn ein Jungkoch nach dem Bewerbungsverfahren oder während des Wettbewerbs in ein anderes Gebiet umzieht. 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 der 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 Kandidaten/in über, der/die sich unmittelbar nach ihm/ihr qualifiziert hat.

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

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:** Technische Fähigkeiten und Kompetenzen in allen Phasen der Verarbeitung der ausgewählten Rohstoffe:
- Rohstoffauswahl: Die Rohstoffe werden nach den Kriterien der Frische, Saisonalität, Qualität und Einzigartigkeit bewertet.
- Verarbeitung von Rohstoffen: Die Verarbeitung von Rohstoffen und die Zubereitungsfähigkeiten werden unter dem Gesichtspunkt des Kreislaufprinzips von Lebensmitteln anhand von Techniken, die es ermöglichen, die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel zu erhalten und Lebensmittelabfälle wiederzuverwenden, bewertet.
- Kochtechniken: Bewertung der angewandten Kochtechniken, um die organoleptischen Eigenschaften der Rohstoffe zu verbessern.
- Rezept: Bewertung der Geschmacksverbesserung, der Kombination und der Ausgewogenheit der gewählten Zutaten.

2. **KREATIVITÄT:** Die Fähigkeit, die eigene intellektuelle Philosophie des Kochens in einem Rezept zusammenzufassen. Fähigkeit, die eigene Erfahrung, das eigene Wissen und die eigenen beruflichen Fähigkeiten in einer klaren und innovativen Weise zu definieren sowie neue, anregende und innovative Perspektiven mit einem persönlichen und zeitgemäßen Stil zu erkunden und dabei ein perfektes Gleichgewicht zwischen Geschmack und Aussehen zu wahren.

3. **PERSÖNLICHES CREDO:** Die Fähigkeit, das eigene „Credo“, die eigene Vision der Welt und der Kulinarik, in einer klaren Botschaft zu vermitteln. Eine Botschaft, die durch die Kreation eines Gerichts vermittelt wird, das nichts anderes ist als der Ausdruck von Überzeugungen, Visionen, Erfahrungen und technischen Fertigkeiten, die zur Entwicklung des Konzepts der Identität und Werte des Jungkochs/der Jungköchin beigetragen haben.

Anhand der Summe der den jeweiligen Bewerber:innen für jedes der oben genannten Kriterien zugewiesenen Punktzahl wird die Shortlist der Bewerber:innen für jedes Gebiet 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, und ihre Namen werden auf der Website und auf www.finedininglovers.com veröffentlicht.

Phase 3: Regionale Endrunden (zwischen 9. September 2024 und 31. Januar 2025)
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/-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 nehmen. Wenn sie nicht ausgewählt werden, weil sie die Auswahlkriterien nicht erfüllen, werden sie durch Bewerber:innen aus anderen Ländern/Regionen in ihrem Gebiet ersetzt.

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“ zubereiten, wie in der Teilnahmephase beschrieben: Alle Phasen der Zubereitung des Signature Dish müssen innerhalb eines Zeitrahmens von 5 Stunden abgeschlossen werden (wie beim Grand Finale). Außerdem müssen die Jungköche in diesem Zeitrahmen 10 Portionen zubereiten (unabhängig von der Anzahl der Juroren).

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.

Zur effektiven Bewertung der die Kreativität betreffenden Kriterien werden die Juroren während des Wettbewerbs jede Küchenstation zumindest einmal besuchen.

Anhand der Endsumme der jedem Kandidaten bzw. jeder Kandidatin für jedes der genannten Kriterien zugewiesenen Punktzahl 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 während der Regionalen Endrunden ausgewählten Finalisten werden von einem von ihnen als „Regionaler Mentor“ gewählten Küchenchef unterstützt. Jungköche, die nicht von einem Regionalen Mentor unterstützt werden, können nicht an den Regionalen Endrunden teilnehmen, und ein und derselbe Regionale Mentor kann nicht von zwei oder mehr Jungköchen gewählt werden.

Vor den Regionalen Endrunden sollte der Regionale Mentor Vorschläge zur Verbesserung des Rezepts unterbreiten, indem er die Präsentation oder einige geringfügige Zutaten abändert, **ohne jedoch das Foto des Signature Dish, den Namen des Gerichts oder seine Hauptzutat zu ändern**, **andernfalls droht der Ausschluss**. **Jede Änderung muss von ALMA bewertet und validiert werden (siehe Anhang 2 für alle Leitlinien zur Rezeptänderung).**

Für die Regionalen Endrunden können Änderungen am Rezept gemäß Anhang 2 bis spätestens 30 Tage vor dem Datum der Regionalen Endrunde vorgenommen werden.
Änderungsanträge, die später als 30 Tage vor dem Datum der Regionale Endrunde eingehen, werden nicht berücksichtigt.

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.** (Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass sowohl die Organisation von internationalen Veranstaltungen als auch deren Anzahl ein Recht und keine Pflicht von Sanpellegrino sind). Aus diesem Grund wird den Bewerber:innen empfohlen, diesen Umstand sofort ihren Arbeitgebern mitzuteilen.

Während der Regionalen Endrunden werden auch drei weitere Nebenpreise vergeben.

1. S.PELLEGRINO FOR SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD: Dieser Preis wird von der **Sustainable Restaurant**

Association verliehen, die **Food Made Good**, das größte Nachhaltigkeitsprogramm für die Gastronomie und die globale Gemeinschaft zur Förderung der Nachhaltigkeit im Gastgewerbe, betreibt. **Dieses Gericht steht für den Grundsatz, dass Lebensmittel dann am besten sind, wenn sie das Ergebnis sozial verantwortlicher Praktiken sind, die Beschaffung, soziale und Umweltanforderungen 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 CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD**: Der/die Gewinner/in dieses Preises, der **von den Mentoren gewählt** wird, muss ein Gericht zubereiten, welches das **kulinarische Erbe** seiner/ihrer Region repräsentiert. Das Gericht sollte sowohl diese 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 November 2025 in Mailand geplant. Die Termine und der Veranstaltungsort des Grand Finales (sowie der Regionalen Endrunden) können aufgrund von Umständen, die sich dem Einfluss des Organisators entziehen, und/oder aufgrund von Naturkatastrophen Änderungen unterliegen.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 Finalist:innen für den S.Pellegrino Young Chef Academy Award;
- 1 Regionale/r Gewinner:in für den Fine Dining Lovers´ Food for Thought Award;
- 1 Regionale/r Gewinner:in für den S.Pellegrino Social Responsibility Award.
- 1 Regionale/r Gewinner:in für den Acqua Panna Connection in Gastronomy Award.

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.

Die ausgewählten Finalisten werden während des Grand Finales von einem „Globalen Mentor“ unterstützt, der ihnen vom Veranstalter zugewiesen wird.

Die Globalen Mentoren, die die regionalen Finalisten zum Grand Finale begleiten, werden von den Regionen aus den Reihen der regionalen Jury. In jedem Fall wird der Organisator dem Kandidaten einen globalen Mentor zuweisen, wobei die Möglichkeit zur Zusammenarbeit, die Entfernung, fließende Englischkenntnisse (obligatorisch) und die Ausgewogenheit der Geschlechter berücksichtigt wird.

Der Globale Mentor unterbreitet Vorschläge zur Verbesserung des Rezepts, indem er die Präsentation oder einige geringfügige Zutaten abändert, **ohne jedoch den Namen des Gerichts oder seine Hauptzutat zu ändern**, **andernfalls droht der Ausschluss**. **Jede Änderung muss von ALMA bewertet und validiert werden (siehe Anhang 2 für alle Leitlinien zur Rezeptänderung). Für das Grand Finale werden die offiziellen Kommunikationsmaterialien verwendet, die während der Regionalen Endrunden erstellt wurden.**

Für das Grand Finale wird das Verfahren für Rezeptänderungen ad hoc vorgenommen, wobei den Finalist:innen die Fristen erst zu einem späteren Zeitpunkt mitgeteilt werden.

Die Jungköche werden gemäß den von ALMA vorgegebenen Leitlinien von Küchenpersonal unterstützt.

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/ihrem Globalen 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 Endsumme 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 2024-25 ausgezeichnet.

Am selben Abend und nach der Verleihung des vorgenannten Preises werden auch die Preise S.Pellegrino Social Responsibility Award, Acqua Panna Connection in Gastronomy Award und der Fine Dining Lovers' Food for Thought Award 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 Gewinner der Nebenpreise werden nicht kochen.
Die Ergebnisse des Grand Finales werden im Anschluss an die Veranstaltung auf der Website und auf www.finedininglovers.com veröffentlicht.

Die Gewinner:innen des **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25 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 wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass sowohl die Organisation von internationalen Veranstaltungen als auch deren Anzahl ein Recht und keine Pflicht von Sanpellegrino sind).

5. PROMOTINGPLAN

Es werden Aktivitäten organisiert, die dem siegreichen Jungkoch bzw. der siegreichen 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 Initiative 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 Initiative verbundenen Zwecke zustimmen.

Während der Anmeldung werden die Teilnehmer:innen gebeten, ihre (freiwillige) Einwilligung 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) Einwilligung bestätigen die Teilnehmer:innen, dass sie E-Mails und / oder sonstige geschäftliche Mitteilungen über die Produkte, Serviceleistungen und Events des Veranstalters erhalten möchten. Diese Einwilligung 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 dieser Initiative 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 haben die Teilnehmer:innen den Veranstalter gegenüber Schäden (einschließlich der Kosten) zu verteidigen und freizustellen, 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 verletzt;

- 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 (Vulgarität, 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 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 an den betreffenden Materialien (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 im Hinblick auf die regionalen Veranstaltungen sowie auf das Grand Finale auch zur Teilnahme an eventuellen Werbeaktionen miteinbezogen 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 – Sanpellegrino – 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.**
Die oben genannten Klauseln gelten während des gesamten Projekts: vom Beginn des Bewerbungsverfahrens über die regionalen Endrunden bis hin zum Grand Finale.

Der Veranstalter ist für alle Teilnehmer:innen 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, 20057 - Assago (MI) - ITALIEN.

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

CODE	NAME	MARKTGEBIET VON S.PELLEGRINO 24-25
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	FESTLANDCHINA
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	GUADELOUPE	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	SVR 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	JAMAIKA	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	SVR 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) JUNGFERNINSELN	LATEINAMERIKA UND KARIBIK
VI	(AMERIKANISCHE) JUNGFERNINSELN	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

Marktgebiete von S.Pellegrino 2024-25	**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
FESTLANDCHINA	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 stellt die Anerkennung des persönlichen Verdienstes und der Professionalität des Gewinners/der Gewinnerin darstellt.

ANHANG 1 – AUSRÜSTUNG FÜR DEN ARBEITSPLATZ DER TEILNEHMER

Zur gemeinsamen Verwendung unter allen Jungköchen und -köchinnen	
Anz.	Artikelbeschreibung
9	Gewerblicher Edelstahlkühlschrank 700 l Fassungsvermögen
2	Nudelwalze (320 mm breit)
2	Vertikaler Edelstahl-Gefrierschrank 700 l Fassungsvermögen
5	Thermomix MyCook
1	Eiswürfelbereiter 90 kg/24 h Produktion 55 kg
2	Salamander-Elektrogrill
2	Pacojet
24 (6 x 4)	Pacojet-Behälter - 6 Sets mit je 4 Gläsern
2	Professionelle vertikale Schneidemaschine Durchmesser der Klinge 360
2	Tisch-Vakuumiergerät
2	Schnellkochtopf 5 l
8	Gasbrenner
2	Elektrische Saftpresse
4	Plastikkrüge
1	Lebensmittel-Mühle aus Edelstahl
2	Dörrautomat
3	Planetenmischer 5 l Inhalt mit herausnehmbarer Edelstahlschüssel
2	Stahl-Schnetzler 3,5 l 1400 R.P.M. HP 0,5
2	Professioneller Mikrowellenherd 1600/1850 W
3	Roner (Idrochef)
Zusätzliche Ausrüstung	
Frischhaltefolie, Backpapier, Alufolie, Einweghandschuhe, Ausrüstung zum Reinigen, saugfähiges Küchenpapier (zum Frittieren), saugfähiges Küchenpapier (für Hände), Löffel, Gabeln, Seihtuch, Garn, Vakuumbeutel (verschiedene Größen). Auf Anfrage kann diese spezielle (und einzige) Art von Räuchergerät zur Verfügung gestellt werden www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html	
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	Gewerbekühlschrank 700 l Fassungsvermögen
1	Bräter aus Edelstahl mit Trockenplatte mit Anti-Haft-Chromoberfläche 3600 W
3	Edelstahl-Mülleimer (Mülltrennung)
1	Sahnesprüher / Espuma
5	Backbleche GN 1/1 H2
5	Backbleche GN 1/1 H4
5	Backbleche GN 1/1 H6,5
2	Schneidebretter – Kunststoff
2	Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/2 H20 cm mit Deckel
2	Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/2 H15 cm mit Deckel
2	Propylen-Aufbewahrungsbox mit Deckel GN 1/6 H15 cm mit Deckel
2	1l Kunststoffkrug
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	Stellring für Rührschüssel - Durchmesser 16 cm
1	Deckel 18 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
1	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	Infrarot-Wärmelampen
2	Konische Edelstahlschüssel Durchmesser 22 cm kt 2
2	Großer Löffel
2	Löffel
3	Kuchenblech mit abgeschrägten Ecken 40 x 30 cm
1	Schockfroster im negativen Temperaturbereich 10 GN 1/1

2	Allzweck-Rollwagen aus Stahl - 2 Etagen
1	Gastro-Tablettwagen

ANHANG 2 – ÄNDERUNGEN DER RICHTLINIEN FÜR SPYCA-REZEPTE – REGIONALE ENDRUNDEN

1. Es ist erlaubt, maximal 3 Zutaten zum Garnieren oder Anreichern des Gerichts zu ersetzen (ohne Auswirkungen auf das Rezept). **Im selben Rezept können nicht 3 Änderungen und 3 zusätzliche Zutaten angefragt werden.*
2. Es ist erlaubt, maximal 3 Zutaten zum Garnieren oder Anreichern des Gerichts hinzuzufügen (ohne Auswirkungen auf das Rezept). **Im selben Rezept können nicht 3 Änderungen und 3 zusätzliche Zutaten angefragt werden.*
3. Es ist erlaubt, Teilstücke derselben Tierrasse zu ersetzen (aufgrund der langen Vorbereitungszeit, stets unter Einhaltung des 5-Stunden-Zeitrahmens).
4. Es ist erlaubt, Kochtechniken zu ändern (aufgrund der langen Vorbereitungszeit, stets unter Einhaltung des 5-Stunden-Zeitrahmens, oder aus Gründen der Anreicherung des Rezepts, ohne es zu verfälschen).
5. Es ist nicht erlaubt, weitere Zubereitungsschritte hinzuzufügen als im Originalrezept vorgesehen. Änderungen können nur an bestehenden Zubereitungen vorgenommen werden.

ALMA behält sich das Recht vor, jede vorgeschlagene Änderung einzeln zu prüfen und die Auswirkungen auf das Originalrezept zu bewerten. Die Entscheidung von ALMA ist endgültig.