

## **BEKANNTMACHUNG DES INTERNATIONALEN WETTBEWERBS "S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020" VOLLSTÄNDIGE VERORDNUNG**

Die Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino") mit Sitz in Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG) und Verwaltungssitz in Via del Mulino 6, Assago (MI), organisiert vorliegende Initiative benannt "S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020 " .

Die Initiative besteht aus einem internationalen "Talent Scouting", an dem junge und nach dem Recht des eigenen Landes erwachsene Köche teilnehmen können, die zum Zeitpunkt der Anmeldung nicht älter als 30 Jahre sind und die unten aufgeführten Voraussetzungen erfüllen. Die Initiative wird ab dem 14. Januar 2019 gefördert, die Registrierung wird jedoch nur vom 4. Februar bis zum 30. April 2019 möglich sein.

Diese Verordnung wird auf [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) (die "Seite") abrufbar sein.

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

### **1. ZIEL DES WETTBEWERBS**

Der Wettbewerbs hat das Ziel, talentierten Junior-Chefköchen den Einstieg in die Welt der Gastronomie zu erleichtern, ihr Talent zu feiern, ihr berufliches Wachstum zu fördern und vor allem ihren persönlichen "Glauben", der mit der Welt der Gastronomie verbunden ist, zu unterstützen – was sich positiv auf die allgemeine Gesellschaft auswirken wird.

### **2. TEILNAHMEZEITRAUM**

Der Wettbewerb wird ab dem 14. Januar 2019 veröffentlicht.

Für die Teilnahme müssen sich die Kandidaten im entsprechenden Bereich der Website [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) registrieren. Allein für China ist es möglich, die vollständigen Registrierungsanfragen an die E-Mail-Adresse [SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com](mailto:SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com) zu senden. Für die Bildung der "Global Shortlist" und für die Auswahl der regionalen Finalisten sowie des endgültigen Gewinners wird die Initiative in 3 Phasen geteilt, wie unten beschrieben:

- Online-Registrierung (3. Phase): Vom 02.04.2019, 00:01 Uhr (GMT + 1) bis zum 30.04.2019, 23:59 Uhr (GMT + 1)

- Bildung der "Global Shortlist" (3. Phase): 01.05.2019 – 31.05.2019

Identifikation (und Benachrichtigung) der ausgewählten Teilnehmer für die "Global Shortlist": Ab 07.06.2019

- "Regionale Finale" (3. Phase): Die Auswahl der Regionalfinalisten findet vom 21.06.2019 bis zum 31.12.2019 statt

- Das "Grand Finale" (3. Phase) mit der Wahl des *S.Pellegrino Young Chef 2020* ist derzeit bis Juni 2020 in Mailand geplant. Die Termine und der Ort der Veranstaltung können jedoch variieren: In diesem Fall **werden jegliche Änderungen auf [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) veröffentlicht und den Betroffenen direkt mitgeteilt.**

Anlässlich der Daten des "Grand Finale" könnten auch Nebenveranstaltungen stattfinden, zu denen die Regionalfinalisten eingeladen werden könnten.

**Es ist daher wichtig, dass alle Teilnehmer ab der ersten Online-Registrierungsphase ihre Verfügbarkeit in dem obigen Zeitraum versichern.**

### **3. TEILNAHMEBEDINGUNGEN - SORGFÄLTIG LESEN**

Die Teilnahme an dieser Initiative steht ausschließlich Junior-Chefköchen offen, die folgende Anforderungen erfüllen:

- **Alter:** Sie müssen gemäß dem im Herkunftsland geltenden Recht volljährig, und Ihr Geburtsdatum nicht vor dem 01.02.1989 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 der Zeitraum von 1 Jahr in demselben Restaurant erreicht wurde).

- **Sprache:** Die offizielle Sprache des Wettbewerbs ist Englisch, daher müssen sich die Kandidaten auf Englisch in Wort und Schrift ausdrücken können. Um den Anmeldeprozess zu erleichtern und zu beschleunigen, dürfen sich die Kandidaten jedoch in einer der folgenden Sprachen bewerben: **Englisch, Mandarin, Spanisch, Französisch und Italienisch.**

**Anträge, die in einer anderen als den oben genannten Sprachen eingereicht werden, gelten nicht als gültig.**

Um ein besseres Verständnis der Verordnung zu gewährleisten, wird diese außer in den oben genannten Sprachen auch auf Deutsch, Russisch, Japanisch und Portugiesisch zur Verfügung gestellt

Alle oben genannten Voraussetzungen müssen erfüllt werden, andernfalls wird der Teilnehmer von der Teilnahme ausgeschlossen.

Jeder Junior-Chefkoch darf sich nur einmal und nur mit einem *Signature Dish* für die Ausgabe 2019/2020 anmelden. Die Köche, die an den vorherigen Ausgaben teilgenommen haben, werden jedoch unbeschadet der Altersgrenze zugelassen, mit Ausnahme des Gewinners des *S.Pellegrino Young Chef*-Titels.

Es liegt in der Verantwortung jedes einzelnen Teilnehmers, die Zustimmung des eigenen Arbeitgebers einzuholen, wenn eine solche Zustimmung für die Teilnahme notwendig ist. **Durch die Teilnahme an der Initiative erklärt jeder Teilnehmer, die vorgenannte Zustimmung erhalten zu haben oder nicht zu benötigen.**

**Es liegt außerdem in der Verantwortung jedes einzelnen Teilnehmers, über eine Unfallversicherung zu verfügen, wofür der Veranstalter entsprechende Beurkundung anfordern wird.**

#### 4. TEILNAHMEBEDINGUNGEN

**Phase 1: Online Anmeldung - vom 4. Februar 2019 um 00:01 Uhr (GMT + 1) bis zum 30. April 2019 um 11:59 Uhr (GMT + 1)**

Um teilnehmen zu können, müssen sich Junior-Chefköche, die die im vorigen Punkt genannten Voraussetzungen erfüllen, online anmelden und das auf der Website verfügbare Formular ausfüllen. Die Anmeldung soll in 3 Monaten vollendet werden: Das System ermöglicht es Ihnen, die Eingaben zu speichern und sie je nach Bedarf bis zur endgültigen

Übermittlung vor der genannten Frist, zu überarbeiten. Die zeitliche Reihenfolge der Sendung der Anmeldungen ist für die Annahme unerheblich und stellt keine Präferenz dar.

Das Formular muss auf Englisch mit folgenden Informationen ausgefüllt werden:

- Persönliche- und Kontaktdaten (**erforderlich**)
- Elektronische Verweise und Links (z. B. Website, soziale Seiten) (**optional**)
- Aktueller Arbeitsplatz (z.B. Infos über das Restaurant) (**erforderlich**)
- Aktuelle Arbeitsposition, z.B.: *Commis / Chef / Sous Chef / Chef de Partie* (**erforderlich**)

Die Kandidaten müssen auch Folgendes beifügen:

- Kopie eines **gültigen Identitätsausweises**, worauf Ihr Geburtsdatum auf klare, sichtbare und verständliche Weise zu erkennen ist
- Ihr aktualisierter **Lebenslauf**
- Das **Rezept Ihres "Signature Dish"**
- **Bilder von Ihrem "Signature Dish"** (min. Eins (1) - max. Drei (3))

Die Kandidaten müssen außerdem folgende Fragen auf Englisch beantworten:

- "Welche berufliche Träume haben Sie für die Zukunft?" (**erforderlich**)
- "Jeder große Chefkoch vermittelt mit seinen Gerichten seine eigene Weltanschauung. Wie möchten Sie während Ihrer Karriere zum gastronomischen Weltpanorama beitragen? Wie haben Sie Ihre Überzeugungen in das für den Wettbewerb vorgestellte Gericht umgesetzt?" (**erforderlich**)

Angaben zum Gericht ("*Signature Dish*"):

- Das "*Signature Dish*" kann ein 1. Gang oder ein Hauptgang sein. Vorspeisen und Desserts sind nicht erlaubt.
- Für das "*Signature Dishes*" sind vor dem Aussterben bedrohte Tiere, Blut und Gold nicht erlaubt. Die Kandidaten müssen bei der Auswahl der Zutaten, die sie verwenden möchten, die Beschränkungen und Verbote der italienischen, EU- und internationalen Gesetze beachten:  
1) Schutz bestimmter Pflanz- und Tierarten <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:111023>;  
2) Hygiene und Sicherheit von Lebensmitteln [http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food\\_safety/3001.html?root=3001](http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001).
- Es ist auch erforderlich, dass die Konkurrenten die Saisonalität der Zutaten berücksichtigen, um ihre Verfügbarkeit für das Regional- und das Grand Finale zu gewährleisten.

Im Zweifelsfall kann der Kandidat unter [contact@sanpellegrinoyoungchef.com](mailto:contact@sanpellegrinoyoungchef.com) nachfragen.

- Die zulässige Zubereitungszeit für das Regional- und das Grand Finale beträgt 5 Stunden. Die für das Rezept erforderlichen Vorbereitungen sind während des Wettbewerbs zuzubereiten. Es ist jedoch erlaubt, Konserven, gegorene und getrocknete Produkte bzw. Pulver mitzubringen. Marinaden und Fonds müssen vor Ort zubereitet werden.

- Der Junior-Chefkoch, der für das Regionalfinale zugelassen wird, hat alle Zutaten zu besorgen, um 10 Portionen zuzubereiten. Die Kosten werden vom Veranstalter nach Vorlage entsprechender Nachweise und bis zu einer Höchstgrenze von 250 Euro, erstattet. Der Junior-Chefkoch, der das Regionalfinale gewinnt, wird für das Finale als Regionalchampion zugelassen und kann alle Zutaten besorgen, um 10 + 10 Portionen

zuzubereiten. Die Kosten werden vom Veranstalter nach Vorlage entsprechender Nachweise und bis zu einer Höchstgrenze von 500 Euro, erstattet.

Der Junior-Chefkoch kann sich auch dafür entscheiden, den Veranstalter um die Bereitstellung der notwendigen Zutaten zu bitten, die vor Ort in Italien bezogen werden.

Beim Grand Finale werden die Junior-Chefköche einen ausgestatteten Arbeitsplatz und die Grundzutaten gemäß Anlagen 1 und 2 vorfinden (siehe unten).

- Das Rezept und die Bilder müssen sich auf das Gericht beziehen, das der Junior-Chefkoch zubereiten wird, wenn er in die Global Shortlist fällt.

- Das Rezept muss folgende Informationen beinhalten: Name des Rezepts, Art des Gerichts (1. Gang, Hauptgang), Zutaten und Mengen, für wie viele Personen gedacht, Zubereitungsart, Zubereitungszeit, Kochzeit, Servierart, Vor- und Nachname des Chefs sowie die ID-Nummer, die bei der Anmeldung gegeben wurde.

- Es wird mindestens ein Bild des Gerichts verlangt (maximal drei), in dem das fertige Gericht deutlich zu erkennen ist, möglicherweise mit höher Auflösung. Mit der Versendung der Anmeldung genehmigen die Teilnehmer die Veröffentlichung ohne zeitliche, örtliche und medienbedingte Beschränkung des Rezepts sowie der Bilder durch Sanpellegrino oder durch von dieser beauftragte Dritte; ebenso stimmen die Teilnehmer zu, im Zusammenhang mit dem Wettbewerb und für die in diesem Dokument beschriebenen Werbezwecke, an Interviews teilzunehmen. Die Teilnehmer haften für die Richtigkeit ihrer Angaben: Mit der Teilnahme übernehmen die Kandidaten 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 oder anderes sind.

Der Nachweis der Einreichung der Anmeldung (durch den Teilnehmer) gilt nicht als Nachweis einer wirksamen Teilnahme. Das versendete Material wird nicht zurückgesendet, und die Teilnehmer sind darum gebeten, eine Kopie aufzubewahren.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Gültigkeit der Teilnahme jederzeit zu prüfen (u.a. die Identität, das Alter und der Wohnort des Teilnehmers) und alle Nachweise für die Prüfung der Angaben des Online-Formular zu verlangen. Bei Verstößen gegen die Teilnahmeverordnung oder bei Veränderung der Anmeldungsdurchführung behält sich der Veranstalter das Recht vor, die Betroffenen auszuschließen.

## Phase 2: Auswahl der "Global Shortlist" (bis zum 31. Mai 2019)

Um eine erste "Global Shortlist" zu erstellen, werden alle im Rahmen der Phase 1 eingegangenen Anmeldungen in 12 Gruppen unterteilt, die den 12 teilnehmenden Regionen entsprechen (siehe Anhang). Entscheidend für die Zuordnung der Kandidaten zu den Ländern und Regionen ist der Arbeitsort (und nicht der Herkunftsort).

Für jede der 12 teilnehmenden Regionen wird eine Jury, die sich aus unabhängigen Mitgliedern von ALMA zusammensetzt (international führendes Ausbildungszentrum für italienische Küche - [www.alma.scuoladicucina.it](http://www.alma.scuoladicucina.it)), eine engere Auswahl jeweils von maximal 10-15 Junior-Chefköchen gemäß der beigefügten Liste bestimmen.

Wenn weniger als 10 gültige Anmeldungen für eine oder mehrere Regionen eingehen, könnte die Shortlist aus einer geringeren Anzahl von Kandidaten bestehen.

Falls ein bereits bestätigter Finalist verhindert oder innerhalb von 15 Tagen unter der bei der Anmeldung angegebenen Anschrift/Telefonnummer nicht erreichbar ist, gilt er automatisch als disqualifiziert und sein Recht auf die Teilnahme geht auf den nächsten Kandidaten über, der sich unmittelbar nach ihm qualifiziert hat.

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

Für die Bestimmung der Shortlist werden die Kandidaturen nach den folgenden 3 Kriterien (Golden Rules) bewertet, für die die Mitglieder der Jury jeweils eine 1 bis 10 Punkte vergeben können.

**1. TECHNICAL SKILLS:** Kenntnisse über die Auswahl der besten Zutaten in Hinblick auf Qualität, Frische und Einmaligkeit, um den hervorragenden Geschmack zu erreichen; kombiniert mit technischen Fähigkeiten, die sie hervorheben und ihre ursprüngliche Essenz bewahren.

**2. CREATIVITY:** Die Fähigkeit, völlig neue, inspirierende, innovative Perspektiven zu entdecken, mit einem eigenen und zeitgenössischen Stil und einem perfekten Gleichgewicht von Geschmack und Ästhetik.

**3. PERSONAL BELIEF:** Die Fähigkeit, eine klare Botschaft zu vermitteln, die den "Glauben" ihrer Arbeit, ihre gastronomische Weltanschauung und ihren Beitrag zur heutigen Gesellschaft im Allgemeinen durch die Welt der Lebensmittel zusammenfasst.

Anhand der Summe der Punkte, die jedem Kandidaten für jedes der oben genannten Kriterien zugeteilt werden, wird die Shortlist der Kandidaten jeder Region bestimmt, die auf die nächste Phase der Initiative zugreifen wird.

Die Kandidaten der einzelnen Shortlist 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](http://www.finedininglovers.com) veröffentlicht.

## Phase 3:

### 1) Regionales Finale (vom 21. Juni bis zum 31. Dezember 2019)

Während der Phase 3 finden die regionalen Finalen statt. Die Welt wurde in 12 Regionen unterteilt, in denen sich die gastronomisch am weitesten fortgeschrittenen 50 KEY COUNTRIES befinden (siehe die beigefügte Excel-Datei). In jeder Region wird ein CHAMPION MARKET ausgewählt, der für die Organisation des regionalen Finales verantwortlich ist. In jeder Region müssen sich Kandidaten aus KEY COUNTRIES in der Shortlist befinden (siehe beigefügte Excel-Datei). Für jede Region gibt es mindestens 10 Teilnehmer, um für jede in der Phase 2 bestimmte Shortlist einen Finalisten auszuwählen.

In jedem Regionales Finale werden mindestens drei weibliche Kandidaten aufgenommen, um weibliche Talente in der Gastronomie zu fördern. Falls diese Anzahl an weiblichen Kandidaten nicht erreicht wird, werden männliche Anwärter aufgenommen werden.

Die regionalen Finale können auf unterschiedliche Art und Weise abgehalten werden, bei bestimmten regionalen Veranstaltungen ad hoc oder bereits bestehende Veranstaltungen stattfinden nach Ermessen des Veranstalters, jedoch unbeschadet der Bestimmungen in

### **Absatz 4 (Teilnahmebedingungen) und der zentral bereitgestellten Richtlinien.**

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

Während des Regionalfinals werden Junior-Chefköche ihr jeweiliges "Signature Dish" zubereiten, wie in der Beteiligungsphase beschrieben.

Das "Signature Dish" wird von einer lokalen Jury geprüft, die aus mindestens 3 Mitgliedern besteht (Chefköche mit anerkanntem Niveau und / oder Vertreter der zeitgenössischen lokalen Gastronomie).

Die Jury des Regionalfinales wird die Gerichte der einzelnen Junior-Chefköche kosten und anhand der im vorigen Abschnitt genannten 3 Kriterien beurteilen, wobei für jedes Kriterium eine Punktzahl zwischen 1 und 10 vergeben wird.

Anhand der Summe der zugeteilten Punkte, die jedem Kandidaten für jedes der genannten Kriterien zugewiesen wurden, ermittelt die Jury den Gewinner. Der Gewinner wird den Titel "Regionaler Finalist" erhalten und das Finale in Mailand erreichen. Die Finalisten werden von einem "Chef-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** – unter Strafe des Ausschlusses.

Die Finalisten der einzelnen Regionen erhalten eine Gewinnbenachrichtigung per Telefon und / oder E-Mail vom Veranstalter. Die Liste der 12 regionalen Finalisten wird auf der Website und auf [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) veröffentlicht. Die regionalen Finalisten **erklären sich bereit, nach ihrer Wahl zur Teilnahme an mindestens 3 von Sanpellegrino bzw. Dritten organisierten Veranstaltungen zur Verfügung zu stehen, wobei zwischen den Parteien eine Vereinbarung getroffen werden muss. Aus diesem Grund wird den Bewerbern empfohlen, diese Gelegenheit sofort mit ihrem Arbeitgeber zu teilen.**

Während des Regionalfinals werden 3 weitere Preise vergeben:

**1. FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD:** Diese Auszeichnung wird von der Online-Community Fine Dining Lovers an den Junior-Chefkoch verliehen, **der das Gericht am besten den von ihm inspirierten Grundsätzen entspricht.**

**2. S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY:** Mit einer international anerkannten Stimme im Bereich der *Food Sustainability* wird er das Gericht belohnen, das mehr als jedes andere den Grundsatz festlegt, wonach **Lebensmittel besser sind, wenn sie das Ergebnis von sozial verantwortlichen Praktiken sind.**

**3. ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY:** Von den **Chefköchen Mentoren**, Vertretern von 50 Ländern weltweit gewählt, wird von dem Gericht gewonnen, das **die perfekte Kombination verschiedener Kulturen am besten widerspiegelt**, als Beispiel des wachsenden weltweiten gastronomischen Trend des Chefs ohne Grenzen.

## 2) Grand Finale

Das Grand Finale ist für Oktober 2021 in Mailand geplant. Das Datum und der Ort könnten sich jedoch ändern: Aufgrund der durch die Covid-19-Epidemie ausgelösten Gesundheitskrise können diese Angaben sowie die beschriebenen Teilnahmemodalitäten im Laufe der Zeit von Sanpellegrino geändert werden, um die erforderlichen Maßnahmen zur Gesundheitssicherheit und eventuelle weitere Bestimmungen, welche von den Behörden auf nationaler oder lokaler Ebene beschlossen werden, einzuhalten. Jede diesbezügliche Änderung wird auf der Website und auf [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) mitgeteilt. Die direkt betroffenen Personen werden ebenfalls verständigt.

In Verbindung mit den Daten des Grande Finale können auch Nebenveranstaltungen stattfinden, zu denen die regionalen Finalisten eingeladen werden könnten. Es ist daher wichtig, dass alle Teilnehmer ihre Verfügbarkeit für den oben genannten Zeitraum zusichern.

Am Grand Finale nehmen teil:

- 12 Finalisten für den **S.Pellegrino Young Chef Award**, die jeweils 1 Begleiter mitbringen können

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Gelegenheit zu prüfen, zum Grand Finale einzuladen:

- 12 Finalisten für den **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**
- 12 Finalisten für den **Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award**
- 12 Finalisten für den **S.Pellegrino Award for Social Responsibility**

Die Teilnahmemodalitäten werden 3 Monate vor dem Grand Finale bekannt gegeben.

Während des Finales werden ausschließlich die 12 regionalen Finalisten des **S. Pellegrino Young Chef Awards** ihr eigenes "*Signature Dish*" kochen, das dem Urteil von 7 international renommierten Chefs ("Grand Jury") unterworfen wird.

Es werden Verkostungen organisiert, bei denen jedes Mitglied der Grand Jury die Gerichte der 12 Finalisten kosten und anhand der 3 in den vorhergehenden Abschnitten genannten Kriterien (Golden Rules) bewerten wird, für die jeweils eine Bewertung von 1 bis 10 Punkten vergeben wird.

**Auf der Grundlage der Summe der von jedem regionalen Finalisten erzielten Ergebnisse wird eine Rangliste erstellt und der 1. Platz wird der absolute Gewinner.** Wie bereits bei den bisherigen Wettbewerben geschehen, kann im Rahmen des Grand Finale ein zusätzliches Ausschlussverfahren einfließen, bei dem die 3 Bestplatzierten aufgefordert werden, ein weiteres Mal ihr "*Signature Dish*" vor die Grand Jury zu bringen, bevor der absolute Gewinner ermittelt wird. Die Bewertung erfolgt auch in diesem Fall anhand der Golden Rules mit Punktezahlen zwischen 1-10.

**Der Bestplatzierte erhält den Titel "S.Pellegrino Young Chef 2020".**

Am selben Abend und in Verbindung mit der Verleihung des vorgenannten Titels werden auch die Preise **Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy**, **Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award** und **S.Pellegrino Award for Social Responsibility** verliehen, die auf der Website und auf [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) sowie den direkt Beteiligten bekannt gegeben werden.

Die Ergebnisse des Finales werden nach der Veranstaltung auf der Website und auf [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) veröffentlicht.

Der Titelträger des **"S.Pellegrino Young Chef 2020"** erklärt sich bereit, sich nach ihrer Wahl für die weitere Teilnahme an mindestens 3 internationalen, von Sanpellegrino oder entsprechend beauftragten Dritten veranstalteten Events zur Verfügung zu halten. Die Art und Weise dieser Teilnahme wird zwischen den Parteien vereinbart.

## 5. PROMOTING PLAN

**Erfolgreiche Junior-Chefköche sichtbar machen:** es handelt sich um Sichtbarkeitsinitiativen für den Young Chef, zum Zwecke seinem persönlichen Glauben eine Stimme zu geben. Der Gewinner wird dann an internationalen Veranstaltungen beteiligt sein, bei denen er kochen oder über seine Erfahrungen sprechen wird. Er wird sich mit den anderen SPYC Titelträgern in den Trainingserfahrungen vergleichen und wird auf der **Fine Dining Lovers**-Plattform sichtbar sein.

## 6. DATENSCHUTZ

Personenbezogene Daten der Teilnehmer werden vom Veranstalter und von der Konzerngesellschaft, von den Lieferanten und von allen an der Veranstaltung und deren Verwaltung beteiligten Personen im Rahmen der Datenschutzerklärung des Veranstalters eingeholt und genutzt. Die Datenschutzerklärung des Veranstalters können Sie auf der folgenden Website einsehen: [www.sanpellegrino.com/youngchefapplication](http://www.sanpellegrino.com/youngchefapplication)

Durch die Anmeldung zum Wettbewerb erklären die Teilnehmer, dass sie die Verordnung 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 gebeten, ihre Zustimmung freiwillig zu erteilen, um weitere Werbemitteilungen vom Veranstalter und von ausgesuchten Partnerunternehmen zu erhalten, sowie die Newsletter von [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) zu bestellen. Mit dieser freiwillig erteilten Genehmigung bestätigen die Teilnehmer, dass sie E-Mails und / oder sonstige geschäftliche Mitteilungen über die Produkte, Serviceleistungen und Events des Veranstalters erhalten möchten. Diese Genehmigung ist keine Voraussetzung für die Teilnahme am Wettbewerb und erhöht in keinem Fall die Gewinnchancen

## 7. VERÖFFENTLICHTES MATERIAL

Das Material, das im Zusammenhang mit dem Wettbewerb 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 Teilnahme zu moderieren, abzulehnen oder auszuschließen, wenn dieses nach seinem Ermessen ungehörige, verletzende oder unangebrachte Inhalte aufweist oder anderweitig dem Sinn und Ziel des Wettbewerbs entgegensteht oder wenn dadurch das Image oder der Ruf des Veranstalters, des Wettbewerbs oder Dritter verletzt werden.

Wenn sich ein bereits für die Global Shortlist platziertes oder als regionaler Finalist erklärter Teilnehmer anlässlich der Regionalauswahl oder des Grand Finale durch unsoziale oder unangemessene Aktionen hervortut, behält sich der Veranstalter das Recht vor, den betreffenden Teilnehmer zu disqualifizieren und/oder alle sonstigen Schritte einzuleiten, die er nach seinem Ermessener zur Wahrung seiner Rechte als notwendig erachtet.

Alle zur Teilnahme eingereichten Materialien müssen Originalprodukte sein.

Mit der Teilnahme an der Initiative erklärt jeder Teilnehmer und bestätigt:

a. dass die gesendeten Beiträge (Materialien / Rezepte) original sind und verstoßen 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;

b. Der Veranstalter sowie dessen Rechtsnachfolger werden vollumfänglich von allfälligen Nachteilen, Kosten und Schäden freigehalten, die sich aus dem Verstoß gegen die vorliegende Erklärung und Garantie ergeben könnten. Insbesondere wird der Teilnehmer den Veranstalter verteidigen und von Schäden frei zu halten (einschließlich der Kosten), die in folgenden Fällen an Dritte zu zahlen sind:

- Verfassungen oder Mahnungen, die auf der Tatsache gründen, dass der einfache Besitz oder Gebrauch des Inhalts seitens des Veranstalters die Urheberrechte oder Markenrechte, Patentrechte, geistigen 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 und die Fotos / Videos der geplanten Veranstaltungen (Regionalfinale, Grand Finale), auf denen die Teilnehmer und ihre Rezepte zu sehen sind, dürfen vom Veranstalter nach eigenem Ermessen um die Veranstaltung sowie für alle vom Veranstalter angebotenen Produkte und Dienstleistungen zu fördern, die mit der Veranstaltung verbunden sind, und zwar auf beliebige Weise und für unbegrenzte Zeit, kostenlos und ohne Anspruch auf Entgelt seitens des Teilnehmers.

Mit der Übermittlung ihres Materials verzichten die Teilnehmer 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 nicht zurückgesendet.

Die Teilnehmer können auch, im Hinblick auf die regionalen Veranstaltungen sowie auf das Grande Finale, an eventuellen Werbeaktionen teilnehmen.

#### **8. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN**

Vorliegendes Dokument umfasst alle erforderlichen Informationen für die Teilnahme an dem Wettbewerb. Mit der Teilnahme akzeptieren die Kandidaten die vorliegenden Bedingungen.

Die Mitarbeiter 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 Richtern der Regionalfinale und / oder des "Grand Finale" haben.**

Für jeden Teilnehmer ist der Veranstalter verantwortlich für: (a) Organisation von Transfers zur Erreichung der Regionalfinale und des Grand Finals; (b) die Spesen und Kosten für Reisen, Verpflegung und Unterkunft im Zusammenhang mit der Teilnahme an den Regionalfinalen und dem Grand Finale zu tragen.

Wie oben schon erwähnt, ist der Veranstalter für alle Kosten jenes Begleiters beim Grand Finale verantwortlich, der vom Junior – Chefkochmeister des Regionalfinales ausgewählt wird.

Obiges gilt ausschließlich für den Junior-Chefkoch selbst: Eventuelle Gäste reisen auf seine eigene Kosten und können nur allein am Wettbewerb als Beobachter teilnehmen, ohne Zugang zu Nebenveranstaltungen, einschließlich offiziellen Mittag- und Abendessen / Unterhaltungsprogrammen.

Die Teilnahme an dem regionalen Wettbewerb und an dem Grand Finale sowie der Siegtitel sind nicht übertragbar und haben keinen wirtschaftlichen Wert.

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

Der Veranstalter haftet nicht für technische Probleme, menschliche Fehler oder unzulässige Zugriffe, die sich auf die wirksame 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. Unmöglichkeit bei der Ausübung seiner Pflichten, wenn dies auf Interferenzen, Handlungen, Vorfälle oder Umstände zurückzuführen ist, die sich dem Einfluss des Veranstalters entziehen (z.B. Krieg, Terroranschläge, Notstand oder Katastrophen inkl. Naturkatastrophen, Computerviren, Bugs, Sabotage, unbefugte Eingriffe, technische Defekte oder sonstige Dinge, die die Abwicklung, Sicherheit, Fairness, Integrität oder Korrektheit der Veranstaltung beeinträchtigen können).

Des Weiteren behält sich der Veranstalter das Recht vor, nach eigenem Ermessen (a) einen für die Interferenz verantwortlichen Teilnehmer auszuschließen und / oder (b) mit Zustimmung der zuständigen Behörden diese Veranstaltung zu ändern, aufzuheben oder abzusagen.

**Diese Verordnung wird nach den englischen Gesetzen aufgestellt. Die Veranstaltung unterliegt nicht exklusiv dem englischen Gerichtsstand.**

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

**ANHANG 1 – Geographische Gebiete, teilnehmende Länder** (beigefügte Excel-Datei mit allen Ländern der Welt, unterteilt nach Regionalfinalen)

1. Nordamerika: **USA (Veranstalterland)** und Kanada
2. Lateinamerika: **Peru (Veranstalterland)**, Argentinien, Brasilien, Chile, Kolumbien, Mexiko
3. Iberische und Mittelmeerländer: **Spanien (Veranstalterland)**, Griechenland, Israel und Portugal
4. Nordwesteuropa: **Frankreich (Veranstalterland)**, Belgien, Schweiz
5. England und Nordeuropa: **England (Veranstalterland)**, Irland, Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark
6. Zentraleuropa: **Deutschland (Veranstalterland)**, Österreich, Ungarn, Polen
7. Italien und Südosteuropa: **Italien (Veranstalterland)**, Rumänien, Slowenien, Kroatien
8. Afrika und Naher Osten: **Vereinigte Arabische Emirate (organisierendes Land)**, Libanon, Marokko, Südafrika, Türkei
9. Euro Asien: **Russische Föderation (Veranstalterland)**, Finnland, Lettland
10. Großes China: **China (Veranstalterland)**, Hong Kong, Taiwan
11. Asien: **Japan (Veranstalterland)**, Indien, Indonesien, Malaysia, Philippinen, Singapur, Südkorea, Thailand
12. Pazifik: Australien (organisierendes Land), Neuseeland

KODE	NAME	MARKTBEREICH 19-20 S.PELLEGRINO
AF	AFGHANISTAN	AFRIKA UND NAHOST
EG	ÄGYPTEN	AFRIKA UND NAHOST
AL	ALBANIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
DZ	ALGERIEN	AFRIKA UND NAHOST
AS	AMERIKANISCH-SAMOA	PAZIFIK
VI	AMERIKANISCHE JUNGFERNINSELN	NORDAMERIKA
AD	ANDORRA	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
AO	ANGOLA	AFRIKA UND NAHOST
AI	ANGUILLA	LATEINAMERIKA
AG	ANTIGUA UND BARBUDA	LATEINAMERIKA
GQ	ÄQUATORIALGUINEA	AFRIKA UND NAHOST
AR	ARGENTINIEN	LATEINAMERIKA
AM	ARMENIEN	EURASIEN
AW	ARUBA	LATEINAMERIKA
AZ	ASERBAIDDSCHAN	EURASIEN
ET	ÄTHIOPIEN	AFRIKA UND NAHOST
AU	AUSTRALIEN	PAZIFIK
BS	BAHAMAS	NORDAMERIKA
BH	BAHRAIN	AFRIKA UND NAHOST
BD	BANGLADESCH	ASIEN
BB	BARBADOS	LATEINAMERIKA
BY	BELARUS	EURASIEN
BE	BELGIEN	NORDWESTEUROPA
BZ	BELIZE	LATEINAMERIKA
BJ	BENIN	AFRIKA UND NAHOST
BM	BERMUDA	LATEINAMERIKA
BT	BHUTAN	ASIEN

BO	BOLIVIEN	LATEINAMERIKA
BA	BOSNIEN UND HERZEGOWINA	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
BW	BOTSWANA	AFRIKA UND NAHOST
BV	BOUVETINSEL	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
BR	BRAZIL	LATEINAMERIKA
VG	BRITISCHE JUNGFERNINSELN	LATEINAMERIKA
IO	BRITISCHES TERRITORIUM IM INDISCHEN OZEAN	PAZIFIK
BN	BRUNEI	ASIEN
BG	BULGARIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
BF	BURKINA FASO	AFRIKA UND NAHOST
MM	BURMA (MYANMAR)	ASIEN
BI	BURUNDI	AFRIKA UND NAHOST
CL	CHILE	LATEINAMERIKA
CN	CHINA	GROßCHINA
CK	COOKINSELN	PAZIFIK
CR	COSTA RICA	LATEINAMERIKA
CW	CURAÇAO	LATEINAMERIKA
DK	DÄNEMARK	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
CD	DEM. REPUBLIK KONGO	AFRIKA UND NAHOST
DE	DEUTSCHLAND	MITTELEUROPA
DM	DOMINICA	LATEINAMERIKA
DO	DOMINIKANISCHE REPUBLIK	LATEINAMERIKA
DJ	DSCHIBUTI	AFRIKA UND NAHOST
EC	ECUADOR	LATEINAMERIKA
SV	EL SALVADOR	LATEINAMERIKA
CI	ELFENBEINKÜSTE	AFRIKA UND NAHOST
ER	ERITREA	AFRIKA UND NAHOST
EE	ESTLAND	EURASIEN
FK	FALKLANDINSELN	LATEINAMERIKA
FO	FÄRÖER-INSELN	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
FJ	FIDSCHI	PAZIFIK
FI	FINNLAND	EURASIEN
FR	FRANKREICH	NORDWESTEUROPA
GF	FRANZÖSISCH-GUAYANA	LATEINAMERIKA
PF	FRANZÖSISCH-POLYNESIEN	PAZIFIK
TF	FRANZÖSISCHE SÜDGEBIETE	NORDWESTEUROPA
GA	GABUN	AFRIKA UND NAHOST
GM	GAMBIA	AFRIKA UND NAHOST
GE	GEORGIA	EURASIEN
GH	GHANA	AFRIKA UND NAHOST
GI	GIBRALTAR	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
GD	GRENADA	LATEINAMERIKA
GR	GRIECHENLAND	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER

GL	GRÖNLAND	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
GB	GROßBRITANNIEN	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
GP	GADELOUPE	LATEINAMERIKA
GU	GUAM	PAZIFIK
GT	GUATEMALA	LATEINAMERIKA
GY	GUAYANA	LATEINAMERIKA
GG	GUERNSEY	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
GN	GUINEA	AFRIKA UND NAHOST
GW	GUINEA-BISSAU	AFRIKA UND NAHOST
HT	HAITI	LATEINAMERIKA
HM	HEARD UND DIE MCDONALDINSELN	PAZIFIK
HN	HONDURAS	LATEINAMERIKA
HK	HONGKONG	GROßCHINA
IN	INDIEN	ASIEN
ID	INDONESIEN	ASIEN
IQ	IRAK	AFRIKA UND NAHOST
IR	IRAN	AFRIKA UND NAHOST
IE	IRLAND	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
IS	ISLAND	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
IL	ISRAEL	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
IT	ITALIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
JM	JAMAICA	NORDAMERIKA
JP	JAPAN	ASIEN
YE	JEMEN	AFRIKA UND NAHOST
JE	JERSEY	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
JO	JORDANIEN	AFRIKA UND NAHOST
KY	KAIMANINSELN	NORDAMERIKA
KH	KAMBODSCHA	ASIEN
CM	KAMERUN	AFRIKA UND NAHOST
CA	KANADA	NORDAMERIKA
CV	KAP VERDE	AFRIKA UND NAHOST
AN	KARIBISCHE NIEDERLANDE (BONAIRE, SABA, SAINT EUSTATIUS)	LATEINAMERIKA
KZ	KASACHSTAN	EURASIEN
QA	KATAR	AFRIKA UND NAHOST
KE	KENIA	AFRIKA UND NAHOST
KG	KIRGISISTAN	EURASIEN
KI	KIRIBATI	PAZIFIK
CC	KOKOSINSELN (KEELING)	PAZIFIK
CO	KOLUMBIEN	LATEINAMERIKA
KM	KOMOREN	AFRIKA UND NAHOST
KGI	KÖNIG-GEORG-INSEL	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
KP	KOREA, DEMOKRATISCHE VOLKSREPUBLIK	ASIEN



HR	KROATIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
CU	KUBA	LATEINAMERIKA
KW	KUWAIT	AFRIKA UND NAHOST
LA	LAOS	ASIEN
LS	LESOTHO	AFRIKA UND NAHOST
LV	LETTLAND	EURASIEN
LB	LIBANON	AFRIKA UND NAHOST
LR	LIBERIA	AFRIKA UND NAHOST
LY	LIBYEN	AFRIKA UND NAHOST
LI	LIECHTENSTEIN	NORDWESTEUROPA
LT	LITAUEN	EURASIEN
LU	LUXEMBURG	NORDWESTEUROPA
MO	MACAU	GROßCHINA
MG	MADAGASCAR	AFRIKA UND NAHOST
MW	MALAWI	AFRIKA UND NAHOST
MY	MALAYSIA	ASIEN
MV	MALEDIVEN	ASIEN
ML	MALI	AFRIKA UND NAHOST
MT	MALTA	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
IM	MAN ISLAND	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
MA	MAROKKO	AFRIKA UND NAHOST
MH	MARSHALLINSELN	PAZIFIK
MQ	MARTINIQUE	LATEINAMERIKA
MR	MAURETANIEN	AFRIKA UND NAHOST
MU	MAURITIUS	AFRIKA UND NAHOST
YT	MAYOTTE	AFRIKA UND NAHOST
MK	MAZEDONIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
MX	MEXIKO	LATEINAMERIKA
FM	MIKRONESIEN	PAZIFIK
MD	MOLDAU	EURASIEN
MC	MONACO	NORDWESTEUROPA
MN	MONGOLEI	GROßCHINA
ME	MONTENEGRO	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
MS	MONTSERRAT	LATEINAMERIKA
MZ	MOSAMBIK	AFRIKA UND NAHOST
NA	NAMIBIA	AFRIKA UND NAHOST
NR	NAURU	PAZIFIK
NP	NEPAL	ASIEN
NC	NEUKALEDONIEN	PAZIFIK
NZ	NEUSEELAND	PAZIFIK
NI	NICARAGUA	LATEINAMERIKA
NL	NIEDERLANDE	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
NE	NIGER	AFRIKA UND NAHOST

NG	NIGERIA	AFRIKA UND NAHOST
NU	NIUE	PAZIFIK
MP	NÖRDLICHE MARIANEN	ASIEN
NF	NORFOLKINSEL	PAZIFIK
NO	NORWEGEN	GROBBRITANNIEN UND NORDEUROPA
OM	OMAN	AFRIKA UND NAHOST
AT	ÖSTERREICH	MITTELEUROPA
TL	OSTTIMOR	ASIEN
PK	PAKISTAN	ASIEN
PS	PALÄSTINENSISCHEN AUTONOMIEGEBIETE	AFRIKA UND NAHOST
PW	PALAU	ASIEN
PA	PANAMA	LATEINAMERIKA
PG	PAPUA-NEUGUINEA	PAZIFIK
PY	PARAGUAY	LATEINAMERIKA
PE	PERU	LATEINAMERIKA
PH	PHILIPPINEN	ASIEN
PN	PITCAIRN	PAZIFIK
PL	POLAND	MITTELEUROPA
PT	PORTUGAL	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
PR	PUERTO RICO	NORDAMERIKA
CG	REPUBLIK KONGO	AFRIKA UND NAHOST
RE	RÉUNION	AFRIKA UND NAHOST
RW	RUANDA	AFRIKA UND NAHOST
RO	RUMÄNIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
RU	RUSSISCHE FÖDERATION	EURASIEN
BL	SAINT BARTHÉLEMY	LATEINAMERIKA
LC	SAINT LUCIA	LATEINAMERIKA
PM	SAINT-PIERRE UND MIQUELON	NORDAMERIKA
SB	SALOMONINSELN	PAZIFIK
ZM	SAMBIA	AFRIKA UND NAHOST
WS	SAMOA	PAZIFIK
SM	SAN MARINO	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
ST	SÃO TOMÉ UND PRÍNCIPE	AFRIKA UND NAHOST
SA	SAUDI ARABIEN	AFRIKA UND NAHOST
SE	SCHWEDEN	GROBBRITANNIEN UND NORDEUROPA
CH	SCHWEIZ	NORDWESTEUROPA
SN	SENEGAL	AFRIKA UND NAHOST
RS	SERBIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
SC	SEYCHELLEN	AFRIKA UND NAHOST
SL	SIERRA LEONE	AFRIKA UND NAHOST
ZW	SIMBABWE	AFRIKA UND NAHOST
SG	SINGAPUR	ASIEN
SK	SLOWAKEI	MITTELEUROPA

SI	SLOWENIEN	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
SO	SOMALIA	AFRIKA UND NAHOST
ES	SPANIEN	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER
LK	SRI LANKA	ASIEN
KN	ST. KITTS UND NEVIS	LATEINAMERIKA
MF	ST. MARTIN	LATEINAMERIKA
VC	ST. VINCENT UND DIE GRENADINEN	LATEINAMERIKA
ZA	SÜDAFRIKA	AFRIKA UND NAHOST
SD	SUDAN	AFRIKA UND NAHOST
GS	SÜDGEORGIEN UND DIE SÜDLICHEN SANDWICHINSELN	LATEINAMERIKA
KR	SÜDKOREA	ASIEN
SR	SURINAM	LATEINAMERIKA
SJ	SVALBARD UND JAN MAYEN INSELN	GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA
SZ	SWASILAND	AFRIKA UND NAHOST
SY	SYRIEN	AFRIKA UND NAHOST
TJ	TADSCHIKISTAN	EURASIEN
TW	TAIWAN	GROßCHINA
TZ	TANSANIA	AFRIKA UND NAHOST
TH	THAILAND	ASIEN
TG	TOGO	AFRIKA UND NAHOST
TK	TOKELAU	PAZIFIK
TO	TONGA	PAZIFIK
TT	TRINIDAD UND TOBAGO	LATEINAMERIKA
TD	TSCHAD	AFRIKA UND NAHOST
CZ	TSCHECHISCHE REPUBLIK	MITTELEUROPA
TN	TUNESIEN	AFRIKA UND NAHOST
TR	TÜRKEI	AFRIKA UND NAHOST
TM	TURKMENISTAN	EURASIEN
TC	TURKS- UND CAICOSINSELN	LATEINAMERIKA
TV	TUVALU	PAZIFIK
UG	UGANDA	AFRIKA UND NAHOST
UA	UKRAINE	MITTELEUROPA
HU	UNGARN	MITTELEUROPA
UY	URUGUAY	LATEINAMERIKA
UZ	USBEKISTAN	EURASIEN
VU	VANUATU	PAZIFIK
VA	VATIKANSTAAT	ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA
VE	VENEZUELA	LATEINAMERIKA
AE	VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE	AFRIKA UND NAHOST
US	VEREINIGTE STAATEN	NORDAMERIKA
VN	VIETNAM	ASIEN
WF	WALLIS UND FUTUNA	PAZIFIK
CX	WEIHNACHTSINSEL	PAZIFIK

EH	WESTSAHARA	AFRIKA UND NAHOST
CF	ZENTRALAFRIKANISCHE REPUBLIK	AFRIKA UND NAHOST
CY	ZYPERN	IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER

## ANHANG 2

ANZAHL DER KANDIDATEN NACH REGIONEN (BEIGEFÜGTE EXCEL-DATEI)

Marktbereich 19-20 S.Pellegrino	Anzahl der Bewerber
NORDAMERIKA	10
LATEINAMERIKA	15
IBERISCHE UND MITTELMEERLÄNDER	10
NORDWESTEUROPA	10
GROßBRITANNIEN UND NORDEUROPA	15
MITTELEUROPA	10
ITALIEN UND SÜDOSTEUROPA	10
AFIKA UND NAHOST	10
EURASIEN	10
GROßCHINA	10
ASIEN	15
PAZIFIK	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 it. Präsidentendekrets Nr. 430/2001 fällt, da der "Preis" ausschließlich die Verleihung eines "Titels" darstellt, womit die Anerkennung des persönlichen Verdienstes und der Professionalität des Gewinners verliehen wird.

#### ANLAGE 1 - ZUTATEN FÜR SPYC 2019/2020

- Trockener Weißwein
- Rotwein
- Weiches und hartes Mehl
- Hartweizengries
- Doppelt gemahlener Gries
- Weißer Essig
- Natives Olivenöl
- Erdnussöl
- Schwarzer Pfeffer
- Feines Salz
- Grobes Salz
- Glukose
- Zucker
- Puderzucker
- Küchengarn
- Papierrolle
- Butter
- Frische Vollfett-Kuhmilch
- Ziegenmilch
- Frische Sahne
- Hühnereier
- Knoblauch
- Karotten
- Weiße Zwiebeln
- Rote Zwiebeln
- Tropea-Zwiebeln
- Unbehandelte Zitronen
- Petersilie
- Schalotten
- Stangensellerie
- Misticanza-Salat
- Große Kartoffeln
- Ratte-Kartoffeln
- Tomaten
- Porree
- Blattspinat
- Zucchini
- Gemischte Keime (Knoblauch, rote Beete, Porree, Erbsen, Petersilie, etc.)
- Italienische Käsesorten
- Kräuter
- Trockene Hülsenfrüchte (Kichererbsen, Borlotti-Bohnen, Cannellini-Bohnen)
- Schwarze und grüne Oliven
- Gewürze (Curcuma, Curry, Sternanis, Zimtstangen, Kardamon)
- Kresse
- In Salz eingelegte Kapern

ANLAGE 2 - SPYC 2019/2020 - WETTBEWERBSAUSSTATTUNG VOR ORT			
INDIVIDUELLER KÜCHENBEREICH - AUSSTATTUNG		GEMEINSAME AUSSTATTUNG FÜR JEWEILS 2 KÜCHEN (EINE BOX)	
1	KOCHMULDE MIT 4 ELEKTROPLATTEN 900XP	1	SCHNELLKÜHLER 10 FÄCHER GN 1/1 (1 FÜR 2 KANDIDATEN)
1	ELEKTROOFEN UMLUFT/DAMPF 6 BECHE GN 1/1	1	HANDELSÜBLICHER KÜHLSCHRANK 700L
1	EINZEL-SPÜLBECKEN	1	STAHL-SCHNETZLER 3.5 L 1400 R.P.M. HP 0.5
1	EDELSTAHL-ARBEITSFLÄCHE (160CM) NEBEN DER KOCHMULDE	1	NUDELWALZE (320 MM BREIT)
2	EDELSTAHL-ARBEITSFLÄCHEN MIT DARUNTER LIEGENDER ABLAGE (120CM JE ARBEITSFLÄCHE)	1	ALLZWECK-ROLLWAGEN AUS STAHL - 2 ETAGEN
2	EDELSTAHL-ARBEITSFLÄCHEN (80CM JE ARBEITSFLÄCHE)	1	PLANETENMISCHER 5 L INHALT MIT HERAUSNEHMBARER EDELSTAHLSCHÜSSEL
1	HANDELSÜBLICHE DUNSTABZUGSHAUBE 2M	1	PROFESSIONELLER MIKROWELLENHERD 1600/1850 W
1	TELLERWÄRMER STAHL-SCHRANK MIT SCHIEBETÜREN	1	RONER
1	2-TÜRIGER THEKENKÜHLSCHRANK AUS STAHL 280 L INHALT	5	NUDELWALZEN (320 mm breit)
1	BRATBLECH AUS STAHL MIT NICHT HAFTENDER CHROMFLÄCHE 2800 w		
3	HEIZLAMPEN		
1	EDELSTAHL-MÜLLEIMER		
1	STROMANSCHLÜSSE		
1	STROMANSCHLÜSSE (3 PHASEN)		
1	SIPHON-ABFLUSS/ESPUMAS		
3	BACKBLECHE GN 1/1 H2		
3	BACKBLECHE GN1/1 H4		
4	BACKBLECHE GN1/1 H6,5		
2	HACKBRETT - KUNSTSTOFF		
AUSSTATTUNG FÜR JEDE KÜCHE		GEMEINSAME AUSSTATTUNG FÜR ALLE KANDIDATEN	
1	PROPYLEN-AUFBEWAHRUNGSBOX MIT DECKEL GN 1/2 H20 cm	1	EISWÜRFELBEREITER 90kg/24h Produktion 55 kg
1	PROPYLEN-AUFBEWAHRUNGSBOX MIT DECKEL GN 1/2 H15 cm	2	SALAMANDER-ELEKTROGRILL
2	EDELSTAHLSCHÜSSEL, KONISCH ø22 Lt 2	2	PACOJET
4	EDELSTAHLSCHÜSSELN ø21 h 9cm	40	PACOJET-BECHER
1	PFEFFERMÜHLE	1	PROFESSIONELLE SCHNEIDEMASCHINE, SCHWERKRAFT ODER VERTIKAL. MESSER 315/360
1	MINIPIPER MIXER W 400	1	TISCH-VAKUUMIERGERÄT
1	KÜCHENHOBEL	5	HANDELSÜBLICHER KÜHLSCHRANK 700L- für Lebensmittel
1	MEHLSIEB	1	EDELSTAHL-STANDKÜHLSCHRANK 700 L INHALT - FÜR LEBENSMITTEL
2	SALATSCHÜSSELN ø 20	2	1L KUNSTSTOFFBEHÄLTER
2	SALATSCHÜSSELN ø 30	2	2L KUNSTSTOFFBEHÄLTER
3	SPRITZFLASCHEN AUS KUNSTSTOFF 0.36L	5	KRÜGE MIT DECKEL
1	EDELSTAHLSIEB 14 CM	2	DRUCKKOCHTÖPFE
1	KARTOFFELSCHÄLER	1	LEBENSMITTEL-MÜHLE AUS EDELSTAHL
1	REIBE	1	ELEKTRISCHE SAFTPRESSE
1	KARTOFFELSTAMPFER	1	GASBRENNER
1	MITTELGROSSER RÜHRBESEN		
2	GESCHIRRTÜCHER		<b>WEITERES ZUBEHÖR:</b>
1	KÜCHENSCHERE		FRISCHHALTEFOLIE, BACKPAPIER, ALUFOLIE, EINWEGHANDSCHUHE, AUSTRÜSTUNG ZUM REINIGEN, SAUGFÄHIGES KÜCHENPAPIER (ZUM FRITTIEREN), SAUGFÄHIGES KÜCHENPAPIER (FÜR DIE HÄNDE), LÖFFEL, GABELN, SEIHTUCH, GARN. AUF NACHFRAGE KANN DIESES SPEZIFISCHE (NUR DIESES) RÄUCHERGERÄT ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN: <a href="http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html">http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html</a>
1	PASSOIRE CHINOIS ø20 - "Chinese" Abtropfsieb		
2	KOCHTÖPFE ø16		
2	KOCHTÖPFE ø20		
1	KASSEROLLE MIT DECKEL ø40		<b>GEMEINSAMER REINIGUNGSBEREICH</b>
1	KASSEROLLE MIT DECKEL ø24		FÜR ALL KANDIDATEN MIT TELLERSPÜLERN UND PERSONAL
1	FLACHE PFANNE ø16		

2	RUNDE BRATPFANNEN ø20	
1	RUNDE BRATPFANNE ø30	
1	SCHÖPFLÖFFEL ø 10	
1	SCHÖPFLÖFFEL ø 8	
5	SCHAUMLÖFFEL	
3	KUCHENBLECH MIT ABGESCHRÄGTEN ECKEN 40x30 cm	
1	INDUKTIONSTOPF 40 cm	
1	SPACHTEL	
1	ELEKTRISCHE WAAGE max. 5kg (1g)	
1	KÜCHENMESSER-SATZ (8 total)	
1	11 KOCHPLATTEN	
1	11 KOCHPLATTEN gebürstet	