

# 2. Internationaler Front-Cooking Wettbewerb

Ein Wettbewerb des Juniorenverbands des Deutschen Fleischerhandwerks in  
Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband  
anlässlich der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse – IFFA

**Sonntag, 5. Mai 2013**

Zum zweiten Mal wird bei der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse (IFFA) vom Juniorenverband des Deutschen Fleischerhandwerks ein Front-Cooking Wettbewerb durchgeführt.

Die Fleischer-Fachgeschäfte müssen zunehmend auf modernes Marketing zugreifen, um Fleisch und Fleischspezialitäten erfolgreich zu vermarkten. Front-Cooking etabliert sich zunehmend als interessante Form der Präsentation fleischerhandwerklichen Könnens, sowohl im Ladengeschäft als auch im Partyservice.

Durch diesen Wettbewerb werden der Öffentlichkeit im Rahmen der weltweit größten fleischwirtschaftlichen Fachmesse die Kreativität, die Innovationsfreude und die hohe Leistungsfähigkeit des Fleischerhandwerks eindrucksvoll präsentiert.

## Zeitpunkt des Wettbewerbs

Der Front-Cooking Wettbewerb findet anlässlich der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse - IFFA - **am Sonntag, 5. Mai 2013, 13.00 Uhr**, in Frankfurt/Main, Messegelände, Halle 4.1 im „Wettbewerbsareal“ des Deutschen Fleischer-Verbandes statt. Die Vorbereitungen beginnen um 12.00 Uhr.

## Teilnahmeberechtigung

Die Teilnahme erfolgt in Teams mit 2 Personen. Teilnahmeberechtigt ist jedes Team, in dem mindestens ein Team-Mitglied in einem Betrieb des Fleischerhandwerks beschäftigt ist.

## Anmeldung und Rückfragen

Die Anmeldung erfolgt beim Juniorenverband des Deutschen Fleischerhandwerks, Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt/Main, mit dem beiliegenden Formular.

Die Anmeldung zur Teilnahme an diesem Wettbewerb ist bis zum **31. März 2013** möglich.

## Durchführung der Wettbewerbe

Jedes Team hat 30 Minuten Zeit zur Vorbereitung. Jedes Team bekommt den gleichen Warenkorb gestellt. Mit der Anmeldebestätigung erhält jedes Team eine Aufstellung der Inhalte des Warenkorbs. Gekocht wird mit einem Induktions-Wok. Der bewertete Kochvorgang dauert 10 Minuten. Es dürfen ausschließlich die zur Verfügung gestellten Produkte, Geräte und Zutaten verwendet werden. Mitgebracht werden muss die eigene Berufskleidung.

## Bewertung

Bewertet werden in erster Linie der Auftritt und das Erscheinungsbild des Teams. Die Jury vergibt maximal 100 Punkte. Die Bewertung erfolgt nach folgenden Kriterien:

1. Optisches Erscheinungsbild des Teams (20 Punkte)
2. Publikumswirksamkeit beim Kochprozess / Einbindung des Publikums (Witz, Charme, Humor, Respekt, Originalität, etc.) (40 Punkte)
3. Umgang mit Zwischenfragen der Juroren (20 Punkte)
4. Gerichtspräsentation und Geschmack (20 Punkte)

Es sollen die Präsentation des Kochvorgangs und der Kontakt zu den Kunden im Mittelpunkt der Bewertung stehen. Damit dient dieser Wettbewerb dem Marketing. Die Wettbewerbsleistungen werden von einer Jury aus Fachleuten neutral bewertet.

## Teilnahmegebühr

Für den Wettbewerb werden keine Gebühren erhoben.

## Preisvergabe - Urkunden

Bewertungsschlüssel für die Preisvergabe:

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 1. Preis (Gold)   | (91 bis 100 Punkte) |
| 2. Preis (Silber) | (81 bis 90 Punkte)  |
| 3. Preis (Bronze) | (71 bis 80 Punkte)  |

Die Preisträger erhalten eine Urkunde. Teilnehmer, die keinen Preis erhalten, bleiben ungenannt. Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden in der Fachpresse veröffentlicht.

## Verleihung von Pokalen

Der Deutsche Fleischer-Verband stiftet für hervorragende Leistungen der Fleischer-Fachgeschäfte bei diesem internationalen Leistungsvergleich einen Pokal. Gewinner des Pokals ist das Team, das die höchste Gesamtpunktzahl erzielt.

Die Übergabe des Pokals findet im Anschluss an den Wettbewerb auf dem Wettbewerbsgelände statt.

## Schlussbestimmungen

Die Preisverleihung und Überreichung des Pokals erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Durch die Unterschrift auf der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Verbindlichkeit der Wettbewerbsbedingungen an.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Frankfurt, im Januar 2013

# Anmeldung

## 2. Internationaler Front-Cooking Wettbewerb

Ein Wettbewerb des Juniorenverbands des Deutschen Fleischerhandwerks in  
Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband  
anlässlich der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachmesse – IFFA

**Sonntag, 5. Mai 2013**

Deutscher Fleischer-Verband  
Kennedyallee 53

60596 Frankfurt/Main

Rückfragen bitte an Herrn Jentsch  
Tel.-Nr. 069/6 33 02-145

**FAX: 069 / 6 33 02-120**

**Anmeldung bis 31. März 2013**

Ich melde hiermit verbindlich an:

Name des Teams \_\_\_\_\_

Name des 1. Teammitglieds \_\_\_\_\_

Name des 2. Teammitglieds \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Mit dieser Anmeldung erkenne(n) ich/wir die Wettbewerbsbedingungen an.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ort, Datum

Firmenstempel, Unterschrift