



1.) TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Teilnehmer

Am Wettbewerb „Cafetier des Jahres“ (presented by Goran Huber) können Gastronomen, Gastronomiemitarbeiter sowie Gastronomie- und Tourismusschüler teilnehmen. Ein Nachweis über den beruflichen Bezug ist zu erbringen.

Teilnahmekosten

Der Veranstalter stellt alle für den Wettbewerb erforderlichen Arbeitsmaterialien kostenfrei zur Verfügung. Anreise-, Übernachtungs-, Verpflegungskosten und ähnlicher Aufwand ist vom Teilnehmer selbst zu finanzieren. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Kostenabgeltungen oder Haftungen für diesen Aufwand.

Sollten Teilnehmer Kosten nicht abdecken können, liegt es in ihrer Verantwortung Sponsoren zu finden die ihnen die Teilnahme ermöglichen.

2. ANMELDUNG

Anmeldeformular für Teilnehmer

Teilnehmer müssen das vom Veranstalter im Internet unter www.kaffee-institut.at Das bereitgestellte Anmeldeformular ausfüllen und per E-Mail bis zum veröffentlichten Anmeldeschlusstermin an den Veranstalter senden.

Anzahl der Teilnehmer

Die maximal mögliche Anzahl der Teilnehmer pro Bewerb „Cafetier des Jahres“ wird jeweils zeitgleich mit der Veröffentlichung der Anmeldeformulare bekanntgegeben.

Bei Überschreitung der möglichen Teilnehmeranzahl zählt der Zeitpunkt der Anmeldung (Eingangsdatum und Zeit per E-Mail-Nachweis).

Pro Betrieb bzw. Ausbildungsstätte sind maximal zwei Teilnehmer zum Wettbewerb zugelassen.

Nachnennungen nach Ablauf der Anmeldefrist sind nur nach frei verfügbaren Teilnehmerplätzen bzw. im Falle einer Teilnehmerabsage möglich. Auch in diesem Fall gilt die terminliche Reihung der Anmeldungen nach dem jeweiligen Eingangszeitpunkt.

Alle termingerecht angemeldeten Teilnehmer erhalten umgehend nach Ablauf der Anmeldefrist bzw. nach Erreichen der maximal möglichen Teilnehmerzahl eine entsprechende Teilnahme-Zusage per E-Mail an die bei der Anmeldung angegebene E-Mail-Adresse. Mit dieser Bestätigung wird den Teilnehmer auch Wettkampftag, voraussichtliche Startzeit (Schwankungsbereich +/- 2 Stunden) und Ort bekanntgegeben.



Fragen der Teilnehmer

Allen Teilnehmern werden die Wettbewerbs-Teilnahmebedingungen sowie das Reglement auf der Homepage des Veranstalters unter www.kaffee-institut.at zugänglich gemacht und zum Download zur Verfügung gestellt.

Es gibt keine Ausnahmen für Teilnehmer die einzelne Teile des Reglements nicht verstehen.

Teilnehmer sollten allfällige Fragen bereits vor Ablauf der Anmeldefrist per E-Mail an den Veranstalter stellen. Der Anmeldezeitpunkt wird von einer Anfrage nicht beeinflusst.

Vor dem Wettbewerbsstart erhält jeder Teilnehmer die Möglichkeit für technische Fragen zu den zur Verfügung gestellten Geräten und Trainingsmöglichkeit. Der Zeitrahmen für diese Informations- und Trainingsmöglichkeit ist pro Teilnehmer mit 30 Minuten begrenzt.

3. VERTRAGSBEDINGUNGEN

Mit der Abgabe des Anmeldeformulars, bestätigen alle Teilnehmer folgende Vertragsbedingungen:

Jeder Teilnehmer des Wettbewerbes „**Cafetier des Jahres**“ (presented by Goran Huber) könnte den Wettbewerb gewinnen und stimmt mit der Anmeldung folgenden Bedingungen zu:

Die/der Veranstalter sind berechtigt, die Namen der Teilnehmer und Fotos in jedem Format zum Zweck der Werbung und Berichterstattung für den aktuellen sowie künftige Bewerbe „Cafetier des Jahres“ zu verwenden. Zu den oben genannten Formaten zählen auch: Fotos, Videos, Druck, Internet und andere elektronische Medien.

4. Der WETTBEWERB

Der Wettbewerb findet vor Publikum statt.

Jeder Teilnehmer wird mit einer typischen, möglichst realen, Situation „Gastgeber – Gast“ konfrontiert.

Vom Eintreffen des Gastes/der Gäste bis zum Verlassen des (imaginären) Lokals stehen vorrangig Gastfreundschaft und Kommunikationsverhalten, fachgerechte Kaffeezubereitung und -beratung, qualitativvoller Service sowie individuelles Verhalten zur Förderung einer angenehmen Atmosphäre im Zentrum der Aufmerksamkeiten.



Für den Gast/die Gäste stehen folgende Kaffeeprodukte zur Wahl:

- 1.) Espresso und/oder kleiner Brauner
- 2.) Kaffee (Verlängerter, Tasse Kaffee, Cafe Creme, ...)
- 3.) Cappuccino und/oder Melange
- 4.) Latte Macchiato
- 5.) Filterkaffee

Die Bewertung:

Die Beurteilung der Gesamtleistung der jeweiligen Teilnehmer erfolgt durch eine unabhängige dreiköpfige Jury, die durch einen Hauptkoordinator unterstützt wird. Der Hauptkoordinator ist Ansprechpartner für jegliche organisatorischen Abläufe und sorgt als unabhängiger Zeitnehmer für einen geregelten Ablauf.

Pro Durchgang stehen jeweils 10 Minuten Zeit (ab dem Eintreffen des Gastes) für die Bewirtung zur Verfügung. Allfällige Änderungen bezüglich Zeitrahmen vorbehalten.

Die Bewertung erfolgt jeweils in drei Kategorien:

- Kommunikation, Service (Gast-Juror)
- Technik (technischer Juror)
- Fachwissen, Beratung (fachlicher Juror)

Die Bewertungsbögen werden von den Juroren während des Bewerbs ausgefüllt und gegebenenfalls unmittelbar nach Ende des jeweiligen Durchganges mit Anmerkungen ergänzt. (Die Bewertungsbögen werden den Teilnehmern auf Wunsch nach Abschluss des gesamten Wettbewerbes zur Verfügung gestellt, um eine persönliche Replik daraus ziehen zu können.)

Die Punktevergabe:

Jeder Juror vergibt Punkte pro Bewertungskriterium.
Die maximale Gesamtpunkteanzahl beträgt somit 33 Punkte.

Schriftliche Bewertungsdetails aus den Bewertungsbögen, die den Juroren auch als Bewertungsunterstützung dienen, werden nicht öffentlich zugänglich gemacht.

Die Ermittlung des „Cafetiers des Jahres“ (presented by Goran Huber)

Zum „Cafetier des Jahres“ wird jener Teilnehmer gekürt, der die höchste Gesamtpunkteanzahl aller drei Juroren auf sich vereinen konnte.
Höchstpunktestand: 33 Punkte.



Bewertungskriterien:

Kommunikation

- Allgemeines Erscheinungsbild 0/1
- Begrüßung, Verabschiedung 0/1
- Serviceverhalten, Kommunikation..... 0/1 (0-3 Punkte)

Pro präsentiertes Getränk – 2 Getränke müssen serviert werden:

- Beratung, Empfehlung 0/1
 - Geschmacksbeurteilung 0/1
 - Situationsverhalten 0/1 (0-6 Punkte)
- ergibt in Summe die Punktehöchstzahl von 9 Punkten.

Technik

Pro präsentiertes Getränk – 2 Getränke müssen serviert werden:

- Arbeitsplatzorganisation Start/Ende .. 0/1
 - Technischer Arbeitsablauf 0/1
 - Konstanz Dosieren/Tampfen 0/1
 - Umgang Arbeitsmaterialien 0/1
 - Extraktion..... 0/1
 - Hygiene 0/1 (0-12 Punkte)
- ergibt in Summe die Punktehöchstzahl von 12 Punkten.

Fachkompetenz

Pro präsentiertes Getränk – 2 Getränke müssen serviert werden:

- Empfehlung, Erklärung 0/1
 - Kaffeebeschreibung..... 0/1
 - Maschinenhandling..... 0/1
 - Getränkepräsentation 0/1
 - Getränkebeschreibung 0/1
 - Gesamteindruck 0/1 (0-12 Punkte)
- ergibt in Summe die Punktehöchstzahl von 12 Punkten.



Punktegleichstand nach der Gesamtwertung

Bei Punktegleichstand entscheidet

- die Zeitmessung – es gewinnt jener Teilnehmer, der für seine Präsentation am wenigsten Zeit benötigt hat

*) Punkteabzug bei Zeit Überschreitung (Overtime) im Zeitrahmen von

10 Minuten 01 Sekunden - 10 Minuten 10 Sekunden:	5 Punkte Abzug
10 Minuten 11 Sekunden - 10 Minuten 20 Sekunden:	10 Punkte Abzug
10 Minuten 21 Sekunden - 10 Minuten 30 Sekunden:	15 Punkte Abzug
10 Minuten 31 Sekunden - 10 Minuten 40 Sekunden:	20 Punkte Abzug
10 Minuten 41 Sekunden - 10 Minuten 50 Sekunden:	25 Punkte Abzug
10 Minuten 51 Sekunden - 11 Minuten 00 Sekunden:	30 Punkte Abzug
11 Minuten 01 Sekunden	Disqualifikation

Bei Punktegleichheit entscheidet die Mehrzahl der Punkte in den jeweiligen Wertungsbereichen, und zwar in folgender Reihung:

- a) Kommunikation ...
- b) Technik ...
- c) Fachkompetenz

6. Der WETTBEWERBSABLAUF

Für alle Teilnehmer stehen im Bühnenbereich absolut idente Arbeitsplätze sowie Arbeitsmaterialien zur Verfügung gestellt. In welchem Umfang und wie diese Arbeitsmaterialien genutzt werden, bleibt jedem Teilnehmer selbst überlassen.

Jedem Teilnehmer werden mit der Teilnahmebestätigung Wettkampftag und Zeit des Antretens bekanntgegeben. Die Festlegung der Startreihenfolge erfolgt durch Losentscheid mit Ablauf der Anmeldefrist.

Dem Teilnehmer werden vor dem Durchgang zwei Aufgabenstellungen durch den Veranstalter zugelost. Diese Aufgabenstellungen umfassen a) das zu bestellende Getränk (*ein allfälliger Publikumsgast hat im Rahmen der fünf vorgegebenen Getränke freie Wahl*) sowie b) grundlegende Verhaltensregeln (jeder Gast zeigt in der Regel unterschiedliches Verhalten, Ansprüche, etc.; die vorgegebenen Verhaltensregeln entsprechen diesen individuellen Persönlichkeitstypen) Während des Wettbewerbes dürfen nur der Teilnehmer, die Juroren (ggf. ein Publikumsgast), der Hauptkoordinator (Zeitnehmer, etc.) sowie der Veranstalter und der Moderator des Wettbewerbes auf der Bühne sein.



Pünktlichkeit

Jeder Teilnehmer ist verpflichtet sich mindestens 2 Stunden vor der bekanntgegebenen Startzeit beim Hauptkoordinator (ggf. in Vertretung auch beim Veranstalter) einzufinden und seine Anwesenheit bekanntzugeben.

Die Arbeitsmaterialien

Jeder Teilnehmer hat zur freien Verfügung:

- 1 Kaffeemaschine (voreingestellt, Halbautomat)
- 3 Kaffeemühlen für: Filterkaffee, Espresso, Kaffee (voreingestellt)
- 3 Filterkaffeemethoden: Origami mit Filter, Chemex mit Filter, Hario V60 mit Filter
- 1 Tampa
- 1 Barista Tuch
- 1 Tuch für Dampfdüse
- 1 Tuch für Arbeitsplatz
- 2 Milchkanne 1 l
- 2 Milchkannen 0,6 l
- 2 Milchkannen 0,35 l
- 2 Kaffeegießer
- 1 Pinsel für Arbeitsfläche
- 4 Espresso Tassen mit Untertassen
- 4 Kaffee Tassen mit Untertassen (Verlängerter, Tasse Kaffee, Filter Kaffee)
- 4 Cappuccino Tassen (Cappuccino – Melange)
- 4 Latte' Tassen mit Untertassen
- 4 Latte Macchiato Gläser mit Untertassen
- 2 Wassergießer
- 1 Tablett
- 1 Wasserkocher & Wasser
- 4 Kaffeelöffel: Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
- 2 Waagen
- 3 Kaffeesorten, Blend - Mischung: eine davon dunkel geröstet, eine mittel geröstet, eine hell geröstet sowie ein Informationsblatt über die angebotene Kaffeesorte (Reinsorte bzw. Blend-Mischung)
- 1 l Milch
- 1 l Sahne
- 2 Milchgießer
- 1 l Trinkwasser
- 4 Wassergläser
- 1 Zucker
- 1 Zuckerersatzstoff

Es dürfen ausschließlich die vom Veranstalter bereitgestellten Arbeitsmittel verwendet werden.

Die Kleidungswahl bleibt den Teilnehmern individuell überlassen.



Sauberer Arbeitsplatz / Reinigung

Jeder Teilnehmer ist verpflichtet, den Arbeitsplatz nach seiner Präsentation sauber und von allen persönlichen Arbeitsmaterialien befreit zu übergeben. Dafür stehen maximal 5 Minuten zur Verfügung.

Technische Fragen / Probleme

Vor Wettbewerbsbeginn werden alle technischen Fragen zu den zur Verfügung stehenden Geräten/Maschinen von kompetenten Fachleuten beantwortet. Insgesamt stehen für diese Fragerunde sowie die Trainingsmöglichkeit an den Maschinen 30 Minuten pro Teilnehmer zur Verfügung. Der genaue Zeitpunkt für diesen Wettbewerbsbestandteil wird dem Teilnehmer bei der Meldung seiner Anwesenheit bekanntgegeben.

Sollten während des Wettbewerbes technische Probleme an der Espressomaschine, der Mühle oder anderem zur Verfügung gestellten Equipment auftreten, ist der Teilnehmer angehalten dies dem Hauptkoordinator umgehend durch Handhebung oder einem mündlichen Hinweis auf das technische Problem bekannt zu geben.

Veranstalter und Hauptkoordinator beurteilen gemeinsam ob tatsächlich ein technisches Problem vorliegt und werden ggf. umgehend eine Behebung der Störung (durch Ersatz, Reparatur, etc.) veranlassen. Durch eine allfällige technische Störung entstandene Unterbrechungen werden von den Jurymitgliedern nicht als nachteilig bewertet, allfällige Zeitverluste werden von der Zeitnehmung (Hauptkoordinator) berücksichtigt und entsprechend gutgeschrieben.