

IKA / Olympiade der Köche IKA / Culinary Olympics

5. BIS 10. OKTOBER IN ERFURT
DIE FACHMESSE FÜR KÖCHE AUS ALLER WELT

5 TO 10 OCTOBER IN ERFURT
INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR CHEFS FROM AROUND THE WORLD

2012

**ALLGEMEINE
TEILNAHME-
BEDINGUNGEN
UND RICHTLINIEN FÜR
EINZELAUSSTELLER**

**GENERAL
PARTICIPATION
CONDITIONS
AND RULES FOR
INDIVIDUAL EXHIBITORS**

IKA



OLYMPIADE DER KÖCHE



Herzlich willkommen zur 23. IKA/Olympiade der Köche 2012

Im Herzen von Deutschland, in der Thüringer Landeshauptstadt Erfurt, wird erneut das Olympische Feuer entfacht! Vom 5. bis 10. Oktober 2012 treffen sich die Köche und Pâtisseries aus aller Welt zum kreativen Wettstreit auf der IKA/Olympiade der Köche. Der Einmarsch der Nationen beim Eröffnungsabend am 5. Oktober vereint Teilnehmer aller Kontinente. 1 600 Berufsköche aus 53 Ländern waren es 2008. Im Oktober 2012 empfangen wir gern noch mehr Spitzenköche, die an den Wettkampftagen vom 6. bis 9. Oktober Besucher und Juroren auf der Messe Erfurt mit ihren herausragenden Kochkünsten überraschen. Die Besten der Besten werden am 10. Oktober während der großen, feierlichen Siegerehrung geehrt. Seien Sie mit Ihrem Team dabei bei der größten internationalen kulinarischen Leistungsschau und teilen Sie mit Kolleginnen und Kollegen aus aller Welt den olympischen Gedanken! Die vorliegenden Teilnahmebedingungen und Richtlinien enthalten alle Informationen für die Mannschafts-Anmeldung.

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. begrüßt Sie sehr gern in Erfurt, wünscht Ihnen faire Wettbewerbe und eine unvergessliche Zeit.

Mit kulinarischen Grüßen

Welcome to the 23rd IKA/Culinary Olympics 2012

In the heart of Germany, in Erfurt, the federal state capital of Thuringia, the olympic flame will be lighted again! From 5 to 10 October 2012 chefs and pastry chefs from all over the World are going to meet again there to the creative competition at the IKA/Culinary Olympics. The entry of the Nations at the Opening Ceremony at October 5 will unify participants of all continents. In 2008, there were 1600 professional chefs from 53 Nations. In October 2012 we will be glad to welcome even more masters of the culinary art who are going to delight visitors and jurors alike with their cooking skills on the fair grounds of Erfurt during the competing days from October 6 to 9. The best of the best will be honored at October 10 at the great winners' ceremony. Take part with your team at this greatest international culinary competing show and share the olympic spirit with your colleagues from all over the World! The present enrolment conditions and rules contain all information for the participation of the teams.

The Chefs' Association of Germany bids you a hearty welcome in Erfurt and wishes you a fair competition and an unforgettable time.

With culinary regards



Robert Oppeneder
Präsident
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Inhaltsverzeichnis

Offizielles	2 - 5
Kategorie A Kochkunst	6
Kategorie B Kochkunst	7
Kategorie C Kochkunst	8
Kategorie D-1 Kochartistik	9
Kategorie D-2 Pâtisserie	10 - 11
Richtlinien	12 - 16
Tipps und Ratschläge	17
Rechtliche Grundlagen	18 - 20
Anmeldeformulare	21 - 22

Herzlich willkommen zur 23. IKA/Olympiade der Köche 2012

Der Weltbund der Kocherbände (WACS) freut sich, diese internationale Fachmesse für Köche aus aller Welt zu unterstützen. Wir begrüßen die Mitglieder und den Vorstand des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD), die diese internationale Ausstellung durchführen. Weiterhin heißen wir die Teilnehmer aus aller Welt sehr herzlich willkommen, um gemeinsam mit ihnen die atemberaubenden Ausstellungsstücke zu bewundern, den Wissenstransfer unter den Kollegen zu fördern und die vielen Neuartigkeiten der IKA 2012 zu bestaunen. Wir freuen uns auf neue Techniken und Trends, Talente und die außerordentlichen Fähigkeiten der geschätzten Kollegen aus aller Welt.

Wir hoffen, dass alle Gäste ihren Besuch in Erfurt genießen. Sie werden viele aufregende Dinge zur IKA 2012 bestaunen können. Nehmen Sie sich aber auch Zeit für Freizeitaktivitäten und Erholung, Geschichte und die kulinarische Vielfalt die Erfurt zu bieten hat.

Lasst uns nicht vergessen, wie wichtig diese Veranstaltung ist! Sie bietet uns die Möglichkeit, sich mit Freunden und Kollegen zu treffen und auszutauschen und neue Freundschaften zu schließen.

Herzlichen willkommen in Erfurt!

Welcome to the 23rd IKA/Culinary Olympics 2012

Greetings and welcome to the 23rd IKA/ World Culinary Olympics held in Erfurt, Germany, in October, 2012.

The World Association of Chefs Societies (WACS) are pleased and honoured to endorse this international exhibition and competition. We especially welcome members and leaders of the Verbandes der Köche Deutschlands (VKD-German Chef's Association), which are an integral part of and coordinators of this global event. Furthermore, we warmly welcome participants from around the world to share in the exciting display and exchange of knowledge and ideas that will take place at IKA 2012. We look forward to showcasing new techniques and trends, talent and exceptional skills conducted by esteemed colleagues from every corner of the globe.

We also hope our guests enjoy their visits to Erfurt. While there are many exciting things to see at IKA 2012, please take time to enjoy the history, leisure, dining, natural beauty, and recreation that Erfurt has to offer.

Let us also not forget that this event is also important because it provides opportunities where you will enjoy catching up with old friends and colleagues, as well as making new ones.

Welcome to Erfurt!



Gissur Gudmundsson
WACS President

Contents

Official	2 - 5
Category A Culinary Art	6
Category B Culinary Art	7
Category C Culinary Art	8
Category D-1 Culinary Artistry	9
Category D-2 Pâtisserie	10 - 11
Rules	12 - 16
Tips and Advices	17
Legal Basis	18 - 20
Enrolment forms	21 - 22

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Träger der Ausstellung

Der Verband der Köche Deutschlands e.V., im folgenden kurz VKD genannt, ist ideeller Träger, wirtschaftlicher Träger ist die Messe Erfurt GmbH.

Die Ausstellung ist für Fachbesucher täglich von **10.00 bis 18.00 Uhr** geöffnet.

Am **05. Oktober 2012** beginnt die Veranstaltung mit dem Eimarsch der Nationen und der Eröffnungsfeier, vom **06. bis 09. Oktober** findet die "IKA - Olympiade der Köche" statt. Am **10. Oktober 2012** endet die Veranstaltung mit der großen Siegerehrung und der feierlichen Abschlusszeremonie.

Der VKD hat das Recht, ohne Anerkennung irgendwelcher Schadensersatzansprüche die Ausstellung oder einzelne Wettbewerbe abzusagen, zu verlegen oder die Ausstellungsdauer und die Öffnungszeiten zu ändern. Bei einer Verlegung oder Verkürzung gilt der Vertrag als für den neuen Zeitpunkt und die neue Zeitdauer abgeschlossen. Ein Rücktrittsrecht oder ein Schadensersatzanspruch steht in diesem Fall dem Aussteller nicht zu.

Anmeldung

Die Anmeldung zur Teilnahme an der Internationalen Kochkunstausstellung soll auf beiliegendem Meldebogen leserlich bis zum **31. 08. 2012** erfolgen.

Anmeldegebühr

Jeder **Wettbewerbsteilnehmer** hat eine Gebühr in Höhe von **EUR 60 (pro Ausstellungstag)** zu zahlen.

Zahlung National

Die Bezahlung erfolgt auf das Bankkonto
Kto-Nr. 589 418 302, BLZ 500 400 00,
Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Deutschland
zugunsten des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Zahlung International

Die Bezahlung erfolgt auf das Bankkonto
IBAN: DE 28 5004 0000 0589 4183 02
BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Deutschland
zugunsten des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

Dafür erhält der Teilnehmer:

- a) Ausstellungsausweis, gültig für den Ausstellungstag. Ermöglicht den Zutritt zum Messegelände vor der offiziellen Öffnung.
- b) Informationen über die Ausstellung

CONDITIONS OF PARTICIPATION

1. Sponsor of the Exhibition

The German Chefs Association, in the following shortly named as VKD, is the honorary sponsor, the commercial sponsor is the Messe Erfurt GmbH.

The exhibition is open daily to trade visitors from **10.00 a.m. to 6.00 p.m.**

The Competition starts with the entry of the Nations and the Opening Celebration at **October 5**, the competitions of the IKA/Culinary Olympics are held from **October 6 to 9 October 10, 2012**. At 10 October the competition closes with the great winners' honors and the closing ceremony.

The VKD is entitled without being reliable for any claims for compensation, to cancel the exhibition or individual competitions, to postpone it or to alter its duration and opening times. In the case of postponement or reduction (of duration), the contract shall be of the same value for new dates and new duration. In such case the exhibitor shall not be entitled to withdraw or to claim compensation.

Registration

The registration for participation in the International Culinary Exhibition should be carried out on the enclosed registration form by using a typewriter until **31. 08. 2012**.

Registration Fee

A registration fee of **EUR 60 (per exhibition day)** has to be paid **per competitor**.

Payment National

Payment will be made to bank account
Kto-No. 589 418 302, BLZ 500 400 00,
Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germany in
favour of German Chefs Association.

Payment International

Payment will be made to bank account
IBAN: DE 28 5004 0000 0589 4183 02
BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG,
60261 Frankfurt am Main in Germany in
favour of German Chefs Association.

In return each participant receives:

- a) an exhibitor card, which is valid for the exhibition day and permits admission to the exhibition centre before the official opening.
- b) Information about the exhibition

WETTBEWERBSBEDINGUNGEN WETTBEWERBSTEILNEHMER

Für Einzelaussteller

Kategorie A, B, C, D/1, D/2

Küchenchefs, Köche, Köchinnen, Pâtissiers und Konditoren aus allen Bereichen, die eine Lehre oder eine anerkannte Ausbildung in diesen Berufen abgeschlossen haben.

Jeder Teilnehmer muss das gemeldete Programm komplett an einem Tag ausstellen.

Bereits einmal prämierte Objekte können nicht noch ein zweites Mal bewertet werden.

Fotografische Aufnahmen:

Die Aussteller der IKA 2012 treten alle Rechte der fotografischen Aufnahmen an den VKD ab.

Bewertung durch die Jury:

Die Jury wird vom VKD berufen. Sie wird nach den vorliegenden Ausschreibungen und Richtlinien des VKD bewerten. Die Ergebnisse der Bewertung sind endgültig und unanfechtbar.

Mit der Teilnahme an der Ausstellung erkennt der Aussteller die dort genannten Bedingungen an.

Anmerkungen:

Alle Abmachungen, die die Ausstellung betreffen, bedürfen der Schriftform.

Zoll:

Zur Einfuhr von Fleisch und Lebensmitteln sind umfangreiche Tierseuchenrechtliche Vorschriften und die Deutschen Einfuhr- und Zollbestimmungen unbedingt zu beachten, s. Seite 20.

Anlieferung der Ausstellungsarbeiten:

Der Eingang zur Internationalen Plattenschau findet über die Wirtschaftseinfahrt der Messe Erfurt statt. Bitte Ausschilderung beachten. Ein Geländeplan der Messe Erfurt ist beigelegt. Der Eingang Messe ist ab 5.00 Uhr morgens geöffnet.

CONDITIONS OF PARTICIPATION PARTICIPANTS OF COMPETITION

For individual competitors

Category A, B, C, D/1, D/2

Chefs, female and male cooks, pâtissiers and pastry-chefs coming from all sectors, who have completed an apprenticeship or an approved training programme.

Each participant has to exhibit the registered programme completely on one day.

Exhibits, which have already been awarded, can not be judged for a second time

Photographs:

The exhibitors of the IKA 2012 assign all rights concerning photographs to the VKD.

Judgement by the jury:

The jury will be appointed by the VKD. They will judge according to the issued conditions of participation and guidelines of the VKD.

The results of the jury are final and incontestable. With participating in the exhibition, the exhibitor accepts the conditions which are mentioned there.

Notes:

All agreements concerning the exhibition have to be drawn up in writing.

Customs:

When importing meat and food, the detailed Legal European Veterinary Regulations and the German Import and Custom Regulations have to be followed strictly, see page 20.

Delivery of exhibits:

The entrance to the international platters display will take place via Wirtschaftseinfahrt Fair Erfurt. Please, note the signposting. A plan of the exhibition centre Erfurt is enclosed. The entrance of the exhibition centre will be opened from 5.00 a.m.

Die Ausstellungsarbeiten/der Tischaufbau muss bis **7.00 Uhr** abgeschlossen sein. Sollte es Zeitüberschreitungen geben, so kann dies zu Punktabzug führen. Die Termine und Zeiten sind unbedingt einzuhalten, da sonst eine ordnungsgemäße Bewertung durch die Jury nicht möglich ist. Arbeiten, die nicht den Richtlinien des VKD entsprechen, können von der Jury entfernt bzw. nicht zugelassen werden.

Parken:

Zum Einfahren an die Hallen und Ausladen ist eine Kaution in Höhe von 50 EUR zu hinterlegen. Diese wird nach Ausfahrt zurückerstattet. Parken an den Hallen ist nicht gestattet.

Zum Parken auf dem Ausstellerparkplatz (ist nicht an den Hallen) ist ein Parkausweis nötig. Dieser kann an der Wirtschaftseinfahrt gekauft werden.

Das Abräumen der Platten und Dekorationen hat täglich zwischen **18.00 und 19.00 Uhr** zu erfolgen.

Die Beschriftungsschilder werden den Ausstellern von der Ausstellungsleitung in genügender Anzahl unentgeltlich geliefert.

Bitte unbedingt leserlich ausfüllen.

Termine und Fristen:

Die Internationale Kochkunstausstellung ist vom **06.-09. Oktober 2012** von **10.00 Uhr bis 18.00 Uhr** geöffnet. Informationen zu den Ausstellungsobjekten für Verfertiger und Teams mit der zuständigen Jury sind täglich am Nachmittag möglich. Die Preisverleihung findet am gleichen Tag der Ausstellung statt.

Reparaturküche:

Für kleinere Reparaturen bzw. zum Auffrischen/Anrichten von Ausstellungsarbeiten ist ein Raum mit Arbeitstischen und Herdplatten vorhanden. Das hierzu notwendige Arbeitsgerät muss selbst mitgebracht werden.

Für jedes Wettbewerbsprogramm steht dem Aussteller eine **Fläche von 2,10 m x 1,40 m zur Verfügung**. Die Ausstellungstische sind überzogen und mit Skirtings versehen.

According to the registrations, the exhibits/table decoration must be finished by **7.00 a.m.** otherwise it will lead to point deduction. The times have to be kept strictly, as otherwise a correct judgement by the jury is impossible. Exhibits, which do not apply to the guidelines of the VKD can be removed by the jury or not admitted.

Parking:

In order to drive into the fair grounds you have to pay a desposit of 50 EUR which will be repaid after drive out. Parking in front of the halls is not allowed.

You can park at the exhibitor parking lot (not in front of the halls) but you need a valid parking ticket which could be bought at the Wirtschaftseinfahrt.

Platters and decorations have to be removed daily between **6.00 p.m. and 7.00 p.m.**

Marking signs will be supplied to the exhibitors in sufficient quantity by the exhibition management free of charge.

Please fill in the form clearly.

Dates and deadlines:

The International Culinary Exhibition is opened from **06 - 09 October 2012** from **10.00 a.m. - 6.00 p.m.** Information on exhibits for individual competitors and teams with the responsible jury is possible daily in the afternoon. The price presentation ceremony takes place on the day of exhibition.

Repair kitchens:

A room with work-tables and hot-plates will be there for little repairs or for refreshment/ preparation of the exhibits. The necessary equipment has to be brought by everybody itself.

For each competition programme the exhibitor has the **2.10 m x 1.40 m at his disposal**. The exhibition tables are covered with skirtings.

KATEGORIE A: Kochkunst

1 kalte festliche Platte für 8 Personen,
dazu ein separater Demonstrationsteller, damit optische Wirkung und Größen - Mengenverhältnis deutlich sichtbar werden.

6 verschiedene komplette Vorspeisen, einzeln an-
gerichtet für je eine Person (serviergerecht)

KRITERIEN für die Bewertung der Kategorie A

Präsentation/Innovation

beinhaltet appetitliche, geschmackvolle
elegante Darbietung, moderner Stil

0 - 25 Punkte

Zusammenstellung

in Farbe und Geschmack harmonisierend,
zweckmäßig, bekömmlich

0 - 25 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung

richtige Grundzubereitungen, der heutigen
modernen Kochkunst entsprechend

0 - 25 Punkte

Anrichteart/Servieren

sauberes und exaktes Anrichten, vorbildliche
Anordnung, um ein zweckmäßiges Servieren
zu ermöglichen

0 - 25 Punkte

**Gesamtzahl
der möglichen Punkte**

100 Punkte

Es werden keine halben Punkte gegeben.

CATEGORY A: Culinary Art

1 cold festive platter for 8 persons,
additionally a separate demonstration plate where
optical impression and relations of size and quantity
are clearly recognizable.

6 different complete hors d'oeuvres, individually prepa-
red for one person each

CRITERIA for the Judgement of Category A

Presentation/Innovation

comprises an appetising, tasteful, elegant
presentation, modern style

0 - 25 points

Composition

harmonising in colour and flavour, practical,
digestible

0 - 25 points

Correct Professional Preparation

correct basic preparations of food, correspondding
to today's modern culinary art

0 - 25 points

Arrangement/Serving

clean arrangement, exemplary plating, in
order to make a practical serving possible

0 - 25 points

**Total
possible points**

100 points

Half points will not be given.

KATEGORIE B: Kochkunst

1 Restaurationsplatte bzw. Gericht für 2 Personen, warm gedacht, kalt präsentiert.

1 Menü für 1 Person, bestehend aus 3 Gängen, einschließlich einer Süßspeise, warm gedacht, kalt präsentiert.

4 verschiedene, einzeln angerichtete innovative Hauptgerichte / Tellergerichte warm gedacht, kalt präsentiert.

Dieses Programm kann alternativ auch ohne Fleisch und / oder Fisch präsentiert werden (vegetarisch).

KRITERIEN für die Bewertung der Kategorie B

Präsentation/Innovation

beinhaltet appetitliche, geschmackvolle, elegante Darstellung, moderner Stil

0 - 25 Punkte

Zusammenstellung

eine ausgewogene Ernährung im richtigen Verhältnis von Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen zueinander, in Farbe und Geschmack harmonisierend, zweckmäßig, bekömmlich

0 - 25 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung

richtige Grundzubereitungen, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend

0 - 25 Punkte

Anrichteart/Servieren

sauberes Anrichten, keine gekünstelten Garnituren, keine zeitraubende Anrichteweise, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Servieren zu ermöglichen

0 - 25 Punkte

Gesamtzahl

der möglichen Punkte

100 Punkte

Es werden keine halben Punkte gegeben.

CATEGORY B: Culinary Art

1 restaurant platter or a dish for 2 persons, prepared hot, displayed cold.

1 menu for 1 person consisting of 3 courses, including a dessert, prepared hot, displayed cold.

4 different, separate plated innovative maincourses / plates, prepared hot, displayed cold.

This program can be presented alternatively as well without meat and / or fish (vegetarian).

CRITERIA for the judgement of Category B

Presentation/Innovation

comprises an appetising, tasteful, elegant presentation, modern style

0 - 25 points

Composition

well-balanced food - in a correct proportion of vitamins, carbohydrates, proteins, fats and roughages, harmonising in colour and flavour, practical, digestible

0 - 25 points

Correct Professional Preparation

correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art

0 - 25 points

Arrangement/Serving

clean arrangement, no artificial decorations, no time-consuming arrangements, exemplary plating, in order to make practical serving possible

0 - 25 points

Total

possible points

100 points

Half points will not be given.

KATEGORIE C: Pâtisserie

1 Platte mit Teegebäck oder Pralinen oder Petits fours oder Käsefours oder Friandises, 5 verschiedene Sorten für 6 Personen mit Schaustück

4 verschiedene warm gedachte oder kalte Süßspeisen für 1 Person einzeln angerichtet. Alle ausgestellten Objekte müssen aus essbarem Material sein.

KRITERIEN zur Bewertung der Kategorie C

Präsentation/Innovation

beinhaltet appetitliche, geschmackvolle, elegante Darstellung, moderner Stil

0 - 25 Punkte

Zusammenstellung

geschmacklich und farblich harmonisierend, zweckmäßig, bekömmlich

0 - 25 Punkte

Korrekte fachliche Zubereitung

richtige Grundzubereitungen, der heutigen modernen Pâtisserie entsprechend

0 - 25 Punkte

Anrichteart/Servieren

sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung um ein zweckmäßiges Servieren zu ermöglichen

0 - 25 Punkte

Gesamtzahl

der möglichen Punkte

100 Punkte

Es werden keine halben Punkte gegeben.

CATEGORY C: Pâtisserie

1 dessert platter with sweet biscuits or chocolates or petits fours or cheese fours or friandises, 5 different sorts for six persons with a showpiece.

4 different desserts - prepared hot or cold displayed cold - for 1 person, individually served. All exhibits have to be of edible materials.

CRITERIA for the Judgement of Category C

Presentation/Innovation

comprise an appetising, tasteful, elegant presentation, modern style

0 - 25 points

Composition

harmonising in colour and flavour, practical, digestible

0 - 25 points

Correct Professional Preparation

correct basic preparation of food, corresponding to today's modern pâtisserie

0 - 25 points

Arrangement/Serving

clean arrangement, exemplary plating, in order to make a practical serving possible

0 - 25 points

Total

possible points

100 points

Half points will not be given.

KATEGORIE D/1 - Kochartistik - Kalte Küche (Schaustücke)

BITTE beachten:

Jeder Verfertiger hat während der IKA 2012 im Bereich D/1 und D/2 die Möglichkeit, insgesamt 2 Schaustücke auszustellen.

Folgende Materialien können im wesentlichen Verwendung finden:

Gemüse, Salz, Butter, Teig, Obst, Eis, Fett, Gewürze

Diese Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren, und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen, jedoch sind andere Materialien zum Abstützen von innen erlaubt. Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe von 1,60 Metern und maximal 1 Meter Breite nicht überschreiten.

KRITERIEN für die Bewertung der Kategorie D/1

Schwierigkeitsgrad

die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem Zeitaufwand und dem ideellen Einsatz

0 - 25 Punkte

Materialbeherrschung/Ausführung

wird gemessen an der fachgerechten Verarbeitung des Materials

0 - 25 Punkte

Künstlerische Gestaltung/Kreativität

der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen

0 - 25 Punkte

Werbeeffekt/Verkaufsförderung

hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigene Ideen in origineller Weise zu entwickeln und zu verwirklichen. Die Neuartigkeit sollte spontan zu erkennen sein

0 - 25 Punkte

Gesamtzahl

der möglichen Punkte: 100 Punkte

Es werden keine halben Punkte gegeben.

CATEGORY D/1 - Culinary Artistry - Cold Food (show-pieces)

PLEASE note

During the IKA 2012 each competitor has the possibility to participate in the categories D/1 and D/2 with 2 showpieces in total.

The following materials can be basically used:

Vegetables, salt, butter, dough, fruit, ice, fat, spices.

These exhibits will only be judged, if they have not already been displayed and if they consist of foodstuffs (materials), but other inner supporting material may be used.

The entries must not exceed a maximum height of 1.60 metres (5 feet) and a maximum width of 1 metre (3 feet).

CRITERIA for the Judgement of Category D/1

Degree of difficulty

the degree of difficulty involved in the creation of an entry will be assessed in the terms of individual artistic skill, the time needed and the ideational commitment

0 - 25 points

Mastery of food/Performance

will be assessed in the material's professional use

0 - 25 points

Artistic arrangement/Creativity

according to the principles of ethics and aesthetic, the general impression should cause enthusiasm

0 - 25 points

Advertising effects / Sales promotion

it is important in this connection to produce and realise own ideas with culinary products in a novel manner. The novelty should be recognised spontaneously

0 - 25 points

Total

possible points: 100 points

Half points will not be given.

KATEGORIE D/2 – Pâtisserie (Schaustücke)

BITTE beachten:

Jeder Verfertiger hat während der IKA 2012 im Bereich D/1 und D/2 die Möglichkeit insgesamt 2 Schaustücke ausstellen.

Folgende Materialien können im wesentlichen Verwendung finden:

Zucker (verschiedene Techniken), Teige, Krokant, Aufsatztorten (z.B. Hochzeitstorte) Nougat, Marzipan, Schokolade, Kakaomalerei.

Diese Ausstellungsobjekte werden nur dann bewertet, wenn sie nicht schon einmal ausgestellt waren, und wenn sie aus Lebensmitteln bestehen, jedoch sind andere Materialien zum Abstützen von innen erlaubt.

Die Ausstellungsobjekte dürfen eine maximale Höhe von 1,60 Metern und maximal 1 Meter Breite nicht überschreiten.

KRITERIEN für die Bewertung der Kategorie D/2

Schwierigkeitsgrad

die Schwierigkeit der Herstellung wird gemessen an der persönlichen Kunstfertigkeit, dem Zeitaufwand und dem ideellen Einsatz

0 - 25 Punkte

Materialbeherrschung/Ausführung

wird gemessen an der fachgerechten Verarbeitung des Materials

0 - 25 Punkte

Künstlerische Gestaltung/Kreativität

der Gesamteindruck sollte nach den Grundsätzen der Ethik und Ästhetik Begeisterung hervorrufen

0 - 25 Punkte

Werbeeffekt/Verkaufsförderung

hierbei kommt es darauf an, mit kulinarischem Material eigene Ideen in origineller Weise zu entwickeln und zu verwirklichen. Die Neuartigkeit sollte spontan zu erkennen sein

0 - 25 Punkte

Gesamtzahl

der möglichen Punkte: 100 Punkte

Es werden keine halben Punkte gegeben.

CATEGORY D/2 – Pâtisserie (show-pieces)

PLEASE note!

During the IKA 2012 each competitor has the possibility to participate in the categories D/1 and D/2 with 2 showpieces in total.

The following materials can be basically used:

Sugar (different techniques), doughs, cracknel, cakes (e.g. wedding-cake), nougat, marzipan, chocolate, cacao paintings.

These exhibits will only be judged, if they have not already been displayed and if they consist of foodstuffs (materials), but other inner supporting material may be used.

The entries must not exceed a maximum height of 1.60 metres (5 feet) and a maximum width of 1 metre (3 feet).

CRITERIA for the Judgement of Category D/2

Degree of difficulty

the degree of difficulty involved in the creation of an entry will be assessed in the terms of individual artistic skill, the time needed and the ideational commitment

0 - 25 points

Mastery of food/Performance

will be assessed in the material's professional use

0 - 25 points

Artistic arrangement/Creativity

according to the principles of ethics and aesthetic, the general impression should cause enthusiasm

0 - 25 points

Advertising effects / Sales promotion

it is important in this connection to produce and realise own ideas with culinary products in a novel manner. The novelty should be recognised spontaneously

0 - 25 points

Total

possible points: 100 points

Half points will not be given.

AUSZEICHNUNGEN:

Für Einzelaussteller: Kategorie A, B, C, D/1, D/2

Jeder Aussteller kann für ein und dasselbe Objekt nur eine Bewertung erhalten.

Die Aussteller erhalten entsprechend für jedes komplette Programm, das an einem Tag präsentiert wurde ein auf den Namen des Verfertigers lautendes Diplom/Urkunde. Bei entsprechender Punktzahl gibt es die jeweils vorge-sehene Medaille für den Verfertiger.

PUNKTETABELLE FÜR MEDAILLEN

100 Goldmedaille mit Auszeichnung
99 - 90 Goldmedaille mit Diplom
89 - 80 Silbermedaille mit Diplom
79 - 70 Bronzemedaille mit Diplom
69 - 25 Diplom

Tägliche Siegerehrung

Ort und Zeitpunkt der täglichen Siegerehrung erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung mitgeteilt.

AWARDS:

For individual exhibitors:Category A, B, C, D/1, D/2

Each exhibitor can receive only one award for one and the same entry.

The exhibitors receive for each complete programme, which is presented on one day, certificates issued to the name of the manufacturer. With a sufficient score the manufacturer is able to receive the provided medal.

POINTS TABLE FOR THE MEDALS

100 Gold medal with distinction
99 - 90 Gold medal with certificate
89 - 80 Silver medal with certificate
79 - 70 Bronze medal with certificate
69 – 25 certificate

Price giving ceremony daily

You will receive information about place and time of the daily presentation ceremony with the confirmation of your registration.

RICHTLINIEN FÜR AUSSTELLER/ TEILNEHMER UND JURY

Die Objekte dürfen von der Jury angeschnitten werden.

Die richtige Benennung der Ausstellungsstücke wird zur Pflicht gemacht.

Die Platte muss dem Gericht und der Personenzahl angemessen sein.

Eine festliche Platte sollte mindestens aus drei Hauptstücken sowie aus drei dazu passenden Garnituren bestehen

Platten nicht überladen, Beilagen können separat angerichtet werden.

Warm gedachte Gerichte nicht auf Buffetplatten anrichten.

Bei warm gedachten Gerichten, Teller und Platten nicht mit Gelee ausgießen.

Alles Nichtessbare vermeiden, Sockel und ähnliches (Croutons sind keine Sockel).

Das Belegen der Teller- und Plattenränder wirkt unhygienisch.

Richtige Grundzubereitung, der heutigen modernen Kochkunst entsprechend.

Die Speisen sollen einen natürlichen, appetitlichen Anblick bieten. Beilagen und Zutaten müssen mit dem Hauptstück in Menge, Geschmack und Farbe harmonisieren und sollen den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre entsprechen.

Zweckmäßige, kulinarisch einwandfreie, bekömmliche Zubereitung.

Die Portionen sollen ca. der Hälfte eines à la carte Gerichtes entsprechen.

Bei Verwendung von Schlagsahne, Kremen usw. ist künstliche Bindung erlaubt.

Nicht exakt geschnittenes oder tourniertes Gemüse zieht Fehlpunkte nach sich.

RULES FOR EXHIBITORS/PARTICIPANTS AND FOR THE JURY

The jury is allowed to cut the entries.

The exhibits have to be designated correctly.

The platter has to be appropriate to the dish and the number of persons.

A festive platter should consist of at least three main pieces and three matching garnishes.

The platters should not be overloaded, sidedish may be plated separately.

Food prepared hot, but displayed cold, should not be placed on buffet platters.

Platters and plates of dishes, which are prepared hot but displayed cold, should not be filled with jelly.

All non-edible items, such as socles or any similar things, should be avoided (croutons, however, are not regarded as such).

Covered plate and platter rims have an unhygienic appearance.

Basic preparation of food according to today's modern culinary art.

The food should provide a natural and appetising look. Side-dishes and ingredients have to harmonise with the main-piece in respect of quantity, taste and colour and should reflect principle modern nutrition cooking.

An effective, culinary perfectly and digestible preparation.

The portion should fulfil approx. half of an à-la-carte-menu.

Artificial binders may be used for creams, etc.

Vegetables, which are not exactly cut or formed into shapes lead to a reduction of points.

Fleisch- und Gemüsesäfte dürfen die Platte nicht unansehnlich machen.

Bei Fleisch - falls Früchte verwendet werden - nur mit kleinen Früchten, dünnen Fruchtscheiben usw. garnieren.

Sauberer richtiger Schnitt des Fleisches, Fleisch ist à point zu braten, dass heißt rosa, damit beim Gelieren kein roter Fleischsaft ausgezogen werden kann.

Fleischtranchen sind nicht, wie sie beim Schnitt fallen, sondern mit der Schnittseite zum Betrachter anzuordnen.

Warme Gerichte, kalt ausgestellt, sollten zwecks Frischhaltung mit Gelee überglänzt werden.

Dem Gelee darf mehr als üblich Gelatine zugesetzt werden.

Für Fisch wasserklares Fischgelee, für Schlachtfleisch, Wild und Geflügel, Fleischgelee verwenden.

Der besseren Haltbarkeit wegen sollen die Beilagen/Garnituren nicht ganz weich gekocht, dafür aber mit Gelee überglänzt werden.

Geleetränen an Fleisch und Beilagen sind zu entfernen.

Eier nur auf Glas, Porzellan oder Geleespiegel anrichten.

Sauberes Anrichten, vorbildliche Anordnung, um ein zweckmäßiges Servieren zu ermöglichen.

Die Jury wird den Gewohn- und Gepflogenheiten der Küche der beteiligten Länder Rechnung tragen.

Meat and vegetable juice may not make the platters unappetising.

Meat - if fruits will be used - should only be decorated with small fruits, thin fruit-slices, etc.

Clean and correct cutting of meat; meat, which should be presented medium, has to be roasted à point, that means rosy pink, so that no red meat juice can flow out, while the meat is coated with jelly.

Meat slices should not be arranged as they fall after cutting, they should be arranged with their cutting side to the spectator.

Dishes prepared hot, displayed cold, should be glazed with jelly to keep them fresh.

More gelatine can be used for the jelly than usual

Water-clear fish-jelly should be used for fish; for butcher's meat, game and poultry meat-jelly should be used.

To keep side-dishes/garnishes longer, they should not be cooked completely soft, but glazed with jelly instead.

Jelly-tears on meat and side-dishes have to be removed.

Eggs should be arranged only on glass, porcelain or on jelly-mirrors.

Clean and exact arrangement, exemplary plating in order to make a practical service possible.

The jury will take account of the culinary customs and practices of the participating nations.

RICHTLINIEN ZUR BEURTEILUNG DER KATEGORIE C

Thema

Erste Voraussetzung für eine optimale Bewertung ist, dass die anfallenden Arbeitsproben komplett auf das Thema abgestimmt sind. Nur so ist es möglich, die Höchstpunktzahl zu erreichen.

Schaustücke

Das Schaustück sollte in angemessener Größe sein und möglichst mit auf der Platte angerichtet werden. Für die Erstellung der Schaustücke sollten nur natürliche Rohstoffe verwendet werden, z.B. Zucker, Karamell, Kuvertüre, Krokant, Marzipan usw. Wenige Ausnahmen können mit Hilfsmitteln versehen werden, z.B. Draht für den Henkel beim Zuckerkorb oder bei Blütengestecken Gelatinezucker. Grundsätzlich sollten sie aber so weit wie möglich vermieden werden. Auf keinen Fall darf Styropor ausgeschnitten und dann mit Kuvertüre angespritzt werden, auch nicht für Aufbauten. Hier erfolgen große Punktabzüge.

Desserts

1. Kremes,
z.B. Bayerisch Krem sollte vom Originalrezept nicht abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Gelatine und Zucker stabiler und haltbarer gemacht werden. Eventuell das Dessert abglänzen z.B. mit Weingelee u.a.

2. Mousse

Kremmousse (Schokolade) oder Frucht mousse sollte nicht vom Originalrezept abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Schokolade, Zucker, Gelatine, etwa Carrageen haltbar gemacht werden. Auf keinen Fall dürfen Rezepte, die nur aus Zucker, Milch, Farbe und Gelatine hergestellt sind, für diese beiden Arten verwendet werden. Ansonsten erfolgen hohe Punktabzüge.

3. Warme Desserts

Soufflés und Puddings

Für die Imitation von Soufflé und Pudding sollte man für den Fachbesucher ein Optimales an Darstellung erreichen. Das Originalrezept sollte dabei durch Zugabe von mehr Zucker, Nüssen, Mandeln, Biskuitbrösel, Krempulver stabiler und haltbarer gemacht werden. Auch etwas Carrageen hilft dabei. Gebackenes (z.B. Apfelbeignets) Die Früchte vorbehandeln, z.B. trocknen oder kandieren, den Bier- oder Weinteig durch mehr Zucker und Mehl stabiler und haltbarer machen.

Auf keinen Fall sollten warme Desserts, kalt dargestellt, total vom Original abweichen.

GUIDELINES FOR THE JUDGEMENT OF CATEGORY C

Theme

To achieve an optimal score, it is important at first that all entries completely pass the chosen theme, so that it is possible to attain maximal points.

Showpieces

The showpiece should be in proportion to the size and placed on the same platter if possible. Only natural raw materials should be used for making a showpiece, e.g. sugar, caramel, chocolate, cracknel, marzipan etc. A few exceptions of non-edible materials are permitted, such as wire for the handle of a basket made from pulled sugar or the stems of gum paste or pastillage flowers. Basically, however, non-food materials should be avoided as much as possible. It is not permitted to cut styrofoam (polystyrene) and spray it with couverture, this also applies to base structures. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.

Desserts

1. Creams, for example Bavarian Cream should not deviate from the original recipe, but made more stable and longer-lasting by adding gelatine and sugar. If necessary, the dessert can be glazed with wine jelly or other materials etc

2. Mousse

Cream Mousse (chocolate) or fruit mousse should not deviate from the original recipe, but should be made longer-lasting and more stable by adding chocolate, sugar, gelatine or carrageen (stabiliser). Under no circumstances recipes, comprising only of sugar, milk, colour and gelatine, will be permitted. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.

3. Warm Desserts

Soufflés and puddings: For the professional observer an optimal representation of a soufflé or a pudding should be achieved. They can be given more stability and made longerlasting by adding more sugar, nuts, almonds, cake crumbs or cream powder to the original recipe. Carrageen also helps. Deep fried goods (e.g. Apple fritters) Take prepared fruit, e.g. dried or candied, the batter can be stabilized and made to last longer by adding more sugar and flour.

Under no circumstances desserts prepared warm, displayed cold should differ totally from the original presentation and recipe.

4. Kalte Desserts (Eis, Sorbet, Parfait)

Für die Imitation von Eis sollte man für den Fachbesucher ein Optimales an Darstellung erreichen. Es sollte möglichst Gelatinezucker vermieden werden. Empfohlen wird eine Grundkrem auf Milch-, Zucker-, Eier- und Fettbasis. Für Krem-Eis sollten Eier und Fettkrem verwendet werden. Sorbets sollten ohne Eier, mit Hartfett (Biskin) hergestellt werden.

Rezept: 500 g Milch + 500 g Zucker aufkochen 1000 g Fett schaumig schlagen. Die Zugabe von Geschmacksstoffen (z.B. Erdbeer) erfolgt auf natürliche Art. Restliche Zutaten sollten vom Original nicht abweichen.

5. Gelees

Terrinen aus Gelee sollten nicht vom Originalrezept abweichen. Durch Zugabe von mehr Gelatine und Zucker können sie haltbarer gemacht werden. Eingelegte frische Früchte sollten besser vorher mit Zucker behandelt sein. Auf keinen Fall darf nur Wasser, Zucker, Farbe und Gelatine verwendet werden. Dies zieht hohe Punktabzüge nach sich.

6. Soßen

a) Schaumsoßen (Sabayon): Schaumsoßen sollten auch so aussehen. Durch Zugabe von mehr Zucker und Emulgatoren wie Lecithine und Glycerin erhalten sie mehr Haltbarkeit, durch Zugabe von Carrageen mehr Stabilität.

b) Fruchtsoßen

In der Fruchtsoße muss mindestens 1/3 des Fruchtmarks enthalten sein. Die Zugabe von Glykose, Glycerin, Gelatine usw. macht die Soße für längere Zeit ansehnlich. Auf keinen Fall dürfen Soßen ohne Fruchtmark präsentiert werden. Hier erfolgen erhebliche Punktabzüge.

c) Kremsoßen

Diese sollten ebenfalls nicht vom Original abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Zucker, Gelatine, Glycerin, Glykose und Carrageen mehr Haltbarkeit und Stabilität erhalten.

7. Pralinen

Pralinen müssen, um die Höchstpunktzahl zu erreichen, aufdressierte, aufgestrichene und geschnittene Pralinen und nicht nur Formenpralinen sein. Gewicht 4 g – 12 g, dabei sollten gleiche Proportionen vorhanden sein.

8. Petits-Fours

Es müssen 5 Sorten mit verschiedenem Geschmack gefüllt sein. Gewicht 8 g – 22 g, dabei sollten gleiche Proportionen vorhanden sein.

4. Frozen desserts (ice-cream, sorbet, parfait):

For the professional observer an optimal representation of ice-cream should be achieved. If possible, avoid using gelatine sugar (gum paste). A basic cream made from milk, sugar, eggs and vegetable fat is recommended. For example: for ice-cream, eggs and vegetable fat cream should be used. Sorbets and lightly-coloured parfaits should be made without eggs, but with a hard vegetable fat. Recipe: bring 500 gr.milk and 500 gr. sugar plus 2 whole eggs to the boil, allow cooling and beating together with 1000 gr. vegetable fat until foamy. Natural aromas (e.g. strawberry) should be used.

The remaining ingredients should not deviate from the original recipe.

5. Jellies

Tureens made from jelly should not deviate from the original recipe. They can be made to last longer by adding more gelatine and sugar. Soaked fruits are better, if treated with sugar first. Under no circumstances should only water, sugar, colour and gelatine be used. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.

6. Sauces

a) Foaming sauces (sabayon): a foaming sauce should look like a foaming sauce. By adding more sugar and emulsifier such as lecithin and glycerine the sauce will last longer. Stability is also achieved by adding carrageen.

b) fruit sauces

the sauce should be made up of at least 1/3 of fruit puree. The addition of glucose, glycerine, gelatine etc. helps the sauce retain a good appearance for a longer period. Under no circumstances it is permitted to present a sauce without fruit puree. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.

c) cream sauces

these should also not deviate from the original recipe, but made more stable and longer lasting by adding more sugar, gelatine, glycerine, glucose or carrageen.

7. Chocolates

Chocolates will achieve the maximum points, if they include piped, spread and cut centres and are not only modled chocolates. Weight 4 g – 12 g with same proportions.

8. Petits fours

must be 5 types filled with different fillings. Weight 8 g – 22 g with same proportions.

Teegebäck

Das Teegebäck muss aus 5 verschiedenen Teigen bzw. Massen hergestellt sein. Gewicht 4 g – 12 g, dabei sollten gleiche Proportionen vorhanden sein.

Käsefours

5 verschiedene Käsefours beinhalten Mürbeteig, Brühmasse, Blätterteig. Die Füllungen sollten vom Originalrezept nicht abweichen, sondern durch Zugabe von mehr Fett gehärtet werden. Alle frischen Garnituren sollten vorher mit Aspik abgeglänzt sein. Gewicht 8 g – 22 g, dabei sollten gleiche Proportionen vorhanden sein.

9. Torten müssen zum Thema erkennbar ausgarniert und ein Stück von der Torte muss ausgeschnitten sein. Als Garnierung darf nur essbare Ware verwendet werden.

Bei Nichtbeachtung dieser Richtlinien erfolgt Punktabzug. Die für die IKA 2012 gültigen Richtlinien sind in Anlehnung an die WACS (Weltbund der Kochverbände) Richtlinien entstanden.

Sweet biscuits

Sweet biscuits have to be made from 5 different types of pastry doughs and sponges. Weight 4 g – 12 g with same proportions.

Cheese Fours

5 types including short crust pastry, choux paste, puff pastry. The fillings should not deviate from the original recipe, but should be made finer with the addition of vegetable fat. All fresh decorations should be glazed up with aspic ahead of time. Weight 8 g – 22 g with same proportions.

9. Cakes have to be recognisable decorated according to the theme chosen and one slice of the cake has to be cut. Only edible materials should be used to decorate, for example no gum paste is allowed.

If these guidelines are disregarded, points will be deducted. The guidelines, which are valid for the IKA 2012, have been developed in following the WACS (World Association of Chefs Societies) rules.

TIPPS UND RATSCHLÄGE, welche zu beachten sind:

Der Haltbarkeit wegen sollten die Lebensmittel sorgfältig mit Gelee überzogen werden. Alle Ausstellungsobjekte sind sowohl auf dem Ausstellungstisch als auch auf dem Anmeldeformular ordnungsgemäß zu kennzeichnen. Bitte überprüfen Sie selbst noch einmal vor Ort, dass jedem Objekt die richtige Beschriftungskarte zugeordnet wurde.

Die Tischdekoration ist zwar nicht Bestandteil der zu beurteilenden Objekte, aber ein geschmackvoll gestalteter und attraktiver Tisch trägt dennoch zu dem guten Eindruck bei, den ein Aussteller machen möchte.

Abschließend ist zu sagen, dass eine pünktliche Bereitstellung aller Ausstellungsobjekte zur vereinbarten Zeit eine absolute Notwendigkeit darstellt. Die Ausstellungsarbeiten/der Tischaufbau muss bis 7.00 Uhr abgeschlossen sein. Sollte es Zeitüberschreitungen geben, so kann dies zu Punktabzug führen.

Wesentliche Punkte, die zu vermeiden sind:

Die Verwendung von nichtessbaren Materialien.

Das Überladen der Platten und Teller.

Die Herstellung von Skulpturen mit Hilfe von Formen.

Ausstellen eines bereits bewerteten Objektes.

Zusätzliche Kennzeichnung des Ausstellungsobjektes durch Werbung vor der Bewertung.

Verwendung von Kunststoffornamenten, Blumen etc.

Die Verwendung von angelaufenem Silbergeschirr.

Unpassendes Geschirr (nicht Service gerecht).

Erlaubtes Geschirrmaterial, Platten

Kalte Speisen auf:

Silberplatten, Silbertablets, Spiegel, Edelstahlgeschirr, poliertem Holz, Porzellan, Glasbehälter

Warme Speisen auf:

Silbergeschirr, Silberplatten, Platten aus Edelstahl, beschichtetem Kupfergeschirr, Steingutgeschirr (backofenfest), Tafelgeschirr aus Porzellan, feuerfestem Glas.

TIPS AND ADVICES, which have to be recognized:

The food should be glazed with jelly in order to keep it well. All entries have to be marked correctly on the display table as well as on the registration form. Please, make yourself sure when displaying your entries that each entry has the right label.

The decoration on the table is not part of the entries' judgement, but a tastefully decorated and attractive table contributes to the good impression, which the exhibitor would like to make.

Finally it should be mentioned that a punctual preparation of all entries at the appointed time is absolutely necessary. According to the registrations, the exhibits/table decoration must be finished by 7.00 a.m. otherwise it will lead to point deduction.

Essential things, which you should avoid:

Use of inedible materials

Overloading of platters

Molded sculptures

Entering of already judged exhibits

Additional labelling of the exhibits by advertisement prior to the judgement

Use of plastic ornaments, flowers, etc.

Use of tarnished silver-dishes

Unsuitable dishes (not suitable for the service)

Permitted display surfaces, platters

Cold food on:

silver platters, silver trays, mirrors, high-grade steel tableware, glazed wood, porcelain, show-cases, heat resistant class .

Warm food on:

silver, silver platters, high-grade steel platters, lined copper dishes, earthenware dishes (oven-proof), porcelain tableware.

RECHTLICHE GRUNDLAGEN

Die gesamte Ausstellungsfläche der inoga – IKA 2012 beträgt 22.000 m². Besonders wichtig für Sie ist, dass es jetzt auch wieder die Möglichkeit gibt, Ihrem Verband einen **Ausstellungsstand** zu überlassen. Sofern Sie interessiert sind, geben Sie uns bitte Ihre Wünsche auf.

Unsere Geschäftsstelle gibt Ihnen hierzu gern weitere Informationen.

I. STANDBEREITSTELLUNG

Die inoga – IKA findet auf dem Gelände der Messe Erfurt statt. Für den Bereich der IKA erfolgt die Bereitstellung der Stände durch den VKD.

II. UNTERVERMIETUNG

Dem Mieter ist nicht gestattet, den ihm zugewiesenen Platz oder Teile davon entgeltlich oder unentgeltlich abzugeben. Auch das Tauschen von Plätzen ist nicht zulässig.

III. HAFTUNG DES MIETERS

Falls der gemietete Stand bis 18.00 Uhr vor dem Eröffnungstag nicht bezogen ist, oder falls er vor Schluss der Ausstellung geräumt wird, hat der VKD das Recht, darüber anderweitig zu verfügen. Der erste Mieter haftet für den entstandenen Schaden. Macht der VKD von dem Recht der Weitervermietung keinen Gebrauch, so bleibt der Mieter in vollem Umfang haftbar.

IV. AUSSTELLERAUSWEISE

Aussteller der Plattenschau, die sich mit den vorgeschriebenen Pflichtplatten an der Ausstellung beteiligen, erhalten pro Verfertiger einen auf den Namen lautenden, nicht übertragbaren Ausstellerausweis. Missbräuchliche Benutzung der Ausstellerausweise hat deren sofortige Einziehung zur Folge.

V. INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

Für das Auffrischen der Ausstellungsarbeiten hat jeder Aussteller oder Hersteller selbst zu sorgen. Sie muss täglich eine halbe Stunde vor Beginn der Besuchszeit beendet sein.

VI. FOTOGRAFISCHE AUFNAHMEN

Fotografische Aufnahmen dürfen nur von zugelassenen Fotografen und Bildberichterstatern der Fach- und Tagespresse gemacht werden. Die Aussteller des IKA-Bereichs treten an den VKD alle Rechte an den fotografischen Aufnahmen ab. Köchen und Köchinnen ist das Fotografieren für den Eigenbedarf gestattet.

LEGAL BASIS

The entire exhibition area of the inoga – IKA 2012 will be 22.000 m². It is especially important to know that it is again possible for you to let your association have an **exhibition stand**. Please, contact us, if you are interested in.

Our VKD office should be delighted to provide you further information.

I. PROVISION OF STANDS

The inoga – IKA takes place on the area of the trade fair Erfurt. The VKD will provide the stands for the area of the IKA.

II. SUBLEASING

The exhibitor is not permitted to lease out the stand allocated to him, or parts thereof, for remuneration or gratis. Nor is it permissible to exchange places.

III. LESSEE / EXHIBITOR'S LIABILITY

If any stand is not taken up by 6.00 p.m. one day before the opening day, or if it is vacated before the close of the exhibition, the VKD is entitled to allocate it otherwise. The first lessee shall be liable for any damage occurred. If the VKD does not make use of its right to allocate to another party, the lessee shall continue to be fully liable.

IV. EXHIBITOR CARDS

Exhibitors of the platters display, who participate in the exhibition with the prescribed number of compulsory dishes, will receive one exhibitor card concerned for each producer, bearing his name and is not transferable. Misuse of the exhibitor cards will be liable to immediate withdrawal.

V. CLEANING AND FRESHENING

Each exhibitor and producer has himself to ensure that his entries maintain a fresh appearance. The freshening up has to be daily completed half an hour before commencement of the visiting time.

VI. PHOTOGRAPHS

Photographs may only be taken by authorised photographers and reporters representing the daily and trade press. The exhibitors of the IKA-area assign all rights to photograph to the VKD. The male and female chefs are allowed to photograph for their personal use.

VII. ANLIEFERUNG DER AUSSTELLUNGSGÜTER

Soweit die Anlieferung der Ausstellungsgüter nicht durch die Aussteller selbst oder durch beauftragte Hausspediteure erfolgt, sind mit der Beförderung von der Bahn bis zu den Ausstellungsständen besondere zugelassene Speditionsfirmen zu beauftragen.

VIII. HAFTUNGSAUSSCHLUSS UND VERSICHERUNG

Für Schäden, die Personen oder Sachen, insbesondere Ausstellungsgegenstände während des Aufenthalts oder der Unterbringung auf dem Ausstellungsgelände in den Ausstellungshallen – auch während des Auf- bzw. Abbaus - erleiden, übernimmt weder der VKD noch die Ausstellungsleitung irgendwelche Haftung, insbesondere auch nicht für solche Schäden, die durch die Angestellten oder durch das dort verkehrende Publikum oder sonstige Umstände verursacht werden. Demnach wird für Schäden, die durch Diebstahl, Feuer, Blitzschlag, Sturm, Explosion, Wassereintrich, Durchregnen oder aus anderen Ursachen entstehen, kein Ersatz geleistet. Ebenso wenig können aus etwaigen auf Irrtum beruhenden Angaben oder Maßnahmen Schadenersatzansprüche irgendwelcher Art hergeleitet werden. Die Versicherung gegen alle in Frage kommenden Gefahren wird dringend empfohlen (siehe Technische Informationen). Zur Wahrung von Ansprüchen gegen eine Versicherung muss im Schadensfall unverzüglich schriftliche Anzeige bei dem VKD und in Diebstahlsfällen auch bei der Polizei erfolgen. Auch bei Versagen der Leitungen für Strom, Gas und Wasser haftet der VKD nicht für die den Ausstellern etwa entstehenden Schäden. Der Aussteller ist gehalten, an seinen ausgestellten Maschinen Schutzvorrichtungen anzubringen, die den berufsgenossenschaftlichen Unfallverhütungsvorschriften entsprechen. Der VKD hat das Recht, jederzeit den Betrieb von Maschinen oder Apparaten zu untersagen, wenn nach seinem Ermessen die Inbetriebnahme der ausgestellten Maschinen Gefahren verursacht. Auf jeden Fall haftet der Aussteller für jeden Personen- und Sachschaden, der durch seinen Ausstellungsaufbau, seine Ausstellungsgüter oder seine technischen Hilfsmittel entsteht. Etwaige Ansprüche des Ausstellers sind bis spätestens 14 Tage nach Schluss der Ausstellung beim VKD schriftlich anzumelden. Später erhobene Forderungen haben keinen Anspruch auf Berücksichtigung (Ausschlussfrist). Die vorstehenden Vertragsbestimmungen gelten in gleicher Weise bei etwaigen Schadensfällen zur Messe Erfurt GmbH.

Haftpflicht: Der Veranstalter übernimmt keine Verantwortung für ausgestellte Silberplatten oder andere Wertgegenstände. Die Aussteller haben die Risiken der Ausstellungsbeteiligung zu versichern.

VII. DELIVERY OF EXHIBITION MATERIALS

If the delivery of the exhibition materials is not effected by the exhibitor himself or by forwarders commissioned by him, specially authorised forwarders will be commissioned with the transport from the railroad to the exhibition stands. Further details will be settled under the Hall and Stand Regulations. To avoid difficulties with the customs, foreign exhibitors are recommended to have the exhibition materials transported only international forwarders.

VIII. EXCLUSION OF LIABILITY AND INSURANCE

Neither the VKD nor the Exhibition Management assumes any liability for damage caused to person or property, in particular, exhibition equipment during the period of exhibition or while it is kept on the exhibition grounds and in the exhibition halls, including the period of setting and dismantling, and in particular not for damage caused by employees or the public attending the exhibition, or other circumstances. No compensation will be made for damage caused by theft, fire, lightning, storm, explosion, burst water pipes, rain penetration, or other causes. Nor can any claims for damages of any kind be derived from statements or measures based on error. Insurance against all the risks in question is urgently recommended (see Technical Information). In order to uphold claims on an insurance company, in case of damage or loss written notice must be made immediately to the VKD and, in case of theft, also to the police. The VKD assumes no liability for damage incurred by the exhibitor in case of failure of power, gas and water mains: The exhibitor is required to equip his exhibited machines with safety devices, corresponding to the accident prevention regulations of the trade collective. The VKD has the right to forbid at any time the use of equipment or apparatus, if in its estimation the operation of the machines exhibited could be a source of danger. In any case the exhibitor shall be liable for any damage to persons or property due to the construction of his exhibition stand, his exhibition materials and his technical aids. Any claims by the exhibitor must be announced to the VKD at the latest within 14 days of the exhibitions' close. Claims entered later will not be considered (claim expiry period). The above mentioned contract provisions shall apply in the same way to any claims arising from the contract relationship with the Messe Erfurt GmbH.

Liability: The organisers do not accept responsibility for displayed silver platters or other objects of value. The exhibitors have to insure themselves against the risks that may occur when participating in the exhibition.

IX. RÄUMUNG UND SCHLUSS DER AUSSTELLUNG

Das Wegräumen der Ausstellungsgegenstände im IKA-Bereich muss innerhalb 24 Stunden nach Schluss der Ausstellung erfolgt sein. Andernfalls wird der VKD die Abräumung ohne Gewährleistung für Beschädigung, Verlust usw. besorgen. Verfügt der Aussteller oder Hersteller nicht binnen 5 Tagen über die aufbewahrten Gegenstände, so werden diese zugunsten der Ausstellungskasse verwendet. Über verderbliche Ware kann der VKD gegebenenfalls sofort verfügen.

X. HAUSRECHT UND GERICHTSSTAND

Dem VKD steht das Hausrecht zu. Er ist berechtigt, bei Zuwiderhandlung gegen die Ausstellungsbestimmungen den Ausschluss von der Ausstellung auszusprechen. Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle gegenseitigen Verpflichtungen ist Erfurt. Im Übrigen gelten die Teilnahmebedingungen für die Inoga - IKA/Olympiade der Köche und die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Messen und Ausstellungen der Messe Erfurt GmbH.

XI. TIERSEUCHENRECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Wegen der Komplexität der Bestimmungen und des langen Zeitraums bis zum Beginn der geplanten IKA/Olympiade der Köche im Jahre 2012 möchten wir die Teilnehmer bitten, sich die aktuellen tierseuchenrechtlichen Bedingungen für das Verbringen oder die Einfuhr von Waren aus ihrem Heimatstaat direkt anzufordern bei

Thüringer Landesamt für Lebensmittel
und Verbraucherschutz
Tennstädter Straße 9
99947 Bad Langensalza

XII. ZOLLRECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Wir möchten Sie bitten, die Einfuhr von Lebensmitteln abzuwickeln über die Spedition



Schenker Deutschland AG
Stefan Hertwig
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt

Ansprechpartner:

Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

IX. CLOSE OF EXHIBITION AND REMOVALS

The exhibition materials in the IKA area must be removed within 24 hours of the exhibition's close, otherwise the VKD will arrange removal, without responsibility for damage, loss etc. If the exhibitor or producer does not take possession of the stored materials and equipment within 5 days, these will be disposed in favour of the exhibition funds. At its discretion the VKD disposes immediately over perishable goods.

X. DOMESTIC AUTHORITY AND COURT OF JURISDICTION

The VKD reserves the right of admission. It is entitled to refuse admission to the exhibition in cases of infringements of the exhibition regulation. The court of jurisdiction and the place of performance for all mutual obligations is Erfurt. Incidentally, the conditions of participation for the Inoga - International Culinary Exhibition and Hotel Trade Fair with IKA/Culinary Olympics and the general business conditions for fairs and exhibitions of the Messe Erfurt GmbH are valid.

XI. LEGAL EUROPEAN VETERINARY REGULATIONS

Due to the complexity of determination and of the long period to the beginning of the planned IKA /Culinary Olympics 2012 we would like to ask the participants itself to order the actual legal European Veterinary Regulations for the importing of goods from their home state directly at:

Thüringer Landesamt für Lebensmittel
und Verbraucherschutz
Tennstädter Straße 9
99947 Bad Langensalza

XII. LEGAL CUSTOMS REGULATIONS

We would like to ask you to deal the import of the goods via



Schenker Deutschland AG
Stefan Hertwig
Binderslebener Landstraße 100
99092 Erfurt

Ansprechpartner:

Stefan Hertwig
Tel.: +49 361 5511-100
Fax: +49 361 5511-109
stefan.hertwig@dbschenker.com

ANMELDEFORMULAR / REGISTRATION FORM

IKA 2012 / Olympiade der Köche

Anmeldeschluss / deadline: 31. August 2012

Bitte mit Schreibmaschine ausfüllen.
Please use a typewriter for filling out the registration form.

Wird vom VKD ausgefüllt.
Will be completed by the VKD.

REGISTRATIONS-Nr.

Einzelaussteller / individual Exhibitor

Land / country

Name / name

Vorname / first-name

Straße / street

PLZ / code

Ort / place

Telefon gesch. / phone business

Telefon privat / phone private

Email

GEWÜNSCHTER AUSSTELLUNGSTAG / REQUESTED EXHIBITION DAY

- Samstag, 06.10.2012
Saturday
- Sonntag, 07.10.2012
Sunday
- Montag, 08.10.2012
Monday
- Dienstag, 09.10.2012
Tuesday

Aus organisatorischen Gründen behalten wir uns Änderungen vor.

Subject to alteration for reasons of organisation.

Die Anmeldung wird mit Zahlung der Anmeldegebühr verbindlich.

Jeder Wettbewerbsteilnehmer hat eine Gebühr in Höhe von **EUR 60 (pro Ausstellungstag)** zu zahlen.

Die Bezahlung erfolgt auf das Bankkonto IBAN: DE28 5004 0000 0589 4183 02; BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG, 60261 Frankfurt am Main in Deutschland zugunsten des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. Überweisungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.

The registration

A registration fee of **EUR 60 (per exhibition day)** has to be paid **per competitor**. The payment will be made to bank account IBAN: DE28 5004 0000 0589 4183 02; BIC: COBADEFFXXX, Commerzbank AG, 0261Frankfurt am Main in Germany in favour of German Chefs Association. Bank transfer fees are in charge of the customer.

Die Beteiligung an der IKA 2012 erfolgt mit den nachstehend bezeichneten kulinarischen Arbeiten. Die Ausstellungsarbeiten können ab 5.00 Uhr morgens angeliefert werden. Ab 7.00 Uhr morgens müssen die Arbeiten für die Jury in der Plattenschau präsentiert sein.

The exhibitors will participate in the IKA 2012 with the following culinary exhibits. The exhibits can be delivered from 5.00 in the morning and must be presented from 7.00 in the morning for the jury in the platters display.

BITTE BEACHTEN / PLEASE NOTICE

Um genaue und vollständige Angaben wird dringend gebeten, da diese dem Preisgericht dienen. Beschriftungsschilder für die Ausstellung werden den Ausstellern von der Ausstellungsleitung in genügender Anzahl unentgeltlich geliefert. Wir bitten Sie, die Titel der Ausstellungsarbeiten unbedingt einzuhalten.

We would ask you for complete instructions as they are necessary for the jury. Marking tags will be supplied to exhibitors by the exhibition management in sufficient quantity free of charge. Please do not change the title of the exhibits.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Please send this registration form to

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main - Deutschland
Tel.: +49 (0) 69 – 6 30 00 615
Fax: +49 (0) 69 – 6 30 00 610
E-mail: Felizitas.Laun@vkd.com

Ort / place

Datum / date

Unterschrift / signature



Verband der Köche Deutschlands e.V.

Steinlestraße 32 · D-60596 Frankfurt/Main

Tel.: ++49 (0) 69 / 63 00 06 - 0

Fax: ++49 (0) 69 / 63 00 06 - 10

Internet: www.vkd.com · e-mail: Koeche@vkd.com

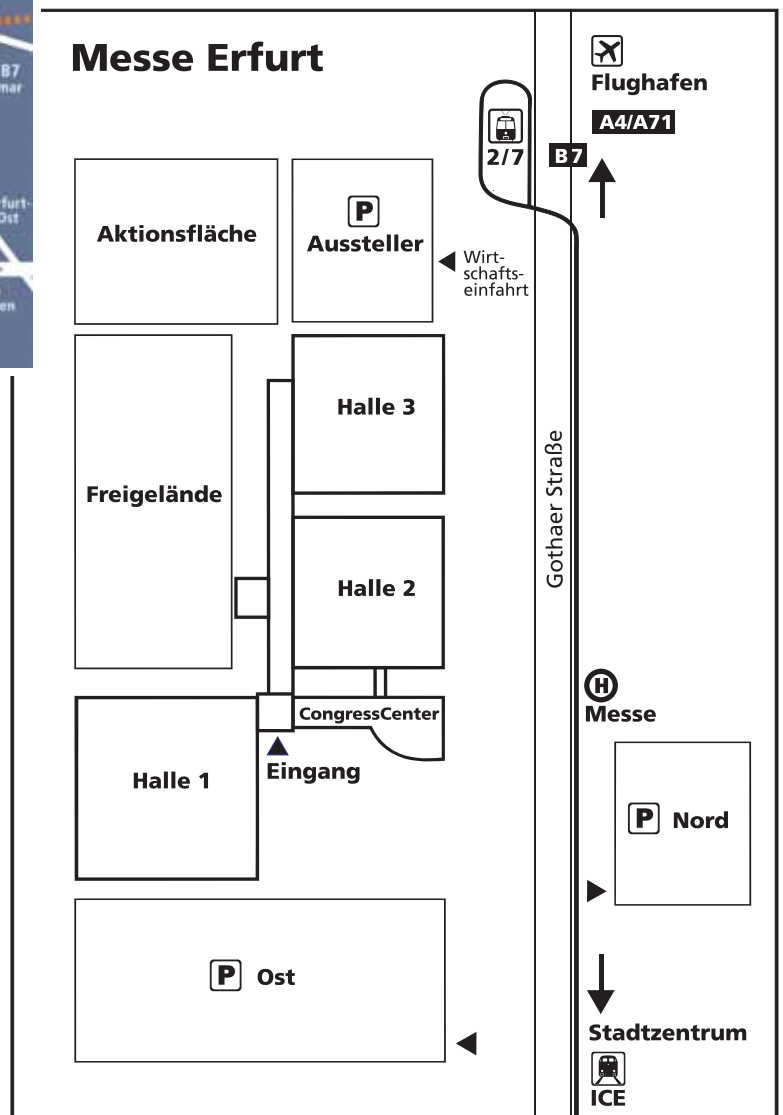


Sollten Sie Fragen haben, z.B. Ihre Standfläche betreffend, setzen Sie sich bitte frühzeitig mit uns in Verbindung, damit wir diese mit der Messe Erfurt GmbH abklären können.

Ihre Ansprechpartnerin beim Verband der Köche Deutschlands für die IKA ist Frau Laun.

For the case that you have questions, e.g. concerning your exhibition area, please contact us in good time, as we can settle these question with the Messe Erfurt GmbH.

Please adress yourself to Mrs. Laun.





Kochen aus Leidenschaft

Der **CHEF** Baukasten

Basis für Abwechslung



Weitere Informationen zu CHEF finden Sie unter www.nestleprofessional.de