

Die Jury-Norm der Swiss Barbecue Association

für

Profi-Team-Wettbewerbe
Amateur-Team-Wettbewerbe
Einzelgriller-Wettbewerbe

Grundsatz:

Kein Wettbewerb ohne faire Wertung.

Zulassung der Juroren:

Zugelassen sind Personen ab 18 Jahren, welche einen Jurykurs absolviert oder in früheren Jahren bereits als Juror geamtet haben.

Juryeinteilung:

Die Anzahl der Juroren ist abhängig von der jeweiligen Wettbewerbsart und den angemeldeten Teams bzw. Einzelteilnehmern. Die Jury muss pro Team oder Einzelgriller die folgende Anzahl Speiseportionen bewerten:

Profi-Team-Wettbewerb	5 Gänge zu je 3 Portionen. Jede Portion wird von 2 Juroren bewertet.
Amateur-Team-Wettbewerb	3 Gänge zu 3 Portionen. Jede Portion wird von 2 Juroren bewertet.
Einzelgriller-Wettbewerb	1 Gang mit einer Portion. Jede Portion wird von 3 Juroren bewertet.

Pro Gang sollte ein Juror maximal 4-5 Portionen bewerten müssen.

Jurygrösse:

Bei der Annahme von 15 Teams werden pro Gang 90 Bewertungen verlangt, was mindestens 20 Juroren bedingt. Bei den Einzelgriller-Wettkämpfen mit 8 Arbeitsplätzen, reichen 6 Juroren. Bei Einzelgriller-Vorausscheidungen mit 8 Arbeitsplätzen benötigt man mindestens 3 Juroren, da die Ablösungen meistens nicht voll sind. Dazu muss noch eine angemessene Anzahl Ersatz-Juroren eingeplant werden.

Hilfspersonal:

Damit ein Wettkampf korrekt durchgeführt werden kann, benötigt man folgende Mitarbeiter:

Jury-Aufsicht	1
Kontrolleure zur Reglementseinhaltung auf dem Wettkampfbplatz	1-2
Resultaterfassung, Ranglisten	2
Menü-Annahme, Fotodokumentation	3
Transport der Menüs zur Jury, Entsorgung	2

Die Anzahl der Helfer richtet sich nach der Grösse des Wettkampfes und den örtlichen Gegebenheiten. Bei sehr kleinen Wettkämpfen, z.B. Einzelgriller-Vorausseidungen, können Helfer mehrere Jobs übernehmen.

Juroren- Grundsätze:

Die Fairness den Wettkämpfern gegenüber steht über allem.

Die Juroren müssen in der Lage und willens sein, die Wertungen unvoreingenommen und ehrlich vorzunehmen. Dazu gehört auch, dass keinerlei Aversionen gegen bestimmte Lebensmittel (z.B. Fisch) bestehen. Sollte eine solche Situation eintreten, kann der Juror für die Bewertung eines Ganges in den Ausstand treten.

Vor einem Anlass wird die Jury instruiert und mit den örtlichen Gegebenheiten und der aktuellen Inhalten der Ausschreibung vertraut gemacht (Jury-Briefing).

Jeder Juror erhält für den Wettkampf eine Juroren-ID. Diese ändert bei jedem Anlass und wird vertraulich verwendet. Sie dient für Rückfragen und ermöglicht Rückmeldungen an die Juroren nach dem Anlass.

Die Juroren haben sich zur bekannt gegebenen Zeit im Jury-Bereich einzufinden. In der Regel wird das Jury-Briefing zu diesem Zeitpunkt durchgeführt.

Jeder Juror muss sich ab 15 Minuten vor Abgabetermin jedes Ganges im Jurylokal aufhalten. Sobald ein Gang fertig juriert ist, gibt der Jury-Marshall das Freizeichen. Danach dürfen die Juroren den Wettkampfplatz wieder betreten. Die Konversation mit den Wettbewerbs-Teilnehmern ist auf ein Minimum zu beschränken. Die Juroren dürfen die Team-Arbeitsplätze nicht betreten.

Der Jury-Bereich ist für Zuschauer nicht zugänglich. Steht kein eigener Raum zu Verfügung, wird ein innerer Jury-Bereich abgegrenzt um Störungen durch Zuschauer zu vermeiden. Es ist den Juroren während den Wertungen nicht gestattet mit Zuschauern oder Wettkampfteilnehmern zu sprechen.

Während den Bewertungen ist die Konversation zwischen den Juroren nicht gestattet.

Ein Juror darf nur ein Menü desselben Teams im gleichen Gang bewerten.

Im Jury-Bereich herrscht absolutes Rauchverbot. Alkoholische Getränke sollen gemieden oder nur in vertretbarem Rahmen genossen werden.

Zur Neutralisierung des Geschmacks, steht den Juroren genügend Mineralwasser zu Verfügung.

Nicht Beachtung oder gar Zuwiderhandlung gegen dieses Reglement, kann einen Ausschluss von der Jurierung zur Folge haben.

Schiedsgericht:

Das oberste Schiedsgericht stellt sich wie folgt zusammen:

- Jury Marshall der SBA
- Stv. des Jury-Marshalls
- Ein Mitglied des Organisationskomitees

Die Urteile des Schiedsgerichtes sind verbindlich und abschliessend.

Wertungskriterien:

Es wird nach den folgenden vier Kriterien benotet:

- A Aussehen des Gesamtgerichtes
- B Biss und Garstufe des Hauptbestandteils
- C Geschmack des Hauptbestandteils
- D Geschmack und Garstufe der Beilagen

Bei Gängen ohne deklarierten Hauptbestandteil oder Beilagen, ändern sich die Kriterien wie folgt:

- A Aussehen des Gesamtgerichtes
- B Biss und Garstufe
- C Geschmack
- D Kreativität

Gewichtung:

Die Gewichtung soll den wirklich wichtigen Kriterien mehr Bedeutung geben. Der Biss und auch der Geschmack eines Hauptbestandteils stehen für uns im Vordergrund.

Daher werden die Noten der Kriterien mit den folgenden Faktoren multipliziert:

- A 0.70
- B 1.20
- C 1.40
- D 0.70

Benotung:

0	nicht bewertbar
4	minderwertig
5	genügend
6	gut (= Starting Point)
7	sehr gut
8	ausgezeichnet
9	nicht zu übertreffen

Die Note 0 dient dazu einen groben Verstoss zu ahnden (z.B. falsche Fleischart). Soll eine 0 erteilt werden, ist jemand vom Schiedsgericht beizuziehen.

Begründungen

Werte im unteren und oberen Bereich sollen mit Bedacht vergeben werden, darum müssen die Noten 0, 4 und 9 mit einer kurzen Begründung versehen werden. Eine Begründung kann aber freiwillig auch unabhängig der Notenhöhe angegeben werden.

Der Starting Point ist die Note 6 = gut

Es handelt sich also um eine positive Bewertung. Wenn Sie kleinere Mängel feststellen, dann ziehen Sie jeweils einen Punkt ab. Beeindruckt Sie das Gericht positiv, können sie eine etwas höhere Note geben. Rechnen Sie die positiven Punkte zur 6 dazu und die negativen vom Ergebnis wieder ab. So erhalten Sie die Schlussnote.

Keine Kumulationen

Wenn Sie z.B. beim Kriterium A eine tiefe Note gegeben haben, weil z.B. das Fleisch mit Sauce bedeckt war, dürfen Sie das in den andern Kriterien nicht mehr bestrafen, da die Ansicht nur bei A eine Rolle spielt. Es kann auch etwas top schmecken aber scheusslich aussehen.

Die Temperatur ist für Aussehen und Geschmack entscheidend

Ein kritischer Punkt ist auch die Servier-Temperatur der Speisen. Die Teams müssen unter Umständen einen grösseren Weg bis zur Abgabe-Stelle zurück legen, oder die Food Container können nach der Annahme nicht sofort bearbeitet werden. Dies führt unweigerlich dazu, dass die Speisen an Wärme verlieren. Dies kann sich durchaus nachteilig auf das Aussehen und in seltenen Fällen auch auf den Geschmack auswirken. Das muss bei der Wertung angemessen berücksichtigt werden.

Warenkorbinhalt:

Die Inhaltsliste des Warenkorbes liegt auf jedem Jury-Tisch mehrfach auf. Die Juroren müssen die eingereichten Menüs auf unzulässige Speisen überprüfen. Bei Verfehlungen ist ein Mitglied des Schiedsgerichtes beizuziehen.

Strafen:

Teams oder Einzelgriller können bei Verstössen gegen das Wettkampfreglement mit Verwarnungen, Punktabzügen oder der Disqualifikation bestraft werden. Diese Strafen werden von einem Mitglied des Schiedsgerichtes verhängt und dem Bestraften sofort

mitgeteilt. Nach einer Verwarnung führt eine erneute Verfehlung zu einem Punkteabzug, danach zur Disqualifikation. Die Strafen werden vom Jury Marshall oder seinem Stellvertreter ausgesprochen und vom Gesamttotal des Ganges abgezogen. Eine Verwarnung wird nur ausgesprochen, wenn die Verfehlung noch rückgängig gemacht werden kann.

Liste der möglichen Strafen: *)

Zuviele Mitarbeiter am Wettkampfplatz	1 Punkt
Externe Unterstützung bei Einzelgrillern	1 Punkt
Unzulässige Werbung am Wettkampfplatz	1 Punkt
Zeitüberschreitung bei Menüabgabe pro Minute	1 Punkt
Missachten einer eindeutigen Vorschrift	2 Punkte
Mangelnde Hygiene am Arbeitsplatz	2 Punkte
Unzulässige Kochgeräte oder Grillplatten	2 Punkte
Fehlende Artikel im Menü, wenn vorgeschrieben	5 Punkte
Verwendung verbotener Artikel	5 Punkte
Unzulässige Grillgeräte	5 Punkte
Unzulässige Gegenstände im Foodcontainer	5 Punkte
Kennzeichnung des Menüs, welche auf das Team hinweist	Disqualifikation
Nicht vor Ort hergestellte Speisen	Disqualifikation
Fehlende Fleischplombe (falls vom Veranstalter vorgeschrieben)	Disqualifikation
Nichtbefolgen von Anweisungen nach Verwarnung oder Punkteabzug	Disqualifikation

*) Da sich bei den Einzelgriller-**Vorausseidungen** die Teilnehmer fast immer kurzfristig zum Mitmachen entscheiden, wendet man diese Strafen etwas tolerant an. Es soll ja ein positives Erlebnis werden, sonst gewinnt die SBA nicht viel Sympathie.

Bei Halbfinals und Finals wird ein detailliertes Briefing durchgeführt und die Regeln genau angewendet. Dazu wird bei der Einladung zum Halbfinal auf das Wettkampfreglement für Einzelgriller hingewiesen (SBA Homepage).

Auswertung:

Die ausgefüllten Juryblätter werden von einem Jurymitglied laufend eingesammelt und sofort auf Vollständigkeit überprüft. Fehlende Noten, Kommentare oder Jurorangaben müssen sofort ergänzt werden. Die kompletten Notenblätter werden regelmässig ins Abrechnungsbüro gebracht.

Datenerfassung:

Die Daten werden sofort mit einem Auswerteprogramm erfasst. Bei den Teamwettkämpfen werden automatisch die beste und schlechteste Note pro Kriterium gestrichen. Die Streichresultate haben nur dann eine Auswirkung, wenn zwei Teams über die gleiche Totalzahl verfügen, in diesem Fall ist die Höhe aller Streichresultate für die abschliessende Platzierung entscheidend. Bei Einzelgrill-Wettbewerben gibt es keine Streichresultate.

Qualitätssicherung:

Werden bei der Resultateingabe Noten mit **1.5 oder mehr Punkten Abweichung zum Durchschnitt** festgestellt, muss jemand vom Schiedsgericht mit dem beteiligten Juror die Differenz anschauen, korrigieren oder bestätigen. Solche Eingriffe werden dokumentiert.

Jeder Juror erhält nach dem Anlass eine Auswertung seiner Arbeit. Die Auswertung gibt Auskunft über seine vergeben Bewertungen in Bezug auf den Durchschnitt seiner Jurykollegen. Es soll ersichtlich sein, ob er gegenüber den Kollegen eher zu tief oder eher zu hoch bewertet hat. Damit soll auch gewährleistet werden, dass die Juroren sich laufend verbessern können. Der Daten- und Personenschutz wird eingehalten.

Zusätzliche Informationen für die Juroren:

Im SBA Juryhandbuch werden zusätzliche Informationen zur Jurierung mit Bildern zu den Garstufen, Menüs mit Fehlern usw. vermittelt. Das Juryhandbuch wird an Jurykursen abgegeben und kann auch kostenlos von der SBA Homepage heruntergeladen oder in gedruckter Form gegen einen Betrag von Fr. 30.00 bei der SBA bezogen werden. An allen Wettkämpfen liegt es zum Gebrauch auf.

Zusätzliche Dokumente:

Auf der SBA-Website sind folgende Dokumente arrufbar:

- Wettkampfglemente Profi- und Amateurtteams, Einzelgriller
- Ausschreibung mit allen notwendigen Team-Infos Profis und Amateure
- Jury-Handbuch der SBA mit Anweisungen für die Jurierung an Wettkämpfen

Fragen rund um den Wettkampf:

Fragen sind per E-Mail zu richten an:
sba@swissbarbecue.ch

SBA Website:

<http://www.swissbarbecue.ch>

Das vorliegende Reglement wird ab 2014 für alle Schweizer Wettbewerbe, die unter der Leitung der Swiss Barbecue Association durchgeführt werden, angewendet.

Swiss Barbecue Association

Genehmigt von der Generalversammlung der SBA vom 15.03.2014