

Ausschreibung 2023 – Teamwettkampf / **Profi**

SBA BBQ Swiss Masters 2023

06. – 07. Mai 2023

- Anmeldeschluss: 31. März 2023
- Startgeld, Depot: siehe Reglement Profis SBA 2020
- Bankverbindung: Postfinance Konto Nr. 89-420057-4
IBAN CH91 0900 0000 8942 0057 4
SWIFT/BIC: POFICHBEXX
- Wettkampfort: LUGA Messe Luzern, Horwerstrasse 87, CH-6005 Luzern
- Zeiten:
- | | |
|---|--|
| Wettkampftage | Sa. 06.05.23 und So.07.05.23 |
| Übergabe des Grillplatzes | Sa. 06.05.23 ab 8 Uhr
nach Zuweisungszeit |
| Zufahrt für Materialablad | Sa. 6.5.23 8.00 – 9.00 Uhr |
| Fahrzeuge sind anschliessend auf dem LUGA P zu parkieren | |
| Teambriefing | Sa. 06. Mai, 13.00 Uhr |
| Übergabe des Warenkorbes | Sa. 06. Mai, 14.00 Uhr |
| Rangverkündigung | So. 07. Mai, 17.00 Uhr |
| Schluss der Veranstaltung, abräumen | So. 07. Mai, 18.00 Uhr |
| Zufahrt Fahrzeuge zum Auflad | So. 07. Mai, ab 18.00 Uhr |
- Parkplätze: Lagepläne und weitere ergänzende Informationen werden den Teams ca. vier Wochen vor Wettkampf zugesendet.
- Fahrzeuge: Es können keine Fahrzeuge direkt beim Wettkampfgelände parkiert werden. Bitte den Luga-Parkplatz im Schlund verwenden. Während den Messezeiten ist ein Shuttledienst eingerichtet.
- Teilnehmer: Nur Schweizer Teams

Menüvorgaben:

1. Gang, Abgabezeit 11.00 Uhr,

6 Foodboxen à 1 Portion (Hygienegründe)

Hauptbestandteil: Saibling im Ganzen
Beilage: Randen
Im Warenkorb: 4 Stk. Saibling, ganz, Beilagen selbst mitgebracht

2. Gang, Abgabezeit 12.00 Uhr, 6 Foodboxen à 1 Portion

Hauptbestandteil: Kalbsribs Mediterrane
Beilage: Zuccettivariation
Im Warenkorb: 4 Stk. Kalbsribs, Beilagen selbst mitgebracht

3. Gang, Abgabezeit 13.00 Uhr, 6 Foodboxen à 1 Portion

Hauptbestandteil: XX im Maisfladenbrot
Beilage: Guacamole und Tomatenrelish
Im Warenkorb: XX Xkg, Beilagen selbst mitgebracht

4. Gang, Abgabezeit 14.00 Uhr, 6 Foodboxen à 1 Portion

Hauptbestandteil: Roastbeef mit Sauce Bernaise
Beilage: Stärkebeilage
Im Warenkorb: Entrecote, cirka 2,5Kg – 3,5kg, Beilagen selbst mitgebracht
Für diesen Gang (Sauce) darf ein Topf verwendet werden

5. Gang, Abgabezeit 15.00 Uhr, 6 Foodboxen à 1 Portion

Hauptbestandteil: Birnenweggen
Beilage: Sellerieknolle
Im Warenkorb: Zutaten müssen selbst mitgebracht werden
Für dieses Dessert sind Plancha & Dutchoven erlaubt

Warenkorbfragen

per Mail bitte an Corinna Schläpfer an:
c.schlaepfer@swissbarbecue.ch

Fragen und Antworten werden auf unserer Internetseite publiziert.

Seite 3

- Abgabemenge:** In jedem Foodcontainer (ca 15x15x8cm) müssen die geforderten Artikel, ausreichend für 1 Juror abgegeben werden.
- Beilagen:** Die explizit verlangten Beilagen müssen bei der Ablieferung des entsprechenden Menüs sichtbar sein, dürfen aber mit eigenen Zutaten verbessert und in der Form verändert werden.
- Anteile:** $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ Hauptbestandteil, $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$ Beilage, max. 10% Dekoration
- Warenkorb:** Der Warenkorb beinhaltet die oben erwähnten Artikel in genügender Menge.
- Für diese Artikel herrscht Warenkorbbzwang! Warenkorbartikel dürfen NICHT mitgebracht werden!
- Alle weiteren Zutaten wie geforderte Beilagen, Chnoblí, Kräuter, Gewürze, Zucker, Fettstoffe, Milch, Rahm, Wein, Eier, essbares Dekorationsmaterial usw. sind Sache der Teams.
- Es sind nur die Artikel zugelassen, welche für diesen Gang abgegeben werden. Ausnahme: Beilagen wie oben erwähnt, Gewürze, Kräuter, usw.
- Auszeichnung:** Das beste Team erhält einen Pokal. Für Amateur- und Profiteams werden getrennte Ranglisten geführt.
- Wettkampfplatz:** 4 x 6 m. Dieser Platz muss eingehalten werden, grosse Trailer, die nicht auf der zugewiesenen Fläche parkiert werden können, sind anmeldepflichtig. Der Aufbau, die Verankerung der Infrastruktur ist Sache der Teams, der Boden ist geteert. **Bitte Zelte genügend gegen Wind und Wetter sichern; die Allmend in Luzern ist windexponiert.**
- Der Wettkampfplatz wird den Teams übergeben und am Schluss abgenommen, übermässige Verschmutzungen (Oel- und Fettflecken) sind zu vermeiden (Boden schützen) oder werden kostenpflichtig gereinigt!
- Weitere Einrichtungen:** Feuerlöscher, Lebensmittelkühlschrank oder -Box, Hand-Waschbecken mit Wassertank usw. müssen von den Teams mitgebracht werden.

Seite 4

Infrastruktur: Stromanschluss 230 Volt PNE mit einer CH-Steckdose max. 50 Meter entfernt. Wasserbezugsort mit Abwaschbecken, Aschebehälter, Abfallbehälter befinden sich in max. 100 Meter Distanz vom Grillplatz. Jedes Team muss sein eigenes Scherenzelt (oder ähnliches) mitnehmen (auch mit Logos gebrandet. Werbung von eigenen Sponsoren ist uneingeschränkt gestattet (auf eigenem Platz).

Brennstoffe werden keine abgegeben!
Es können keine Festbankgarnituren bezogen werden!

Verkauf: Es dürfen keine Speisen und Getränke verkauft werden. Die Abgabe von Grillprodukten in Form von kleinen Degustations-Portionen „Fingerportionen“ ist erlaubt.

Unterkunft: Für Unterkünfte sind die Teams selbst verantwortlich.

Siegerpreise: Für die drei ersten Ränge werden pro Gang je ein Pokal und eine Urkunde verliehen.

Für die Gesamtwertungen sind folgende Preise ausgeschrieben:

1. Rang Schweizer Meister	Pokal, Urkunde, CHF	3'000.00
2. Rang	Pokal, Urkunde, CHF	2'000.00
3. Rang	Pokal, Urkunde, CHF	1'000.00

Funwertung: Eine Jury beurteilt den Auftritt (inkl. «Küchenbau»), die Zusammenarbeit und den Kontakt der Teams mit den Besuchern. Das Team, welches die Funwertung gewinnt, erhält einen speziellen Pokal. Es wird nicht zwischen Profi- und Amateurtteams unterschieden.

Fragen rund um den Wettkampf: Fragen sind per E-Mail zu richten:
sba@swissbarbecue.ch

Reglemente: Reglement Profis 2020, Juryreglement der SBA 2021 auf unserer Homepage

Besuchen Sie uns im Internet:

Homepage: <http://www.swissbarbecue.ch/>

Facebook: <https://www.facebook.com/Swissbarbecue>

Instagram: https://www.instagram.com/sba_swissbarbecueassociation