

## **Wettbewerbsregeln**

1. Die Regeln und Kriterien wurden in Anlehnung an deutsche und englische Wettbewerbe erstellt.
2. Die Beurteilung durch die Fachjury erfolgt für jedes Schaustück individuell nach Originalität, Kreativität, nach handwerklicher, sach- und regelgerechter Ausführung, Schwierigkeitsgrad und Gesamtbild.
3. Die Teilnahme in mehreren Kategorien und mit mehreren Exponaten in einer Kategorie ist erlaubt.
4. Jedes Exponat muss die eigene Arbeit des jeweiligen Teilnehmers sein. Ein Schaustück darf nicht im Vorfeld schon öffentlich gezeigt worden sein (anderer Wettbewerb, Kurs, FB,...).
5. Es darf kein Name oder Werbung am Schaustück angebracht sein.
6. Ein Schaustück soll so gestaltet sein, dass es auch als echter Kuchen umsetzbar ist (ausgenommen Zuckerblumen und Dekoratives Element).
7. Alle Teile ab Bordoberkante / Tortenplattenoberkante zählen zum Schaustück und müssen somit den Kriterien der jeweiligen Kategorie entsprechen.
8. Die angegebene maximale Grundfläche (je nach Kat. 40 x 40 cm bzw. 60 x 60 cm) darf durch überhängende Teile nicht übertagt werden. D. h. die Platten / das Bord darf kleiner sein und kann auch überhängende Teile haben – diese überhängenden Teile dürfen jedoch die Maximalfläche nicht überschreiten.
9. Innere Stützen – je nach Kategorie:  
Gold, Silber, Metallicfarben und -pudern Dekorelementen müssen essbar sein. Im Zweifelsfall sollte das Fabrikat der verwendeten Farbe bzw. des verwendeten Puders beim Nachfragen durch die Jury genannt werden können.

10. Bilder und / oder Erklärungen zu den Exponaten sind erlaubt (bei 3D sogar gefordert), werden jedoch nicht Bewertungsgegenstand sein. Bitte bei der Anmeldung in einem Kuvert abgeben – es wird dann darauf die Anmeldeummer vermerkt. Die Fotos können in der Jury-Sprechstunde bei den Juroren oder nach dem Wettbewerb an der Info abgeholt werden.
11. Nicht essbare Klebstoffe dürfen nicht in Berührung mit dem Exponat kommen, zur Befestigung von essbaren Dekorationselementen aneinander oder am Schaustück benutzt werden.
12. Nicht-lebensmittelechte Elemente, soweit erlaubt, (z. B. gedrahtete Blumen) dürfen nicht direkt in den Kuchen / Dummy gesteckt werden.
13. Cold Porcelain oder ähnliche nicht essbare Modelliermassen / Materialien sind nicht erlaubt.
14. Im Zweifelsfall wird die Jury ein Hinweisschild am Exponat aufstellen. Der Teilnehmer sollte sich so schnell wie möglich bei der Jury melden. Meldet sich der Teilnehmer bis spätestens 16:00 Uhr nicht, wird die Jury nach eigenem Ermessen das Exponat beurteilen, ggf. in eine andere Kategorie verschieben oder vom Wettbewerb ausschließen.
15. Die Schaustücke dürfen durch die Jury angeschnitten bzw. überprüft werden. Dies gilt der Überprüfung der Regeleinhaltung. Dadurch möglicherweise entstandene Schäden können nicht geltend gemacht werden.
16. Der Aufbau muss innerhalb der angegebenen Zeiten erfolgen – Schaustücke können nicht nachgereicht werden. Alle Schaustücke können am Sonntag ab 17:00 abgebaut/abgeholt werden. Nicht abgeholte Schaustücke werden vom Veranstalter entsorgt.
17. Fragen zum Wettbewerb oder zu den einzelnen Kategorien, bitte per Email an [WettbewerbCakedreams@t-online.de](mailto:WettbewerbCakedreams@t-online.de).
18. Die Mitarbeiter / -innen der Messe und auch die Mitglieder der Jury werden die Schaustücke während des Wettbewerbes mit größter Sorgfalt behandeln, können aber nicht für etwaige Beschädigungen verantwortlich gemacht werden.

# **Tortenwettbewerb CAKE DREAMS 2020**



19. Alle Schaustücke müssen jugendfrei gestaltet sein. Die Wettbewerbsleitung behält sich vor, Schaustücke mit zweifelhaften Aussagen zu disqualifizieren und zu entfernen.
20. Falls es während der Veranstaltung Fragen, Hinweise oder Beschwerden zu den Exponaten oder der Bewertungen gibt, bitte den / die Chefjuror/-in kontaktieren.
21. Die Entscheidungen des / der Chefjurors / -in sind endgültig.

Die Abgabe der Torten, inklusive der Kautionsrückgabe (gilt nicht für den KIDS Table), erfolgt Freitag den 20.03.2020 von 17:30 – 19:00 Uhr und Samstag den 21.03.2020 von 7:30 – 8:30 Uhr über das Tor 32.