

Regeln der IGT e.V. und wichtige Informationen zum Tortenwettbewerb

"Die Kuchenmesse" Dresden 16.-18. Februar 2024.



Fragen, die sich auf den Tortenwettbewerb und die Kategorien beziehen, richten Sie bitte nur an folgende Adresse:

juryleitung@igt-tortendesign.de

Viel Erfolg bei der Teilnahme am Wettbewerb wünscht Ihnen

Die Jury der IGT e.V.

I. Allgemeine Regeln

1. Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb der "Kuchenmesse Dresden" ist jeder mit Ausnahme der Jurymitglieder, der Vorstandsmitglieder der IGT e.V. und der Mitarbeiter des Veranstalters.
2. Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 11. Februar 2024. Danach sind keine weiteren Anmeldungen möglich. Da der Platz begrenzt ist, behält sich der Veranstalter vor, auch Anmeldungen zu einem früheren Zeitpunkt aus Platzgründen abzulehnen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Die Weitergabe einer Anmeldung zum Wettbewerb an Dritte ist nicht erlaubt.
3. Ein Teilnehmer kann sich für höchstens zwei Kategorien mit je einem Exponat anmelden.
4. Sollten Sie persönlich zu den angegebenen Anlieferterminen oder dem Abholtermin nicht anwesend sein können, dürfen Sie Ihr Exponat auch von einer Person Ihres Vertrauens bringen oder abholen lassen. Bitte bevollmächtigen Sie diese Person schriftlich, Ihr Dauerticket sowie Ihre Kautions in Empfang nehmen zu dürfen.
5. Jeder Teilnehmer muss sein Exponat selbstständig und ohne fremde Hilfe anfertigen.
6. Es ist nicht erlaubt mit Exponaten teilzunehmen, die bereits vorher veröffentlicht wurden bzw. an einem anderen Wettbewerb teilgenommen haben oder in einem Kurs hergestellt wurden.
7. Sollten am Wettbewerb teilnehmende Exponate ganz oder auch nur Teilarbeiten davon vor Freitag, dem 16. Februar 2024 öffentlich dargestellt werden, z.B. in den Social Media (wozu auch sog. geschlossene/geheime Gruppen gehören), wird das Exponat disqualifiziert.
8. Exponate, die nicht den Vorgaben der jeweiligen Kategorie entsprechen, werden disqualifiziert.
9. Veranstalter und Jury behalten sich ausdrücklich vor, falsch platzierte Exponate umzustellen oder zu disqualifizieren.
10. Veranstalter und Jury werden darauf achten, dass die Exponate sorgfältig behandelt und geschützt werden. Der Teilnehmer akzeptiert durch seine Anmeldung, dass jegliche Haftung seitens des Veranstalters und der Jury ausdrücklich ausgeschlossen wird.
11. Sollte aus zwingenden organisatorischen Gründen ein Schaustück versetzt werden müssen, wird die Jury dies mit allergrößter Sorgfalt vornehmen. Eventuelle Beschädigungen durch eine Umplatzierung des Schaustücks fließen nicht in die Bewertung ein.

12. Nach dem Aufstellen des Schaustücks auf dem Wettbewerbstisch darf das Schaustück während der Messe bis zur Abholung nicht mehr berührt oder verändert werden. Es darf nicht mehr von Ihnen gedreht oder anders positioniert werden, keine Schilder vom Tisch genommen werden, keine Werbung platziert werden. Es dürfen auch keine Veränderungen zu Fotozwecken vorgenommen werden. Sie riskieren bei Zuwiderhandlung eine (auch nachträgliche) Disqualifizierung!
13. Je nach Vorgabe der Wettbewerbskategorien kann ein Exponat von der Jury angeschnitten werden. Ebenso dürfen bei Unklarheiten Dekorationselemente abgenommen werden. Der Teilnehmer erklärt sich durch seine Anmeldung damit einverstanden.
14. Es ist strengstens untersagt, Unterlagen der Jury, Listen des Veranstalters o.ä. zu fotografieren. Tonaufnahmen der Feedbackgespräche sind nicht erlaubt. Zuwiderhandlungen führen zum Ausschluss vom Wettbewerb. Der Veranstalter kann sich weitere Maßnahmen vorbehalten.
15. Anonymität
Ihr Schaustück wird von der Jury anonym bewertet. Um dies zu gewährleisten, muss Ihr Schaustück bis zur Veröffentlichung der Ergebnisse durch die Juryleitung anonym bleiben.
 - Informationen, die Sie ggf. neben der Torte platzieren (müssen), müssen immer neutral, d.h. ohne Namensnennung oder Foto sein. Bei geschnitzten Torten sind Fotos gefordert, die den Aufbau dokumentieren sollen. Personen dürfen nicht auf den Fotos zu sehen sein.
 - Werbung darf zu keiner Zeit im Wettbewerbsbereich ausgelegt werden. Bei Zuwiderhandlung riskieren Sie eine (nachträgliche) Disqualifizierung.
 - Auch wenn Sie in Begleitung der Presse sind, darf vor Bekanntgabe der Ergebnisse nicht sichtbar werden, welches Schaustück das Ihre ist.
16. Die letzte Entscheidung über alle Fragen zu Bewertungen und Beschwerden liegt beim Vorsitzenden der Jury und ist nicht anfechtbar.
17. Mit der Anmeldung erklärt der Teilnehmer, die "Regeln der IGT e.V. und wichtige Informationen zum Tortenwettbewerb
18. "Die Kuchenmesse" " " gelesen und akzeptiert zu haben.

II. Abmeldung

1. Sollte der Teilnehmer feststellen, dass er das/die angemeldete(n) Schaustück(e) nicht fertigstellen kann, verpflichtet er sich, seine Teilnahme beim Veranstalter bis zum 11. Februar 2024 abzusagen.
2. Sollte ein Teilnehmer ein Exponat kurzfristig vor der Messe nicht abgeben können, ist er verpflichtet, sich unter der der Mailadresse juryleitung@igt-tortendesign.de abzumelden.
3. Bleiben Sie ohne Abmeldung dem Wettbewerb fern, können Sie künftig vom Veranstalter von Wettbewerben ausgeschlossen werden.
4. Anmeldegebühren (und je nach Anmeldeverfahren Kaution) werden nicht zurückerstattet.

III. Termine

1. Die Jurorensprechstunde findet am Sonntag, 18. Februar 2024 von 13:00-14:00 Uhr statt.
Nur während dieser Zeit steht Ihnen ein Juror zum Feedback zur Verfügung. Feedback in schriftlicher Form oder zu einem späteren Zeitpunkt ist nicht möglich.
2. Die Siegerehrung findet am Sonntag, dem 18. Februar 2024 ab 15:00 Uhr statt.
3. Die Abholung der Schaustücke ist erst am Sonntag, dem 18. Februar 2024 ab 17:00 Uhr möglich. Ausnahmen zur früheren Abholung sind nicht möglich. Die Teilnehmer werden dringend gebeten, ihre Schaustücke abzuholen oder ihre Abholung zu organisieren. Anderenfalls können ihnen die Kosten für die Entsorgung in Rechnung gestellt werden.

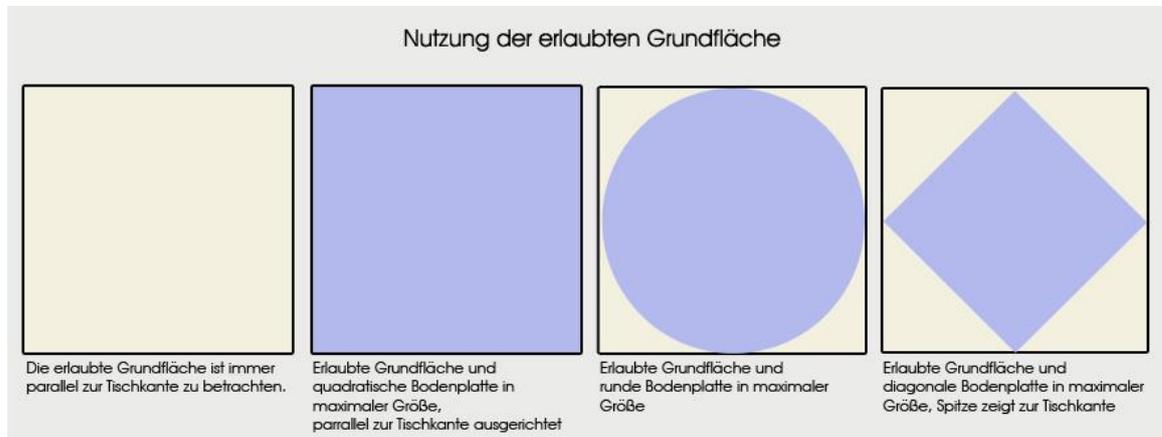
IV. Anlieferung - Tortenannahme

1. Anlieferung
Erfolgt am Freitag, dem 16. Februar 2024 von 9:00 bis 10:00 Uhr .
Danach wird kein Teilnehmer mehr in den Wettbewerbsraum eingelassen.
2. Ablauf der Anlieferung
 - a. Das Schaustück muss verpackt angeliefert werden. Zur Unterstützung ist nur eine Begleitperson erlaubt. Kinder haben nur dann Zutritt zum Wettbewerbsbereich, wenn sie selbst Teilnehmer sind.
 - b. Am Anmeldetisch werden dem Teilnehmer zwei Klebe-Etiketten ausgehändigt, eines davon wird unter dem Cakeboard, eines am Rand des Cakeboards platziert. Jeder Teilnehmer erhält bei Anlieferung des Exponats eine Dauerkarte (auch wenn mehrere Schaustücke gebracht werden), gültig für den Zeitraum der Tortenmesse. Sieht das Anmeldesystem eine Kautionsvor, wird Ihnen die Kautions hier in Bar gegen Unterschrift ausgehändigt. Dies entfällt, wenn kein Exponat geliefert wird.
 - c. Verwendete Glitzerfarben (nur diese!) müssen im Originalbehälter zur Überprüfung bereitgehalten werden.
 - d. Das Schaustück darf nur in einem dafür ausgewiesenen Bereich ausgepackt, ggf. zusammengebaut oder minimal repariert werden. An ein eigenes Reparatur-Set denken! Verweildauer hier max. 5 Minuten, danach muss der Platz geräumt werden.
 - e. Das Schaustück wird vom Teilnehmer komplett aufgebaut und im Ganzen ohne Verpackung zum vorgesehenen Platz an den Wettbewerbstisch gebracht und abgestellt. Ein finaler Zusammenbau oder Reparatur ist hier nicht erlaubt, planen Sie Ihr Schaustück dementsprechend! Bitte die genaue Ausrichtung – parallel zur Tischkante beachten, s. Punkt V unserer Regeln.
 - f. Ein Foto vom eigenen Schaustück ist hier erlaubt – keine anderen Schaustücke fotografieren!
 - g. Der Wettbewerbsbereich ist danach umgehend ohne Aufforderung zu verlassen. Das Verpackungsmaterial muss wieder mitgenommen werden, es gibt keine Aufbewahrungsmöglichkeit.
Der Eintritt zur Messe erfolgt nur zur regulären Öffnungszeit durch den Haupteingang.

V. Informationen zur Anfertigung eines Schaustücks und zur Bewertung

1. Größe, Höhe, Ausrichtung des Exponats

- a. Die erlaubte Grundfläche des Exponats lässt nur eine Ausrichtung parallel zur Tischkante des Wettbewerbstisches zu. Es darf bei Nutzung der maximalen Größe nicht diagonal aufgestellt werden. Soll das Exponat diagonal präsentiert werden, d.h. mit der Spitze zur Tischkante zeigend, darf die Diagonale nicht größer sein als die Breite des erlaubten Quadrats.



- b. Eine kleinere Bodenplatte als die erlaubte Maximalgröße ist in der Regel immer erlaubt – es sei denn, die Anforderungen der Kategorie lauten anders.
- c. Die erlaubte Grundfläche darf von höher liegenden Teilen des Exponats oder der Dekoration nicht überragt werden.
Wird in der Vorgabe keine maximale Höhe genannt, ist die Höhe des Exponats unbegrenzt.
- d. Handelsübliche Tortenplatten orientieren sich an den englischen Größeneinheiten und sind oft wenige Millimeter größer als die vorgegebenen Zentimeterangaben für die Maximalgröße der Grundfläche. Diese geringe Größenüberschreitung wird von der Jury toleriert.
- e. Die Toleranzgrenze der Größe bei Cakeboards beträgt $\pm 1\%$. Für die Miniaturtorte gilt eine Toleranz von ± 2 Millimeter!

2. Gestaltung der Bodenplatte

Das Cakeboard (= Cakedrum = Tortenplatte = Bodenplatte) ist mit einem essbaren Medium nach Wahl einzudecken. Die Gestaltung des Cakeboards fließt mit in die Bewertung ein. Zur leichteren Handhabung dürfen unter dem Cakeboard Füßchen angebracht werden. Zum Einfassen der Bodenplatte ist Band generell erlaubt, auch wenn es nicht in der Ausschreibung steht.

3. Dummies, Stapeln von Dummies

- a. Dummies sind nur erlaubt, wenn dies in den Vorgaben ausdrücklich genannt ist. Die Dummies dürfen nicht geschnitzt werden.
- b. Mehrstöckige Torten aus Dummies müssen im Hinblick auf die Statik wie echte Torten gearbeitet werden. Torten auf Säulen o.ä. und Torten, deren untere Seite nach dem Stapeln sichtbar ist (weil sie z.B. auf einer kleineren Torte stehen), müssen ein tragfähiges Cakeboard bzw. Cakecard haben und zwar in derselben Größe wie der Dummy.
- c. Beim Stapeln von Dummies ist es erlaubt, die Dummies mit Kunststoff- oder Holzstäben miteinander zu verbinden, damit sie nicht verrutschen können.

4. Lebensmittelstandards

Auch wenn in einigen Kategorien statt echten Kuchens Dummies erlaubt sind, so müssen die Dummies wie echte Torten (also wie Lebensmittel) behandelt werden.

Drähte dürfen niemals von außen direkt in die Torte/Dummy/Schaustück gesteckt werden. Zum Schutz müssen die Drähte in Trinkhalme oder "posypics" gesteckt werden. Dies gilt auch bei der Verwendung von Materialien wie Wachs, z.B. "Safety Seal". Zur Überprüfung durch die Jury müssen die Trinkhalme oder "posypics" 1-2 mm aus der Torte herausragen, also sichtbar sein.

5. Essbare Materialien – nicht essbare Materialien

- Essbar (= Lebensmittel zum Mitessen): Gemeint sind bei Torten übliche Materialien wie z.B. Rollfondant, Modelliermasse, Modellerschokolade, Royal Icing, Blütenpaste, Pastillage, Esspapier.
- Nicht essbar: Cold Porcelain, "artista soft", Pflanzenfasern (Kokos, Mais, Hanf, o.ä.).
- Verboten: Bauschaum, Heißkleber, nicht essbare Kleber, Aluminiumfolie, Frischhaltefolie, u.Ä.

6. Innere Stützen

Für ihren Einsatz ist die Vorgabe der jeweiligen Kategorie bindend.

- Essbare Stützen: z.B. Keksstäbchen, Isomalt, Nudeln, Pastillage, Zuckerstangen, gegossene Schokolade. Sie sind immer erlaubt, auch wenn es nicht ausdrücklich in der Anforderung genannt wird.
- Lebensmittelgeeignete Stützen: z.B. Edelstahl, Kunststoff, unbehandeltes Holz.

7. Farben

Alle verwendeten Farben müssen essbar sein. Auch Glitzerfarben müssen (sofern sie in der entsprechenden Kategorie erlaubt sind) essbar sein (100% edible). Glitzerfarben (nur diese!) sind in ihren Originalbehältern bei der Tortenannahme zur Überprüfung vorzuzeigen und können danach gleich wieder mitgenommen werden. Essbaren Glitzer erkennt man an den ausgewiesenen E-Nummern. Die Jury akzeptiert nur Farben mit ausgewiesenen E-Nummern.

8. Hilfsmittel bei Zuckerfloristik oder Wafer Paper Blumen

Hierfür sind folgende Hilfsmittel erlaubt:

- a. Papierummantelter Blumendraht
- b. Blumenkegel und -kugeln aus Styropor oder Kunststoff
- c. Floristenband
- d. Körner, Samen, Naturfasern wie Kokos-, Mais- oder Hanffasern zum Herstellen von Staubgefäßen und Pollen

9. Design

Das Design eines Schaustücks muss selbsterklärend sein. Es ist nicht Aufgabe der Jury, ein Thema oder eine Interpretation zu erraten oder zu recherchieren. Wer etwas Besonderes oder Ausgefallenes zeigen möchte, sollte sicherheitshalber das Thema, die Figur, die Blüte, auf einer neutralen Notiz neben der Torte benennen.

10. Urkunden

Alle Teilnehmer erhalten während oder nach der Siegerehrung eine Urkunde, es sei denn, das Schaustück erfüllte nicht die Vorgaben (Disqualifizierung).

11. Bewertung

Die Jury bewertet alle Schaustücke. Jedes Schaustück wird von zwei Juroren bewertet.

Die Juroren bewerten die Schaustücke zuerst jeder für sich, danach erfolgt ein Vergleich der Ergebnisse des Jurors mit seinem Co-Juror. Erzielen die beiden Juroren keine Übereinstimmung ihrer Ergebnisse, prüft der Chefjuror die Bewertung und trifft eine Entscheidung.

Jeder Juror kann maximal 50 Punkte pro Schaustück vergeben. Zusammen mit dem Ergebnis des Co-Jurors kann ein Schaustück maximal 100 Punkte erreichen.

Ein Schaustück, bei dem ein Regelverstoß vorliegt, erhält null Punkte und ist disqualifiziert.

Liegt nach Bekanntgabe der Bewertung kein Schildchen neben Ihrem Schaustück, bedeutet das, dass nach der Bewertung durch die Jury die erreichte Punktzahl für das Schaustück nicht zu einer der Gewinnstufen (Lobende Anerkennung, Bronze, Silber oder Gold) geführt hat.

Die Bewertung der meisten Kategorien erfolgt nach diesen Kriterien:

- a. Gesamteindruck
- b. Originalität/Kreativität
- c. Eindecken
- d. Verwendete Techniken
- e. Handwerkliche Fähigkeiten

Bewertung Kategorie Zuckerfloristik:

- a. Kreativität/Gesamteindruck
- b. Naturtreue
- c. Handwerkliche Fähigkeiten
- d. Aufbau/Binden

Bewertung Kategorien Kekskunst und Sweet Table:

- a. Gesamteindruck des Arrangements
- b. Kreativität der Gestaltung
- c. Verwendete Techniken
- d. Handwerkliche Fähigkeiten

12. Preise

Die IGT e.V. hat keinen Einfluss auf die Auswahl und Vergabe der Preise. Die Preise sind eine freiwillige Leistung des Veranstalters und seiner Sponsoren.