

REGELN des IGT e.V. und TERMINE zur Teilnahme am
Wettbewerb der 'Cake & Bake' in Dortmund
19.-20. März 2022



I. Allgemeine Regeln

1. Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb der 'Cake & Bake' ist jeder, mit Ausnahme der aktiven Jurymitglieder, der Vorstandsmitglieder des IGT e.V. und der Mitarbeiter des Veranstalters.
2. Anmeldeschluss: 30. Januar 2022
Danach sind keine Anmeldungen mehr möglich. Eine Weitergabe der Anmeldung an Dritte ist nicht erlaubt. Die Teilnehmerzahl für die einzelnen Kategorien ist nicht begrenzt.
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 bei der Anlieferung sowie ggf. 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 Wettbewerb, Collab, o.ä. teilgenommen haben oder in einem Kurs hergestellt wurden.
7. Sollten am Wettbewerb teilnehmende Exponate ganz oder auch nur Teilarbeiten davon vor Samstag, dem 19. Januar 2022 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.
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 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, selbst wenn Sie in Begleitung der Presse sind. Sie riskieren bei Zuwiderhandlung in den o.g. Fällen eine Disqualifizierung, auch nachträglich!
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. Die Jury wird stets versuchen, dies so behutsam wie möglich zu machen.

14. Es ist strikt verboten, Unterlagen der Juroren, 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. Sie selbst dürfen nicht auf den Fotos zu sehen sein.
 - Werbung darf zu keiner Zeit im Wettbewerbsbereich ausgelegt werden. Bei Zuwiderhandlung riskieren Sie eine Disqualifizierung, auch nachträglich.
 - 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 (Chefjuror) und ist nicht anfechtbar.
17. Die Juroren sind darin geschult, allen Teilnehmern gegenüber respektvoll und höflich zu begegnen. Wir sind uns bewusst, dass das Ergebnis der Bewertung große Emotionen, auch Enttäuschungen hervorrufen kann. Dennoch erwarten auch wir für uns einen respektvollen Umgang und eine angemessene Sprache. Bei Eskalierungen behalten wir uns eine Disqualifizierung des Schaustücks vor. Im Übrigen gilt das Hausrecht des Veranstalters.
18. Bewertet werden: Gesamteindruck, Originalität/Kreativität, Qualität des Eindeckens, Verwendete Techniken und Handwerkliche Fähigkeiten
19. Mit der Anmeldung erklärt der Teilnehmer, die "REGELN des IGT e.V. und TERMINE zur Teilnahme am Wettbewerb der 'Cake & Bake'" 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 6. März 2022 abzusagen.
2. Sollte ein Teilnehmer ein Exponat kurzfristig vor der Messe nicht abgegeben können, ist er verpflichtet, sich unter der der Mailadresse juryleitung@igt-tortendesign.de abzumelden.
3. Anmeldegebühren und (je nach Anmeldeverfahren) Kautions werden nicht zurückerstattet.
4. Bleiben Sie ohne Abmeldung dem Wettbewerb fern, können Sie künftig vom Veranstalter von Wettbewerben ausgeschlossen werden.

III. Termine

1. Feedback der Juroren/Jurorensprechstunde: Sonntag, 20. März 2022 von 13:00 - 14:30 Uhr.
Nur während dieser Zeit steht Ihnen ein Juror zum Feedback zur Verfügung. Ein zweites Feedbackgespräch mit einem anderen Juror ist nicht möglich.
2. Siegerehrung: Sonntag, 20. März 2022 um 16:30 Uhr.
3. Abholung der Schaustücke: Sonntag, 20. März 2022 ab 17:45 Uhr möglich.
Ausnahmen zur früheren Abholung sind nicht möglich.

IV. Anlieferung - Tortenannahme

1. Anlieferung:

- Freitag: 18. März 2022 von 17:00 - 19:00 Uhr
- Samstag: 19. März 2022 von 07:30 - 08:30 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 wird Ihnen in einem Umschlag folgendes ausgehändigt:
 - pro Schaustück je zwei kleine Klebe-Etiketten mit der (vorläufigen) Nummer Ihres Schaustücks
 - eine Dauerkarte für Sie (auch wenn Sie mit mehreren Schaustücken teilnehmen) für die gesamte Dauer der Cake&Bake
 - bei Kindern, die am Wettbewerb teilnehmen, liegt dem Umschlag eine zweite Dauerkarte für eine erwachsene Begleitperson bei. Diese entfällt, wenn ein Elternteil ebenfalls am Wettbewerb teilnimmt.

Den Inhalt des Umschlags bitte vorsichtig auspacken (die Etiketten sind sehr klein!) und die Dauerkarte sorgfältig verwahren – es gibt keinen Ersatz!

- c. Verwendete Glitzerfarben (nur diese!) müssen 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 frei gemacht werden.
- e. Das Schaustück wird vom Teilnehmer im Ganzen komplett aufgebaut und ohne Verpackung zum vorgesehenen Platz an den Wettbewerbstisch gebracht und abgestellt. Ein finaler Zusammenbau oder Reparatur ist hier nicht erlaubt! Bitte bedenken Sie dies bei der Planung Ihres Schaustücks! Die genaue Ausrichtung – parallel zur Tischkante beachten, s. Punkt V).
- f. Es ist nicht erlaubt, Lampen aufzustellen oder in das Schaustück zu integrieren.
- g. Ein Foto vom eigenen Schaustück ist hier erlaubt – keine anderen Schaustücke fotografieren!
- h. Der Wettbewerbsbereich ist danach umgehend ohne Aufforderung zu verlassen. Das Verpackungsmaterial muss entfernt werden, es gibt keine Aufbewahrungsmöglichkeit. Der Eintritt zur Messe erfolgt danach nur zur regulären Öffnungszeit durch den Haupteingang.

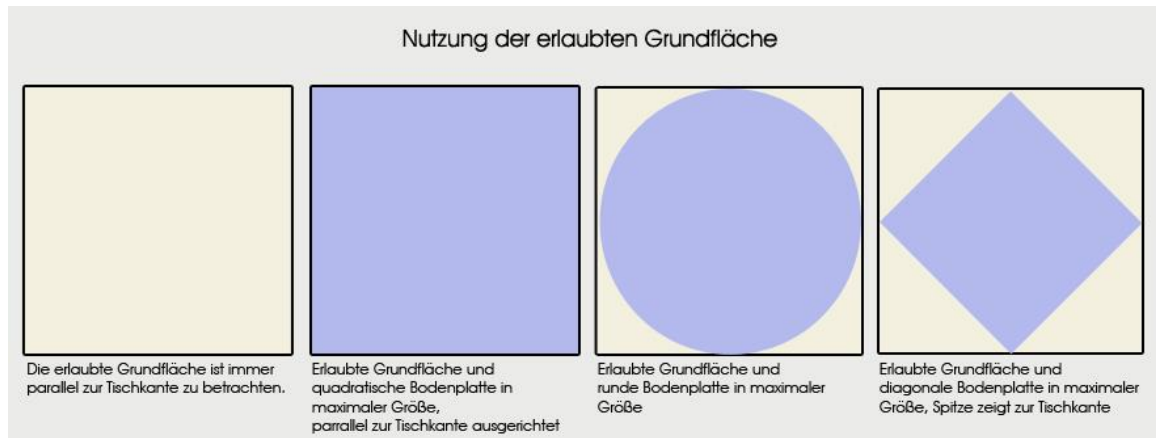
V. Abholung

1. Jeder Teilnehmer verpflichtet sich, sein(e) Schaustück(e) abzuholen. Sollte das Schaustück nicht abgeholt werden, werden Ihnen die Kosten für die Entsorgung vom Veranstalter in Rechnung gestellt.
2. Abholung: Sonntag, 20. März 2022 ab 17:45 Uhr.
Sollten Sie verhindert sein, beauftragen Sie bitte jemanden, das Schaustück abzuholen.
(s. Punkt I - 4)

VI. Informationen zur Anfertigung eines Schaustücks

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.
- d. Wird in der Vorgabe keine minimale oder maximale Höhe genannt, ist die Höhe des Exponats unbegrenzt.
- e. Handelsübliche Tortenplatten orientieren sich an den englischen Größeneinheiten und sind oft wenige Millimeter größer als unsere vorgegebenen Zentimeterangaben für die Maximalgröße der Grundfläche. Diese geringe Größenüberschreitung wird von der Jury toleriert. Toleranz beträgt maximal 0,9 cm.

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 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 Lebensmittel behandelt werden.

Drähte dürfen niemals von außen direkt in die Torte/Dummy/Schaustück gesteckt werden. Zum Schutz müssen die Drähte in Trinkhalme oder "Posy Pics" gesteckt werden. Dies gilt auch bei der Verwendung von Materialien wie "Safety Seal". Die Trinkhalme oder "Posy Pics" dürfen nicht verdeckt werden. Sie sollen ca. 1 mm aus dem Schaustück herausragen.

5. Essbare Materialien – nicht essbare Materialien

- Essbar: Gemeint sind in der Tortenbranche übliche Materialien wie z.B. Rollfondant, Modelliermasse, Modellerschokolade, Royal Icing, Blütenpaste, Pastillage, Esspapier.
- Nicht essbar: Cold Porcelain, "artista soft", o.ä. Sie können in bestimmten Kategorien zugelassen sein. Dies ist dann der Kategoriebeschreibung zu entnehmen.
- Grundsätzlich verboten sind Bauschaum, Heißkleber, nicht essbare Kleber, u.a.

6. Innere Stützen

Für ihren Einsatz ist die Vorgabe der jeweiligen Kategorie bindend.

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

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. Naturfasern wie Kokosfasern, Hanffasern

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.

Sollten Sie nach dem genauen Durchlesen der Kategorien und der Regeln noch Fragen haben, senden Sie diese bitte nur an diese Adresse:

juryleitung@igt-tortendesign.de Betreff Tortenwettbewerb Dortmund

Viel Erfolg bei der Teilnahme am Wettbewerb wünscht Ihnen die Jury des IGT e.V.

P.S. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde in den Texten das generische Maskulinum verwendet.
