



ÅRETS KAGE 2019

REGLER

1. Tilmelding til konkurrencen er senest den 1. marts 2019 kl. 23.59.
Du vil modtage en bekræftelse med dit deltagernummer, indenfor nogle dage.
Mailen med dit nummer kan havne i dit spam filter, særligt ved hotmails.
Deltagernummer skal oplyses i opskriftformularen og ved indlevering.
2. Alle kagetyper er velkomne.
3. Der skal indleveres 26 helt ens kager.
4. Kagens vægt uden pap/kapsel skal være min. 50 g og max 100 g. Kagen skal have en form for fast bund. Deltageren kan medbringe en papbund magen til den, de øvrige kager er placeret på, denne vil blive benyttet til 0-stilling af kontrolvægten.

Et medlem af bestyrelsen bestemmer, hvilke kager der skal kontrolvejes.
Ved tvister er det den gennemsnitlige vægt af tre kager, som tæller.

5. Bedømmelsen af kagen vægtes i den indledende runde således

Smag: 50 %

Rationalitet: 20 %

Design: 30 %

I finalerunden, er det kun smag der vurderes af alle dommere.

Design og rationalitet følger kagen fra første runde. Læs mere under bedømmelse.

Kager, der afleveres, men som ikke overholder de gældende regler, kan ikke ændres og afleveres på ny.

6. Der skal udfyldes en opskriftsformular, der indeholder ingredienser, mål og vægt.
Opskriftformularen sendes til aaretskage@konditorlauget.dk senest kl. 09:00 den 9. marts 2019.

Formularer hentes på hjemmesiden: www.konditorlauget.dk/aarets-kage/tilmelding/

7. **Indleveringstidspunktet er den 9. marts 2019 mellem kl. 09:30 og 11:00.**

Kager, der ikke er modtaget inden for dette tidsrum, bedømmes ikke.

Yderdørene lukkes præcist, og er du ikke fremmødt i salen inden for den fastsatte tid, bedømmes dine kager ikke. Er du fremmødt, men står i kø for aflevering, gælder dette som fremmødt rettidigt.



-
8. Vinderen skal være til rådighed for videooptagelse og produktion af kagen en af de først kommende dage efter konkurrencen. Optagelserne fylder hele dagen (hvis der påføres transportomkostninger med det offentlige eller kørepenge refunderes det af Lauget). Der skal stilles smagsprøver til rådighed af vinderkagen, ved f.eks. Dessert festivalen, vi ser også gerne din deltagelse.
 9. Som vinder af konkurrencen er den virksomhed, der står bag, forpligtet til at have kagen i sit daglige sortiment i min. tre måneder efter kåringen, til en valgfri salgspris. Kagen, som sælges i butikken, skal være helt identisk med den, som indleveres, i form, facon og smag. Kagen skal indgå i det daglige sortiment fra tirsdag den 12. marts. – 12. juni

Overholdes dette ikke, mistes titel og pokal, og virksomheden vil blive udelukket for deltagelse i det efterfølgende års konkurrence.

Hvis lauget skriftligt modtager dato markeret og ikke-anonyme indberetninger omkring kagens manglende eller ændrede tilstedeværelse i det daglige sortiment, betragtes dette som dokumentation.

10. Man kan kun deltage med én kage pr. person, og samtidig kan man kun stille op for den virksomhed med detailsalg, man selv arbejder i eller er indehaver af.

Kagen skal kunne betragtes og købes af kunder direkte fra gaden – uafhængigt af køb af andre varer.

11. Den enkelte deltager skal kunne opfylde mindst et af følgende punkter, som skal kunne bevises på forlangende:

- udlært konditor
- udlært bager
- udlært chokolademager
- i gang med en uddannelse som ovennævnte
- selvstændig inden for brancherelateret virksomhed (cvr nr.)

Det er til enhver tid Konditorlauget der bestemmer om du kan deltage.

Viser det sig, at ovenstående punkter ikke er overholdt, sanktioneres jf. §9

12. Kagerne skal være anonyme, og der må derfor ikke være noget, der indikerer, hvor kagen kommer fra, eller hvem ophavsmanden er (dvs. ikke logo el.lign.) Kagen må ikke være vist offentligt (eks. solgt i butikken eller postet på nettet).
13. Deltagere, som ikke personligt deltager i aftenarrangementet (gallamiddag), er udelukket fra at vinde og modtage henholdsvis guld-, sølv- eller bronzemedalje.



14. Præmie:

1. kr. 10.000 + pokal + årsnål
2. kr. 5.000
3. kr. 2.500

Opskrifterne på de 10 bedst placerede kager vil blive offentliggjort på laugets hjemmeside, i numerisk orden. De efterfølgende placeringer vil blive oplyst på hjemmesiden i numerisk orden, med kagenummer som indikator.

15. Vores bedømmelsesprocedure ligger til grund for konkurrencen, denne kan findes på hjemmesiden.

16. Regler for deltagere er forfattet og godkendt af Konditorlauget.