

DER WETTBEWERB

Sustainable Scoops - regionale Eissorten

Einleitung:

Im Rahmen des breit angelegten Projekts GELATOn THE ROAD, wird der Wettbewerb für die Eissorten *Sustainability Scoops* in 12 teilnehmenden Ländern/Regionen stattfinden, wobei Agrifoodwest das Ganze betreuen wird.

Ziel:

Die Kreativität und Professionalität der Gelatieri für handwerklich hergestelltes Speiseeis im Einklang mit den Werten von GELATOn the ROAD unterstreichen.

Aufgabe der Teilnehmer:

Eis herstellen, die detaillierten Rezepte einreichen und die Eissorte während des Wettbewerbs präsentieren, wobei Themen wie die Verwendung der lokalen Zutaten und Nachhaltigkeit eine Rolle spielen.

Aufbau des Wettbewerbs:

1. **Zwei Phasen:** Qualifikation und Finale
2. **Teilnahmeberechtigung:** teilnehmen dürfen Eisfachleute aus allen teilnehmenden Regionen bzw. Länder
3. **Registrierung:** obligatorische Vorregistrierung auf der Webseite des Projekts
4. **Maximale Anzahl von Anmeldungen:** die Partnerstaaten können Begrenzungen festlegen, wobei eine Runde der Vorqualifikation gefordert werden kann

Teilnahme:

Die Teilnahme ist erwünscht und kostenlos, wobei die präzisen Leitlinien zur Nachhaltigkeit eingehalten werden müssen.

Bewertung:

Gleichgewicht von 50 % zwischen den Stimmen der Jury und denen des Publikums, dies wird durch eine online-Anwendung erleichtert.

Operative Aspekte:

1. Die Teilnehmer können zuvor hergestelltes Eis verwenden oder es vor Ort herstellen.
2. Hygiene-Regeln müssen eingehalten werden; Eismacher-Kleidung ist erwünscht.

Präsentation und Bewertung:

Die Bewertungssitzungen finden während der Veranstaltungen des GELATOn the ROAD Pop-Up Museums statt. Einzelheiten zum Ablauf und zum Veranstaltungsort werden später bekannt gegeben. Die Stimmabgabe erfolgt digital.

Abstimmung der Jury:

Die Jury besteht aus fünf Mitgliedern und die Bewertungskriterien sind die Geschichte hinter der Eissorte, Konsistenz und Geschmack. Die Wahl der Jury fließt zu 50 % in die Endabstimmung ein

Abstimmung des Publikums:

Die Teilnehmer können ihre Stimme digital abgeben, sich für den „Eiscreme-Pass“ registrieren lassen und an einer Verlosung teilnehmen, bei der sie kostenloses Eis gewinnen können. Die Wahl des Publikums fließt zu 50 % in die Endabstimmung ein.

Vereinheitlichung der Punkte:

Die Punkte der Jury und des Publikums werden auf einer Skala von 1 bis 100 vereinheitlicht. Für die Gesamtpunktzahl wird dann ein gewichteter Durchschnitt berechnet.

Ergebnis des Wettbewerbs:

Das Eis, das sowohl von der Jury als auch vom Publikum die höchste Punktzahl erhält, wird zum Sieger erklärt. Auch der Zweitplatzierte wird ausgezeichnet.

Preise - Urkunden:

1. Alle Teilnehmer erhalten Teilnahmeurkunden und Projektgadgets.
2. Die Sieger der Qualifikationsphasen erhalten personalisierte Urkunden und einen Platz im großen Finale.
3. 12 Gewinner werden zur Endrunde in Longarone, Italien, eingeladen, wobei die Reise- und Unterbringungskosten übernommen werden.
4. Die ersten drei Gewinner erhalten Gutscheine für Maschinen für die ökologische Herstellung von Speiseeis.

Werbung:

Umfassende Berichterstattung durch Präsentationen, Pressemitteilungen, Interviews und Videos.

Haftung:

Das Projekt übernimmt keine Haftung für Schäden während der Veranstaltung.

Regeländerungen und Streitfälle:

Die Schirmherrschaft behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, wobei das Ergebnis auf dem Urteil der Jury beruht.

Abschluss:

Die Kunst der Speiseeisherstellung und ihre Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften und die globale kulinarische Szene werden gefeiert