



Reglement Swiss Mocktail Championship 2023

1. Der Wettbewerb ist für SBU-Mitglieder im Status Aktiv oder Aktiv Flair offen.
2. Das Rezept ist mittels des Rezeptsheets der SCC 2023 in pdf-Form an president@barkeeper-union.ch oder per Post an die Adresse: SBU Swiss Barkeeper Union, Route du lac 264, 1787 Mont-Vully oder online auf der Internetseite barkeeper-union.ch einzusenden. Andere Formen der Rezept-Einreichung (z.B. E-Mail ohne Anhang, WhatsApp oder Facebook messenger können leider nicht berücksichtigt werden).

Die Competitor:innen arbeiten mit eigenen Gläsern. Präsentationsplatten sind erlaubt.

Jedes Rezept darf aus max. 6 Bestandteilen bestehen (inkl. Dashes).
Die Füllmenge eines Mocktails darf 6 bis 39 cl beinhalten.

3. Die Teilnehmer*innen müssen im offiziellen SBU-Tenü 2023 zum Wettbewerb bestreiten:

SBU Barjacke (erhältlich im SBU-Shop) oder Arbeitskleidung mit SBU- Krawatte oder SBU-Foulard.

Zwingende Bestandteile des Tenüs 2023 sind ausserdem der SBU-Pins und das persönliche Namensschild.

Namensschild, Pins werden im Briefing gratis abgegeben.

Alle Teilnehmer erhalten im Briefing kostenfrei eine neue SBU-Krawatte oder ein neues SBU-Foulard.

Die pünktliche Teilnahme am Briefing ist für alle Competitoren verpflichtend.

Kleidung, Ausstattung, das Arbeitsmaterial oder sichtbare Tattoos der Competitor*innen auf der Bühne dürfen keinerlei andere Werbung oder Logos aufweisen als die der SBU oder IBA.

Es besteht keine Vertretungsmöglichkeit.

Eine technische Jury, eine Tasting-Jury, zwei Office-Juries und eine Final-Präsentation-Jury, die von der SBU ausgewählt werden, werden die Teilnehmer:innen prüfen.

Ferner haben die Teilnehmer die Möglichkeit, drei Punkte im Voraus auf ihre technische Bewertung zu erzielen, indem sie bis zum Einsendeschluss ein in ALLEN Punkten korrektes und vollständiges Rezept einsenden.

Die Kriterien: Die Vorbereitung des Competitors und seiner Arbeit, die Präsentation des Drinks, der Geschmack, der Nachgeschmack, die Arbeitspräzision, Arbeitspräsentation, das Erscheinungsbild und der Präsentations-Speech (nur im Finale) der Competitor:innen werden in

Punktzahlen ausgedrückt.

7a. Es stehen sieben Minuten für die Herstellung des Mocktails zur Verfügung. Der Mocktail ist in fünffacher Ausführung zu präsentieren. Ein Cocktail für das Publikum zur Präsentation, vier Cocktails für die Tasting-Jury. Das schlechteste Resultat der vier Jurybewertungen wird gestrichen. Die Reihenfolge der Kandidat:innen, wie auch die Auswahl der Jury, wird durch das Los, respektive durch die Swiss Barkeeper Union bestimmt.

7b. Die Schweizer Mocktail Meisterschaft 2023 wird in **zwei** Runden ausgetragen.

Alle Wettbewerbsteilnehmer*innen bestreiten die erste Runde (Qualifikation).

Die 6 Teilnehmer*innen, die in der ersten Runde die höchste Punktzahl erzielt haben, mixen erneut im Finale.

Das Befestigen jeglicher Dekorations- und Garnishelementen am oder im Glas vor dem Zubereiten des Cocktails, also vor der Zeitmessung auf der Bühne, ist verboten.

Im Finale wird nur noch ein Mocktail dekoriert. Im Finale der Kategorie Classic Aktiv und Mocktail stellt jede:r Teilnehmer:in mündlich Jury seinen Cocktail während MAXIMAL einer Minute in seinem englischsprachigen Präsentationsspeech vor. Es werden Zusammensetzung des Cocktails und seiner verwendeten Produkte und die Inspiration der Kreation erklärt. Die Speech-Minute ist NICHT Bestandteil der sieben-minütigen Arbeitszeit.

Die Gesamtsumme ALLER erzielten Punkte in den zwei Runden entscheidet über die Rangfolge 1-6.

Bei Punktgleichheit im ersten Rang muss in einer zusätzlichen Runde der/die Sieger/in ermittelt werden.

8. Nur essbare, an Ort und Stelle zubereitete Dekorationen werden akzeptiert. Die SBU stellt Orangen, Zitronen und Limetten zur Verfügung. Andere Früchte sind durch die Teilnehmer:innen mitzubringen. Die Dekorationen können im jeweiligen Office kurz vor dem Aufruf während 15 Minuten vorbereitet werden und dürfen keine mitgebrachten Dekorelemente enthalten.

Die Dekorationen dürfen keine Rückschlüsse auf die Urheber:innen der Cocktails geben.

Als frische Säfte sind Zitronen- Limetten- Orangen- und Grapefruitsaft zugelassen.

Die Verwendung von ungezuckerten, nicht aromatisierten Milchprodukten, sowie Sprays ist erlaubt.

Unter den Zutaten eines Mocktails darf sich **ein** sogenanntes «homemade ingredient», d.h. eine Zutat, die vom Competitoren selbst hergestellt wurde oder während der Vorbereitungszeit selbst hergestellt wird.

9. Die Herstellung des homemade ingredient muss genau im Rezept beschrieben sein. Der Anteil des homemade ingredient darf nicht 30% der Rezeptmenge überschreiten. Jegliche Zubereitungsart ist erlaubt. Zubereitungsart und dazu benutzte Arbeitsutensilien müssen im Rezept aufgeführt werden.

Die Verwendung von handschriftlichen Notizen und elektronischen Geräten (Spickzettel, Handy usw.) auf der Bühne ist verboten.

10. Verwendete Produkte:

Es dürfen nur Produkte von den offiziellen SBU-**Sponsoren und Supportern** verwendet werden, die Produkte der „SBU-Partner“ sind nicht enthalten im Produkteportfolio der Meisterschaft.

Details siehe www.barkeeper-union.ch (Rubriken Sponsoren und Supporter).

Produkte der Firma Silberbogen, von denen diese Firma nicht offizieller Schweizer Importeur sind, und die nicht bei anderen SBU-Sponsoren im Schweizer Sortiment enthalten sind, sind nicht zugelassen.

Es dürfen nur Produkte verwendet werden, die **in der Schweiz erhältlich** sind.

Wird bei der Rezepteinsendung Produkten ein falscher Sponsor oder Supporter zugeordnet, so werden diese Angaben von der SBU korrigiert; falls nötig, wird die Marke mit einer anderen ausgetauscht.

Falsche Angaben haben einen Abzug in der Techniknote zur Folge.

Liegt der Einkaufspreis eines Produktes über CHF 100.-, so muss diese Flasche selbst mitgebracht werden.

11. Einsendeschluss/Korrekturen

Der Einsendeschluss für die Rezepte ist um **23:59 Uhr am 15. September 2023**. Competitor:innen, die bis zu diesem Zeitpunkt ein in allen Punkten korrektes und reglementkonformes Rezept einreichen, erhalten 3 Zusatzpunkte auf die Techniknote. Rezepte mit Fehlern werden nicht zurückgeschickt, sondern von der SBU korrigiert.

12. Die Swiss Barkeeper Union ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Etwaige Reklamationen und Einwände sind UNMITTELBAR am Tag der Competition dem Jury-Chef vorzutragen.

Der Entscheid der Jury ist nicht anfechtbar.

13. Die Rezepte und deren Vermarktungsrechte bleiben bei der Swiss Barkeeper Union.

August 2023

Swiss Barkeeper Union