



Kompendium (regler og retningslinjer):

Bager- og konditor- konkurrencer ved Foodexpo 2024 i Herning

Søndag den 17. marts: **Danmarks Bedste Konditor** (Fødevareforbundet NNF er medarrangør)

Mandag den 18. marts: **Danmarks Bedste Bager** (Fødevareforbundet NNF er medarrangør)

Tirsdag den 19. marts: **Danmarks Bedste Romkugle**



Indholdsfortegnelse og indledning

- Alt om Danmarks Bedste Konditor 2024 (**seks sider**).
- Alt om Danmarks Bedste Bager 2024 (**fem sider**).
- Alt om Danmarks Bedste Romkugle 2024 (**en side**).

I kompendiet her har vi samlet detaljer, regler og retningslinjer vedrørende ovenstående tre fagkonkurrencer.

Hvor og i forbindelse med hvad?

MCH Messecenter Herning, hal F
Vardevej 1
7400 Herning
Danmark

Foodexpo er Nordens største fødevareremese og branchens faglige mødested for både besøgende og udstillere. Messen arrangeres i samarbejde med 13 toneangivende brancheforeninger inden for blandt andet foodservice, hotel, restaurant og detail (herunder Bager- & Konditormestre i Danmark), og messen har eksisteret siden 2004. Foodexpo afholdes hvert andet år, i lige år, i MCH Messecenter Herning.



Danmarks Bedste Konditor 2024 – søndag den 17. marts

Tema: Foodexpo 2024 // **Tid:** Seks timer i konkurrence + to timers forberedelse.

Ingen aldersbegrænsning. Så længe du har det relevante svendebrev og arbejder i Danmark, kan du gå efter titlen.

Program:

Lørdag den 16. marts

Kl. 14.00: Lodtrækning om køkkenerne.
Kl. 14.05: Opsætning af køkken.
Kl. 14.30-16.30: Forberedelse.

Søndag den 17. marts

Kl. 09.00: Konkurrencen starter.
Kl. 11.30: Aflevering af chokoladekonfekt.
Kl. 13.00: Aflevering af blikfang.
Kl. 14.00: Aflevering af etagekage.
Kl. 15.00: Aflevering af fromagekage.
Kl. 15.05: Konkurrencen slutter.
Kl. 16.00: Præmieoverrækkelse.

Antal konkurrencepladser: Fem.

Tilmeldingsdeadline og -proces: Søndag den 17. december – via konkurrencer@bkd.dk. Angiv navn og kontaktdata. Når tilmeldingsdeadlinen er overskredet, og vi kender det eksakte antal konkurrence-ansøgere, starter evt. en tidsmæssig overskuelig (kvalifikations)runde med indsendelse af præsentationer og produktbilleder. Der tilstræbes klarhed over det samlede deltagerfelt inden den 1. januar 2024. Hernæst præsenteres de udvalgte deltagere for yderligere relevante detaljer – såsom eksempelvis størrelsen på udstillings- og arbejdsborde.

Overnatning: Hotelværelse er til rådighed, hvis du ønsker dette (fra lørdag til søndag).

Træning og transportudgifter: Alle udgifter i forbindelse med træning og forberedelse er for egen regning. Du sørger selv for transporten til og fra konkurrencen. BKD refunderer transportomkostningerne til/fra konkurrencen (skattefri befordring jf. regler herom ved Skat). Rejser du med det offentlige (DSB og lignende), refunderer BKD dit udlæg for billetten. Der refunderes kun dokumenterede rejser ved indsendelse af udleverede BKD-rejsegodtgørelsesbilag.

Kontaktperson, yderligere oplysninger og tvivlsspørgsmål: Hanne Vilbrand, konkurrencer@bkd.dk, 32630400.



Opgave 1 – etagekage:

- Du skal fremstille en etagekage i tre etager.
- Stativet medbringer du selv til konkurrencen – har du ikke et, giver du besked herom til BKD.
- Bunde må medbringes bagt.
- Kagen må først monteres og smøres op under konkurrencen.
- Kagen må gerne flækkes og fyldes – men skal kunne opbevares uden køl.
- Kagen skal overtrækkes med marcipan.
- Kagen skal have en sprøjtet garneringskant.
- Kagen skal pyntes med marcipan-blomster/roser – fremstilles på dagen.
- Temaet skal være synligt på alle etager på kagen.
- Størrelser på etager frit.
- Form på etager frit.

Opgave 2 – fromagekage:

- Du skal fremstille en fromagekage, Ø18 – Ø24 cm.
- Kagen skal være afpyntet med glace.
- Temaet skal indgå i kagen.
- Du vil under forberedelsen få udleveret en frugt/grøntsag, der skal indgå i et af dine indlæg i kagen.
- Evt. bagte bunde må medbringes.

Opgave 3 – chokoladekonfekt:

- Du skal fremstille 2 x 15 stk. fyldte chokolader.
- En type støbt med to indlæg.
- En type støbt med et indlæg.
- Du vil lørdag den 16. marts kl. 14 få udleveret (og skal senere benytte) to stk. mystery-forme samt en smagsgiver.
- Til den ene form udleveres der transfersheet, som du skal dekorere inden brug.
- Dekorationsmateriale til transfersheet medbringes af deltageren.
- Smagsgiveren skal minimum indgå i et indlæg.
- Alle indlæg må fremstilles i konkurrenceperioden (fra forberedelsesdagen).
- Alle deltagere tempererer selv eget chokolade.



Opgave 4 – blikfang i sukker/karamel eller chokolade:

Hvis du vælger **sukker/karamel**, skal du designe, producere og præsentere et sukker/karamelblikfang ud fra temaet. Det centrale element skal følge temaet.

- Alle teknikker er tilladte, men alt skal være spiseligt.
- Der må i forvejen fremstilles forme, vinylforme etc. til brug under konkurrencen.
- Pastilage/tragant må medbringes – tørret og slebet – klar til at støbe i eller airbrushe på.
- Kogt farvet karamel må medbringes – indpakket.
- Presset sukker må medbringes – tørret.
- Alt karamel må medbringes støbt, blæst etc., men der må først foretages samling under konkurrencen.
- Der skal på blikfanget være minimum tre selvstændige elementer af trukket karamel – dette skal fremstilles og trækkes under konkurrencen.
- Blikfanget skal præsenteres, og det anbefales, at det samles på det tildelte udstillingsbord.
- Blikfanget skal minimum være 60 cm højt.

Hvis du vælger **chokolade**, skal du designe, producere og præsentere et chokoladeblikfang ud fra temaet. Det centrale element skal følge temaet.

- Alle teknikker er tilladte, men alt skal være spiseligt.
- Der må i forvejen fremstilles forme, vinylforme etc. til brug under konkurrencen.
- Pastilage/tragant må medbringes – tørret og slebet – klar til at støbe i eller airbrushe på.
- Alt chokolade må medbringes støbt, formet etc., men der må først foretages samling under konkurrencen.
- Der skal på blikfanget være minimum en selvstændig figur af modelleret chokolade – denne skal fremstilles og modelleres under konkurrencen samt være et bærende element ud fra temaet.
- Der skal på blikfanget være en bevægelig del.
- Blikfanget skal præsenteres, og det anbefales, at det samles på det tildelte udstillingsbord.
- Blikfanget skal minimum være 60 cm højt.
- Du skal selv medbringe chokoladekar til at smelte chokolade i.

Point og bedømmelse:

Bedømmelsen vil ske løbende under hele konkurrencen – og foretages af tre dommere.

Pointsystem:

Bedømmelsen er bygget op omkring **1) 'Measurements'**, og er der målinger på opgaverne – f.eks. antal/vægt – gives fradrag. I tilfældet vægt på et produkt, vil du få et fradrag på 10 % af pointet pr. 1 %, du rammer ved siden af vægten beskrevet i reglerne. **2) 'Judgement'** – her bedømmer dommerne med flipkort med point fra 0-3. Hvert point 0-3 har en selvstændig beskrivelse, så vi sikrer, at alle dommere bedømmer ud fra samme kriterier.

Kriterier for fyldte chokolader kan være:

Smag and aroma

0	Ingen eller kedelig duft, smag og aroma.
1	Kunne have indholdt mere aroma og smag, og/eller fyldet er meget dårligt afstemt.
2	God aroma og smag, men enkelte elementer i fyldet er ikke afstemt.
3	Perfekt aroma og smag – alle elementer i fyldet er afstemt.

Det er samlet set muligt at opnå 100 point.

Nedenstående er kun eksempler:

MEASUREMENT MARKING					
Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	1.00	Er der max. 4000 g. tærdigvægt i opskriften Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M2	1.00	Er sammensætningen efter bagning må kun foretages med spiselige materialer Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M3	1.00	Måler skuestykket max 50 cm x 50 cm i bunden & max 70 cm i højden Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M4	1.00	Indgår der minimum 50 % pørdede i opskriften og er dejen synligt hævet? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M5	2.00	Er temaet tydeligt indarbejdet i skuestykket? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>

JUDGEMENT MARKING				
Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded
J1	1.50	Aroma og smag 0 - Ingen aroma og smag 1 - Der kunne have været mere aroma og smag eller der er for meget aroma 2 - god aroma og smag 3 - Fantastisk afbalanceret aroma og smag	Judge 1 <input type="text"/> Judge 2 <input type="text"/> Judge 3 <input type="text"/>	<input type="text"/>
J2	2.00	Afbagning farve - alle stykker 0 - De er brændte eller underbagte 1 - De er lidt brændte eller lidt underbagte 2 - De er godt bagt med lidt afvigelse i farven 3 - De er perfekt bagt med ingen afvigelse i farven	Judge 1 <input type="text"/> Judge 2 <input type="text"/> Judge 3 <input type="text"/>	<input type="text"/>



Til stede på arbejdsstationen:	Deltagerne medbringer selv:
<p>1 stk. marmorplade, 60 x 40 cm. 1 stk. kogeplader – induktionsplader 1 stk. mikrobølgeovn – 26 x 26 x 18 cm. Herd ovn – (et deck pr. deltager) 2 stk. rulleborde (til deling) 1 røremaskine – 10 liters kedel 2 stk. træarbejdsborde á 180 x 60 cm. Køl- og frysefaciliteter (til deling) Karamellamper Transfersheet Råvarer – se varebestilling</p>	<p>Håndværktøj Vinylforme – klar til brug Farver Airbrush Kompresser Forme Coolspray Karamelpumpe Silikonemåtter Gasbrænder Diverse specialprodukter Røremaskine Etc.</p>



Nedenstående råvarer – mulige at bestille forud for konkurrencen:

Er råvaren ikke på listen, medbringer du denne selv. Råvarer skal bestilles online – link sendes separat efter tilmelding – bestilling senest den 1. marts 2024 kl. 12.00.

<i>Råvarer</i>	<i>Råvarer</i>
Piskefløde 38 %	Odense figurmasse
Sødmælk	Odense kransekage xx
Smør	Odense marcipan hvid
Kærnemælk	Odense marcipan ekstra hvid
Past. hele æg	Odenseknapper mørk
Past. blommer	Odenseknapper lys
Past. æggehvider	Odenseknapper hvid
Hele æg	Odense farvet overtræk
Valnødder	Odense mandler hel u/hinde
Kakao – Callebaut	Odense mandelflager
Chokolade Callebaut Mørk 54,5 %	Odense hasselnød hel m/hinde
Chokolade Callebaut Lys 33,6 %	Odense hasselnød hel u/hinde
Chokolade Callebaut Hvid 28 %	Odense nougat
Chokoladesmør Callebaut	Hvedemel
Honning	Landmel
Melis	Grahamsmel
Brun farin	Speltmel
Sirup	Spelt fuldkornsmel
Flormelis	Durum fin
Glukose	Durum grov
Gelé - Miroir Classic Neutral	Sigtemel
Isomalt	Rugmel
Vanillestænger	Halvsigterugmel
Salt fin	Rugsigtemel
Salt grov	Fransk hvedemel
Salt flager	Italiensk hvedemel
Gær	Hørfrø
Rullesmør	Solsikkekerner
Sesam	Græskarkerner



Danmarks Bedste Bager 2024 – mandag den 18. marts

Tema: Foodexpo 2024 // **Tid:** Seks timer i konkurrence + to timers forberedelse.

Ingen aldersbegrænsning. Så længe du har det relevante svendebrev og arbejder i Danmark, kan du gå efter titlen.

Program:

Søndag den 17. marts

Kl. 16.30: Lodtrækning om køkkenerne.
Kl. 16.35: Opsætning af køkken.
Kl. 17.00-19.00: Forberedelse.

Mandag den 18. marts

Kl. 09.00: Konkurrencen starter.
Kl. 12.00: Aflevering af baguetter.
Kl. 13.00: Aflevering af rullede deje, wienerbrød, croissanter og New York rolls.
Kl. 14.00: Aflevering af mystery-opgave.
Kl. 15.00: Aflevering af take-away/fastfood.
Kl. 15.05: Konkurrencen slutter.
Kl. 16.00: Præmieoverrækkelse.

Antal konkurrencepladser: Fem.

Tilmeldingsdeadline og -proces: Søndag den 17. december – via konkurrencer@bkd.dk. Angiv navn og kontaktdata. Når tilmeldingsdeadlinen er overskredet, og vi kender det eksakte antal konkurrence-ansøgere, starter evt. en tidsmæssig overskuelig (kvalifikationsrunde)runde med indsendelse af præsentationer og produktbilleder. Der tilstræbes klarhed over det samlede deltagerfelt inden den 1. januar 2024. Hernæst præsenteres de udvalgte deltagere for yderligere relevante detaljer – såsom eksempelvis størrelsen på udstillings- og arbejdsborde.

Overnatning: Hotelværelse er til rådighed, hvis du ønsker dette (fra lørdag til søndag).

Træning og transportudgifter: Alle udgifter i forbindelse med træning og forberedelse er for egen regning. Du sørger selv for transporten til og fra konkurrencen. BKD refunderer transportomkostningerne til/fra konkurrencen (skattefri befordring jf. regler herom ved Skat). Rejser du med det offentlige (DSB og lignende), refunderer BKD dit udlæg for billetten. Der refunderes kun dokumenterede rejser ved indsendelse af udleverede BKD-rejsegodtgørelsesbilag.

Kontaktperson, yderligere oplysninger og tvivlsspørgsmål: Hanne Vilbrand, konkurrencer@bkd.dk, 32630400.



Opgave 1 – mystery-opgave:

- Du vil søndag den 17. marts kl. 16.30 få udleveret en opskrift på et ukendt produkt, der skal fremstilles på konkurrencedagen.

Opgave 2 – baguetter:

- 15 stk.
- Vægt 250 gram færdigbagt per styk – 50 cm lang – fem snit.

Opgave 3 – rullede deje, tre typer:

- **Klassisk dansk wienerbrød**
- Der fremstilles 20 stk. wienerbrød – en variant
- Afpyntning frit.
- Fyldninger må medbringes.
- Max. færdigbagt 70 gram inkl. dekoration.

- **Klassiske croissanter**
- Der skal fremstilles 20 stk. croissanter.
- Max. færdigbagt 70 gram.
- Produktet må gerne indfarves.
- Evt. brug af indfavning skal følge gældende lovgivning (opskrift skal medbringes).

- **New York Rolls**
- Der skal fremstilles 18 stk. New York Rolls – tre forskellige varianter (seks af hver variant).
- Størrelse er fri – deltageren medbringer selv ringe eller silikone-bagemåtte.
- Vægt er fri – dog bedømmes vægten på ensartethed.
- Fyld må medbringes.
- Topping/glace/glasur etc. må medbringes.
- Deltageren skal præsentere produkterne stående på højkant.
- Deltageren medbringer selv præsentationsmateriale.

Opgave 4 – take-away/fastfood

- En type bagt convenience-produkt – 20 stk.
- Vægt 80-120 gram færdigbagt.
- Må ikke dekoreres eller fyldes efter bagning.
- Fyldninger må medbringes.

Point og bedømmelse:

Bedømmelsen vil ske løbende under hele konkurrencen – og foretages af tre dommere.

Pointsystem:

Bedømmelsen er bygget op omkring 1) 'Measurements', og er der målinger på opgaverne – f.eks. antal/vægt – gives fradrag. I tilfældet vægt på et produkt, vil du få et fradrag på 10 % af pointet pr. 1 %, du rammer ved siden af vægten beskrevet i reglerne. 2) 'Judgement' – her bedømmer dommerne med flipkort med point fra 0-3. Hvert point 0-3 har en selvstændig beskrivelse, så vi sikrer, at alle dommere bedømmer ud fra samme kriterier.

Kriterier for rullede deje kan være:

Rullelag og opbagning:

0	Ingen rullelag og opbagning.
1	Synlige, men uens rullelag og opbagning.
2	Ens rullelag og/eller ens opbagning.
3	Perfekte ens rullelag og ens opbagning.

Det er samlet set muligt at opnå 100 point.

Nedenstående er kun eksempler:

MEASUREMENT MARKING					
Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement or Nominal Size	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	1.00	Er der max. 4000 g færdigvægt i opskriften Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M2	1.00	Er sammensætningen efter bagning må kun foretages med spiselige materialer Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M3	1.00	Måler skuestykket max 50 cm x 50 cm i bunden & max 70 cm i højden Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M4	1.00	Indgå der minimum 50 % gærdej i opskriften og er dejen synligt hævet? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>
M5	2.00	Er temaet tydeligt indarbejdet i skuestykket? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		<input type="text"/>	<input type="text"/>

JUDGEMENT MARKING				
Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded
J1	1.50	Aroma og smag 0 - Ingen aroma og smag 1 - Der kunne have været mere aroma og smag eller der er for meget aroma 2 - god aroma og smag 3 - Fantastisk afbalanceret aroma og smag	Judge 1 <input type="text"/> Judge 2 <input type="text"/> Judge 3 <input type="text"/>	<input type="text"/>
J2	2.00	Afbagning farve - alle stykker 0 - De er brændte eller underbagte 1 - De er lidt brændte eller lidt underbagte 2 - De er godt bagt med lidt afvigelse i farven 3 - De er perfekt bagt med ingen afvigelse i farven	Judge 1 <input type="text"/> Judge 2 <input type="text"/> Judge 3 <input type="text"/>	<input type="text"/>



Til stede på arbejdsstationen:	Deltagerne medbringer selv:
<p>1 stk. marmorplade, 60 x 40 cm. 1 stk. kogeplader – induktionsplader 1 stk. mikrobølgeovn – 26 x 26 x 18 cm. Herd ovn – (et deck pr. deltager) 2 stk. rulleborde (til deling) 1 røremaskine – 10 liters kedel 2 stk. træarbejdsborde á 180 x 60 cm. Køl- og frysefaciliteter (til deling) Karamellamper Transfersheet Råvarer – se varebestilling</p>	<p>Håndværktøj Vinylforme – klar til brug Farver Airbrush Kompresser Forme Coolspray Karamelpumpe Silikonemåtter Gasbrænder Diverse specialprodukter Røremaskine Etc.</p>



Nedenstående råvarer – mulige at bestille forud for konkurrencen:

Er råvaren ikke på listen, medbringer du denne selv. Råvarer skal bestilles online – link sendes separat efter tilmelding – bestilling senest den 1. marts 2024 kl. 12.00.

<i>Råvarer</i>	<i>Råvarer</i>
Piskefløde 38 %	Odense figurmasse
Sødmælk	Odense kransekage xx
Smør	Odense marcipan hvid
Kærnemælk	Odense marcipan ekstra hvid
Past. hele æg	Odenseknapper mørk
Past. blommer	Odenseknapper lys
Past. æggeghvider	Odenseknapper hvid
Hele æg	Odense farvet overtræk
Valnødder	Odense mandler hel u/hinde
Kakao – Callebaut	Odense mandelflager
Chokolade Callebaut Mørk 54,5 %	Odense hasselnød hel m/hinde
Chokolade Callebaut Lys 33,6 %	Odense hasselnød hel u/hinde
Chokolade Callebaut Hvid 28 %	Odense nougat
Chokoladesmør Callebaut	Hvedemel
Honning	Landmel
Melis	Grahamsmel
Brun farin	Speltmel
Sirup	Spelt fuldkornsmel
Flormelis	Durum fin
Glukose	Durum grov
Gelé - Miroir Classic Neutral	Sigtemel
Isomalt	Rugmel
Vanillestænger	Halvsigterugmel
Salt fin	Rugsigtemel
Salt grov	Fransk hvedemel
Salt flager	Italiensk hvedemel
Gær	Hørfrø
Rullesmør	Solsikkekerner
Sesam	Græskarkerner



Danmarks Bedste Romkugle 2024 – tirsdag den 19. marts

Foruden BKD-medlemmer kan andre virksomheder, som beskæftiger faglærte bagere og konditorer, deltage. Medlemmer af BKD deltager gratis, ikke-medlemmer skal betale et deltagergebyr på kr. 3.000.

Reglerne:

- Det står deltagervirksomhederne frit for, om man vil indstille den romkugle, der allerede sælges i dag, eller evt. udvikle en variant til konkurrence-lejligheden.
- Der er ingen krav om indlevering af opskriften.
- Virksomheden skal indlevere 100 romkugler á 25 gram til BKD's stand på Foodexpo senest tirsdag den 19. marts kl. 10.30. Alle romkugler skal være neutrale i udtryk – de må altså ikke bære præg af, hvilken virksomhed de kommer fra.
- Man skal være til stede på Foodexpo, når præmieoverrækkelsen går i gang kl. 15.30, for at kunne blive nummer 1, 2 eller 3.
- Der må kun indleveres en romkuglevariant pr. virksomhed.

Tilmelding til konkurrencen skal sendes til mail: konkurrencer@bkd.dk (senest tirsdag den 5. marts 2024).

Tidsplan, tirsdag den 19. marts i Herning:

- Kl. 09.00-10.30, senest indlevering af romkugler ved BKD's stand.
- Kl. 11.00-12.30, indledende, professionel bedømmelse af de indleverede produkter.
- Kl. 13.30-14.30, forbrugerbedømmelse af de indleverede produkter.
- Kl. 15.30-15.45, præmieoverrækkelse.

Bedømmelseskriterier:

Professionel bedømmelse

- Smag; tekstur og konsistens; udseende og rationale. Hver enkelt dommer bedømmer hvert produkt ud fra de tre kriterier og giver herefter produktet point fra 1-10.

Forbrugerbedømmelse

- Smag.

Kontaktperson, yderligere oplysninger og tvivlsspørgsmål: Hanne Vilbrand, konkurrencer@bkd.dk, 32630400.