

Kompendium:

Regler og retningslinjer

Danmarks Bedste Bager 2026

Mandag den 23. marts 2026 på Foodexpo 2026 i Herning

(Fødevareforbundet NNF er medarrangør)





Tema: Foodexpo 2026 // **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 22. marts

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

Mandag den 23. marts

Kl. 09.00: Konkurrencen starter.
Kl. 12.00: Aflevering af baguetter.
Kl. 13.00: Aflevering af rullede deje, wienerbrød, croissanter og cross-laminated rolls.
Kl. 14.00: Aflevering af mystery opgave brød
14.00 – 14.30: Oprydning på egen konkurrenceområde
Kl. 14.30: Mystery opgave XX
Kl. 15.05: Konkurrencen slutter.
Kl. 16.00: Præmieoverrækkelse.

Sted: Foodexpo, MCH Messecenter Herning, hal H, Vardevej 1, 7400 Herning

Honorar: Alle finaledeltagere modtager kr. 5.000 i honorar

Antal konkurrencepladser: Fem.

Tilmeldingsdeadline og -proces: Søndag den 1. 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 2026. Dernæst 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 søndag til mandag).

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.

BKD

Islands Brygge 26, 2300 København S / Telefon 32 63 04 00
info@bkd.dk / www.bkd.dk

Opgave 1 – Mystery-opgave brød

- Du vil søndag den 22. 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 80 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).

- *Visible lamination rolls (cross-laminated effect)*

- Der skal fremstilles 18 stk. cross-laminated rolls – tre forskellige smags varianter (seks af hver variant)
- Formen er rund, med fyld i midten
- Produktet skal fyldes efter bagning.
- Fyldningen skal være synlig
- Størrelse er fri – deltageren medbringer selv ringe eller silikone-bagemåtte.
- Vægt er fri – dog bedømmes vægten på ensartethed.
- Fyld må medbringes.
- Topping/glaze/glasur etc. må medbringes.
- Produktet skal udvise en tydelig og æstetisk synlig lagdeling i overfladen med en krydslamineret effekt.



Opgave 4 – Mystery-opgave XX

- Du vil mandag den 23. marts kl. 14.30 få udleveret en opgave, der skal fremstilles på konkurrencedagen.



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			
M2	1.00	Er sammensætningen efter bagning må kun foretages med spiselige materialer Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point			
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			
M4	1.00	Indgå der minimum 50 % gærde i opskriften og er dejen synligt hævet? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point			
M5	2.00	Er temaet tydeligt indarbejdet i skuestykket? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point			

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 Judge 2 Judge 3		
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 Judge 2 Judge 3		



Til stede på arbejdsstationen:	Deltagerne medbringer selv:
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	Håndværktøj Vinylforme – klar til brug Farver Airbrush Kompresser Forme Coolspray Karamelpumpe Silikonemåtter Gasbrænder Diverse specialprodukter Røremaskine Etc.



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 2026 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. æggevider	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

BKD

Islands Brygge 26, 2300 København S / Telefon 32 63 04 00
info@bkd.dk / www.bkd.dk