

Kompendium:

Regler og retningslinjer

Danmarks Bedste Konditor 2026

Søndag den 22. 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:

Lørdag den 21. marts

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

Søndag den 22. marts

Kl. 08.00: Konkurrencen starter.
Kl. 12.00: Aflevering af blikfang.
Kl. 13.00: Aflevering af etagekage.
Kl. 14.00: Aflevering af fromagekage.
Kl. 14.15-15.00: Mystery opgave
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 tilmeldingsdeadline 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 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 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.

BKD

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



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.
- Der skal være minimum 2 forskellige indlæg 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 – 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.

Opgave 4 – Mystery-opgave XX

- Du vil søndag den 22. marts kl. 14.15 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 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
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 % gærdej i opskriften og er dejen synligt hævet? Ja = 1.0 point, Nej = 0.0 point		
M5	2.00	Er tempest 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	

BKD



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