

[www.berlin-isst-gut.com](http://www.berlin-isst-gut.com)

Dr. Karin Raschinsky

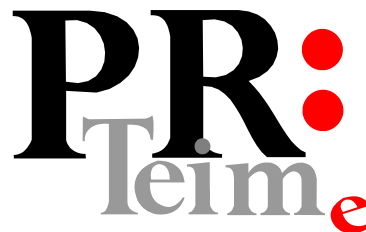
Kilianstrasse 8

12459 Berlin

Telefon: 030 / 530 14 518

Fax: 03212-1061800

[doctor@kaese-kuchen.com](mailto:doctor@kaese-kuchen.com)



## 9. Berlin- Brandenburger Käsekuchen - Wettbewerb

### Erfinder, Organisation & Umsetzung

Team „berlin-isst-gut“

#### **Schirmherrschaft:**

Konditoren-Innung Berlin



#### **Partner:**

Marheineke Markthalle Berlin



### Ausschreibung – Professionelle Produzenten für die Sonderkategorie:

#### **- Kleines, feines Käsetörtchen -**

Die besondere Kategorie: „Kleines, feines Käsetörtchen“ wird durch eine separate Jury bewertet, die durch die Konditoren-Innung Berlin gewählt wird.

#### **- Wahl des feinen, kleinen Käsetörtchens 2015 –**

Diese Jury trifft die Entscheidung zur Wahl des „Feinen, kleinen Käsetörtchens 2015“

**Teilnehmer:** Konditoren, Bäcker, Patisserien; alle professionellen Hersteller von Käsekuchen des Handwerks.  
Der Teilnehmer ist ein ausgewiesener Fachbetrieb / ein backender Betrieb / ein ausgewiesener Produzent

**Veranstaltungsort:** Marheineke Markthalle:  
Marheinekestrasse 15/Marheinekeplatz  
10961 Berlin

**Veranstaltungstag:** **07. März 2015** von 11:00 Uhr – 16:00 Uhr

## Allgemeine Teilnahmebedingungen:

### **1. Wettbewerbsprodukt: Sonderkategorie: „Kleines, feines Käsetörtchen“**

1.1. Jeder teilnehmende Betrieb reicht:  
ein „**Kleines, feines, Käsetörtchen**“ – ein Produkt dieser Sonderkategorie ein..

- Einzelstücke werden nicht akzeptiert: Mindestanforderung: 10 Stückchen
- Gewicht gesamt: maximal: 150 ml

1.2 Der Teilnehmer garantiert eine exakte Kennzeichnung seines  
„**Kleinen, feinen Käsetörtchens**“, das heißt:

- Angabe der Kategorie
- Angabe des besonderen Namens des Käsetörtchens
- nach gesetzl.Vorschrift: Angabe der Allergene
- Name und Anschrift sowie Telefonnummer des Teilnehmers

1.3. Mit der Anmeldung des Produktes wird für das „Käsetörtchen“ eine  
**Startnummer** vergeben. Diese **Startnummer** senden wir Ihnen zu.  
Bitte bringen Sie die Startnummer gut sichtbar auf den Tortenkarton / Verpackung an.

**Ohne diese exakten Angaben können die Organisatoren den Käsekuchen für den Wettbewerb nicht berücksichtigen.**

---

**2.** Jeder teilnehmende Betrieb reicht mit der Lieferung seines Käsetörtchens auch  
das Geschmacksformular ein.

---

**3. Letzter Anmeldetag : Mittwoch: 25. Februar: über das Anmeldeformular**

---

**4. Abholservice / „Käsetörtchen“ vor Ort:**

4.1. **Abholservice:** Das „Käsetörtchen“ und die weiteren Wettbewerbskuchen  
werden, entsprechend Ihrer Anmeldung,  
**am Freitag, den 06. März in der Zeit von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr abgeholt.**  
**Die Inanspruchnahme ist auf dem Antwortformular anzugeben.**

- Bei Inanspruchnahme des Abholservice verpflichten sich die Teilnehmer, die Wettbewerbskuchen für den Transport in einer **transportsicheren Verpackung** an den Abholservice zu übergeben. Andernfalls entfällt jegliche Haftung für die eingereichten Produkte.

Die Agentur PR:Teime übernimmt keine Haftung für den Transport.

4.2. **Individuelle Anlieferung** am Veranstaltungstag (07.März) muss das „Käsetörtchen“  
bis spätestens 9:00 Uhr vor Ort sein.

[www.berlin-isst-gut.com](http://www.berlin-isst-gut.com)

Dr. Karin Raschinsky

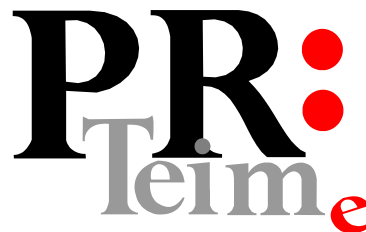
Kilianstrasse 8

12459 Berlin

Telefon: 030 / 530 14 518

Fax: 03212-1061800

[doctor@kaese-kuchen.com](mailto:doctor@kaese-kuchen.com)



**Eine verspätete Anmeldung oder eine verspätete Abgabe des „Käsetörtchen“  
führt zum Ausschluss des Wettbewerbes.**

**5. Bewertungskriterien:**

5.1 Geprüft wird nach einer professionellen Bewertung für **„Feine Backwaren“**.

5.2 Fach – Jury:

Die Jury besteht aus einem Meister – Konditorenremium.

**6. Rücktrittsrecht**

Jeder Teilnehmer hat das Recht vom Wettbewerb bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zurückzutreten.

Ein späterer Rücktritt ist aus Gründen höherer Gewalt möglich (Krankheit / betriebliche Gründe etc.).

Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass das von ihm zur Verfügung gestellte Wettbewerbsprodukt im Anschluss an die Veranstaltung verkauft wird.

Der Erlös wird für die Ausbildungsförderung im Konditorenhandwerk verwendet.

Berlin, Januar 2015

**[9. Käsekuchen-Wettbewerb 2015!](#)**