
HighCon- Cup Leipzig 2021



Frischeküche im Zeichen der Zeit



HCCL2021

developed by GastroBrain

www.highconcup.de

High Con Cup Leipzig 2021



Ein gemeinsames Projekt vom

**Internationalen Kochkunstverein zu Leipzig
1884 e.V. (IKL)**



und

GastroBrain
dem Ideengeber

Andere Zeiten erfordern andere Arbeits- methoden

- Abwanderung von Köchen in andere Branchen
- Fehlender Nachwuchs - aber doch Gäste mit hohen Erwartungen - eine immer größer werdende Herausforderung der Gastronomie und Hotellerie
- ***Highconvenience gewinnen immer mehr an Bedeutung***
- Warum soll man nicht weiterhin seine kreative Art als Koch ausleben und genau diese Produkte selbst herstellen?
- Produktionstage für die laufende Woche entzerren die Vorbereitung
- Gleichbleibende Qualität - höhere Materialausbeute
- Steigende Energiekosten- effizienter Geräteinsatz
- zufriedenerer Gäste und entspannteres Arbeiten für die Köche
- Der HighConCup soll Köchen, Ideen und Anregungen geben althergebrachte Arbeitsweisen zeitgemäß anzupassen!

High- Convenience

Convenience - Bequeme Lebensmittel:

Küchenfertig unzubereitete Lebensmittel (z.Bsp. Fischfilet, Steakhüfte, Salat...)

Garfertig z. B. Nudeln, gewürzte Steaks

Aufguss-/Anrührfertig: Suppen, Saucen

Servier-, Verzehrfertig z. B. Speiseeis, Portionsdessert, gebackene Backwaren

Regenerierfertig z. B. fertig gegarte gekühlte Speisen

Als **HIGH Convenience** werden Lebensmittel bezeichnet, welche einen sehr hohen Verarbeitungsgrad erreicht haben und entweder servier- bzw. regenerierfertig sind

Team

Teilnahmeberechtigt ist jeweils ein Team aus drei Personen:

- einem Teamchef/ einer Teamchefin
- einem Jungkoch/ Jungköchin/ Azubi
- einem Gast/ Hobbykoch des Objektes

Das Team kommt idealerweise aus einem Haus, es kann sich aber auch extra für diesen Wettkampf zusammenfinden!

Die dritte Person darf keinen gastronomischen Abschluss haben!

Termine

30.09.2021 Einsendeschluss Bewerbung

13.10.2021 Bekanntgabe der Teilnehmer

07.11.2021 Tag 1 Team A und B

08.11.2021 Tag 2 Team C und D

09.11.2021 Tag 3 Service

09.11.2021 Tag 3 Siegerehrung

Menü

3 Gänge

Couvert:

Selbst gebackenes Brot/ veganer Aufstrich

Suppe:

warme Suppe mit knuspriger gefüllter Einlage

Hauptgang:

Rosa Kalbsrücken, 3 verschiedene saisonale Gemüse,
Beilage aus passierter Kartoffel

Dessert:

2 Hauptkomponenten warm und kalt serviert

Aufgaben- stellung Technik/ Arbeits- materialien

Erstellen Sie ein Menü, welches unter folgenden Voraussetzungen und Nutzung folgender Technik zubereitet werden soll:

Tag 1 komplette Vorbereitung/ Garung / Kühlung der Menükomponenten

Tag 2 Anrichten und Finishen/ Regenerieren des Menüs

Diese Technik MUSS eingesetzt werden

- Roland Systemküche inkl. Tellerwagen
- Robocoupe
- ISI Thermowip
- Giesser Messer

Folgende Technik/ Anrichtegeschirr steht weiterhin zur Verfügung:

- Kühlmöglichkeiten
- Geschirr pro Team je Gang 30 Stück

Vorausscheid

1. Aufstellen eines Menüs

1.1 Suppe

1.2 Hauptgang

1.3 Dessert

Es sind beschriftete Farbaufnahmen von jedem Gang des Menüs einzufügen. Das Geschirr wird beim praktischen Teil zur Verfügung gestellt

2. Erstellung der Dokumentation

2.1 Materialanforderung für 25 Personen als Gesamtaufstellung

Suppe für 50 Portionen (im rückerstattenden EK enthalten)

2.2 Kalkulation für zehn Personen (pro Person dürfen 12,50 € Netto Einkaufswert nicht überschritten werden)

2.3 Detaillierte Beschreibung der Zubereitung, folgende Komponenten müssen verwendet werden:

Laut Menü

Alle zusätzlichen Produkte zur Ergänzung dieser Vorgaben eines jeden Ganges sind frei wählbar!

Eine Grundjus für den Hauptgang darf mitgebracht werden.

Bedingungen Vorausscheid

Einsendeschluss 30.09.2021

Auf den Unterlagen dürfen, zwecks neutraler Bewertung keine Angaben zum Team vermerkt sein, es genügt ein Deckblatt

Die eingereichten Unterlagen müssen sich nach der Gliederung der Punkte 1 und 2 des Vorausscheids richten und alle Seiten fortlaufend nummeriert sein. Alle Ausführungen müssen in deutscher Sprache verfasst sein. Nur maschinell erstellte Unterlagen, in einem Klemmhefter eingeordnet und in dreifacher Ausführung mit Fotos werden bewertet.

Die Teamaufstellung mit persönlichen Daten der Teammitglieder einmal und in einem extra Klemmhefter

Es werden 4 Mannschaften zum Endausscheid zugelassen, die zwei danach platzierten stehen im Falle eines Ausfalls einer der 4 Endrundenteilnehmer als Reserve zur Verfügung. Die 2 Reservemannschaften erhalten die Plätze 4 und bekommen dazu bei der Siegerehrung Preise.

Die Rechte an den Rezepturen und Bildmaterial gehen auf den Veranstalter über.

Die Teilnehmer erklären sich bereit, dass Ihre Kontaktdaten mit den Partnern geteilt werden.

Der Veranstalter erhält das uneingeschränkte Recht der Veröffentlichung der Bilder aller Teilnehmer. Mit Teilnahme am Cup stimmen alle Teilnehmer dem zu.

Termine

Endrunde

So 7.11.2021

Mo 8.11.2021

Di 9.11.2021

Sonntag und Montag bereiten je 2 Teams Ihre Menüs vor

Insgesamt können 4 Teams teilnehmen

Zeit am Vorbereitungstag 4,5 Stunden

Dienstag ab 11:00 beginnt der Service, die Speisen werden serviert.

Es treten jeweils 2 Teams gleichzeitig an

Jedes Team hat vor dem Service 90 min Zeit zur Endvorbereitung und Beginn des 1. Ganges.

Startplätze werden für den Vorbereitungstag sowie Finishingtag ausgelost

Es treten alle Teilnehmer in sauberer Kochbekleidung zum Wettbewerb an!

Die Teilnehmer bringen Ihre Ware mit und bekommen 25 x pro Menü einen Ausgleich von 12,50 € (Inkl. der zusätzlichen Suppe)

Die Ware wird am 1. Wettkampftag auf rezeptierte Menge und Einhaltung hygienischer Standards überprüft.

Praktische Endrunde

Mise en place

Sonntag 07.11.2021

08:00 Uhr Einräumen der Küche

09:00 -14:00 Uhr Team A und B kochen

Ab 13:30 Uhr dürfen keine Gargeräte mehr genutzt werden!

Die Küche muss bis 14:45 sauber verlassen werden

15:00- 17:00 Uhr Showkochen mit Mario Kotaska und vorher bestimmten Teilnehmern

Montag 08.11.2021

08:00 Uhr Einräumen der Küche

09:00 -14:00 Uhr Team C und D kochen

Ab 13:30 Uhr dürfen keine Gargeräte mehr genutzt werden!

Die Küche muss bis 14:45 sauber verlassen werden

15:00- 17:00 Uhr Showkochen mit Mario Kotaska und vorher bestimmten Teilnehmern

Praktische Endrunde Service

Die Reihenfolge des Service wird am 08.11.2021 um 17:30 Uhr ausgelost

Dienstag 09.11.2021!

09:30 Uhr betreten der Küche Team 1 und 2

10:30 Couvert einsetzen

11:00 Uhr Menübeginn/ Suppe

11:20 Uhr Hauptgang

11:45 Uhr Dessert

Reinigung der Küche bis 12:15 Uhr

12:30 Uhr betreten der Küche Team 3 und 4

13:30 Uhr Couvert einsetzen

14:00 Uhr Menübeginn/ Suppe

14:20 Uhr Hauptgang

14:45 Uhr Dessert

Reinigung der Küche bis 15:15 Uhr

Hinweis zur Suppe:

Es werden weitere 25 Portionen zubereitet, diese werden im Showküchenbereich für Gäste von externen Mitarbeitern ausgegeben.

Bewertung

Die Bewertung setzt sich aus 5 Teilen zusammen:

1.	Bewertung der eingereichten Unterlagen zum Vorausscheid	100
<hr/>		
1.	Tag 1/ Mise en place	150
2.	Tag 2/ anrichten, finishen, servieren	50
3.	Fertiges Menü	
	Jury	100
	Gäste	100
	Max. Punktzahl	<u>500</u>

Preise

1. Platz 1500,00 €

HighConCup

Sachpreise

2. Platz 600,00 €

Sachpreise

3. Platz 2x 300,00 €

Sachpreise

4. Platz(Reserveteam) Sachpreise

Übernachtung der Wettbewerbsteil- nehmer

- Übernachtung und Frühstück wird bei Bedarf kostenfrei zur Verfügung gestellt
- Fahrtkosten werden nicht vom Austragenden beglichen



ROLAND Systemküchen - Die Küche der Zukunft!

Ihre Kulinarik – im neuen Küchenzeitalter

- 1x ROLAND iCombi 8.0 mit Grillsystem
- 1x ROLAND iCombi 8.0 mit Regeneriersystem
- 1x ROLAND iCombi Duo XS
- 1x ROLAND Kochcenter 2-25
- 1x ROLAND Schockfroster 14.0
- 1x ROLAND Klimalagerschrank
- 2x ROLAND Kühl-/Tiefkühlstation mit Ausgabesystem
- 1x ROLAND Systemmöbel 725 mit Waschbecken
- 1x Menüsystem 26
- 1x Auftischinduktionsfeld

robot  coupe®

robot coupe Robot Cook® Küchenmaschine

Emulgieren, Zerkleinern, Pürieren, Hacken, Mischen und Kneten – all diese Aufgaben erledigt der Robot Cook auf absolut zuverlässige Weise. Die professionelle Küchenmaschine aus Frankreich schafft bis zu 4500 U/min und erreicht Temperaturen bis +140°C!

robot coupe Stabmixer

isi[®]
inspiring food.

Thermo Whip.

The thermoinsulated allrounder

Der thermoisierte Whip für alle
Gelegenheiten.

HighConc
2021



GIESSER

MADE IN GERMANY

**„Hier kommen sie her,
DIE RICHTIG GUTEN MESSER.“**



Die Kollektion "O – The better Place"

beschränkt sich auf wenige, multifunktionale Teile, die jedoch alle wesentlichen Funktionen eines Geschirrs bieten. Ein präziser Knick teilt alle Teile von "O" in zwei Bereiche: einen, auf dem das Essen Platz findet und einen, der zum Greifen gedacht ist. Die Inspiration dafür kommt von gefaltetem Papier, von der Technik des Origami, die wörtlich nichts anderes bedeutet: Oru = Falte, Kami = Papier. Vorbild waren auch Faltungen, wie sie als Prinzip vielfach in der Natur vorkommen.

Unterstützung der Teilnehmer durch Partner

Die Teilnehmer bekommen im Vorfeld die Möglichkeit sich bei den Partnern über die Technik bzw. die Ware theoretisch zu informieren.

Die Teilnehmer im Endausscheid bekommen, zeitlich limitierte praktische Unterstützung in der Vorbereitungszeit. Und auf Wunsch definierte Produktproben sowie je einen Menütellersatz.

Bei Anschaffung von vorgegebener Wettkampftechnik durch Teilnehmer erhalten diese einen Vorteil.

Vertragspartner Organisation

Ansprechpartner für Teilnehmer, Sponsoren und
Messe ist der IKL

in Person

Maik Quinque-

Apels Garten/ IKL

Mike Schneider

GastroBrain/ IKL

gastrobrain@gmail.com

0151/ 40624901

**Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884
e.V. (IKL)**

% Apels Garten GmbH
Kolonnadenstraße 2
04109 Leipzig

**Wir freuen uns auf einen
gemeinsamen
erfolgreichen HighConCup 2021!**

**Bei Fragen, Wünschen, Anregungen,
Verbesserungen, Tipps und Lob stehen wir
jederzeit bereit!**

Weitere Messebeteiligung gewünscht?

- Die Leipziger Messe bietet interessierten Partnern unabhängig von der Wettbewerbs- und Snackorganisation weitere Standgrößen und Standorte auf der **ISS GUT!** an
- Ein weiteres Veranstaltungskonzept ist die **ISS GUT! Care**- ein Konzept für den GV- und Carebereich

Ihre Ansprechpartnerin:

Ulrike Lange
Projektdirektorin

Leipziger Messe GmbH
Abteilung: ISS GUT! / Intec / Zuliefermesse
Messe-Allee 1, 04356 Leipzig, Deutschland
Tel: +49 341 678-8061

<https://www.leipziger-messe.de>

<https://www.iss-gut-leipzig.de>

<https://www.messe-intec.de>

<https://www.zuliefermesse.de>

Alles ~~wird~~
ISS GUT!



7. – 9. NOVEMBER 2021

**ISS
GUT!**

ISS GUT! CARE