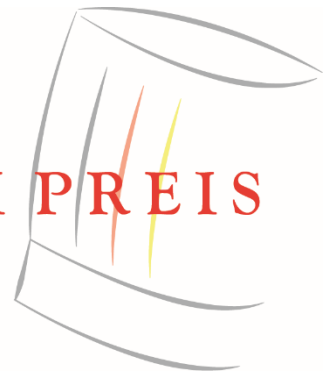


# RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



**Statuten 2019**

# Inhalt Statuten 2019

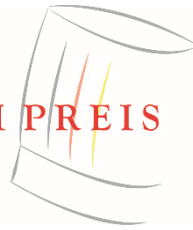
1	Die Sieger .....	5
2	Vorwort.....	7
3	Zielsetzung.....	8
4	Träger.....	8
5	Teilnahmeberechtigung .....	8
6	Ablauf .....	9
7	Erste Stufe: Die Zweigvereine .....	9
8	Zweite Stufe: Landesverbände des VKD .....	9
8.1	Vorbereitungen .....	9
8.2	Durchführung.....	12
8.3	EDV-Auswertung durch die Jury .....	13
8.4	Siegerehrung und Preise.....	15
8.5	Presse-Veröffentlichungen .....	15
8.6	Regelungen zur Kostenübernahme.....	16
9	Dritte Stufe: Endrunde.....	17
9.1	Vorbereitungen .....	17
9.2	Ablauf und Durchführung .....	18
9.3	Bewertung durch die Jury.....	19
9.4	Siegerehrung und Preise.....	20
9.5	Regelungen zur Kostenübernahme.....	20
10	Statutenänderungen .....	21

## Anlagen Statuten 2019

Anlage 1	Checkliste zur Wettbewerbsvorbereitung .....	22
Anlage 2	Musterbrief .....	23
Anlage 3	Teilnehmer-Meldung.....	24
Anlage 4	Muster-E-Mail Einladung Presse .....	25
Anlage 5	Fachfragen .....	26
Anlage 6	Rohstofferkennung.....	27
Anlage 7	Menüausarbeitung .....	28
Anlage 8	Bewertungsbogen .....	29
Anlage 9	Auswertung Theorie.....	30
Anlage 10	Bewertung Jury A.....	31
Anlage 11	Bewertung Jury B.....	32
Anlage 12	Endergebnis .....	33
Anlage 13	Muster-E-Mail Nachberichterstattung .....	34
Anlage 14	Die Organisation eines Vorentscheids .....	35
Anlage 15	Kostenabrechnung.....	37

## RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



**Allen Trägerinnen und Trägern der**

**Rudolf Achenbach Ehrennadel  
in Gold mit Brillant**

*Achenbach*  
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

gilt unser besonderer Dank  
und unsere Anerkennung  
für langjährigen persönlichen Einsatz  
in Organisation und Durchführung des  
Rudolf Achenbach Preises  
von 1975 bis heute.

Diese Auszeichnung wird verliehen an Verbandsmitglieder, die sich im Laufe von mindestens zehn Jahren um diesen Jugendwettbewerb verdient gemacht haben.

Eine Aufstellung von allen Ehrennadelträgern finden Sie im Internet unter:  
<http://www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/ehrennadeltraeger>



## 1. Die Sieger

- 1975 Rudolf Weininger, Hotel Deutscher Kaiser, München  
1976 Peter Neuner, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg  
1977 Christian Weber, Hotel Patenkirchner Hof, Garmisch Patenkirchen  
1978 Michael Wolf, Bundesbahnhof- und Hauptbahnhofsgaststätten, Hannover  
1979 Nopadol Wongsarot, Hilton Hotel, Düsseldorf  
1980 Jürgen Guth, Staatliches Kurhaus, Bad Nauheim  
1981 Jürgen Genz, Canadian Pacific Hotel, Hamburg  
1982 Jürgen Koch, Brauereigasthof Müllerbräu, Pfaffenhofen  
1983 Anna Schwarzmann, Bayerischer Hof, München  
1984 Ursula Müller, Steigenberger Hotel, Berlin
- 1985 Hinrich Schulze, Parkhotel Welfenhof, Hannover  
1986 Oliver Altherr, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart  
1987 Steffen Tobschall, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover  
1988 Michael Böhnke, Inter-Continental Hotel, Hamburg  
1989 Günter Wölfel, Romantik Hotel Goldener Löwe, Auerbach/Oberpfalz  
1990 Detlef Gerner, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach  
1991 Rüdiger Frache, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt am Main  
1992 Uwe Werner, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
1993 Olaf Kosert, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
1994 Tim Mälzer, Inter-Continental Hotel, Hamburg
- 1995 Klaus Buderath, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg  
1996 Frank Schreiber, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
1997 Katja B. Göbel, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main  
1998 Frank Bundschu, Brenner`s Parkhotel, Baden-Baden  
1999 Daniel Schmidt, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
2000 Marian Schneider, Kurhotel Residenz, Bad Wörishofen  
2001 Michael Zopf, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg  
2002 Verena Groß, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg  
2003 Frederik Minzlauff, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg  
2004 Christian Schug, Le Méridien Hotel, Nürnberg

2005 Daniel Schöfisch, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
2006 Antonio Gullo, Brenner`s Park Hotel & Spa, Baden-Baden  
2007 Jessica Braun, Restaurant Rosenau, Tübingen  
2008 Marc Kelka, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
2009 Tanja Stein, Berlin Hilton Hotel, Berlin  
2010 Michael Kübler, Burg Staufeneck, Salach  
2011 Max Zibis, Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, Frankfurt  
2012 Felix Weber, Brenner`s Park-Hotel, Baden-Baden  
2013 Christine Baumann, Hotel im Wasserturm, Köln  
2014 Linda Vogt, Burg Staufeneck, Salach

2015 Carsten Gambeck, Öschberghof, Donaueschingen  
2016 Tobias Ernst, Öschberghof, Donaueschingen  
2017 Katharina Rauscher, Burg Staufeneck, Salach  
2018 Hanna Lehmann, La bouchée, Chemnitz  
2019 Anna Stocker, Brenner Park-Hotel & Spa, Baden-Baden



## 2. Vorwort

Weit über 39.000 junge Köchinnen und Köche haben seit 1975 an diesem ältesten bundesweiten Jugendwettbewerb des VKD teilgenommen. Viele von ihnen - nicht nur die Sieger - haben inzwischen Karriere gemacht und bekleiden führende Positionen in Gastronomie, Hotellerie und Catering im In- und Ausland.

Mit den aktualisierten Statuten 2019 haben der Verband der Köche Deutschlands e. V. und das Haus Achenbach die Voraussetzungen geschaffen, das hohe Niveau des Wettbewerbs zu festigen.

Möge es uns gemeinsam gelingen, auch in den kommenden Jahren die Besten aus Deutschlands Köche-Nachwuchs zu motivieren, sich den Herausforderungen dieses Leistungsvergleichs zu stellen.

Allen, die sich am Rudolf Achenbach Preis beteiligen, sollen die Statuten 2019 Leitfaden und Orientierung für die Gestaltung des Wettbewerbs in den kommenden Jahren sein.

Wir wünschen Ihnen dazu Erfolg und Freude beim Mitmachen.

Frankfurt am Main, Januar 2018

Andreas Becker  
Präsident  
Verband der Köche  
Deutschlands e. V.

Sulzbach am Taunus, Januar 2018

Katrin Achenbach  
Mitglied der Geschäftsleitung  
Rudolf Achenbach GmbH & Co.KG  
Delikatessen Manufaktur



## Statuten 2019

### 3. Zielsetzung

Ziel des Rudolf Achenbach Preises ist die Förderung der Ausbildung von jungen Köchinnen und Köchen. Der Wettbewerb soll darüber hinaus der fachkundigen und der interessierten Öffentlichkeit einen Eindruck vom Leistungsstand des Berufsnachwuchses vermitteln. Daneben soll der Wettbewerb zum Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch innerhalb der Branche beitragen und seinen Zusammenhalt fördern.

### 4. Träger

Der Rudolf Achenbach Preis wird organisatorisch und personell getragen vom Verband der Köche Deutschlands e. V. sowie ideell und finanziell von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Taunus. Die Wettbewerbsträger haben das Recht der Veröffentlichung. Das Namensrecht „Rudolf Achenbach Preis“ liegt bei der Rudolf Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Taunus.

### 5. Teilnahmeberechtigung

- a. Teilnehmen können grundsätzlich alle Auszubildenden im Beruf Köchin/Koch im Prüfungsjahr (unabhängig, vom Termin der Prüfung), die Mitglied im VKD sind.
- b. Jeder Teilnehmer muss spätestens 14 Tage vor dem Wettbewerbstermin des jeweiligen Landesverbandes (LV) dem LV Vorsitzenden und dem Achenbach Koordinator per E-Mail vorliegen. [achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)
- c. Auszubildende, die sich am Wettbewerb beteiligen, dürfen im Jahr des Wettbewerbs nicht älter als 25 Jahre sein, also frühestens im darauffolgenden Jahr 26 Jahre alt werden. (Stichtag: 01.01.1994)
- d. Teilnehmer eines Wettbewerbes können nicht erneut in einem der folgenden gemeldet werden.
- e. Die Bewertung durch die Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## 6. Ablauf

Der Rudolf Achenbach Preis wird grundsätzlich jedes Jahr einmal ausgetragen. Sein Ablauf erfolgt in zwei bis drei Stufen:

Erste Stufe:	Zweigvereine
Zweite Stufe:	Landesverbände
Dritte Stufe:	Endrunde

## 7. Erste Stufe: Die Zweigvereine

Jeder Zweigverein des VKD kann einen oder mehrere Teilnehmer/innen für den Vorentscheid seines LV stellen. Es liegt im Ermessen des Zweigvereins die Teilnehmer zu benennen oder vereinsintern in einem Wettbewerb zu ermitteln. Alle dabei entstehenden Kosten werden vom Zweigverein getragen. Urkunden für Zweigverein-Wettbewerbe sowie Menükarten können kostenlos angefordert werden bei:

Rudolf Achenbach Preis, Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach/Taunus  
[achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)

## 8. Zweite Stufe: Landesverbände des VKD

### 8.1 Vorbereitungen

#### 8.1.1 Organisation

Die Landesverbände führen in der Zeit von Januar bis April eines jeden Jahres Vorentscheide auf ihrer regionalen Ebene durch. Der letztmögliche Termin hängt vom Zeitpunkt der Endrunde ab. Dieser wird frühzeitig zwischen dem VKD und Achenbach vereinbart.

Die LV bestimmt den Austragungsort und organisiert den Ablauf des Vorentscheids. siehe

#### Anlage 1.

Ort und Zeitpunkt für den LV Vorentscheid gibt der Leiter des jeweiligen LV frühzeitig dem VKD und Achenbach bekannt. Dabei achtet er darauf, Terminüberschneidungen mit anderen LV zu vermeiden. Spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung benötigen der LV Vorsitzende und der Achenbach Preis Koordinator die vollständig ausgefüllten Teilnehmer-Meldungen siehe **Anlage 3** als E-Mail [achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com).

Nicht fristgerecht oder unvollständig eingegangene Anmeldungen stellen die Teilnahme-Berechtigung in Frage. Zu spät angemeldete Kandidaten kann der LV Leiter von der Teilnahme ausschließen.

Bei den Vorentscheiden der Landesverbände ist i.d.R. ein Repräsentant des Hauses Achenbach anwesend und verleiht gemeinsam mit dem LV Vorsitzenden Urkunden und Preise.

### **8.1.2 Austragungsort, Location**

Geeignet sind Küchen von Berufsschulen oder Küchen von Betrieben, deren Küchenleiter dem örtlichen Verein angehören. In Frage kommen auch Küchen von Berufsbildungszentren oder sonstigen Betrieben, deren Arbeitsablauf durch den Wettbewerb nicht beeinträchtigt wird.

### **8.1.3 Termin**

Das Datum für den Vorentscheid des LV sollte den Zweigvereinen so frühzeitig bekannt gegeben werden, dass genügend Zeit bleibt, ihre Teilnehmer/innen zu ermitteln.

### **8.1.4 Teilnehmerzahl**

Die minimale Teilnehmerzahl pro Landesverband beträgt 6 Personen.

Die maximale Teilnehmerzahl pro Landesverband beträgt:

bis zu 12 Teilnehmer:           LV Bayern  
  LV Baden-Württemberg

bis zu 10 Teilnehmer:         LV Niedersachsen  
  LV Mitteldeutschland  
  LV Nord  
  LV Nordrhein-Westfalen  
  LV Berlin-Brandenburg

bis zu 8 Teilnehmer:           LV Hessen  
  LV West

Im Idealfall tritt pro Ausbildungsbetrieb nur ein Teilnehmer im Vorentscheid an. Maximal dürfen zwei Teilnehmer pro Ausbildungsbetrieb an einem Vorentscheid teilnehmen.

### 8.1.5 Theoretischer Vorentscheid

Jeder Landesverband führt einen theoretischen Vorentscheid durch. Die zeitliche Gestaltung erfolgt so, dass eine An- und Abreise am selben Tag möglich ist. Übernachtungskosten werden für den theoretischen Vorentscheid nicht erstattet.

Die Teilnehmer/innen mit den besten Ergebnissen (je nach LV: 8/10/12 Personen) werden zum praktischen Vorentscheid zugelassen. Ihre Namen sollten dem Achenbach Preis Koordinator umgehend mitgeteilt werden. Die ausgeschiedenen Teilnehmer/innen erhalten eine Teilnahmeurkunde. Der Landesverband meldet die Teilnehmerzahl gem. 8.1.1 dem Achenbach Preis Koordinator, damit dieser die Urkunden rechtzeitig erstellen kann.

### 8.1.6 Jury

Die Mitglieder der Jury von bis zu 4 Juroren werden vom LV ausgewählt und bestellt. Die Jury wählt ihren Vorsitzenden. Bei der Auswahl der Juroren ist darauf zu achten, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in am Vorentscheid teilnimmt. Die Jury sorgt dafür, dass weder Teilnehmer/innen noch Betreuer/innen Einblick in die Juryunterlagen erhalten. Ein Mitglied der Jury darf maximal 2 Jahre in Folge jurieren. Bei der Zusammenstellung der Jury ist auf eine Mischung aus Lehrkräften und aktiven Köchen aus Gastronomie, Catering und der Gemeinschaftsverpflegung zu achten. Für die Teilnahme als Juror gilt eine Altersgrenze von 65 Jahren.

### 8.1.7 Einladung der Gäste

Der Wettbewerb ist ein geeigneter Anlass für den Zweigverein und den Landesverband auf seine Aktivitäten aufmerksam zu machen. Daher empfehlen wir die folgende Gästerauswahl:

Personen, die zum Gelingen des Wettbewerbes beigetragen haben und solche, die eine Beziehung zur Branche haben, z.B. Ausbilder der Teilnehmer und potenzielle Ausbilder zukünftiger Teilnehmer, Vertreter der IHK, des Hotel- und Gaststättenverbandes, der Tages- und Fachpresse, Vertreter aus Politik und Wirtschaft, die Direktion des gastgebenden Hauses, Eltern der Teilnehmer usw. siehe **Anlage 2**.

Die Auswahl der Gäste treffen der jeweilige LV Vorsitzende in Verbindung mit dem gastgebenden Haus und dem Zweigverein.

Die Bewirtungskosten für alle Gäste sollten von den zur Verfügung gestellten Mitteln gem. 8.6.2 gedeckt werden. Die Gästeanzahl ist je nach LV auf 32/40/48 Gäste beschränkt. Jeder Teilnehmer/in bereitet sechs Menüs zu, vier davon für die Gäste.

Die Erhebung von Kostenbeiträgen von geladenen Gästen ist nicht zulässig.

### 8.1.8 Urkunden

Nur, wenn dem Achenbach Preis Koordinator rechtzeitig die vollständig ausgefüllten Teilnehmer-Meldungen siehe **Anlage 3** vorliegen, können die Urkunden mit den Namen der Teilnehmer ausgefüllt werden.

### 8.1.9 Informationen für Presse und andere Medien

Alle am Wettbewerb Beteiligten sind daran interessiert, dass über die einzelnen Wettbewerbsveranstaltungen berichtet wird. Pressekontakte der Zweigvereine/Leiter der LV sollten unbedingt genutzt werden. Am besten durch direkte Ansprache des betreffenden Redakteurs/der betreffenden Redakteurin. Siehe **Anlage 4**

Medieninformationen können kostenlos abgerufen werden bei:

Rudolf Achenbach Preis, Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach/Taunus  
[achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com) oder <http://achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/die-statuten/vorlagen>

## 8.2 Durchführung

### 8.2.1 Theorie/Fachwissen

Der theoretische Teil besteht aus zwei Abschnitten:

- 9 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe 10 Punkte
- Rohstofferkennung 10 Produkte 5 Punkte

Der Inhalt der Fragebögen siehe **Anlage 5**

für den theoretischen Teil wird vom LV selbst erstellt. Für die Fachfragen sollten höchstens 30 min angesetzt werden, für die Rohstofferkennung maximal 10 min.

**Bewertungsbögen Theorie - siehe Anlage 8, Anlage 9**

### 8.2.2 Praktische Arbeit/Fachkönnen

Die Bewertung des praktischen Teils besteht aus 3 Abschnitten:

- Menüausarbeitung 5 Punkte
- Bewertung der Arbeit in der Küche 40 Punkte
- Bewertung von Anrichteweise und Geschmack 40 Punkte

Für die Menüausarbeitung – nach Bekanntgabe des Warenkorbes – sollten höchstens 30 Minuten angesetzt werden.

Bewertungsbögen Praxis siehe **Anlage** , Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**Anlage 10, Anlage 11**

### **8.2.3 Die Aufgabenstellung**

Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für 6 Personen aus einem Warenkorb, in dem die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge vorgegeben sind. Der Warenkorb wird, wie bei der Endrunde, am Wettbewerbstag bekanntgegeben.

### **8.2.4 Zeitlimit**

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs für maximal 6 Personen stehen 5 Stunden Zeit zur Verfügung, zuzüglich 30 Minuten für die Menüausarbeitung. Arbeitspausen werden vom Teilnehmer selbstständig bestimmt.

### **8.2.5 Präsentation**

Von den 6 Tellern, die jeder Teilnehmer zubereitet, werden

1 Teller für die Degustation durch die Jury,  
1 Teller für die Präsentation,  
bis zu 4 Teller für den Verzehr durch die geladenen Gäste verwendet.

Um allen Teilnehmern, den Betreuern und den Gästen einen repräsentativen Überblick über das Leistungsniveau zu geben, werden die kompletten Menüs - ein Teller von jedem Gang - möglichst auf einem großen Tisch ausgestellt. Dies lockert die Veranstaltung auf, gibt interessanten Gesprächsstoff und der Jury etwas Zeit zur Auswertung der Ergebnisse.

## **8.3 EDV-Auswertung durch die Jury**

Ein aktualisiertes EDV-Bewertungsprogramm mit Windows-Oberfläche steht unter <http://achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/die-statuten/vorlagen> für die LV Vorentscheide zur Verfügung. Die LV Vorsitzenden sorgen für einen PC am Veranstaltungsort.

**Für die LV Vorentscheide werden die gleichen Bewertungsbögen wie zur Endrunde verwendet Anlage 8 | Anlage 9 | Anlage 10 | Anlage 11 | Anlage 12**

### 8.3.1 Kommentar zur Auslegung der Bewertungspunkte

- a. Schwierigkeitsgrad bei der Menügestaltung:  
Gestaltung des Menüs nach fachlicher Richtigkeit (z.B. keine Wiederholung der Rohstoffe und der Zubereitungsart), farblicher Harmonie, Abwechslung in der stofflichen Zusammensetzung (Konsistenz), den Aspekt „keine zu schwer verdaulichen Speisen“ (Ernährungslehre) usw.
- b. Der Schwierigkeitsgrad - in diesem Fall durch den Prüfling selbst gewählt - sollte dem hohen Anspruch des Wettbewerbs gerecht werden.
- c. Das Mise-en-Place soll dem Menü entsprechen. Es soll ordentlich und übersichtlich präsentiert werden.
- d. Sauberkeit am Arbeitsplatz, persönliche Sauberkeit, saubere Arbeitsweise.
- e. Zeiteinteilung: Der Zeitablaufplan sowie die Einhaltung der vorgegebenen Arbeitszeiten sind zu bewerten.  
Anmerkung: Der Punkt „Zeiteinteilung“ hängt eng mit dem Punkt „Schwierigkeitsgrad“ zusammen: Es ist oft festzustellen, dass der Teilnehmer sich anfangs zu viel zumutet, so dass er letztlich unter Zeitdruck gerät. Bei allen Wettbewerben sollte die Jury jedoch die bei Auszubildenden noch fehlende Routine mit einkalkulieren.
- f. Mit Arbeitstechnik sollen gewandter Umgang mit Material und Gerät bzw. Werkzeug demonstriert und spezielle Kenntnisse und Können, z.B. Schneidetechniken, gezeigt werden.
- g. Anrichteweise/Aussehen: Fachgerechtes, zeitgemäßes und sauberes Anrichten sind hier gefordert. Das Gericht soll einen appetitlichen Anblick bieten.
- h. Der Geschmack sollte rohstoff- und gerichtbezogen sein.

## 8.4 Siegerehrung und Preise

Sobald die Auswertungen der Jury vorliegen und die Urkunden ausgestellt sind, erfolgen Siegerehrung und Preisverleihung durch den Vorsitzenden des Landesverbandes und i.d.R. ein Repräsentant des Hauses Achenbach. Details zum Ablauf siehe

- Jeder Teilnehmer erhält ein berufsbezogenes Geschenk und eine Urkunde.
  - Der Sieger/die Siegerin erhält die „Fahrkarte“ zur Endrunde.
  - Der 2. Platz wird mit € 150,-- und  
der 3. Platz mit € 100,-- prämiert.
- Die Preise werden von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur mitgebracht bzw. rechtzeitig versandt.

Im Anschluss an die Siegerehrung stehen die Jurymitglieder den Teilnehmern zur Verfügung, um Fragen zur Bewertung zu beantworten. Die Erläuterungen der Jury sollen den Teilnehmern helfen, bei ihrer künftigen Arbeit Fehler nicht zu wiederholen.

## 8.5 Presse-Veröffentlichungen

Der LV sollte im Anschluss an den Vorentscheid einen kurzen Bericht mit Foto der Sieger an folgende Adressen schicken:

Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Geschäftsstelle, Steinle Straße 32, 60596 Frankfurt  
[koeche@vkd.de](mailto:koeche@vkd.de)

Rudolf Achenbach Preis  
Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach/Taunus  
[achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)

Außerdem sollten die regionalen Medienvertreter einen Nachbericht erhalten.  
Siehe **Anlage 13**

Den Nachbericht sollten spätestens am Vormittag nach dem Vorentscheid an Ihre regionalen Medienvertreter versendet werden. Zudem soll ein Gruppenfoto und - wenn vorhanden - ein Siegerfoto des Gewinners als JPG-Anhang mit Ihrer E-Mail an die Presse mitgeschickt werden. Texte mit Foto haben eine höhere Wahrscheinlichkeit veröffentlicht zu werden.

## 8.6 Regelungen zur Kostenübernahme

- 8.6.1 Pauschale für Material pro Wettbewerbsteilnehmer: € 80,00 inklusive aller Nebenkosten wie Reinigung, Service usw.
- 8.6.2 Pauschale zur Deckung der Bewirtungskosten der Gäste pro Wettbewerbsteilnehmer: € 25,00. Diese Pauschale wird unter der Voraussetzung geleistet, dass bei dem Vorentscheid des Landesverbandes keine anderen Sponsoren in Erscheinung treten  
Die Formulierung „Getränke/Wasser/Kaffee/Wein/Bier zur Verfügung gestellt von X-Quelle/ ABC-Kaffee/ Weingut oder Brauerei“ auch unter Nennung von Marken, in der Menükarte ist zulässig, nicht jedoch die von örtlichen LM-Handelsketten, Cash & Carry Märkten oder anderen Unternehmen. Die mündliche oder schriftliche Nennung von anderen Sponsoren als Achenbach ist nur nach Rücksprache mit Achenbach zulässig!
- 8.6.3 Reisekosten für den Teilnehmer und eine Begleitperson pro teilnehmendem Verein: für gemeinsame Fahrt in einem PKW € 0,30/km; bei Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel Erstattung der Fahrtkosten 2. Klasse gegen Vorlage der Fahrkarte im Original. Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen.
- 8.6.4 Spesen der 4 Juroren und dem LV Vorsitzenden:  
Anreise im eigenen PKW: € 0,30/km.  
Bei Anreise mit der Bahn: Vorlage der Fahrkarte im Original (für 2. Klasse + evtl. Zuschläge). Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die maximal 4 Juroren und der LV Vorsitzender erhalten zuzüglich einmalig € 50,00 Aufwandsentschädigung.
- 8.6.5 Übernachtungskosten: Wer von dem oben genannten Personenkreis weiter als 300 km entfernt vom Veranstaltungsort der praktischen Prüfung wohnt oder arbeitet, kann für eine Nacht pauschal € 65,00 Übernachtungskosten abrechnen.
- 8.6.6 Mitglieder des VKD-Präsidiums und des Vorstandes sind als Gäste zu den LV Vorentscheiden herzlich willkommen. Eine Kostenerstattung/ Spesenregelung ist nicht vorgesehen.
- 8.6.7 Es sollte eine Selbstverständlichkeit für alle Mitwirkenden sein, die Kosten so gering wie möglich zu halten. Bei Fahrgemeinschaften kann nur eine Fahrt in Rechnung gestellt werden.

### **Für die Abrechnung benutzen Sie bitte das von der VKD Geschäftsstelle vorbereitete Formular, siehe Anlage 15**

Der LV erstattet die aufgeführten Kosten der Veranstaltung und rechnet – wenn alle Kosten feststehen – mit der VKD Geschäftsstelle in Frankfurt ab. Die Abrechnung muss spätestens 8 Wochen nach dem Vorentscheid an die VKD Geschäftsstelle übermittelt werden. Wird diese Frist nicht eingehalten, werden die Kosten nicht erstattet.



## **9. Dritte Stufe: Endrunde**

### **9.1 Vorbereitungen**

#### **9.1.1 Organisation**

Die Endrunde wird von Achenbach in Zusammenarbeit mit dem VKD vorbereitet und durchgeführt. Die Träger des Wettbewerbs haben das Recht der Veröffentlichung.

#### **9.1.2 Austragungsort und Termin**

Die Endrunde erstreckt sich über zwei Tage. Sie findet i.d.R. im ersten Halbjahr jeden Jahres im Raum Frankfurt statt. Der Termin wird meistens kurz nach der letzten Endrunde abgestimmt und bekanntgegeben.

#### **9.1.3 Erstellung der Prüfungsunterlagen**

Ein Mitglied der Jury (Fachlehrer) erarbeitet jährlich neue Fragen für die theoretische Prüfung und übermittelt diese vorab an Achenbach. Die Vorgaben für das Wettbewerbsmenü und die Rohstofferkennung einschließlich der Bereitstellung des Warenkorbs werden von Achenbach vorgenommen.

#### **9.1.4 Jury**

Drei Jurymitglieder werden von Achenbach und drei vom VKD benannt. Bei der Auswahl der Juroren ist darauf zu achten, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in an der Endrunde teilnimmt.

#### **9.1.5 Einladung der Gäste und Teilnehmer**

Wettbewerbsteilnehmer der Endrunde (die neun Sieger der Vorentscheide), deren Begleiter, Juroren und Gäste werden von Achenbach schriftlich eingeladen. Die persönlichen Einladungen sind nicht übertragbar.

Der Landesverbandsvorsitzende entscheidet in Abstimmung mit dem Wettbewerbsteilnehmer, wer dessen Begleiter/in zur Endrunde sein soll. Bei Unstimmigkeiten entscheidet der Achenbach Preis Koordinator.

## **9.2 Ablauf und Durchführung**

### **9.2.1 Anreise**

Die Wettbewerbsteilnehmer mit ihren Begleitern sowie die Juroren sollen am ersten Tag der Endrunde bis spätestens 14.30 Uhr am Veranstaltungsort eingetroffen sein. In der Zeit von 15.30 Uhr bis 16.00 Uhr besteht die Möglichkeit der gemeinsamen Besichtigung der Küche.

Der Abend des Anreisetages dient dem Kennenlernen und dem Einstimmen auf den Wettbewerb im Rahmen eines gemeinsamen Abendessens im Hause Achenbach.

### **9.2.2 Theorie**

Die theoretische Prüfung beginnt um 16.00 Uhr am ersten Wettbewerbstag im Anschluss an die Küchenbegehung. Sie besteht aus 9 Fachfragen, einer Rechenaufgabe (Taschenrechner erlaubt) und der Erkennung von 10 Rohprodukten.

### **9.2.3 Praktische Arbeit**

Die praktische Arbeit beginnt um 7.30 Uhr am zweiten Wettbewerbstag (Frühstück ab 6.30 Uhr) mit der Bekanntgabe der Warenkörbe.

Jede/r Teilnehmer/in erstellt daraus unter Berücksichtigung der vorgegebenen Hauptkomponenten, die im kleinen Warenkorb stehen und für jeden separat gepackt sind, sein eigenes Menü. Hierzu steht dem Teilnehmer ein Zeitlimit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt. Die Bewertung dieser Menü-Ausarbeitung zählt mit zur praktischen Arbeit. Es können nur die Produkte verwendet werden, die in den Warenkörben vorhanden sind.

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs für 4 Personen ist folgender Zeitplan einzuhalten:

Um 12.30 Uhr beginnt der Service mit dem ersten Gang.

Um 13.00 Uhr folgt der zweite Gang.

Um 13.30 Uhr Hauptgang

Um 14.00 Uhr Dessert

Um 14.30 Uhr ist der Arbeitsplatz gereinigt zu verlassen.

Arbeitspausen werden vom Teilnehmer selbstständig bestimmt.

Mitgebracht werden dürfen Arbeitsgeräte, kleine Töpfe, Förmchen, Timbales sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Pacojet, Handmixer, Pürierstab, etc. Die oben genannten Arbeitsgeräte/Technik darf verwendet werden, muss aber allen Teilnehmern zur Verfügung gestellt werden.

Nicht mitgebracht werden dürfen Lebensmittel in jeglicher Form (fertige Fonds, Schokoladenteile, Gewürze, Texturgeber, Farbstoffe, etc.).

### 9.3 Bewertung durch die Jury

Theorie:	- Fachfragen und Rechenaufgaben	10
	- Rohstofferkennung	5
		15 Punkte

---

Praktische Arbeit:	- Menüausarbeitung	5
	- Zeiteinteilung	5
	- Mise-en-place	5
	- Sauberkeit/Zeiteinteilung	5
	- Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10
	- Arbeitstechniken	15

Jury A 45 Punkte

---

1. Gang	- Anrichteweise	5
	Vorspeise o. Suppe - Geschmack	5
2. Gang	- Anrichteweise	5
	Suppe o. Zwischengericht - Geschmack	5
3. Gang	- Anrichteweise	5
	Hauptgang - Geschmack	5
4. Gang	- Anrichteweise	5
	Dessert - Geschmack	5

Jury B 40 Punkte

---

Gesamt 100 Punkte

Bewertungsbögen:

**Siehe Anlage 8, Anlage 9, Anlage 10, Anlage 11, Anlage 12**

## 9.4 Siegerehrung und Preise

Im Rahmen eines festlichen Empfangs mit Abendessen wird die Siegerehrung mit Preisverleihung vom Präsidenten des VKD und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach vorgenommen.

Die Preise der Endrunde:	1. Preis	€ 1.000,--
	2. Preis	€ 750,--
	3. Preis	€ 500,--
	alle weiteren je	€ 250,--

Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer der Endrunde einen Sachpreis.

## 9.5 Regelungen zur Kostenübernahme

Die gesamten Kosten der Endrunde trägt das Haus Achenbach. Im Einzelnen:

- a. Jeder Wettbewerbsteilnehmer, ein Begleiter und die Jury Mitglieder erhalten für die gemeinsame Anreise im PKW € 0,30/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD, der Achenbach eine Rechnung über die Gesamtkosten stellt. Die Abrechnung erfolgt spätestens 8 Wochen nach dem Finale.
- b. Die Kosten für Übernachtung und Frühstück der Wettbewerbsteilnehmer, ein Begleiter und der Jury Mitglieder trägt Achenbach. Die Reservierung erfolgt ebenfalls durch Achenbach (Die Kostenübernahme der Zimmer erfolgt ab einer Entfernung von 60 km (einfacher Fahrt) Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt.
- c. Die LV-Vorsitzenden und das Präsidiums erhält für die Anreise im PKW € 0,30/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Die Reisekosten der Partner müssen selbst getragen werden.
- d. Die Übernachtungskosten der LV-Vorsitzenden und des Präsidiums übernimmt der VKD. Für die Buchung der Zimmer richtet Achenbach in Absprache mit der Geschäftsstelle ein Abrufkontingent ein. Die Reservierung erfolgt durch die LV-Vorsitzen unter Einhaltung der Reservierungsfrist selbst. Stornokosten und No-Show Rechnungen werden nicht übernommen und der betreffenden Person in Rechnung gestellt.



## 10. Statutenänderungen

Änderungen der Statuten bedürfen der Zustimmung des VKD-Präsidiums und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach. Sie bedürfen der Schriftform. Jeder der genannten Partner ist berechtigt, Änderungen der Statuten vorzuschlagen.

Frankfurt am Main, Januar 2018

Sulzbach am Taunus, Januar 2018

Andreas Becker  
Präsident  
Verband der Köche  
Deutschlands e. V.

Katrin Achenbach  
Mitglied der Geschäftsleitung  
Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Delikatessen Manufaktur

Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Steinlestraße 32  
60596 Frankfurt  
Telefon 069/6300 06-0  
Fax 069/6300 06-10  
[koeche@vkd.com](mailto:koeche@vkd.com)  
[www.vkd.com](http://www.vkd.com)

Rudolf Achenbach Preis  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach am Taunus  
Telefon 06196/60 09-57  
Fax 06196/60 09-28  
[achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)



## Anlage 1

### Checkliste zur Wettbewerbsvorbereitung

- Organisationsbesprechung/zeitliche Ablauf-Planung
- Ort der Austragung/Lokalitäten/Anfahrtsplan
- Kostenplan
- Termin/Zeitangaben
- Teilnehmerliste (Meldung an Achenbach Preis Koordinator)
- **Kontrolle der Teilnahmeberechtigung: Alter, VKD-Mitgliedschaft**
- Organisation des Service/Tafelform/Tischordnung
- Jury/Benennung/Einladung
- Praktische Aufgaben
- Preise/Urkunden
- Gästekreis/Einladungen: maximal \_\_\_\_\_ gemeldet
- Einladungen an Presse/schriftliche Presseinformationen Radio/Fernsehsender regional
- Material bestellen
- Material bereitstellen
- Bewertungsbögen für die Jury Anlagen 4 - 11
- Platznummern für die Teilnehmer
- Beginn des Wettbewerbes
- Begrüßungsansprache (kurz und bündig)
- Service des Wettbewerbsmenüs
- Tischreden nach den Essen einplanen, um der Jury Zeit zur Auswertung zu geben (PC für EDV-Auswertung beschaffen).
- 1. Redner: \_\_\_\_\_
- 2. Redner: \_\_\_\_\_
- 3. Redner: \_\_\_\_\_
- Preisverleihung
- Abrechnung
- Rücklauf der Unterlagen von der LV-Ausscheidung an den VKD

#### Bei Fragen beraten wir Sie gern:

Rudolf Achenbach Preis  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach

Tel. 0 61 96/60 09-57  
Fax 0 61 96/60 09-28  
[achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)  
[www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)



## Anlage 2

### MUSTERBRIEF

Landesverband XXX

EPP Professional Publishing Group GmbH  
Am Hammergraben 14  
56567 Neuwied

X. Januar XXXX

### Vorentscheid zum Rudolf Achenbach Preis XXXX

Sehr geehrte Frau/Herr XXX,

am XX.XX.XXXX findet in/im XXX der Vorentscheid des Landesverbands XXX zum bundesweiten Wettbewerb für junge Köchinnen und Köche im Prüfungsjahr statt.

Wir möchten Sie zu dieser Veranstaltung herzlich einladen, um Ihnen einen Einblick in den Leistungsstand unserer Auszubildenden zu geben.

Der Wettbewerb beinhaltet die Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-gängigen Menüs für 6 Personen.

Wir würden uns freuen, Sie um 00:00 Uhr zu begrüßen. Das gemeinsame Essen ist um 00:00 Uhr vorgesehen. Die Veranstaltung endet mit der Auszeichnung des Siegers/der Siegerin gegen 00:00 Uhr.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter 00000-0000000 zur Verfügung.

Sie würden unseren Auszubildenden und uns eine große Freude machen, wenn Sie kommen können.

Mit freundlichem Gruß

1. Vorsitzender



### Anlage 3

#### Teilnehmer-Meldung

┌ Herr/Frau

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Straße/Postfach

└ PLZ/Ort

Wichtig: Spätestens 14 Tage vor dem  
theoretischen Vorentscheid  
an Leiter/Leiterin Ihres Landesverbandes  
schicken (Bitte nicht an die  
VKD-Geschäftsstelle Frankfurt!).

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

geboren am: \_\_\_\_\_

Ausbildungsbetrieb: \_\_\_\_\_

Telefon/Mobil: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

VKD-Mitgliedsnummer: \_\_\_\_\_ oder Kopien der Anmeldung beifügen

Küchenchef/Ausbilder: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Voraussichtlicher Prüfungstermin:** \_\_\_\_\_

*Teilnahmeberechtigt sind Auszubildende im letzten Ausbildungsjahr!*

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Datum

Wie sind Sie auf den Wettbewerb aufmerksam geworden?

Bitte zutreffendes ankreuzen:

Berufsschule

Ausbildungsbetrieb

Zweigverein

\_\_\_\_\_

Landesverband



## Anlage 4

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



# Muster-E-Mail Einladung Presse

E-Mail: Betreffzeile:

Presseeinladung: Azubis kochen sich in [Ihre Stadt eintragen] ins Finale des Rudolf Achenbach Preis

Sehr geehrte Damen und Herren,

die besten Koch-Azubis der Region kommen am XX. Monat 2019 in [Stadt] zusammen. Wir laden Sie herzlich ein, über das kulinarische Kräfteressen der Nachwuchsköche zu berichten. Denn der Sieger dieses regionalen Vorentscheids zieht ein ins Finale des Rudolf Achenbach Preis und hat damit die Möglichkeit, Deutschlands bester Nachwuchskoch zu werden.

Wann: XX. Monat 2019

Uhrzeit: [bitte hier einen sinnvollen Zeitraum eingeben, maximal 1,5 bis zwei Stunden. Wann können Pressevertreter mit einem Ansprechpartner vor Ort sprechen? Wann besteht die Möglichkeit, mit den Teilnehmern zu sprechen – bestenfalls geht das zwischendurch oder ganz kurz vor Beginn des Wettbewerbs. Bitte bei Ihrer Planung bedenken: Presseleute haben nie viel Zeit. Und sie möchten Aktion sehen – also in unserem Fall den Teilnehmern beim Kochen zusehen.)

Wo: [Ort und Adresse eingeben]

Ihr Ansprechpartner vor Ort: Name, Funktion, evtl. Mobilnummer

Für Ihren Bildredakteur besteht die Möglichkeit, die Teilnehmer von XX bis XX Uhr (bestenfalls zeitgleich mit der Anwesenheit des Journalisten, denn viele Zeitungen leisten sich keine eigenen Fotografen mehr) in der Küche zu begleiten.

Hintergrund:

2019 findet der Rudolf Achenbach Preis zum 45. Mal in Folge statt. Organisiert wird der älteste und renommierteste Bundesjugendwettbewerb für Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD). Seit Beginn im Jahr 1975 wetteiferten weit über 39.000 junge Menschen um die begehrte Auszeichnung, Geld- und Sachpreise.

In zwei Schritten ermittelt der VKD die neun besten Nachwuchsköche Deutschlands, die am 18./19. Mai 2019 im Finale in Frankfurt antreten. Auf lokaler Ebene ermitteln die Zweigvereine des Verbands ihre besten Nachwuchsköche, die dann auf Landesverbands-Ebene, wie am XX. Monat 2019 in [Stadt], gegen die besten Azubis der Region antreten. Die neun Sieger der regionalen Ebene ziehen ins Finale ein.

Lernen Sie die Teilnehmer unseres Vorentscheids, ausgerichtet vom Landesverband XX, kennen: Name, Ausbildungsbetrieb, Ort.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und stehen für Rückfragen gerne zur Verfügung.

Name, Position, LV

## Anlage 5

**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Fachfragen

## Theorie Teil 1

Teilnehmer/in Nr. \_\_\_\_\_

Rückseite bei Bedarf mitverwenden.

## Anlage 6

RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Rohstofferkennung

## Theorie Teil 2

Teilnehmer/in Nr. \_\_\_\_\_

Bezeichnen Sie die vor Ihnen liegenden Rohstoffe / Rohwaren mit ihrem fachlich korrekten Namen in der Reihenfolge der Nummerierung.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

Erreichte Punktzahl: \_\_\_\_\_



Anlage 7

Menüausarbeitung

Praktischer Teil

Teilnehmer/in Nr. \_\_\_\_\_

Erstellen Sie aus den Warenkörben unter Berücksichtigung der für jeden Gang vorgegebenen Hauptkomponenten des kleinen Warenkorbes Ihr eigenes vier-Gänge-Menü für 6 Personen. Die Verwendung von Produkten aus dem großen Warenkorb ist freigestellt.

Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Zeit: maximal 30 Minuten.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Die Bewertung erfolgt mit maximal 5 Punkten, die zu Ihrem praktischen Ergebnis zählen.

## Anlage 8



# Bewertungsbogen

Für persönliche Notizen der Jury A

<b>Teilnehmernummer:</b>		<b>Punkte</b>	
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
<b>Teilnehmernummer:</b>			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
<b>Teilnehmernummer:</b>			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
<b>Teilnehmernummer:</b>			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		
<b>Teilnehmernummer:</b>			
Zeiteinteilung	5		
Mise-en-place	5		
Sauberkeit	5		
Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10		
Arbeitstechnik	15		

## Anlage 9

**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



## Auswertung Theorie

		Punkte maximal	Teilnehmernummern											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Theorie-Fragen	Teil 1	10												
Rohstofferkennung	Teil 2	5												
Gesamt Theorie		15												

Die Ergebnisse des theoretischen Vorentscheids sind bis zum praktischen Vorentscheid von der Jury aufzubewahren.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Anlage 10

# Jury A

### Bewertung Praxis

**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



	Punkte maximal	Teilnehmernummern									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Menüausarbeitung	5										
Zeiteinteilung	5										
Mise en place	5										
Sauberkeit	5										
Rohstoffverarbeitung/ Materialverwertung	10										
Arbeitstechniken	15										
Gesamt Praxis	45										

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Anlage 11

# Jury B

### Bewertung Praxis

**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



		Punkte maximal	Teilnehmernummern										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Vorspeise/ Suppe	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Suppe/ Zwischengericht	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Hauptgericht	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Dessert	Präsentation	5											
	Geschmack	5											
Gesamt Praxis		40											

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



## Anlage 12

Endergebnis \_\_\_\_\_

**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Teilnehmer Nr.	Name des Teilnehmers	Name und Ort des Ausbildungsbetriebes	Name des Zweigvereins	Erzielte Punkte	Platz-ziffer
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



# Muster-E-Mail Nachberichterstattung

## Presseinformation

### [Vorname Nachname] aus [Stadt] kocht sich ins Finale des Rudolf Achenbach Preis

[Ort], [Datum] – [Vorname Nachname] hat die Chance, bester Nachwuchskoch Deutschlands zu werden. Am Wochenende setzte er/sie sich beim Vorentscheid des Landesverbands der Köche [Ihr Landesverband] gegen [Anzahl] Konkurrenten aus der Region durch und zog damit ins Finale des Rudolf Achenbach Preis ein. Dort trifft der/die [Alter]-Jährige am 18./19. Mai 2019 in Frankfurt auf die die besten Nachwuchsköche aus den insgesamt neun Vorentscheiden. [Ein Zitat des Gewinners, dass er sich freut, oder so – mit dem Gewinner absprechen.]

Mit seinem Siegermenü überzeugte er/sie die Jury: [Menü auflisten]

Derzeit absolviert [Vorname Nachname] seine Ausbildung zur Köchin/zum Koch in/bei [Hotel/Restaurant/Arbeitgeber nennen].

Der Rudolf Achenbach Preis, Bundesjugendwettbewerb für junge Köchinnen und Köche, ist der älteste Nachwuchs-Wettbewerb des Kochhandwerks. Er wird von der Achenbach Delikatessen Manufaktur in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) organisiert. Seit Beginn im Jahr 1975 wetteiferten weit über 39.000 junge Menschen um die Auszeichnung und attraktive Preise.

Weitere Informationen: [www.rudolf-achenbach-preis.de](http://www.rudolf-achenbach-preis.de)

Teilnehmer des Vorentscheids des Landesverbands [XXX]:  
Name, Ausbildungsbetrieb, Ort.

### Kontakt für Rückfragen:

[Name]

Vorsitzender des Landesverbands der Köche [XXX]

Telefon: XXX

E-Mail: XXX

### Über den Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)

Der Verband der Köche Deutschlands ist mit rund 9.000 Mitgliedern die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in der Bundesrepublik. Diese Gemeinschaft ist das Fundament für die fachliche Entwicklung der VKD-Mitglieder und für die Zukunft des Berufsstands. Der VKD ist Ansprechpartner für alle Köche-Themen und unterstützt Mitglieder in jeder beruflichen Hinsicht. Die Mitglieder sind leidenschaftliche Köchinnen, Köche und Auszubildende. Sie bauen auf das aktive VKD-Netzwerk und auf kompetente Ansprechpartner aus den eigenen Reihen. [www.vkd.com](http://www.vkd.com)



## Die Organisation eines Vorentscheids

Weitere Details zu Vorbereitung siehe auch Kapitel 8.1.1

Folgende Informationen sind spätestens eine Woche vor dem Termin des Vorentscheids dem Achenbach Preis Koordinator Herrn Michael Laabs mitzuteilen: Gerne per E-Mail: [achenbach-preis@achenbach.com](mailto:achenbach-preis@achenbach.com)

- Wer ist der ausrichtende Zweigverein und wie heißt sein Vorsitzender?
- Wer ist unser Ansprechpartner (Hauptorganisator) vor Ort (Name und Mobilnummer)?
- Wer hat die Serviceleitung vor Ort?
- Wie ist der zeitliche Ablauf? (Um wie viel Uhr sind die Gäste eingeladen?)
  - Aperitif
  - Servicebeginn
  - Siegerehrung
- Bitte nennen Sie die Namen, Ausbildungsorte, Zweigvereine und Geburtsdaten der Teilnehmer und die Namen Ihrer Begleiter.
- Bitte nennen Sie die Namen der Juroren und den Juryvorsitzenden.
- Haben Sie jemand, dem Sie die Ehrennadel verleihen möchten?

## Ablaufplan des Vorentscheids am Beispiel einer Abendveranstaltung:

- 17.00 Uhr Eintreffen des Repräsentanten der Achenbach Delikatessen Manufaktur  
I.d.R. ist Katrin Achenbach eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn vor Ort um die letzten Vorbereitungen zu treffen.
- Aufbau der Roll-Ups
  - Arrangieren des Geschenke-/Urkudentischs
  - Vorbereitung der Urkunden  
(Unterschriften des LV Vorsitzenden und des Juryvorsitzenden)
  - Feinabstimmung der Redner
- 18.00 Uhr Aperitif
- 18.00 Uhr Platzierung der Gäste
- 18.15 Uhr Begrüßung durch den LV-Vorsitzenden und/oder den Gastgeber/Hausherren
- 18.30 Uhr Beginn des Menüs
- 21.00 Uhr Vorbereitung der Siegerehrung  
(Urkunden ausfüllen, Ergebnis notieren)
- 21.15 Uhr Siegerehrung  
Kurze Ankündigung/Danksagung durch den LV Vorsitzenden
- Rede Katrin Achenbach
- Kurze Einleitung
  - Danke an das Organisationsteam
  - Danke an das Serviceteam
  - Danke an den Gastgeber und Übergabe des Gastgeschenks
  - Evtl. Übergabe der Ehrennadel
  - Gratulation an die Teilnehmer
  - Siegerehrung:
    - Bekanntgabe der Namen und Übergabe Urkunde/Umschläge/Fahrkarte:  
*Katrin Achenbach*
    - Vorlesen der entsprechenden Ausbildungsbetriebe/Zweigvereine und Übergabe des Sachpreises (Buch):  
*LV-Vorsitzender*
  - Foto:
    - alle Teilnehmer
    - Platz 1-3
    - Jury

an: VKD – Geschäftsstelle / Rudolf Achenbach Preis  
Steinlestraße 32 / 60596 Frankfurt am Main



**RUDOLF ACHENBACH PREIS**

Bundesjugendwettbewerb  
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

## Anlage 15

### Kostenabrechnung

### Vorentscheid Landesverband

in

am

1 Zweigverein	2 Name, Vorname	3 Teiln.	4 Begl.	5 Juror	6. LV- Leiter	7 Pauschale Material	8 Pauschale Bewirtung	9 Aufwandsent- schädigung	10 Fahrspesen km Betrag	11 Übernacht. Pauschale	Summe

Bank, Konto Nr. und BLZ \_\_\_\_\_ Übertrag / Gesamt-Summe € \_\_\_\_\_

**Spalte 1:**  
Hier ist der Zweigverein zu nennen, der den Wettbewerbsteilnehmer, den Begleiter, einen Juror zum LV-Vorentscheid entsandt hat oder den LV-Leiter.  
**Spalte 2:**  
Zuerst den Zunamen, dann Vornamen eintragen

**Spalte 3,4,5,6:**  
Bitte die zutreffende Kategorie ankreuzen  
Es sind maximal 4 Juroren einzutragen

**Spalte 7:**  
Für jeden Wettbewerbsteilnehmer vergüten wir eine Pauschale von € 80,-. In dieser Summe sind die Kosten für den Materialeinkauf ebenso enthalten wie für evtl. Nebenkosten wie Raummiete, Service, Reinigung, Dekoration etc.  
**Spalte 8:**  
Für jeden der Teilnehmer vergüten wir eine Pauschale von € 25,- für die Bewirtung der Gäste.

**Spalte 9:**  
Aufwandsentschädigung in Höhe von € 50,- wird den Juroren erstattet.  
**Spalte 10:**  
Reisekosten werden nach den derzeit gültigen Richtlinien der Finanzverwaltung mit € 0,30/km je gefahrenem Kilometer vergütet. Für die Teilnehmer und Begleiter wird das Kilometergeld nur für einen PKW zusammen erstattet.

**Spalte 11:**  
Kosten für die Übernachtung übernehmen wir nur, wenn der Sitz des Zweigvereins und der Ort des **praktischen Vorentscheids** - mehr als 300km (einfache Fahrt) voneinander entfernt sind. In diesem Fall vergüten wir eine Pauschale je Person von € 35,- für eine Übernachtung.

Ort, Datum

Unterschrift