



2. Grand Prix Gelato Österreich

9. - 10. März 2024
Eventhotel Pyramide - Wien



Organisiert von:

GELATO

LEVATI EDITORI

grandprixgelato.at



2. Grand Prix Gelato Österreich

9. - 10. März 2024 - Eventhotel Pyramide - Wien



Bist du
bereit,
mit einer
Vespa
durchzustarten?



**Nimm am Grand Prix
Gelato Österreich 2024 teil!**

9. März - 10 Uhr



Mango

9. März - 14 Uhr 30



Schokolade

10. März
Finale - 10 Uhr

"Best in Show"



Haselnuss

ANMELDEFORMULAR

Teilnehmer: _____ Name der Eisdiele: _____
Vor- und Nachname

Eigentümer Familienmitglied Mitarbeiter

Adresse: _____ PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ E-mail: _____



Für den Wettbewerb:

Mango **Schokolade**

Hiermit erkläre ich, das Reglement aufmerksam gelesen zu haben und es vorbehaltlos zu akzeptieren.

Unterschrift: _____

Für weitere Informationen:

Tel. 0039/035.4540515 - a.carullo@gelatoartigianale.it

www.grandprixgelatissimo.com



2. Grand Prix Gelato Österreich

9. - 10. März 2024 - Eventhotel Pyramide - Wien

REGLEMENT DES WETTBEWERBS

1 Die Teilnahme ist Inhabern von Eislabors / Eisdielen sowie ihren Familienangehörigen oder Angestellten vorbehalten, die zum Zeitpunkt der Anmeldung eine Selbsterklärung abgeben, aus der hervorgeht, dass sie vom Inhaber selbst zur Teilnahme berechtigt wurden und den Namen der Eisdielen verwenden dürfen.

2 Jedes Lokal mit Produktionslabor ist zu einer einzigen Anmeldung berechtigt. Die Gelatieri können also wählen, ob sie am Wettbewerb für Mango- oder Schokoladeneis teilnehmen möchten.

3 Die Organisatoren sind dazu berechtigt, die Vorlage eines Dokuments von jedem Gewinner zu verlangen, aus dem hervorgeht, dass die im Anmeldeformular angegebenen Informationen korrekt sind.

4 Am Samstag 9. März, müssen die Teilnehmer zu der im Programm vorgesehenen Uhrzeit mit einer Grundmasse von mindestens 3 Litern in den Geschmacksrichtungen **Mango** oder **Schokolade** erscheinen, je nachdem für welchen Wettbewerb sie sich angemeldet haben.

5 Der Gefriervorgang der Mischungen erfolgt in einem eigens dafür eingerichteten Eislabor. Sobald das Eis gefroren ist, wird dem Wettbewerbssekretariat eine Eisprobe zur Verfügung gestellt. Die Organisatoren stellen dafür thermische Behälter mit einem Volumen von 500 cm³ bereit.

6 Eine eigens dafür eingerichtete Kommission sorgt für die Vorauswahl der präsentierten Eisproben und wählt die besten 6 (sechs) aus, die dann zur Endbewertung zugelassen werden.

7 Die ausgewählten Eisproben werden von einer Jury bewertet, die aus 5 Mitgliedern besteht. Diese Jury teilt die Bewertung im Beisein der Bewerber deutlich mittels dafür vorgesehener Signalscheiben mit. Die Eisbehälter sind mit anonymen Kürzeln versehen. Die Umschläge, die die entsprechenden Namen der Teilnehmer enthalten, werden erst am Ende der Bewertung geöffnet.

8 Am Samstag, 9. März, werden die 6 Finalisten des Mangoeis- und des Schokoladeneiswettbewerbes bekannt gegeben. Die besten 12 Gelatieri treten am Sonntag, 10. März gegeneinander an und stellen ihr bestes Haselnusseis her, wobei der Titel des österreichischen Eischampions am Spiel steht.

Alle Teilnehmer der Endausscheidung erhalten ein Teilnahmezertifikat, während dem Gewinner der Grand Prix Cup und eine fantastische Vespa Piaggio übergeben werden.

9 In keinem der Wettbewerbe ist eine Platzierung mit Punktegleichstand vorgesehen. Sollte es daher zu einem Punktegleichstand kommen, wird der Sieger in einer zusätzlichen Bewertung ermittelt.

10 Im Rahmen der gesamten Veranstaltung weisen die Organisatoren jegliche Haftung für die eventuell von Teilnehmern verursachten oder von ihnen erlittenen Schäden jeglicher Art zurück.

11 Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, jederzeit Änderungen an der Wettbewerbsordnung vorzunehmen, wenn diese der Verbesserung der Veranstaltung dienen.

12 Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, mit weißer Jacke und Haube anzutreten, die weder Marken-, noch Firmennamen enthalten dürfen.

Für weitere Informationen:

www.grandprixgelato.at

a.carullo@gelatoartigianale.it