

## Reglement Grand Marnier Competition 2024

### Beschreibung

Die Grand Marnier Competition ist eine Cocktail Competition für professionelle Barkeeper, die in der Schweiz arbeiten.

### Veranstalter

Die Grand Marnier Competition wird von Campari Schweiz AG, Lindenstrasse 8, CH-6341 Baar in Zusammenarbeit mit BAR NEWS GmbH, Hansmatt 32, CH-6371 Stans, veranstaltet.

### Grundsatz

Durch die Teilnahme werden die Bestimmungen des Reglements akzeptiert. Die männliche Schreibweise schliesst die weibliche Form mit ein.

### Idee

2 Drinks, 2 Stories, 2 Barkeeper, 1 Team: Die Grand Marnier Competition 2024 lässt Schweizer Barteams zu einer Challenge antreten. Zwei Barkeeper aus der gleichen Bar entwickeln zwei Drinks, einen «Grand Margarita Twist» sowie eine «Grand Creation», und präsentieren diese als Team einer hochkarätigen Jury. Das beste Team reist nach Paris und gewinnt einen traumhaften Aufenthalt mit vielen Überraschungen.

### Ablauf

#### Schritt 1: Einreichung Rezept bis 7. April 2024

#### Einreichung

Zur Teilnahme werden als Barteams (zwei Barkeeper aus dem gleichen Lokal) zwei neue, unveröffentlichte Cocktail-Rezepte eingereicht. Zugelassen sind Rezepte von professionellen Barkepern (m/w), die Teil- oder Vollzeit in der Schweiz arbeiten. Für die Einreichung müssen zwei Rezepte inkl. Fotos der Cocktails online auf <https://barnews.ch/grand-marnier-competition-2024> eingereicht werden. Die Teilnahme an der Grand Marnier Cocktail Competition ist für alle Teilnehmer kostenlos. Pro Team darf eine Anmeldung eingereicht werden.

#### Beitrag auf Social Media

Auf Social Media muss jedes Team mindestens einen Beitrag zur Grand Marnier Competition 2024 veröffentlichen.  
#grandmarnierofficial #GM24Competition

#### Rezept 1: «Grand Margarita Twist»

Bei diesem Rezept steht der technische Aspekt im Vordergrund. Anzahl Zutaten: max. 4 (plus Deko), wovon folgende Komponenten enthalten sein müssen:

- Mind. 2 cl Grand Marnier
- Auf Agave basierende Spirituose (Tequila, Mezcal, etc.)
- Säure
- Zucker

Erlaubt sind zudem Frischprodukte (Früchte, Gemüse, Kräuter) etc. Die Produkte sind (wenn vorhanden) aus dem Sortiment von Campari Schweiz zu wählen. Alle verwendeten Produkte müssen in der Schweiz erhältlich sein.

#### Rezept 2: «Grand Creation»

Bei diesem Rezept steht die Kreativität im Mittelpunkt. Das Rezept muss von einem Kunstwerk inspiriert sein (Inspiration aus der Welt der Musik, Literatur, Kunst, Fotos, etc.). Kategorie Shortdrink oder Longdrink.

Anzahl Zutaten: max. 5 (plus Deko), wovon enthalten sein muss:

- mindestens 3 cl Grand Marnier

Maximal 1 Produkt «Home-Made». Erlaubt sind zudem Frischprodukte (Früchte, Gemüse, Kräuter) etc. Die Produkte sind (wenn vorhanden) aus dem Sortiment von Campari Schweiz zu wählen. Alle verwendeten Produkte müssen in der Schweiz erhältlich sein.

#### Schritt 2: Vorrunde bis Mitte April 2024

Die Rezepte werden durch eine Jury geprüft und bewertet. Bewertungsraster: Rezept (80%), Aussehen des Drinks anhand des eingereichten Fotos plus Social Media Beitrag (20%). Die 8 Barteams, welche die besten Rezepte eingereicht haben, werden bekannt gegeben und zum Finale eingeladen.

#### Schritt 3: Finale am 13. Mai 2024

Das Finale mit den besten 8 Barteams findet am Montagnachmittag, 13. Mai 2024 im L'Ovestino in Bern statt.

### Ablauf

Die Barteams mixen pro Rezept 4 Cocktails innerhalb von jeweils maximal 7 Minuten. Während dieser Zeit wird ebenfalls die Story zum Drink präsentiert. Weitere Infos folgen im Finalistenbriefing Mitte April.

### Preise

Das beste Team reist nach Paris und gewinnt einen traumhaften Aufenthalt mit vielen Überraschungen. Bei allen Preisen handelt es sich um Sachpreise. Barauszahlung ausgeschlossen.

### Material

Sämtliche Produkte aus dem Sortiment von Campari Schweiz AG sowie Standard-Eis (Würfel & Crushed) stehen am Finale zur Verfügung. Weitere Zutaten (in Originalflaschen) und Utensilien müssen von den Barkepern selbst mitgenommen werden.

### Kleidung / Utensilien

Im Rahmen der Competition darf ausschliesslich neutrale Kleidung getragen werden. Shaker, Barlöffel, Jigger, Strainer (werden vor Ort zur Verfügung gestellt) sind von Grand Marnier zu verwenden. Weitere Mixutensilien müssen neutral sein.

### Rezept / Kommunikation

Das Rezept darf im Zusammenhang mit der Grand Marnier Cocktail Competition nur in Original-Zusammensetzung (Zutaten, Mengen, etc.) und Zubereitung kommuniziert / präsentiert werden (Medien, Social Media, etc.).

### Foto- und Filmaufnahmen, Namensnennung

Im Rahmen der Veranstaltung können durch den Veranstalter oder Beauftragte Foto- und Filmaufnahmen gemacht werden.

Diese können vom Veranstalter ohne zeitliche und inhaltliche Einschränkungen und ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken publizistisch zur Illustration und zu Werbezwecken verwendet werden. Gleiches gilt für von Teilnehmenden im Rahmen der Teilnahme übermittelten Angaben und Unterlagen.

#### **Rechte**

Die Rezepte und sämtliche Rechte an den Cocktails inklusive deren Vermarktungsrechte werden mit der Teilnahme dem Veranstalter übertragen. Die Verwertungsrechte der Grand Marnier Cocktail Competition bleiben beim Veranstalter.

#### **Juryentscheide**

Der Veranstalter ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Bei Verstößen gegen das Reglement oder Unklarheiten entscheidet die vom Veranstalter eingesetzte Jury. Juryentscheide sind nicht anfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

#### **Disqualifikation**

Verstöße gegen das Reglement können sanktioniert werden. Grobe Verstöße haben den Ausschluss zur Folge. Über Sanktionen entscheidet die Jury und abschliessend der Veranstalter.

#### **Schlussbestimmungen**

Das Reglement kann vom Veranstalter angepasst werden. Über Anpassungen und Ergänzungen wird in geeigneter Form informiert

Version vom 27.02.2024