

## Reglement SWISS COCKTAIL OPEN 2024

### Beschreibung

Das SWISS COCKTAIL OPEN ist eine Cocktail Competition für professionelle Barkeeperinnen und Barkeeper. Es wird der beste Cocktail der Schweiz gesucht.

### Veranstalter

Das SWISS COCKTAIL OPEN wird durch die BAR NEWS GmbH, Hansmatt 32, CH-6371 Stans, veranstaltet.

### Grundsatz

Durch die Teilnahme werden die Bestimmungen des Reglements akzeptiert.

### Ablauf

#### Schritt 1: Einreichung Rezept bis 31. März 2024

Zur Teilnahme wird ein neues, bisher unveröffentlichtes Cocktail-Rezept eingereicht. Zugelassen sind Rezepte von professionellen Barkeeperinnen und Barkeepern, die Teil- oder Vollzeit in der Schweiz arbeiten. Mit der Bewerbung muss ein Rezept inkl. Foto des Cocktails sowie eine Portrait-Aufnahme eingereicht werden.

### Cocktail-Rezept

Kategorie: Shortdrink oder Longdrink.

Anzahl Produkte: 3 bis 6 (plus Deko), wovon:

- Mindestens 1 Produkt eines internationalen Produzenten (Produkte gemäss Liste Competition-Partner)
- Mindestens 1 Produkt eines Schweizer Produzenten (Produkte gemäss Liste Competition-Partner)
- Maximal 1 Produkt «Home-Made»
- Maximal 1 Spezial- oder Nischenprodukt (Produzent nicht Competition-Partner)
- Erlaubt sind zudem Frischprodukte (Früchte, Gemüse, Kräuter) etc.

Die Teilnahme am SWISS COCKTAIL OPEN ist für alle Teilnehmer kostenlos. Pro Teilnehmer können maximal 2 Rezepte eingereicht werden.

### Schritt 2: Vorrunde

Die Rezepte werden durch eine Jury geprüft und bewertet. Der Urheber des Rezepts wird dabei anonymisiert. Bewertungsraster: Rezept (80%), Aussehen des Drinks anhand des eingereichten Fotos (20%). Die Barkeeperinnen und Barkeeper, die die besten Rezepte eingesendet haben, werden bekannt gegeben und zum Finale eingeladen.

### Schritt 3: Finale am 6. Mai 2024

Das Finale mit den besten 24 Rezepten findet am Montag, 6. Mai 2024 im Chicago 1928 (Halle 550) in Zürich-Oerlikon statt.

### Erster Durchgang:

Im ersten Durchgang mixen die Barkeeperinnen und Barkeeper vier Cocktails innerhalb von maximal 7 Minuten und servieren diese der Jury.

Bewertungsraster: Aussehen: Optische Attraktivität / Erscheinungsbild / Ästhetik / Cocktail-Name (20%)

Duft / Aroma / Geschmack / Textur / Harmonie / Nachklang (80%). Es wird keine technische Jury eingesetzt.

### Zweiter Durchgang:

Im zweiten Durchgang treten die besten sechs Barkeeperinnen und Barkeeper aus dem ersten Durchgang mit denselben Cocktail-Rezepten gegeneinander an. Dabei hat jeder Finalist zusätzlich max. 1 Minute Zeit, die Hintergründe zum Rezept und zum Cocktail zu erklären. Bewertungsraster:

Aussehen: Optische Attraktivität / Erscheinungsbild / Ästhetik / Cocktail-Name (20%). Duft / Aroma / Geschmack / Textur / Harmonie / Nachklang (60%). Auftritt Barkeeper / Storytelling (20%). Es wird keine technische Jury eingesetzt. Der Teilnehmer mit den meisten Punkten aus dem zweiten Durchgang wird Sieger des SWISS COCKTAIL OPEN. Bei Punktgleichheit entscheidet das bessere Resultat des ersten Durchgangs.

### Auszeichnungen und Preise

Diese Auszeichnungen werden verliehen:

- Siegerin / Sieger SWISS COCKTAIL OPEN 2024
- Bester Cocktail der Schweiz 2024.

Siegerpreise und Sonderpreise gemäss Website [swisscocktailopen.ch](http://swisscocktailopen.ch). Bei allen Preisen handelt es sich um Sachpreise. Barauszahlung ausgeschlossen.

### Material

Soweit nicht anders angegeben, müssen alle Zutaten (in Originalflaschen) und Utensilien von den Barkeeperinnen und Barkeepern selbst mitgenommen werden. Standard-Eis (Würfel & Crushed) wird zur Verfügung gestellt.

### Kleidung / Utensilien

Im Rahmen der Competition dürfen nur neutrale Kleidung getragen sowie neutrale Mixutensilien und Gläser benutzt werden.

### Rezept / Kommunikation

Das Rezept darf im Zusammenhang mit dem SWISS COCKTAIL OPEN nur in Original-Zusammensetzung (Marken, Produkte, Mengen, etc.) und Zubereitung kommuniziert / präsentiert werden (Medien, Social Media, etc.).

### Verpflichtung

Der Sieger verpflichtet sich, während eines Jahres nach dem Finale, dem Veranstalter für zwei Events ohne Kostenfolge zur Verfügung zu stehen. Absprache und Planung erfolgen rechtzeitig.

#### **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.

#### **Rechte**

Die Rezepte und sämtliche Rechte an den Drinks inklusive deren Vermarktungsrechte werden mit der Teilnahme dem Veranstalter übertragen. Die Verwertungsrechte der SWISS COCKTAIL OPEN bleiben beim Veranstalter.

#### **Jury-Entscheide**

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.

#### **Ausschluss / Disqualifikation**

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

#### **Schlussbestimmungen**

Das Reglement kann vom Veranstalter angepasst werden. Über Anpassungen und Ergänzungen wird in geeigneter Form informiert, insbesondere durch Veröffentlichung der jeweils aktuellen Fassung auf der Website.

Version vom 01.03.2024.