

Am Samstagnachmittag möchten wir zum zweiten Mal die Route169-Kuchenkönigin bzw. den zweiten Route169-Kuchenkönig küren. Eine Jury wird die besten Kuchen herausschmecken und prämiieren.

ANMELDUNG:

Eine kurze Anmeldung ist erforderlich, damit wir die Mengen für den späteren Verkauf besser planen können. Schreibt dazu einfach kurz eine Mail an info@route169.de. Uns genügt es zu wissen, dass ihr dabei seid und ob es ein oder mehrere Bleche sind. Mit welcher Sorte ihr an den Start geht, muss noch nicht feststehen. Da lassen wir uns überraschen.

REGELN:

Beim Wettbewerb ist vieles, aber leider nicht alles erlaubt. Auf der einen Seite möchten wir mit unseren "Spielregeln" einen fairen Vergleich der verschiedenen Backwaren ermöglichen. Auf der anderen Seite müssen natürlich ein paar Hygienevorschriften beherzigt werden, da der Kuchen nach der Verkostung öffentlichen verkauft wird.

Deshalb gilt:

- Für die Bewertung darf ein oder mehrere Kuchen auf einem **handelsüblichen Backblech** abgegeben werden.
- Die Backwaren **-alle Bestandteile (!)- müssen komplett durchgebacken sein**. Ansonsten sind eurer Fantasie beim Backen keine Grenzen gesetzt.
- Den Kuchen **bitte nicht schneiden** (das Portionieren für die Jury und den anschließenden Verkauf übernehmen wir).
- Bitte **vermerkt am Blech** (z.B. an der Unterseite) **euren Namen** sowie die Anschrift.
- **Gebt** die Kuchen bitte am Samstag in der Zeit **von 12:00 bis 14:00 Uhr am Tresen im Bierzelt ab**.

Hygienevorschriften (Klingt eigentlich alles selbstverständlich, aber es ist gesetzlich vorgeschrieben und daher bitte zu beachten.):

- Bei der Zubereitung, Lagerung und Abgabe darf es nicht zu Verunreinigungen des Gebackenen kommen (z.B. durch Anfassen/ Anniesen, tierische Schädlinge, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze etc.)). Backwaren bitte entsprechend abdecken!
- Verwendete Behältnisse, Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen (z.B. Schüsseln, Besteck) müssen geeignet (lebensmittelecht) und sauber sein.
- Wasser für die Zubereitung der Backwaren sowie für die Reinigung von Geschirr und Händen muss Trinkwasserqualität haben.
- Die Personen, die sich am Backwettbewerb beteiligen, müssen frei von ansteckenden Erkrankungen, insbesondere von Durchfallerkrankungen sein.
- Vorhandene Wunden an den Händen sind vor der Zubereitung und Abgabe der Lebensmittel wasserdicht abzudecken (z.B. Pflaster, Gummihandschuh).
- Vor der Zubereitung, zwischen verschiedenen Arbeitsschritten und vor der Abgabe der Lebensmittel, insbesondere aber nach Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich zu waschen.
- Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln ist saubere Kleidung zu tragen.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelzubereitung und -abgabe nicht erlaubt.