

SWISS BAR AWARDS 2020: Reglement Award «Best Barkeeper Talent»

Zulassungsbedingungen

Jahrgang 1997 – 2001, Vollzeit oder Teilzeit im Barbusiness in der Schweiz tätig. Der Award für das grösste Nachwuchstalente der Schweizer Barszene.

Titel

Gewinner in der Kategorie «Best Barkeeper Talent» bei den SWISS BAR AWARDS 2020.

Grundsatz

Durch die Teilnahme werden die Bestimmungen des Reglements akzeptiert.

Ablauf

1. Online-Bewerbung: Bis 4. Mai 2020

Für diesen Award können sich Barkeeper (m/w) bewerben, die Vollzeit oder Teilzeit und in ungekündigtem Arbeitsverhältnis in der Schweiz beschäftigt sind. Jahrgang 1997 – 2001. Es werden ausschliesslich Online-Bewerbungen via offizielle Website berücksichtigt.

2. Jurierung: Mai 2020

Die eingereichten Bewerbungen werden von der Jury geprüft und bewertet.

3. Long List: 20. Mai 2020

Aus den eingegangenen Bewerbungen wird eine Long List mit den 3 besten Barkeepern präsentiert. Diese werden zur Qualifikation eingeladen. Die Kandidaten bestätigen bis zum 19. Mai die Teilnahme.

4. Qualifikation: 8. Juni 2020

Die Barkeeper präsentieren eine Cocktail Eigenkreation gemäss Vorgaben vor einer Fachjury. Vormixen von zwei identischen Cocktails. Bewertung: Mix-Technik, Geschmack und Aussehen, Präsentation / Kommunikation. Weiter muss ein schriftlicher Test absolviert werden. Themenbereiche: Berufsbild Barkeeper, Fachwissen, Allgemeinwissen.

5. Short List: 30. Juni 2020

Die Short List mit den besten 3 Barkeepern wird veröffentlicht.

6. Inkognito-Besuch: Juli / August 2020

Die Barkeeper, die es auf die Short List geschafft haben, werden an ihrem Arbeitsplatz durch eine Fachjury inkognito besucht und bewertet. Die Kandidaten teilen der Veranstalterin ihre Arbeitspläne mit.

7. Award Night: 16. September 2020

Die 3 Barkeeper der Short List werden an die Award Night vom 16. September 2020 eingeladen. Der Barkeeper mit der höchsten Gesamtpunktzahl aus allen Bewertungen wird «Best Barkeeper Talent».

Siegerpreis

Siegerportrait im Fachmagazin BAR NEWS im Wert von CHF 4'950. Gewinne sind Sachpreise. Barauszahlung ausgeschlossen.

Werbung

Während Qualifikation und Finale dürfen nur neutrale Kleidung, Mixutensilien und Gläser getragen / benutzt werden.

Material / Utensilien

Soweit nicht anders angegeben, müssen alle Zutaten (in Originalflaschen) und Utensilien von den Barkeepern selbst mitgenommen werden.

Kommunikation

Bei der Kommunikation im Zusammenhang mit den SWISS BAR AWARDS darf nur das Original Drink-Rezept (Zutaten, Mengen, etc.) aus dem Finale präsentiert werden.

Rechte

Die Rezepte und sämtliche Rechte an den Drinks inklusive deren Vermarktungsrechte werden mit der Teilnahme der Veranstalterin übertragen. Die Verwertungsrechte der SWISS BAR AWARDS bleiben bei der Veranstalterin.

Foto- und Filmaufnahmen, Namensnennung

Im Rahmen SWISS BAR AWARDS können durch die Veranstalterin oder Beauftragte Foto- und Filmaufnahmen gemacht werden. Diese können von der Veranstalterin 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.

Kosten

Die Teilnahme an den SWISS BAR AWARDS ist kostenlos. Die Veranstalterin übernimmt keine Kosten oder Auslagen, die bei Teilnehmenden anfallen.

Jury-Entscheidung

Die Veranstalterin ist für die Einhaltung des Reglements besorgt. Bei Verstössen gegen das Reglement oder Unklarheiten entscheidet die von der Veranstalterin eingesetzte Jury. Juryentscheidungen 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 die Veranstalterin.

Veranstalterin

Die SWISS BAR AWARDS werden durch die BAR NEWS GmbH, Hansmatt 32, CH-6371 Stans, veranstaltet.

Schlussbestimmungen

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

Version vom 01.03.2020.