



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



Teilnahmebedingungen

Die Kombination zwischen Bar und Küche sind nicht nur Wodka- Cola und Erdnüsse?!

Willkommen beim Cocktail Food Masters 2025, dem Wettbewerb, bei dem wir die Verbindung von Cocktail und Food in den Focus setzen!

Herausforderungen wie fehlendes Personal oder Gäste mit großen Erwartungen und kleinem Hunger sind allgegenwärtig. Mit diesem Wettbewerb zeigen wir, dass es möglich ist, diese Hürden zu überwinden und gleichzeitig neue Trends zu setzen.

Unser Live-Event wird im Rahmenprogramm der GASTRO FUTURE auf der ISS GUT 2025 stattfinden, der führenden Fachmesse in Mitteldeutschland für Gastgewerbe und Ernährungshandwerk.

Inhaltsverzeichnis

1. Der Wettbewerb.....	2
1.1 Allgemein.....	2
1.2 Ablauf.....	2
1.3 Bewerbung.....	3
1.4 Anforderungen.....	4
2. Das Live-Event.....	5
2.1 Allgemein.....	5
2.2. Regelwerk des Live-Event.....	5
2.3. Portfolio des Live-Event.....	5
2.4. Die Jury.....	6
3. Rechte und Rechteeinräumung.....	6
4. Einwilligung in die Verwendung von Daten und Bilder der Bewerber.....	7



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



1. Der Wettbewerb

1.1. Allgemein

Cocktail und Nüsse waren gestern, heute ist GASTRO FUTURE. Die Teilnehmer lassen ihrer Kreativität freien Lauf. Unsere Cocktail Food Masters bringen das Beste aus beiden Welten- Bar-Getränke und Küche zusammen und zelebrieren ein gastronomisches Erlebnis.

Im Rahmen des Wettbewerbes wird großen Wert auf höchste Anforderungen an Cocktail und Food gelegt und stellen die Präsentation in den Vordergrund. Eine harmonische Abstimmung und realitätsnahe Umsetzbarkeit sollten dabei im Mittelpunkt stehen.

Der Wettbewerb zeigt auf, wie geschmackliche Kompositionen geschaffen, und Aromen und Texturen in einer ausgewogenen Abstimmung vereint werden. Das kreierte Set sollte im täglichen Einsatz leicht umsetzbar sein und vom Barkeeper am Tresen allein endgefertigt werden können.

Neben dem hohen gastronomischen Effekt für den Gast, wird der Teamgeist zwischen Restaurant und Küche gefördert. Es steigert insgesamt das gastronomische Niveau der Einrichtung!

Preisgelder pro Team:

1. Platz:	600,00 €
2. Platz:	350,00 €
3. Platz:	200,00 €

Die Teilnehmer erhalten am Live-Event eine Platzierungs-Urkunde und Sachpreise.

1.2. Ablauf

Nach Einsendeschluss der Bewerbung werden von der Jury maximum 6 Teams für die Teilnahme am Live-Event ausgewählt und angeschrieben. Die Teams haben danach ihre Teilnahme binnen 7 Tagen zu bestätigen und haben die Möglichkeit, mit Ihrem eingereichten Konzept entsprechend des Regelwerks beim Life-Event im Rahmen der ISS GUT! teilzunehmen.

Im Vorfeld des Life- Events besteht für die teilnehmenden Teams die Möglichkeit, an einem Technik-Workshop oder einen Spirituosentasting teilzunehmen. Workshop und Tasting sind freiwillig und für die Teilnehmer kostenfrei.

Einsendeschluss der Bewerbung 30.09.2025
an vorsitzender@ikl-cooking.de

Teilnahmebedingungen
COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



Der Ablauf:

- **Einsendeschluss der Bewerbung**

Der Mit der Veröffentlichung der Teilnahmebedingungen beginnt der Bewerbungszeitraum für den Cocktail Food Masters – Wettbewerb und endet am 30.09.2025 um 24:00Uhr.

Alle Bewerber müssen bis zu diesem Zeitpunkt ihre vollständige Bewerbung elektronisch eingereicht haben.

Für eine korrekte Bewerbung ist das Kontaktformular auf der Webseite des IKL zu nutzen.

- **Bekanntgabe der Teams**

Die Auswahl der teilnehmenden Teams für den Live-Event der Cocktail Food Masters wird am **05.10.2025** bekannt gegeben. Nach einer gründlichen Überprüfung und Bewertung der Bewerbungen werden insgesamt 6 Teams ausgewählt. Alle ausgewählten Teilnehmer werden per E-Mail an diesem Tag benachrichtigt.

- **Life-Event „back to future“**

Der Life-Event des Cocktail Food Masters Wettbewerbs findet auf der ISS GUT! 2025 in der Leipziger Messe auf dem Stand der DEHOGA am Sonntag 02.11.2025 statt.

Vorläufiger Zeitplan:

- 11:30 Uhr – 12:00 Uhr Auslosung der Startzeiten
- 12:00 Uhr – 14:00 Uhr Der Food-Wettbewerb
- 14:00 Uhr – 16:00 Uhr Der Barkeeper-Wettbewerb
- 17:00 Uhr Siegerehrung am DEHOGA-Stand

1.3. Bewerbung

Teilnahmeberechtigt ist jeweils ein Team bestehend aus zwei Personen; einem Koch und einem Barkeeper/Restaurantfachmann. Die Bewerber können sich sowohl in der Ausbildung befinden als auch erfahrene Fachkräfte oder auch langjährig tätige Gastronomie-Mitarbeiter sein. Das Mindestalter beträgt 18 Jahre. Die Bewerber-Teams müssen nicht aus einer gastronomischen Einrichtung kommen!

Letzter **Abgabetermin** der Bewerbung ist der Sonntag, der **30.09.2025**



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



Um am Auswahlverfahren für den Cocktail Food Master – Wettbewerb teilzunehmen muss für ein Set aus einem Cocktail und eine dazu harmonisch abgestimmte Tapa (süß oder herzhaft) eine verbale Beschreibung, eine Rezeptur und ein zugehöriges Foto schriftlich per E-Mail eingereicht werden. Die genauen Anforderungen entnehmen sie aus dem Regelwerk: **Pkt.1.4. Anforderungen**

Die Bewerbung besteht weiterhin aus einem ausgefüllten Kontaktformular mit den Kontaktdaten des Teams. Das Formular können Sie auf unserer Internetseite **ikl-cooking.de** herunterladen.

Die Bewerbung erfolgt an folgende Adresse: vorsitzender@ikl-cooking.de

Mit dem Einreichen der Bewerbungsunterlagen werden die Teilnahmebedingungen für den Wettbewerb akzeptiert

1.4. Anforderungen

Um sicherzustellen, dass der Wettbewerb fair und einheitlich abläuft, sind bestimmte Kriterien festgelegt. Sowohl im Cocktail- als auch im Food-Bereich gelten spezifische Anforderungen, die von den Bewerbern eingehalten werden müssen.

Anforderungen Cocktail:

- Das Rezept muss neu kreiert und noch nicht veröffentlicht sein.
- Der Cocktail muss innerhalb von 15 min zubereitbar sein.
- Besitzt keine Einschränkung in Bezug auf Drink-Kategorie.
- Inhalt zwischen 7 cl und 35cl, davon max. 7 cl Alkohol.
- Max. 6 Zutaten einschließlich dashes und dropses.
- Garnitur-Elemente, die in das Glas gegeben werden, müssen essbar sein und zählen als Zutat.
- Tee, Gewürze, Kräuter sind erlaubt.
- Aromasprays und selbstproduzierte Liköre, Sirupe, Marmeladen usw. sind nicht erlaubt.
- Zusätzliche Dekorations-Elemente (by side) sind erlaubt.

Anforderungen Food:

- Es muss eine Tapa sein- heiß oder kalt, süß oder herzhaft nach freien Vorgaben zubereitet werden.
- Teilvorbereitete Produkte dürfen mitgebracht werden.
- Die Zubereitung während des Live-Events darf 15 Minuten nicht überschreiten.
- Die Tapa wird mit einer maximalen Größe von 5cm x 5cm (Breite/Länge) angerichtet.
- Muss mit einer Löffzette essbar sein.

Einsendeschluss der Bewerbung 30.09.2025
an vorsitzender@ikl-cooking.de

Teilnahmebedingungen
COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



2. Das Live-Event

2.1. Allgemein

Der Cocktail Food Master – Wettbewerb läuft am Sonntag, den 02.11.2025 in zwei Phasen auf dem DEHOGA-Messestand ab:

1. Phase: Hier findet das Semifinale statt, an dem alle Köche der Teams gleichwertig teilnehmen werden. Die einzelnen Teams bereiten 6 Sets ihres Konzeptes (Tapa) innerhalb von 15 Minuten zu. Die Reihenfolge der jeweiligen Startzeit wird von der Jury vor Beginn des Wettbewerbes ausgelost.
2. Phase: Das Finale wird von den Barkeepern ausgetragen. Sie stellen ihren Cocktail auf der Bühne her und vollenden mit der zugehörigen Food-Kreation das Ensemble zur Präsentation zusammen.

2.2. Regelwerk des Live-Events

Die für den Wettbewerb eingereichten Rezepte werden im Live-Event umgesetzt. Dabei ist es erlaubt das Rezept bis auf maximal zwei Zutaten abzuwandeln. Die die Anforderungen an Cocktail und Tapa bleiben für den Live-Event bestehen.

Für die Zeitrahmen sind 15 Minuten vorgeschrieben um 6 identische Sets herzustellen. Bestandteile der Tapas können teilvorbereitet mitgebracht und im Live-Event vollendet werden. Für die Herstellung dürfen alle Grundprodukte mitgebracht werden, dürfen sich aber mit den zur Verfügung gestellten Produkten aus dem „Portfolio“ nicht überschneiden. Hier muss nur diese Verwendung finden und kein anderes Produkt.

Es werden von jedem Team 6 Sets zubereitet. 1 Set erhält die Jury für die Bewertung und die restlichen 5 Sets für die Gäste. Der Ausrichter kann zur Deckung der Kosten einzelne Sets für 10,00 € zum Verkauf anbieten.

Es steht wunderschönes verschiedenes Anrichtegeschirr, Gläser mit passender Platte von der Firma **Table Roc** zur Verfügung. Dieses Anrichtegeschirr und Cocktailgläser können bei **HASE+CO** vorher angeschaut und ausgesucht werden. Sie werden dann vor Ort auf der Messe verfügbar sein. Es kann aber auch eigenes mitgebracht werden.

2.3. Portfolio des Live-Events

Nach Bekanntgabe der Teams für den Live-Event bekommen die Teilnehmer die Möglichkeit, sich bei den Partnern über die Technik bzw. die Produktpalette zu informieren. Dazu werden Workshops angeboten und kostenfreie Produktproben auf Anfrage versendet. Zusätzlich kann entsprechende Ware ermäßigt erworben werden.

Einsendeschluss der Bewerbung 30.09.2025
an vorsitzender@ikl-cooking.de

Teilnahmebedingungen
COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



Alle Produkte des Portfolios stehen den Teilnehmern am Tag des Live-Events zur Verfügung. Weitere Produkte stehen nicht zur Verfügung, sondern müssen mitgebracht werden. Hierfür wird nach dem Wettkampftag jedem teilnehmenden Team eine Entschädigung von 20,00 € ausgezahlt.

Auf unserer Internetseite ikl-cooking.de kann der Inhalt des Portfolios heruntergeladen werden.

Pflichtprodukte aus dem Portfolio:

- Verwendung mindestens einer Spirituose aus dem Sortiment der LSM (Leipziger Spirituosen Manufaktur)
- Benutzung eines der 3 Gläserarten aus dem Table Roc Sortiment.
- Darreichung der Tapas aus den 3 verschiedenen Table Roc Sortiment und /oder eigenem Geschirr

2.4. Die Jury

Die Jury besteht aus erfahrenen Barkeepern und Meisterköchen, die umfangreiches Wissen und Leidenschaft für ihre Bereiche einbringen. Ihre Bewertungen und ihr Feedback sind von unschätzbarem Wert für die Teilnehmer und tragen dazu bei, dass der Wettbewerb ein unvergessliches Erlebnis wird.

Es wird bewertet nach optimaler Vorbereitung, flüssige und unkomplizierte Umsetzung, Geschmack, Harmonie der Zutaten, praktischer Machbarkeit, Einhaltung der Ausschreibungsvorgaben.

3. Rechte und Rechteeinräumung

Die von den Teams an den Veranstalter eingereichte Bewerbung darf keine Rezeptur, Namen und Bilder enthalten, die das geistige Eigentum Dritter wie etwa Urheber-, Marken-, Namensrechte oder anderweitig geschützter Inhalte verletzen.

Mit Übersendung der Bewerbung gewährt der Bewerber dem Veranstalter und Kooperationspartnern des Veranstalters ein, räumlich, zeitlich und inhaltlich unbeschränktes, übertragbares, unwiderrufliches, einfaches Recht, den Content für Marketing und Kommunikationszwecke zu nutzen, zu vervielfältigen, in unveränderter und veränderter Form zu verbreiten, zu bearbeiten oder umzugestalten, fortzusetzen und zu ergänzen, öffentlich abrufbar zu machen.

Mit Zurverfügungstellung des Contents verzichtet der Bewerber auf die Geltendmachung etwaiger Urheberpersönlichkeitsrechte.

Einsendeschluss der Bewerbung 30.09.2025
an vorsitzender@ikl-cooking.de

Teilnahmebedingungen
COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



COCKTAIL FOOD MASTERS 2025



4. Einwilligung in die Verwendung von Daten und Bildern der Bewerber

Der Bewerber erklärt sich damit einverstanden, dass der Veranstalter den Vornamen, den Nachnamen und den Arbeitsort des Bewerbers im Rahmen von Marketingmaßnahmen sowie für die Berichterstattung verwendet.

Der Bewerber stimmt zu, dass während des Live-Events Cocktail Food Master 2025 entstandene Fotos und Videos, auf denen der Teilnehmer zu sehen ist, vom Veranstalter und dessen Kooperationspartnern uneingeschränkt für Marketing- und Kommunikationszwecke (PR-Maßnahmen) genutzt werden dürfen. Die Eigentums- und Nutzungsrechte stehen dem Veranstalter und dessen Kooperationspartnern zu.

Maik Quinque

1. Vorsitzender des Internationalen Kochkunstvereines zu Leipzig 1884 e.V.