

Expogast 2002 Culinary World Cup

Observer Report

Norbert Schmidiger

Expogast 2002 Culinary World Cup Report

Inhaltseite

1. Ausgangslage
2. Vorarbeiten zur EXPOGAST 2002
3. Briefings vor der Show
4. Dokumente / Beschreibungen
5. Infrastrukturen
6. Abläufe
7. Gross-Events
8. Diverses
9. Schlussanmerkungen
10. Beilagen
 - Judges List Expogast 2002
 - Ranglisten der Expogast 2002 (Nationalteams, Jugend & Armee)
 - WACS Nationalteam Rankingliste Dec 31st 2002

Richtlinien und Vorgaben an Teams und Aussteller ,Anmeldeformulare (werden nur mit Original-Report abgelegt)

1. Ausgangslage

Anlässlich der Sitzung des WACS Culinary Comitee vom Juli 2001 in London wurde beschlossen zu den grossen internationalen Kochkunstwettbewerben (IKA Olympiade Erfurt/ Culinary World Cup Luxemburg/ American Culinary Classic Chicago/ Salon Culinaire Singapur/ Salon Culinaire Mondial Basel/ ScotHot Glasgow), jeweils einen Observer des WACS Culinary Comitee zu entsenden. Mit dem Salon Culinaire in Singapur und dem Culinary World Cup in Luxemburg standen 2002 zwei solcher Konkurrenzen zur Diskussion.

In Singapur wurde eine solcher Report von Comitee-Mitglied Otto Weibel erstellt.

Für den Culinary World Cup 2002 in Luxemburg ist Comitee-Mitglied Norbert Schmidiger beauftragt, diese Aufgabe des Observers zu übernehmen. Der Vatel Club Luxemburg, Organisator des Culinary World Cup, hat sich sofort bereit erklärt Hand zu bieten, um diese neu geschaffene Position des Observers während der gesamten Dauer der Expogast willkommen zu heissen und ihm Zutritt in alle Räumlichkeiten wie zu allen Konkurrenzen zu gewähren.

Die Kosten des Observers gehen prinzipiell zu Lasten des Weltbundes/WACS.

2. Vorarbeiten zur EXPOGAST 2002

Die Informationen über den Culinary World Cup 2002 sind frühzeitig und in korrekter Form über den Weltbund international bekannt gegeben worden.

Die Kontakte zu den nationalen Verbänden zur Einladung von Nationalteams und Jugendnationalteams gingen nur an WACS Mitgliedverbände. Einladungen der Army Nationalteams wurden über die AMCC geleitet, wobei es hier noch Verbesserungen benötigen wird, da auch WACS Landesverbände kontaktiert wurden, was zu gewissen Missverständnissen geführt hat. z.B. bei Holland / Österreich.

Die Einladungen für Regionalteams und Einzelaussteller gingen einerseits über die nationalen Verbände und auch über einen Adressenstamm, welche die Organisatoren in Luxemburg zur Verfügungen hatten. Dank modernen Kommunikationsmitteln wie Internet und E-mail konnten den Teilnehmern zusätzliche Kontaktmöglichkeiten geschaffen werden. Die wesentlich mehr angemeldeten Aussteller, vor allem die massive Steigerung der Anzahl Einzelaussteller, forderte die Organisatoren zusätzlich.

Die Dokumente, die Reglemente und die Anmeldeformulare konnten somit rechtzeitig an die Interessenten verschickt werden. Wie und in welcher Form in Zukunft Anmeldeformulare in einer Standardform über das WACS Culinary Committee zu erarbeiten sind, ist zu klären. Es wäre für die Aussteller sicher von grossem Vorteil, wenn sie nicht für jede internationale Konkurrenz andere und vor allem sprachlich einheitlichere Anmeldeformulare erhalten würden.

Die Problematik der verschiedenen Sprachen, das heisst die Übersetzungen, geben immer wieder zu Diskussionen Anlass. Dies ist vor allem bei der Interpretierung der verschiedenen geforderten Ausstellungsarbeiten der Fall, sei dies nun für die Kalte Show und vor allem bei den gestellten Anforderungen in der Gestaltung der Menüs im Restaurant des Nationen / Warme Küche.

z. B. Es muss klar umschrieben werden; ob eine Vorspeise kalt oder warm zu servieren ist, und / oder diese kalte und warme Komponenten aufweisen darf !!

Die Aufgebote der Jury über die nationalen Verbände ergaben einige Friktionen, wobei dies nicht primär den Organisatoren in Luxemburg anzulasten ist, sondern der immer noch nicht sauberen und klar deklarierten WACS-Juroren der einzelnen Landesverbände. Diese sind seit über zwei Jahren aufgefordert, ihre Juroren zu melden. Hier besteht noch Handlungsbedarf für das Culinary Committee, diese Listen müssen nun schnellstens bereinigt und auch konsequent angewendet werden. Die Kommunikation diesbezüglich ist wesentlich früher mit den jeweiligen Ausstellungsorganisatoren aufzunehmen. (2003 Chicago !!!)

Dass aber Juroren aus anderen Nationen, (ausser jene aus dem organisierenden Land), die nicht die WACS-Qualifikation haben, auftreten, ist nicht mehr tolerierbar. (siehe Juryliste) Der Einsatz von nationalen Jurymitgliedern ohne WACS-Qualifikation ist möglichst frühzeitig mit dem Culinary Committee zu klären. Dass hier eine gewisse Toleranz gewährt werden muss, liegt im Wesen der Sache.

Was auch in Zukunft wesentlich früher zu tätigen sein wird, sind die Anfragen an die Nationalen Verbände zur Entsendung der Jury, so wie auch die Orientierung über deren Einsatz. Es haben immer weniger noch im Beruf aktive Berufsleute genügend Zeit zur Verfügung (Alterslimite der WACS Juroren klar durchziehen)

3. Briefings vor der Show

Jury Briefing

Die Juryorientierung fand rechtzeitig in einer guten Umgebung statt. Die Informationen sind dreisprachig gemacht worden. Der abgegebene Juryordner mit allen nur möglichen Dokumenten war zu umfangreich und ist deshalb von den Juroren auch nicht komplett durchgelesen worden. Hier wäre die direkte mündliche Information mit einigen Folien und den entsprechenden genauen Angaben zur Wertung, beispielsweise der Handhabung der Jury-Bewertungsblätter effizienter gewesen, als die Abgabe des sehr umfangreichen Ordners. Wichtig wäre auch die Vorstellung der einzelnen Jurygruppen gewesen. Diese wurden nur auf einer Liste aufgeführt. Die Gruppenchefs und die jeweiligen Gruppen vorzustellen, wäre sicher idealer. Auch die Vorstellung und die Aufträge der in der Organisation tätigen Kollegen ist für ein nächstes Mal besser vorzunehmen.

Der Auftrag des WACS Observers und dessen Anwesenheit hätten einige später getätigte Fragen von vielen Juroren verhindert. Gerade auch deshalb weil diese Position zum ersten Mal belegt worden ist.

Konklusion: Das Jurybriefing darf absolut etwas länger und umfassender dauern. Das WACS Culinary Committee muss hierfür eine Checkliste erstellen, aus welcher die Punkte zu ersehen sind, welche absolut vermittelt werden müssen.

Sehr gut war, dass die Juroren, alle einen weissen Berufsmantel mit aufgesticktem Namen erhalten haben. Ebenfalls gut war die Besichtigung der verschiedenen Hallen und Austragungsorte der Wettbewerbe, so haben die Juroren bereits einen Vorteil zu Beginn ihrer Tätigkeit.

Team Briefings

Hier sind den Nationalteams, Jugendteams und Armeeteams die notwendigen Abläufe bekannt gegeben worden. Es wurden mir auf Rückfragen bei verschiedenen Teamchefs keine negativen Punkte bekannt gegeben, also ist hier soweit kein Handlungsbedarf vorhanden.

4. Documents / Descriptions

Badges – Eintrittsberechtigungen

Waren sehr zweckmässig und gut ersichtlich, habe keine Beschwerden oder Probleme von Ausstellern oder Juroren vernommen.

Unterlagen für die Jury

Unter Jurybriefing beschrieben. Für die tägliche Juryarbeit wäre ein Ringordner für die einzelnen Bewertungsblätter idealer. Vor allem könnten die Wertungsblätter bereits geordnet abgegeben und von den Juroren eingefügt werden.

Unterlagen für die Aussteller

Soweit festgestellt werden konnte sind keine schwereren Probleme mit den Informationsdokumentationen für die Aussteller aufgetreten. Was jedoch für die Zukunft beachtet werden muss, sind die Bezeichnungen für die Einzelnen Kategorien Hier sind sogar innerhalb der Organisation Missverständnisse aufgetreten; z.B.. sollten nicht die gleichen Buchstaben / Lettres für die Art der Aussteller verwendet (I / C / P / A / C / P werden wie diese dann auch wieder bei den Ausstellungs-Kategorien (A/B/C/D1/D2) zur Anwendung kommen. Sicher sind hierfür Lösungen möglich, welche zu klareren Verhältnissen beitragen werden

5. Infrastrukturen

Empfangsbereich der Teilnehmer – Parking, Zulassung

War etwas schmal, wenn relativ viel Aussteller gleichzeitig eintrafen. Wenn für jeden Aussteller noch ein umfassendes Checking nötig war, kam es zu Staus. Das Parken der Autos und Busse war soweit dies von der Ausstellungsgesellschaft her genehmigt wurde, in Ordnung. Das Parkierungsproblem für Aussteller wird bei weltweit allen Ausstellungen immer ein gewisses Problem darstellen. Wichtig war, und dies hat meines Wissens in Luxemburg geklappt, die Zulassung resp. Zufahrt der Aussteller zu den zugewiesenen Toren, **ausser in zwei Fällen**, wobei hier die **von der Messe** gestellten Personen wahrscheinlich ihren **Auftrag nicht gekannt** haben !!!

Kalte Show-Halle

Die Halle war genügend gross und nach deren Möglichkeiten genützt worden. Die doch relativ grosse Masse von Ausstellern und die Steigerung der Einzelaussteller gegenüber von 1998 waren doch spürbar und haben sicher zu gewissen Friktionen geführt.

Was aber immer klappen sollte sind die zugewiesenen Tische, welche gemäss den in den Ausschreibungen klar vorgegebenen Massen den Ausstellern zur Verfügung stehen müssen. Hier muss ein Mangel gemeldet werden. Es waren nicht die ausstellungsbereiche der Einzelaussteller sondern Tische für Regionalteams, welche nicht immer die genauen Masse aufgewiesen haben. Die Tische waren jedoch sauber abgedeckt und umrandet, wie dies in den Ausschreibungen auch bekannt gegeben worden ist.

Restaurant des Nations

Darf als absolut gut und sehr zweckmässig eingerichtet taxiert werden. Dass gewisse Wege für den Service der Gerichte sehr weit waren, lässt sich bei dieser Grösse fast nicht verändern. Das Restaurant des Nations darf mit dem Prädikat sehr gut bezeichnet werden.

Küchen

Die Küchen können einerseits aus meiner Sicht, aber auch in Gesprächen mit direktbeteiligten Teams andererseits, als gut bezeichnet werden. Die Einrichtungen waren wie vorgängig den Teams mitgeteilt vorhanden. Ebenfalls sehr positiv ist aufgefallen, die gute Betreuung der Teams durch fachlich versierte Personen. Wenn etwas gefehlt hat, oder nicht auf Anhieb funktioniert hat, wurde geholfen. Das war super!!!

Jury-Räume

Dies wird überall immer ein Problem bleiben, will man die Jury-Büros möglichst bei den Wettbewerben haben, ist meistens mit Lärm-Emission zu rechnen. War nicht anders Lösbar. Was sicher noch zu optimieren ist sind einige Graderobemöglichkeiten. Zu empfehlen wäre auch, das Wertungsbüro mit dem Supervisor in allernächster Nähe zu den Juryräumlichkeiten zu setzen, würden sich doch einige kürzere Wege ergeben.

Köchetreff

Schade, dass der Köchetreff nicht besser zugänglich war. Hingegen ist hier trotz manchmal kühler Temperatur ein Ort geschaffen worden, welcher mit den sympathischen und immer gutgelaunten „Bénévoles“ des Vatel Clubs den Ausstellern eine Ambiance der Gemütlichkeit bot, dafür mein ganz persönlicher Dank an alle, welche dafür gearbeitet haben.

Administrationsbereiche/ Wertungsbüro

Konnte aus meiner Sicht keine wesentlichen Probleme erkennen, nur dass die Ansprechstellen nicht immer besetzt waren. Hier könnten bereits vor der Ausstellung gewisse Fix-Zeiten bekannt gegeben werden, wann für die Aussteller Teams wie Juroren, die Administration zur Verfügung steht. Die Problematik war dann, dass im Wertungsbüro Aussteller mit Anliegen auftauchten, welche eigentlich über das Administrationsbüro hätten geregelt werden können.

Auch wäre es für die Zukunft gut, einen „Auffangraum“ für die Aussteller zu haben, so dass diese nicht wie des öfters passiert mitten im Wertungsbüro herumstehen müssen. Würde auch eine gewisse Beruhigung für alle Beteiligten schaffen.

Infostellen / Infosäulen

Waren an gut sichtbaren Punkten vorhanden, die jeweiligen Medallenspiegel wurden nachgeführt. Auch die Infostelle des Vatel-Clubs war besetzt und betreut. Vielleicht noch zu ergänzen wäre, dass diese Stelle ebenfalls mit den Ranglisten und Resultate der Einzelaussteller und Regionalteams bedient würde. Es gab doch einige Besucher, welche danach gefragt haben. (Selber erlebt auch beim VKD/WACS Stand, nebenan)

Unterkünfte Nationalteams / Jury / Transfers der Jury

Die Nationalteams soweit ich selber nachgefragt habe, waren mit Ihrer Unterbringung zufrieden, Gewisse Teams bemängelten, dass die Möglichkeit der Arbeiten für die kalte Show nicht optimal gewesen wären. Jedoch nicht in einem Umfang, dass es nicht gegangen wäre.

Die Unterkunft der Jury konnte ich selber auch erfahren. Diese waren zweckmässig und relativ nahe beim Ausstellungsgelände. Ausser der einen *Disconigth* (bis 03.00 Uhr) war es möglich, die notwendige Ruhezeit für die Juryarbeit zu haben, ausser man hat sich noch über dies und jenes in der Bar aufgehalten!! Wir wissen ja, dass es immer schwieriger wird für ein so grosses Kontingent Juroren und Organisatoren genügend Zimmer zu bekommen.

Was sicher für Zukunft besser organisiert werden sollte, ist der Transfer der Juroren. Es kann ja sein, dass nicht immer genügend Privatautos zur Verfügung stehen.

6. Abläufe

Empfang der Teilnehmer Instruktion Betreuung

Infolge des relativ engen Empfangsbereiches war ein koordinierter Empfang der Aussteller schwierig. Es war deshalb auch problematisch, die immer wiederentstehende Hektik bei der ersten Kontaktaufnahme zwischen den Ausstellern mit den Organisatoren zu beruhigen. Hier wäre mit einem grösseren Bereich des Empfangs ein wesentlich ruhiger Verlauf machbar. Auch ist hier den sprachlichen Probleme Rechnung zu tragen.

Es ist jedoch sehr problematisch wenn die Aussteller Ihre persönliche Tischkarten erst beim Einchecken erhalten und diese noch Anschreiben müssen. Da fehlte meistens den Aussteller die Zeit diese Karten korrekt und auch leserlich anzuschreiben. Hier muss in Zukunft eine einfache und vor allem zweckmässige Lösung getroffen werden.

Die doch immer noch sehr hohe Zahl an Nachmeldungen resp. Umschreibungen von Programmen der Aussteller erfordert ebenfalls eine hohe Flexibilität. Dies war in Luxemburg deshalb schwierig, weil solche Änderungen den gesamten Empfangsbereich aufhielten. Hierfür wäre eine separate Stelle für Nachmeldungen und Umschreibungen zur Verfügung zu halten. Die normal gemeldeten Aussteller mussten darum relativ lange auf ihre Zuteilung warten.

Für die Zukunft wäre auch eine über EDV gecheckte Erfassung im Empfangsbereich zu empfehlen. Weiter würden Hallen- und Tischpläne mit klaren Richtungsangaben würde eine zusätzliche Hilfe darstellen.

Zuweisung der Ausstellungstische / Nummerzuteilung

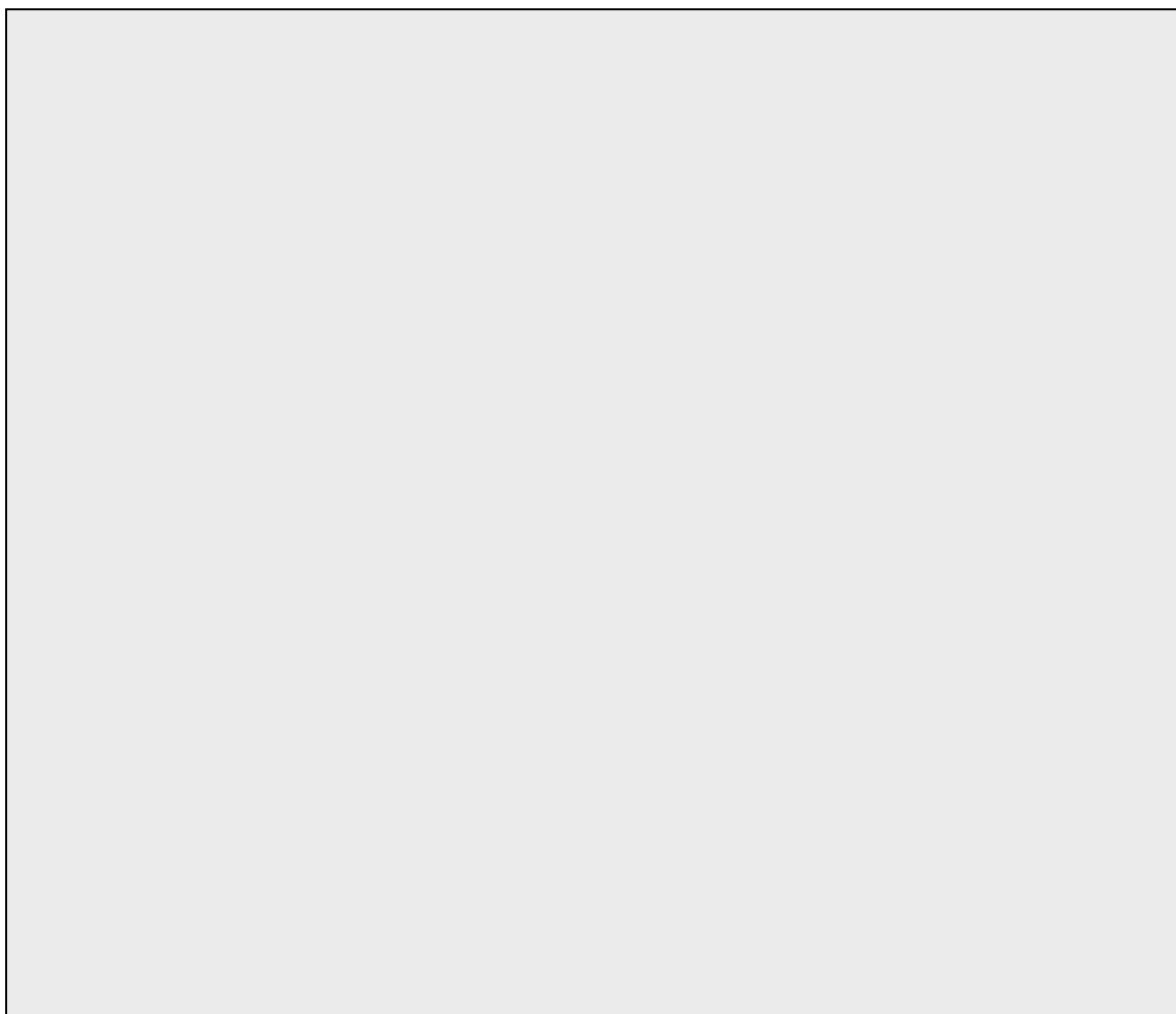
Hier war sicher eine der grössten Schwierigkeiten zu erkennen. Es geht bei einer solchen grossen Masse an Ausstellern nicht, dass die Tischnummern / persönliche Nummernvergaben erst bei Eintreffen der Teilnehmer geschieht. Dieses Vorgehen zeigte Kohnsequenzen. Verwechslungen und Missverständnisse zogen sich durch die ganze Bewertung hin bis zur Preisverleihung. Hier ist eine saubere und einheitliche aber, vor allem sehr einfache Lösung zu finden. Alle Probleme können nie ganz ausgeschlossen werden, aber weniger Friktionen ergeben bereits wesentlich mehr Beruhigung

Juryeinsatz – Jury Gruppen

Eine Einteilung von Jurygruppen mit je einem Jury-Teamchef ist grundsätzlich das richtige Vorgehen. Was jedoch eindeutige Probleme hervorrief, waren zum einen die Gruppenzusammensetzungen und vor allem die teilweise doch sehr unterschiedlichen ausstellungsfachlichen Niveaus der einzelnen Juroren.

Klar will man aus der Sicht des Culinary Comitees gut durchmischte und möglichst breit abgestützte Juryteams. Nur ist es problematisch, wenn bei einem Anlass wie dem Culinary World Cup Juroren zum Einsatz kommen, welche nicht dem Standard entsprechen, die für eine der Top-Show's WACS erforderlich sind.

Vorstellungen von Georges Knecht, Mitglied der Jury Expogast 2002



Hier ist sicher ein grosser Handlungsbedarf da, welcher aber zwischen den Organisatoren und dem WACS Culinary Comitee noch intensiver und vor allem genugfrühzeitig zu regeln ist. Es sind hier nicht die persönlichen Beziehungen, welche Qualität in die Jury bringen, sondern eine saubere und vor allem konsequente Linie, bei welcher nur die best qualifizierten Juroren zum Einsatz kommen.

Das Culinary Comitee ist hier gefordert, noch klarere und genaustens definierte Qualifikationsvorgaben für internationale Juroren (WACS Judges) zu erstellen und auch durchzusetzen.

Die Jurygruppen waren demzufolge in Luxemburg teilweise sehr problematisch zusammengesetzt.

Ich musste mehrere Male eingreifen um, die Gruppen auseinander zu treiben, war es doch offensichtlich, dass mit einem „Alphatierchen“ die übrigen Juroren schnell eine Meinung gefunden haben. Fazit: es kommt somit zu sehr einseitigen und nicht breitangestützten Resultaten. Solche Gruppensyndrome sind mit einer klaren und deutlichen Instruktion bereits vor der Ausstellung zu eliminieren.

Internationale Juroren müssen in der Lage sein, eine selbständige und belegte Bewertung abzugeben, welche sie auch in der anschließenden Besprechung begründen können. Sie müssen aber auch eine andere Meinung akzeptieren und Wertungsanpassungen annehmen können.

Dass bei gewissen Schaelementen eine kurze Rücksprache in der Gruppe stattfindet ist in Ordnung, sogar wünschenswert, dies aber nur zur koordinierten Informationen und überhaupt zu keiner Wertungsbeeinflussung.

Das Culinary Comitee hat demzufolge noch klaren Handlungsbedarf, was die Jurykriterien und Qualifikationen anbetrifft. Auch ist eindeutig eine Altersbeschränkung für internationale Juroren festzulegen. *(Wenn man vor 20 Jahren das letzte Mal ausgestellt hat, so ist man wahrscheinlich nicht mehr in der Lage die heutigen Leistungen gleich zu werten. Es ist auch gegenüber den Ausstellern nicht vertretbar).*

Juryinstruktion

Die tägliche Instruktion wurde meistens à la minute und je nach der erforderlichen Jurysituation von den Teamchefs vorgenommen. Teilweise mussten die Teamchefs ihre „schwächern Juroren“ noch während der gesamten Wertung betreuen, was zusätzlich erschwerend wirkte. Auch wurden nicht alle Abläufe der Juryarbeit beim Jury-Briefing vom 15.11.2002 sauber bekannt gegeben, was dann auch zu diesen Friktionen führte.

Wertungsabläufe –Checken der Ausstellungsstücke ob diese bewertet wurden Nachbewertungen

Die Bewertungen der Arbeiten in diesem Zeitumfang sind (10.00 – 13.30 Uhr) ist eigentlich sensationell und wären das Mass aller Dinge. Leider lief es infolge den bereits erwähnten Problemen beim Empfang der Aussteller nicht wie geplant ab. Wenn die Jurygruppen die Wertungsformulare nicht zur Zeit und auch nicht in einer geordneteren Reihenfolge erhalten, ist die Hektik voraussehbar. Die Bereitstellung der Juryprotokolle auf den gesetzten Zeitpunkt muss möglich sein.

Die Klarheit und auch Einfachheit der Wertungsprotokolle wie diejenigen der Tischkarten der Aussteller ist zusätzlich anzustreben. Die bereits umschriebene Problematik der Codierung der Anmeldeformulare zieht sich dann weiter über die Tischkarten und die Wertungsformulare.

Die Kontrolle, ob alle Objekte korrekt und zur Zeit bewertet worden sind, zeigte gewisse Mängel. Es ist sicher problematisch, nur die Tischkarten vom Jury-Teamchef zu unterzeichnen, wenn die Wertung abgeschlossen ist. Vor allem die immer wieder vorkommenden Verwechslungen der Ausstellungsprogramme, vielfach durch die Aussteller selber verursacht, sorgte zu etwelchen Missverständnissen. Möglicherweise würde eine klare Markierung durch die Organisatoren nach erfolgter Wertung einiges vereinfachen. Die **Stamnummer** jedes einzelnen Ausstellers muss sich durch die gesamte Administration durchziehen. Dieses Controlling ist auch EDV-mässig so zu gestalten, dass mit wenig Aufwand vergessene Ausstellungs-Programme zu entdecken sind.

Vergessene Ausstellungsprogramme sind so schnell wie möglich zu eruieren und nachzubewerten. Hierfür ist auch mit den Juryteams eine Regelung zu treffen, dass sich diese zu einem abgemachten Zeitpunkt nochmals zur Verfügung zu halten haben.

Was nicht geschehen sollte, sind Fälle, wo noch kurz vor einer Fertigstellung der Ranglisten noch vergessene Programme im Kurzverfahren von ein, zwei per Zufall anwesenden Juroren oder gar von in der Organisation tätigen Funktionären gewertet werden.

Peinlich ist, wenn neben Einzelaussteller sogar ganze Teams (Südtiroler-Jugendteam) infolge falscher Interpretation der Wettbewerbsausschreibung durch die Organisation wohl gewertet aber nicht rangiert und an der nichtaufgerufen Preisverleihung aufgerufen werden.

Was zu solchen Irritationen führt, ist meistens auch auf die sehr schwachen und katastrophal ausgefüllten Anmeldungen der Aussteller zurückzuführen. Es zeigte sich hier bei gewissen Nationalitäten, (Italien, Ungarn Israel) nicht komplett oder dann mit unleserlichen Handschrift ausgefüllten Formularen solche Fälle auf. Hier sind die Organisatoren gefordert, schon bei Eintreffen solcher ungenügenden Angaben Klarheit zu schaffen oder dann beim Empfang dieser Aussteller das Problem anzugehen.

Controlling durch OK - Jugendteams-Alterskontrolle

Hier darf der Organisation/Supervisor ein Kompliment gemacht werden, Die tägliche Kontrolle bei den Nationalteams, Jugendteams und Militaryteams wurde zu Beginn der Arbeiten in den Küchen zum Restaurant des Nations konsequent durchgeführt. Die eingebrachten Lebensmittel und die vorgegebenen vorgefertigten Produkte sind kontrolliert worden. Die Alterskontrolle bei den Jugendteams sind stichprobenweise gemacht worden. Ich selber habe zusätzlich bei vier Jugendteams ebenfalls diese Kontrolle vor genommen.

Jury-Teams in der warmen Küche

Das Juryteam der Nationalmannschaften und der Jugendequipen stellte sich in fast derselben Zusammensetzung wie vor vier Jahren zusammen. Eine solche Konstellation kann gewisse Vorteile aufweisen, zum Beispiel kennt man bereits die Vorgehensweise. Dies ist mit 5 Nationalteams plus der Wertung der Jugend-Equipen förderlich, sind das doch bis über 20 Gerichte, welche zu werten gewesen sind.

Für die Zukunft ist zu klären, ob so viele Wertungen noch realistisch und auch dem Reglement entsprechend getroffen werden können. Eine Aufteilung der Jury einerseits Nationalteams, andererseits für die Jugendteams ist zu prüfen.

Die Jury bei den Armeeteams, konnte in Anbetracht der doch nicht allzu grossen Anzahl von Teams in Ruhe Arbeiten Hier ist zu prüfen, ob sogar ein einziges Jury-Team, die kalte Show und die warme Küche werten sollte. Dieser Vorschlag ist sicher zur Diskussion zu stellen, wenn nicht mehr als 10 Armeeteams antreten.

Absolut nicht mehr vorkommen darf, dass kein Patissier in die Jury der Nationalteams integriert wird. Die Süßspeise macht immerhin einen Drittel der Gesamtwertung warme Küche aus, Auch ein oder mehrere Patissiers können zur Wertung der übrigen Gerichte miteinbezogen werden. Entsprechende Erfahrungen sind bei grossen Ausstellungen bereits gemacht worden.

Restaurant des Nations – Verkauf der Menü's

Der Verkauf der Menüs zeigt sich im Vorfeld als ein doch so noch nicht bekanntes Phänomen. Dass über E-mail Vorreservierungen zu machen sind, wäre eigentlich eine sehr gute Sache. Nicht geschehen darf aber, dass sich Nationen gleich zu Beginn des Vorverkaufes ihre eigenen Menüs reservieren lassen. Hierfür muss sofort eine Regelung für alle grossen Shows erlassen werden. Der Vorverkauf ist so zu regeln, dass z.Bsp. nur ein gewisser Anteil an die Teams selber verkauft werden kann. Die Anzahl kann in einem Prozentanteil festgelegt werden. Andererseits darf man den Organisatoren keine Hindernisse in den Weg legen, was den Verkauf der Menüs anbetrifft. Das Risiko ist bekanntlich immer noch hoch, nicht alle Menüs verkaufen zu können.

Der Service mit in der Ausbildung befindlichen jungen Berufsleute hat meiner Meinung sehr gut geklappt und ausser den Verzögerung des Service von ca. 30 Minuten am ersten Ausstellungstage sind den kochenden Teams zeitliche keine Probleme entstanden.

Der Ablauf des Verkauf und der Empfang der Gäste waren, nach meiner Auffassung gut geführt. Es ist zu hoffen, dass dem Vatel-Club für diese grosse Arbeit mit allen Freiwilligen auch einige Euros in die Kasse geflossen sind.

Administrative Abläufe Wertungsbüro

Meine Ansicht diesbezüglich ist folgende; es zeigten sich immer wieder Friktionen, wenn gewisse Abläufe vorgängig nicht sauber abgesprochen waren und dann zu teilweise heftigen Reaktionen bei den Beteiligten führten. Es ist hier für die Zukunft sicher eine Optimierung in der internen Kommunikation zu treffen.. Dies kann mit klaren Aufträgen und Checklisten/Aufgabenheften und mit bestimmten Verantwortlichen, welche dann auch ihren Bereich haben mit entsprechendem Befugnisrechten zu führen haben, geregelt werden

Was mich eher befremdete, war die Tatsache, dass gewisse Administrationsstellen ein doch stures Verhalten an den Tag legten, was nicht gerade zu einem guten Klima beigetragen hat. Leider litten nicht nur die freiwilligen Mitarbeitenden des Vatel-Clubs sondern auch Mitglieder der Jury und die Aussteller darunter.

Tägliche Preisverleihungen

Die Vorbereitungen für Preisverleihungen (Kleben der Diplome) mussten manchmal in einem engen räumlichen Rahmen inmitten verschiedenster Geräuschemission getätigt werden, was sicher auch zu Verwechslungen führte. Hier wäre es von Vorteil, diese Arbeiten in einem in sich geschlossenen Raum zu erledigen, damit konzentriert gearbeitet werden kann.

Die tägliche Preisverleihung um 19.00 konnte in einem würdigen Rahmen abgehalten werden. Die Verspätung am ersten Ausstellungstag von ca. 30 Minuten muss als Betriebsunfall angesehen werden und kann überall passieren. Die Gründe dafür sind den Organisatoren bekannt und führte zu Anpassungen in der Logistik.

Noch etwas mehr Sitzgelegenheiten wären erwünscht gewesen. Der Ablauf der eigentlichen Preisverleihung ist trotz Vielsprachigkeit noch zu optimieren. Es ist sicher nicht nötig, die Namen der Beteiligten viermal zu nennen, eher wäre eine kurze Nennung des Arbeitsortes und des Ausstellungsprogrammes zu umschreiben. Wäre technisch mit EDV machbar. Was zu Beginn den Anwesenden jeweils bekannt zu geben wäre, ist der

Ablauf der Preisverleihung, wie die Aussteller auf die Bühne zu kommen haben und wo die Fotos zu schiessen sind. Extra Ort mit Vatel-Club-Flagge war ja vorhanden.

Dennoch sind die Preisverleihungen als feierlich und korrekt zu taxieren. Positiv auch die Getränkeausgabe während der Preisverleihung.

Informationen, Büro, Internet ,Ranglisten etc.

Informationen über den Verlauf der Wettbewerbe wurden über verschiedene Quellen bekannt gegeben, wie bereits beschrieben, wäre es für den eigentlichen Besucher der Ausstellung im vermehrten Masse von Interesse, Informationen zu bekommen.

Wie weit die Informationsflüsse über Internet gelaufen sind, konnte ich vor Ort nur reduziert wahrnehmen, möchte dazu auch keine Wertung abgeben.

Was aber nach der Ausstellung bekannt wurde, wäre hier noch zusätzliche Informationen erwünscht, nur die Frage ist wie viele Besucher einer Website es überhaupt gibt, lohnt sich der Aufwand.

Problemfälle

Die Sicherheitselemente der Ausstellungsgesellschaft verursachten doch immer wieder Missverständnisse. Dass die Sicherheit im Vordergrund stehen muss ist unbestritten, dies sollte aber so geregelt werden, dass der Teilnehmer von Wettbewerben so wenig wie notwendig davon zu spüren bekommt.

Auch sollte der Zugang von Beteiligten soweit wie möglich nicht gestört werden, z. Bsp. Es waren Türen verschlossen oder wurden wieder geschlossen obwohl Mitglieder der Jury ihre Arbeit verrichten mussten. Hier ist ein Sicherheits-Konzept vorgängig mit der Messegesellschaft zu erarbeiten. Auch bei Grossaufmärsche des Publikums, vor allem Samstag und Sonntags, benötigt es gewisse Veränderungen des Besucherflusses.

7. Grossevents

Eröffnungsfeier

Ein sehr grosse und eindrückliche Eröffnungsfeier, wobei leider die Technik (Mikro) den verschiedenen Sprechenden einen Streich spielte. Was aufgefallen ist, sind die vielen Minister, welche ihren Auftritt hatten, wobei nicht immer alle die richtigen Pointen fanden, nur welche Politiker sind da schon top? Aber dass sich solche Persönlichkeiten für eine Teilnahme zur Verfügung stellen zeigt doch die Wichtigkeit des Culinary World Cup auf. Da können andere grosse Shows neidisch werden.

Die Auftritte der Teams dürfen, nach meinem Geschmack etwas zügiger über die Bühne gehen. Andererseits Ehre wem Ehre gebührt es ist ja gerade der Moment für jeden Teilnehmer einmal den wohl verdienten Applaus entgegenzunehmen.

Grosse Preisverleihung und Schlussfeier

Hier muss dem Vatel Club ein weiteres Mal gratuliert werden, dass er den Aufwand nicht scheute diesen Anlass nach Abschluss der Wettbewerbe auf den nächsten Tag zu legen. Die Ambiance war sehr gut, die Spannung konnte über die ganze Zeit hoch gehalten werden. Die einzelnen Elemente wurden würdig und festlich abgehalten. Dass die doch lange dauernde Preisverleihung nicht zu langatmig wurde, verdankt man dem relativ gut strukturierten Programmablauf.

Mit der anschliessenden Farwell-Party mit Buffet wird auch diese Expogast 2002 mit dem Culinary World Cup in unvergesslicher Erinnerung bleiben

Die Rangierungen und die Siegerehrungen mit den entsprechend vorgegebenen Preisen verlief korrekt, Speziell ist zu erwähnen, dass das Siegerteam der Jugendnationalteams mit dem Spezialpreis, dem Pokal Germain Gretsch geehrt wurde.

Weitere spezielle Ereignisse

Event VKD

Mit dieser Einladung wurde vom Verband der Köche Deutschlands/VKD die Olympiade der Köche / IKA 2004 in Erfurt offiziell angekündigt. Hiermit herzlichen Dank an die Verantwortlichen es VKD für diesen Event und schon jetzt viel Erfolg mit der nächsten Olympiade.

Event FIC

Die „Federazione italiana dei cuochi“ lud zu einer Pastaparty mit der Präsentation von italienischen Produkten ein. Auch unseren Freunden aus Italien ein grosses Dankeschön für diesen kulinarischen Abend unter chuochi e amici

Event Army Teams

Die Armeeteams feierten unter sich ebenfalls eine Soiree

8. Zahlen zur Expogast 2002

Besucherzahlen; Es haben rund **47'500 Personen** die Expogast besucht (1998 waren es ca 27'000 gewesen !) Gästezahlen im Restaurant des Nations; Das Restaurant der Nationen mit 5 Nationalteams und je zwei Jugend und Armeeteams während allen **5 Tagen ausverkauft**. Es wurden somit **4'100 Gäste** bewirtet.

Es nahmen insgesamt **900 Berufsleute** am Culinary World Cup teil
mit **24** Nationalteams
mit **34** Regionalteams
mit **9** Jugendteams
mit **9** Armeeteams
mit rund **400** Einzelausstellern

Es wirkten **46** Juroren / inkl. Jurypräsident, Supervisor und WACS Observer. Es arbeiteten ca **150** Mitglieder des Vatel-Clubs ehrenamtlich mit.

Es waren an die **5** Minister bei den verschiedenen Grossanlässen präsent Seine Durchlaucht, **Grossherzog. Henry von Luxemburg**, beehrte die Expogast am Montag, den 18. November mit seinem Besuch.

9. Schlussanmerkungen

Vorerst möchte ich meinen und im Namen des Culinary Comitee WACS grossen Dank an Präsident Aloyse Jacobi und an alle Beteiligten des Vatel Clubs aussprechen, für Ihre grosse Arbeit, welche sie für diesen Culinary World Cup 2002 geleistet haben. Es gibt

sie noch die Leute und Berufskollegen, welche Tage , und Wochen ihrer Freizeit einsetzen, um der Kochkunst und den Berufskollegen aus aller Welt Gelegenheit zu geben, ihr Können zu repräsentieren.

Es wird bekanntlich immer schwieriger solche, grossen Shows noch zu finanzieren und auch organisatorisch über die Bühne zu bringen. Deshalb einen grossen Respekt vor den Kollegen des Vatel Clubs Luxemburg.

Weiter geht der Dank an Aloyse Jacobi und Alessandro Haab, das sie mir als WACS Observer in alle Räumlichkeiten Zutritt liessen und auch Einsicht in alle Abläufe und Wertungsprotokolle, Ranglisten usw. ermöglichten. Diese Offenlegung ermöglicht uns in der Zukunft für weitere grosse Ausstellungen die Optimierung für Abläufe, für Organisatoren, für die Arbeit der Jury, für die Wertschätzung der Aussteller, anzustreben. Es war eine grossartige und eindruckliche Show, die Expogast mit dem Culinary World Cup 2002. Freuen wir uns gemeinsam auf den Culinary World Cup 2006

10. Beilagen

- *Juryliste Expogast 2002*
- *Ranglisten der Expogast 2002 (Nationalteams, Jugend & Armee)*
- *WACS Nationalteam Rankingliste 31.12. 2002*

Richtlinien und Vorgaben an Teams und Aussteller ,Anmeldeformulare (werden nur mit Original-Report abgelegt)

Culinary World Cup 2002 Luxemburg

Jurorenliste

Name	First Name	Task	Assignment Nov. 16 th to 21 st , 2002
Acott	Geoffrey	WACS-Judge	Jury Army Hot Great Britan
Amey	Carlos		Jury Army Hot Belgien
Blau	Jules	WACS Judge	Army Cold Jury Chef Luxemburg
Brimer	Henri		Chef Jury National/Junior Luxemburg
Burtea	Dimitru	WACS Judge	Jury Group 1 Romania
Caviezel	Joseph		Jury Patisserie Singapore
Dahm	Franzis		Jury Group 3 Luxemburg
Dammert	Gerhard	WACS Judge	Jury National & Junior Hot Deutschland
Frei	René	WACS Judge	Jury Army Cold Schweiz
Gerard	Alain		Patisserie/D2 Luxemburg
Haab	Allessandro		Supervisor Vatel Club Lux/ Schweiz
Hilmarson	Bjarki	WACS Judge	Jury Group 2 Island
Hitz	Werner	WACS Judge	Jury Patisserie Schweiz
Jackson	Tony	WACS Judge/CC	Jury National & Junior Cold Schottland
Jacoby	Aloyse	WACS Judge/CC	Jury-Präsident Luxemburg
Jonke	Franz	WACS Judge	Jury National & Junior Cold Schweiz
Kijörling	Torsten		Jury Army Cold Schweden
Knecht	Georges	WACS Judge	Chef Jury 1. Group Schweiz
Koloini	Helmut		Jury Group 3 Austria/Kärnten
Lind	Rainer		Jury Patisserie Deutschland
Lucacs	Istvan	WACS Judge	Jury National & Junior Hot Ungarn
Maggi	Domenico	WACS Judge	Jury Group 1 Italien
Metz	Ferdinand	WACS Judge	Jury National & Junior Cold USA
Metz	Reinhold	WACS Judge/CC	Jury Group 1 Deutschland
Miller	Stephen		Jury Army Cold USA
Nardelli	Georgio	WACS Judge	Jury Group 2 Italien
O'Neill	Brendan	WACS Judge	Jury Group 3 Irland
Renusson	Gilles		Jury Patisserie USA
Reuter	Lucien		Chef Jury Group 2 Luxemburg
Roberg	Illan	WACS Judge	Jury Group 3 Israel
Rühmann	Axel	WACS Judge	Jury National & Junior Cold Deutschland
Sauber	Carlo	WACS Judge	Chef Jury Group 3 Luxemburg
Schindler	Kurt	WACS Judge	Jury Patisserie ind. Deutschland
Schmidiger	Norbert	WACS Judge/CC	Observer WACS Culinary Schweiz Committee
Schröder	Ralph	WACS Judge	Jury Army Hot Deutschland
Schumacher	Camille	WACS Judge	Chef Jury Patisserie Luxemburg
Schumacher	Camillo	WACS Judge	Chef Jury Patisserie & D2 Luxemburg
Schützenberger	Gottfried	WACS Judge	Patisserie/D2 Singapore
Sieffert	Bernd		Jury Patisserie ind. Deutschland
Steinmetz	Armand		Chef Jury National & Junior Luxemburg
Van de Velde	Jan		Jury Army Cold Holland
Vogel	Wynand	WACS Judge	Jury Group 2 Holland
Weibel	Otto	WACS Judge/CC	Jury National & Junior Hot Singapore
Weid	Kurt	WACS Judge	Jury National & Junior Hot Schweden
Wurzer	Wolfgang		Army Hot Österreich
Zimmermann	Fred	WACS Judge	Jury Group 2 Knada
Zodl	Franz	WACS Judge	Jury Group 1 Österreich

CC = Member of the Culinary Committee WACS

Culinary World Cup 2002 Luxembourg

Nation	kalte K.	warme K.	Gesamt Rang
1 . Schweden	72.218	96.000	86.487 Gold
2 . Suisse	73.367	93.533	85.467 Gold
3 . Singapore	71.641	91.000	83.256 Gold
4 . Deutschland	72.539	90.000	83.016 Gold
5 . Kanada	70.182	90.066	82.112 Silber
6 . Schottland	72.233	88.133	81.773 Silber
7 . Wales	68.506	90.000	81.402 Silber
8 . U.S.A.	72.731	85.666	80.492 Silber
9 . Island	63.466	86.600	77.346 Silber
10 . Italien	69.900	80.266	76.120 Silber
11 . Malaysiaen	66.642	81.200	75.377 Silber
12 . Zypern	68.239	79.333	74.895 Silber
13 . Holland	66.046	79.333	74.018 Silber
14 . Ungarn	65.567	78.466	73.306 Bronze
15 . Kärnten	60.135	80.666	72.454 Bronze
16 . Luxemburg	58.540	78.666	70.616 Bronze
17 . Portugal	65.369	73.066	69.987 Bronze
18 . Argentinien	57.745	77.533	69.618 Bronze
19 . Österreich	60.286	73.466	68.194 Bronze
20 . Malta	66.311	67.666	67.124 Bronze
21 . Slowakei	64.019	69.000	67.008 Bronze
22 . Israel	60.158	71.333	66.863 Bronze
23 . Polen	61.928	68.733	66.011 Bronze
24 . Slowenien	59.809	68.733	65.163 Bronze

Armee Nationalmannschaft-Rangliste

Nation	kalte K.	warme K.	Gesamt Rang
1 . Army Nationalteam Schweiz	73.966	90.733	84.026 Gold
2 . Army Nationalteam Deutschland	72.021	91.400	83.648 Gold
3 . Army Nationalteam U.S.A.	75.592	88.800	83.517 Gold
4 . Army Nationalteam England	66.428	93.266	82.531 Silber
5 . Army Nationalteam Holland	73.090	87.844	81.942 Silber
6 . Army Nationalteam Österreich	56.183	89.000	75.873 Silber
7 . Army Nationalteam Schweden	66.807	70.333	68.923 Bronze
8 . Army Nationalteam Luxemburg	56.086	75.800	67.914 Bronze
9 . Army Nationalteam Ungarn	48.200	70.200	61.400 Diplom

Jugend - Nationalmannschaft-Rangliste

Nation	Gesamt
1 . Nationalteam Schottland	500.325
2 . Nationalteam Norwegen	484.001
3 . Nationalteam Irland	481.600
4 . Nationalteam Italien	456.650
5 . Nationalteam Wales	445.902
6 . Nationalteam Deutschland	438.476
7 . Nationalteam Tschechien	438.376
8 . Nationalteam Rumänien	385.358
9 . Regionalteam Mainz	203.000

Regionalteams Rangliste

1. Culinary Team Albert / ICE 29005
2. Aargauer Kochgilde
3. CCC Zürich
4. Team British Columbia
5. Copains des Alpes Suisses
6. Compass Group UK&Ireland Culinary Team
7. Team Culinary Puglia
8. Klub der Köche Győr
9. Bodensee-Kochkunstteam Konstanz
10. Team Meistervereinigung Baden Württemberg
11. Taverna Regionalmannschaft
12. Gastro Art Bacska Kiskunsac Bugac
13. Stockholm Culinary Team
14. Arcus Chef Club Sopron
15. Trulli&Grotte
16. Accor-Pannonia Budapest
17. Landesverband Köche Bayern
18. Club of Czech Cooks
19. Rhone Köche Wallis
20. Ass. Concorsi Cuochi Friauli
21. Unione Artigiane Belluno-Confartigianato
22. Trier City Team
23. Chef Team Alassio
24. Gothenburg Culinary Team
25. Toque Blanche Golden Horseshoe Ontario
26. Team Veneto
27. Landesverband Berlin-Brandenburg
28. Moscow Culinary Association
29. Associazione Cuochi Breschiani
30. Team Regione Piemonte
31. Team Regione Liguria
32. Cercle des Chefs Graz
33. Amicale des cuisiniers de Metz
34. Grandhotel Pup Team Karlovy Vary

Culinary Cup Sieger Einzelwettbewerbe

Kategorie A / B

Mrs. Lesia Burlak, Canada

Kategorie C

Mr. Urs Regli, Schweiz / Deutschland

WACS RANKING LIST**WACS - AAA-
SHOW'S****2000 - 2004****WACS-
Member**

IKA 2000	ScotHot01	Singapore 02	Expogast 02	Chicago 03	IKA 2004	Total	Countries	Ranking
34	9	18	34	0	0	95	Switzerland	1
37	0	17	33	0	0	87	Singapore	2
32	0	14	32	0	0	78	Germany	3
35	12	0	30	0	0	77	Canada	4
31	11	0	31	0	0	73	Scotland	5
38	0	0	35	0	0	73	Sweden	5
33	10	0	28	0	0	71	USA	7
26	5	0	27	0	0	58	Iceland	8
30	0	0	26	0	0	56	Italy	9
36	0	16	0	0	0	52	Norway	10
24	6	0	21	0	0	51	Portugal	11
28	0	0	23	0	0	51	Netherlands	11
22	0	0	18	0	0	40	Austria	13
19	0	0	22	0	0	41	Hungary	13
23	0	15	0	0	0	38	Czech RP	15
0	8	0	29	0	0	37	<i>Wales new</i>	16
0	0	12	25	0	0	37	Malaysia	16
21	0	13	0	0	0	34	Ireland	18
18	0	0	15	0	0	33	Israel	19
15	0	0	16	0	0	31	Slovakia	20
17	0	0	13	0	0	30	Slovenia	21
29	0	0	0	0	0	29	Finland	22
27	0	0	0	0	0	27	Japan	23
25	0	0	0	0	0	25	South Africa	24
0	8	0	17	0	0	25	Malta	24
0	0	0	24	0	0	24	Cyprus	26
0	0	0	20	0	0	20	Luxembourg	27
14	5	0	0	0	0	19	Russia	28
0	0	0	19	0	0	19	Argentina	28
16	0	0	0	0	0	16	Romania	30
0	0	0	14	0	0	14	Poland	31
0	0	11	0	0	0	11	South Korea	32
0	0	10	0	0	0	10	Mauritius	33

December 31st 2002 /sc