



DER WETTBEWERB

Entwickelt den

Good
Food
Good
Mood

Snack des Jahres

Gefördert von:



WEITBLICK®





INHALT

**PASSEND FÜR
RAHMENLEHRPLAN
AUSBILDUNGSBERUFE**

Fleischer / Fleischerin 3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 11 „Herstellen von verzehrfertigen Produkten“ Zeitwert: 40 Stunden	
Bäcker / Bäckerin 2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 6 „Herstellen von Backwaren-Snacks“ Zeitwert: 40 Stunden 3. Ausbildungsjahr / Lernfeld 13 „Planen & Durchführen einer Aktionswoche“ Zeitrichtwert: 40 Stunden	
Koch / Köchin 2. Ausbildungsjahr / Lernfeld 2.2 „Zwischenmahlzeiten“ Zeitwert: 40 Stunden	

- Das Branchen-Battle
- Eure Aufgabe
- Die Profi-Paten
- Die Bewertungskriterien
- Die Siegerermittlung
- Tipps zur Bewerbung
- Snack-Beispiele
- Beispielhafte Siegerrezepte
- Die Preise



DAS BRANCHEN-BATTLE

SNACK STAR® BRANCHEN-BATTLE? AUCH IN DIESEM JAHR!

Der bekannte SNACK STAR® Nachwuchswettbewerb wird auch in diesem Jahr wieder als **branchenübergreifender Wettbewerb** für die drei Berufsgruppen **Metzger, Bäcker und Köche** als Branchen-Battle ausgetragen.

Der Wettbewerb wird in drei Stufen unterteilt:

- Qualirunde
- Hauprunde
- Finalrunde



EURE AUFGABE



Entwickelt den

Good Food Good Mood

Snack des Jahres

Deine Snackidee gesünder interpretiert – egal ob vegan, klassisch oder cross over.

Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Alles muss natürlich als kalter oder warmer Snack in eurem Betrieb oder der Berufsfachschule
ganz einfach zubereitet werden können.



EURE AUFGABE

Jetzt ist eure Good Mood Snack-Idee gefragt

Pflicht-Zutaten

Jede Snack-Idee muss mit mindestens einem Produkt aus dem SNACK STAR® Warenkorb zubereitet werden. Egal ob als Dip oder Snack-Bestandteil.

Teilnahme-Voraussetzung

Mitmachen können Auszubildende und Junioren aus dem Fleischer- und Bäckerhandwerk sowie der Gastronomie, die maximal 5 Jahre in ihrem Beruf tätig sind.

Als Einzelkämpfer oder Zweier-Team.

Von jeder Idee wird eine Bewerbung mit Foto, Rezeptur, kreativem Namen und kalkuliertem Verkaufspreis benötigt.

Einsendeschluss ist der 24. Juni 2024

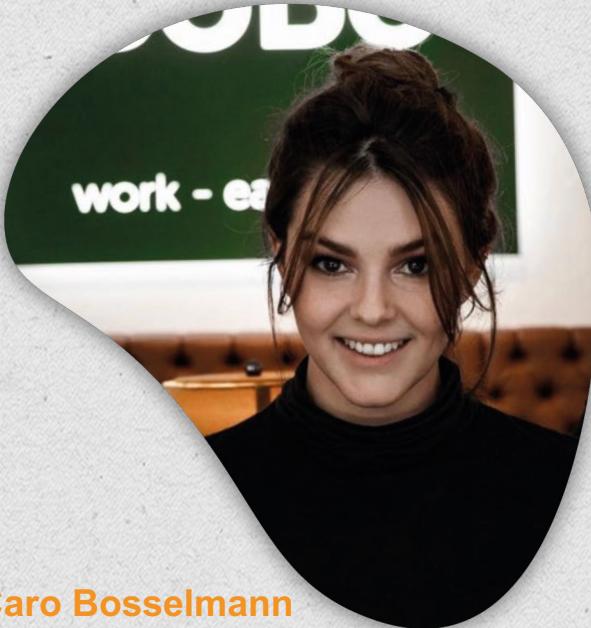




DIE PROFI-PATEN



Catharina Bardun
Metzger-Patin



Caro Bosselmann
Bäcker-Patin

Simon Kolar
Gastro-Pate



Als Unterstützung bekommt jeder Teilnehmer einen branchenbekannten Profi-Paten zur Seite gestellt.

Dieser wird euch mit wichtigen Tipps, Rat und Tat auf dem Weg zum Branchen- bzw. Gesamtsieg begleiten.



DIE BEWERTUNGSKRITERIEN

Unsere **SNACK STAR® Fachjury** mit Vertretern von HOMANN Foodservice, Weitblick und Bonduelle Foodservice sowie den drei Profi-Paten und den Chefredakteuren der Branchen-Magazine „FH Fleischer-Handwerk“ (B&L Medien), „Back Journal“ (INGER Verlag) & „24 Std. Gastlichkeit“ (B&L Medien) wird alle Einsendungen sichten und nach den folgenden Kriterien bewerten:



Idee & Name



Zubereitung



Optik & Geschmack



Kalkulation

und die drei **GOOD FOOD Snacks mit bester GOOD MOOD je Branche** auswählen.



DIE BEWERTUNGSKRITERIEN



Idee / Name

Idee und Name deines SNACK STAR® Snacks sollten idealerweise etwas Unverwechselbares, Neugierde weckendes und eine kleine, einfache „Geschichte“ haben, die sich erzählen lässt.



Zubereitung

Wichtig ist eine klare Rezeptur, die sich leicht vervielfältigen lässt. Die benötigten Zutaten sollten einfach zu beschaffen sein und die Zubereitung sollte unkompliziert und ohne großen Zeitaufwand im Betrieb erfolgen können.



Optik & Geschmack

Eine attraktive Warenpräsentation sowie eine originelle Mehrweg-Verpackung liefern wertvolle Kaufanreize. Fad Snacks und nicht recyclefähige Mitnahmeverpackungen haben keine Zukunft.



Kalkulation

Damit etwas übrig bleibt, müssen Wareneinsatz, Aufwand sowie die gewünschten Verkaufspreise der Snacks zueinander passen. Eine einfache Wareneinsatz-Kalkulation und der jeweilige Verkaufspreis sollten das dokumentieren.



TIPPS ZUR BEWERBUNG

Vorteilhaft ist...

- Verständliche und vollständige Bewerbung inkl. Rezepturbeschreibung
- Wirtschaftlich sinnvolles Verhältnis von Wareneinsatz und Verkaufspreis
- Die Verwendung von Zutaten, die im Betrieb vorhanden sind
- Ideen für die Snack-Verpackung
- Erwähnung möglicher Abwandlungen der Zubereitungsidee (z. B. süß / scharf)
- Einreichen von mehreren Ideen zur Steigerung der Gewinnchance
- Angabe einer Telefonnummer, unter der man erreichbar ist

Besser vermeiden...

- Unleserlich und / oder unvollständig ausgefüllte Bewerbungsbögen
- Eine Bewerbung ohne Snack-Foto (Smartphone-Qualität reicht aus)
- Eine Rezeptidee ohne Bezug zum Motto „Good Food – Good Mood“ oder ohne Zutat aus dem SNACK STAR® Warenkorb
- Ein Snack-Name, der bereits geschützt ist
- Bei Bewerbung als Zweier-Team fehlt die zweite Bewerbung mit vollständigen persönlichen Angaben
- Ein Snack, der nicht kleckerfrei zu essen ist



BEISPIELHAFT GOOD MOOD SNACKS

„Man muss die Phantasie mit wenig anregen, damit sie viel daraus macht.“

Helmut Karasek, deutscher Journalist & Autor



Hot Dogs oder
Sandwiches



Burger oder
Wraps



Fingerfood



Bowls

Die Zutaten von HOMANN Foodservice & Bonduelle Foodservice können Snackbestandteil sein,
aber auch als Beilage oder Dip verwendet werden.



BEISPIELHAFTES SNACK IDEEN-REZEPTUR

Name der Snack-Idee: Salami-Cupcake | Teilnehmer: Catharina Politz (zweiter Platz 2013)

Zutaten (für 9 Cupcakes):

- 9 Papierförmchen
- Für den Teig:
 - 7 EL Sahne
 - 3 EL Olivenöl
 - 3 Eier
 - $\frac{1}{2}$ TL Salz
 - 200g Mehl (gesiebt)
 - 1 TL Backpulver
 - 100g Salamiwürfel
 - 100g grüne Paprika

Für das Topping:

- 50g HOMANN Salat-Mayonnaise
- 50g HOMANN Remoulade
- 100g Frischkäse
- Für die Deko:
 - 3 Cocktailtomaten
 - 9 kleine Streifen gelbe Paprika
 - Oregano

Zubereitung

Ofen auf 190°C (Ober- / Unterhitze) vorheizen.

Den Teig mit Hilfe von Knethaken zubereiten (eine Zutat nach der Anderen in Reihenfolge der Zutatenliste). Den fertigen Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für ca. 35 Minuten bei 190°C backen.

Mayonnaise mit Remoulade und Frischkäse zu einer Creme verrühren und in eine Spritztülle füllen, dann kaltstellen.

Die Cocktailtomaten vierteln und die Paprika in Streifen schneiden.

Die ausgekühlten Muffins großzügig mit der Creme verzieren und mit Tomaten, Paprika und Oregano dekorieren.

Tipp: Mit Kochschinken oder Käse anstatt Salami arbeiten.

Zubereitungszeit: 15 Min. vorbereiten + 35 Min. Backen

Verkaufspreis: 1,70 € pro Muffin

Bewerbungsfoto





DIE SIEGERERMITTlung

1. Die Qualirunde

Eure Snack-Rezeptur mit GOOD MOOD und kreativem Namen, Snack-Foto (bitte in Farbe), Wareneinsatzkosten sowie der kalkulierte Verkaufspreis.

2. Die Hauptsrunde

Unsere Fachjury wählt aus allen Einsendungen die drei besten Holiday-Snacks je Branche.
Die 3 x 3 Besten stellen sich im großen Online-Voting der Community.

3. Die Finalrunde

Live Event als Branchen-Battle – Die drei Finalisten werden im großen Live Branchen-Battle gegeneinander antreten und, unterstützt durch ihren jeweiligen Profi-Paten, um die Snack-Idee des Jahres kämpfen.

Vor der Finalrunde werden die Finalisten mit einer neuen, noch unbekannten Aufgabe konfrontiert, die es im Finale umzusetzen gilt. Die Entscheidung über die Platzierungen wird vor Ort durch unsere Fachjury getroffen.



DIE PREISE

Mitmachen lohnt sich!

Alle Teilnehmer erhalten nach Beendigung des Wettbewerbs eine offizielle Teilnahmeurkunde.

Die Berufsschulklassen mit den meisten Einsendungen
bekommt eine Concept Latzschürze von Weitblick,
natürlich für die gesamte Klasse.

Wo das große Branchen-Battle stattfinden wird,
bleibt bis kurz vor dem Finale geheim, die Anreise
und eine Übernachtung sind inklusive!





DIE PREISE

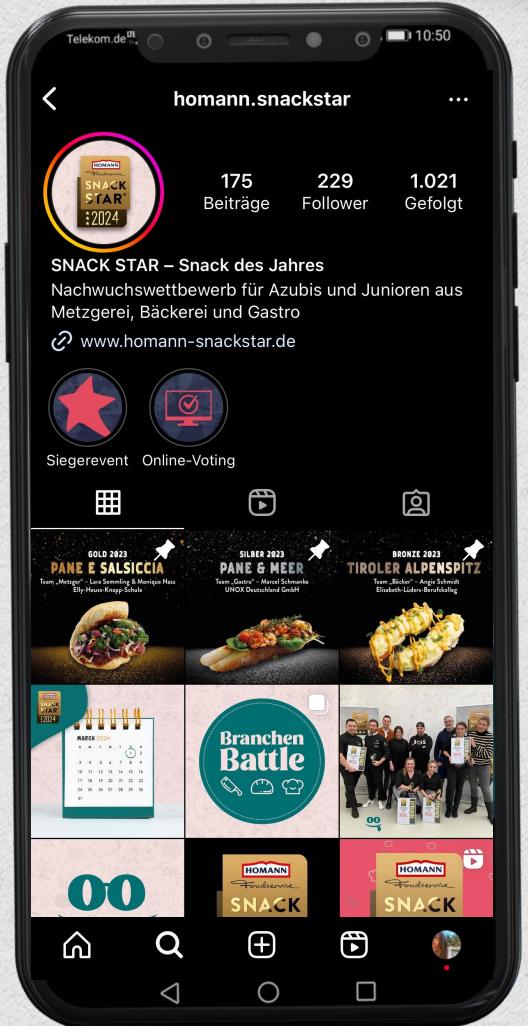
Mitmachen lohnt sich!

Neben unseren attraktiven **Geld-Preisen** und einer kleinen Sachpreis-Überraschung, können sich die drei Finalisten Auch über eine **Concept Kochjacke** von Weitblick freuen. Darüber hinaus erhalten sie eine **Sieger-Urkunde** sowie den **SNACK STAR® Pokal** in Gold, Silber oder Bronze.





VIEL ERFOLG!



Weitere Informationen, alle benötigten Bewerbungsunterlagen und
Online-Bewerbung unter:

www.homann-snackstar.de

Tipps, Ratschläge, Einblicke in den laufenden Wettbewerb und
Snack-Anregungen findet ihr auf Instagram:

[@homann.snackstar](https://www.instagram.com/homann.snackstar)

Gefördert von:



WEITBLICK®

