

WETTBEWERBSORDNUNG EISWETTBEWERB 6. GELATISSIMO CUP

ART. 1 - ORGANISATION

Der Eiswettbewerb wird vom italienischen Konditorenverband Conpait - Confederazione Pasticceri Italiani für und mit der Landesmesse Stuttgart GmbH & Co. KG im Rahmen der GELATISSIMO Messe organisiert und richtet sich an Fachleute aus der Speiseeis- und Konditoreibranche. Unter anderem wird die Bergamotte aus Reggio Calabria als besondere Zutat für handwerklich hergestelltes Speiseeis gefördert.

ART. 2 - TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Zum Wettbewerb zugelassen werden:

- Professionelle Speiseeishersteller mit eigener Eisdiele / Konditorei / sonstigem Gastronomiebetrieb oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter derselben.

ART. 3 - ANMELDUNG

- Jede Eisdiele / Konditorei / Gastronomiebetrieb darf sich zu einem der 3 Wettbewerbstage anmelden. Anmeldungen für mehrere Tage sind nicht zulässig.

- - Anmeldungen zum Wettbewerb sind bis zum 04.02.2026 über den Ticketshop der GELATISSIMO Messe möglich. Pro Wettbewerbstag steht eine begrenzte Anzahl an Teilnahmetickets zur Verfügung. Sofern der gewünschte Tag ausgebucht sein sollte, kann alternativ einer der anderen Wettbewerbstage gewählt werden.

- Die Teilnahmegebühr beträgt **50 EUR pro Teilnehmer/in. Gekaufte Tickets sind nicht erstattungsfähig.** Sofern Ihnen die Teilnahme nicht möglich sein sollte, bitten wir dennoch um eine kurze Benachrichtigung an info@gelatissimo.de, um den Ablauf des Wettbewerbs nicht zu beeinträchtigen und Teilnehmern auf der Warteliste ein Nachrücken zu ermöglichen.

- Das Teilnahmeticket dient zugleich als Messeintrittskarte an allen Wettbewerbstagen ab 9 Uhr.

- **Die Teilnehmenden müssen sich am gewählten Wettbewerbstag bis 09:30 Uhr an der Wettbewerbsbühne beim Veranstalter (CONPAIT) in Halle 10 einchecken.**

ART. 4 - WETTBEWERBSREGULARIUM

- Die Eismischung muss vor Ort auf der Wettbewerbsbühne **frisch zubereitet** werden. Jedem Teilnehmer/in stehen zur Zubereitung der Mischung inkl. Gefriervorgang und Abgabe der Eisprobe **30 Minuten** zur Verfügung.

- Mixer, Waagen, Eismaschinen + Pasteurisierer (Kombigeräte), Schockfroster, Kühlschränke, Kühlvitrinen, Eiswannen und Thermobehälter zum Abfüllen des Eises werden von den Sponsoren bereitgestellt

- Des Weiteren werden vom Veranstalter folgende Grundzutaten gestellt: Kristallzucker, Dextrose, Glukose, Magermilchpulver, Vollmilch, Sahne.

- Der Saft und die Früchte der Bergamotte werden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt und müssen als Hauptzutat für die Zubereitung des Bergamotte-Eises verwendet werden.

- Alle weiteren Zutaten und zusätzliches Equipment, das zur Zubereitung benötigt wird, müssen vom Teilnehmer/in selbst mitgebracht werden

- **Die Mindestmenge der Eismasse, die angemischt werden muss, beträgt 3l.**

- Die zubereiteten Eismassen werden der Reihe nach in den vorhandenen Eismaschinen zubereitet, anschließend in neutrale weiße Styroporbehälter gefüllt, mit einer individuellen Nummer versehen und bis zur Jurybewertung in den Kühlvitrynen aufbewahrt.

UHRZEITEN

- Einlass für Wettbewerbsteilnehmer/innen: 09:00 Uhr
- Check-in an der Eisbühne (Halle 10): 09:30 Uhr
- Beginn der Eisproduktion: 10:00 Uhr
- Jury-Slot für die ersten 15 Teilnehmer: 12:00 -12:30 Uhr
- Jury-Slot für die nächsten 15 Teilnehmer: 15:00 - 15:30 Uhr
- *Beginn Masterclass: 15:30 – 16:15 Uhr*
- Preisverleihung: 16:30 Uhr

WETTBEWERBSTAG 1 – 07.02.2026

➔ Bergamotte-Eis mit der Bergamotte aus Reggio Calabria.

Die Bergamotte ist als Hauptbestandteil einer frei wählbaren Eissorte zu verwenden. Die Zutaten können beliebig kombiniert werden, solange der Geschmack der Bergamotte deutlich erkennbar bleibt.

Alle Zutaten bis auf die unter Art. 4 genannten Produkte sind vom Wettbewerbsteilnehmer/in selbst mitzubringen

WETTBEWERBSTAG 2 – 08.02.2026

➔ Tiramisu-Eis

Alle Zutaten (z. B. Mascarpone, Löffelbiskuits, Biskuitkuchenboden etc.) bis auf die unter Art. 4 genannten Produkte sind vom Wettbewerbsteilnehmer/in selbst mitzubringen

WETTBEWERBSTAG 3 – 09.02.2026

➔ Bacio-Eis

Alle Zutaten bis auf die unter Art. 4 genannten Produkte sind vom Wettbewerbsteilnehmer/in selbst mitzubringen

ART. 5 - BEWERTUNGSKRITERIEN

Eine Jury aus Fachleuten der Eisbranche bewertet die Kreationen anhand der folgenden Kriterien:

1. Geschmack und Ausgewogenheit des Geschmacks (40%)
2. Textur und Zusammensetzung des Speiseeises (20%).
3. Kreativität und Innovation des Rezepts (20%)
4. Optik / visuelle Wirkung (10%)
5. Aromatische Wirkung (10%)

ART. 6 - PREISVERLEIHUNG

- Die 3 Tagessieger erhalten jeweils eine der **drei neuen Vespas**, eine Urkunde und einen Pokal. Die Vespas können nach der Messe oder nach Ende des 3. Wettbewerbstages mitgenommen werden.
- Die Zweit- und Drittplatzierten erhalten eine Urkunde und einen Sonderpreis der Sponsoren.
- **Die 3 Erstplatzierten sind optional berechtigt, sich für den direkt im Anschluss stattfindenden Wettbewerb, dem deutschen Vorausscheid zum Gelato Europe Cup anzumelden**, dessen Finale traditionell auf der Messe Rimini endet.

ART. 7 - ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

- Jede/r Teilnehmer/in garantiert die Originalität seines Rezepts.
- Die Vorschriften können aus organisatorischen Gründen geändert werden.
- Jede/r Teilnehmer/in tritt zum Wettbewerb mit einer weißen Kochjacke / Kittel an
- Die Gewinnerinnen und Gewinner werden namentlich über die offiziellen Kommunikationskanäle der Messe Stuttgart und der Partner und Sponsoren des Wettbewerbs bekannt gegeben.
- Die Anmeldung zum Wettbewerb setzt die Annahme aller hier aufgeführten Regeln voraus.
- Fragen zum Wettbewerb können im Vorfeld gestellt werden unter: info@gelatissimo.de

Art. 8 – DATENSCHUTZ

- Bei einem Erwerb eines Tickets für den Wettbewerb in unserem Webshop erfassen wir Ihre Anrede, Ihren Namen, Ihre E-Mail-Adresse, Ihren Adresstyp sowie ihren Firmennamen und Anschrift als Pflichtdaten. Dies ist notwendig, um den Wettbewerb bestmöglich durchzuführen. Rechtsgrundlage für diese Verarbeitung ist die Erfüllung des mit Ihnen geschlossenen Vertrags gem. Art 6 Abs. 1 lit. b DSGVO zum Erwerb eines Tickets für den Wettbewerb. Desweiteren werden Ihre Anmeldedaten im Rahmen einer datenschutzrechtlichen Vereinbarung unserem Veranstaltungspartner Conpait zur Verfügung gestellt. Diese verwendet die Daten zur Durchführung des Wettbewerbs und in eigener Verantwortung und ggf. zur werblichen Ansprache.
- Wir informieren Sie im Rahmen des Datenschutzes darüber, dass die Veranstaltung und der Wettbewerb fotografiert und gefilmt werden, so auch die Preisverleihung für den „Gelatissimo Cup“. Bei den Aufnahmen handelt es sich einerseits um Panoramaaufnahmen und Kameraschwenks mit Gruppenaufnahmen, die das Gesamtgeschehen widerspiegeln. Aufgrund der Teamgröße der teilnehmenden Gruppen oder einzelnen Teilnehmer sind auch Aufnahmen möglich, bei denen Sie als Einzelperson im Fokus stehen.

Die Foto- und Filmaufnahmen können von der Messe Stuttgart und vom Veranstaltungspartner Conpait in Werbemitteln, im Internet und in den Social Media Facebook, Instagram und LinkedIn veröffentlicht werden, nachdem diese von durch die Messe Stuttgart für die jeweilige Veranstaltung beauftragten Fotografen zur Verfügung gestellt wurden.

Die Aufnahmen werden von der Messe Stuttgart auf Grundlage des berechtigten Interesses gem. Art. 6 Abs. 1 f) DSGVO verarbeitet. Das berechtigte Interesse liegt dabei in der Veranschaulichung der Veranstaltung. Die Aufnahmen werden gelöscht, sobald sie zur Zweckerreichung nicht mehr erforderlich sind.

Durch Ihre Teilnahme am Wettbewerb willigen Sie in die Veröffentlichung ein (Einwilligung nach Art. 6 Abs. 1 a) DSGVO). Wenn Sie mit dieser Bilderstellung und Veröffentlichung nicht einverstanden sind, dann geben Sie bitte den von der Messe Stuttgart beauftragten Fotografen zu Beginn des Wettbewerbs Bescheid.

Sie können Ihre Einwilligung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Der Widerruf ist zu richten an datenschutz@messe-stuttgart.de. In diesem Fall werden Ihre Aufnahmen umgehend gelöscht. Die Rechtmäßigkeit der bis zum Eingang Ihres Widerrufs bereits erfolgten Verarbeitung wird durch den Widerruf nicht berührt.