

Karácsonyi fatörzs 2025 – Versenykiírás

A **Magyar Cukrász Ipartestület** meghirdeti az új **Karácsonyi fatörzs** tematikájú versenyét a **Debic** márka támogatásával.



Remekmű születik.

Ez lesz az első Bûche de Noël verseny Magyarországon! Egy kifejezetten kreatív és szezonális megmérettetés, melyben a hagyomány és az innováció ötvöződik. Remek alkalom a cukrászdák számára, hogy szakmai presztízssüket növeljék és a fogyasztók is jobban megismerhetik ezt a kiváló minőségű és hazánkban is egyre népszerűbb ünnepi süteményt.

A versenyre kizárólag cukrászdák/kávéházak/éttermek/szállodák/kézműves pékségek nevezhetnek. Magánszemélyek nevezését – egyéni vállalkozók kivételével – élelmiszerbiztonsági szempontok miatt sajnos nem tudjuk fogadni. A nyertesek ünnepélyes díjátadását sajtótájékoztató keretében tartjuk.

Minden versenyző **maximum 2 db** fatörzsszel nevezhet.

Nevezési díj:

A nevezési díj **ipartestületi tagoknak:** 5.000.- Ft+ÁFA/termék. (bruttó 6.350.- Ft/termék)

A nevezési díj **nem ipartestületi tagoknak:** 10.000.- Ft+ÁFA/termék. (bruttó 12.700.- Ft/termék)

A nevezések beérkezési határideje: 2025. november 10. 24:00 óra

A nevezéseket a cukraszat@cukraszat.net email címre várjuk!

A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a Mestercukrász Kft. K&H Bank 10402166-50526785-84821001 számú számlájára kérünk befizetni/átutalni **a számla kézhezvétele után**. A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny további menetéről.



Remekmű születik.

- A nevezéskor a nevezési laphoz mellékelni szükséges a verseny termék pontos receptjét (grammban megadva, Word vagy Excel fájlban - szerkeszthető formában kérjük) és a technológiai leírását. Minden nevezett termékhez a pontos receptet kell leadni! A recepteket a zsűri az értékelés előtt ellenőrzi, a kiírásnak nem megfelelő termékeket nem értékeli!
- Recept nélkül a nevezés érvénytelen, a recepteket a zsűrizés helyszínén megadni már nem lehet!
- A díjazott termékek készítői tudomásul veszik, hogy a termék receptjét mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátja. A Magyar Cukrász Ipartestület továbbadhatja, illetve nyilvánosságra is hozhatja azt.
- A díjazott termékek receptjeit az Ipartestület a Mester Cukrász magazinban megjelentetheti.
- A verseny résztvevői a nevezési lap aláírásával szavatolják, hogy a nevezési laphoz csatolt receptek szerzői jogával rendelkeznek.
- A verseny résztvevői a Szervezők kérésére és javára, külön írásbeli megállapodás nélkül is, a nevezésükkel lemondanak a nevezett termékhez köthető valamennyi szerzői jogukról.
- Amennyiben ugyanazt a receptet több versenyző is benyújtja, a Szervezők az elsőként beérkezett pályázatot tekintik eredetinek, azaz az elsőként beérkezett pályázat vesz részt a versenyben. A Szervezők úgy is dönthetnek, hogy valamennyi azonos pályázatot kizárják a versenyből.

Formai és egyéb követelmények:

- A fatörzs legyen **tekercs, henger vagy téglatest** formájú
- A formaterv, dekoráció legyen **karácsonyi tematikához illeszkedő**
- Hosszúság: 20–30 cm
- Szélesség/átmérő: max. 10–12 cm
- Magasság – dekorációval együtt: max. 15 cm
- Tömeg: max. 1250 gramm
- Debic termékek használata kötelező: **tejszín**, és/vagy **vaj** és/vagy **krémsajt**



A versenymunkák nem tartalmazhatnak:

- aromákat, fondokat,
- ét-, tej- és fehér bevonókat,
- növényi habot, margarint,
- egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat,
- modell burkolóanyagot

Értékelési szempontok:

- íz, ízek harmóniája: 50 pont
- állag/textúrák: 20 pont
- megjelenés, küllem: 30 pont

Zsűrizés:

Helyszín: Zila Kávéház (1183 Budapest, Üllői út 452.)

Időpont: 2025. november 18., kedd

- A zsűrizéshez minden nevezett fatörzsből 2 db-ot kell elhozni, egyet egészben, egyet szeletelve, olyan jelzés nélküli csomagolásban, mely nem alkalmas a készítő azonosítására.
- A verseny egy körös és anonim. A zsűrizés során a termékeken csak a kiadott rajtszám, illetve a termék megnevezése szerepel. A készítője a zsűri számára az eredményhirdetésig nem ismert.

Díjazás:

- I. helyezett: elismerő oklevél és **nettó 150.000.- Ft** értékben **Debic** termékek
- II. helyezett: elismerő oklevél és **nettó 100.000.- Ft** értékben **Debic** termékek
- III. helyezett: elismerő oklevél és **nettó 75.000.- Ft** értékben **Debic** termékek

Az első három helyezett részvételi lehetőséget nyer a következő **Debic Masterclassra!**



Remekmű születik.

A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Debic márkával, sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel szemben, sem a 2025. december 1-től a nyertes Karácsonyi fatörzset árusító cukrászdákkal szemben.

A nyertes pályázó vállalja és tudomásul veszi, hogy a nyertes receptet a Magyar Cukrász Ipartestület írásos engedélye nélkül nem hozhatja nyilvánosságra és a hivatalos kommunikációval kapcsolatban a Magyar Cukrász Ipartestülettel egyeztetni köteles.

Az eddigi tapasztalatok alapján egy cukrász verseny nagy médiaérdeklődéssel jár (rádió, televízió, online és nyomtatott sajtó), így a médiafelkérések elfogadása a nyertestől elvárt kötelezettség! A nyertes a nevezéssel vállalja a cím elnyerését követő médiaszereplést is!

Minden kedves Kolléga nevezését szeretettel várjuk!

Magyar Cukrász Ipartestület & Debic márka



Remekmű születik.