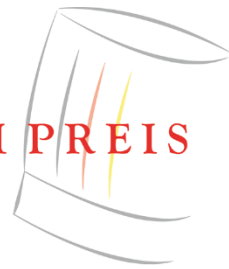


RUDOLF ACHENBACH PREIS

Bundesjugendwettbewerb
des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.



Statuten 2022



Inhalt Statuten 2022

1.	Die Sieger:innen	4
2.	Vorwort	6
3.	Zielsetzung	7
4.	Träger	7
5.	Teilnahmeberechtigung	7
6.	Ablauf.....	7
7.	Erste Stufe: Landesverbände des VKD	8
7.1	Vorbereitungen	8
7.2	Durchführung	9
7.3	Digitale Auswertung durch die Jury.....	11
7.4	Siegerehrung und Preise	11
7.5	Presse und Veröffentlichungen.....	11
7.6	Regelungen zur Kostenübernahme	12
8.	Zweite Stufe: Endrunde	12
8.1	Vorbereitungen	12
8.2	Ablauf und Durchführung	13
8.3	Bewertung durch die Jury	15
8.4	Siegerehrung und Preise	16
8.5	Regelungen zur Kostenübernahme	16
9.	Statutenänderungen.....	17



Allen Trägerinnen und Trägern der

Rudolf Achenbach Ehrennadel

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR

gilt unser besonderer Dank
und unsere Anerkennung
für langjährigen persönlichen Einsatz
in Organisation und Durchführung des
Rudolf Achenbach Preises
von 1975 bis heute.

Diese Auszeichnung wird verliehen an Verbandsmitglieder, die sich im Laufe von mindestens zehn Jahren um diesen Jugendwettbewerb verdient gemacht haben.

Eine Aufstellung aller Ehrennadelträger:innen finden Sie online unter:
www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/ehrennadeltraeger



1. Die Sieger:innen

2021 ausgesetzt

2020 ausgesetzt

2019 Anna Stocker, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden

2018 Hanna Lehmann, La Bouchée, Chemnitz

2017 Katharina Rauscher, Burg Staufeneck, Salach

2016 Tobias Ernst, Öschberghof, Donaueschingen

2015 Carsten Gambeck, Öschberghof, Donaueschingen

2014 Linda Vogt, Burg Staufeneck, Salach

2013 Christine Baumann, Hotel im Wasserturm, Köln

2012 Felix Weber, Brenner's Park-Hotel, Baden-Baden

2011 Max Zibis, Landwirtschaftliche Rentenbank Frankfurt, Frankfurt

2010 Michael Kübler, Burg Staufeneck, Salach

2009 Tanja Stein, Berlin Hilton Hotel, Berlin

2008 Marc Kelka, Berlin Hilton Hotel, Berlin

2007 Jessica Braun, Restaurant Rosenau, Tübingen

2006 Antonio Gullo, Brenner's Park Hotel & Spa, Baden-Baden

2005 Daniel Schöfisch, Berlin Hilton Hotel, Berlin

2004 Christian Schug, Le Méridien Hotel, Nürnberg

2003 Frederik Minzlaff, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg

2002 Verena Groß, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg

2001 Michael Zopf, Fischrestaurant Sellmer, Hamburg

2000 Marian Schneider, Kurhotel Residenz, Bad Wörishofen

1999 Daniel Schmidt, Berlin Hilton Hotel, Berlin

1998 Frank Bundschu, Brenner's Parkhotel, Baden-Baden

1997 Katja B. Göbel, Frankfurt Sheraton Hotel, Frankfurt am Main

1996 Frank Schreiber, Berlin Hilton Hotel, Berlin

1995 Klaus Buderath, Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg

1994 Tim Mälzer, Inter-Continental Hotel, Hamburg

1993 Olaf Kosert, Berlin Hilton Hotel, Berlin

1992 Uwe Werner, Berlin Hilton Hotel, Berlin

1991 Rüdiger Frache, Lufthansa Service-Gesellschaft, Frankfurt am Main

1990 Detlef Gerner, Adidas-Sporthotel, Herzogenaurach

1989 Günter Wölfel, Romantik Hotel Goldener Löwe, Auerbach/Oberpfalz

1988 Michael Böhnke, Inter-Continental Hotel, Hamburg

1987 Steffen Tobschall, Mövenpick im Casino Maschsee, Hannover

1986 Oliver Altherr, Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Stuttgart

1985 Hinrich Schulze, Parkhotel Welfenhof, Hannover

1984 Ursula Müller, Steigenberger Hotel, Berlin



- 1983 Anna Schwarzmann, Bayerischer Hof, München
- 1982 Jürgen Koch, Brauereigasthof Müllerbräu, Pfaffenhofen
- 1981 Jürgen Genz, Canadian Pacific Hotel, Hamburg
- 1980 Jürgen Guth, Staatliches Kurhaus, Bad Nauheim
- 1979 Nopadol Wongsarot, Hilton Hotel, Düsseldorf
- 1978 Michael Wolf, Bundesbahnhof- und Hauptbahnhofsgaststätten, Hannover
- 1977 Christian Weber, Hotel Patenkirchner Hof, Garmisch Patenkirchen
- 1976 Peter Neuner, Hotel Europäischer Hof, Heidelberg
- 1975 Rudolf Weininger, Hotel Deutscher Kaiser, München



2. Vorwort

Der Rudolf Achenbach Preis, Bundesjugendwettbewerb des VKD, ist der älteste und renommierteste Nachwuchswettbewerb der Branche. Seit seinem Start 1975 haben nahezu 40.000 junge Köchinnen und Köche im letzten Ausbildungsjahr daran teilgenommen. Viele von ihnen – nicht nur die Sieger:innen – haben anschließend eindrucksvolle Karrieren hingelegt und leben ihre kochende Leidenschaft heute in unterschiedlichsten gastronomischen Positionen im In- und Ausland aus.

Nach einer Corona bedingten Pause kehrt der Rudolf Achenbach Preis 2022 zurück auf die Wettbewerbsbühne – mit einem „hybriden“ Konzept, welches den digitalen Wandel mit hohen Anforderungen an Theorie und Praxis verbindet. So möchten wir Deutschlands Köchinnen und Köche in spe motivieren, sich auch in dynamischen Zeiten dem kulinarischen Kräfteressen zu stellen.

Die folgenden Statuten sollen allen Beteiligten Leitfaden und Orientierung zur Gestaltung des Wettbewerbs sein.

Frankfurt am Main, Januar 2022

Daniel Schade
Präsident
Verband der Köche
Deutschlands e. V.

Sulzbach am Taunus, Januar 2022

Katrin Achenbach
Mitglied der Geschäftsleitung
Rudolf Achenbach GmbH & Co.KG
Delikatessen Manufaktur



Statuten 2022

3. Zielsetzung

Ziel des Rudolf Achenbach Preis ist die Förderung der Ausbildung von jungen Köchinnen und Köchen. Der Wettbewerb soll darüber hinaus der fachkundigen und der interessierten Öffentlichkeit einen Eindruck von der Kochausbildung und dem Können des Berufsnachwuchses vermitteln. Daneben soll der Wettbewerb zum Erfahrungs-, Wissens- und Meinungsaustausch innerhalb der Branche beitragen und seinen Zusammenhalt fördern.

4. Träger

Der Rudolf Achenbach Preis wird organisatorisch und personell getragen vom Verband der Köche Deutschlands e. V. sowie ideell und finanziell von der Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Taunus. Die Wettbewerbsträger haben das Recht der Veröffentlichung. Das Namensrecht „Rudolf Achenbach Preis“ liegt bei der Rudolf Achenbach Delikatessen-Manufaktur, Sulzbach/Taunus.

5. Teilnahmeberechtigung

- a. Teilnehmen können grundsätzlich alle Auszubildenden im Beruf Köchin/Koch im Prüfungsjahr (unabhängig vom Termin der Prüfung), die Mitglied im VKD sind.
- b. Teilnehmende müssen sich bis spätestens zum 18. Februar 2022 bei ihrem Landesverbandsvorsitzenden zum Wettbewerb anmelden.
- c. Auszubildende, die sich am Wettbewerb beteiligen, dürfen im Jahr des Wettbewerbs nicht älter als 25 Jahre sein, also frühestens im darauffolgenden Jahr 26 Jahre alt werden. (Stichtag: 01.01.1996)
- d. Teilnehmende eines Wettbewerbes können nicht erneut in einem der folgenden gemeldet werden.
- e. Die Bewertung durch die Jury ist unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

6. Ablauf

Der Rudolf Achenbach Preis wird einmal jährlich ausgetragen. Sein Ablauf erfolgt in zwei Stufen:

Erste Stufe:	Landesverbände
Zweite Stufe:	Endrunde



7. Erste Stufe: Landesverbände des VKD

7.1 Vorbereitungen

7.1.1 Organisation

Die Vorentscheide auf Landesverbandsebene finden als Hybridveranstaltung statt. Der erste Teil findet als theoretischer Online-Test statt. Der zweite Teil ist eine praktische Zusatzaufgabe. Hierbei müssen die Teilnehmer:innen aus einem Warenkorb ein Gericht für einen Hauptgang erstellen und ein Rezept mit Warenanforderung und Foto einsenden. Die Landesverbände melden 14 Tage vor ihrem jeweiligen Online-Vorentscheid ihre Teilnehmer:innen an die VKD-Geschäftsstelle. Diese informiert die Teilnehmer:innen digital über den Zeitpunkt und stellt die Login-Daten zur Verfügung.

Alternativ: Jedem Landesverband obliegt es, anstelle der Zusatzaufgabe einen Wettbewerb in Präsenz durchzuführen. Die VKD-Geschäftsstelle ist über die Entscheidung zu informieren.

7.1.2 Teilnehmerzahl

Der jeweilige Landesverband entscheidet, wieviel Teilnehmer:innen beim Vorentscheid teilnehmen.

7.1.3 Theoretischer Vorentscheid

Jeder Landesverband führt vom 1. bis 3. März 2022 einen theoretischen Online-Vorentscheid durch. Teilnehmende können den Fragenkatalog an PC, Tablet oder Handy beantworten. Es gibt eine Zeitvorgabe (30 Minuten), innerhalb der der Fragenkomplex bearbeitet werden muss. Die Zugangsdaten erhalten Teilnehmende vorab von der VKD-Geschäftsstelle. Die Antworten der Teilnehmer:innen werden von den jeweiligen Landesverbänden ausgewertet.

7.1.4 Jury

Eine unabhängige, vom Landesverband bestimmte Jury wertet den digitalen Fragenkomplex, den eingesendeten Hauptgang inkl. Warenanforderung und Foto aus und ermittelt die Erst-, Zweit- und Drittplatzierten.

Bei der Auswahl der Juror:innen ist darauf zu achten, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler:in am Vorentscheid teilnimmt. Bei der Zusammenstellung der Jury ist auf eine Mischung aus Lehrkräften



und aktiven Köch:innen aus Gastronomie, Catering und der Gemeinschaftsverpflegung zu achten. Für die Teilnahme als Juror:in gilt eine Altersgrenze von 65 Jahren.

Der oder die Erstplatzierte vertritt den jeweiligen Landesverband in der Endrunde des Rudolf Achenbach Preises.

7.1.5 Urkunden

Nur, wenn dem Achenbach Preis Koordinator rechtzeitig die vollständig ausgefüllten Teilnehmer-Meldungen vorliegen, können die Urkunden mit den Namen der Teilnehmer:innen ausgefüllt werden.

7.1.6 Informationen für Presse und andere Medien

Alle am Wettbewerb Beteiligten sind daran interessiert, dass über die einzelnen Wettbewerbsveranstaltungen berichtet wird. Pressekontakte der Zweigvereine/Leiter der LVs sollten unbedingt genutzt werden – am besten durch direkte Ansprache regionaler Redakteur:innen. Medieninformationen können kostenlos abgerufen werden bei:

Rudolf Achenbach Preis
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach/Taunus

achenbach-preis@achenbach.com

www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/die-statuten/vorlagen

7.2 Durchführung

7.2.1 Theorie/Fachwissen

Der theoretische Teil besteht aus:

- 7 Fachfragen und 1 Rechenaufgabe 20 Punkte

Dafür sind 30 Minuten angesetzt.

7.2.2 Praktische Arbeit/Fachkönnen

Die Bewertung des praktischen Teils besteht je nach Ausführung (praktische Zusatzaufgabe oder Präsenzwettbewerb) aus drei Abschnitten:



- | | |
|---|-----------|
| - Hauptgang oder Menüausarbeitung | 20 Punkte |
| - Bewertung der Warenanforderung oder Arbeit in der Küche | 30 Punkte |
| - Bewertung von Anrichteweise (und Geschmack) | 30 Punkte |

Für die Menüausarbeitung – nach Bekanntgabe des Warenkorbes – sollten höchstens 30 Minuten angesetzt werden.

7.2.3 Die Aufgabenstellung

Bei der praktischen Zusatzaufgabe bekommen die Teilnehmer:innen nach dem theoretischen Online-Wettbewerb einen digitalen Warenkorb, zu dem einen Hauptgang, eine Warenanforderung und ein Foto erstellt werden soll. Innerhalb von sieben Tagen ab dem Folgetag des Online-Vorentscheids senden Teilnehmende alles an die Kontaktperson des jeweiligen Landesverbands.

Wird stattdessen ein Präsenzwettbewerb durchgeführt und wenn es die Rahmenbedingungen zulassen, bleiben die Vorgaben unter den Punkten 7.2.4 – 7.2.6 bestehen.

7.2.4 Präsenzwettbewerb: Die Aufgabenstellung

Ausarbeitung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs (Personenzahl wird vom jeweiligen Landesverband bestimmt) aus einem Warenkorb, in dem die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge vorgegeben sind.

Der Warenkorb wird, wie bei der Endrunde, am Wettbewerbstag bekanntgegeben.

7.2.5 Präsenzwettbewerb: Zeitlimit

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs stehen 5 Stunden Zeit zur Verfügung, zuzüglich 30 Minuten für die Menüausarbeitung. Arbeitspausen werden vom Teilnehmer selbstständig bestimmt.

7.2.6 Präsenzwettbewerb: Präsentation

Von den Tellern, die alle Teilnehmer:innen zubereiten, werden ein Teller für die Degustation durch die Jury und ein Teller für die Präsentation verwendet.

Um allen Teilnehmern:innen, den Betreuer:innen und den Gästen einen repräsentativen Überblick über das Leistungsniveau zu geben, werden die kompletten Menüs - ein Teller von jedem Gang - möglichst auf einem großen Tisch ausgestellt.



Dies lockert die Veranstaltung auf, gibt interessanten Gesprächsstoff und der Jury etwas Zeit zur Auswertung der Ergebnisse.

7.3 Digitale Auswertung durch die Jury

Ein Bewertungsprogramm steht unter www.achenbach.com/rudolf-achenbach-preis/die-statuten/vorlagen für die LV-Vorentscheide zur Verfügung. Bei Präsenzwettbewerben stellen die LV-Vorsitzenden ein digitales Endgerät am Veranstaltungsort zur Verfügung.

Für die LV-Vorentscheide werden die gleichen Bewertungsbögen wie zur Endrunde verwendet.

7.4 Siegerehrung und Preise

Sobald die Auswertungen der Jury vorliegen werden die Urkunden ausgestellt. Alle Teilnehmer:innen erhalten ein berufsbezogenes Geschenk und eine Urkunde.

- Der Sieger/die Siegerin erhält die „Fahrkarte“ zur Endrunde.
- Der 2. Platz wird mit € 150,-- und
der 3. Platz mit € 100,-- prämiert.

Die Preise werden in Form von Wertgutscheinen von der Achenbach Delikatessen Manufaktur zur Verfügung gestellt und mit den Urkunden versendet.

7.5 Presse und Veröffentlichungen

Der LV sollte im Anschluss an den Vorentscheid einen kurzen Bericht mit Foto der Sieger:in per E-Mail an folgende Adressen schicken:

Verband der Köche Deutschlands e. V.
Geschäftsstelle, Steinle Straße 32, 60596 Frankfurt
koeche@vkd.de

Rudolf Achenbach Preis
Hauptstraße 106, 65843 Sulzbach/Taunus
achenbach-preis@achenbach.com

Außerdem sollten die regionalen Medienvertreter:innen einen Nachbericht erhalten.

Der Nachbericht sollte spätestens am Vormittag nach dem Vorentscheid an Ihre regionalen Medienvertreter:innen versendet werden. Zudem soll ein Gruppenfoto und – wenn vorhanden – ein Siegerfoto des Gewinners/der Gewinnerin als JPG-



Anhang per Mail an die Presse mitgeschickt werden. Texte mit Foto haben eine höhere Wahrscheinlichkeit veröffentlicht zu werden.

7.6 Regelungen zur Kostenübernahme

Die Kosten der Vorentscheide tragen die Landesverbände. Sie erhalten seitens des VKD einen einmaligen Kostenzuschuss von pauschal 500,- Euro/Landesverband. Dieser wird nach Ende des Vorentscheides vom VKD an den Landesverband überwiesen.

8. Zweite Stufe: Endrunde

8.1 Vorbereitungen

8.1.1 Organisation

Die Endrunde wird von Achenbach in Zusammenarbeit mit dem VKD vorbereitet und durchgeführt. Die Träger des Wettbewerbs haben das Recht der Veröffentlichung.

8.1.2 Austragungsort und Termin

Die Endrunde erstreckt sich über zwei Tage. Sie findet i.d.R. im ersten Halbjahr jeden Jahres im Raum Frankfurt statt. Der Termin wird meistens kurz nach der letzten Endrunde abgestimmt und bekanntgegeben.

Im Jahr 2022 findet die Endrunde am 14. und 15. Mai im Best Western Premier IB Hotel Friedberger Warte statt.

8.1.3 Erstellung der Prüfungsunterlagen

Ein Mitglied der Jury (Fachlehrer:in) erarbeitet jährlich neue Fragen für die theoretische Prüfung und übermittelt diese vorab an Achenbach. Die Vorgaben für das Wettbewerbsmenü und die Rohstofferkennung einschließlich der Bereitstellung des Warenkorbs werden von Achenbach vorgenommen.



8.1.4 Jury

Drei Jurymitglieder werden von Achenbach und drei vom VKD benannt. Bei der Auswahl der Juror:innen ist darauf zu achten, dass niemand in die Jury berufen wird, deren/dessen Auszubildende/r oder Schüler/in an der Endrunde teilnimmt.

8.1.5 Einladung der Gäste und Teilnehmer

Wettbewerbsteilnehmende der Endrunde (die neun Sieger:innen der Vorentscheide), deren Begleiter:innen, Juror:innen und Gäste werden von Achenbach schriftlich eingeladen. Die persönlichen Einladungen sind nicht übertragbar.

Die Landesverbandsvorsitzenden entscheiden in Abstimmung mit dem/der Wettbewerbsteilnehmer:in, wer dessen Begleiter:in zur Endrunde sein soll. Bei Unstimmigkeiten entscheidet der Achenbach Preis Koordinator.

8.2 Ablauf und Durchführung

8.2.1 Anreise

Die Teilnehmer:innen mit ihren Begleiter:innen sowie die Juror:innen sollen am ersten Tag der Endrunde bis spätestens 14.30 Uhr am Veranstaltungsort eingetroffen sein. In der Zeit von 15.30 Uhr bis 16.00 Uhr besteht die Möglichkeit der gemeinsamen Besichtigung der Küche.

Der Abend des Anreisetages dient dem Kennenlernen und dem Einstimmen auf den Wettbewerb im Rahmen eines gemeinsamen Abendessens im Hause Achenbach.

8.2.2 Theorie

Die theoretische Prüfung beginnt um 16.00 Uhr am ersten Wettbewerbstag im Anschluss an die Küchenbegehung. Sie besteht aus 9 Fachfragen, einer Rechenaufgabe (Taschenrechner erlaubt) und der Erkennung von 10 Rohprodukten.

8.2.3 Praktische Arbeit

Die praktische Arbeit beginnt um 13.00 Uhr am zweiten Wettbewerbstag mit der Bekanntgabe der Warenkörbe.

Alle Teilnehmer:innen erstellen daraus unter Berücksichtigung der vorgegebenen Hauptkomponenten, die im kleinen Warenkorb stehen und für jeden separat gepackt sind, ein eigenes Menü. Hierzu steht den Teilnehmer:innen ein Zeitlimit von 30 Minuten zur Verfügung. Die Hauptkomponenten der einzelnen Gänge müssen dabei auf dem Teller klar erkennbar sein. Die Verwendung von Produkten aus dem



großen Warenkorb ist freigestellt. Die Bewertung dieser Menü-Ausarbeitung zählt mit zur praktischen Arbeit. Es können nur die Produkte verwendet werden, die in den Warenkörben vorhanden sind.

Für die Zubereitung des 4-Gang-Menüs für acht Personen pro Teilnehmer:in (in Summe 54 Gäste, zzgl. pro Teilnehmer:in einem Teller für die Jury und ein Teller zur Präsentation) und den Wettbewerbstag ist folgender Zeitplan vorgegeben:

13.00 Uhr	Beginn zweiter Wettbewerbstag (siehe oben)
13.30 Uhr	Beginn Arbeit in der Küche
17.30 Uhr	Empfang
18.30 Uhr	Vorspeise
19.00 Uhr	Zwischengericht
19.45 Uhr	Hauptgang
20.15 Uhr	Dessert
21.00 Uhr	Arbeitsplatz gereinigt
21.15 Uhr	Siegerehrung

Arbeitspausen werden von den Teilnehmer:innen selbstständig bestimmt.

Mitgebracht werden dürfen Arbeitsgeräte, kleine Töpfe, Förmchen, Timbales sowie elektrische Kleingeräte wie Thermomix, Pacojet, Handmixer, Pürierstab, etc.

Die oben genannten Arbeitsgeräte/Technik darf verwendet werden, muss aber allen Teilnehmern zur Verfügung gestellt werden.

Nicht mitgebracht werden dürfen Lebensmittel in jeglicher Form (fertige Fonds, Schokoladenteile, Gewürze, Texturgeber, Farbstoffe, etc.).



8.3 Bewertung durch die Jury

Theorie:	- Fachfragen und Rechenaufgaben	10
	- Rohstofferkennung	5
		15 Punkte
<hr/>		
Praktische Arbeit:	- Menüausarbeitung	5
	- Zeiteinteilung	5
	- Mise-en-place	5
	- Sauberkeit/Zeiteinteilung	5
	- Rohstoffverarbeitung/Materialverwertung	10
	- Arbeitstechniken	15
Jury A		45 Punkte
<hr/>		
	1. Gang	- Anrichteweise 5
	Vorspeise o. Suppe	- Geschmack 5
	2. Gang	- Anrichteweise 5
	Suppe o. Zwischengericht	- Geschmack 5
	3. Gang	- Anrichteweise 5
	Hauptgang	- Geschmack 5
	4. Gang	- Anrichteweise 5
	Dessert	- Geschmack 5
Jury B		40 Punkte
<hr/>		
Gesamt		100 Punkte



8.4 Siegerehrung und Preise

Im Rahmen eines festlichen Empfangs mit Abendessen wird die Siegerehrung mit Preisverleihung vom Präsidenten des VKD und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach vorgenommen.

Die Preise der Endrunde:	1. Preis	€ 1.000,--
	2. Preis	€ 750,--
	3. Preis	€ 500,--
	alle weiteren je	€ 250,--

Die Preise werden in Form von Wertgutscheinen von der Achenbach Delikatessen Manufaktur zur Verfügung gestellt und mit den Urkunden übergeben.

Der/die Erstplatzierte erhält ein Vollstipendium für die 2-jährige Wirtschaftsfachschule WIHOGA Dortmund im Wert von € 4.500,--.

Darüber hinaus erhält jeder Teilnehmer der Endrunde einen Sachpreis.

8.5 Regelungen zur Kostenübernahme

Die gesamten Kosten der Endrunde trägt das Haus Achenbach. Im Einzelnen:

- a. Alle Wettbewerbsteilnehmenden, eine Begleitperson und die Jurymitglieder erhalten für die gemeinsame Anreise im PKW € 0,30/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet.
Kosten für einen Mietwagen, sowie Parkkosten werden nicht übernommen. Die Abrechnung und Erstattung dieser Kosten erfolgt durch den VKD, der Achenbach eine Rechnung über die Gesamtkosten stellt. Die Abrechnung erfolgt spätestens 8 Wochen nach dem Finale.
- b. Die Kosten für Übernachtung und Frühstück der Wettbewerbsteilnehmer, ein Begleiter und der Jury Mitglieder trägt Achenbach. Die Reservierung erfolgt ebenfalls durch Achenbach (Die Kostenübernahme der Zimmer erfolgt ab einer Entfernung von 60 km (einfacher Fahrt) Private Nebenkosten wie Telefon, Minibar, TV etc. werden bei Abreise selbst geregelt.
- c. Die LV-Vorsitzenden und das Präsidiums erhalten für die Anreise im PKW € 0,30/km. Bei Anreise mit dem Zug wird die Fahrkarte 2. Klasse gegen Vorlage der Rechnung oder der Fahrkarte erstattet. Die Reisekosten der Partner müssen selbst getragen werden. Die Übernachtungskosten der LV-Vorsitzenden und des Präsidiums übernimmt der VKD.



9. Statutenänderungen

Änderungen der Statuten bedürfen der Zustimmung des VKD-Präsidiums und der Unternehmensleitung des Hauses Achenbach. Sie bedürfen der Schriftform. Jeder der genannten Partner ist berechtigt, Änderungen der Statuten vorzuschlagen.

Frankfurt am Main, Februar 2022

Sulzbach am Taunus, Februar 2022

Daniel Schade
Präsident
Verband der Köche
Deutschlands e. V.

Katrin Achenbach
Mitglied der Geschäftsleitung
Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Delikatessen Manufaktur

Verband der Köche Deutschlands e. V.
Steinlestraße 32
60596 Frankfurt
Telefon 069/6300 06-0
Fax 069/6300 06-10
koeche@vkd.com
www.vkd.com

Rudolf Achenbach Preis
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach am Taunus
Telefon 06196/60 09-57
Fax 06196/60 09-28
achenbach-preis@achenbach.com
www.achenbach.com