



---

## ÅRETS KAGE 2016 STEMMEPROCEDURE

1. I indleveringslokalet befinder sig kun hjælpere, som i forvejen er godkendt af Københavns Konditorlaug. Under afviklingen sikrer formanden for Årets Kage, at der ikke befinder sig uvedkommende personer i lokalet.

Alle hjælpere, dommere og laugspersoner må ikke uploade materiale, meninger eller billeder på sociale medier o.l.

2. Ved indlevering af kagerne oplyser den enkelte deltager, hvilket nummer denne har fået tildelt ved tilmelding. Deltagerens nummer findes frem, og navn dobbelttjekkes på listen over deltagere.
3. En tilfældig af de indleverede kager udtages til kontrolvejning og måling, og kager, som ikke overholder reglerne, diskvalificeres. Den enkelte deltager kan ikke favorisere en kage frem for en anden. Det er indleveringspersonalet, der udvælger en tilfældig kage til bedømmelse.

Ved eventuelle tvister udvælges tre kager, hvoraf den gennemsnitlige vægt af disse er bestemmende. Deltagere, der ikke forud har fremsendt opskriftformular, eller som ikke overholder regler for vægt og mål, afvises og bedes tage deres kager med retur.

4. Den udvalgte kage anvendes desuden til fotografering og til præsentation om aftenen.
5. Seks øvrige kager tages fra til bedømmelse.
6. De resterende kager anvendes som dessert til gallamiddagen.
7. Smagsdommerpanelet er opdelt i tre hold a tre personer, som sidder i hver sin afdeling (rød, gul og grøn). Kagerne fordeles ligeligt til hvert hold, en ad gangen. Formanden for Årets Kage sikrer, at kagerne bliver fordelt korrekt til dommerholdene.
8. En af hver af de deltagende kager opstilles på en lang række og bedømmes visuelt af de tre dommerhold samlet. Pointene indtastes i Excel-ark, separat.
9. Et dommerhold bestående af to personer bedømmer kagerne udelukkende på rationalitet. Pointene indtastes i Excel-ark, separat.



---

Hold rød, gul og grøns point for smag tilføjes, separat.  
Udseende og rationalitet er endegyldige parametre for pladserne i semifinalen.

10. Når alle kager er bedømt på henholdsvis udseende, smag og rationalitet, sendes alle dommere til pause. Imens udvælges fem kager fra hvert af de tre hold (i alt 15 stk.), som samlet har opnået flest point i deres gruppe (hhv. rød, gul, eller grøn), til finalebedømmelse.

I finalen deltager to rationalitetsdommere også omkring smagningen.  
Udelukkende smag bedømmes i finalerunden. Dommerholdet består her af 11 personer. Hvis en dommer har en medarbejder/kollega i finalerunden udgår denne dommer af finalebedømmelsen.

De 15 kager samles på et bord i vilkårlig rækkefølge. Herefter bedømmes udelukkende smag.

11. Ved finalen afleveres de enkelte dommers point for hver af de 15 kager. Pointene indtastes i nyt Excel-ark, og der findes herudfra en vinder.
12. Formanden skriver diplomer, og guld-, sølv- og bronzediplomerne udstilles under gallamiddagen.
13. Konditorlaugets bestyrelsesmedlemmer kan deltage i konkurrencen. Formanden for Årets Kage sikrer, at ingen deltagere er til stede i bedømmelseslokalet eller har mulighed for at præge afstemningen i øvrigt.

Udelukkende formanden, sekretæren samt de to tastere og den IT-ansvarlige har kendskab til de endelige placeringer. Disse personer har naturligvis tavshedspligt, også over for den øvrige bestyrelse.