

Name Juror _____ Juror Nr. _____

Muster Nr. _____ Tisch Nr. _____

Auswertung

Abschnitt	<input checked="" type="checkbox"/>	Beschreibung
Ausführung <i>Handwerk / Ausführung</i> 10% der Gesamtbewertung	1	Unterdurchschnittlich, unvollkommen, auffällige Probleme
	2	Kompetent, kleine Probleme
	3	Fachmännisch, geringfügige Probleme
	4	Vorbildlich, fast perfekt
	5	Makellos, perfekt
Rezeptur <i>Zutaten / Rezept</i> 35% der Gesamtbewertung	1	Zutaten Massenware, uninspirierte Rezeptur
	2	Qualitätszutaten und gute Rezeptur
	3	Beste Zutaten und gute Rezeptur
	4	Allerbeste Zutaten und hervorragende Rezeptur
	5	Hochwertigste Zutaten, Detailversessene Rezeptur
Interpretation <i>Stil / Kreativität</i> 15% der Gesamtbewertung	1	einfallslos / alltäglich / gewöhnlich
	2	versiert / attraktiv / akzeptabel
	3	Schön / elegant / gekonnt
	4	Außergewöhnlich / prächtig / vollkommen
	5	Großartig / brilliant / Meisterwerk
Geschmack <i>Persönlicher Geschmack</i> 40% der Gesamtbewertung	1	unangenehm, würde ich nicht essen
	2	Befriedigend, allgemein ansprechend
	3	Angenehm, wohlschmeckend
	4	Außergewöhnlich, sehr angenehm
	5	Unwiderstehlich, weltklasse
Award <i>Sollte diese Einsendung einen Preis / Award erhalten?</i>	1	Nicht für einen Preis geeignet
	2	Geringer Anwärter für einen Preis
	3	Kommt für einen Preis in Betracht
	4	Ein starker Anwärter für einen Preis
	5	Auf jeden Fall einen Preis wert

Kommentar (nicht zur Kenntnis des Einsenders) _____

Feedback / Rückmeldung an den Einsender

POSITIV	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ausführung	A	Konsistenz besonders gut
	B	Gute Verarbeitung
	C	Exzellente Komposition
Rezeptur	D	Frische, hochwertige Zutaten
	E	Optimale Balance der Komposition
Interpretation	F	Sehr originelle Idee
	G	Super Struktur / Konsistenz
	H	Beste Geschmacksentwicklung
Geschmack	I	Besonders ansprechender Stil
	J	Wundervolle Geschmackskombination
	K	Gut ausgearbeitet / voller Geschmack
	L	Harmonische Balance Geschmack/Füllung
NEGATIV	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ausführung	M	Schlechte oder unebene Form
	N	Schlechte oder unausgegl. Verarbeitung
	O	Uneinheitliche Mischung / Lagen
	P	Zutaten Zerfall / Separierung
Rezeptur	Q	Schlechte Qualität / fade Zutaten
	R	Unpassende Balance Geschmack/Füllung
	S	Schlechte Schokoladenqualität
	T	Unausgeglichenes Geschmacksprofil
Interpretation	U	Enttäuschend im Vergleich zur Idee
	V	Schlechte Größe / Format
	W	Unsympatische Konsistenz
Geschmack	X	Geschmack zu stark
	Y	Geschmack zu zart
	Z	Schokolade und Füllung passen nicht
	AA	Zu süß
	BB	Zu bitter

Punktwert _____ / 10

(Nur für statistische Zwecke)