

2022

Håndbog for dommere ved DM i Grill



DBQA

24. april 2022

Indholdsfortegnelse

Indhold

| | |
|---|---|
| Indledning | 2 |
| Hvem er vi? | 2 |
| Info og kontakt | 2 |
| Relevant viden inden DM i Grill | 3 |
| Dommer til DM i Grill | 3 |
| Hvad skal jeg have med til DM? | 3 |
| Deling af billeder under DM i Grill | 4 |
| Under DM i Grill | 4 |
| Billeder | 5 |
| Allergener og det man ikke kan lide | 5 |
| Digital bedømmelse | 5 |
| Din opgave som dommer – helt overordnet | 5 |
| Hygge på pladsen | 6 |
| Fællesfoto | 6 |
| Tak for mad runde | 6 |
| Tak for din indsats som dommer | 7 |
| Erfarne dommere beskriver deres oplevelser: | 7 |
| Hvad sker der efter DM i Grill? | 8 |
| Evaluering | 8 |

Indledning

Formålet med denne håndbog er, at du som dommer får en mulighed for at fornemme, hvad det vil sige at være dommer på DM i Grill. Håndbogen beskriver arbejdsopgaver, vores forventninger til dig, og hvad du kan forvente af os. Der er også udtalelser fra tidligere dommere, der fortæller, hvordan de har oplevet dommeropgaven.

Har du spørgsmål, som denne håndbog ikke svarer på, så sig endelig til. Både så du selv får svar, men også så vi kan udvikle håndbogen løbende.

Hvem er vi?

Danish BBQ Association (DBQA) er organisatorisk en del af hovedorganisationen World BBQ Association (WBQA), der har lokale foreninger i mere end 35 lande verden rundt.

WBQA afholder VM og EM hvert andet år samt regionale mesterskaber (bl.a. nordiske mesterskaber) og nationale mesterskaber i hvert enkelt land.

DBQA er en non-profit forening, der oprindeligt blev startet under navnet WBQA Danmark i 2004 med det formål at højne interessen og glæden ved at grille samt at afholde grillkonkurrencer i Danmark – som minimum ét DM om året.

I forbindelse med generalforsamlingen i foråret 2020 blev navnet ændret til DBQA for at give den danske afdeling større handlefrihed i hensyn til lokale forhold.

Foreningen er udelukkende drevet med frivillig arbejdskraft og økonomisk hjælp fra sponsorer.

Vi kalder os selv "BBQ-family", for i DM i Grill weekenden fungerer vi som én stor familie, som er der for hinanden uanset hvad.

Info og kontakt

www.grilldm.dk

www.Dbqa.dk

www.world-bbq.com

[https://www.facebook.com/DBQA Danmarks, dommere og frivillige hjælpere](https://www.facebook.com/DBQA%20Danmarks,%20dommere%20og%20frivillige%20hjælpere)

[https://www.facebook.com/World Barbecue Association Danmark](https://www.facebook.com/World%20Barbecue%20Association%20Danmark)

Kontakt info:

- Navn: Kim Schultz
- dommer@dbqa.dk
- Mobil: +45 5190 4262

Relevant viden inden DM i Grill

DBQA Danmark har igennem de sidste mange år afholdt det officielle DM i Grill. Vores konkurrencer har tilskuere og teams fra hele Norden samt Tyskland, da DM i Grill også er åbent for teams fra andre lande. Teams fra udlandet kan vinde i enkelte kategorier, men de kan ikke blive Danmarks mestre.

Det er et vigtigt og seriøst hverv at være dommer. Du er med til at sætte standarden for både dine dommerkoleger, og også for deltagerne ved DM i Grill. Som dommer skal du have bestået vores officielle dommerkursus. Du skal have betalt for medlemskab af hovedorganisationen.

Konkurrencerne har skabt en lang række seriøse og semiprofessionelle grillteams. De har blandt andet vundet Nordisk Mesterskab 2015, været verdensmestre i 2013 samt generelt vundet flotte placeringer ved både EM og VM.

Alle teams deler gerne ud af erfaringer, tips og historier til tilskuere under DM i Grill.

Interessen er støt voksende – fra nogle få teams i starten til nu, hvor der er teams på venteliste.

En rundspørge blandt teams og tilskuere fortæller os, at specielt den høje kvalitet og seriøsitet, hvormed vi afholder konkurrencerne, gør, at folk kommer igen og igen. Samtidigt bliver der sagt, at deltagerne har det sjovt og hyggeligt med hinanden, hvilket smitter af på tilskuere, de frivillige og bestyrelsen.

Vi flytter os mellem landsdelene, da der er gode grillfolk over hele landet, og det skal vores arrangement imødekomme. DM i Grill startede som et ganske lille arrangement i Midtjylland, så fulgte to arrangementer i Tivoli i København. Weber inviterede os til en enkelt specielevent i Midtjylland, og så fik vi fem år på Kulinarisk Sydfyn efterfulgt af to gange DM i Sønderjylland. Senest har vi afviklet ét af to aftalte arrangementer på Midtsjælland.

Vi har ingen fordelingsnøgle! Det vigtigste for os er at være på det rigtige sted frem for at opfylde en statistik.

Dommer til DM i Grill

At være dommer ved DM i Grill er en sjov oplevelse! Man får smagt på rigtig meget forskelligt grillet mad, der giver nye idéer til, hvordan man selv kan være kreativ hjemme ved grillen. Samtidig får man nye venner, som man kan hygge med i pauserne mellem indleveringerne af de forskellige kategorier.

De enkelte dommere skal selv sørge for eventuel overnatning, og DBQA kan desværre ikke kompensere for udgifter i forbindelse med overnatning til dommere.

Vi anbefaler derfor, at du i god tid før konkurrencen ser på de lokale muligheder for campingplads, vandrehjem, AirBnB eller hotel.

Hvad skal jeg have med til DM?

Du skal selv medbringe en iPhone/smartphone, iPad/Android tablet eller eventuelt en lille bærbar computer. Der er begrænset plads ved bordene, så prioritér en lille enhed.

Bedømmelsen foregår via intranet, så dit device skal kunne anvende Wi-Fi. Du logger på netværket ved at bruge den adgangskode, du har fået som dommer, da du fik dit diplom. Der er ikke internetadgang, kun adgang til intranet.

Alle kategorier vil blive frigivet af DBQA inden DM i Grill, undtaget er naturligvis "Den Hemmelige", som først bliver offentliggjort under konkurrencen.

Vi stiller engangsbestik og -tallerkener, håndsprit og servietter til rådighed. Hvis du ønsker at medbringe genanvendeligt bestik, skal du selv sørge for rengøring.

Det er et krav, at du som dommer ved DM i Grill har taget WBQAs dommeruddannelse. I Danmark er det p.t. kun Kim Schulz og Henrik Hansen, der kan uddanne dommere. Dommerkursus koster 50 euro, som går til hovedorganisationen WBQA, ikke til vores egen organisation DBQA. Derudover kan der eventuelt være et lokalt gebyr oveni til udgifter. Det vil blive oplyst ved kursustilmelding.

Bestyrelsen inviterer frivillige, dommere og sponsorer til spisning på den første konkurrencedag. Teams kan kigge forbi til en drink efter middag.

Deling af billeder under DM i Grill

Der er regler for, hvornår du tage billeder og hvornår du må dele de billeder, som du har taget. Som hovedregel kan du stille dig disse fire spørgsmål:

- Er billedet taget på et frit tilgængeligt sted? Hvis det ikke er, så må du hverken tage det eller dele det.
- Foretager personen sig noget, som "åbenbart kan forlanges unddraget offentligheden" – altså noget, som er stærkt krænkende, for eksempel hvis personen er nøgen, har været udsat for en ulykke eller er meget påvirket? Hvis det ikke er, så må du hverken tage det eller dele det.
- Er det et situationsbillede? Så må du normalt gerne dele det.
- Er det et portrætbillede? For så må du kun dele det til personlig eller familiemæssig brug. Spørg om lov, hvis du vil dele det.

I forbindelse med DM i Grill er det ikke tilladt for dommere, frivillige eller andre at tage private billeder af indleveringerne i forbindelse med bedømmelsen. Hvis nogen tager billeder af indleveringer, efter disse er fjernet fra dommerteltet, henstiller vi til at sløre indleveringsnummeret.

Under DM i Grill

Dommerne skal møde i dommerteltet en time før dagens første indlevering, hvor der vil være en kort briefing af overdommeren.

Vi anbefaler, at du kommer i god tid på din første dag som dommer, så du kan nå at checke ind og få udleveret dommerbadge mv.

Du må som dommer gerne forlade dommerteltet i løbet af dagen mellem de enkelte indleveringer. Du må dog ikke gå ud på grillpladsen, eller tale med medlemmer af de enkelte teams. Dette kan medføre, at de bliver diskvalificeret.

Logistik på pladsen (f.eks. fællestoiletter) kan betyde, at det er vanskeligt at overholde. Hold dig da til venlige hilsner og neutral samtale. Vær dig altid din rolle bevidst!

Der vil være opslået et program for dagens indleveringer i dommerteltet. Indleveringsvinduet er 10 minutter.

DM i Grill giver tilskuerne en spændende og anderledes oplevelse. Sponsorerne fremviser deres nyeste produkter for et meget motiveret og interesseret publikum af grill-entusiaster. Alle er velkomne til at "se med fingrene" – altså pille ved de nyeste grill og nyheder inden for udstyr.

Der er desuden mulighed for at snakke med de enkelte teams og få tips og tricks. Tilskuerne kan se og prøvesmage spændende grillretter både hos teams og sponsorer.

Billeder

Det er ikke tilladt at tage billeder i dommerteltet under bedømmelsen. DBQA kan give særtilladelse til fotografering under bedømmelsen, men kun til udenforstående, og det vil foregå efter særlige regler. Dem kan du læse [her](#).

Billederne kan blive brugt på vores hjemmeside, i nyhedsbreve eller til PR-materiale. Skulle du ikke ønske at optræde på billederne, skal du give fotografen besked.

Hvert dommerbord udnævner en fotograf, som tager billede af retten og uploader det til bedømmelsessystemet. Hvis der skulle være sanktioner, skal I tage endnu et billede, der dokumenterer dette specifikt. I kan efterfølgende se billeder af de indleveringer, I selv har bedømt ved at logge ind på dommersiden. Vi henstiller til, at I ikke deler disse billeder på sociale medier.

Som oftest spiser dommerne ikke alt af de indleverede retter. Resten vil blive sat ud til de frivillige, så de også kan smage.

Allergener og det man ikke kan lide

Indleveringer bliver ikke markeret i forhold til indhold og eventuelle allergener, bliver ikke oplyst. Det er alene den enkelte dommers ansvar at have styr på, hvad man eventuelt kan være allergisk eller intolerant over for og tage sine forholdsregler. Er du voldsomt allergisk over for bestemte og almindelige fødevarer, fraråder vi naturligvis helt, at man er dommer til DM i Grill.

Som dommer skal du smage på alt, og vi anbefaler dig at have et åbent sind og nysgerrige smagsløg. Så har du intolerance over for bestemte fødevarer – eller hvis der er bestemte ting, du ikke kan lide, eller bare ikke vil spise, så må du afgøre med dig selv, om det er ubehaget værd.

Digital bedømmelse

I Danmark har vi i flere år haft digital bedømmelse. Det foregår via en lokal server og intranet, som ikke er forbundet til internettet.

Du skal logge dig ind på siden <https://www.bbq-competition.com/LoginTrue.php>. Find **DM i Grill** og **start judging!** Vi gennemgår også dette inden konkurrencestart.

Alle bedømmelser sker digitalt efter det fastlagte pointsystem. I tvivlstilfælde kan man kontakte overdommeren, som også skal kontaktes, før man kan diskvalificere en indlevering, f.eks. noget der er over- eller undertilberedt og derfor uspiseligt.

Din opgave som dommer – helt overordnet

- Når du åbner boksen, skal du som dommer først og fremmest vurdere:
 - hvordan maden ser ud.
 - Dernæst skal du vurdere, hvordan maden smager.
- Du vurderer tilberedningen og de enkelte teams kreativitet. Er indleveringen med sideret, skal du bedømme den for sig selv.

- Du må ikke tale med de andre dommere under din bedømmelse, med mindre der er sanktioner, eller en ret skal diskvalificeres. Her tilkalder I overdommeren, der afgør, om der er hold i bordets påstand.

Din fornemmeste opgave er at smage på alt, hvad der bliver sat foran dig. Du skal bedømme ud fra din smag lige den dag og i lige det øjeblik. Du skal ikke sammenligne med en eventuel foregående indlevering eller noget andet, du har smagt.

Du skal ikke bedømme efter, hvad de andre ved bordet synes. Undgå at tale sammen under bedømmelsen. Det er tilladt at snakke sammen efter bedømmelsen.

Hygge på pladsen

Der vil være kaffe og te samt vand til rådighed til dommerne under konkurrencen. Ønsker du andet, skal du selv medbringe det. Som dommer får du udleveret dommerbadge og årskrus, som du kan nyde din kaffe eller te af.

Vi minder om, at det på ingen måde er tilladt at drikke alkohol eller indtage euforiserende stoffer før eller i det tidsrum, du fungerer som dommer. Synlig påvirkning kan medføre bortvisning.

Vi har tradition for at møde hinanden venskabeligt på tværs af funktion ved DM, hvad enten man er medlem af et team, sponsor, frivillig, dommer eller i bestyrelsen.

Det betyder, at du som dommer gerne må slå et smut forbi de enkelte teams og sige "hej" eller drikke en øl, når dagens bedømmelser er overstået.

Vi henstiller dog til, at du stadig husker på din særlige rolle som dommer, og at "hvad der sker i dommerteltet, bliver i dommerteltet". Det kan være, at de selv fortæller om deres indleveringer, men da skal du som dommer anlægge "poker ansigt".

Bestyrelsen inviterer frivillige, dommere og sponsorer til spisning på om lørdagen. Teams kan kigge forbi til en drink efter middag.

Der vil som regel være forskellige aktiviteter og underholdning på selve grillpladsen i løbet af konkurrencedagene, hvor du som dommer ikke kan være med, da dommere ikke må være på pladsen.

Fællesfoto

Hvert år tager vi et fælles gruppebillede med alle vores dejlige hjælpere, teams og dommere. Vi håber, at du vil være med til dette lørdag kl.19.00 foran scenen.

Tak for mad runde

Siden 2014 har dommerne efter sidste bedømmelse sagt "tak for mad" ved at gå en klapperunde på hele DM i Grill pladsen. Danske dommere, der har dømt i grillkonkurrencer i udlandet, har taget traditionen med sig.

De enkelte teams har sendt en masse retter af sted, som de er glade for og stolte af. De hører ikke mere før præmieoverrækkelsen, eller når de læser bedømmelserne af deres egne retter. Derfor får de med takkerunden en dybtfølt tak, fordi de ville deltage.

Det er populært hos publikum, som også klapper med. Men mest af alt er det virkelig værdsat af de enkelte teams.

Tak for din indsats som dommer

Dommere har mulighed for at få et diplom, der dokumenterer indsatsen. Desuden får du som dommer en "goodiebag" med forskellige gaver fra sponsorer.

Det kan være en lidt ensom tjans at være dommer til DM i Grill. Du går glip af en del af aktiviteterne og samværet på pladsen og alt det, der er underholdende for publikum. De frivillige kommer back stage og hygger sig i pauserne. Det giver et godt sammenhold blandt dommere og frivillige.

Vi kunne selvfølgelig ikke lave et DM uden de frivillige, de enkelte teams eller sponsorerne, og publikum gør bare det hele meget sjovere. Men uden dommerne ville det bare være en stor grillfest. Det er jer, der gør det til en seriøs konkurrence. Der er ikke noget, der slår følelsen af at kunne tage et trofæ med hjem.

Erfarne dommere beskriver deres oplevelser:

Nicolai Bank

Jeg tog oprindeligt dommeruddannelsen, fordi jeg selv har deltaget – som teamkaptajn til DM i Grill, og jeg var nysgerrig på bedømmelsesprocessen. Hvad smager dommer egentlig efter? Som deltager prøver man altid at gøre sit bedste, og man kan nogle gange blive overrasket over bedømmelsen – både højt og lavt.

Derfor var det lærerigt at deltage i dommertræningen – og så lige komme hjem og smage sine egne opskrifter igen. Man skulle tro, at det er en nem sag at være BBQ-dommer. Man skal møde op, smage en masse mad og mene noget om det. Men når man sidder og bedømmer retterne, er stemningen faktisk ret alvorlig og intens.

Jeg befinder mig bedre som dommer end som deltager. Det er en spændende udfordring at være knivskarp i sine bedømmelser og give en brugbar feedback. Mange af teamsene har trænet hele året til netop denne weekend, så det synes jeg, man skylder dem.

Det er en god idé at være velforberedt. Have styr på sit dommer-id og log-in til dommersystemet. Have sin telefon eller tablet klar, samt have en flaske vand så man kan rense smagsløgene mellem bedømmelserne.

Man får en masse god BBQ i løbet af konkurrencen, så det er hele tiden vigtigt at sørge for at have appetit til det næste, der kommer på bordet. Et år, hvor jeg var dommer, var der ikke tilmeldt mere end 12 dommere, så vi fik rigtig meget mad hver især. Det var lækkert, og det var sjovt, men der gik også et godt stykke tid, før jeg selv tændte op i smokeren derhjemme igen.

Jeg elsker BBQ og det danske BBQ-miljø, som er en sjov blanding af amatører og professionelle, der kommer fra alle tænkelige baggrunde. Det er mennesker, man måske ikke ville have mødt under andre omstændigheder. En helt særlig oplevelse ved DM i grill er den afsluttende klappe-runde som dommerne går blandt de deltagende teams. Man siger tak for mad – og de enkelte teams klapper igen og siger tak for indsatsen.

Jette Schjødtz Petersen

Jeg har fulgt med i DM i grill siden 2010, hvor det blev afholdt i Tivoli København. De første år som tilskuer, de efterfølgende år som frivillig og siden 2015 som dommer.

Efter endt dommerkursus ved WBQA meldte jeg mig samme år som dommer ved DM i grill i Svendborg, som blev afholdt i forbindelse med Kulinarisk Sydfyn.

Jeg var meget spændt på min første dommergerning, men også nervøs for om jeg nu også kunne leve op til at skulle dømme og sidde ved dommerbord sammen med de dommere, der havde stor erfaring, og de som kun havde dømt en eller to gange tidligere.

I god tid før første indlevering var der dommerbriefing ved Kim Schultz og Sonnie Eis.

Kim fortalte kort via slideshow om, hvad vi som dommere skulle være opmærksomme på i forhold til de indleverede bokse og kategorier, og en gennemgang af de problematikker, der kunne være i forhold til de råvarer teamene havde fået udleveret osv. Vi fik endvidere en lille gennemgang af de vigtigste regler i forhold til det at være dommer.

Sonnie fortalte og instruerede i, hvordan det digitale pointsystem fungerede, og hvad man skulle være opmærksom på i forhold til dette.

Til bedømmelserne sad vi 6 dommere ved hvert bord, og jeg sad ved bord sammen med dommere, som havde dømt tidligere, og som hele tiden var søde og opmærksomme på, om der var noget jeg var i tvivl om gennem bedømmelserne (men selvfølgelig ikke i, hvad jeg skulle give af point). Jeg følte mig meget tryk i at mærke, at jeg var en del af dommerbordet og ikke, at jeg var ny dommer.

Hvad sker der efter DM i Grill?

Evaluering

Vi vil bede dig hjælpe os med at gøre DM i Grill endnu bedre. Derfor vil du også få mulighed for at evaluere din oplevelse af DM i Grill som dommer.

Umiddelbart efter DM i Grill vil du modtage et elektronisk evalueringsskema, hvor du har mulighed for at fortælle:

- Hvad vi gjorde godt
- Hvad vi kan gøre bedre
- Hvad vi bør ændre