

2022

# Håndbog for lokation - DM i Grill



DBQA

24. april 2022

## Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Om os	2
Info og kontakt	2
Relevant viden inden DM i Grill	3
Hvad får I ud af det?	3
Hvad vil det sige at afholde DM i Grill?	3
Nogle af de vigtigste behov er:	3
Følgende ting forventer vi hjælp til:	4
Hvad kommer vi med?	4
Deling af billeder under DM i Grill	4
Hvad sker der under DM i Grill?	5
Hvad sker der egentlig under DM i Grill?	5
Hvad sker der efter DM i Grill?	7
Evaluering	7
Lidt historie og facts om DM i Grill	7
DM i Grill i tal	7
Lokationspartnerne siger:	8
<b><i>Mikael Hansen, Formand, Kulinarisk Sydfyn</i></b>	8
Sponsorerne siger:	8
<b><i>Anders Jensen, Experience Manager Hub North, Weber-Stephen Nordic</i></b>	8
<b><i>Martin Hagen Christiansen, indehaver Steak-out.dk</i></b>	8
Presseomtale	9

## Indledning

Formålet med denne håndbog er, at du som mulig lokation for afholdelse af DM i Grill får mulighed for at fornemme, hvad det vil sige at få besøg af os fra DM i Grill. Håndbogen indeholder en beskrivelse af arbejdsopgaver, vores forventninger til dig, og hvad du kan forvente af os.

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

## Om os

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](http://www.grilldm.dk)

[www.Dbqa.dk](http://www.Dbqa.dk)

[www.world-bbq.com](http://www.world-bbq.com)

<https://www.facebook.com/World Barbecue Association Danmark>

Kontakt info:

- Formand, DBQA Kim Schulz
- Email: kim@wbqa.dk
- Mobil: +45 5190 4262

## Relevant viden inden DM i Grill

### Hvad får I ud af det?

DBQA Danmark har igennem de sidste mange år afholdt de officielle DM i Grill. Vores konkurrencer har tilskuere og teams fra blandt andet Norden og Tyskland, da DM i Grill også er åbent for teams fra andre lande. Teams fra udlandet kan vinde i de faste DM kategorier, men de kan ikke blive Danmarksmestre.

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 tilskuerne ved DM i Grill.

Interessen er støt voksende fra nogle få teams i starten og 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, frivillige og os selv.

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, hvorefter vi f.eks. har været i Tivoli i København og i Sønderjylland på Sydfyn og på Midtsjælland.

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

DM i Grill giver tilskuerne en spændende og anderledes oplevelse. Sponsorerne fremviser deres nyeste produkter, der er mulighed for at snakke med de enkelte teams, og tilskuerne kan se og prøvesmage spændende grillanretninger.

Vores sponsorer kommer igen år efter år, fordi de ser værdien i vores samarbejde.

### Hvad vil det sige at afholde DM i Grill?

Hvad skal der til for at få DM i Grill til jeres by?

Vi vil helst være med på et madrelateret arrangement, men har I et marked eller dyrskue, så kommer vi gerne.

Det vigtige er, at der er en fælles interesse for, at vi sammen kan skabe *det bedste* arrangement både for os og for jer. I forbindelse med opstart af samarbejde indgår vi en kontrakt med en detaljeret specifikation af det, som vi har brug for, hvis vi skal afholde DM i Grill hos jer.

Nogle af de vigtigste behov er:

- Velegnet areal med min. 25-30 m<sup>2</sup> pr team (min. 25 teams). Området bør have fast underlag - asfalt eller fliser
- Festivalhegn og betonklodser til indhegning af området
- Adgang til toiletfaciliteter og rindende vand
- Adgang til opvask i varmt vand (f.eks. opvaskevogn eller adgang til køkken)
- Adgang til strøm på pladsen (tilslutning af alle teams). "forsikret elektricitet: 32 amp til dommerteltet og 220 V til infoboden, 220 V til hvert team; Typisk bruger vi 8 byggestrømsstavler og ca. 350 meter løbende kabel.

- Særlig container til varm aske. Hvad har I af regler i forhold til affaldssortering? Vi forventer, at I leverer containere hertil
- Affaldscontainer - min. 20 m<sup>3</sup> (eller mindre med hyppig tømning)
- Borde og stole - min 60 borde og 90 stole
- Gerne campingmulighed (med bademulighed, eventuel toiletvogn) tæt på pladsen (for teams, frivillige mm), herunder også parkeringsmulighed
- Parkering for vores bestyrelse meget tæt på pladsen, min. seks pladser

#### Følgende ting forventer vi hjælp til:

- Lån af 3x3 m (eventuelt 3x6 m) pavilloner med sider af brandhæmmende materiale til teams + infobod mm.
- Køletrailer
- Mulighed for at opstille egen ølvogn/bar (vi køber gerne fustager mv. hos arrangør eller dennes samarbejdspartner i forbindelse med den type drikkevarer)
- Lån af scene (min. lasteevne: 2000 kg), samt eventuelt mindre lyd anlæg til annonceringer ud på hele DM i Grill pladsen samt sceneshows
- Bord/bænke sæt, min otte stk. til publikum på DM i Grill pladsen
- Hjælp til omtale i lokalpressen (vi leverer gerne pressemeddelelser)
- Mulighed for opbevaring af paller fra et år til det næste (ca. seks stk.)
- Mulighed for skiltning

Endelig kunne vi godt tænke os hjælp med kontakt til det lokale erhvervsliv med henblik på sponsorer samt til lokale foreninger til hvervning af ekstra frivillige.

#### Hvad kommer vi med?

Følgende ting er en del af den "DM i Grill" pakke, vi leverer:

- Et seriøst program med konkurrence over to dage (eventuelt tre)
- Dedikerede teams, der er forberedt på at få besøg af den lokale sundhedskontrol under konkurrencen
- Uddannede og erfarne dommere
- Et team af frivillige til at klare de praktiske ting i forbindelse med DM
- Et setup med løbende underholdning, der engagerer tilskuerne
- En erfaren og velforberedt styregruppe, der ved, hvordan forskellige situationer bliver håndteret bedst
- Præmier, råvarer og de fleste materialer, der er behov for

#### 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.

## Hvad sker der under DM i Grill?

De enkelte teams stiller op i fem obligatoriske mesterskabskategorier: Fisk (makrel i Aabenraa), kylling, nakkefilet af svin (pulled pork), oksespidsbryst (*brisket*) og spareribs.

Derudover vil der være et antal såkaldte freestyle-kategorier. De tæller ikke med i mesterskabet, men de fleste teams deltager, fordi det er sjovt. De er som regel yderst publikumsvenlige, hvilket betyder, at der er aktivitet ved grillene på DM-pladsen alle dage, konkurrencen varer.

Freestyle-kategorier er kategorier, der år efter år bliver valgt, så de enkelte teams får mulighed for at udfolde deres kreativitet på grillen. Freestyle-kategorier har blandt andet bragt lokale forhold i spil:

- BBQ-sauce
- BBQ-krydderi
- Burger
- "Der røg osten"
- Grill drink
- Sønderjysk kaffebord
- Det er røg
- "Date Night"
- "Det kan man da ikke grille"
- Ringrider Hotdog
- Den perfekte BBQ mundfuld
- Baked Beans
- Freestyle Dessert
- .. og selvfølgelig den årligt tilbagevendende *Den Hemmelige*. Her har vi haft alt fra blæksprutte, kanin, osso buco, en hel råvarekasse, til Jack Daniels og honning. Ingrediensen afsløres typisk ca. et døgn, før teams skal indlevere. Det sker fra scenen og er noget af et tilløbsstykke.

## Hvad sker der egentlig under DM i Grill?

Allerede et par dage før DM i Grill er flere medlemmer af bestyrelsen på pladsen, hvor de praktiske forberedelser starter.

De enkelte teams ankommer og indretter deres pits. Nogle har et tema, andre fokuserer på hygge, mens andre igen vægter funktionalitet højest. De garvede teams stiller tidligere års trofæer op til skue – så alle kan se, hvad de er oppe imod. Det er en venlig kappestrid, men derfor kan man vel godt prale lidt.

Om morgenen på første konkurrencedag er der hektisk aktivitet i frivilligteltet. Alle stråler af iver, engagement og forventning, der er en magisk stemning: "NU skal vi endelig i gang!"

En halv time før pladsen åbner, opstår der langsomt en kø af småsnakkende og forventningsfulde teammedlemmer ved kølevognen. De skal hente råvarerne til de obligatoriske kategorier. Sponsorerne har leveret fisk, kylling, oksespidsbryst, nakkefilet af gris og ribben af gris, og alt bliver udleveret om morgenen på første konkurrencedag.

Det er op til de enkelte teams at sørge for behørig opbevaring og iagttage god fødevarerhygiejne. De lokale sundhedsmyndigheder plejer at lægge vejen forbi og sikre sig, at det hele er i orden.

Mens de enkelte teams går i gang med at se på råvarerne og planlægge deres forløb, ankommer dommerne op ad formiddagen – som regel i god tid inden dommermødet, der foregår en time før første indlevering. De certificerede dommere kender hinanden, men mange ser kun hinanden denne ene gang om året, så der er meget at tale om.

Ca. 10 minutter før første indlevering er der mødepligt i dommerteltet, og samtalerne bliver lidt mere dæmpede. Nu handler det om forventninger til dette års indleveringer. Dommerne finder deres pladser ved bordene og logger på dommersystemet med telefon, iPad eller minicomputer.

Der er næsten stille i dommerteltet.

Ved indleveringsboden står de frivillige klar til at modtage indleveringer fra hvert enkelt team, mens konferencieren holder publikum orienteret: "Husk at gå til side, når de kommer med boksene, men giv dem gerne en klapsalve med på vejen!".

Med både spænding og forventning bliver den første boks åbnet ved dommerbordet! Vi er i gang!

Dommerne ser, smager og bedømmer – alt i total tavshed. Først når alle har sendt karaktererne til det elektroniske bedømmelsessystem, begynder snakken at gå: om de perfekt tilberedte serveringer, flotte anretninger, sjove kombinationer og om "niveauet i år". Det stiger, og det har det gjort i mange år.

Når dagens indleveringer er overstået, dommerne er gået hjem, og publikum er gået videre, så opstår der et andet liv på pladsen.

De enkelte teams går på besøg hos hinanden eller hygger om lejrbalet. De snakker om dagen, og det mest stillede spørgsmål er "Nå ... hvordan synes I, det gik?"

Ved 23-tiden er der stille, men der er stadig aktivitet rundt omkring. De enkelte teams arbejder natten igennem på de afleveringer, der tager lang tid, og som de skal aflevere næste dag. Røggrillen skal have den helt rigtige temperatur på de helt rigtige tidspunkter, og der er ofte en fra teamet, der holder sig vågen hele natten for at holde øje med både grill og kød.

I løbet af DM i Grill myldrer det med gæster. Konkurrencerne er i gang!

Under hele DM i Grill bliver der delt smagsprøver ud til de besøgende af både de enkelte teams og sponsorerne. Der bliver snakket grill, tips og mad i almindelighed, og der bliver "sparket hjul" på de nye modeller hos udstillerne og sponsorerne. Konferencieren afholder i løbet af DM i Grill konkurrencer for børn og voksne fra scenen og holder publikum á jour med hensyn til hvilke kategorier, der nu bliver indleveret.

Når sidste kategori er blevet indleveret, er der en helt særlig stemning på pladsen. Nu har man gjort, hvad man kunne, og skal blot vente på resultatet.

Formanden for DBQA udråber vinderne af kategorierne i den rækkefølge, der er indleveret – det vil sige DM kategorier og freestyle kategorier blandet mellem hinanden. Tredjepladser, andenpladser og første pladser indtager scenen og får trofæer, sponsorgaver, diplomer og velfortjent hyldest fra publikum.

Ude ved scenen står Marianne klar i sin flotte uniform med champagne og sabel, for der venter Danmarksmestrene endnu en udfordring på åben scene, når de er udråbt.

Formanden læser teamets samlede points op og afslører årets Danmarksmestre i Grill!

En del af æren ved at vinde DM består i at passe på DM i Grills vandresabel, og inden de kan få den overdraget for det næste år, skal hele teamet selvfølgelig prøve at sable en flaske champagne!

Få timer senere er pladsen næsten pakket sammen, de forskellige teams er på vej hjem, og de frivillige sørger for, at alt er pænt og ordentligt.

Dagen efter bliver de sidste ting hentet, og mens solen går ned mandag aften, er det næsten uvirkeligt at tænke, at her – lige her – blev der afviklet et Danmarksmesterskab.

## 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 ansvarlig for lokationen.

Mandag 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

Vi tager din feedback alvorligt. Den hjælper os som sagt til at blive bedre.

## Lidt historie og facts om DM i Grill

### DM i Grill i tal

*12. DM afholdt af WBQA Danmark (9. i træk)*

*24 teams (å op til 6 personer)*

*11 kategorier = 265 portioner indleveret til dommerne*

*30 trænede dommere*

*25 frivillige fordelt over de 2 dage*

*ca. 20.000 besøgende hen over de 2 dage*

*ca. 1 ton kød brugt i form af okse/kylling/fisk/svin*

*16 konkurrencer for tilskuere er afholdt*

*En samlet præmiesum (værdi) på ca. 75.000 kr.*

*16 fantastiske sponsorer, der har gjort det hele muligt*



Lokationspartnerne siger:

**Mikael Hansen, Formand, Kulinarisk Sydfyn**

*Kulinarisk Sydfyn har små 16 år på bagen som fødevarermarked. Det startede med 8 udstillere i Maritimt Center og er siden vokset til 140 med flytning til midtbyen som konsekvens. Vi betragter os som et lødigt fødevarermarked, hvilket betyder, at vi sorterer i vores udstillere - blå slush-ice og popcorn er no go!*

*De besøgende skal købe smagekuponer til øl, vin og spiritusområdet, så udstillerne får refunderet en del af alle de smagsprøver, de leverer til gæsterne. Det må ikke udvikle sig til en byfest, da folk ikke kun skal have noget til ganen, men også til hovedet - dét leverer WBQA med DM i Grill.*

*Vores gæster er glade for DM i Grills tilstedeværelse, da arrangementet bidrager med noget interessant - spændende retter, nye tilberedningsmetoder og smagsprøver, som folk føler sig inspireret af og går hjem og prøver af.*

*Selve arrangementet er meget åbent, og gæsterne kan spørge om alt under konkurrencen, som de deltagende teams svarer på, selvom det måske er lige op til deadline for deres aflevering.*

*Der er en fantastisk stemning, som lokker folk til, og rammerne er gjort hyggelige af både teams og WBQA og udstråler en seriøsitet, som gør, at folk ikke bare tænker på pølse, når de hører ordet grill!*

Sponsorerne siger:

**Anders Jensen, Experience Manager Hub North, Weber-Stephen Nordic**

*Siden den første Weber grill kom til Danmark i midten af 1990'erne, har den danske grillkultur vokset sig stærkere og stærkere. Grillen er blevet et naturligt samlingspunkt på terrassen, på altanen og med på tur. Hos Weber har fundamentet altid været at inspirere og lære folk at bruge grillen på nye måder. Derfor er det naturligt for os at støtte op om initiativer, der fremmer grillkulturen, og her passer DM i Grill perfekt ind.*

*Hvert år formår DMI i Grill at være samlingspunkt for passionerede grillentusiaster, der både kæmper for at være de bedste, og som brænder for at dele alt det, de kan. For DM i Grill er langt mere end kampen om titlen som Danmarks griller. Gennem årene har teamet bag DM i Grill nemlig bygget en event op, der rækker bredt ud og inviterer folk indenfor. Når grillene tændes, og duften spreder sig, myldrer nysgerrige gæster til, og de bliver smittet af den entusiasme og inspiration, de finder på pladsen. Her rykkes grænserne for forståelsen af grillning og madlavning generelt, der skabes grobund for nye madtrends, og madkulturen udvikles.*

*Dét er lige i Webers ånd, og derfor er vi hos Weber stolte af at have været aktiv sponsor af DM i Grill siden begyndelsen. Vi håber, at endnu flere vil støtte op om DM i Grill og dermed styrke den stærke danske grillkultur.*

**Martin Hagen Christiansen, indehaver Steak-out.dk**

*Vi hedder Steak-out og bruger al vores vågne tid på at skaffe det allerbedste kød fra hele verden. Vi har været tilknyttet DM i Grill som fødevareresponsor siden 2015, og det er for Steak-out en fødevarerfest uden lige! Årets højdepunkt simpelthen.*

*Her får vi en hel weekend med højt humør omgivet af inspirerende ildsjæle fra den danske grillkultur. Det være sig de konkurrerende hold, staben bag eventen og de flere tusinde besøgende gæster.*

*DM i Grill er også en test for vores virksomhed. For de grillteams vi leverer råvarer til, er så absolut eksperter på deres felt. Dygtige og passionerede håndværkere, der går op i deres grillhobby med liv og sjæl. De har trænet og researchet hele året for at være klar til konkurrencen, og de forventer det bedste af det bedste. Når vi står og griller smagsprøver til de besøgende, ser vi dem direkte i øjnene, når de smager.*

*Vi har fået ufatteligt meget ud af vores sponsorater og glæder os til at deltage i mange år fremover.*

## Presseomtale

DM i Grill er generelt populært i medierne, og det betyder, at både lokalaviser og -radioer kommer ud på DM i Grill pladsen og laver interviews med både teams, publikum og frivillige.