

2022

Håndbog for teams - 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 vil det sige at være team i forbindelse med DM i Grill?	3
Afholdelse af 2 Teammøder (online)	3
Hvad I skal have med til DM?	3
Overnatning	4
Praktiske råd	4
Deling af billeder under DM i Grill	4
Hvad sker der under DM i Grill?	4
Ankomst	4
Velkomst af teams	5
Kategorier	5
De faste DM kategorier:	5
"Freestyle" kategorier:	5
Indlevering af retter/konkurrencer	6
Afgang	6
Erfarne dommere beskriver deres oplevelser:	6
Hvad sker der efter DM i Grill?	7
Evaluering	7

Indledning

Formålet med denne håndbog er, at I som team får en mulighed for at fornemme, hvad det vil sige at deltage som team ved DM i Grill. Håndbogen indeholder en beskrivelse af arrangementet, vores forventninger til jer, og hvad I kan forvente af os. Der er også udtalelser fra tidligere teams.

Har I spørgsmål, som håndbogen ikke giver svar på, så sig endelig til. Både så I 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

www.Dbqa.dk

www.world-bbq.com

<https://www.facebook.com/DBQA Teams>

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

Kontakt info:

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

Relevant viden inden DM i Grill

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 enkelte kategorier, men de kan ikke blive Danmarks mestre.

Konkurrencerne har skabt en lang række seriøse og semi-professionelle 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.

Hvad vil det sige at være team i forbindelse med DM i Grill?

Der er så stor en åbenhed blandt de enkelte teams, at man er nysgerrige på hinandens udstyr, og man låner af hinanden.

At være et team vil sige, at man er mere end to, og man behøver ikke være en grillnørd.

Afholdelse af 2 Teammøder (online)

Inden DM i Grill vil der blive afholdt to online møder. Møderne vil blive annonceret i facebook gruppen DBQA teams senest 2 uger inden mødet. På disse møder bliver regler og kategorier mm gennemgået, så det er ret vigtigt at deltage i disse møder, især hvis man er et nyt team.

Hvad I skal have med til DM?

I skal medbringe:

- et ekstra bord til at arbejde ved (I får udleveret 1 bord *og eventuelt en pavillon*). Bemærk rammer for den plads I har fået, og hvordan I må indrette den.
- alt hvad I skal bruge af knive, skærebrætter, røreskåle, piskeris osv
- vanddunk til vand i pitten
- et køleskab eller som minimum en køleboks til at opbevare det udleverede kød i
- termometer, så I kan sikre at kød ikke overskrider de påkrævede temperaturer
- engangshandsker, køkkenruller, og karklude
- vaskebalje, opvaskesæbe, opvaskebørste, viskestykker
- grøntsager, krydderier, mel mm, som I vil bruge i årets udvalgte konkurrencer.
- diverse stole til at sidde på
- brandslukker
- de anviste tallerkener og bakke fra Ikea, som I skal servere på
- elkabler
- blå eurostrømsstik og eventuelt andre stik, der er forenelige med de stik, I selv har med

Overnatning

- I må ikke overnatte på selve pladsen. Dog må én fra teamet (også gerne på skift) tage nattevagten ved grillen, når I har gang i langtidsgrill
- Hvis der er mulighed for overnatning via DM i Grill, kan I benytte jer af dette tilbud. Ellers skal I selv sørge for ophold på enten hotel, B&B eller en regulær campingplads i nærområdet (husk at bestille i god tid)

Praktiske råd

- Hav godt med tøj med (også regntøj)
- Eventuelt en sovepose eller tykt tæppe til den, der passer grillen om natten.
- I skal selv sørge for jeres almindelige forplejning
- I skal sikre, at I overholder gældende krav om hygiejne. Der kommer jævnligt hygiejnekontrol forbi jeres pit
- I skal sikre, at jeres forsikring dækker jeres udstyr, hvis der skulle ske noget i løbet af weekend
- Tjek det gældende regelsæt for DM i Grill her
- Og som altid skal I opføre jer pænt og ikke håndtere grills, hvis I er berusede. Brug af euforiserende stoffer medfører bortvisning

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?

Ankomst

- Husk at komme inden for angiven tidsramme, da I ellers ikke bliver lukket ind på pladsen. Ved ankomst skal I henvende jer til formand eller pladsansvarlig, som fortæller jer, hvor I skal stå stille op
- Bil og eventuelt trailer/ campingvogn må ikke stå på DM pladsen, hvorfor I skal køre dem væk, når I har stillet jeres ting op
- Teampladserne må ikke være "lukkede". Alle skal kunne se, hvad der sker hos jer i løbet af weekenden

Velkomst af teams

Der er et introduktionsmøde med teams den første konkurrencedag kl. 09.00, som overdommer er ansvarlig for.

Alle teams plejer at hygge sammen på pladsen aftener/nætter med bål og musik. Bestyrelsen vil forsøge at deltage i denne hygge, repræsenteret ligeligt over for alle teams for at være synlige i fællesskabet.

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.

Kategorier

Kategorier bliver meldt ud senest 8 uger før DM i Grill.

De faste DM kategorier:

Fælles for de faste kategorier

Eneste pynt, der må være i boksen, er grøn salat eller persille i bunden af boksen. Med persille mener vi bredbladet persille eller kruspersille. Alle helt grønne salattyper er tilladt (ikke salattyper, der er både røde og grønne, som f.eks. bulls blood). For yderligere information om regler, se vores officielle regelsæt [her](#).

- Fisk med Side dish
- Kylling med Side dish
- Brisket
- Pulled Pork
- Ribs

”Freestyle” kategorier:

Fælles for de kreative kategorier er, at det er frivilligt for de enkelte teams, om de vil deltage i freestyle kategorierne, da resultaterne her ikke tæller med i kampen om selve Danmarksmesterskabet. De fleste teams tager nu alligevel udfordringerne op i en eller flere af dem. Både fordi det er sjovt, og fordi de gerne vil vise og bevise, hvad de kan. Eksempler på freestyle kategorier er:

- Pizza
- Den Hemmelige
- Freestyle Asian BBQ
- Instant Taste marinade
- Svineskank
- Sommerfest

Læs mere om kategorierne her: [Kategorierne - GrillDM](#).

Indlevering af retter/konkurrencer

Indleveringsvinduet er åbent fra 5 minutter før indleveringstidspunkt til 5 minutter efter. Det vil sige, at skal I indlevere kl. 13.00, så kan I indlevere fra kl. 12.55 – kl. 13.05.

Vi anbefaler, at I er flere om at indlevere, da I skal igennem publikum, så der er en, der kan gå forrest til at bane vejen, så I ikke risikerer at tabe jeres "produkt".

Det er rigtig god stil at klappe af sine konkurrenter, når de går forbi jer for at aflevere.

Søndag sidst på eftermiddagen bliver alle vinderne kåret. Tag gerne en stol med til scenen.

Afgang

- I må ikke forlade området, før DM er helt slut, og alt på jeres område er ryddet 100 %. Det betyder også affald i containere og aske i askecontainer
- Den opstillede pavillon skal være pakket ned og afleveret på anviste plads af den pladsansvarlige
- Jeres plads skal være godkendt af pladsansvarlig inden afrejse

Erfarne dommere beskriver deres oplevelser:

Vores team, Tauting Tailgaters, består af fire knægte der hygger med at grille.

Der er ingen af os der arbejder med fødevarer til dagligt, og alligevel kan vi være med i konkurrencerne. Det handler ikke om at have det bedste og nyeste udstyr eller at være uddannet gourmetkok. Alle der har passionen og lysten til at konkurrere kan være med.

Noget af det vigtigste I kan gøre, er at spørge, hvis der er noget, I er i tvivl om. Alle frivillige og teams er superflinke til at hjælpe, så bare spørg løs. Vi er konkurrenter. Men først og fremmest er vi sammen om en fælles passion, og derfor er DM altid en rigtig hyggelig event for os hold. Og glade amatører kan også nappe trofæer ☺

Holdkaptajn, BBQ Team Smoke It ALL, Mikkel Lund

DM i Grill - Danmarks hyggeligste og bedst organiserede grill konkurrence og med de sødste frivillige hjælpere.

Vi har været faste deltagere siden 2013, og man vil på ingen måde miste et år.

Man stiller op til DM for at vinde, men også for at have det sjovt.

Jeg glemmer aldrig de første år, vi deltog. Det var hårdt arbejde, ingen søvn, en del alkohol og hygge.

Og man skulle have fri ugen efter for at komme tilbage til hverdagen.

Nu er vi blevet lidt mere seriøse, og alderen kommer jo også efter os. Vi er et team, der kommer fra hele landet, og vi elsker at være sammen og grille og udvikle nye vinderretter.

DM er en af de hårdeste konkurrencer, der findes på grund af de mange indleveringer, så man lærer sine teamkammerater at kende på godt og ondt i pressede situationer, men det er sådan nogle ting der giver venner for livet.

Jeg har masser af gode råd og røverhistorier om DM, men jeg kan kun sige, spring ud i det, jeg fortryder ikke et sekund, og jeg hjælper gerne nye teams i den rigtige retning.

Hvad sker der efter DM i Grill?

Evaluering

Vi vil bede jer hjælpe os med at gøre DM i Grill endnu bedre. Derfor får I mulighed for at evaluere jeres oplevelse af DM i grill som team.

Senest mandag efter DM i Grill vil I modtage et elektronisk evalueringsskema, hvor I 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.

De endelige point/evalueringer, hvornår får de dem? De, der vinder, får informationer i forbindelse med præmieoverrækkelse. Hurtigst muligt efter team modtager diplomer, vil kommentarer bliver offentliggjort samtidigt