



## Wedstrijdreglement **De Lekkerste Stampot** 1e editie, 2019

### **De wedstrijd**

Stichting De Lekkerste Wedstrijden heeft zich tot doel gesteld middels verschillende vakwedstrijden het niveau en imago van de horecabranche te verhogen. Daarnaast zijn deze jaarlijks terugkerende wedstrijden bedoeld ter lering en inspiratie voor de hele horecabranche.

De vakwedstrijden bestaan al sinds 1984 en de wedstrijden van 'Het lekkerste broodje van Nederland' is een van de bekendste en oudste succesvolle wedstrijden voor en door de Nederlandse Horeca en Catering. Deze prestigieuze wedstrijd is een uitdaging waar eer, publiciteit en extra omzet mee te behalen valt! Dit jaar voor het eerst de lekkerste wedstrijd stampot!

### **Het doel**

We eten met zijn allen te veel zout en dat is slecht voor je nieren. Het doel van deze wedstrijd is om de Nederlandse Horeca zout bewuster te maken. We willen koks stimuleren de lekkerste stampot te maken door gebruik te maken van maximaal 8 verse, onbewerkte ingrediënten met aandacht voor minder zout. Creativiteit en inventiviteit zijn daarbij belangrijk en worden gewaardeerd!

### **Doe mee en meld je aan!**

Bereid jij de lekkerste stampot met minder zout? Schrijf je dan nu in via het inschrijfformulier. Op basis van de inzendingen en dus jouw recept selecteren de Nierstichting en KHN de 5 beste recepten voor de finale tijdens de Horecava in januari 2019. De geselecteerde koks zullen tijdens de Horecava 2019 zijn/ haar stampot op een podium tegelijkertijd bereiden, presenteren en laten proeven. Een vakjury zal daarna direct de winnaar bekendmaken.

### **Criteria deelname**

De stampot zal worden beoordeeld op basis van hieronder genoemde criteria:

- deelname aan deze wedstrijd is mogelijk voor alle horecaondernemers en medewerk(st)ers
- bereid de stampot met maximaal 8 ingrediënten
- tijdens de Horecava 2019 worden 5 borden met stampot geserveerd voor de vakjury
- de focus ligt vooral op verse/ natuurlijke ingrediënten
- zonder toevoeging van zout, ook geen dieetzouten (zoals losalt) en schijnbare alternatieven (zoals zeezout, Himalayazout en Keltisch zout).
- zonder toevoegingen van halffabricaten, kant en klare producten (sauzen, mixen)
- gebruik vooral kleine hoeveelheden van producten die zouten bevatten (ansjovis, olijven etc.)
- de maximaal toegestane hoeveelheid zout van de stampot is 2 gram
- vermeld de ingrediënten van een 1 persoons portie stampot in exacte hoeveelheden, waaronder ook het totale zoutgehalte (dit is inclusief zout afkomstig van producten die van nature zouten bevatten) en de hoeveelheid calorieën.
- de beschikbare tijd is 10 minuten, waarbij je uiteraard vooraf de nodige voorbereiding hebt kunnen doen. In geval van tijdsoverschrijding wordt per halve minuut vijf punten in mindering gebracht op het totaal aantal toegekende punten
- de kostprijsberekening overhandig je tijdens de wedstrijd aan de jury op max. 1 A4'tje
- er zijn punten te behalen voor verschillende onderdelen (zie 'Beoordeling').

## Wedstrijdorganisatie

- inschrijven kan tot **30 november 2018**. Uit alle inzendingen worden de 5 beste recepten gekozen. Deze mogen op de Horecava 2019 de stampot voor een jury komen bereiden.
- de voorselectie van de wedstrijd gebeurt op basis van het inschrijfformulier
- er kunnen tijdens de finale maximaal 5 deelnemers deelnemen
- de deelnemer dient de inzending zélf te maken en te presenteren
- per bedrijf mag slechts één deelnemer met één inzending worden aangemeld
- bij ketenorganisaties geldt een maximum van 3 deelnemende bedrijven per organisatie
- de wedstrijdorganisatie stimuleert deelnemende bedrijven haar medewerkers en/of studenten naar voren te schuiven om aan deze wedstrijd deel te nemen
- je moet uitgaan van een mise en place, zoals die in een normale bedrijfssituatie gebruikelijk is
- alle creaties dienen op een bord geserveerd te worden (zelf meenemen): 1 bordversie gaat naar de fotografie, de overige exemplaren naar de jury
- je doet vooraf opgave van calorieën, kostprijs, verkoopprijs, receptuur, c.q. de te gebruiken ingrediënten, bereidingswijze en apparatuur. Hoe dat gaat volgt na je inschrijving
- bij deze opgave gaat het om ingrediënten van een 1-persoons portie stampot in exacte hoeveelheden, waaronder ook het totale zoutgehalte (dit is inclusief zout afkomstig van producten die van nature zouten bevatten) en de hoeveelheid calorieën.
- bij deelname ga je akkoord met het gebruik van de receptuur in communicatie uitingen op de beursvloer
- op de wedstrijdvloer wordt een bedrijfskeuken ingericht, voorzien van de meeste voorkomende apparatuur (frituur, fornuis, bakplaat, combisteamer, magnetron, oven en werkbanken). Deelnemers dienen echter zelf ingrediënten en de benodigde keukengereedschappen mee te brengen zoals pannen, afruimbakken, snijplank, messen, gardes, lepels etc.
- er is opslagruimte (zowel koel als vries) beschikbaar vanaf 1,5 uur voor de wedstrijd
- de deelnemers kunnen vanaf 1,5 uur voor de wedstrijd met hun mise en place beginnen en zijn vrij in de bereidingswijze die zij toepassen
- tijdens de wedstrijd en prijsuitreiking draag je bedrijfskleding

## Deelname

Wedstrijddeelname is **gratis** en je krijgt het volgende er nog bij:

- inspiratie van andere deelnemers
- feedback van de jury
- een onvergetelijke ervaring
- meerdere toegangskarten voor beurs
- certificaat van deelname

## Beoordeling

De jury bestaat uit 3 personen. Een culinair journalist, Menno Post en een nog nader te bepalen persoon. De uitspraak van de jury is bindend.

Van de gemaakte creaties gaat er ook min. één exemplaar naar de publieksjury. Dit is een tafel waar beursbezoeker mee mogen proeven. Dit onderdeel telt niet mee in de totaalbeoordeling, maar kan bij gelijke stand eventueel meegenomen worden in de einduitslag. Dit ter beoordeling van de proefjury.

De jury beoordeelt de creaties met een score van 1 tot 10 op de volgende beoordelingspunten:

## Jury

Te beoordelen punten, de wedstrijdcriteria:

- Originaliteit van de stampot (1x)  
origineel qua samenstelling  
*[ja=10 pt; bij iedere creatie minder 1 pt in mindering]*
- Binnen de tijd (2x)  
*[ja=10 pt; bij iedere 10 sec. 1 pt in mindering]*
- Kostprijsberekening (1x)  
*[bij het niet overhandigen 5 pt. in mindering]*
- Presentatie (2x)  
*de creatie is bijzonder qua uiterlijk*
- Versheid (2x)  
*wordt er gebruik gemaakt van verse producten?*
- Gebruik van seizoensgroenten  
*Wordt er gebruik gemaakt van seizoensgroenten?*
- Smaak (4x)  
*smaakt deze creatie het lekkerste van allemaal?*

## Publieksjury

Te beoordelen punten, telt niet mee voor eindoordeel:

- **topper**
- **redelijk lekker**
- **niet te eten**

## Prijzen

Alle finalisten ontvangen een op naam gestelde oorkonde voor bewezen vakmanschap. Daarnaast zijn er aparte prijzen voor de nummers 1 tot en met 3:

1e prijsbeker + medaille + geldprijs van € 150

2e prijsbeker + medaille + geldprijs van € 100

3e prijsbeker + medaille + geldprijs € 50

## Organisatie

De wedstrijd wordt georganiseerd door Stichting De Lekkerste Wedstrijden en de Horecava. Het evenement vindt plaats tijdens de Horecava 2019 in de RAI te Amsterdam. De wedstrijdleiding is in handen van de organisatie van Stichting De Lekkerste Wedstrijden. Voor meer informatie kunt u zich wenden tot [info@wedstrijden.nl](mailto:info@wedstrijden.nl).

De lekkerste stampot wedstrijd is een initiatief van de Nierstichting en Koninklijke Horeca Nederland die er samen naar streven om de horeca zoutbewuster te maken.

## Slotbepaling

De organisatie behoudt zich het recht voor te allen tijde wijzigingen aan te brengen in het wedstrijdreglement. Deelnemers worden daarover vooraf in kennis gesteld. Bij deelname ga je akkoord met de privacy statement van Stichting De Lekkerste Wedstrijden (na te lezen vanaf de site [www.wedstrijden.nl/privacy](http://www.wedstrijden.nl/privacy)).

