



Wedstrijdreglement

Het Lekkerste Hamburgermenu

- powered by Remia en Salomon Food World -
2e editie, 2020



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 wedstrijden zijn een uitdaging waar eer, publiciteit en extra omzet mee te behalen valt!

Het doel

Het doel van deze wedstrijd is het stimuleren van de creativiteit en de inventiviteit bij het samenstellen van een burgermenu. De gemaakte menu's moeten de beursbezoeker van de Horecava inspireren.

Organisatie

De wedstrijd wordt georganiseerd door Stichting De Lekkerste Wedstrijden en de Horecava. Het evenement vindt plaats tijdens de Horecava 2020 in de RAI te Amsterdam (13 t/m 16 januari). De wedstrijdleiding bij zowel de eventuele voorronde als tijdens de finale, is in handen van de organisatie van Stichting De Lekkerste Wedstrijden. Voor meer informatie kunt u zich wenden tot info@wedstrijden.nl.

Opdracht

Deelnemers bereiden en presenteren ter plaatse 5 identieke hamburgermenu's. Daarnaast moet er één losse hamburger (alleen de patty, bereid en in vieren gedeeld) gepresenteerd te worden. De jury ontvangt tijdens de wedstrijd de calorische waarde van de menu's. Je dient dat (eventueel) ter plaatse toe te kunnen lichten.

Het menu bestaat uit een broodje met een burger, inclusief een aardappelproduct (bijv. frites, potato wedges o.i.d.) en eventueel aangevuld met (rauwkost)salade. Eventuele sausen mogen apart geserveerd worden.

Criteria

De creatie zal worden beoordeeld op basis van hieronder genoemde criteria.

- deelname aan deze wedstrijd is mogelijk voor alle ondernemers en medewerk(st)ers van horeca- of fastservicebedrijven
- je maakt 5 identieke creaties
- de patty moet rauw naar het podium (en mag dus niet voorgedaard worden in de mise en place ruimte)
- de beschikbare tijd is 8 minuten
- de maximale verkoopprijs is € 14,50
- de kostprijs is maximaal € 4,50 per creatie (loonkosten buiten beschouwing)
- 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'). In geval van tijdsoverschrijding wordt per halve minuut vijf punten in mindering gebracht op het totaal aantal toegekende punten

Wedstrijdorganisatie

- inschrijven kan tot en met **10 november 2019**. Echter, bij meer dan 15 inschrijvingen op 10 november, kan een voorronde worden uitgeschreven. Daarna is inschrijven mogelijk tot maximaal 15 deelnemers of uiterlijk 31 december 2019
- de voorselectie van de wedstrijd gebeurt op basis van het inschrijfformulier
- er kunnen tijdens de finale op de Horecava maximaal 12 deelnemers deelnemen
- de deelnemer dient, zowel bij de voorrondes als bij de finale, 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
- de Hippe Vegetariër reikt een (extra) prijs uit: *de lekkerste vega creatie* (dat betekent, de creatie voldoet aan: geen vlees, vis, schelpdieren en gevogelte, geen gelatine en enkel microbieel / plantaardig gestremde kaas)
- 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
- bij deelname ga je akkoord met het gebruik van de receptuur in communicatie uitingen op de beursvloer en richting partners (lees: sponsors) van de wedstrijd
- deelname aan De Lekkerste Wedstrijden is op eigen risico
- de organisatie is in geen geval aansprakelijk voor ongevallen of schade dan wel verlies en/of diefstal van persoonlijke voorwerpen van de deelnemer
- de organisatie is nimmer aansprakelijk voor gevolgschade, schade geleden door derden, schade veroorzaakt door haar medewerkers of door haar ingeschakelde derden
- de organisatie is niet aansprakelijk voor enige vorm van schade voortvloeiende uit het gebruik van door een lid gebruikte materialen
- deelnemers gaan akkoord met eventueel gebruik van hun beeltenis in druk, op foto, film, video en dergelijke voor promotionele doeleinden van de organisatie, zijnde Stichting De Lekkerste Wedstrijden, zonder daar een vergoeding voor te claimen

Voedselveiligheid

Aanleveren producten:

- bederfelijke producten gekoeld transporteren (koelbox met koelelementen)
- bederfelijke producten zijn bij aankomst <7°C (bij overschrijding van meer dan 4°C op de norm kan de deelnemer gediskwalificeerd worden door de wedstrijdleiding)

- tijdens de opslag gedurende de (aanloop van de) wedstrijd bent/blijft u zelf verantwoordelijk voor de temperatuur van uw producten
- producten zijn goed van kwaliteit (vers) en worden visueel beoordeeld door de inspecteur
- er wordt gebruik gemaakt van schone verpakkingsmaterialen

Bereiding, mise en place:

- voor aanvang omkleden in schone bedrijfskleding, jas/buis, schort en gepaste schoenen
- handhygiëne; geen sieraden om hand en pols, handen wassen en desinfecteren
- gebruik van schone materialen (die zelf zijn meegebracht, bijvoorbeeld messen, keukengerei en presentatiemateriaal)
- hygiënisch werken tijdens alle processen conform de **geldende** hygiëncode Horeca. De creatie dient voedselveilig uitgeserveerd te worden
- tijdens de wedstrijd (en prijsuitreiking) draag je bedrijfskleding. In de bereidingsruimten worden geen gasten toegelaten die geen bedrijfskleding dragen

Deelname

Wedstrijddeelname kost € 50,00 (gelijk over te maken bij inschrijving). Voor dit bedrag krijg je het volgende:

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

Beoordeling

De jury bestaat uit een praktijkjury en een proefjury. De proefjury bestaat uit maximaal vijf leden onder leiding van een onafhankelijke, ter zake vakkundige voorzitter. De praktijkjury wordt ingevuld door de Houwers Groep. 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:

Proefjury

Te beoordelen punten:

- Wedstrijdcriterium: portionering (1x)
[de creatie heeft een juiste hoeveelheid, passend bij het gerecht]
- Wedstrijdcriterium: binnen de tijd (2x)
[ja=10 pt; bij iedere 10 sec. 1 pt in mindering]
- Wedstrijdcriterium: kostprijsberekening (haalbaarheid) (1x)
[bij het niet overhandigen 5 pt. in mindering]
- Presentatie & originaliteit (2x)
de creatie is bijzonder qua uiterlijk en origineel qua samenstelling
- Hanteerbaarheid (3x)
de creatie is gemakkelijk in de hand te nemen en/of te nuttigen vanaf een bord
- Versheid (2x)
wordt er gebruik gemaakt van verse producten?
- Smaak (4x)
smaakt deze creatie het lekkerste van allemaal?

Praktijk jury

- beoordeling vindt plaats n.a.v. de hygiëncode Horeca 2016
- wijze van voorbereiding op wedstrijdvloer
- werkwijze, waarbij speciaal gelet wordt op efficiency en tijdsindeling
- betrouwbaarheid van de kostprijscalculatie

Te beoordelen punten:

- **Ingangscntrole (2x)**
bij het betreden van het wedstrijdterrein zijn de meegebrachte ingrediënten op temperatuur en zijn op een hygiënische wijze vervoerd
- **Hygiëne (2x)**
gedurende de wedstrijd let de deelnemer op zijn hygiëne
- **Werkwijze (efficiënt/tijdsindeling) (1x)**
gedurende de voorbereiding en tijdens de wedstrijd werkt de deelnemer op efficiënte wijze en deelt zijn/haar tijd zichtbaar helder en doordacht in

Publieksjury

Te beoordelen punten:

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

Prijzen

Er zijn prijzen voor de nummers 1 tot en met 3:

1e prijsbeker + medaille + geldprijs € 250,-

2e prijsbeker + medaille + geldprijs € 150,-

3e prijsbeker + medaille + geldprijs € 75,-

Daarnaast reikt de Hippe Vegetariër een prijs uit aan de lekkerste vegetarische creatie. Tevens ontvangen alle finalisten een op naam gestelde oorkonde voor bewezen vakmanschap.

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).