



Algemeen wedstrijdreglement

Het doel van het NK De Lekkerste is om het niveau en imago van de horeca te verhogen. De organisatie daagt professionals uit om creatieve en inventieve gerechten te ontwikkelen die bezoekers van de Horecava en de gehele branche inspireren.

Stichting De Lekkerste Wedstrijden en de Horecava organiseren het evenement, dat plaatsvindt tijdens de beurs in RAI Amsterdam. De wedstrijdleiding, bij zowel de eventuele voorrondes als tijdens de finale, is in handen van de stichting. Neem voor vragen contact op via info@wedstrijden.nl.

Inschrijving

- Inschrijven kan uitsluitend met het daarvoor bestemde inschrijfformulier [op de site van De Lekkerste Wedstrijden](#)
- Er doen maximaal vijftien deelnemers mee (bij het NK Pizza bakken is twintig het maximum)
- Elk bedrijf mag één deelnemer met één inzending aanmelden
- Voor ketenorganisaties geldt een maximum van drie deelnemende bedrijven per organisatie
- De wedstrijdorganisatie stimuleert bedrijven om medewerkers en/of studenten naar voren te schuiven als deelnemers
- De voorselectie van de wedstrijd gebeurt op basis van het inschrijfformulier
- Per wedstrijd zijn specifieke criteria opgesteld waaraan het gerecht moet voldoen. Deze zijn terug te vinden [bij de betreffende wedstrijd op de site van De Lekkerste Wedstrijden](#)
- Na inschrijving leveren deelnemers de receptuur en de kostprijs in. Daar kan [het Excelformulier op de website](#) voor gebruikt worden

Hygiëne en voedselveiligheid

- Bederfelijke producten moeten gekoeld worden getransporteerd naar de Horecava
- Bederfelijke producten zijn bij aankomst <7°C. Bij overschrijding van meer dan 4°C op de norm kan de wedstrijdleiding de deelnemer diskwalificeren
- Tijdens de opslag – in aanloop naar en gedurende de wedstrijd – zijn deelnemers zelf verantwoordelijk voor de temperatuur van de producten
- Producten zijn goed van kwaliteit (vers) en worden visueel beoordeeld door de inspecteur
- Deelnemers werken altijd hygiënisch, conform de geldende hygiëncode Horeca
- Deelnemers gebruiken schone verpakkingsmaterialen
- Voor aanvang van de mise en place op de Horecava trekken deelnemers schone bedrijfskleding, jas/buis, schort en veilige werkschoenen aan
- Sieraden om vingers en pols zijn niet toegestaan
- Lange haren zijn opgebonden (geen staart) en bedekt met een petje of een haarnetje
- Deelnemers wassen en desinfecteren hun handen regelmatig
- Deelnemers gebruiken schone materialen (zelf meegebracht)
- De creatie dient voedselveilig uitgeserveerd te worden
- Tijdens de wedstrijd en de prijsuitreiking dragen deelnemers bedrijfskleding
- In de bereidingsruimten worden geen gasten toegelaten die geen bedrijfskleding dragen

Mise en place

- Naast of achter het wedstrijdpodium richt de organisatie een bedrijfskeuken in, voorzien van de meest voorkomende apparatuur (frituur, fornuis, bakplaat, combisteamer, magnetron, oven en werkbanken)
- Deelnemers nemen zelf ingrediënten en de benodigde keukengereedschappen mee zoals pannen, afruimbakken, snijplanken, messen, gardes en lepels
- Vanaf anderhalf uur voor de wedstrijd is opslagruimte beschikbaar (koeling en vriezer)
- Deelnemers kunnen vanaf anderhalf uur voor de wedstrijd met de mise en place beginnen en zijn vrij in de bereidingswijze
- Deelnemers moeten uitgaan van een mise en place zoals die in een normale bedrijfssituatie gebruikelijk is

Op het podium

- Deelnemers bereiden en presenteren vijf identieke creaties op het podium binnen de tijd die in het specifieke reglement van de betreffende wedstrijd staat vermeld. Bij het NK Pizza bakken maken deelnemers twee pizza's. [Bekijk hier het reglement van het NK Pizza bakken](#)
- Per bedrijf is één deelnemer toegestaan op het podium
- Deelnemers maken en presenteren zelf het gerecht, zowel bij de voorrondes als bij de finale
- Deelnemers serveren alle creaties op eigen borden. Drie gaan naar de proefjury, één naar de publieksjury en één naar de fotograaf. Bij het NK Pizza bakken gaat een halve pizza naar de jury, een halve naar de publieksjury en een hele pizza naar de fotograaf
- De jury ontvangt tijdens de wedstrijd de receptuur en de kostprijsberekening en kan deelnemers vragen deze informatie toe te lichten

Kosten

Wedstrijddeelname kost €102,85 incl btw (€85,00 ex btw) gelijk over te maken bij inschrijving. Voor dit bedrag krijg je:

- Een onvergetelijke ervaring
- Waardevolle feedback van de jury
- Inspiratie van andere deelnemers
- Meerdere toegangskarten voor de beurs
- Een certificaat van deelname

Beoordeling

Deelnemers worden beoordeeld door een praktijkjury en een proefjury. De proefjury bestaat uit maximaal vijf leden onder leiding van een onafhankelijke en vakkundige voorzitter. Deze jury zit aan een tafel voor het podium, proeft de gerechten die de deelnemers presenteren en kunnen vragen stellen.

De praktijkjury beoordeelt de werkwijze tijdens de mise en place. Deze beoordeling vindt plaats op basis van de Hygiëncode horeca 2016. De praktijkjury let ook op efficiency, tijdsindeling en de betrouwbaarheid van de kostprijscalculatie. De praktijkjury wordt ingevuld door Houwers. De uitspraak van de jury is bindend.

Van de gemaakte creaties gaat ook minimaal één exemplaar naar de publieksjury, op een tafel waar beursbezoekers mogen proeven. Bij een gelijke stand neemt de proefjury het oordeel van de publieksjury mee in de einduitslag.

De proefjury beoordeelt de creaties met een score van 1 tot en met 10 op de volgende punten:

- De creatie heeft een juiste hoeveelheid, passend bij het gerecht
- Binnen de tijd: 10 punten. Telt twee keer mee. Iedere 10 seconden over de tijd resulteert in 1 minpunt
- Kostprijsberekening (haalbaarheid). Niet overhandigen resulteert in 5 minpunten
- Presentatie en originaliteit: de creatie is bijzonder qua uiterlijk en origineel qua samenstelling. Telt twee keer mee
- Hanteerbaarheid: de creatie is gemakkelijk in de hand te nemen en/of te nuttigen vanaf een bord. Telt drie keer mee
- Versheid: maakt de deelnemer gebruik van verse producten? Telt twee keer mee
- Smaak: hoe lekker is deze creatie? Telt vier keer mee

De praktijkjury beoordeelt de creaties met een score van 1 tot en met 10 op volgende punten:

- Ingangscntrole: bij het betreden van het wedstrijdterrein zijn de meegebrachte ingrediënten op een hygiënische wijze vervoerd en op temperatuur. Telt twee keer mee
- Hygiëne: gedurende de wedstrijd letten deelnemers op hun hygiëne. Telt twee keer mee
- Werkwijze: gedurende de voorbereiding en tijdens de wedstrijd werken deelnemers efficiënt en delen hun tijd in op een zichtbaar heldere en doordachte manier

De publieksjury geeft de volgende scores:

- Topper
- Lekker
- Voor verbetering vatbaar

Prijzen

Er zijn prijzen voor de nummers 1 tot en met 3. Per wedstrijd kan dit variëren. Tevens ontvangen alle finalisten een op naam gestelde oorkonde voor bewezen vakmanschap.

Overig

- Bij inschrijving gaan deelnemers akkoord met het gebruik van het recept in communicatie-uitingen op de beursvloer en richting partners (lees: sponsoren) van de wedstrijd
- Deelname 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 voortvloeiend 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

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 gaan deelnemers akkoord met het privacy statement van Stichting De Lekkerste Wedstrijden (na te lezen op wedstrijden.nl/privacy).