

Wie wordt de Smaakmaker #VANRSL 2024?

Wedstrijdreglement

Artikel 1

De Week van de Smaak is een jaarlijks publieksevenement in november rond smaak en eetcultuur en vindt plaats over heel Vlaanderen en Brussel.

De editie van 2024 gaat door van vrijdag 1 tot en met zondag 10 november.

De Stad Roeselare wenst zich, naast stad van koers en van shopping ook verder te profileren als dé hoofdstad van de vallei van de voeding. De Week van de Smaak is in dit verhaal een ideale kapstok.

De Stad organiseert hiervoor, samen met de vzw Centrum en Shopping, een aantal evenementen waaronder de wedstrijd Smaakmaker #VANRSL. De regeling en organisatie van de wedstrijd is toevertrouwd aan de vzw Centrum en Shopping, hierna vernoemd als 'de organisatie'.

Artikel 2

Ben je zelf een fervent hobbykok, en heb je een voorkeur voor het gebruik van streekproducten, maak dan jouw balletjes in tomatensaus klaar en overtuig chef Piet Huysentruyt en de andere juryleden dat jij de lekkerste balletjes in tomatensaus van Roeselare en omstreken maakt!

De persoon van wie zijn gerecht uitgeroepen wordt tot de lekkerste balletjes in tomatensaus is uiteraard de winnaar van de wedstrijd, aldus genaamd de Smaakmaker #VANRSL.

Die winnaar maakt op zondagmiddag 10 november zijn/haar gerecht klaar voor minimum 300 mensen tijdens een publieksevenement op de markt te Rumbeke. Bij de bereiding wordt de winnaar ondersteund door een professioneel cateringteam.

Artikel 3

De wedstrijd staat open voor iedereen vanaf 18 jaar, of vanaf 12 jaar onder begeleiding van een volwassene, woonachtig of geboren te Roeselare, behalve mensen die in professionele context als kok aan de slag zijn (in restaurants, grootkeukens, zorgvoorzieningen, ...). De bedoeling is om het brede publiek en mensen die als hobby uit passie met koken bezig zijn te laten deelnemen aan de wedstrijd.

Iedere deelnemer mag slechts één recept indienen. Het insturen van een recept houdt automatisch en zonder enig voorbehoud de aanvaarding van huidig reglement in alsook van elke beslissing die de organisatie hieromtrent neemt.

Artikel 4

De selectie gebeurt in twee rondes: 1x voor een technische jury en 1x voor een publieksjury.

Praktische aanpak voor de jurering in de eerste juryronde voor een technische jury:

- Breng je klaargemaakte gerecht mee in een ovenvaste schotel of pot;
- Je krijgt de kans om jouw gerecht op te warmen in een professionele keuken;
- Breng je eigen servies en bestek mee (5x);
- Dresseer het bord en dien op aan de juryleden (5 kleine porties);
- Breng het recept mee op papier (5x om af te geven) waarop je alle ingrediënten vermeldt, breng ook de ingrediënten zelf mee (met uitzondering van vlees, indien je er gebruik van maakt), samen met de naam de korte duiding waarom het een lokale/ regionale verankering kent. Beschrijf stap voor stap hoe je het gerecht klaarmaakt.

De technische jury (zie artikel 7) selecteert maximaal vijf kandidaten die doorgaan naar de tweede ronde. De tweede ronde is een beoordeling door een publieksjury. De publieksjury selecteert 1 winnaar/winnares.

Aanwezigheid van de kandidaten op beide jurymomenten is noodzakelijk. De winnaar/winnares moet ook aanwezig zijn op het publieksevenement op de markt te Rumbeke op zondag 10 november en op een voorbereidende vergadering.

Hou alvast deze data vrij, details volgen later

1. Vrijdag 18 oktober – 18.30 u. – technische jury
2. Zaterdag 26 oktober – vanaf 13.00 u. – publieksjury en beslissing rond 16.30 u.
3. Voorbereidende vergadering - nog te bepalen
4. Zondag 10 november 's middags – publieksevenement in tent op de markt te Rumbeke

Het gerecht zal beoordeeld worden

- op smaak
- op presentatie
- op garnituren
- op de ingrediëntenlijst (gebruik zo veel als mogelijk lokale ingrediënten)
- op de beschreven bereidingswijze

De kosten die door een deelnemer gemaakt worden om deel te nemen aan de wedstrijd worden niet door de organisatie vergoed.

Artikel 5

Het in te dienen recept betreft een bereiding van balletjes in tomatensaus met garnituur. Het recept moet bestaan uit een titel, de ingrediënten en benodigdheden. Het recept wordt vergezeld van minstens één kleurenfoto van het gerecht. De deelnemers ondertekenen hun schriftelijke inzending 'voor akkoord met het reglement'.

De winnaar moet ook aanwezig zijn op een vergadering met de cateraar die voor de ondersteuning zorgt op het publieksmoment op zondag 10 november. De vergadering is een noodzakelijke voorbereiding voor het bereiden van de minstens 300 maaltijden.

De winnaar moet bereid zijn om gefotografeerd en geïnterviewd te worden voor alle kanalen van Stad Roeselare en door de pers.

Het gewonnen gerecht zal ook klaargemaakt worden voor de nieuwjaarsreceptie van Stad Roeselare op zondag 19 januari 2025. Er worden minstens 1500 porties voorzien van 'de beste balletjes in tomatensaus #VANRSL'. Hiervoor wordt een budgetvriendelijke en beperkte versie gemaakt van het gewonnen gerecht. De winnaar geeft de toestemming dat zijn/ haar recept eventueel aangepast wordt voor dit doel.

Artikel 6

Inschrijven voor de wedstrijd kan digitaal via het formulier op de website: www.visitroeselare.be. Tot uiterlijk donderdag 10 oktober 2024 om 23.59 u.

Het bestand met het recept dient te bestaan uit:

- Een titel;
- Een opsomming van de ingrediënten voor 5 personen;
- Alle benodigdheden;
- De bereidingswijze.
- Er is mogelijkheid om één foto van het gerecht op te laden.

Een digitale uitnodiging voor de 1^{ste} juryronde op vrijdag 18 oktober volgt bij selectie via e-mail. Kandidaten die de 1^{ste} juryronde niet halen, worden op de hoogte gebracht via e-mail.

Artikel 7

Het recept zal bij de eerste ronde beoordeeld worden door een technische jury bestaande uit 5 professionele fijnproevers.

De publieksjury van de tweede ronde bestaat uit 6 leden.

Artikel 8

De jury van de eerste ronde zal maximaal 5 finalisten aanduiden die doorgaan naar de tweede ronde, de finale.

De finalisten worden persoonlijk verwittigd van hun selectie en deelname aan de finale op zaterdag 26 oktober 2024 en dit uiterlijk op dinsdag 22 oktober via e-mail.

Artikel 9

De finalisten zullen deelnemen aan de tweede juryronde. Een finalist/finaliste kan zich niet door een volmachtdrager of plaatsvervanger laten vertegenwoordigen. Wie zelf niet aanwezig kan zijn, geeft op die manier forfait.

Artikel 10

De finalisten beschikken over maximaal 3 uur om het gerecht klaar te maken. De finalisten brengen hun eigen materiaal mee om te koken (ingrediënten, potten, pannen, keukengerei, bestek, servies, ...)

Het gerecht wordt door de finalist op eigen borden gedresseerd. De borden worden door de kandidaat aangeboden aan de jury: 1 bord voor de foto, 6 borden voor de juryleden.

Artikel 11

Het toekennen van de punten in de eerste ronde gebeurt als volgt:

5 juryleden geven elk 50 punten verdeeld over:

- creativiteit/originaliteit: 10 punten
- gebruik van lokale producten / link met Vallei van de voeding: 20 punten
- presentatie en smaak: 20 punten

De vijf hoogste scores worden de finalisten.

Bij gelijkheid van punten (ex aequo) heeft de voorzitter van de jury de doorslaggevende stem.

Artikel 12

Het toekennen van de punten in de tweede ronde gebeurt als volgt:

6 juryleden geven elk 50 punten verdeeld over:

- creativiteit/originaliteit: 10 punten
- gebruik van lokale producten / link met Vallei van de voeding: 20 punten
- presentatie en smaak: 20 punten

De hoogste score wordt de eindwinnaar/winnares.

Bij gelijkheid van punten (ex aequo) heeft de voorzitter van de jury de doorslaggevende stem.

Artikel 13

Het eindklassement wordt bepaald door optelling van alle punten toegekend door de juryleden aan elke finalist. Bij gelijkheid van punten (ex aequo) heeft de voorzitter van de jury de doorslaggevende stem. De winnaar/winnares wordt meteen na de wedstrijd bekendgemaakt. Er is geen discussie mogelijk over de winnaar/winnares.

Artikel 14

De organisatie behoudt zich het recht voor de tekst en de foto's van de ingezonden recepten te publiceren mits duidelijke vermelding van de naam van de auteur.

Artikel 15

Alleen de organisatie is gemachtigd, in dringende en onvoorziene omstandigheden, onderhavig reglement te veranderen of aan te passen.

Artikel 16

De winnaar/winnares ontvangt de eer en de titel van 'De Smaakmaker #VANRSL 2024', en mag het gerecht klaarmaken voor minstens 300 gasten in de tent op de markt van Rumbeke op zondag 10 november, in samenwerking én ondersteund door een professionele traiteur.

De Smaakmaker #VANRSL 2024 ontvangt bovendien een:

- gepersonaliseerde schort en de Smaakmaker-trofee;
- een cadeaubon voor het restaurant Bistro 't Verschil twv 250 euro;
- een 'Roeselare Kadobon' twv van 250 euro

De Smaakmaker moet bereid zijn interviews te geven voor tv, radio en geschreven pers.

De 4 andere finalisten ontvangen elk een Smaakmaker-keukenschort en een 'Roeselare Kadobon' twv 100 euro.

Voor vragen en info:

Kapcon bv
Sperlekestraat 12
8510 Marke
hello@kapcon.be
+32 496 80 1000