

Wedstrijdreglement 'het Beste Menu van de Zorg'

1. Doel wedstrijd

Lekker en gezond, dat zijn dé ingrediënten voor een sneller herstel en een beter welzijn van cliënten. We willen zorginstellingen stimuleren om creatief te zijn met ingrediënten en elke dag een verantwoorde en gezonde, maar vooral lekkere maaltijd te serveren aan haar cliënt. En dit binnen het budget van de zorginstelling. Daarom organiseert Distrivers dé kookwedstrijd voor alle zorginstellingen uit heel Nederland.

Distrivers is elk jaar op zoek naar de zorginstelling die 'het beste Menu van de Zorg' serveert! Voor cliënten is de maaltijd het hoogtepunt van de dag. Het is een moment waar elke dag weer naar uitgekeken wordt. Een lekkere en gezonde maaltijd is daarom erg belangrijk. Elke zorginstelling in Nederland kan mee doen met de wedstrijd, het maakt niet uit of er convenience of vers gekookt wordt. Als het menu maar lekker, gezond en verantwoord is en binnen het budget van € 4,-. Wees creatief en origineel, verras de jury met een driegangenmenu. Laat zien wat jullie voor jullie cliënten kunnen betekenen.

2. Deelnamecriteria

2.1 Een aanmelding voor 'het beste Menu van de Zorg' bestaat uit een team van minimaal 2 en maximaal 3 personen.

2.2 Het menu wordt opgebouwd uit een voor- of bijgerecht, een hoofdgerecht met vlees, vis, kip, wild, gevogelte of vegetarisch en een dessert.

2.3 Het team kookt tijdens de voorronde voor alle cliënten/bewoners van de zorginstelling, die normaliter ook in het restaurant eten. De reguliere maaltijd van de dag wordt vervangen door het ingezonden menu. Er dient een receptuur aangeleverd te worden voor 10 personen. 1 menu wordt geserveerd aan de jury, 1 menu wordt in een afwijkende consistentie geserveerd, 1 menu wordt gekookt zonder toegevoegd zout.

2.4 Het menu dient dus tevens in een afwijkende consistentie en zonder toegevoegd zout bereid te worden.

2.5 Voor ziekenhuizen en kleinschalige woonvormen geldt dat ze een minimaal aantal van 50 gasten uitnodigen om de maaltijd te nuttigen in het (personeels)restaurant, dit i.v.m. de wisselende bezetting van ziekenhuizen. Dit mogen cliënten, familie van cliënten, medewerkers of familie van medewerkers of mensen uit de wijk zijn.

2.6 Portiegrootte per persoon:

- voor- en bijgerecht naar eigen inzicht te bepalen
- circa 80 gram gaar vleescomponent
- vleescomponent met bot circa 110 gram gaar
- circa 150 gram gaar groentecomponent
- circa 100 à 150 gram gaar zetmeelcomponent
- jus/saus circa 50 milliliter

dessert circa 150 milliliter met als basis Campina producten

2.7 Budget voor het gehele menu is maximaal € 4,- (bruto) per persoon. Daarbij dient tevens rekening gehouden te worden met het ZZP-budget van € 11,72 per dag. Een menu moet dus kostentechnisch realiseerbaar zijn binnen de zorg.

2.8 De basis ingrediënten van het dessert bestaan uit Campina producten. Indien men wel finalist wordt maar de basis ingrediënten van het dessert niet uit Campina producten bestaan dan vervalt de kans op de prijs voor het beste dessert.

2.9 Er dient minimaal een product van het assortiment diepvriesgroenten van Bonduelle in het menu te zijn verwerkt.

2.10 De berekening van de voedingswaarden van het voor-, bij-, hoofd- en nagerecht dienen vooraf aangeleverd te worden.

2.11 De aanmelding voldoet aan de doelgroep binnen zorginstellingen (ziekenhuizen, verpleeg- en verzorgingshuizen, psychiatrie, penitentiaire inrichtingen, gehandicaptenzorg e.d.) en is ook te realiseren binnen een zorginstelling of ziekenhuis.

2.12 De koks moeten bij het koken van het menu rekening houden met een minimale waste.

2.13 Het is niet toegestaan recepturen in te dienen waarbij er gefrituurd moet worden. Er mag wel gebruik gemaakt worden van een Airfryer, je frituurt dan met hete lucht. Zie daarvoor ook regel 3.6.

3. Aanmelding

3.1 Iedere zorginstelling in Nederland kan zich aanmelden door een email te sturen naar inschrijven@hetbestemenuvandezorg.nl.

3.2 Bij aanmelding dient de uitwerking van de voedingswaarden aan de hand van de Nevo tabel aangegeven te worden.

3.3 Men dient bij aanmelding tevens de kostprijs te onderbouwen.

3.4 Bij aanmelding dient een team gedurende een dagdeel aanwezig te kunnen zijn voor de presentatie van het gehele menu tijdens de voorronde. Indien een finaleplaats wordt behaald dient een team tijdens de finaledag aanwezig te zijn om het gehele menu nogmaals te presenteren. 'het beste Menu van de Zorg' zal in het najaar worden georganiseerd. De voorrondes vinden plaats op locatie bij de deelnemende zorginstelling. Teams kunnen een voorkeursdatum aangeven. De datum van de finale alsmede de locatie zal ter zijner tijd bekend worden gemaakt. Ook de data van de voorrondes worden zo snel mogelijk bekend gemaakt.

3.5 Teams kunnen zich aanmelden tot en met 1 juni 2019.

4. Voorselectie

4.1 Uit alle aanmeldingen worden een aantal teams geselecteerd die mee dingen naar de titel 'het Beste Menu van de Zorg'. Degenen die de finale behalen strijden ook voor de Campina 'Gouden Dessertlepel'.

4.2 Aan de hand van de deelnamecriteria wordt door een commissie beoordeeld welke teams worden geselecteerd voor de wedstrijd.

4.3 Er wordt geselecteerd op basis van de originaliteit van het menu, kostprijs, voedingswaarden ten aanzien van verantwoorde voeding en de toepasbaarheid binnen de doelgroep.

4.4 Onvolledige aanmeldingen kunnen worden uitgesloten van deelname.

5. De wedstrijd

5.1 De geselecteerde teams bereiden elk in hun eigen zorginstelling op het voor-, hoofd- en nagerecht voor de jury. Distrivers voorziet de teams van data waarop de voorrondes plaats vinden, de teams geven een top 3 aan van voorkeursdata voor de voorronde. De wedstrijd bestaat uit verschillende rondes.

5.2 Het team krijgt 30 minuten voorbereidingstijd om de mise en place voor te bereiden en vervolgens 90 minuten de tijd om het hele menu te bereiden. Er mag voorafgaand aan de kookwedstrijd geen mise en place bereid worden. Alles moet gedaan worden binnen de 120 minuten waarin het team haar creativiteit kan laten zien.

5.3 Pierre Wind zal tijdens de finale vragen stellen over de samenstelling en totstandkoming van het gerecht.

5.4 De jury zal de inspanningen en de resultaten van het team beoordelen op een aantal aspecten. Per aspect wordt aan het team een aantal punten toegekend. De drie teams met het hoogste aantal punten gaan door naar de finale van 'het beste Menu van de Zorg'. Alle teams strijden nu tegen elkaar voor het hoogste aantal punten op alle onderdelen. Dat betekent een open competitie en meer kans om de finale te bereiken. Nadat alle voorrondes zijn geweest wordt bekend welke teams tegen elkaar gaan strijden in de finale.

5.5 Vooraf wordt de deelnemers een lijst gestuurd met materialen die op het kookeiland aanwezig zijn. Koks mogen eigen materialen meenemen en in overleg kunnen er ontbrekende materialen aangevuld worden door Distrivers.

5.6 Voorafgaande aan de wedstrijd ontvangen de deelnemers een lijst met ingrediënten die zelf meegenomen mogen worden op basis van de vooraf ingediende recepturen. Dit mogen geen vooraf bereide producten zijn. Die dienen tijdens de wedstrijddag zelf bereid te worden. De verse ingrediënten worden door Distrivers verzorgd en vooraf afgestemd met de deelnemers. Alle ingrediënten die meegenomen worden door de deelnemers en die niet op de vooraf overhandigde lijst staan vermeld mogen niet worden gebruikt gedurende de wedstrijd. Dit wordt voorafgaand aan de wedstrijd door Distrivers gecontroleerd.

5.7 De drie finalisten komen op de finaledag terug om het gehele menu te bereiden en te strijden voor de titel 'het beste Menu van de Zorg' en de 'Campina Gouden Dessertlepel'. Ze krijgen hiervoor 30 minuten tijd voor het voorgerecht, 60 minuten tijd voor het hoofdgerecht en 30 minuten tijd voor het nagerecht. In die tijd moet elk gerecht worden gepresenteerd aan de jury. Gedurende de finaledag verzorgt Pierre Wind eveneens de presentatie en aansluitend zal de winnaar bekend gemaakt worden door de jury.

5.8 De jurering wordt gedaan door een onafhankelijke jury.

5.9 De jurering vindt plaats op basis van de punten uit artikel 2.2 t/m 2.11.

5.10 Daarbij beoordeeld de jury de presentatie van het menu, de smaak, team samenwerking, de originaliteit en de toepasbaarheid binnen de doelgroep.

5.11 De drie finalisten van de wedstrijdronde maken kans op €6.000. De winnaar van 'het beste Menu van de Zorg' wint € 5.000,-. De finalist met het beste dessert wint € 1.000,- en de Campina Gouden Dessertlepel.

6. Algemeen

6.1 Per zorginstelling mogen meerdere teams zich aanmelden.

6.2 Er kan per team slechts 1 menu ingediend worden.

6.3 De teams verlenen hun medewerking aan het tot stand komen van een redactioneel artikel en eventuele andere uitingen.

6.4 Bij aanmelding gaat het team akkoord met het wedstrijdreglement.

6.5 Deelnemende teams doen afstand van hun recepten en machtigen Distrivers voor het gebruik van dit recept.

6.6 Distrivers is gemachtigd om het winnende hoofdgerecht op te nemen in het assortiment.

6.7 Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd.

6.8 'Het Beste Menu van de Zorg' wordt mede mogelijk gemaakt door hoofdsponsor Campina en subsponsor Bonduelle.