

## WEDSTRIJDREGELEMENT "DE GOUDEN IJSSPATEL 2019"



### Opdracht 2019: Maak het allerlekkerste Koffie-ijs op melkbasis

#### Algemeen

De vakwedstrijd om "De Gouden IJsspatel 2019" staat open voor iedereen die, binnen of buiten Nederland, werkzaam is in de ambachtelijke ijsbereiding. Landelijk opererende ijsfabrikanten en hun werknemers zijn van deelname uitgesloten. De wedstrijd voor 2019 kent geen voorronde.

#### De wedstrijdlocatie

De IJsvak-Wedstrijden vinden dit jaar plaats op 12 maart tijdens de BakkersVak 2019 in de Evenementenhal Gorinchem. Op 12 maart dient het Koffie-ijs ingeleverd te worden, waarna de jurering zal plaatsvinden. Aan het eind van de dag vindt de prijsuitreiking plaats

#### Inschrijving

- Deelnemers dienen zich vooraf digitaal in te schrijven bij het IJscentrum. De inschrijving dient vóór 1 maart 2019 in het bezit te zijn van de organisatie. Inschrijven is alleen mogelijk via de internetsite van het ijscentrum [www.ijscentrum.nl/vakwedstrijden/](http://www.ijscentrum.nl/vakwedstrijden/).
- Er is maximaal één inschrijving per bedrijf, formule of franchiseorganisatie mogelijk. Elk deelnemend bedrijf dient in het bezit te zijn van een zelfstandige inschrijving van de Kamer van Koophandel.
- Voor deelname aan "De Gouden IJsspatel 2019" is voor VAIJ-leden een inschrijfgeld van € 50,- excl. BTW per inzending verschuldigd. Voor niet VAIJ-leden is dit € 75,- excl. BTW per deelname.
- Wanneer de betaling is verwerkt, ontvangen deelnemers een bevestiging van inschrijving.
- Blijkt de incasso om welke reden dan ook niet mogelijk, dan wordt de inschrijving geannuleerd.
- Na 1 maart ontvangt u de definitieve uitnodiging en juiste tijden voor het aanleveren van het ijs.

#### De opdracht voor "De gouden IJsspatel 2019"

- Het bereiden van het allerlekkerste Koffie-ijs op melkbasis van een door u bereide ijsmix.

#### 1. Aanleveren van het ijs op 12 maart

- Het ijs moet worden aangeleverd in 2 x 2½ literbakken die door het Ambachtelijk IJscentrum worden aangeleverd.
- De aangeleverde hoeveelheid ijs **moet** 2 x 2½ liter zijn in een schone en nette verpakking.
- Het ijs wordt direct na inname opgeslagen in een vriezer bij een temperatuur van – 14°C
- Het is de verantwoordelijkheid van de deelnemer om het ijs zo dichtmogelijk bij de – 14°C aan te leveren
- De aanlevertijd voor het ijs wordt na 1 maart bekend gemaakt.

Het ingeleverde ijs wordt gecontroleerd door een keurmeester. Indien niet voldaan wordt aan de bovenstaande eisen, kan het ijs worden geweigerd, waardoor deelname is uitgesloten.

#### 2. De beoordeling

- De beoordeling vindt later op de dag plaats.
- Het IJs wordt beoordeeld op de volgende punten:
  - Kleur
  - Structuur
  - Smaak
  - Schepbaarheid

#### 3. De prijsuitreiking

Aan het eind van de dag vindt de prijsuitreiking plaats en zullen de prijswinnaars bekend gemaakt worden.

*(Alle rechten en wijzigingen voorbehouden)*