

## CHEF LOCALE 2022 WEDSTRIJDREGLEMENT

### 1) Wie kan deelnemen?

- De deelnemer (m/v/x) is een natuurlijke persoon (en geen rechtspersoon zoals een vennootschap of een vereniging)
- De deelnemer is minstens 18 jaar op de uiterste dag voor de inschrijving
- De deelnemer is uitbater van of tewerkgesteld in een horecazaak die gevestigd is op het grondgebied van Stad Brugge (inclusief alle Brugse deelgemeenten)
- De deelnemer is uitbater van of tewerkgesteld in een horecazaak waar de klanten al zittend een warme maaltijd kunnen nuttigen
- Als de deelnemer niet zelf de uitbater is van de horecazaak, maar een werknemer, dan zorgt de deelnemer ervoor dat hij beschikt over het akkoord van zijn werkgever met zijn inschrijving
- De deelnemer draagt verantwoordelijkheid in de keuken van de horecazaak en bepaalt (mee) de menu.

### 2) Met welk gerecht kan je deelnemen?

- De deelnemers werken (minimaal) één gerecht (vrije keuze van voorgerecht, hoofdgerecht of nagerecht) uit met het gekozen lokaal, seizoensgebonden product.
- Het ingrediënt waarmee wordt gewerkt is **pompoen**
- Tijdens de maand november zet de deelnemer, het eigen gerecht met pompoen op de menukaart. Met vermelding van 'Chef Locale'
- Deelnemers krijgen een lijst met lokale producenten waar het product te koop is

### 3) Inschrijving

- De uiterste inschrijvingsdatum is 23u59 op 15 oktober 2022
- Inschrijving gebeurt via de webtoepassing [www.brugsfoodlab.be/cheflocale](http://www.brugsfoodlab.be/cheflocale).

### 4) Beoordeling

- Elke afzonderlijke klant die de maaltijd met het seizoensproduct nuttigt tijdens de novembermaand krijgt de kans om het gerecht te scoren met de feedbacktool (een visitekaartje). Klanten die de feedbacktool invullen maken kans op een bon voor een entente in de deelnemende restaurants twv €50 (1 per gezin)
- Enkel deelnemers (restaurants) met meer dan 20 scores van verschillende klanten maken aanspraak op de titel chef locale!
- Tijdens de eerste drie weken worden de deelnemers enkel door publiek beoordeeld.
- De beste 5 scorende deelnemers (publiek) worden bezocht door een vakjury
- De beste 3 scorende deelnemers (vakjury) krijgen de titel van Chef Locale
- Het publiek en de vakjury jureert op volgende aspecten :
  - Presentatie /10
  - Smaak /10
  - Duurzaamheid (volgens Brugse Voedselstrategie) / /15
    - Gebruik seizoensgebonden producten
    - Gebruik lokale producten

- Aantal groentebereidingen (verschillende groenten en verschillende bereidingen)
- Vis uit de Noordzee en/of lokale vleesrassen
- Gebruik van de volledige pompoen (tegen voedselverlies)
- Beleving /5
- De vakjury bestaat uit onafhankelijken met expertise ten aanzien van de horecasector en zijn onafhankelijk van de organisator en/of van de deelnemers.
- De vakjury gebruikt een vast evaluatie-formulier, dat werd goedgekeurd door de organisatie.

## 6) Winnaar

- De uitreiking vindt plaats op 5 december 2022.
- Als winnaar wordt jouw gerecht + foto gedeeld in een naslagwerkje en breed verspreid.

## 7) Algemene voorwaarden

- Het ingrediënt wordt geselecteerd door de organisator van de wedstrijd. De focus ligt hierbij op een lokaal en seizoensgebonden groente.
- De deelnemer is bereid het recept te delen om op te nemen in een naslagwerk.
- De deelnemer geeft toestemming om de naam van de zaak te vermelden tijdens de communicatiecampagne.
- De deelnemer engageert zich om de wedstrijd mee uit te dragen.
- De deelnemer verklaart zich door zijn deelname onherroepelijk akkoord met het reglement, de jury en het verdict.
- De kosten voor de voorbereiding en uitvoering van het/de gerecht(en) zijn ten laste van de deelnemer.
- De winnaar ontvangt het label van chef locale. (digitaal & fysiek)
- Indien een deelnemer het wedstrijdreglement overtreedt of niet naleeft wordt deze geschrapt uit de wedstrijd.
- Een geschrapte deelnemer wordt vervangen door de deelnemer eerstvolgend uit de rangorde.