

Indische kookwedstrijd 3.0

Wedstrijd- en deelnemingsvoorwaarden

Den Haag, 1 september 2013

1. Onderwerp

De *Indische kookwedstrijd 3.0* heeft als doel 1) vernieuwing in de Indische keuken aan te moedigen, 2) om meer professionele koks voor de Indische en Indonesische keuken te interesseren en om 3) Indische jongeren te inspireren om te experimenteren met de heerlijke familierecepten die van generatie op generatie overgedragen zijn, met inachtneming van de authenticiteit van de gerechten.

2. Deelname

Deelnemers voor de kookwedstrijd kunnen zich aanmelden bij Indisch 3.0 BV i.o. Hiervoor gebruiken zij het officiële aanmeldformulier dat te vinden is op www.indisch3.nl. Dit formulier sturen zij ingevuld op naar redactie@indisch3.nl, samen met: 1) een bio & CV, 2) het recept, 3) een foto van het gerecht en 4) het verhaal achter het gerecht. De wedstrijd staat open voor alle koks, professioneel of hobby-matig. Per recept mogen maximaal twee mensen deelnemen. Aan de deelnemers stelt de organisatie geen aanvullende eisen.

3. Selectierondes en -data

Op 21 oktober 2013 Nederlandse tijd sluit de inzendtermijn voor de kookwedstrijd. Dit betekent dat aanmeldingen, die op 22 oktober 2013 of later binnen komen, buitengesloten zijn van deelname. Uit de aanmeldingen selecteert de jury maximaal 10 kandidaten voor de cook-out. De namen van deze genomineerden maken we bekend op 28 oktober 2013. Zij krijgen een uitnodiging voor de cook-out op maandag 4 november 2013 in Amsterdam. Twee deelnemers gaan door als finalisten. Aan het einde van de cook-out maakt de jury bekend wie dit zijn. Deze finalisten gaan hun gerecht opdienen tijdens het galadiner van Indisch 3.0 op 10 december 2013. Die avond maakt de jury de winnaar bekend van de hoofdprijs en 'de Indisch 3.0 kooktrofee 2013'.

4. Eisen aan het recept

De opdracht is: ontwikkel een nieuw Indisch gerecht dat past in een groot diner en presenteer dit eigentijds. We zoeken dit keer geen 'Zwart zuur a la tante Joy'. We zoeken iets waar niemand nog aan gedacht heeft. In het recept zit een streekproduct, zoals een Texels lam of rund uit je eigen streek. Het gerecht geef je een nieuwe naam. Het gerecht is binnen redelijke tijd te bereiden voor grote groepen.

Van deze wedstrijd sluiten we nadrukkelijk (zoete) nagerechten en andere koeken (kue) buiten. Ook belangrijk: bewaak de authenticiteit van gerechten. We sluiten recepten van deelname uit, waarin

Indische kookwedstrijd 2013.

Indisch koken in de 21e eeuw. De smaak van toen, de ingrediënten van nu, de bereiding van morgen.

die authenticiteit verbroken wordt. Wil je het Marokkaanse *raz el hanut* verwerken in rendang? Doe dit dan niet ín de rendang, maar maak er een mousse van en serveer die bij de rendang.

5. De cook-out

Tijdens de cook-out bereiden de maximaal 10 genomineerden in groepen van 2 x max. 5 deelnemers hun recept. De deelnemers nemen zelf de benodigde ingrediënten mee. De grote voorbereidingen (mis en place) hebben zij al gedaan, zodat de deelnemers tijdens de cook-out hun kooktechnieken kunnen demonstreren. Verder hebben ze aandacht voor de plaatsing op het bord. Voordat de cook-out begint, krijgen de deelnemers gelegenheid vragen te stellen, en ontvangen zij aanwijzingen van de juryleden. De jury bepaalt welke 2 deelnemers naar de finale gaan. Deze kunnen nog aanwijzingen krijgen van de jury om hun inzending te verbeteren voor de finale.

6. De finale

De twee finalisten bereiden zelf hun gerecht, samen met de koks van het galadiner. Het gerecht is een amuse tijdens het galadiner van Indisch 3.0, voor ca. 125 gasten. De twee finalisten introduceren hun - aangepaste - recept aan het publiek door het verhaal erachter te vertellen en zichzelf te presenteren.

7. De prijzen

De twee finalisten krijgen sowieso een verrassingspakket als prijs voor hun plek in de finale. De hoofdprijswinnaar ontvangt 'de Indisch 3.0 kooktrofee 2013' en een geldbedrag van € 300,- . Verder mag de winnaar zijn gerecht in 2014 presenteren als amuse op een jaardiner voor gildemeesters uit de kookwereld. Tussen meesters mag hij dan zijn gerecht afmaken.

8. Puntentelling

Bij de eerste selectieronde kent de jury geen punten toe. De jury maakt dan op eigen inschatting een selectie van de maximaal 10 inzendingen van een vernieuwend recept, dat voldoet aan de inhoudelijke eisen (zie 4) en vergezeld is van de gevraagd documenten (zie 2) . De jury stelt tijdens de cook-out 'de smaak van toen, de ingrediënten van nu en de bereiding van morgen' centraal in de puntentelling.

Voor de smaak en passie in het koken kan een deelnemer maximaal 35 punten krijgen. Voor de ingrediëntenkeuze, kooktechniek en presentatie 45 punten en voor de authenticiteit en kwaliteit van de Indische kookstijl ook 35 punten.

9. Verplichtingen van de deelnemers

De deelnemers zijn verplicht om de gevraagde documenten en informatie te verstrekken. Verder zijn zij verplicht, indien geselecteerd voor de cook-out en/ of finale, om mee te werken aan promotie activiteiten van de organisatie en haar sponsors. De winnaar is beschikbaar voor het bereiden van zijn winnende gerecht tijdens het vakdiner. Verder verplicht elke deelnemer zich om mee te werken aan foto's. Tijdens de finale dragen de finalisten een buis, die door de organisatie beschikbaar wordt gesteld. De deelnemers aan de cook-out en de finale verplichten zich tot alle zaken genoemd in dit

Indische kookwedstrijd 2013.

Indisch koken in de 21e eeuw. De smaak van toen, de ingrediënten van nu, de bereiding van morgen.

document door ondertekening van het deelnameformulier van Indisch 3.0.

10. Jury

De jury bestaat uit Pascal Jalhay, juryvoorzitter en meesterchef, Lonny Gerungan en Jeff Keasberry. Deze juryleden heeft Indisch 3.0 op persoonlijke titel uitgenodigd om plaats te nemen in de jury. De jury beoordeelt de kwaliteit, presentatie en originaliteit van de gerechten zoals beschreven bij 8.

11. Puntentelling.

Voorafgaand aan zowel de cook-out als de finale, geeft de jury de deelnemers instructies en gelegenheid tot vragen stellen. Tijdens de cook-out en de finale vindt juryoverleg plaats, op basis waarvan bepaald wordt wie doorgaan/ gewonnen heeft. Mocht tijdens de cook-out en de finale op basis van de puntentelling niet duidelijk zijn wie er door gaan, dan beslist de juryvoorzitter.

Over de uitslag is geen discussie mogelijk.

12. Verzekeringen

Indisch 3.0 zorgt voor verzekeringen voor alle deelnemers tegen ongevallen die tijdens de cook-out en de finale plaatsvinden, onder voorwaarde dat de ongevallen rechtstreeks gerelateerd zijn aan de betreffende wedstrijd. Alle overige verzekeringen moeten door de deelnemers zelf worden afgesloten. Dit geldt ook voor reisverzekeringen en verzekeringen voor verlies en/of diefstal.

13. Copyrights

Deelnemers zijn zich ervan bewust dat alle rechten van hun recept berusten bij de organisatie van de kookwedstrijd. De kookwedstrijd is eigendom van Indisch 3.0.

Voor het gebruik van de naam *Indische kookwedstrijd 3.0* is toestemming nodig van Indisch 3.0. De afbeelding van de winnaar en de titel mag niet voor advertentiedoeleinden worden gebruikt zonder schriftelijke toestemming van Indisch 3.0.

Alle recepturen die voor en tijdens de wedstrijden worden gebruikt, zijn originele recepturen, vrij van rechten en beschikbaar voor gebruik door Indisch 3.0. De winnaar van de finale verplicht zich om zich te onthouden van activiteiten die belemmerend kunnen zijn bij de voorbereidingen voor het vakdiner. Voor het deelnemen aan andere wedstrijden is vooraf overleg en afstemming nodig met Indisch 3.0.

14. Het wedstrijdreglement

Wedstrijd- en deelnemingsvoorwaarden voor de Indische kookwedstrijd 3.0 zijn vastgesteld door de organisatie van de kookwedstrijd, Indisch 3.0 en zijn openbaar. Ze zijn alleen van toepassing op de Indische kookwedstrijd 3.0 die in 2013 georganiseerd wordt. De organisatie van de kookwedstrijd is

Indische kookwedstrijd 2013.

Indisch koken in de 21e eeuw. De smaak van toen, de ingrediënten van nu, de bereiding van morgen.



gerechtigd om de voorwaarden in de toekomst aan te passen. Deelnemers krijgen hiervan een melding.

15. Organisatie

De organisatie van de Indische kookwedstrijd 3.0 ligt in handen van Indisch 3.0, online magazine en meer. Medewerkers en hun directe familieleden zijn uitgesloten van deelname.

Indisch 3.0 BV i.o.
Prins Clausstraat 162
2291 WE Wateringen

Tabitha Lemon +31646222184, tabitha@indisch3.nl
Kirsten Vos +31616500911, kirsten@indisch3.nl

De deelname- en wedstrijdvoorwaarden voor de Indische kookwedstrijd 3.0 staan gepubliceerd op www.indisch3.nl/kookwedstrijd. Volg de kookwedstrijd via www.twitter.com/indisch3 en www.facebook.com/indisch3.

Indische kookwedstrijd 2013.

Indisch koken in de 21e eeuw. De smaak van toen, de ingrediënten van nu, de bereiding van morgen.