

Wedstrijdreglement

TABASCO® Hottest Chef Competition

5e editie, 2020

De wedstrijd

TABASCO® HOTTEST CHEF COMPETITION is een culinaire wedstrijd voor iedere creatieve Chef die zijn of haar keuken een kick wil geven. Dit jaar zal de gehele wedstrijd plaats vinden in een online omgeving, dit heeft te maken met het COVID-19 virus en de maatregelen die zijn door de Nederlandse overheid genomen waardoor de finale niet fysiek plaats kan vinden in mei 2020.

Het doel

Het doel van deze wedstrijd is het stimuleren van de creativiteit en de inventiviteit van het gebruik van TABASCO®.

Het thema

Spice Up Your Kitchen

Organisatie

De wedstrijd wordt georganiseerd door Bickery Food Group, de distributeur van TABASCO® in Nederland. De wedstrijdleiding is in handen van de organisatie van Bickery Food Group en Smokey Goodness.

Opdracht

De deelnemers sturen een foto van het gerecht, toelichting van de receptuur en ingrediëntenlijst voor een afgerond gerecht in met zoveel mogelijke producten uit de streek waar zij zich bevinden van lokale leveranciers en uiteraard met een herkenbare dosis TABASCO®.

Criteria

De criteria voor het inschrijven zijn als volgt:

- Deelname aan deze wedstrijd is mogelijk voor amateur of professioneel Chef, BBQ masters, cateraar, blogger, student of een creatieve foodie
- Je maakt 1 gerecht, dit mag alles zijn (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht, snack, etc)
- Minimaal een van de vijf bekende TABASCO® smaken in Nederland wordt gebruikt, zijnde:



- Opgeven doe je door je recept met foto, beschrijving met ingrediëntenlijst en toelichting op te uploaden via deze website. Doe dat VOOR 22 APRIL
- De deelnemer dient de inzending zélf te hebben gemaakt en hebben ingezonden.
- Je werkt alleen, geen teams
- Er wordt gebruik gemaakt van zoveel mogelijk lokale producten van lokale leveranciers
- Je bent beschikbaar voor 1 PR-momenten in het jaar (datum n.t.b.)
- In het najaar mogen alle vijf finalisten tevens voor de pers koken (of jouw gerecht wordt door een chef gekookt en aan de pers geserveerd)
- Receptuur wordt eigendom van TABASCO®

De criteria voor het kiezen van de finalisten zijn:

- Foto van het gerecht
- Toelichting en receptuur van het gerecht
- Ingrediëntenlijst van het gerecht en herkomst
- De innovatie, creativiteit en originaliteit van het gerecht en van het gebruik van TABASCO®.

Het gerecht zal tijdens de finale worden beoordeeld op basis van hieronder genoemde criteria door de jury.

Deze vijf koppige jury gaat jouw gerecht beoordelen op:

- Authenticiteit
- Actualiteit
- Originaliteit
- Gebruik van lokale producten
- Presentatie

Op basis van bovenstaande punten is er een scoreformulier welke de juryleden gebruiken voor een score, per criterium hangt er een wegingsfactor aan. Ook zal er een publieksstemming zijn, deze vindt online plaats met het gebruik van een poll. Iedereen mag stemmen en de meeste stemmen gelden.

Wedstrijdorganisatie

- Inschrijven kan tot en met 22 april 2020
- Uit alle aanmeldingen worden vijf finalisten geselecteerd door de vijf jury leden
- 29 april 2020 – online bekendmaking van 5 finalisten
- De 5 finalisten zullen met een één minuut durende video pitch vanaf 11 mei een campagne starten waarbij er gestemd kan worden door het publiek
- Vanaf 11 mei mag er online gestemd worden (finalisten kunnen zelf een onlinecampagne voeren) 1 like op een video = 1 stem
- Facebook likes mogen absoluut niet worden gekocht. Mocht dit ons opvallen, dan zullen we contact opnemen met de betreffende kandidaat.
- De jury mag beslissen om een kandidaat te diskwalificeren wanneer er valsspelen wordt geconstateerd.
- Daarnaast gaat de jury een kandidaat kiezen
- Als de publiekslieveling niet dezelfde is als de keuze van de jury, gaan er TWEE HOTTEST CHEFS naar Avery Island, home of TABASCO®, USA
- Bij deelname ga je akkoord met het gebruik van de receptuur in diverse communicatiekanalen
- Deelname aan The Hottest Chef Competitie is op eigen risico
- Deelnemers gaan akkoord met eventueel gebruik van hun beeltenis in druk, op foto, film, video en dergelijke voor promotionele doeleinden van de organisatie, zijnde TABASCO® en Smokey Goodness, zonder daar een vergoeding voor te claimen.

Beoordeling

De jury bestaat uit vijf leden onder leiding van pyro-culinair avonturier Jord Althuisen. De uitspraak van de jury is bindend.

De jury beoordeelt de creaties met een score van 1 tot 10 op de volgende beoordelingspunten met bijbehorende wegingsfactor:

Jury

Te beoordelen punten:

- | | |
|---|-----------------------|
| • Authenticiteit | x1 maximaal 10 punten |
| • Actualiteit | x1 maximaal 10 punten |
| • Originaliteit | x2 maximaal 20 punten |
| • Duidelijke invloed Spice Up Your kitchen | x3 maximaal 30 punten |
| • Duidelijke smaak en herkenning van TABASCO® | x3 maximaal 30 punten |
| • Gebruik lokale producten | x2 maximaal 20 punten |
| • Smaak | x3 maximaal 30 punten |
| • Videopitch | x2 maximaal 20 punten |
| • Maximale score is 170 punten | |

Hiernaast wordt er nog 1 winnaar gekozen, de publieksfavoriet. Deze wordt verkozen door de poll die online wordt geplaatst, waarbij iedereen kan stemmen op een van de 5 finalisten. Mochten de publieksfavoriet een andere chef zijn dan de gekozen winnaar door de jury dan zijn er twee winnaars.

Prijs

Trip to TABASCO® Avery Island, USA.

De organisatie behoudt zich het recht voor te allen tijde wijzigingen aan te brengen in het wedstrijdreglement. Deelnemers worden daarover vooraf in kennis gesteld. Bij deelname ga je akkoord met de privacy statement van TABASCO®.