



REGLEMENT en INSCHRIJVINGSFORMULIER

OFFICIELE MEESTERSCHAPVAKWEDSTRIJD VOOR BEENHOEWERS



**NIEUWE GEGEVENS
TERUGSTUREN
INSCHRIJVINGEN**
Tel 056 24 11 11 - fax 056/21 79 30
eurobeef@kortrijkxpo.com

Nu al in het vooruitzicht: EUROBEEF, MEESTERSCHAPWEDSTRIJD EN JUNIORCUP 2018

De afgelopen drie jaar - waarin de Landsbond noodgedwongen op zoek moest naar nieuwe horizonten om onze leden te kunnen ontmoeten - zijn voorbij gevlogen. De succesvolle beurzen in Namen en Antwerpen toonden duidelijk aan dat de sector nood heeft aan een jaarlijks ontmoetings- en informatiemoment. Onze zijsprongen naar Bibac Plus en Saveurs & Métiers waren zeer leerrijke ervaringen en zijn naar ons aanvoelen blijvers in ons programma. Nu kijken we uit naar een nieuwe editie van Meat Expo, de vakbeurs die driejaarlijks de thuishaven is voor de organisatie van onze vakwedstrijden.

De eerste stuurgroepvergadering is achter de rug en de neuzen staan in dezelfde richting. De hele crew heeft heel veel goesting om van de editie 2018 een groot succes te maken. De combinatie van de bakkersbeurs en de slagbeurs bleek de afgelopen jaren reeds zeer succesvol te zijn. Daar gaan we dus niets aan veranderen. Integendeel, de symbiose tussen beiden beroepen zal nog verstevigd worden. Ook de bedrijven en toeleveranciers hebben er duidelijk zin in. Een jaar voor de opening van de beurs is reeds 70% van de beursoppervlakte volgeboekt.

Vanaf nu krijgen jullie in elke editie een overzicht van de vorderingen op vlak van randanimatie en workshops. Dat de beurs in het najaar doorgaat, geeft ons de kans om nieuwe standhouders aan te spreken die zich richten op specialiteiten voor het eindejaar, feestverpakking enz. Zeker iets om naar uit te kijken!

De werkgroep nam reeds de reglementen van de verschillende vakwedstrijden door en concludeerden dat we tijdens de vorige editie de Meesterschapwedstrijd de eer toebedeeld hebben die haar toekomst. De keuze om vier pure producten te selecteren om het vakmanschap te belonen, werd door jullie goed ontvangen en daar gaan we dus niets aan veranderen.

EUROBEEF blijft uiteraard ons paradepaardje. De ambachtelijke slager kan nog altijd kiezen in welke rubrieken hij deelneemt en met welke producten hij wil scoren. De JUNIORCUP blijft een uitdaging voor onze youngsters en we hopen dat de leerkrachten uit het slagersonderwijs hun leerlingen motiveren om deel te nemen aan de wedstrijd. Tot slot hebben we de internationale slagfederaties gecontacteerd om aan hun leden kenbaar te maken dat onze internationale vakwedstrijd er ook zit aan te komen.

In deze uitgave starten we met de publicatie van het reglement van de Meesterschapwedstrijd zodat u ruim de tijd heeft om uw ideeën te ontwikkelen om goed voorbereid aan de aftrap te komen. In de volgende edities publiceren wij telkens een ander onderdeel van de reglementen. In oktober volgt het reglement van EUROBEEF en daarna komen de Juniorcup en de Internationale vakwedstrijden aan de beurt.

Ik hoop dat we weer recordjes gaan breken zodat we samen aan de buitenwereld kunnen tonen dat de ambachtelijke beenhouwer heel wat in zijn mars heeft. Er is immers geen betere reclame voor je zaak dan de medailles gewonnen op de meest prestigieuze wedstrijden. Zij zetten immers jouw verrassend assortiment aan huisgemaakte ambachtelijke producten die je nergens anders kan vinden in de kijker. Indien je vragen hebt over de wedstrijden, aarzel dan niet ons te contacteren.

Ik wens jullie een heleboel creativiteit en goesting om deel te nemen aan onze vakwedstrijden!

Zorg alvast dat u tussen 30 september en 3 oktober 2018 tijd neemt om alle nieuwigheden uit de slagfederatie en de bakkerswereld te komen ontdekken op MEAT EXPO 2018.



OFFICIELE MEESTERSCHAPVAKWEDSTRIJD VOOR BEENHOUWERS



REGLEMENT

1. INRICHTING EN DOEL

Ter gelegenheid van de slagersvakbeurs Meat Expo 2018 richt de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, op voordracht van de Minister van KMO en zelfstandigen, de officiële Meesterschapwedstrijd voor BEENHOUWERS in. Deze wedstrijd bekroont de beste beoefenaar in het beroep van BEENHOUWER.

2. UM VAN DE VAKWEDSTRIJD

De officiële Meesterschapwedstrijd 2018 zal plaatsvinden op zondag 30 september 2018 in de hiervoor speciaal voorbehouden ruimte.

3. KANDIDAATSTELLING

De officiële Meesterschapwedstrijd voor beenhouwers is gericht tot alle natuurlijke personen die op het Belgisch grondgebied een activiteit uitoefenen welke het voorwerp uitmaakt van de Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers en die hetzij als zelfstandige op regelmatige wijze zijn ingeschreven in de Kruispuntbank der ondernemingen en in regel zijn met de fiscale en sociale verplichtingen, hetzij gemachtigde zijn van een kleine of middelgrote handels- of ambachtsonderneming die op regelmatige wijze is ingeschreven in de kruispuntbank der ondernemingen en in regel is met haar fiscale en sociale verplichtingen.

4. INSCHRIJVINGSRECHT

Het inschrijvingsrecht voor leden van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België bedraagt per product 43,00 EUR (BTW inbegrepen). Dit inschrijvingsrecht wordt door Kortrijk Xpo (in opdracht van de organisatie Meat Expo) aan de onderneming aangerekend. Bij deelname met meer dan 4 producten betaalt u vanaf het 5de product 23,00 EUR (BTW inbegrepen).

Deelnemende zelfstandige beenhouwers of gemachtigde van een KMO die geen lid zijn van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België betalen per product 48,00 EUR. (BTW inbegrepen). Bij deelname met meer dan 4 producten als niet-lid betaalt u vanaf het 5de product 28 EUR (BTW inbegrepen). Het inschrijvingsrecht is 100% fiscaal aftrekbaar.

Het inschrijvingsrecht is betaalbaar op het ogenblik van ontvangst van de factuur vanwege Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk, door overschrijving op een bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van het factuurnummer en van de naam van de deelnemer. Bij eventuele niet-deelname wordt dit inschrijvingsgeld NIET TERUGBETAALD.

5. INSCHRIJVING

De deelnemers schrijven rechtstreeks in, door middel van het inschrijvingsformulier, waarop zij ook de benaming van de product(en) dienen te vermelden.

De producten mogen UITSLUITEND worden ingezonden op naam van de deelnemer, dus onder geen enkele voorwaarde op firma-naam. Het is dus mogelijk om verschillende namen van bereiders van producten op 1 adres door te geven.

Iedere deelnemer ontvangt een bewijs van inschrijving.

Begin september ontvangen de deelnemers, voor zoverre de facturen werden voldaan:

1. de nodige deelnemingsdocumenten
2. de kaartjes, die zij aan de schotel(s) en/of product(en) moeten hechten
3. praktische richtlijnen

De uiterste inschrijvingsdatum is 15 juni 2018.

6. OPGAVEN

Rubriek 1: Ambachtelijke kookham beperkt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en boegpijp

Rubriek 2: Ambachtelijke gezouten ham: rauwe ham, met been, zijnde schenkel of boegpijp, al dan niet gerookt

Rubriek 3: Salami met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.

Rubriek 4: Parijse worst met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1cm x 1cm.

In kunst-of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan.

SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

1. Gekookte beenham

*soort vlees varkensham (geen andere soorten reden moeilijk vergelijkbaar)

*volledige ham met been, schenkel en bil mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb Coburg snit)

*mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en of gebakken zijn als afwerking

*mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn dus een volledige ham

2. Rauwe beenham

* soort vlees varkensham (geen lam, wild enz om reden dat je de producten moeilijk te vergelijken zijn)

* gedroogd met been, schenkel en bil mergpijp (niet open gesneden en geperst type ganda ham)

* schaambeent mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn

* mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb peper enz

3. Salami

* Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb rund, varken, paard, gevogelte, lam enz

* darmkaliber moet minstens 75 mm zijn

* mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb peper enz

* mag binnenin een garnituur gebruikt worden vb peperbollen paprika enz

* mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn

4 Parijse worst

* een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.

* de korrel mag niet gemalen zijn

* de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn

- *darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- *er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runder zakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm
- *mag aan de buitenkant afgewerkt zijn
- *er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb mosterdzaad, groene peper, paprika enz
- *mag niet aangesneden of doorgesneden zijn

Alle producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving.

Zij moeten door de deelnemers persoonlijk vervaardigd zijn.

De producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn. Producten die niet tijdig opgehaald worden, worden eigendom van de organisatie en gaan naar liefdadigheidsinstellingen uit de regio.

De **vleesproducten** moeten als een **volledig product** aangeboden worden, dus **NIET AANGESNEDEN**.

7. AANTAL INZENDINGEN

Om aanspraak te maken op de titel Beenhouwer van het jaar moet er deelgenomen worden in de 4 rubrieken met maximum 8 producten per rubriek.

De deelnemer kan tevens opteren om deel te nemen in 1 of meerdere rubrieken om een ereprijs te winnen.

8. BEOORDELING

De jury is samengesteld uit een afgevaardigde van de minister, een afgevaardigde van de Hoge Raad van de Zelfstandigen en KMO en juryleden uit de beroepsvereniging en het slagersonderwijs, aangewezen door de minister op voordracht van het inrichtende comité.

Een onafhankelijke commissaris volgt permanent de jurywerkzaamheden en waakt over het regelmatig verloop van de wedstrijd. De werkzaamheden van de jury's worden gecoördineerd door een voorzitter.

In geval van twijfel of voor alle punten die niet zouden voorzien zijn in het Reglement, zal de voorzitter soeverein beslissen.

De producten komen pas bij de jury's nadat zij volledig anoniem zijn gemaakt (geen decoratie van de producten met herkenningstekens, enz...) en nadat zij zijn gecontroleerd op hun conformiteit met de geldende wetgeving en met het reglement.

Bij inbreuk op het reglement van de Officiële Meesterschapwedstrijd voor Beenhouwers of op de terzake geldende wetgeving wordt de inzending afgewezen en wordt zij niet beoordeeld door de jury. De afwijzing wordt vastgesteld door de voorzitter van de jury.

Elk jurylid quoteert volledig zelfstandig.

DOOR ZIJN DEELNAME AANVAARDT DE KANDIDAAT DE BESLISSING VAN DE JURY.

9. BEOORDELINGSNORMEN

a) van de vakjury's rubriek 1,2,3 en 4.

- uitzicht uitwendig 100 punten
- uitzicht aangesneden 100 punten
- samenstelling (keuze vlees en hulpstoffen, verhoudingen, eventuele aanwezigheid van ongewenste bestanddelen, binding, beet...).. 100 punten

- smaak 100 punten
 - geur 100 punten
- TOTAAL: 500 punten

10. PRIJZEN EN ONDERSCHIEDINGEN

Door De minister van K.M.O.'s en Zelfstandigen wordt in rangorde aan de 5 best geklasseerde deelnemers op basis van het puntentotaal de officiële titel van respectievelijk eerste, tweede, derde, vierde en vijfde beenhouwer van België 2015 toegekend

In elke opgave komt ingeval van meerdere inzendingen de beste uitslag in aanmerking.

De titels van eerste, tweede, derde, vierde en vijfde Beenhouwer van België wordt dus toegekend na optelling van de beste uitslagen in de 4 opgaven.

Daarnaast kan er een ereprijs gewonnen worden in één der rubrieken. De hoogste score binnen deze categorie wint de ereprijs.

11. AFLEVEREN EN AFHALEN VAN DE PRODUCTEN

a) Afleveren van de producten

Zondag 30 september 2018: van 7u tot 9u 30'

De deelnemer zorgt ervoor, dat hij op de dag van zijn deelname, tijdens de daarvoor voorziene uren, zijn product(en) ter plaatse brengt, de exacte locatie voor afleveren van de producten op de campus van Kortrijk Xpo wordt meegedeeld in de bevestiging van uw deelname. Producten die ingediend worden na deze voorziene uren, worden afgewezen en worden niet beoordeeld door de jury. Bij het afleveren van de producten ontvangt de deelnemer een ontvangstbewijs dat moet voorgelegd worden bij afhaling.

b) Afhalen van de producten

De producten mogen afgehaald worden woensdag 03/10 van 19u00 tot 20u00 in de Rambla

De producten kunnen worden meegenomen door de deelnemers maar zijn niet meer geschikt voor menselijke consumptie.

Niet afgehaalde producten worden, met het presentatiemateriaal, geschonken aan een liefdadigheidsinstelling.

12. PRESENTATIE

Er wordt een speciale tentoonstellingsruimte voorzien. De etalage en de presentatie van de inzendingen gebeuren volledig door de inrichters, in samenwerking met ervaren vakmensen en specialisten.

Elk product draagt een kaartje met daarop de naam van het product, de naam en de woonplaats van de deelnemer en de behaalde onderscheiding.

De organisatoren behouden zich het recht voor bepaalde inzendingen niet tentoon te stellen.

De organisatoren zijn niet verantwoordelijk voor beschadigde of verloren producten en/of versiering.

13. PRIJSUITREIKING

OFFICIELE MEESTERSCHAPWEDSTRIJD BEENHOUWERS 2018

De deelnemers aan de officiële Meesterschapwedstrijd 2018 worden uitgenodigd om hun officiële erkenning in ontvangst te nemen op **dinsdag 2 oktober 2018 om 18 uur** in het Meeting Center Gruzenberg van Kortrijk Xpo. Inschrijving is vereist.

**INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIELE MEESTERSCHAPSWEDSTRIJDEN
TERUG TE STUREN VOOR 15 JUNI 2018 NAAR KORTRIJK XPO**

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk

Tel. 056-24 11 11 • Fax ~~056-20 44 33~~**NIEUWE GEGEVENS
TERUGSTUREN
INSCHRIJVINGEN**
Tel 056 24 11 11 - fax 056/21 79 30
eurobeef@kortrijkxpo.com**INVULLEN IN DRUKLETTERS aub.**

Ondergetekende:

Straat & nr:

Postnummer: Gemeente:

Tel: email:

Ondernemingsnummer:

LID/GEEN LID(*) van een plaatselijke beroepsvereniging aangesloten bij de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

- schrijft hierbij in voor de Officiële Meesterschapwedstrijd
- heeft kennis genomen van het reglement en verklaart zich te onderwerpen aan de bepalingen er van.
- Verklaart op eer de producten volledig persoonlijk te zullen vervaardigen
- Zal, na ontvangst van de factuur, het inschrijvingsgeld betalen door overschrijving op de bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van de naam van de deelnemer en van het factuurnummer

Rubriek 1: ambachtelijke kookham	met	producten =	EUR
Rubriek 2: Ambachtelijke gezouten ham	met	producten =	EUR
Rubriek 3: Salami	met	producten =	EUR
Rubriek 4: Parijse Worst	met	producten =	EUR

(*) Schrappen wat niet past

**INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIELE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE****INVULLEN IN DRUKLETTERS aub.**

Naam:

Voornaam:

Straat & nr:

Postnummer: Gemeente:

Tel: email: fax:

Wenst deel te nemen met personen aan de OFFICIELE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE OP 2 OKTOBER 2018.

De deelnemer en zijn of haar partner worden gratis op de receptie uitgenodigd. Voor familie en medewerkers moet u 15 € per persoon overschrijven.

- Deelnemer en partner (gratis)
 Genodigden (aantal invullen)

Daartoe schrijf ik, **vóór 1 AUG aanstaande**, het gewenste bedrag over op rekeningnummer: van Kortrijk Xpo met duidelijke vermelding van je naam en "PRIJSUITREIKING" x € 15 = €

Handtekening: