

## **Wedstrijdvoorwaarden**

### **The Green Battle by We're Smart World 2026**

#### **Woensdag 7 oktober 2026 BBB Gastronomie 2026**

##### **100% Pure Plant blackbox wedstrijd by The Green Guide/Frank Fol**

##### **Wedstrijd in de categorie keuken voor leerlingen/scholen**

Tijden veranderen en zo ook de gastronomie. De gastronomie is altijd in beweging en trends volgen elkaar moeiteloos op. Ook Plant based koken heeft inmiddels haar intrede gemaakt in de gastronomie en heeft definitief een volwassen plek gekregen op de menukaarten. Vele chefs, waaronder Frank Fol, hebben een voortschrijdend inzicht gehad en wisten al vele jaren terug dat dit de keuken voor de toekomst zou worden. De 100% Pure Plant keuken evolueert en is al zeer volwassen geworden met de nodige internationale onderscheidingen bovendien. De We're Smart Green Guide van Frank Fol is daarbij toonaangevend en MICHELIN volgde afgelopen jaar met de Groene Sterren. In navolging van deze evolutie in de gastronomie besloten een aantal partijen in 2021 de handen in elkaar te slaan en een wedstrijd in het leven te roepen tijdens BBB Maastricht : 'The Green Battle', een initiatief van BBB Maastricht, Euro-Toques en SVH met als premium partner We're Smart World. Het is een wedstrijd voor teams in de categorie keuken, waarbij er op de wedstrijdvloer gestreden wordt welk team, dus welke school, het beste presteert. Ja, je leest het goed, een echte wedstrijd voor leerlingen, school tegen school, met allemaal dezelfde missie. De deelnemers worden beoordeeld op hun prestatie door een vakkundige jury.

### **De Opdracht voor de keuken**

Maak een drie gangen menu, voor-, tussen en hoofdgerecht, 100% Pure Plant. Het is toegestaan om per menu gefermenteerde basissappen mee te brengen als ook één gefermenteerd hoofdbestanddeel en dat binnen 2 uur in een team van twee personen te bereiden. Verplichte ingrediënten dit jaar zijn linzen en dadels. Deze zullen als verplicht worden aangemerkt bij de deelnemende teams en moet verwerkt worden in het menu. Alle ingrediënten te gebruiken tijdens de wedstrijd zijn te vinden in de marktkraam waarvan de inhoud is te vinden op de website.

Alle materialen worden zelf meegebracht.

### **De deelnemers ( 2025: wie volgen 2026???)**

- Cas Spijkers Academie Nijmegen  
Deelnemers: Rosa Los en Sietse de Haan  
Docent: Leonie van Mierlo
- Cas Spijkers Academie Nijmegen

**Deelnemers: Quinten Wouters & Sjoerd Pelders**  
**Docent: Leonie van Mierlo**

- **Curio Cas Spijkers Academie Breda**  
**Deelnemers: Tim Bobbe en Luca de Vries**  
**Docent: Marcel Náring**
- **Firda Drachten**  
**Deelnemers: Ids Postma en Michael de Jong**  
**Docent: Nils van de Waerdt & Wilco Aardema**
- **Koning Willem I Den Bosch**  
**Deelnemers: Bram Wansink en Corné van Berg**  
**Docent: Thijs Berkers**
- **Piva Antwerpen**  
**Deelnemers: Fé Boenders en Jaro de Kock**  
**Docent: Stijn Jammaers**

## **Wedstrijdleiding**

**Jouke – Piet Drijfhout, Restaurant Salie Beetsterzwaag**

**Willem Bos, Restaurant De Basiliek Appingedam**

## **Moderator**

**Frank Fol – We're Smart World**

## **De Jury**

- **Frank Fol, Chef-kok Frank Fol – voormalig chef-kok/eigenaar van Michelin-sterrenrestaurant Sire Pynnock – heeft al meer dan dertig jaar een passie voor groenten en alle producten die op onze aarde groeien en zijn kookkunsten waren sterk gericht op het gebruik van groenten en fruit. Als voormalig sterrenchef van het Belgische culinaire theater is hij vandaag internationaal adviseur op het gebied van gezonde, evenwichtige en plantaardige (zo vaak mogelijk maar niet systematisch) voeding. Hij consulteert, coacht en geeft workshops over de hele wereld.**
- **Frédéric Jaunault: Frédéric is de oprichter van de Academie voor Groenten en Fruit in Frankrijk. In 2011 werd hij uitgeroepen tot “MOF Primeur” (Beste Ambachtelijke Vakman van Frankrijk – categorie Groenten en Fruit). Als chef-kok werkte hij eerder in de Verenigde Staten en op Bermuda, en werkte hij ook voor iconische Franse huizen als Ledoyen, het Plaza Athenee, Bernard Loiseau of Le Normandie in Deauville. Met die culinaire ervaring besloot hij zich te specialiseren in groenten. Tussen traditie en moderniteit, techniek en plezier biedt hij een zintuiglijke en creatieve reis door de seizoenen. Frédéric is ook een specialist in groentesculpturen en -snijden. Zijn professionele verplichtingen brengen hem over de hele wereld en hij is regelmatig te zien op de Franse televisie.**
- **Yornie van Dijk (32) is geboren en getogen in Harderwijk. “Het is heel mooi om in je eigen stad, waar je altijd hebt gewoond een restaurant te**

kunnen beginnen. Mijn passie lag vroeger niet in de keuken maar toen ik als bijbaan in een keuken werkte zeiden een paar collega's tegen mij: je moet de Cas Spijkers Academie in Boxmeer gaan doen. Dat heb ik gedaan." Vervolgens heeft hij onder andere gewerkt bij Parc Broekhuizen in Leersum, 't Nonnetje in Harderwijk, De Librije in Zwolle, Ratatouille in Harderwijk en de laatste 3,5 jaar bij Basiliek.

## De prijs

- **BBB Bokaal voor de winnaars, medaille voor alle deelnemers**
- **We're Smart World: Voor alle deelnemers een "Denk Groenten Box".**
- **Jury rapport via SVH**

## Tijdschema

*Ontvangst bij de SVH stand tegenover de Battle Area*

*9.30 uur Introductie en rondleiding bij HANOS BV*

*Het verzamelen van de ingrediënten,*

*Het opstellen van het menu*

*Inrichten van de werkplek*

*Gelegenheid tot het binnen brengen van de meegebrachte materialen.*

*Aanwijzen van de werkplekken*

*10.30 uur Werkoverleg keuken-bediening in het restaurant*

*11.00 uur Aanvang van de wedstrijd*

<i>11.00 uur</i>	<i>Keuken inrichten: vanaf dit moment ieder kwartier start volgende team. Ontvangst jury en gasten in het restaurant. De gastheer/gastvrouw serveert amuse en aperitief aan tafel</i>	<i>11.00 – team 1 11.15 – team 2 11.30 – team 3 11.45 – team 4 12.00 – team 5 12.15 – team 6</i>
<i>11.30 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 1</i>
<i>11.45 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 2</i>
<i>12.00 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 3</i>
<i>12.15 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 4</i>

12.30 uur	Presentatie voorgerecht	Team 5
12.45 uur	Presentatie voorgerecht	Team 6
13.00 uur	Presentatie tussengerecht	Team 1
13.15 uur	Presentatie tussengerecht	Team 2
13.30 uur	Presentatie tussengerecht	Team 3
13.45 uur	Presentatie tussengerecht	Team 4
14.00 uur	Presentatie tussengerecht	Team 5
14.15 uur	Presentatie tussengerecht	Team 6
14.30 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 1
14.45 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 2
15.00 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 3
15.15 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 4
15.30 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 5
15.45 uur	Presentatie hoofdgerecht	Team 6
16.30 uur (uiterlijk)	Prijsuitreiking	

**Vier borden worden tegelijk doorgegeven waarbij de jury bepaalt welk bord beoordeeld gaat worden.**

Drie gerechten gaan naar de jury.

Eén naar de fotograaf / showtafel.

**Indeling van de werkplek**

**Alle apparatuur wordt gesponsord door UNOX keukens**

Er zijn 6 kookunits. Per deelnemer:

- 2 werkbanken afmeting
- Een Unox combi steamer met 2 rekken
- Een inductiekookplaat met 2 kookzones
- Een tafelmodelkoelkast.
- Stopcontacten:

Er is een gezamenlijke wasbak/gootsteen. Backstage is er een bemande spoelkeuken, een diepvries en koelkast voor algemeen gebruik. Verder aanwezig: afvalbakken, schoonmaakartikelen ( Diversey) en voedsletiketten (INFO Foodlabels)

## **Keukengereedschap**

Messen, klein elektrisch gereedschap en kookgerei dienen zelf te worden meegenomen Er mogen per deelnemer drie kleine stekker gereedschappen meegenomen worden.

## **De beoordeling van het menu vindt plaats op de volgende onderdelen:**

JURYFORMULIER

NAAM CHEF

NAAM RESTAURANT

KEUKENNUMMER

DATUM

OPDRACHT	CRITERIUM	PUNTEN	BEHAALD
VOORGERECHT	Presentatie	3	
	Compositie/Creativiteit	5	
	Textuur/Smaak/Juiste cuisson	5	
TUSSENGERECHT	Presentatie	3	
	Juiste temperatuur/Smaakcombinatie		
	Harmonie	5	
	Compositie/Creativiteit	5	
HOOFDGERECHT	Textuur/Smaak/Juiste cuisson	5	
	Presentatie	3	
	Juiste temperatuur / Smaakcombinatie		
	Harmonie	5	
	Compositie/Creativiteit	5	

<b>Textuur/Smaak, Juiste cuisson</b>	<b>5</b>
<b>ALGEMENE INDRUK Juist &amp; Respectvol gebruik van de</b>	
<b>Ingrediënten</b>	<b>3</b>
<b>Waste- en afvalverwerking</b>	<b>3</b>
<b>Werkethiek en hygiëne</b>	<b>3</b>
<b>Kennis van de ingrediënten</b>	<b>3</b>
<b>Algemene indruk</b>	<b>3</b>