



De Gouden Ijsspatel

Wedstrijdreglement 2026

Uitgave van Commissie IJsVak-Wedstrijden
Versie Oktober 2025

Voorronde	28 & 29 januari 2026, IJscentrum Vlaardingen
Finale	1 en 2 maart 2026, Evenementenhal Gorinchem
Smaak	chocolade-sorbetijs





De Gouden IJsspatel

De vakwedstrijd om ‘De Gouden IJsspatel 2026’ staat open voor leden en niet-leden van de Vereniging van Ambachtelijke Ijsbereiders (hierna: VAIJ) die, binnen of buiten Nederland, professioneel werkzaam zijn binnen de horeca als ambachtelijk ijsbereider. Elk deelnemend bedrijf dient ingeschreven te zijn bij een Kamer van Koophandel of in België bij de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO). Het wedstrijd-ijs voor de voorronde en de ijsmix voor de finale moet bereid worden in de ijskeuken van de ingeschreven onderneming. Er kunnen maximaal zestig deelnemers meedoen aan de vakwedstrijd om de Gouden IJsspatel. Indien het aantal aanmeldingen dit maximum overschrijdt worden ze op een wachtlijst geplaatst.

De Opdracht

Het bereiden van het wedstrijd-ijs: een chocolade-sorbetijs van pure chocolade, op basis van een zelf samengestelde ijsmix. Het chocolade-sorbetijs wordt in een batchvriezer afgedraaid. Het wedstrijd-ijs mag geen melkbestanddelen bevatten. Wel mag separaat gebruik worden gemaakt van cacaovet, cacaomassa en cacaopoeder. Het toevoegen van melkvreemde vetten is toegestaan. De chocolade mag niet als variegato worden verwerkt. De structuur van het ijs is glad. Toevoeging van andere smaakstoffen is toegestaan, mits de smaakstoffen de chocoladesmaak ondersteunen of versterken en de toegevoegde smaakstof niet overheersend is.

De Voorronde

De voorronde van de wedstrijd om 'De Gouden IJsspatel' vindt plaats op woensdag 28 en donderdag 29 januari 2026 in het IJscentrum te Vlaardingen. Op woensdag 28 januari wordt het afgedraaide ijs door de deelnemer afgeleverd, op donderdag 29 januari vindt de jurering van de voorrondes plaats. De jurering is, als de omstandigheden het toelaten, openbaar en toegankelijk voor publiek.

Aanleveren ijs: woensdag 28 januari 2026

Jurering: donderdag 29 januari 2026

Aanleveren

Aanleveren van het wedstrijd-ijs op woensdag 28 januari 2026, IJscentrum Vlaardingen.

- ✓ Lever het ijs aan in witte kunststof vitrinebakken van 2,5 liter, u dient deze bakken zelf te verzorgen. De kleur wit is voorgeschreven om de anonimiteit te kunnen waarborgen. Andere kleuren worden niet geaccepteerd voor deelname.
- ✓ Tweemaal 2,5 liter wedstrijd-ijs moet worden ingeleverd in een schone en nette verpakking.
- ✓ Het is de verantwoordelijkheid van de deelnemer om het ijs aan te leveren volgens het advies 'ontvangst goederen', zoals vermeld in de Hygiëncode voor de Ambachtelijke Ijsbereiding. Voor deelname aan de wedstrijd geldt dat het consumptie-ijs bij tenminste -15 °C wordt aangeleverd. Consumptie-ijs dat niet aan het vereiste van minimaal -15 °C voldoet wordt uitgesloten van deelname.
- ✓ Plak een wit etiket op het deksel, voorzien van de volgende informatie: 1) wedstrijdnummer, 2) de naam van het wedstrijd-ijs en 3) de productiedatum. Indien het etiket niet van deze informatie is voorzien, wordt per missend onderdeel 3 van de 10 punten in mindering gebracht. De maximale afmeting van het witte etiket is 100 mm x 34 mm.

De exacte tijd voor het aanleveren van het wedstrijd-ijs wordt tijdig bekendgemaakt.

Het ijs wordt direct na inname opgeslagen in een vriezer bij een temperatuur van -14 °C. Het ingeleverde ijs wordt gecontroleerd door de keurmeesters. De keurmeesters bestaan uit een of twee leden van de commissie IJsVak-wedstrijden van de VAIJ, en een of twee controleurs van een onafhankelijk inspectiebedrijf op het gebied van voedselveiligheid. Indien niet wordt voldaan aan de eerste drie van de vier voornoemde punten, wordt het ijs uitgesloten van deelname.

De Finale

De beste tien deelnemers uit de voorronde gaan door naar de finale. De finale vindt plaats op zondag 1 maart 2026 tijdens 'Dag van het Ambacht', in Evenementenhal Gorinchem. Op deze dag draaien de finalisten hun chocolade-sorbetijs live af op het wedstrijdpodium. Iedere finalist heeft één keer de kans om het ijs af te draaien, tenzij er gebreken zijn aan de ijsmachine, die niet toegerekend kunnen worden aan het handelen van de finalist. Het ijs wordt de volgende dag, op maandag 2 maart 2026, beoordeeld door de vakjury. De prijsuitreiking vindt plaats op maandagmiddag 2 maart 2026.

Aanleveren

Aanleveren van de ijsmix voor de finale op zondag 1 maart 2026, Evenementenhal Gorinchem. De exacte tijd voor het aanleveren van de ijsmix wordt tijdig bekendgemaakt.

- ✓ De mix moet in een schone verpakking worden aangeleverd.
- ✓ De verpakking dient te worden voorzien van een wit etiket met wedstrijdnummer, de naam van het wedstrijd-ijs en de productiedatum. De maximale afmeting van het witte etiket is 100 mm x 34 mm.
- ✓ De aangeleverde hoeveelheid mix is minimaal 3.500 en maximaal 5.000 gram .
- ✓ De mix dient gekoeld aangeleverd te worden (max. 7 °C).
- ✓ Alle ingrediënten worden gecontroleerd door de keurmeester. Indien niet voldaan wordt aan bovenstaande eisen, is deelname uitgesloten.

De IJsbereiding

- ✓ Enkele weken voor de finale ontvangt de deelnemer informatie over de wedstrijddag, inclusief een keuzeformulier. Geef op het keuzeformulier aan welke van de aanwezige ijsmachines de voorkeur heeft. Dit is geen garantie dat deze machine ook beschikbaar is tijdens de wedstrijd.
- ✓ Het toewijzen van de werkplek wordt bepaald aan de hand van twee criteria: 1) de volgorde van indienen van de voorkeur van de ijsmachine, 2) de beschikbaarheid van de gewenste ijsmachine.

- ✓ Deelnemers moeten in professionele outfit het wedstrijd-ijs bereiden. Er is een kleedkamer aanwezig. Outfit houdt in: gepaste schoenen, broek, buis en of schort, hoofddeksel. Deelnemers moeten te allen tijde hygiënisch te werk gaan. Geldende norm voor zowel outfit als hygiëne is de Hygiëncode voor de Ambachtelijke Ijsbereiding.
- ✓ Bij aanvang is de werkplek en machine bedrijfsklaar (goed gereinigd, gedesinfecteerd en doorgespoeld).
- ✓ Iedere deelnemer heeft twintig minuten de tijd voor het afdraaien van de ijsmix en het visueel schoon achterlaten van de werkplek, inclusief de machine en onderdelen.
- ✓ Bij elke machine is een instructeur aanwezig, voor instructie van de machine.
- ✓ Het wedstrijd-ijs moet worden afgevuld in de door de praktijkjury aangereikte gekoelde rvs-vitrinebak van 5 liter. De bakken moeten glad afgestreken worden, waarna ze acht minuten in een shockvriezer worden geplaatst en daarna verplaatst naar de ijsvitrine met een bewaartemperatuur van -14 °C.
- ✓ De beoordeling vindt de volgende dag plaats door de vakjury. De schep- en beoordelingstemperatuur zal voor alle deelnemers worden vastgesteld op -14 °C.
- ✓ Wanneer de deelnemer onverhoopt de machine niet visueel schoon achterlaat, zal dit meegenomen worden in de beoordeling. De instructeur van de machine draagt er zorg voor dat een volgende deelnemer altijd op een visueel schone machine het ijs kan afdraaien.

Inschrijven

- ✓ Inschrijven is alleen mogelijk via de website van de VAIJ.
- ✓ Inschrijven is mogelijk tot en met woensdag 14 januari 2026.
- ✓ Inschrijfgeld wordt na inschrijving niet gerestitueerd, tenzij niet wordt voldaan aan de vereisten van deelname en de aanmelding door de VAIJ wordt afgewezen.
- ✓ Er is maximaal één inschrijving per onderneming mogelijk. Datzelfde geldt ook voor ondernemingen met nevenvestigingen of franchiseformules. In dat geval mag slechts één nevenvestiging of franchiseonderneming zich inschrijven.
- ✓ Indien er namens een onderneming een wisseling van deelnemer plaatsvindt, ongeacht de reden, dient dit minimaal vierentwintig uur vooraf aan de wedstrijden schriftelijk gemeld te worden. Aan de wijziging van de deelnemer worden administratiekosten in rekening gebracht van € 50,00 exclusief btw per wijziging.
- ✓ Voor deelname aan De Gouden IJsspatel 2026 betalen leden van de VAIJ inschrijfgeld à € 250,00, exclusief btw.

Niet-VAIJ-leden hebben twee opties:

- ✓ Lid worden van de VAIJ (indien wordt voldaan aan de verenigingsvoorwaarden voor het lidmaatschap, zie website VAIJ: lidmaatschap):
Deelnemers betalen dan de contributie voor het lidmaatschap à € 365,00 excl. btw + het inschrijfgeld à € 250,00 excl. btw. Deelnemers die ook deelnemen aan De Gouden IJsspatel kunnen dan eveneens meedingen naar de nominatie 'IJssalon van het jaar'.
- ✓ Geen lid (kunnen) worden:
Deelnemers betalen dan € 375,00 excl. btw voor De Gouden IJsspatel. Deelnemers kunnen niet meedingen naar de nominatie 'IJssalon van het jaar'.

- ✓ De inschrijving is voltooid wanneer het totale verschuldigde bedrag via iDeal is voldaan, de betaling is verwerkt, en de VAIJ schriftelijk heeft bevestigd dat aan de voorwaarden voor deelname is voldaan.

- ✓ Deelname aan de verkiezing IJssalon van het Jaar is kosteloos. Genomineerden betalen een bijdrage. De punten behaald door de deelnemers (die lid zijn van de VAIJ) worden meegenomen in het totaal aantal punten van De Gouden IJsspatel en de Gouden IJscreatie. Vervolgens kunnen de deelnemers met de vijf hoogste scores genomineerd worden voor de titel IJssalon van het Jaar 2026. Aan deze verkiezing kunnen uitsluitend in Nederland gevestigde ondernemingen deelnemen.
- ✓ Na inschrijving ontvangen de betreffende deelnemers een schriftelijke bevestiging, met informatie over de voorronde.
- ✓ Het aantal deelnemers is gelimiteerd tot een maximum van zestig, de inschrijvingen worden verwerkt op volgorde van binnenkomst. Als het aantal van zestig is bereikt, worden de overige kandidaten op een wachtlijst geplaatst, er zijn tien plaatsen op de wachtlijst. Als dat aantal bereikt is, sluit de mogelijkheid tot inschrijven. Alle deelnemers en kandidaten op de wachtlijst krijgen een wedstrijdnummer. Zodra een deelnemer afvalt, wordt uitgesloten van deelname, of zich vrijwillig terugtrekt, komt de eerstvolgende op de wachtlijst in aanmerking voor deelname aan de voorronde.

Jury

Tijdens de wedstrijden voeren juryleden verschillende taken uit. De jury (hierna: vakjury) bestaat uit een samenstelling van vakspecialisten uit de foodsector en/of professionals uit de ijsbranche en consumenten, nauwkeurig geselecteerd door wedstrijdcommissie van de VAIJ. De juryleden zijn vrij van allergieën en/of intoleranties.

We onderscheiden de volgende juryleden:

Vakjury	Bestaat uit een samenstelling van vakspecialisten uit de foodsector en/of professionals uit de ijsbranche en consumenten
Praktijkjury	Aanwezig achter de schermen



Beoordeling Voorronde

Het aangeleverde wedstrijd-ijs

wordt beoordeeld op:

Weging in punten:

- | | |
|--|----|
| • De verpakking en de aanlevert temperatuur | 10 |
| • Visuele aspecten (kleur, egaal, dof, glanzend) | 5 |
| • Smaak / Chocoladesmaak | 20 |
| • Geur en aroma | 5 |
| • Structuur (kort, lang, glad, droog, plakkerig) | 5 |
| • Textuur / mondgevoel | 10 |
| • Schepbaarheid | 5 |

Beoordeling Finale

De aangeleverde ijsmix

wordt beoordeeld op:

- Temperatuur
- Verpakking
- Geur

Weging in punten:

10
10
10

Tijdens het ijsbereiden

wordt beoordeeld op:

- Persoonlijke hygiëne
- Gebruik van schone en toegestane materialen
- Werkplekhygiëne

Weging in punten:

10
10
20

Het gedraaide ijs

wordt beoordeeld op:

- Visuele aspecten (kleur, egaal, dof, glanzend)
- Smaak / Chocoladesmaak
- Geur en aroma
- Structuur (kort, lang, glad, droog, plakkerig)
- Textuur / mondgevoel
- Schepbaarheid

Weging in punten:

5
20
5
5
10
5

De deelname aan de wedstrijd kan worden uitgesloten indien deelnemers tijdens de wedstrijd niet de aanwijzingen van de wedstrijdjury-voorzitter of de wedstrijdleader opvolgen, zich onbetamelijk gedragen tegenover andere deelnemers of de wedstrijdorganisatie, dan wel de hygiëne zoals genoemd in de Hygiëncode voor de Ambachtelijke IJsbereiding en de HACCP richtlijnen niet in acht nemen.

IJssalon van het jaar

Aan deze verkiezing kunnen uitsluitend in Nederland gevestigde bedrijven deelnemen die tevens lid zijn van de VAIJ. Deelname aan deze verkiezing is kosteloos. Genomineerden betalen een bijdrage.

Om genomineerd te kunnen worden voor IJssalon van het Jaar, dienen deelnemers deel te nemen aan zowel de wedstrijden voor de Gouden IJsspatel als aan de Gouden IJscreatie. Vijf deelnemers worden genomineerd op basis van de optelsom van het aantal punten van de Gouden IJsspatel en de Gouden IJscreatie. De eerste vijf deelnemers met het hoogst aantal punten worden genomineerd voor de titel IJssalon van het Jaar.

Indien bij de beoordeling van de winnaar van de 'IJssalon van het Jaar' de twee hoogst scorende genomineerden exact hetzelfde aantal punten behalen, wint de genomineerde die aanvankelijk op de hoogste positie op de ranglijst van genomineerden stond.

De winnaar van de verkiezing mag de titel 'IJssalon van het Jaar 2026' voeren. De titel IJssalon van het Jaar mag gevoerd worden tot de volgende IJssalon van het Jaar bekend wordt gemaakt. Daarna mag deze titel niet meer zichtbaar voor het publiek gevoerd worden, tenzij het jaartal achter de titel staat vermeld. Bijvoorbeeld: 'IJssalon van het Jaar 2026'.

Indien een onderneming nevenvestigingen heeft of gebruik maakt van een franchiseformule, dingt slechts de vestiging, die de deelnemer op het inschrijfformulier voor de wedstrijden van de Gouden IJsspatel en Gouden IJscreatie heeft aangemeld, mee naar de prijs van IJssalon van het Jaar. De deelnemer dient werkzaam te zijn, dan wel werkzaamheden te verrichten in deze vestiging. De titel IJssalon van het Jaar mag alleen worden gevoerd door deze vestiging.

Van de winnaar van 'IJssalon van het Jaar' wordt verwacht dat het wedstrijd-ijs en de ijscreatie van maart tot oktober 2026 op de ijskaart staan. Indien tijdens het jurybezoek bij de beoordeling van 'IJssalon van het Jaar' het wedstrijd-ijs en/of de ijscreatie niet aanwezig is, worden punten afgetrokken.

Na de beoordeling van de vijf genomineerde ijssalons wordt de IJssalon van het Jaar bekendgemaakt. IJssalons die een tweede of een lagere plaats hebben gekregen bij de beoordeling, mogen dit naar buiten bekend maken, maar mogen niet de titel IJssalon van het Jaar zichtbaar voor het publiek voeren.

De winnaar van 'IJssalon van het Jaar' neemt in het eerste daaropvolgende jaar plaats in de jury tijdens de IJsVak-wedstrijden voor het onderdeel De Gouden IJscreatie. Tevens neemt de winnaar plaats in de beoordelingscommissie voor de genomineerde ijssalons en reikt een prijs uit aan een van de genomineerde ijssalons. In het tweede daaropvolgende jaar, mag de winnaar deelnemen aan een van de wedstrijdonderdelen: De Gouden IJsspatel dan wel De Gouden IJscreatie. Het derde daaropvolgende jaar mag de winnaar weer deelnemen aan beide onderdelen van de IJsVak-wedstrijden.

Indien bij inschrijving is gekozen voor deelname aan 'IJssalon van het Jaar', betalen de vijf genomineerden een bijdrage van € 300,00 exclusief btw per genomineerde. Deze bijdrage wordt achteraf in rekening gebracht.

Voor alle onderdelen geldt:

De uitslag van de jury is bindend, er is geen mogelijkheid voor bezwaar of beroep. In twijfelgevallen is het oordeel van de wedstrijdjury-voorzitter doorslaggevend.

Tot ziens bij Bakkersvak & IJs-Vak 2026!

Commissie IJsVak-Wedstrijden
Vereniging van Ambachtelijke
Ijsbereiders

