WEDSTRIJDREGLEMENT
2027



DE GOUDEN IJSSPATEL

De Gouden IJsspatel
Wedstrijdreglement 2027

Uitgave Commissie IJsVak-Wedstrijden
Versie oktober 2026

SINDS 1943
VAIJ
AMBACHTELIJKE IJSBEREIDERS

GOUDEN IJSSPATEL
2027

De Gouden IJsspatel

De vakwedstrijd om **'De Gouden IJsspatel 2027'** 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, dan wel in de gelieerde ijskeuken. 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: yoghurtijs, op basis van een zelf samengestelde ijsmix. Het yoghurtijs wordt in een batchvriezer afgedraaid. Er mogen geen variegati worden verwerkt in het yoghurtijs. Het yoghurtijs heeft een neutrale smaak. De structuur van het ijs is glad. Toevoeging van andere smaakstoffen is toegestaan, mits de smaakstoffen de neutrale yoghurtsmaak ondersteunen of versterken en de toegevoegde smaakstof niet overheersend is.

De voorronde

De voorronde van de wedstrijd om 'De Gouden IJsspatel' vindt plaats op zondag 7 maart, en maandag 8 maart 2027 in de Evenementenhal Gorinchem. Op zondag 7 maart wordt het afgedraaide ijs door de deelnemer afgeleverd, en op maandag 8 maart vindt de jurering van de voorrondes plaats. De jurering is openbaar en toegankelijk voor publiek.

Aanleveren ijs: Zondag 7 maart 2027
Jurering: Maandag 8 maart 2027



Aanleveren

Aanleveren van het wedstrijd-ijs op zondag 7 maart 2027, Evenementenhal Gorinchem.

- 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 Hygiënecode 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.

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 het eerste en derde punt van de vier voornoemde punten, wordt het ijs uitgesloten van deelname.

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



De finale opdracht

De beste twintig deelnemers uit de voorronde gaan door naar de finale. De finale vindt plaats op dinsdag 9 maart 2027 tijdens Bakkersvak & IJs-Vak, in Evenementenhal Gorinchem. Op deze dag draaien de finalisten hun yoghurtijs 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 dezelfde dag, op dinsdag 9 maart 2027, beoordeeld door de vakjury. De prijsuitreiking vindt eveneens plaats op dinsdagmiddag 9 maart 2027.

Aanleveren

Aanleveren van de ijsmix voor de finale op dinsdag 9 maart 2027, Evenementenhal Gorinchem.
De exacte tijd voor het aanleveren van de ijsmix wordt tijdig bekendgemaakt.

- De mix moet in een schone verpakking worden aangeleverd.
- 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 aangeleverde hoeveelheid mix is minimaal 3.500 en maximaal 5.000 gram.
- De mix dient gekoeld aangeleverd te worden (max. 7 °C).

De ingeleverde ijsmix 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 het laatste punt van de vier voornoemde punten, wordt de ijsmix uitgesloten van deelname.

De exacte tijd voor het aanleveren van de ijsmix wordt tijdig bekendgemaakt.



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 Hygiënecode 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 dezelfde 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 zondag 14 februari 2027.
- 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,- exclusief btw per wijziging.
- Voor deelname aan De Gouden IJsspatel 2027 betalen leden van de VAIJ inschrijfgeld à € 250,-, 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 IJscreatie 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'.

WORD OOK LID

Word ook lid van de VAIJ

Als lid van de VAIJ kun je naast ondersteuning en inspiratie profiteren van veel voordelen zoals onze exclusieve deal met de Rabobank, toegang tot events, de Vereniging Ondernemers Club (VOC), een gratis VAIJ-gevelbord, de VAIJ-app (Oneteam), en diverse kortingen!

Ga naar **www.vaij.eu/lidmaatschap** en profiteer van de voordelen!

- 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. 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 2027. 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

Algemeen

Alle juryleden beoordelen elk criterium met een cijfer van 1 tot en met 10. Bepaalde criteria wegen zwaarder mee in het eindresultaat. Zo geldt voor het criterium ‘smaak’ een wegingsfactor van 2,0 en voor ‘structuur’ een wegingsfactor van 0,5. Een cijfer 8 voor smaak levert dan 16 punten op, en een 8 voor structuur levert 4 punten op.

Het aangeleverde wedstrijd-ijs wordt:

door de vakjury beoordeeld op:	**Wegingsfactor:**
Visuele aspecten (kleur, egaal, dof, glanzend)	0,5
Smaak / yoghurtsmaak	2,0
Geur en aroma	0,5
Structuur (kort, lang, glad, droog, plakkerig)	0,5
Textuur / mondgevoel	1,0

door de praktijkjury beoordeeld op:	**Wegingsfactor:**
De verpakking	1,0
Etiket	1,0
Schepbaarheid	0,5



Beoordeling finale

De aangeleverde ijsmix wordt

door de praktijkjury beoordeeld op:	Wegingsfactor:
Verpakking	1,0
Etiket	1,0
Geur	1,0

Tijdens het ijsbereiden wordt

door de praktijkjury beoordeeld op:	Wegingsfactor:
Persoonlijke hygiëne	1,0
Gebruik van schone en toegestane materialen	1,0
Werkplekhygiëne	2,0

Het gedraaide ijs wordt

door de vakjury beoordeeld op:	Wegingsfactor:
Visuele aspecten (kleur, egaal, dof, glanzend)	0,5
Smaak / yoghurtsmaak	2,0
Geur en aroma	0,5
Structuur (kort, lang, glad, droog, plakkerig)	0,5
Textuur / mondgevoel	1,0

door de praktijkjury beoordeeld op:	Wegingsfactor:
Schepbaarheid	0,5

De deelname aan de wedstrijd kan worden uitgesloten indien deelnemers tijdens de wedstrijd niet de aanwijzingen van de wedstrijdjury-voorzitter of de wedstrijdleider opvolgen, zich onbetamelijk gedragen tegenover andere deelnemers of de wedstrijdorganisatie, dan wel de hygiëne zoals genoemd in de Hygiënecode 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.

Voor nominatie voor de titel IJssalon van het Jaar moeten deelnemers deelnemen aan zowel de Gouden IJsspatel als de Gouden IJscreatie. De nominaties worden bepaald op basis van de som van de behaalde punten voor de Gouden IJscreatie en de finale van de Gouden IJsspatel. De vijf deelnemers met het hoogste totaal aantal punten worden genomineerd voor de titel IJssalon van het Jaar.

Indien deze optelsom minder dan vijf genomineerden oplevert, worden voor het ontbrekende aantal deelnemers ook de punten uit de voorronde van de Gouden IJsspatel meegeteld. 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 2027' 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 2027'.

Indien een onderneming nevenvestigingen heeft of deel uitmaakt van een franchiseketen, dingt uitsluitend de vestiging mee die de deelnemer op het inschrijfformulier heeft aangemeld. Dit geldt voor de wedstrijden van de Gouden IJsspatel en de Gouden IJscreatie in de strijd om de titel '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 2027 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,- exclusief btw per genomineerde. Deze bijdrage wordt achteraf in rekening gebracht.

Beste Nieuwkomer / Aanstormend talent

Aanstormend talent: Deze titel is voor individuele deelnemers die voor het eerst meedoen. De kwalificatie is gebaseerd op het hoogst behaalde aantal punten in de wedstrijd om 'De Gouden IJsspatel'.

Beste Nieuwkomer: Deze titel is voor de deelnemers die voor het eerst meedoen én werkzaam zijn bij een onderneming die voor het eerst deelneemt. De kwalificatie is gebaseerd op het hoogst behaalde aantal punten in de wedstrijd om 'De Gouden IJsspatel'.

Een deelnemer die voor het eerst meedoet kan in aanmerking komen voor één van bovenstaande titels.

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 2027!

Commissie IJsVak-Wedstrijden
Vereniging Ambachtelijke IJsbereiders

SINDS 1943 VAIJ AMBACHTELIJKE IJSBEREIDERS

IJSVAK-WEDSTRIJDEN 2027