



Reglement Deelname Heel Ede Bakt 2026

1. Algemeen

- 1.1 Heel Ede Bakt (hierna "HEB") is een jaarlijkse culinaire wedstrijd voor thuisbakkers uit de gemeente Ede.
- 1.2 Deelname aan HEB staat open voor inwoners van gemeente Ede van 18 jaar en ouder.
- 1.3 Het doel van HEB is om Edenaren samen te brengen, lokale bakkunsten te vieren, en de trots op de gemeente Ede te vergroten.
- 1.4 Door zich in te schrijven, verklaren deelnemers zich akkoord met dit reglement.
- 1.5 HEB bestaat uit 6 voorronden, en een centrale finaleronde. De voorronden worden per dorp gehouden in de volgende dorpen: Bennekom, Otterlo, Wekerom/ Harskamp, Ederveen/De Klomp, Lunteren, Ede. De finaleronde wordt gehouden op een centrale locatie in de gemeente Ede. De 6 voorrondes zijn: Heel Ede Bakt, Heel Bennekom Bakt, Heel Lunteren Bakt, Heel Otterlo Bakt, Heel Wekerom/Harskamp Bakt, Heel Ederveen/De Klomp Bakt

2. Voorwaarden voor deelname

- 2.1 Alle deelnemers moeten woonachtig zijn in de gemeente Ede en dit kunnen aantonen.
- 2.2 De minimumleeftijd voor deelname is 18 jaar.
- 2.3 De wedstrijd is bedoeld voor thuisbakkers; professionele bakkers, koks of personen met een geregistreerd bakbedrijf zijn uitgesloten van deelname.
- 2.4 Deelname is kosteloos.
- 2.5 Deelnemers mogen zich slechts inschrijven voor één van de voorronden in hun eigen dorp of nabije locatie.
- 2.6 Winnaars van eerdere edities van de centrale finale van Heel Ede Bakt zijn uitgesloten van deelname.
- 2.7 Personen die betrokken zijn bij de organisatie van Heel Ede Bakt of in de jury plaatsnemen, zijn uitgesloten van deelname aan de wedstrijd in het betreffende jaar.

3. Inschrijven

- 3.1 Inschrijven kan via het officiële inschrijfformulier op de website www.heeledebakt.nl.
- 3.2 Het aantal deelnemers per voorronde is beperkt. Inschrijving vindt plaats op volgorde van aanmelding.
- 3.3 Inschrijven kan tot een week vóór de start van de eerste voorronde, tenzij het maximaal aantal inschrijvingen eerder is bereikt.



4. Wedstrijdverloop

- 4.1 In elke voorronde strijden deelnemers met hun 'signature baksel' in de categorie Taarten en gebak, dat thuis is bereid en vervolgens wordt gepresenteerd aan de jury.
- 4.2 Het baksel moet voor minimaal 90 procent gemaakt zijn met eetbare producten. Dat geldt zowel voor volume als gewicht. Niet eetbare onderdelen van het baksel mogen alleen ter ondersteuning worden gebruikt.
- 4.3 Elke deelnemer mag slechts één baksel indienen in de voorronde, en deze wordt getoetst aan de jurycriteria (zie Artikel 5).
- 4.4 Uit elke voorronde worden door de jury zorgvuldig twee winnaars geselecteerd die doorstromen naar de centrale finaleronde.
- 4.5 In de finaleronde krijgen de deelnemers 2 opdrachten. Een technische opdracht en een themaopdracht.
- 4.6 De instructies, ingrediënten en materialen voor de technische opdracht ontvangt de deelnemer bij aanvang van de opdracht tijdens de finaleronde.
- 4.7 De deelnemer maakt op de finaledag een spektakelstuk in het thema dat voor de betreffende jaargang is gekozen. Daarvoor heeft de finalist 3 uur de tijd. Het baksel moet voor minimaal 90 procent gemaakt zijn met eetbare producten. Dat geldt zowel voor volume als gewicht. Niet eetbare onderdelen van het baksel mogen alleen ter ondersteuning worden gebruikt. De deelnemer neemt zelf alle benodigde ingrediënten mee. Eventueel aanvullende eisen voor deze opdracht worden ruim van te voren kenbaar gemaakt aan de kandidaat.
- 4.8 De deelnemer neemt voor de themaopdracht eigen keukenmaterialen mee zoals een mixer, bakvormen, beslagkommen, spatels, etc. De organisatie verzorgt diverse materialen zoals ovens, koelkasten, vriezers en werkbanken.
- 4.9 Beide opdrachten worden gepresenteerd aan de jury en worden getoetst aan de jurycriteria (zie Artikel 5).

5. Jurering en beoordelingscriteria

- 5.1 De jury in de voorronden en de centrale finaleronde bestaat onder andere uit prominente bakkers en fijnproevers uit de gemeente Ede.
- 5.2 De jury beoordeelt de baksels op basis van de volgende criteria:
 - Smaak en eeteigenschappen: De smaak en balans van het baksel, eeteigenschappen zoals smeugheid, mondgevoel, etc.
 - Presentatie: Eerste indruk, uiterlijk, netheid, model en creativiteit.
 - Originaliteit: De unieke benadering of twist van de bakker.
 - Techniek: Vakmanschap, moeilijkheidsgraad en afwerking.
- 5.3 Juryleden geven een score per criterium; de score van de jury wordt als volgt opgebouwd per te jureren opdracht:
 - 1 - 5: *Onvoldoende*: Het product voldoet niet aan de basiskwaliteitseisen en er zijn duidelijke verbeterpunten nodig om aan de standaard te voldoen.
 - 6: *Matig/voldoende*: Het product heeft zwakke punten maar voldoet op sommige vlakken wel aan de minimumvereisten. Dit betekent vaak dat er nog ruimte is voor verbetering op



meerdere aspecten.

7: *Voldoende*: Het product voldoet aan de kwaliteitseisen zonder op te vallen met unieke eigenschappen. Het is betrouwbaar en levert wat ervan verwacht wordt, maar zonder extra's.

8: *Meerwaarde*: Het product biedt meerwaarde doordat het op verschillende onderdelen beter scoort dan de basisstandaard, bijvoorbeeld door smaak, structuur of presentatie.

9 - 10: *Uitstekend/uitmuntend*: Het product overtreft de verwachtingen en blinkt uit op meerdere gebieden. Het scoort zeer hoog op aspecten als smaak, consistentie en presentatie en kan als voorbeeld dienen voor andere thuisbakkers of zelfs professionele bakkers.

- 5.4 Voor de voorronde geldt dat de 2 deelnemers met de hoogste totaalscore per voorronde door gaan naar de centrale finaleronde. Wanneer er door een gelijke stand niet direct twee winnaars gekozen kunnen worden, gaat de jury met elkaar in overleg en kiezen zij gezamenlijk de twee winnaars uit de deelnemers met de hoogste score d.m.v. een hoofdelijke stemming.
- 5.5 Voor de centrale finaleronde geldt dat de scores van de twee opdrachten bij elkaar opgeteld worden. Wanneer er door een gelijke stand niet direct een winnaar gekozen kan worden, gaat de jury met elkaar in overleg en kiezen zij gezamenlijk de winnaar uit de deelnemers met de hoogste score d.m.v. een hoofdelijke stemming.
- 5.6 De juryuitslag is bindend en kan niet worden aangevochten.

6. Voorronde- en Finaleverplichtingen

- 6.1 Alle geselecteerde finalisten zijn verplicht deel te nemen aan de centrale finaleronde op de voorgestelde datum (zaterdag 28 februari 2026, onder voorbehoud).
- 6.2 Finalisten ontvangen tijdig instructies over de finalelocatie en -tijden.

7. Prijzen

- 7.1 De winnaar van de finale ontvangt een prijs die diegene officieel erkent als beste thuisbakker van gemeente Ede.
- 7.2 Prijzen kunnen bestaan uit producten, waardebonnen of andere goederen, afgestemd op het thema en de sponsors van het evenement.
- 7.3 Prijzen zijn niet inwisselbaar voor geld of andere diensten.

8. Gedragscode en Aansprakelijkheid

- 8.1 Deelnemers dienen respectvol en sportief met elkaar, met de jury en met de materialen om te gaan. Bij overtreding kan diskwalificatie volgen en kan schade verhaald worden op de deelnemer.



- 8.2 De organisatie behoudt zich het recht voor om deelnemers te diskwalificeren bij fraude of ongeoorloofd gedrag.
- 8.3 Deelnemers zijn zelf verantwoordelijk voor de kwaliteit en voedselveiligheid van hun baksels. HEB is niet aansprakelijk voor eventuele gezondheidsklachten na consumptie.
- 8.4 De organisatie is niet aansprakelijk voor schade aan eigendommen of letsel voortkomend uit deelname aan HEB.

9. Publiciteit en Rechten

- 9.1 Deelnemers geven door deelname toestemming aan de organisatie om foto's en opnames van het evenement en de baksels te gebruiken voor promotionele doeleinden.
- 9.2 Finalisten worden mogelijk gevraagd mee te werken aan lokale media-optredens en interviews om de gemeenschapszin en trots van Ede verder uit te dragen.

10. Overige bepalingen

- 10.1 De organisatie kan dit reglement aanpassen wanneer nodig; deelnemers worden hiervan tijdig op de hoogte gesteld.
- 10.2 Vragen of onduidelijkheden over het reglement kunnen worden gericht aan de organisatie via de contactgegevens op de HEB-website.

Dit reglement is opgesteld ter bevordering van een eerlijke, gezellige en veilige deelname aan Heel Ede Bakt.

Ede, 27 juni 2025