



Coupe du monde
Délifrance
du sandwich

Inschrijvingsformulier

Uiterlijk terug te sturen voor 15 oktober 2010





Coupe du monde
Délifrance
du sandwich

Verloop van de wedstrijd

- De klanten van Délifrance sturen ons hun kandidatuur **voor 15 oktober 2010**.
- Uiterlijk op **15 november 2010** selecteert Délifrance de 4 recepten die het best beantwoorden aan de wedstrijdcriteria (gastronomie, makkelijkheid, voedingswaarde, kostprijs).
- De 4 finalisten stellen hun creatie voor aan een beroepsjury uit de gastronomische wereld in **januari 2011**.
- De laureaat zal de Belgische kleuren verdedigen tijdens de wereldfinale die plaatsvindt in Lyon in **januari 2011** (gedurende het Sirha salon).

Waarom deelnemen?

- Dankzij de wedstrijd van Délifrance krijgt u de kans om kosteloos uw verkooppunt te promoten. De broodjeswedstrijd van Délifrance heeft reeds de nodige naam en faam en de recensies in de pers zijn uitstekend. En via de pers krijgt de winnaar **al even uitstekende publiciteit**.
- De winnaars van de voorbije jaren kunnen dit getuigen: de broodjeswedstrijd van Délifrance winnen resulteert in een **aanzienlijke stijging van uw omzetcijfer**.
- En misschien wint u wel een ongelooflijk **gastronomisch weekend in Frankrijk**.



Coupe du monde

Délicrance

du sandwich

Voorstelling van de kandidaat

Firma:

Naam en voornaam:

.....

Functie:

Adres:

.....

.....

Telefoon:

E-mail:



Coupe du monde

Délifrance

du sandwich

Selectie- en beoordelingscriteria

Selectiecriteria

Een broodje samenstellen met brood van Délifrance, gekozen uit onderstaande lijst :

- S7946 Meergranen Triangel Héritage 100g
- S7927 Poolish Stokbrood Héritage 320g
- S5655 Half stokbrood pavé rustique 145g
- S1835 Half stokbrood Prestige 120 g
- S6415 Half bruin stokbrood Cœur de Graines 170 g
- S5574 Half breed stokbrood 170 g
- S8610 Houthakkersbrood met maanzaad 120g
- S2311 Panimix 160 g
- S2309 Panisun 160 g
- 78026 Stokbrood zonder toegevoegd zout 280g
- S9742 Pan Bagnat wit 105g
- S9743 Pan Bagnat met zemelen 105g

De MAXIMALE kostprijs van het broodje wordt bepaald op 1,60 €.

Beoordelingscriteria

Gastronomische criteria (basis van 30 punten)

- Originaliteit van het recept..... 10 punten
- Uitzicht en verfijning..... 10 punten
- Smaakcombinatie 10 punten

Snelle bereiding (basis van 20 punten)

- Snelle bereiding en makkelijk te assembleren ingrediënten..... 10 punten
- Makkelijk te eten..... 10 punten

Voedingswaarde (basis van 30 punten)

- Minstens één soort fruit of groente..... 10 punten
- Minstens één zuivelproduct..... 10 punten
- Minstens één ingrediënt dat rijk is aan dierlijke proteïnes..... 10 punten

Kostprijs ≤ 1,60 Euros.....
20 punten

TOTAAL : 100 punten



Coupe du monde

Délifrance

du sandwich

Bereidingswijze (alle stappen in bijzonderheden beschrijven):

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Hoeveel tijd hebt u nodig om uw ingrediënten te bereiden en uw sandwich te assembleren (in minuten)?

Gelieve een foto van uw sandwich bij te voegen.

Plaats

Datum

Handtekening

Dit formulier moet gestuurd worden naar:

Délifrance
T.a.v. Mevr. Has
19, rue de l'Industrie
1400 Nivelles

ofwel aan uw Délifrance vertegenwoordiger