



Reglement

- **Wie kan deelnemen?**

Deelnemer is uitbater of tewerkgesteld in een horecazaak gelegen in Mol. Zij kunnen zich vanaf 1 juli tot 31 oktober inschrijven voor de wedstrijd 'Mol heeft een boon voor jou'. De deelnemer draagt verantwoordelijkheid in de keuken en bepaalt mee het menu.

- **Kostprijs deelname**

Deelname is gratis.

- **Met welk gerecht kan er deelgenomen worden?**

De deelnemende horecazaken nemen zich voor om minstens 1 gezond, lekker, plantaardig en volwaardig of innovatief hoofdgerecht op hun menukaart te zetten. **Dat kan bij een lunch of diner** zijn die geen vis, vlees, ei of zuivel bevat. Ze maken hierbij wel gebruik van volwaardige vervangers zoals peulvruchten, noten, granen of zaden, vleesvervangers (seitan, tempeh, tofu) of andere eiwitbronnen zoals bijvoorbeeld zeewier. Met gebruik van seizoensgebonden ingrediënten van een lokale boer en fairtrade producten, eventueel elders op de kaart, kunnen extra punten gescoord worden.

- **Hoe kan je je inschrijven?**

De uiterste datum om aan te melden voor deelname is 31 oktober 2025. Aanmelding gebeurt via het inschrijfformulier op de website www.molheefteenboonvoorjou.be.

Vervolgens sturen de deelnemers **na de vorming van horeca forma**, naam van het gerecht, ingrediënten (inclusief plantaardige of innovatieve eiwitbron), foto gerecht,

foto menukaart of suggestiebord per mail door . Deze informatie is volledig confidentieel en zal niet verder verspreid worden.

Deze gegevens moeten tegen uiterlijk 22 maart 2026 doorgemailed worden naar info@TransitieMolenBalen.be

Wie na de inschrijving nog uitstapt zal volgende onkosten vergoeden aan de organiserende organisatie:

- Na de startlunch 50 euro.
- Na het volgen van de horeca forma opleiding 100 euro

Er kunnen maximaal 10 horecazaken deelnemen aan de wedstrijd. Bij meerdere inschrijvingen zal de organiserende organisatie een selectie maken.

Datum	Activiteit/to do	Informatie
tot 31 oktober 2025	Inschrijving	via www.molheefteenboonvoorjou.be
17 november 2025 van 11u30 tot 16u	Plantaardige lunch met eerste infomoment en tips van ervaren kok.	Door Tine Sterckx (Vegan award winnaar 2024) van Restaurant De Levensboom in Hasselt
een maandag of een woensdag begin 2026 telkens van 10u tot 16u	Kookworkshop door horeca forma (Door kok Pieter-Jan Lint van restaurant Amaranth)	In de keuken van Sint-Lutgardis in Mol
uiterlijk 22 maart	naam van het gerecht, ingrediënten (inclusief plantaardige of innovatieve eiwitbron), foto gerecht, foto menukaart of suggestiebord doorsturen	Doorsturen naar info@TransitieMolenBalen.be
Tussen 1 april 2026 en 30 september gerechten op menukaart	Gerechten op het menu	Mollenaar en vakjury komen proeven
26 oktober 2026	Prijsuitreiking	

- **Evaluatie en prijsuitreiking**

De klant en jury komen tussen 1 april 2026 en 30 september 2026 het gerecht proeven en quoteren via een QR-code op postkaartje, beschikbaar in het restaurant.

Via een facebook- en instagrampagina kunnen klanten ook foto's en appreciatie taggen.

De best scorende gerechten worden beoordeeld door een 3-koppige jury op: smaak, gezondheid, gebruik van peulvruchten, originaliteit, aantrekkelijkheid, seizoensgebonden, lokale leverancier/producenten en communicatie-inspanningen.

De prijsuitreiking vindt plaats in november 2026. Er zijn 3 prijzen:

(1) de publieksprijs (lunch of diner) (2) de vakprijs diner en (3) de vakprijs lunch. De winnaars ontvangen prijzen in natura.

- **Zichtbaarheid en communicatie**

- De organisatie zorgt voor zichtbaarheid op sociale media en website www.molheefteenboonvoorjou.be
- Er wordt een perscampagne opgezet met bekende Mollenaar **Marlies Bosmans, zus van Evelien Bosmans**.
- Er worden postkaarten met informatie en QR-code voorzien voor de deelnemende horecazaken.
- Er worden raamstickers voorzien voor de deelnemende horecazaken die zij zichtbaar voor voorbijgangers ophangen aan hun raam.
- Deelnemers vermelden één of meerdere plantaardige gerechten op de menukaart en suggestiebord.
- **Deze gerechten worden niet apart maar tussen de gewone gerechten geplaatst en zonder vermelding van vegan, plantaardig of vegetarisch. Tips om het gerecht op de menukaart te zetten vind je [hier](#)**
- Het logo van het project  achter het gerecht verwijst naar meer info elders op de menukaart.
- Lokale leveranciers/producenten/fairtrade producten worden vermeld op de menukaart.
- Zie ook de [tien menukaart-tips](#)
- De deelnemers zetten de gerechten tussen 1 april en 30 september 2026 op het menu.
- Zij delen bij **bestelling van het gerecht** het postkaartje uit voor de publieksquotering

- **De deelnemende horecazaken zullen een klantenkaart invoeren specifiek voor plantaardige menu's in de deelnemende zaken.** Uit de ingeleverde kaarten wordt een winnaar geloot.
- In de [Bioplanet Mol](#) bij [Velt](#), [Transitie Mol en Balen](#), [LETS Zandland](#), [csa de Wilde Wij](#), [Wereld winkel](#), [www.vandeboer.be](#), [vzw Marjolein](#), [Groei!](#) e.a. partners worden de deelnemende horecazaken bekendgemaakt via affichering en/of mailing en sociale media
- **Samenvatting verwachtingen**
 - **Hoofdgerecht op menukaart** plaatsen tussen de gewone gerechten en zonder vermelding van vegetarisch, vegan of plantaardig in de naam van het gerecht. Herkenbaar met het logo van het project.
 - **Deelname** aan project **afficheren** via raamsticker en/of straatbord.
 - **Plantaardige eiwitbron** gebruiken: noten, tofu, tempeh,....
 - **Klantenkaart** voor het project gebruiken.
 - **Postkaart** met info voor klanten zichtbaar op stellen.
 - **Data:**
 - Inschrijven uiterlijk 31 oktober 2025
 - Startlunch 17 november 2025
 - Opleiding door Horeca Forma: een maandag of een woensdag begin 2026
 - Gerecht op menukaart tussen 1 april en 30 september 2026
 - Award uitreiking in november 2026
- **Algemene bepalingen**

Mol heeft een boon voor jou!, is een organisatie van Transitie Mol en Balen.
Contactgegevens: info@transitiemolenbalen.be , 0473756587.

De deelnemers delen alle benodigde informatie met de organisatie; d.w.z.:

naam gerecht, ingrediënten, foto's van gerecht,
menukaart/suggestiebord/raamsticker

Deelnemers geven toestemming om de naam van de zaak en menu te vermelden tijdens evenementen en op sociale media en website tijdens de communicatiecampagne.

De wedstrijd loopt van 1 april tot 30 september 2026..

De deelnemende horecazaken ontvangen bij de startlunch een kookboek ter inspiratie en krijgen de gelegenheid om gratis deel te nemen aan een opleiding plantaardig koken door een ervaren kok gegeven door horeca forma.

Ter introductie van nemen de deelnemers deel aan een plantaardige lunch waar het verloop van de wedstrijd zal worden toegelicht en ze kennismaken met een volwaardige en gevarieerde plantaardige keuren.

Een 3 koppige vakjury zal de menu's aan de hand van een vastgesteld evaluatieformulier scoren. Criteria die gescoord worden: smaak, gezondheid, benaming, originaliteit, aantrekkelijkheid, gebruik van peulvruchten, aankoop bij lokale leverancier/producent, fairtrade producten en communicatie-inspanningen.

De Juryleden kunnen hun kosten voor hun maaltijd terugbetaald krijgen met het origineel ticket als bewijs.

De juryleden verplichten zich ertoe om alle deelnemende horecazaken minstens 1 keer te bezoeken en dan telkens het evaluatieformulier in te vullen.

Deelnemers, zowel horeca als jury zullen aanwezig zijn op de prijsuitreiking.

De winnende horecazaken worden door de vakjury aangeduid.

De publieksprijs wordt door de klant gescoord. Deze zal de mogelijkheid hebben om al ter plaatse tijdens het bezoek aan de horecazaak het gerecht te scoren via een digitale applicatie.

Bij gelijke stand is het aantal volledig plantaardige gerechten op de menukaart doorslaggevend.

Het niet naleven van dit reglement kan leiden tot uitsluiting van de deelname. De organisatie heeft dan geen verplichtingen ten aanzien van de horecazaak.

Partners:



TransitieMolenBalen.be



De kracht van de lokale gemeenschap



