

DE STREEKBATTLE

2026

Hoe vertaal je streekproducten en het landschap van jouw regio naar een vernieuwend gerecht op het bord?

De StreekBattle 2026 brengt chefs, streekproducenten en jong talent samen in een vernieuwende culinaire challenge vol streekproducten, creativiteit en storytelling.

Samen met regionale partners werken we met De StreekBattle aan een toekomstbestendige arbeidsmarkt, sterkere korte voedselketens en meer verbinding tussen praktijk, onderwijs en regionale producenten. De foodsector, horeca en gastvrijheidssector veranderen snel. Consumenten zoeken steeds vaker naar:

- Gezonde en bewuste voeding
- Lokale producten en transparantie
- Authentieke en bijzondere streekbeleving
- Duurzame en eerlijke voedselketens

Tegelijkertijd groeit de behoefte aan nieuw talent dat leert koken met producten uit de eigen regio en de verhalen achter deze producten begrijpt én kan vertellen.



Chef x Producent x Jong talent

ONTWIKKEL SAMEN DE SMAAK VAN DE REGIO

Met De StreekBattle willen we:

- ✓ Jong talent **inspireren** om lokaal en bewust te koken
- ✓ Studenten en young professionals **verbinden** aan regionale bedrijven
- ✓ De **samenwerking** tussen horeca, onderwijs en producenten versterken
- ✓ **Innovatie** stimuleren met streekproducten
- ✓ En de **kracht van de korte keten** zichtbaar maken voor bewoners en bezoekers

De challenge verbindt onderwijs direct aan de praktijk. Jong talent werkt samen met chefs, leermeesters en producenten aan een concreet gerecht dat toepasbaar is in de horeca en gastvrijheidssector.

Daarmee ontstaat een leeromgeving waarin vakmanschap, ondernemerschap, duurzaamheid en storytelling samenkomen.



Voor wie is De Streekbattle?

- ✓ Horeca leerbedrijven met chefs & leermeesters
- ✓ Jong talent (minder dan 3 jaar actief op de arbeidsmarkt)
- ✓ Trotse producenten en betrokken onderwijspartijen

Als chef of leermeester meld je je aan met jong talent uit eigen bedrijf of je wordt gematcht aan een student/jong talent. Je werkt/studeert in Weerribben Wieden, IJsseldelta, Zwolle of het Vechtdal.

De **Streek Blackbox** bevat een selectie van regionale producten, bijvoorbeeld:

- ✓ Vlees en zuivel
- ✓ Granen en groenten
- ✓ Paddenstoelen en streekproducten
- ✓ Verrassingsingrediënten
- ✓ Storytelling-opdracht

Teams verwerken **minimaal 4 streekproducten** in hun gerecht. Er volgt een lijst met ingrediënten. Elk team krijgt in september een Blackbox t.w.v. 75 euro.

De Opdracht

Ontwikkel een vernieuwend voorgerecht dat:

- ✓ Ingredienten uit de streek staan centraal
- ✓ De smaak van de regio laat zien
- ✓ Creativiteit en vakmanschap combineert
- ✓ Geschikt is voor toepassing in de horeca

De gerechten worden **door een vakjury** beoordeeld op:

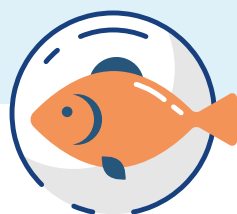
- ✓ Smaak
- ✓ Creativiteit
- ✓ Presentatie
- ✓ Storytelling
- ✓ Herkenbaarheid van de streekproducten

De winnaar ontvangt de titel:

**STREEKMAKER
VAN DE REGIO
2026**



Werk samen met jong talent en streekproducenten en **inspireer de nieuwe generatie** horecatalenten met lokaal vakmanschap



Ontdek nieuwe smaken en productcombinaties en **presenteer jouw gerecht** tijdens een sfeervol pop-up event



Vergroot je zichtbaarheid via campagnes, events en PR, maak kans op **extra exposure** via influencers en contentmakers en **versterk je netwerk** binnen horeca en regio

1 aug 2026

Uiterlijke aanmelddatum

14 september

Matchday met chefs, producenten en jonge talenten 13:00 - 14.30 uur (locatie volgt)

Sept t/m okt 2026

Ontwikkelfase:
Experimenteren en gerecht-ontwikkeling incl. bedrijfsbezoek producent op 5 oktober in de middag

November 2026

Finals:
Event vakjury - 2 november middag
Pop-up event - 8 november middag

Aanmelden

- ✓ Deelname is gratis
- ✓ Aanmelden tot uiterlijk 1 augustus 2026.
- ✓ Er is plek voor een beperkt aantal teams.
- ✓ Scan de QR code en meld je aan!

