

NK Pizzabakken Wedstrijdreglement

Met het NK Pizzabakken willen de initiatiefnemers het niveau en imago van pizza in Nederland verhogen. Daarnaast is deze jaarlijks terugkerend wedstrijd bedoeld ter lering en inspiratie voor de hele horecabranche. De wedstrijd wordt gecoördineerd door Stichting De Lekkerste Wedstrijden.

Het doel

Het doel van het NK pizzabakken is het stimuleren van de creativiteit en de inventiviteit bij het samenstellen van een pizza. De wedstrijd wordt beschouwd als een culinaire uitdaging voor iedereen die in de horeca of foodbranche werkzaam is.

Organisatie

De wedstrijd wordt georganiseerd door Pizza Profs in samenwerking met Stichting De Lekkerste Wedstrijden. Het evenement vindt plaats tijdens de Horecava 2023 in de RAI te Amsterdam. De wedstrijdleiding in zowel de voorrondes als op de finale is in handen van de organisatie. Voor meer informatie kunt u zich wenden tot depizzaacademy@gmail.com

Opdracht

Deelnemers dienen ter plaatse 2 identieke pizza's te bereiden en te presenteren. In het kader van gezonde en verantwoorde voeding is het stimuleren van gezonde componenten wenselijk, mits zij normaal verkrijgbaar zijn. De deelnemers dienen zelf te zorgen voor grondstoffen, serviesgoed en het benodigde keukengerei. De organisatie zorgt voor keukenapparatuur, die nodig is om de pizza te bereiden: een elektrische oven en een schep (een met en een zonder gaatjes). De ingrediënten dienen algemeen verkrijgbaar te zijn. De creatie zal worden beoordeeld op basis van de genoemde criteria.

Criteria - wedstrijdorganisatie

- Deelname aan deze wedstrijd is mogelijk voor alle ondernemers, medewerk(st)ers van horeca en fastservice bedrijven en zelfstandig werkende pizzaiolo;
- Ondernemers worden gestimuleerd zijn/haar medewerkers en/of studenten naar voren te schuiven om aan deze wedstrijd deel te nemen;
- Er kunnen maximaal 20 deelnemers deelnemen in de finale op de Horecava;
- De voorselectie van de wedstrijd gebeurt op basis van het inschrijfformulier;
- Bij voldoende inschrijvingen kan een voorronde worden uitgeschreven;
- De deelnemer dient zowel bij de voorrondes als bij de finale de inzending zélf te maken en te presenteren;
- Per bedrijf mag slechts één deelnemer met één inzending worden aangemeld
- Bij ketenorganisaties geldt een maximum van 3 deelnemende bedrijven per organisatie;
- Tijdens de wedstrijd treden er 2 deelnemers tegelijk op;
- Je maakt 2 identieke creaties;
- LET OP! De oventemperatuur staat gefixeerd op 320 graden;
- Het gaat om een "PIZZA NOVA" (dus geen classica ofwel margherita, maar een inventieve, innovatieve pizzabodem en creatie beleg);
- Diameter pizza van ca. 32 cm;
- Je moet uitgaan van een mise en place, zoals die in een normale bedrijfssituatie gebruikelijk is;

- Alle creaties dienen op een bord geserveerd te worden (zelf meenemen): 1 exemplaar gaat naar de jury (in 6 punten gesneden), 1 bord versie blijft achter voor fotografie en de presentatietafel;
- De beschikbare tijd is 15 minuten;
- Na inschrijving doe je een opgave van de receptuur, hierbij geeft je direct akkoord aan Pizza Academy en Pizza Profs om de receptuur te delen;
- De maximale kostprijs van jouw ingrediënten bedraagt €7,50. Je moet dit aannemelijk kunnen maken door een kostprijsberekening. Kan je dat niet aannemelijk maken, dan kan je worden gediskwalificeerd;
- Er zijn punten te behalen voor verschillende onderdelen (zie 'Beoordeling');
- In geval van tijdsoverschrijding wordt per halve minuut vijf punten in mindering gebracht op het totaal aantal toegekende punten;
- Op de wedstrijdvloer wordt een bedrijfskeuken ingericht, voorzien van de meeste voorkomende apparatuur (frituur, fornuis, kookplaat, combi steamer, magnetron, oven en werkbanken). Deelnemers dienen echter zelf ingrediënten en de benodigde keukengereedschappen mee te brengen zoals pannen, afruimbakken, snijplank, messen, gardes, lepels (etc);
- De afzonderlijke maaltijdcomponenten dienen zoveel mogelijk voorbereekt te zijn. Indien nodig kunnen ter plaatse, voor aanvang van de wedstrijd, nog de laatste voorbereidingen worden getroffen;
- De deelnemers kunnen vanaf 10.00 uur 's ochtends met hun mise en place beginnen en zijn vrij in de bereidingswijze die zij toepassen;
- Tijdens de wedstrijd en prijsuitreiking draag je bedrijfskleding;
- Aanmelden voor het NK kan tot uiterlijk 1 december.

Investering

De wedstrijddeelname kost € 37,50 (gelijk over te maken bij inschrijving).

Voor dit bedrag krijg je:

- Een onvergetelijke ervaring
- Waardevolle feedback van de jury
- Inspiratie van andere deelnemers
- Meerdere toegangskarten voor de beurs
- Eén uitrijkaart voor het parkeerterrein
- Een certificaat van deelname

**Let op het inschrijfgeld is normaliter € 75,00 maar Pizza Profs sponsort de helft van de inschrijfgelden.*

Beoordeling:

De jury bestaat uit een praktijk jury en een proef jury. De proef jury bestaat uit maximaal vijf leden onder leiding van een onafhankelijke, ter zake vakkundige voorzitter. De overige juryleden zijn deels vakmensen, deels culinair onderlegde consumenten. De uitspraak van de jury is bindend. De jury beoordeelt de inzendingen als volgt:

Praktijk jury:

- Beoordeling ingangscntrole (temperatuur, verpakking etc.);
- Wijze van voorbereiding op wedstrijdvloer;
- Werkwijze, waarbij speciaal gelet wordt op efficiency en tijdsindeling;
- Hygiëne;
- Betrouwbaarheid van de kostprijscalculatie.

Proef Jury:

- Presentatie;
- Uiterlijk (originaliteit, afwerking en kleurencombinatie);
- Smaak bodem;
- Smaak ingrediënten;
- Werkwijze, waarbij speciaal gelet wordt op hygiëne en efficiency;
- Gezondheidsaspect van de creatie;
- Duurzaamheid (foodmiles, additieven, diervriendelijkheid etc.);
- Praktische haalbaarheid en mate van dupliceerbaarheid
- Hanteerbaarheid;
- Productkennis deelnemer (eigen presentatie);
- Kostprijs, verkoopprijs en calorieën.

Puntentelling:

Voor elk van de hierboven genoemde onderdelen zijn punten te behalen. In geval van tijdsoverschrijding worden door de voorzitter van de jury per halve minuut vijf punten in mindering gebracht op het totaal aantal toegekende punten.

Prijzen

Alle finalisten ontvangen een op naam gestelde oorkonde voor bewezen vakmanschap. Daarnaast zijn er 3 prijzen te winnen. Er wordt een extra prijs uitgereikt voor de innovatiefste bodem.

Slotbepaling

De organisatie behoudt zich het recht voor te allen tijde wijzigingen aan te brengen in het wedstrijdreglement. Deelnemers worden hierover vooraf in kennis gesteld. De uitspraak van de jury is bindend.