

PIZZA PROFS



INSPIRATIE VOOR PROFESSIONALS

NK Pizzabakken Wedstrijdreglement

Met het NK Pizza bakken willen de initiatiefnemers het niveau en imago van Pizza in Nederland verhogen. Daarnaast zijn deze jaarlijks terugkerende wedstrijden 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 Pizza bakken 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 2022 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 NK@pizzaprofs.nl. Voorzitter van de jury is Jacob Jan Boerma.

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 fastservicebedrijven 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 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 creatief beleg)
- diameter pizza ca. 32 cm
- je moet uitgaan van een mise en place, zoals die in een normale bedrijfssituatie gebruikelijk is

PIZZA PROFS



INSPIRATIE VOOR PROFESSIONALS

- alle creaties dienen op een bord geserveerd te worden (zelf meenemen 3 borden): 1 pizza wordt in 6 punten gesneden, 3 punten gaan naar de proefjury en 3 punten gaan naar de publieksjury, 1 bordversie blijft achter voor fotografie en de presentatietafel
- de beschikbare tijd is 15 minuten
- na inschrijving doe je een opgave van de receptuur
- de maximale kostprijs van jouw ingrediënten bedraagt € 5,00. 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 10 seconden 1 punt in mindering gebracht op het totaal aantal toegekende punten
- op de wedstrijdvloer wordt een bedrijfskeuken ingericht, voorzien van de meeste voorkomende apparatuur (frituur, fornuis, bakplaat, combisteamer, 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 zo veel mogelijk voorbereikt te zijn. Indien nodig kunnen ter plaatse, voor aanvang van de wedstrijd, nog de laatste voorbereidingen worden getroffen.
- de deelnemers kunnen vanaf 1,5 uur voor de wedstrijd met hun mise en place beginnen
- tijdens de wedstrijd en prijsuitreiking draag je bedrijfskleding

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 inschrijfkosten.*

Beoordeling:

De jury bestaat uit een praktijkjury en een proefjury. De proefjury 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:

PIZZA PROFS



INSPIRATIE VOOR PROFESSIONALS

Praktijk jury:

- beoordeling ingangscontrole (temperatuur, verpakking etc.)
- wijze van voorbereiding op wedstrijdvloer
- werkwijze, waarbij speciaal gelet wordt op efficiency en tijdsindeling
- hygiëne
- betrouwbaarheid van de kostprijscalculatie

Proefjury:

- 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 dupliciteerbaarheid
- 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 mooie prijzen te winnen en een wisseltrofee. Er wordt een extra prijs uitgereikt voor de innovatiefste bodem.

Slotbepaling

- Bij inschrijving gaan deelnemers akkoord met het gebruik van het recept in communicatieuitingen op de beursvloer en richting partners (lees: sponsoren) van de wedstrijd
- Deelname is op eigen risico
- De organisatie is in geen geval aansprakelijk voor ongevallen of schade dan wel verlies en/of diefstal van persoonlijke voorwerpen van de deelnemer
- De organisatie is nimmer aansprakelijk voor gevolgschade, schade geleden door derden, schade veroorzaakt door haar medewerkers of door haar ingeschakelde derden
- De organisatie is niet aansprakelijk voor enige vorm van schade voortvloeiende uit het gebruik van door een lid gebruikte materialen

PIZZA PROFS



INSPIRATIE VOOR PROFESSIONALS

- Deelnemers gaan akkoord met eventueel gebruik van hun beeltenis in druk, op foto, film, video en dergelijke voor promotionele doeleinden van de organisatie, zijnde Stichting De Lekkerste Wedstrijden en Pizza Profs, zonder daar een vergoeding voor te claimen

Slotbepaling De organisatie behoudt zich het recht voor te allen tijde wijzigingen aan te brengen in het wedstrijdreglement. Deelnemers worden daarover vooraf in kennis gesteld. Bij deelname ga je akkoord met de privacy statement van Stichting De Lekkerste Wedstrijden (na te lezen op wedstrijden.nl/privacy).