

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.

Creativiteit

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 in RAI Amsterdam. De wedstrijdleiding in zowel de voorrondes als de finale is in handen van de organisatie. Voor meer informatie kunt u zich wenden tot NK@pizzaprofs.nl.

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 deze 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 (één met en één zonder gaatjes). De ingrediënten dienen algemeen verkrijgbaar te zijn. De creatie wordt 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 aan 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