

BUDAPEST 150 TORTA PÁLYÁZATI KIÍRÁS



Budapest Főváros Önkormányzata képviseletében a Budapest Brand nZrt. valamint a Magyar Cukrász Ipartestület (a továbbiakban együttesen Kiíró, vagy Ajánlatkérő) idén egy különleges tortapályázatot hirdet Pest, Buda és Óbuda egyesítésének 150. évfordulójára.

A pályázat kiírásához szükséges kortörténeti háttéranyagot a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum szakértői biztosították.

Célunk az évfordulóra egy olyan ünnepi tortával tisztelni Budapest egyesítése előtt, amely alapanyagaiban a múltat és a megjelenésében a jelent képviseli, ezzel hidat alkotva a múlt és jövő között. A pályázat nyitott, az Ipartestület rendes tagjain kívül is nevezhetnek cukrászdák, vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozások, illetve vendéglátóipari szakképző iskolák is. Fontos, hogy nem csak budapesti kollégák jelentkezését várjuk! Magánszemélyek nevezését nem tudjuk fogadni! Minden pályázó **maximum 2 db** termékkel nevezhet!

NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2023. JÚNIUS 30.

Koprodukcióban készült, több szakember ötlete és összefogása révén született tortával is lehet nevezni! A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!

A beérkezett nevezések sorrendjében összesen **maximum 40 db** torta nevezését tudjuk fogadni!

Az értékelést és a kiválasztást kétfordulós zsűrizéssel szervezzük, melyben a szakmai zsűri mellett **ismert közéleti személyek, művészek** is részt vesznek.

Pest, Buda és Óbuda városok 1873. november 17-én létrejött egyesítésének szimbólumaképpen három alapanyagcsoportot alakítottunk ki és mindegyik csoportból egy alapanyagot kötelezően fel kell használni a tortában. (természetesen többet is ki lehet választani és felhasználni)

1. CSOPORT „PEST”:

- XIX. századi budapesti cukrászdák kínálatában már megtalálható egzotikus alapanyagok: csokoládé, gránátalma, ananász, pisztácia, narancs, füge.

2. CSOPORT „BUDA”:

- Budapest és környékén termő, jellemző alapanyagok: szőlő, mandula, sárgabarack, mogyoró, gesztenye, dió.

3. CSOPORT „ÓBUDA”:

- Az 1870-1880-as évek jellegzetes ízesítő anyagai, fűszerei: vanília, rózsa, ánizs, ibolya, kávé, citrom.

Felhasználásra javasolt további alapanyagok, amik szintén jellemzőek voltak erre a korra:

eper, málna, grillázs, nugátok, likőrök, marcipán, író, őszibarack, birsalma, ribizli, cseresznye, meggy.



A VERSENYMUNKÁK NEM TARTALMAZHATNAK:

- aromákat, fondokat,
- ét-, tej- és fehér bevonókat,
- növényi habot, margarint,
- egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat,
- modell burkolóanyagot, mesterséges ételszínezéket.

A NEVEZETT TORTÁK:

- 22-24 cm átmérőjű kerek, illetve egy tortakarikához hasonló méretű (pl.: 20x20 cm-es, vagy 18x25 cm-es) szögletes alakúak lehetnek (a szögletes tortáknál maximum 5-6 cm-es magasságot ajánlunk)
- magasságuk dekorációval együtt maximum 8 cm lehet.

A nevezési díj ipartestületi tagok számára 8.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 10.160 Ft).

Nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj 12.000 Ft + ÁFA / torta (bruttó 15.240 Ft).

A recepteket (grammban megadva), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a tételes, teljes ár kalkulációt (a torta nettó nyersanyag értékével együtt) a nevezési laphoz mellékelni kell!

Érvényes nevezésnek az tekinthető, ha a nevezési lap, a recept, a technológiai leírás megérkezik a megadott e-mail címre, valamint a nevezési díjat a megadott számlaszámra átutalták/befizették.

A nevezéseket a cukraszat@cukraszat.net e-mail címre várjuk.

A nevezési lap honlapunkról (www.cukraszat.net) letölthető.

A nevezési díjról számlát állítunk ki, melyet a **Mestercukrász Kft. 10402166-50526785-84821001** számú számlájára kérünk befizetni/átutalni. Minden nevezett versenyzőnek visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny menetéről.

AZ ELSŐ ZSŰRIZÉS VÁRHATÓAN 2023. SZEPTEMBER KÖZEPÉN TÖRTÉNIK MAJD ÉS A DÖNTŐT 2023. OKTÓBER KÖZEPÉRE TERVEZZÜK.

A zsűrizés helyszínéről és a zsűrizés pontos időpontjáról a későbbiekben értesítést kapnak a nevezők.

A pályázat nyertes tortáját először 2023. november 17-én kóstolhatja meg a nagyközönség és ünnepélyes keretek között, Budapest egyesítésének évfordulóján fogjuk együtt felválni a Budapest 150 Tortát.



Értékelési szempontok: íz/ízék harmóniája: 45 pont, megjelenés/küllem: 15 pont, technológia/praktikum/felhasznált alapanyagok: 15 pont, állag/textúrák/vágási felület: 15 pont, Budapesthez köthetősége: 10 pont.

Az értékeléskor a nevezett sütemények készítői a zsűri előtt nem ismertek, **az első fordulóban anonim** a verseny. Az első fordulóból a **legjobb 5 helyezett** jut tovább a döntőbe. A zsűri dönthet úgy, hogy több tortát is továbbjuttat, de így is maximum 8 továbbjutó lehet.

Pályázók tudomásul veszik, hogy a pályázati tárgyát képező cukrászati terméket saját költségükön kötelesek előállítani, és a pályázati eljárás eredménytelenségétől, illetve a pályázaton elért helyezésüktől függetlenül semmilyen jogcímen nem érvényesíthetnek követelést az Ajánlatkérő Magyar Cukrász Ipartestülettel, és a Budapest Branddel szemben.

A nyertes pályázó tudomásul veszi, hogy a pontos receptet mindennemű ellenszolgáltatás nélkül a Magyar Cukrász Ipartestület, és a Budapest Brand rendelkezésére bocsátja, aki azokat nyilvánosságra hozhatja. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel sem a Budapest Branddel, sem a pályázat lebonyolításában részt vevő társszervezetekkel szemben, sem a tortát árusító cukrászdákkal szemben. A nyertes pályázó vállalja és tudomásul veszi, hogy a nyertes receptet a Magyar Cukrász Ipartestület és a Budapest Brand írásos engedélye nélkül nem hozhatja nyilvánosságra és a pályázat hivatalos kommunikációjával kapcsolatban Magyar Cukrász Ipartestülettel és a Budapest Branddel egyeztetni köteles.

Az első három helyezett egyedi tervezésű díjakat és díszokleveleket kap, valamint a felajánlások függvényében értékes különdíjakat is kaphatnak. A nyertes torta készítőjétől elvárt kötelesség, hogy részt vegyen a központi ünnepségen és elkészítse, illetve prezentálja a győztes tortáját. Jelentős médiaérdeklődésre (rádió, televízió, nyomtatott sajtó) számíthat a nyertes. A médiafelkérések elfogadása a nyertes pályázó és a szakma közös érdeke!

Pályázó a pályázat benyújtásával tudomásul veszi és elfogadja, valamint térítésmentesen engedélyezi Budapest Brand számára, hogy a pályázati eljárás alatt a termékekről, azok készítési folyamatáról stb. PR, marketing, reklám célból időkorlátozás nélkül kép-, és hangfelvételeket készítsen, illetve bármely harmadik személy vagy szervezet bevonásával készíttessen, és az ily módon készített felvételeket, illetve azok egyes részleteit ilyen célra – így különösen televíziós és rádió spot, egyéb reklámcélú televíziós/rádiós sugárzás, banner és egyéb internetes reklám, promóciós célú megjelenésekre – terület-, mód-, mérték- és időbeli korlátozás nélkül felhasználja, bármely módon a közönséghez továbbítsa, vagy erre harmadik személyeknek felhasználást engedélyezzen, valamint a felvételek alapján elkészített anyagot digitalizálja, archiválja és adatbázisában tárolja.

Pályázó a pályázat benyújtásával vállalja, hogy – igény esetén – külön díjazás nélkül TV/rádióinterjút ad és részt vesz az Ajánlatkérők által esetlegesen szervezett protokolláris fogadásokon és egyéb eseményeken.

MINDEN KEDVES KOLLÉGA NEVEZÉSÉT SZERETETTEL VÁRJUK!

Erdélyi Balázs
Magyar Cukrász Ipartestület
szakmai elnök

Selmeczi László
Magyar Cukrász Ipartestület
társelnök

Faix Csaba
Budapest Brand nZrt.
vezérigazgató