

14. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker

GERMAN PIZZA CUP 2027

OFFICIAL REGULATIONS · REGOLAMENTO · REGELWERK · RÈGLEMENT

DATE	15 March 2027
VENUE	INTERNORGA Hamburg
LOCATION	Halle B7 · Stand B7.303
ORGANIZER	Pizza-Schule.de

Italiano · Deutsch · English · Français

Version 1.0 · October 2026

CONTENTS / INHALT / SOMMARIO / SOMMAIRE

- 01 ITALIANO
- 02 DEUTSCH
- 03 ENGLISH
- 04 FRANÇAIS

REGOLAMENTO UFFICIALE 2027

14. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2027

15 March 2027 · INTERNORGA Hamburg · Halle B7 · Stand B7.303

ISCRIZIONE

- Al Campionato possono partecipare indistintamente tutti/e i/le pizzaioli/e professionisti/e, purché abbiano compiuto almeno 16 anni di età.
- Iscrizione: è prevista una quota di 50,00 euro (IVA inclusa) per il Kit di Benvenuto, che comprende grembiule, T-Shirt unisex, Pizza Book, medaglia e attestato, campioni di prodotti dei partner del Campionato e biglietti di ingresso alla fiera.
- Per garantire la disponibilità dei posti, gli iscritti devono comunicare eventuali assenze inviando un'e-mail a info@pizza-schule.de. In caso di assenza, la quota di iscrizione non verrà rimborsata.

ACCREDITAMENTO

Il giorno della gara, i partecipanti devono presentarsi puntualmente presso il Pizza Point di Pizza-Schule con un documento di identità valido per confermare la propria iscrizione.

- Alle ore 10:15 è richiesto il check-in per confermare la presenza.
- Si procederà al sorteggio e all'assegnazione del numero che determinerà l'ordine di partecipazione.
- I partecipanti riceveranno una T-Shirt ufficiale del Campionato da indossare durante la gara.
- Chi ne ha necessità può consegnare gli ingredienti necessari per la gara direttamente al Pizza Point, conservati in contenitori sigillati e contrassegnati con il nome del concorrente. Pizza-Schule non si assume alcuna responsabilità per la conservazione degli ingredienti.
- L'assenza al momento dell'accREDITAMENTO comporta l'eliminazione diretta dal Campionato, a meno che non venga approvata dagli altri concorrenti presenti.

ABBIGLIAMENTO

- È obbligatorio indossare la T-Shirt fornita dall'organizzazione.
- Non è consentito indossare marchi commerciali o loghi di aziende che non siano sponsor del Campionato.
- È obbligatorio indossare un copricapo (cappello o bandana), pantaloni e scarpe adeguati.
- Non è consentito indossare bracciali, anelli, orologi o accessori analoghi.
- Penalità: l'assenza del copricapo comporta una penalità di -5 punti; una divisa incompleta o poco pulita comporta una penalità di -5 punti; la presenza di bracciali, orologi o anelli comporta una penalità di -5 punti.

SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

- La gara si svolge utilizzando forni elettrici, con temperature comprese tra 350 e 450 °C.
- Nessun partecipante può allontanarsi dall'area della competizione fino al termine dell'ultima valutazione della giuria.
- Ogni concorrente può preparare un massimo di 2 pizze: una a scopo dimostrativo, che verrà presentata al pubblico, e una da sottoporre alla giuria tecnica.
- Il tempo massimo per la preparazione della pizza, dopo l'autorizzazione del direttore di gara, è di 15 minuti.

- Al termine della propria performance, ogni concorrente deve liberare la postazione da ingredienti e materiali e lasciare lo spazio pulito. In caso contrario, potrà essere applicata una penalità di -5 punti.

SPECIFICHE DELLE CATEGORIE

Le pizze in gara verranno giudicate da una giuria qualificata in base a: PREPARAZIONE / MANIPOLAZIONE / GUSTO / COTTURA. Le categorie di gara sono:

1. Pizza Classica Gourmet

Ingredienti a scelta libera. Questa tipologia di pizza offre la possibilità di essere creativi e di esprimere liberamente il proprio stile; non è necessario un cornicione definito. È possibile proporre impasti con farine alternative o ingredienti particolari, ad esempio semi di canapa, carbone vegetale, farine integrali o fermentate. Un aspetto importante è la farcitura, che dovrà essere equilibrata nel gusto e curata anche nella presentazione.

2. Pizza Napoletana Moderna (Contemporanea)

Margherita (Fior di Latte o Bufala) oppure Marinara. Per la Pizza Napoletana Moderna, detta anche Contemporanea, possono essere utilizzati pre-impasti come la Biga. È fondamentale che la pizza presenti un cornicione ben definito e una corretta maturazione in base al tipo di farina. La pizza non può essere farcita con ingredienti diversi da quelli previsti per la Margherita o la Marinara. Un giudice osserverà la stesura e la cottura della pizza.

ATTENZIONE: la pizza non può essere farcita con ingredienti diversi da quelli previsti per la Pizza Margherita o la Marinara.

- I partecipanti devono presentarsi al Campionato con tutti gli ingredienti e l'impasto necessari. Per chi lo desidera o ne ha bisogno, metteremo a disposizione pomodoro Mutti e mozzarella Fior di Latte.
- Sono escluse dalla gara le pizze dessert. Ogni concorrente può utilizzare ingredienti propri, purché commestibili.

GIURIA / CLASSIFICA / PUNTEGGI

- La giuria tecnica, selezionata dall'organizzazione, valuterà le pizze utilizzando schede di valutazione con voti da 10 a 100. Per il punteggio finale verrà calcolata la media dei voti.
- Il giudizio della giuria è insindacabile, definitivo e non appellabile.
- Ogni concorrente potrà consultare la graduatoria, che verrà pubblicata online e sarà disponibile anche presso il Pizza Point di Pizza-Schule al termine della manifestazione.

VARIE

- Pizza-Schule si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento per migliorare lo svolgimento della manifestazione.
- Pizza-Schule detiene i diritti pubblicitari relativi ai partecipanti di ciascuna categoria e può utilizzare materiale fotografico, video e altro materiale realizzato durante la manifestazione senza dover corrispondere compensi ai partecipanti.

OFFIZIELLES REGELWERK 2027

14. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2027

15 March 2027 · INTERNORGA Hamburg · Halle B7 · Stand B7.303

ANMELDUNG

- Am Wettbewerb können alle professionellen Pizzabäckerinnen und Pizzabäcker teilnehmen, sofern sie mindestens 16 Jahre alt sind.
- Anmeldung: Für das Willkommenspaket wird eine Gebühr von 50,00 Euro (inkl. MwSt.) erhoben. Das Paket enthält Schürze, Unisex-T-Shirt, Pizza Book, Medaille und Zertifikat, Produktproben der Wettbewerbspartner sowie Eintrittskarten für die Messe.
- Um die Verfügbarkeit der Plätze zu gewährleisten, müssen Teilnehmer eine eventuelle Abwesenheit per E-Mail an info@pizza-schule.de mitteilen. Bei Nichtteilnahme wird die Anmeldegebühr nicht erstattet.

AKKREDITIERUNG

Am Wettbewerbstag müssen sich die Teilnehmer pünktlich am Pizza Point von Pizza-Schule mit einem gültigen Ausweisdokument einfinden, um ihre Anmeldung zu bestätigen.

- Um 10:15 Uhr ist der Check-in zur Bestätigung der Anwesenheit erforderlich.
- Anschließend erfolgt die Auslosung und Vergabe der Startnummer, die die Reihenfolge der Teilnahme bestimmt.
- Die Teilnehmer erhalten ein offizielles T-Shirt des Wettbewerbs, das während des Wettkampfs getragen werden muss.
- Teilnehmer, die dies benötigen, können die für den Wettbewerb erforderlichen Zutaten direkt am Pizza Point abgeben. Die Zutaten müssen in verschlossenen Behältern aufbewahrt und mit dem Namen des Teilnehmers gekennzeichnet sein. Pizza-Schule übernimmt keine Verantwortung für die Lagerung der Zutaten.
- Das Fehlen bei der Akkreditierung führt zur direkten Disqualifikation vom Wettbewerb, sofern dies nicht von den anwesenden Teilnehmern genehmigt wird.

KLEIDUNG

- Das vom Veranstalter bereitgestellte T-Shirt muss verpflichtend getragen werden.
- Es ist nicht gestattet, kommerzielle Marken oder Logos von Unternehmen zu tragen, die keine Sponsoren des Wettbewerbs sind.
- Das Tragen einer Kopfbedeckung (Mütze oder Bandana) sowie geeigneter Hosen und Schuhe ist Pflicht.
- Armbänder, Ringe, Uhren und ähnliche Accessoires sind nicht erlaubt.
- Strafen: Das Fehlen einer Kopfbedeckung wird mit -5 Punkten bestraft; eine unvollständige oder unsaubere Kleidung mit -5 Punkten; das Tragen von Armbändern, Uhren oder Ringen ebenfalls mit -5 Punkten.

ABLAUF DES WETTBEWERBS

- Der Wettbewerb findet mit elektrischen Öfen bei Temperaturen zwischen 350 und 450 °C statt.
- Kein Teilnehmer darf den Wettbewerbsbereich verlassen, bevor die letzte Bewertung durch die Jury abgeschlossen ist.

- Jeder Teilnehmer darf maximal 2 Pizzen zubereiten: eine zu Demonstrationszwecken für das Publikum und eine zur Bewertung durch die technische Jury.
- Die maximale Vorbereitungszeit für die Pizza beträgt nach Freigabe durch den Wettbewerbsleiter 15 Minuten.
- Nach der eigenen Präsentation muss jeder Teilnehmer seinen Arbeitsplatz von Zutaten und Materialien befreien und sauber hinterlassen. Andernfalls kann eine Strafe von -5 Punkten verhängt werden.

SPEZIFIKATIONEN DER KATEGORIEN

Die Pizzen im Wettbewerb werden von einer qualifizierten Jury nach folgenden Kriterien bewertet:
VORBEREITUNG / HANDHABUNG / GESCHMACK / BACKERGESBNIS. Die Wettbewerbskategorien sind:

1. Pizza Classica Gourmet

Freie Wahl der Zutaten. Diese Kategorie bietet die Möglichkeit, kreativ zu sein und den eigenen Stil frei auszudrücken; ein ausgeprägter Rand ist nicht erforderlich. Teige mit alternativen Mehlen oder besonderen Zutaten sind möglich, zum Beispiel Hanfsamen, Pflanzenkohle, Vollkorn- oder fermentierte Mehle. Ein wichtiger Aspekt ist der Belag, der geschmacklich ausgewogen und auch optisch ansprechend sein sollte.

2. Pizza Napoletana Moderna (Contemporanea)

Margherita (Fior di Latte oder Bufala) oder Marinara. Für die moderne beziehungsweise zeitgemäße neapolitanische Pizza können Vorteige wie Biga verwendet werden. Entscheidend sind ein gut definierter Rand und eine korrekte Reifung passend zur verwendeten Mehlsorte. Die Pizza darf ausschließlich mit den für Margherita oder Marinara vorgesehenen Zutaten belegt werden. Ein Jurymitglied beobachtet das Ausformen und Backen der Pizza.

ACHTUNG: Die Pizza darf nicht mit Zutaten belegt werden, die nicht für Pizza Margherita oder Marinara vorgesehen sind.

- Die Teilnehmer müssen alle erforderlichen Zutaten sowie ihren Teig selbst zum Wettbewerb mitbringen. Auf Wunsch beziehungsweise bei Bedarf stellen wir Mutti-Tomaten und Fior-di-Latte-Mozzarella zur Verfügung.
- Dessertpizzen sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Eigene Zutaten dürfen verwendet werden, sofern sie essbar sind.

JURY / RANGLISTE / PUNKTE

- Die vom Veranstalter ausgewählte technische Jury bewertet die Pizzen anhand von Bewertungsbögen mit Punktzahlen von 10 bis 100. Für das Endergebnis wird der Durchschnitt der Bewertungen berechnet.
- Die Entscheidung der Jury ist endgültig und nicht anfechtbar.
- Jeder Teilnehmer kann die Rangliste einsehen. Sie wird online veröffentlicht und nach Ende der Veranstaltung auch am Pizza Point von Pizza-Schule verfügbar sein.

VERSCHIEDENES

- Pizza-Schule behält sich das Recht vor, Änderungen am Regelwerk vorzunehmen, um den Ablauf der Veranstaltung zu verbessern.
- Pizza-Schule besitzt die Werberechte in Bezug auf die Teilnehmer jeder Kategorie und darf Foto-, Video- und sonstiges während der Veranstaltung entstandenes Material verwenden, ohne hierfür eine Vergütung an die Teilnehmer zu zahlen.

OFFICIAL REGULATIONS 2027

14. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2027

15 March 2027 · INTERNORGA Hamburg · Halle B7 · Stand B7.303

REGISTRATION

- All professional pizza makers aged 16 and over are eligible to participate in the competition.
- Registration: A fee of EUR 50.00 (including VAT) is required for the Welcome Kit, which includes an apron, unisex T-shirt, Pizza Book, medal and certificate, product samples from competition partners and entry tickets to the trade fair.
- To ensure the availability of places, registered participants must report any absence by email to info@pizza-schule.de. In case of absence, the registration fee will not be refunded.

ACCREDITATION

On the day of the competition, participants must arrive on time at the Pizza-Schule Pizza Point with a valid identification document to confirm their registration.

- Check-in is required at 10:15 AM to confirm attendance.
- A draw will then take place and each participant will receive a number determining the order of participation.
- Participants will receive an official Championship T-shirt, which must be worn during the competition.
- Participants who need to do so may deliver the ingredients required for the competition directly to the Pizza Point. Ingredients must be kept in sealed containers marked with the participant's name. Pizza-Schule accepts no responsibility for the storage of ingredients.
- Absence at accreditation will result in direct disqualification from the Championship unless approved by the other participants present.

CLOTHING

- It is mandatory to wear the T-shirt provided by the organizers.
- Commercial brands or logos of companies that are not sponsors of the Championship may not be worn.
- Headgear (hat or bandana), appropriate trousers and suitable shoes are mandatory.
- Bracelets, rings, watches and similar accessories are not permitted.
- Penalties: absence of headgear will result in a -5 point penalty; an incomplete or unclean uniform will result in a -5 point penalty; wearing bracelets, watches or rings will also result in a -5 point penalty.

COMPETITION PROCEDURE

- The competition will take place using electric ovens at temperatures between 350 and 450 °C.
- No participant may leave the competition area until the final jury evaluation has been completed.
- Each contestant may prepare a maximum of 2 pizzas: one for demonstration purposes, to be presented to the public, and one to be submitted to the technical jury.
- The maximum preparation time for the pizza is 15 minutes after authorization by the competition director.
- At the end of their performance, each contestant must clear their station of ingredients and materials and leave the area clean. Failure to do so may result in a -5 point penalty.

CATEGORY SPECIFICATIONS

Pizzas will be judged by a qualified jury based on: PREPARATION / HANDLING / TASTE / BAKING. The competition categories are:

1. Pizza Classica Gourmet

Ingredients may be chosen freely. This category allows participants to be creative and express their own style; a defined crust edge is not required. Doughs made with alternative flours or special ingredients may be used, for example hemp seeds, vegetable charcoal, whole-grain or fermented flours. An important aspect is the topping, which should be balanced in taste and visually appealing.

2. Pizza Napoletana Moderna (Contemporanea)

Margherita (Fior di Latte or Bufala) or Marinara. For modern, contemporary Neapolitan pizza, pre-ferments such as Biga may be used. The pizza must have a well-defined crust and correct maturation according to the type of flour used. The pizza may not be topped with ingredients other than those permitted for Margherita or Marinara. One judge will observe the stretching and baking of the pizza.

IMPORTANT: The pizza may not be topped with ingredients other than those permitted for Pizza Margherita or Marinara.

- Participants must bring all ingredients and dough required for the competition. Mutti tomato products and Fior di Latte mozzarella will be available for those who wish or need to use them.
- Dessert pizzas are excluded from the competition. Contestants may use their own ingredients provided that they are edible.

JURY / RANKING / SCORES

- The technical jury selected by the organizers will evaluate the pizzas using score sheets with marks from 10 to 100. The final score will be based on the average of the marks awarded.
- The jury's decision is final and not subject to appeal.
- Each contestant may consult the ranking, which will be published online and will also be available at the Pizza-Schule Pizza Point at the end of the event.

MISCELLANEOUS

- Pizza-Schule reserves the right to make changes to the regulations in order to improve the running of the event.
- Pizza-Schule holds the advertising rights relating to participants in each category and may use photographic, video and other material produced during the event without owing compensation to the participants.

RÈGLEMENT OFFICIEL 2027

14. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker – German Pizza Cup 2027

15 March 2027 · INTERNORGA Hamburg · Halle B7 · Stand B7.303

INSCRIPTION

- Tous les pizzaiolos et pizzaiolas professionnels âgés d'au moins 16 ans peuvent participer au championnat.
- Inscription : des frais de 50,00 euros (TVA incluse) sont prévus pour le Kit de Bienvenue, comprenant un tablier, un T-shirt unisexe, un Pizza Book, une médaille et un certificat, des échantillons de produits des partenaires du championnat ainsi que des billets d'entrée au salon.
- Afin de garantir la disponibilité des places, les participants inscrits doivent signaler toute absence par e-mail à info@pizza-schule.de. En cas d'absence, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

ACCREDITATION

Le jour de la compétition, les participants doivent se présenter à l'heure au Pizza Point de Pizza-Schule avec une pièce d'identité valide afin de confirmer leur inscription.

- Le check-in est obligatoire à 10 h 15 afin de confirmer la présence.
- Un tirage au sort sera ensuite effectué et un numéro sera attribué à chaque participant afin de déterminer l'ordre de passage.
- Les participants recevront un T-shirt officiel du championnat, qui devra être porté pendant la compétition.
- Les participants qui en ont besoin peuvent déposer les ingrédients nécessaires à la compétition directement au Pizza Point. Les ingrédients doivent être conservés dans des contenants fermés et identifiés au nom du participant. Pizza-Schule décline toute responsabilité concernant la conservation des ingrédients.
- L'absence au moment de l'accréditation entraîne la disqualification directe du championnat, sauf si elle est approuvée par les autres participants présents.

TENUE VESTIMENTAIRE

- Le port du T-shirt fourni par l'organisation est obligatoire.
- Il est interdit de porter des marques commerciales ou des logos d'entreprises qui ne sont pas sponsors du championnat.
- Le port d'un couvre-chef (chapeau ou bandana), d'un pantalon adapté et de chaussures appropriées est obligatoire.
- Les bracelets, bagues, montres et accessoires similaires ne sont pas autorisés.
- Pénalités : l'absence de couvre-chef entraîne une pénalité de -5 points ; une tenue incomplète ou insuffisamment propre entraîne une pénalité de -5 points ; le port de bracelets, montres ou bagues entraîne également une pénalité de -5 points.

DÉROULEMENT DE LA COMPÉTITION

- La compétition se déroule avec des fours électriques à des températures comprises entre 350 et 450 °C.
- Aucun participant ne peut quitter la zone de compétition avant la fin de la dernière évaluation du jury.
- Chaque concurrent peut préparer au maximum 2 pizzas : une à des fins de démonstration, qui sera présentée au public, et une destinée au jury technique.

- Le temps maximum de préparation de la pizza est de 15 minutes après autorisation du directeur de la compétition.
- À la fin de sa prestation, chaque concurrent doit débarrasser son poste des ingrédients et du matériel utilisés et laisser l'espace propre. À défaut, une pénalité de -5 points peut être appliquée.

SPÉCIFICATIONS DES CATÉGORIES

Les pizzas en compétition seront évaluées par un jury qualifié selon les critères suivants : PRÉPARATION / MANIPULATION / GOÛT / CUISSON. Les catégories de compétition sont :

1. Pizza Classica Gourmet

Les ingrédients sont au libre choix du participant. Cette catégorie permet d'être créatif et d'exprimer librement son propre style ; un bord défini n'est pas obligatoire. Des pâtes réalisées avec des farines alternatives ou des ingrédients particuliers peuvent être proposées, par exemple graines de chanvre, charbon végétal, farines complètes ou fermentées. La garniture doit être équilibrée en goût et soignée dans sa présentation.

2. Pizza Napoletana Moderna (Contemporanea)

Margherita (Fior di Latte ou Bufala) ou Marinara. Pour la pizza napolitaine moderne ou contemporaine, des pré-ferments tels que la Biga peuvent être utilisés. La pizza doit présenter un bord bien défini et une maturation correcte selon le type de farine utilisé. Elle ne peut pas être garnie avec des ingrédients autres que ceux prévus pour la Margherita ou la Marinara. Un membre du jury observera l'étalage et la cuisson de la pizza.

ATTENTION : la pizza ne peut pas être garnie avec des ingrédients autres que ceux prévus pour la Pizza Margherita ou la Marinara.

- Les participants doivent apporter tous les ingrédients ainsi que la pâte nécessaires à la compétition. Des tomates Mutti et de la mozzarella Fior di Latte seront mises à disposition de ceux qui le souhaitent ou en ont besoin.
- Les pizzas dessert sont exclues de la compétition. Chaque concurrent peut utiliser ses propres ingrédients, à condition qu'ils soient comestibles.

JURY / CLASSEMENT / POINTS

- Le jury technique sélectionné par l'organisation évaluera les pizzas à l'aide de fiches de notation de 10 à 100 points. Le score final sera calculé sur la base de la moyenne des notes attribuées.
- La décision du jury est définitive et sans appel.
- Chaque concurrent pourra consulter le classement, qui sera publié en ligne et également disponible au Pizza Point de Pizza-Schule à la fin de la manifestation.

DIVERS

- Pizza-Schule se réserve le droit d'apporter des modifications au règlement afin d'améliorer le déroulement de la manifestation.
- Pizza-Schule détient les droits publicitaires relatifs aux participants de chaque catégorie et peut utiliser les photographies, vidéos et autres contenus réalisés pendant la manifestation sans verser de compensation aux participants.