2023
2024

BakkersVak Wedstrijden

Nederlandse kampioenschappen

7 & 8 NOVEMBER 2023

Abe Lenstra Stadion - Heerenveen

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2
Voorwoord	7
Wedstrijdvoorwaarden	10
Inleveren producten	14
Prijsuitreiking	18
Bokalen & Trofeëen	20
Producteisen Specials	25
Producteisen Talent van het Jaar	30
Producteisen Koekbakken	34
Producteisen Banketbakken	38
Producteisen Broodbakken	43
Colofon	49

Durf te innoveren!

En win de innovatietrofee

mercurius

VERZEKEREN MET VERSGARANTIE

www.mercuriusnv.nl • info@mercuriusnv.nl • Telefoon 033 - 247 5555

Compad
Reclamestudio

Scoor ook met uw webshop!

Voor een **uitgebreide, gebruiksvriendelijke webshop,** geheel in uw huisstijl bent u bij Compad Reclamestudio aan het juiste adres. Wij leveren uw webshop kant-en-klaar op, **inclusief hosting en SSL beveiligingscertificaat**. Uw webshop kan daarbij gekoppeld worden aan Compad Bakkerij. Zodat al uw bestellingen direct op uw baklijsten komen.

Meer weten over onze webshops?
Vraag een gratis online inspiratietour aan

Compad
Reclamestudio

Compad Reclamestudio
Demmersweg 92 Hengelo • 074 -3200 200
info@compadstudio.nl • **www.compadstudio.nl**

bakeplus

Wij helpen jou verder op weg

Bakeplus Haaften
Hertog Karelweg 19
4175 LS Haaften
0418-597 444
info.haaften@bakeplus.nl

Bakeplus Steenwijk
Veenderij 3
8331 VH Steenwijk
088-501 7777
info.steenwijk@bakeplus.nl

Bakeplus Venlo
Hudsonweg 7
5928 LW Venlo
077-382 9090
info.venlo@bakeplus.nl

www.bakeplus.nl

Uniek speltbrood!

Spelt

zonnepit volkoren

Geïnteresseerd in ons **nieuwe** SPELT ZONNEPIT VOLKOREN en het bijbehorende promotiemateriaal? Vraag ernaar bij uw IREKS baktechnisch adviseur of mail naar: **marketing@ireks.nl.**

IREKS

IREKS NEDERLAND B.V. | Industrieweg 81a | 5591 JL Heeze | NEDERLAND | Tel.: +31 40 226 38 00 | info@ireks.nl | www.ireks.nl

Als nieuwe voorzitter presenteer ik u met trots het nieuwe wedstrijdboekje voor de Nederlandse kampioenschappen BakkersVakWedstrijden 2023. De Stichting BakkersVakWedstrijden organiseert al jarenlang in november een wedstrijd voor ambachtelijke brood-, koek- en banketbakkers. In 2022 waren dat voor het eerst de Nederlandse kampioenschappen. Want wat ooit begonnen is als een vakwedstrijd voor de noordelijke provincies is door de jaren heen uitgegroeid tot een landelijk fenomeen.

Bereid uw deelname goed voor!
In dit boekje vindt u alle informatie om deel te nemen aan de wedstrijden:

- Wedstrijdvoorwaarden
- Waar en wanneer u de producten kunt inleveren
- Alle categorieën en trofeeën waaraan u kunt deelnemen
- Specifieke keuringseisen voor alle producten
- Het programma van de wedstrijddagen

Hebt u toch nog vragen?
Stuur dan een mail naar: info@bakkersvakwedstrijden.nl.

Wij wensen u veel succes met de voorbereidingen. Vergeet niet dat oefenen nuttig is en dat meedoen aan de wedstrijd uw vakkennis en deskundigheid vergroot. Het competitie-element stimuleert elk jaar opnieuw deelnemers en hun teams om het nog beter te doen. Daarvoor is het absoluut noodzakelijk om goed op elkaar ingespeeld te zijn. Goede samenwerking, vakkennis, ervaring én teamspirit maakt het werken in het bakkersvak de moeite waard. En als u dan ook nog naar huis gaat met een van de trofeeën die te winnen zijn, dan is dat de spreekwoordelijke 'kers op de taart'.

Schrijf dus snel in via de website: www.bakkersvakwedstrijden.nl.

Graag wil ik mijn dank uitspreken aan onze hoofdsponsors, subsponsors en de vele vrijwilligers die de Nederlandse kampioenschappen BakkersVakWedstrijden ook dit jaar weer mogelijk maken.

Tot 7 of 8 november in Heerenveen.

Marco Lenes,
voorzitter Stichting BakkersVakWedstrijden

Helemaal klaar voor de feestdagen!

met een professionele productfolder of bestellijst

- Eigen foto's en assortiment
- Opmaak in uw huisstijl
- In verschillende formaten en uitvoeringen

NEEM CONTACT OP VOOR MEER INFORMATIE

Buro mc Marketing & Creatie

promotie@buromc.nl | 088 234 17 00

www.buromc.nl

Sonneveld
inspiring bakery solutions

HAAL MEER UIT HET NAJAAR!

Ontdek ons spijs assortiment!

Verwen en verras jouw klanten

Scan & ontdek!

INLEVEREN PRODUCTEN

Dinsdag 7 november 2023
Abe Lenstra Stadion,
van 12.00 tot 17.00 uur.
Ingang J - Oostzijde Stadionweg - Heerenveen

Wedstrijdvoorwaarden:

- Iedere bakker (ondernemer en/of werknemer) mag meedoen met de wedstrijden.
- Inschrijven kan via de website **www.bakkersvakwedstrijden.nl**:

(1) Klik op aanmeldformulier.

(2) Vul het formulier in en kruis voor akkoord de eenmalige machtiging aan.

(3) Klik op verzenden.
(U ontvangt direct een ontvangstbevestiging per e-mail. In deze mail zijn de producten, waarvoor u heeft ingeschreven, vermeld. Heeft u geen bevestiging ontvangen, dan is er helaas iets misgegaan en dient u opnieuw in te schrijven).

- U dient voor het sluiten van de inschrijving het inschrijfgeld te hebben overgemaakt, anders wordt uw deelname geannuleerd.
- Bij het inleveren van de producten op 7 november, dient u het ontvangstbewijs dat u heeft gekregen via de mail, uitgeprint mee te brengen.
- Bij inlevering van de producten wordt een envelop met wedstrijdnummers afgegeven. Diegene die de producten inlevert moet zelf de producten uitpakken en voorzien van die wedstrijdnummers.
- Producten niet aanleveren met of op schaaltjes, borden en dergelijke.
- Op of aan de inzendingen mogen geen kenmerken worden aangebracht waaruit blijkt wie de inzender van het product is.
- Voldoen de ingezonden producten niet aan de producteisen (zoals vermeld bij de klassen), dan worden deze producten niet beoordeeld en uit de wedstrijd gehaald.
- Is het gewicht vermeld in de omschrijving van de klasse, dan is een afwijking van maximaal 10% toegestaan. Is alleen een maximaal gewicht vermeld, dan is elk gewicht daaronder toegestaan. Is er een maximaal en een minimaal gewicht vermeld, dan mag het product niet meer wegen dat het maximale gewicht en niet minder dan het minimale gewicht.

Over de uitslag van de wedstijd kan niet worden gecorrespondeerd.

TIPS VOORDAT U VAN START GAAT

1. Lees de wedstrijdvoorwaarden goed door.
2. Houd u aan de producteisen die bij de klassen staan. Het zou een bittere tegenvaller zijn als u deze niet goed hebt gelezen en uw product door de Permanente Wedstrijd Commissie gediskwalificeerd wordt.
3. Schrijf op tijd in. De sluitingsdatum is **vrijdag 3 november om 12.00 uur.**
4. Maak een tijdsplan en neem voldoende tijd om uw producten te testen.
5. Maak gebruik van uw passie voor het ambacht en de creativiteit van uw team.
6. Durf kritisch te zijn op uw inzending. Houd er rekening mee dat uw producten worden uitgestald naast vergelijkbare producten van uw collega's.
7. Controleer voor inzending of uw producten voldoen aan alle producteisen.
8. Zorg ervoor dat uw producten **dinsdag 7 november** uiterlijk **om 17.00** uur zijn ingeleverd bij het Abe Lenstra Stadion.

Beko Techniek

Oliebollenbakapparaten BO-serie

De beste techniek voor de lekkerste oliebol

BO100

BO200

BO300

BO400

Vertrouwde kwaliteit oliebollen-bakapparaten van Beko Techniek in vier types: BO100, BO200, BO300 en BO400. Standaard in RVS, diverse capaciteiten, olieaftapkraan aan onderzijde, elektronisch instelbare temperatuurregeling, verrijdbaar uitgevoerd, met zij- of achteruitlektafel. Uit te breiden met mandendoorschuifsysteem, -uitneemsysteem, -retour, dompelrekken en diverse werkbladen. Uitstekend te combineren met doseermachine.

Manden-uitneemsysteem

Unidos met automatisch doorschuifsysteem

Mandenretour

Meer info online

Vraag uw Beko Techniek-verkoopadviseur naar mogelijkheden en prijzen.

Bijsterhuizen 5022
6604 LZ Wijchen

024 648 62 88

www.beko-techniek.nl

O-tentic Tradizione en Durum

Geweldige smaak? ✔

Goed verhaal? ✔

Desem wetgeving? ✔
(met O-tentic Tradizione)

O-tentic producten van Puratos: Geschikt voor al uw desem én rustieke broden

Bij desembrood draait alles om nóg meer smaak, textuur en een goed verhaal. Mooie en heerlijke desembroden kunt u nu ook eenvoudig zelf maken, volledig passend binnen de nieuwe desem wetgeving, met slechts 4 ingrediënten: bloem/meel, water, zout en **O-tentic Tradizione**.

Door 4% O-tentic Tradizione aan uw deeg toe te voegen kunt u zowel via een directe methode als via overnight-systeem, elk wenselijk type desembrood maken.

Met **O-tentic Durum** kunt u nog steeds de heerlijkste rustieke broden en broodjes maken. Helaas kunt u dan niet aan de nieuwe desem wetgeving voldoen, maar mag u dit wel onder een eigen fantasie-naam verkopen, zonder de toevoeging desem te gebruiken.

O-tentic is gemaakt van Durumtarwe en gebaseerd op het lekkerste brood ter wereld, het Italiaanse Pane di Altamura. Geniet van de smaak, de historie en het gemak van O-tentic.

De toekomst van brood ligt in het verleden.

puratos
Food Innovation for Good

Inleveren producten

Voor de titel Talent van het Jaar geldt:

- Alle producten van de klassen 6, 7 en 8, zoals vermeld op pagina 30 en 31, moeten worden ingeleverd.
- De deelnemers mogen op 7 november 2023 nog geen 22 jaar oud zijn.

Voor de titel Nederlands Kampioenschap Koekbakken geldt:

- Alle producten van de klassen 9, 10, 11 en 12, zoals vermeld op pagina's 34 en 35, moeten worden ingeleverd.

Voor deelname Nederlands Kampioenschap Banketbakken geldt:

- Alle producten van de klassen 13, 14, 15, 16, 17 en 18, zoals vermeld op pagina's 38 t/m 40, moeten worden ingeleverd.

Voor deelname Nederlands Kampioenschap broodbakken geldt:

- Alle producten van de klassen 19, 20, 21, 22, 23 en 24, zoals vermeld op pagina's 43 t/m 45, moeten worden ingeleverd.

Voor de klassen geldt:

- De deelnemers met het hoogste aantal punten in de bijbehorende klassen winnen de wisseltrofee.

Klasse 1 Innovatietrofee 2023: vegansnack

Deelnemers aan deze klasse mogen zelf bepalen of zij een brood-, een banketsnack, of een combinatie daarvan, inzenden. Er mogen meerdere grondstoffen worden gebruikt, echter het gebruik van een vegan product is verplicht. Vorm, gewicht, maat en afwerking zijn vrij.

De voorwaarden waaraan u zich dient te houden:

1. Er moet duidelijk gemaakt worden dat het gaat om een vegan product.
2. Het product moet als snack geconsumeerd kunnen worden.
3. Het product moet origineel en vernieuwd zijn.
4. Er moet een passende naam aan het product gegeven worden.
5. De Vegansnack moet gepresenteerd worden zoals u een nieuw product in uw winkel introduceert. De jury beoordeelt de totale presentatie inclusief de verpakking.
6. Bij de inzending moet een (op papier) uitgewerkt recept met foto van de snack ingeleverd worden. Dat recept komt tijdens de BakkersVakWedstrijden bij uw product te liggen. (Levert u geen recept in, dan wordt uw inzending niet beoordeeld.)

Klasse 5 Sierstuk trofee 2023:

Thema: Er is dit jaar gekozen om geen thema vast te leggen, daarmee kunnen de deelnemers hun volledige creativiteit benutten om een mooi sierstuk te maken.

Alles kan en mag, mits het sierstuk voldoet aan de volgende voorwaarden:

1. Het sierstuk mag gemaakt zijn van: chocolade, marsepein, brooddeeg, suikerwerk, enz. of een combinatie daarvan.
2. Het sierstuk moet voor 90 procent gemaakt zijn met eetbare producten. Dat geldt zowel voor volume als gewicht. Niet eetbare onderdelen van het sierstuk mogen alleen ter ondersteuning worden gebruikt.
3. Het sierstuk mag maximaal 1 meter breed, 1 meter lang en 1 meter hoog zijn.
4. U moet het sierstuk zelf dinsdagmiddag 7 november tussen 12.00 en 17.00 uur opbouwen in de wedstrijdzaal in het Abe Lenstra Stadion.
5. U dient er rekening mee te houden dat het sierstuk tenminste 2 dagen in die wedstrijdzaal blijft staan en niet gekoeld kan worden opgeslagen.

TenBa

BAKKERIJ ADVIES | TAXATIE | REALISATIE

Wees trots op je product!

Veel succes!

Informatie aanvragen

info@tenba-bv.nl
+31(0)317-471211

Compad Software

Vraag een vrijblijvende online demonstratie aan!

Compad Bakkerij, complete automatisering van etikettering tot productielijsten

Al bijna 15 jaar is Compad de automatiserings-partner van de BakkersVakWedstrijden. Dit kunnen wij ook voor uw bakkersbedrijf zijn.

Naast een etiktteringsoplossing leveren wij ook complete oplossingen waarmee u bestelprocessen van kassa en webshop tot productieplanning en facturering volledig kunt automatiseren. En dat tegen een betaalbare prijs!

Bel voor een online demonstratie 074-3200 000 of vraag onze GRATIS 30 dagen proefversie Compad Bakkerij aan!

Compad Software

Compad Software
Demmersweg 92 Hengelo • 074 -3200 000
info@compad.nl • **www.bakkerijsoftware.com**

Prijsuitreiking op woensdag 8 november 2023

14.00 - 19.00 uur:
Bezichtiging wedstrijdproducten in de Rode Zaal van het Abe Lenstra Stadion. De toegang is aan de Oostzijde (Stadionweg) bij ingang J. U kunt parkeren op P4 of P3. Volg de informatieborden.

14.00 - 16.00 uur:
Ophalen bestelde buffet- en consumptiemunten in de Rode Zaal.

16.00 - 17.30 uur:
Prijsuitreiking in het Fryslân Fean Plaza van het Abe Lenstra Stadion.

17.45 - 18.30 uur:
Ophalen keuringsformulieren en trofeeën 1e, 2e en 3e plaatsen in de Rode Zaal.

17.45 - 19.00 uur:
Buffet geopend. U dient bij inschrijving voor de wedstrijden op het aanmeldformulier aan te geven met hoeveel personen u aan het buffet wilt deelnemen en hoeveel consumptiemunten u wilt bestellen. (Op 8 november zijn cash- of pinbetalingen in het Abe Lenstra Stadion niet mogelijk.)

Dawn; uw partner voor banketinspiratie!

Bij Dawn Foods weten we dat u trots bent op de ambachtelijke creaties die u voor uw klanten maakt en op de familierecepten die u misschien al generaties lang hebt door gegeven. En dat zijn wij ook. Onze deskundige bakkers zijn dagelijks bezig om klassieke recepten een nieuwe en innovatieve twist te geven. Graag delen wij onze kennis met u voor meer efficiency, kostenbesparing en recepten passend bij de markt van vandaag.

Dawn Foods Benelux
Karolusstraat 14 C | 4903 RJ Oosterhout
0162 799 010 | info.nederland@dawnfoods.com

Vind uw inspiratie en support op dawnfoods.com

Kampioensbokalen

- **Talent van het jaar 2023**
- **Nederlands kampioen koekbakken 2023**
- **Nederlands kampioen banketbakken 2023**
- **Nederlands kampioen broodbakken 2023**

Deze bokalen worden beschikbaar gesteld door de Stichting BakkersVakWedstrijden en blijven eigendom van de winnaars.

Trofeeën klassen 9 t/m 24

De trofeeën van de klassen 9 t/m 24 worden uitgereikt namens de sponsors. De winnaars mogen deze wisseltrofeeën in hun bezit houden tot de volgende editie van BakkersVakWedstrijden.
Als één en dezelfde winnaar een trofee driemaal achter elkaar wint, dan mag die winnaar de trofee houden. Beide andere keren wordt de wisseltrofee door de organisatie van BakkersVakWedstrijden vlak voor de nieuwe editie bij de winnaars opgehaald.

Wij vragen de winnaars van deze trofeeën:
- *Deze goed te onderhouden;*
- *Deze terug te geven in oktober 2024;*
- *Bij beschadiging de trofee op eigen kosten te laten repareren, of de kosten voor reparatie aan de Stichting BakkersVakWedstrijden te voldoen.*

Kampioensbokaal Talent van het Jaar 2023

Bakkers en baksters, die op 7 november jonger zijn dan 22 jaar, kunnen meedingen naar de titel Talent van het jaar 2023. Zij moeten zich als persoon inschrijven met hun eigen voor- en achternaam en producten inzenden voor alle drie de onderstaande klassen. De deelnemer met het hoogste aantal punten van drie klassen is de talent van het jaar 2023. Hij of zij mag zich echter geen Nederlands kampioen noemen.
Het wedstrijdprogramma voor Talent van het Jaar 2023 bestaat uit:

- **Klasse 6** Roomboterkoekjes
- **Klasse 7** Vlechtbroodjes
- **Klasse 8** Getoerd gerezen gevuld, hartig & zoet

Producteisen staan op pagina 30 en 31

Kampioensbokaal Nederlands kampioen Koekbakken 2023

De deelnemer met het hoogste aantal punten van onderstaande vier klassen is de Nederlands kampioen koekbakken 2023. Om aanspraak te kunnen maken op de titel moeten deelnemers producten inleveren voor alle vier de klassen. Het wedstrijdprogramma voor het Nederlands kampioenschap koekbakken 2023 bestaat uit:

- **Klasse 9** Taaipop
- **Klasse 10** Ontbijtkoek
- **Klasse 11** Notenkoek
- **Klasse 12** Oudewijvenkoek

Producteisen staan op pagina 34 en 35

Kampioensbokaal Nederlands kampioen Banketbakken 2023

De deelnemer met het hoogste aantal punten van onderstaande zes klassen is de Nederlands kampioen banketbakken 2023. Om aanspraak te kunnen maken op de titel moeten deelnemers producten inleveren voor alle zes de klassen. Het wedstrijdprogramma voor het Nederlands kampioenschap banketbakken 2023 bestaat uit:

- **Klasse 13** Roomboter sprits
- **Klasse 14** Roomboter amandelletter S
- **Klasse 15** Vormbonbons
- **Klasse 16** Bavaroisetaartje
- **Klasse 17** Roombotercake
- **Klasse 18** Gevulde koek

Producteisen staan op pagina 38 t/m 40.

Kampioensbokaal Nederlands kampioen Broodbakken 2023

De deelnemer met het hoogste aantal punten van onderstaande zes klassen is de Nederlands kampioen broodbakken 2023. Om aanspraak te kunnen maken op de titel moeten deelnemers producten inleveren voor alle zes de klassen. Het wedstrijdprogramma voor het Nederlands kampioenschap broodbakken 2023 bestaat uit:

- **Klasse 19** Zachte witte bollen
- **Klasse 20** Croissants (ongevuld)
- **Klasse 21** Volkorenbusbrood
- **Klasse 22** Weihnachtsstol
- **Klasse 23** Ciabatta
- **Klasse 24** Meergranen Desem vloerbrood

Producteisen staan op pagina 43 t/m 45.

VOOR DE LEKKERSTE OLIEBOL

SCAN DE QR-CODE EN DOWNLOAD HET RECEPT VOOR DEZE OVERHEERLIJKE OLIEBOLLEN.

OLIEBOLLEN-MIX

Uitvoerig getest door bakkers. Hun oordeel:

- *Significant luchtiger*
- *Extra krokant*
- *Veel malser*

Met deze drie producten maak je de lekkerste oliebollen

SUPER PATENT KRISTAL

Premium tarwebloem met hoog eiwitgehalte en een hoog gashoudend vermogen.

- *Krokant & luchtig*
- *Mooie bakaard*
- *Geen krimp*
- *Constante vorm*
- *Geen koppigheid*
- *Inpasbaar in elk bestaand proces*

VOLKOREN ARTISANAAL T150

Hoogwaardige 100% volkorenmeel zonder ascorbinezuur en enzymen: E-nummervrij.

Kant & klare mix voor oliebollen van hoogwaardige kwaliteit. Alleen gist en water toevoegen.

WWW.ROYALKOOPMANS.COM

koopmans

Pioniers in graan sinds 1846

Al 170 jaar de kwaliteit van smaak

Oog voor kwaliteit. Aandacht voor detail. Focus op smaak. Dit zijn de ingrediënten die Royal Polak Spices dé kaneelspecialist maakt.

Broekslagen 16 | 8331 TJ Steenwijk |
info@royalpolakspices.com | +31(0) 521 514 040

Specials 5 troffeëen

€ 7,00 inschrijfgeld per klasse

Mercurius - Innovatie

Klasse 1

Product	Vegansnack
Gewicht (gebakken)	N.v.t.
Toegestane afwijking	N.v.t.
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	De regels omtrent de innovatie staan op bladzijde 15. Bij twijfel oordeelt de Permanente Wedstrijd Commissie.

mercurius
VERZEKEREN MET VERSGARANTIE

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk 2x
- Model/vormgeving
- Presentatie/verpakking
- Originaliteit/creativiteit
- Smaak/aroma
- Afwerking
- Receptuitwerking
- Innovatie 2x

Beko Techniek - Oliebollen

Klasse 2

Product	Gevulde Oliebollen
Gewicht (gebakken)	90 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	6 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	De oliebollen moeten gevuld zijn

BEKO
Beko Techniek

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Volume
- Model/afwerking
- Korsteigenschappen
- Eeteigenschappen
- Structuur
- Smaak/aroma
- Vet/olie 2x

Bakeplus - Roggebrood

Klasse 3

Product	Roggebrood (blok)
Gewicht (gebakken)	1000 gram
Toegestane afwijking	+ 50 gram / - 50 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

bakeplus bakery & food solutions

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Kleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Eeteigenschappen
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak
- Aroma

Sonneveld - Suikerbrood

Klasse 4

Product	Suikerbrood
Gewicht (gebakken)	850 gram
Toegestane afwijking	+ 50 gram / - 50 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Sonneveld inspiring bakery solutions

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Kleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Korsteigenschappen
- Kruimkleur
- Vulling
- Smaak/aroma
- Malsheid

TenBa - Trofee sierstuk

Klasse 5

Product	Vrij
Gewicht (gebakken)	N.v.t.
Toegestane afwijking	N.v.t.
Aantal	1 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	De regels omtrent de sierstuk staan op bladzijde 15. Bij twijfel oordeelt de Permanente Wedstrijd Commissie.

TenBa
BAKKERIJ ADVIES | TAXATIE | REALISATIE

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk 2x
- Technieken 2x
- Opbouw
- Originaliteit
- Toepassing thema 2x
- Kleuren
- Afwerking

Kampioens Kapsel
Kapselmix de Luxe
Stabiele bakaard, ragfijne structuur en een verbazingwekkend volume.
BAKELS

Wij zijn dé groothandel die naast je staat. Voor bakkers, patissiers, chocolatiers en ijsbereiders. Meer weten? Ga naar beko-groothandel.nl

Niels Bohrweg 101 • 3542 CA Utrecht • +31 (0) 30 247 30 50

Daar blijf je het mee maken

beko-groothandel.nl

Talent van het jaar

Roomboterkoekjes

Klasse 6

Product	Roomboterkoekjes
Vorm	3 verschillende modellen
Gewicht (gebakken)	250 gram totaal
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	N.v.t.
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Geen namen of logo's van inzender of bedrijf vermelden op de verpakking

BakkersVak Wedstrijden
Nederlandse kampioenschappen

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Smaak 2x
- Kleur
- Bakaard
- Modellen
- Structuur
- Volume
- Afwerking
- Brosheid

Vlechtbroodjes

Klasse 7

Product	Vlechtbroodjes
Vorm	3 verschillende modellen
Gewicht (gebakken)	55 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	9 stuks (3x3)
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

BakkersVak Wedstrijden
Nederlandse kampioenschappen

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Modellen
- Afwerking
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak
- Aroma

Getoerd gerezen gevuld, hartig en zoet

Klasse 8

Product	Getoerd gerezen gevuld, hartig en zoet
Gewicht (gebakken)	80 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	6 stuks: 3 hartig en 3 zoet
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Producten moeten in eigen bakkerij vervaardigd zijn. Bij twijfel oordeelt de Permanente Wedstrijd Commissie.

BakkersVak Wedstrijden
Nederlandse kampioenschappen

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Modellen
- Afwerking
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Vullingen

DEELNEMERS AAN DE WEDSTRIJD TALENT VAN HET JAAR MOGEN OP 7 NOVEMBER 2023 NOG GEEN 22 JAAR ZIJN. ZIJ BETALEN GEEN INSCHRIJFGELD EN MOETEN ZICH APART PER PERSOON INSCHRIJVEN MET VERMELDING VAN DE (EIGEN) VOOR- EN ACHTERNAAM.

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

WOW WITH 5 COLORS OF CHOCOLATE

Onze chocolade is duurzaam en vanaf nu traceerbaar tot aan de bron. Track & Trace de herkomst van jouw chocolade hier.

cocoa HORIZONS

Dit is hoe goed vegan kan zijn.

Jouw gebak maak je nu Vegan!

Debic Vegantop biedt een perfecte vegan topping met een subtiele neutrale smaak voor al jouw creaties. Vegantop is een plantaardig alternatief voor slagroom en is gemaakt en getest door professionals zoals jij.

- Vries- en dooistabiel
- Combineert uitstekende opkloppresta ties met een subtiele smaak
- Geschikt voor alle patisserie- en gebakstoepassingen

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

Ontdek meer over **Vegantop!**

Nederlands Kampioenschap Koekbakken

troffeëen

€ 7,00 inschrijfgeld per klasse

Compad Software - Taaitaai

Klasse 9

Product	Taaipop
Vorm	Pop
Gewicht (gebakken)	200 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Compad Software

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Eeteigenschappen
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Dawn Foods - Ontbijtkoek

Klasse 10

Product	Ontbijtkoek
Gewicht (gebakken)	500 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Dawn

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Eeteigenschappen
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Koopmans Meel - Ontbijtkoek gevuld

Klasse 11

Product	Notenkoek
Gewicht (gebakken)	550 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

koopmans

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Eeteigenschappen
- Kruimkleur
- Malsheid
- Smaak/aroma
- Structuur/vulling

Royal Polak Spices - Oudewijvenkoek

Klasse 12

Product	Oudewijvenkoek
Gewicht (gebakken)	500 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

J.S. POLAK
Koninklijke
Specerijenmaalderij b.v.

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Eeteigenschappen
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Het geluid van **succes!**

Al meer dan 120 jaar staan we achter en naast de bakker. Om **samen** een **succes** te maken van dit prachtige, ambachtelijke, creatieve en heerlijke vak. Weet ons te vinden!

zeelandia_nl

ZeelandiaNederland

Zeelandia Nederland

keep**exploring.**

Zeelandia

T (0800)0367
E info@zeelandia.nl
W www.zeelandia.nl

“Wij gaan net als u voor het allerbeste!”

Probeer eens Damco stollenpoeder in combinatie met Damco amandelspijs.

Binnen de bakkerswereld is Royal Steensma een begrip en kan een totaalassortiment van hoogwaardige grondstoffen voor de (banket)bakkerij leveren. Door onze ruime ervaring weten wij exact waar onze producten aan moeten voldoen zodat u er goed, efficiënt en kostentechnisch optimaal mee kunt werken.

Royal Steensma
BAKERY INGREDIENTS

Galvanistraat 1, 8912 AX Leeuwarden, 088 16 32 000, www.steensma.com

Nederlands Kampioenschap Banketbakken

6 troffeëen

€ 7,00 inschrijfgeld per klasse

Bakels Senior - Roomboterkoekjes

Klasse 13

Product	Roomboter sprits
Gewicht (gebakken)	250 gram totaal
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	N.v.t.
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Geen namen of logo's van inzender of bedrijf vermelden

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Smaak 2x
- Kleur
- Bakaard
- Modellen
- Structuur
- Volume
- Afwerking
- Brosheid

Beko Groothandel - Korstwerk

Klasse 14

Product	Roomboter amandelletter S
Gewicht (gebakken)	500 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 50 gram / - 50 gram
Aantal	2 stuks letter S
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

BEKO
Beko Groothandel

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Kleur spijs
- Verhouding deeg/vulling
- Bakaard
- Smaak korst
- Smaak vulling
- Glans/afwerking
- Model 2x

Callebaut - Chocolade

Klasse 15

Product	2 soorten Vormbonbons
Gewicht (gebakken)	N.v.t.
Toegestane afwijking	N.v.t.
Aantal	12 stuks, 2 modellen, 6 stuks per model
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Informatie over samenstelling en vulling op papier aanleveren (recept). Geen namen of logo's van inzender of bedrijf vermelden.

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Verhoudingen
- Mouleren/ dikte chocolade
- Glans chocolade
- Breuk chocolade
- Structuur/ opbouw vulling
- Vormen
- Smaak
- Originaliteit
- Recept

Debic - Desserttaartje

Klasse 16

Product	Bavaroisetaartje
Gewicht (gebakken)	750 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 50 gram / - 50 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Debic
Gemaakt voor professionele handen.

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Model
- Opbouw
- Vulling
- Afwerking
- Smaak
- Eeteigenschappen
- Decoratie
- Originaliteit
- Smaakcombinaties

Royal Steensma - Cake

Klasse 17

Product	Roombotercake
Gewicht (gebakken)	450 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Royal Steensma BAKERY INGREDIENTS

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Model
- Kleur
- Bakaard
- Volume
- Afwerking 2x
- Smaak/Aroma 2x
- Eeteigenschappen

Zeelandia - Stukwerk

Klasse 18

Product	Gevulde koek
Gewicht (gebakken)	100 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	4 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Zeelandia

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Kleur
- Smaak koek
- Smaak vulling
- Verhouding deeg/ vulling
- Bakaard
- Vorm
- Afwerking
- Malsheid vulling
- Volume

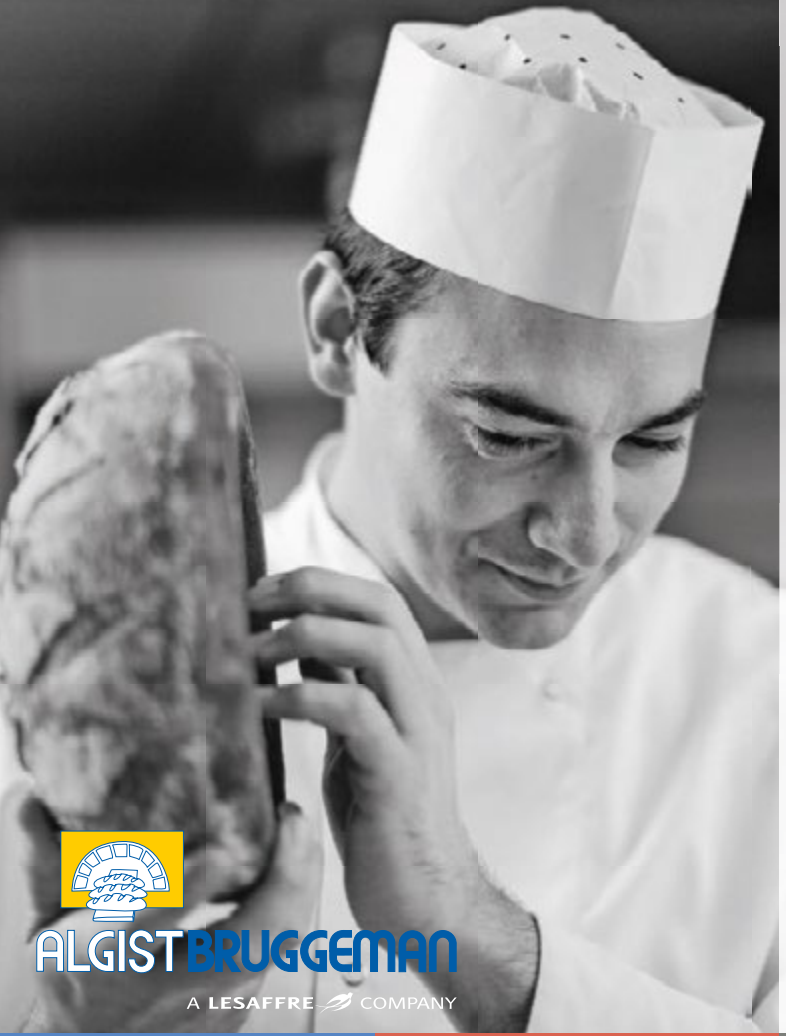
Konings *Liquid Solutions*®
FOR TOMORROW'S BAKERS

De bakker van morgen kiest voor Konings Liquid Solutions

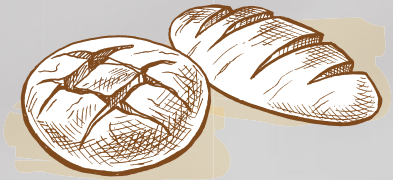
Voeg eenvoudig en hygiënisch vloeibare gist of bvm toe aan de broodbereiding.

AB | MAURI

abmauri.nl | T. 078- 6525600 | E. info.nl@abmauri.com | Dordrecht



ALGIST BRUGGEMAN
A LESAFFRE COMPANY



ALGIST BRUGGEMAN.
JOUW EXPERT IN BROOD.

Want soms heb je een expert als partner broodnodig.

- Met het complete gistgamma van **Algist Bruggeman** ontdek je meteen waarom we de referentie zijn in gist: vers; vloeibaar of in vaste vorm, instant, onze gist maakt het keer op keer waar.
- Met **Croustilis en Pulso** haal je 2 merken in huis die je een volledig assortiment bieden voor broodverbetering.
- Met **Livendo desems** varieer je met smaak en aroma, maar steeds met hoogstaande kwaliteit.
- Met onze **premixen en mixen** maken we het je makkelijker dan ooit: de snelste weg naar optimale bakresultaten.

www.algistbruggeman.be
marketing@algistbrug.be
www.facebook.com/Algistbruggeman

Gist | Desems | Broodverbeteraars | Mixen & premixen

Nederlands Kampioenschap Broodbakken

6 troffeëen

€ 7,00 inschrijfgeld per klasse

AB Mauri - Kleinbrood

Klasse 19

Product	Zachte witte bollen
Gewicht (gebakken)	55 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	4 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

AB MAURI

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Aroma
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak
- Malsheid

Algist Bruggeman - Getoerd gerezen

Klasse 20

Product	Croissants (ongevuld)
Gewicht (gebakken)	80 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 10 gram / - 10 gram
Aantal	4 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Croissants moeten in eigen bakkerij vervaardigd zijn. Bij twijfel oordeelt de Permanente Wedstrijd Commissie.

ALGIST BRUGGEMAN

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Krokantheid
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Dossche Mills - Busbrood

Klasse 21

Product	Volkorenbusbrood
Gewicht (gebakken)	Heel (volgens hoeveelheidsaanduiding broodbesluit)
Toegestane afwijking	N.v.t.
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

Dossche Mills

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Krokantheid
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Holland Meel - Gevuld brood

Klasse 22

Product	Weihnachtsstol
Gewicht (gebakken)	850 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 50 gram / - 50 gram
Aantal	2 stuks
Decoratie	1 met poedersuiker en 1 zonder decoratie
Bijzonderheden	N.v.t.

HOLLANDMEEL

Het product wordt gekeurd op:

- Eerste indruk
- Kleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Korsteigenschappen
- Kruimkleur
- Vulling
- Smaak/aroma
- Malsheid

Ireks – Krokantbrood

Klasse 23

Product	Ciabatta
Gewicht (gebakken)	100 gram per stuk
Toegestane afwijking	+ 20 gram / - 20 gram
Aantal	4 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	N.v.t.

IREKS

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Krokantheid
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

Puratos - Desembrood

Klasse 24

Product	Meergranen Desem vloerbrood
Gewicht (gebakken)	Gewicht Heel ((volgens hoeveelheidsaanduiding broodbesluit)
Toegestane afwijking	N.v.t.
Aantal	2 stuks
Decoratie	Vrij
Bijzonderheden	Brood moet aan de nieuwe desemwetgeving voldoen. Bij twijfel oordeelt de Permanente Wedstrijd Commissie.

puratos
Food Innovation for Good!

Het product wordt gekeurd op:
- Eerste indruk
- Korstkleur
- Bakaard
- Volume
- Model/afwerking
- Krokantheid
- Kruimkleur
- Structuur
- Smaak/aroma
- Malsheid

www.dosschemills.com
info@dosschemills.com

Dossche Mills

HOLLAND MEEL

HART VOOR VAKMANSCHAP

VAKMANSCHAP

Meel en bloem, ons specialisme, voor brood en banket. Puur vakmanschap sinds 1951.

Hart voor vakmanschap

Bloem, meel en volkorenproducten van tarwe, rogge, spelt, gerst, haver, boekweit en durum. Producten van hoogwaardige constante kwaliteit, voor u, met hart voor vakmanschap.

Bekijk ons productaanbod op www.hollandmeel.nl.

BakkersVakWedstrijden worden mede mogelijk gemaakt door onze subsponsors:

Bestuur
Jeroen Bol, Jan Bijlsma, Helma Elemans, Henk Elemans, Weit Hamersma, René Huisman, Marco Lenes

Fotografie
Piet Haaksma

Software wedstrijd
Compad Software

Creatie & vormgeving
Buro MC

Voor deelname aan BakkersVakWedstrijden dient u, behalve uw contactgegevens, ook informatie te verstrekken van uw te keuren producten. Tijdens de wedstrijden op 7 en 8 november 2023 worden foto- en filmopnames gemaakt van de deelnemers, de producten en tijdens de prijsuitreiking. Deze opnames worden alleen gebruikt voor door het bestuur van BakkersVakWedstrijden beoordeelde doeleinden, zoals: nieuwsbrieven, social media, websites, wedstrijdboekje en persberichten. Uw gegevens en de foto- en filmopnames worden niet aan derden verkocht.

www.bakkersvakwedstrijden.nl