HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2025. január
IX. évfolyam 1. szám

A TARTALOMBÓL

Beköszöntő 2
X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025-2026) RÉSZLETES VERSENYKIÍRÁS 6
Mellékletek 15

BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Tagjaink, Olvasóink!

2025. számunkra jubileumi év! A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetségét ugyanis

2000. április 7-én, azaz idén 25 éve jegyezte be a Gyulai Törvényszék. Az alapítás ötletgazdája és kezdeményezője prof. Dr. Rigó János táplálkozástudós, az akkori Országos Dietetikai Intézet főigazgató főorvosa volt, aki kezdettől egészen haláláig (2016) betöltötte a KÖZSZÖV tiszteletbeli elnöki szerepét is. A KÖZSZÖV első elnökének Balázs Istvánnét (Otelcz Edit), a Sarkadi Közétkeztetési Intézet igazgatóját jegyezték be. Mellette alapítók voltak Kocsorné Dékány Hilda, a Sarkadi Közétkeztetési Intézet élelmezésvezetője; Csáki Béláné, a Gyula Konyha élelmezésvezetője; Bártfai Zoltánné, a Békés megyei ÁNTSZ felügyelője; Sarkadiné Boncos Piroska, a Békés megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőség munkatársa; a Földművelésügyi Minisztérium élelmezésvezetője, Putcsayné Marika; és dr. Pazár László, a Bajai Élelmezési Intézet akkori igazgatója. Dr. Kincses László, a Békéscsabai Pedagógiai Intézet igazgatója és helyettese, Sebestyén Mihály tiszteletbeli tagok lettek.

Az alapítók „pozíciójából", munkaköréből jól látható, hogy kezdetben is erős volt a széleskörű szakmai összefogás. 2000 szeptemberében az akkori Egészségügyi Minisztérium szakmai szervezetként regisztrálta a KÖZSZÖV-öt. Ezt követően a megyeszékhelyeken csoportosan léptek be az élelmezésvezetők a szövetségbe, és megalakultak a ma már nem létező megyei vezetőségek. 2003-ban 600 fős tagság választotta következő elnökének Szűcs Ferencnét, Marikát Zalaegerszegről.

A KÖZSZÖV első gazdasági felelőse Tobai Lajosné, Katika volt, a Sarkadi Középiskola gazdasági vezetője. Aktívan és eredményesen dolgozott a KÖZSZÖV-ben Kocsorné Dékány Hilda, Csáki Béláné, Szeri Zoltán (aki később titkár is lett), dr. Katona Edit az Egészségügyi Minisztériumból és Borókné Tömösváry Lilla dietetikus is. A neveket a teljesség igénye nélkül említettem, az első elnök, Balázs Istvánné elbeszélése alapján, akivel tavaly év végén felvettem a kapcsolatot. A KÖZSZÖV harmadik elnöke Szűcs Ferencné után Rózsás Anikó lett Szombathelyről, akit a jelenlegi tagságból sokan személyesen is ismernek. Az ELAMEN régiós igazgatójaként Anikó méltóan elődeihez megvalósította és megszilárdította a szakmai összefogást. A vidékre szervezett KÖZSZÖV konferenciákkal eljutott az ország valamennyi élelmezésvezetőjéhez, párbeszéd felületet biztosítva az élelmezésvezetők és a helyi hatóságok között. 2021-ben egy stabil szakmai szervezet elnökségét vehettem át tőle, és a jövő évben lejáró mandátumig a mögöttem álló kiváló elnökséggel igyekszünk is helytállni, méltó utódokat és folytatást garantálni.

A KÖZSZÖV-nek tehát van múltja, jelene és jövője, amire a hozzáértő, lelkes elnöksége a garancia! Az alapító okiratban megfogalmazott célok mellé folyamatosan újabbak kerülnek, hiszen a közétkeztetés soha nem látott átalakulásokon megy keresztül, miközben a feladataink megvalósításához szükséges módszerek és eszközök is változnak. Ami nem változik, az a szakmai összefogás és igényesség. A személyes találkozásokat a COVID-19 hatására felváltották az online kapcsolatok, webináriumok, és bár újra van némi érdeklődés a személyes találkozásokra, továbbra is azt látom, hogy a kezdeti tömeges, többszáz fős konferenciák időszaka nem most van. Ennek okaira nem térek ki, a profi konferenciaszervezők is küzdenek vele. Mindennek ellenére

próbálkozunk, és előrevetítem, hogy mindenkit várunk nagyon sok szeretettel a 25 éves, kétnapos jubileumi konferenciánkra 2025. április 9-10-én. Érdemes a dátumot már most beírni a naptárba! A részletekkel hamarosan jelentkezünk.

A közétkeztetési szakácsverseny kezdeményezés Némedi Józsefhez, a verseny ötletgazdájához, valamint Rózsás Anikó elnökhöz és Végh Tamás elnökségi tagunkhoz köthető. Napjainkra ez a verseny az egyik elismert és kedvelt „megjelenési" formánk lett, miközben az ismeretterjesztés, szakmai érdekképviselet sem szorulhatott háttérbe. Többek között a jubileumi, azaz a tizedik szakácsverseny meghirdetésével bizakodva nézünk a jövőbe, és a KÖZSZ 2025-2026-os közétkeztetési szakácsverseny kiírásának szenteljük a jubileumi évünk első hírlevelét. Az elmúlt időszakban a versenyek szervezése során számtalan tapasztalattal és értékes emberi kapcsolatokkal lettünk gazdagabbak, folyamatosan igazítottuk a versenykiírást a körülményekhez. Ezek a tapasztalatok bőven megjelennek a mostani versenykiírásban is. Nem mondtunk le arról a legfontosabb eredeti szándékunkról, hogy a versennyel a közétkeztetésből minél többeket mozgassunk meg, akár versenyzőként, akár nézőként. A verseny számtalan szakmai célja közül csupán egyet emelnék ki: hozzájárulunk a közétkeztetés társadalmi megbecsültségének javításához. A verseny mottójához híven továbbra is hisszük, hogy ennek a versenynek csak győztesei vannak és az út, azaz a fejlődés a cél.

Azért, hogy minél többeket elérjünk, és versenyzésre buzdítsunk, a 2025-2026-os versenyben már három kategóriában és vidéki elődöntőkkel biztosítunk lehetőséget a megmérettetésre. A kiírás szerint indulhatnak gyermekétkeztetés, intézményi felnőtt étkeztetés és munkahelyi étkeztetés kategóriákban. A részleteket a kiírás tartalmazza, amelyből jól látszik a KÖZSZÖV alapítók kezdeti törekvéseiben is felismerhető széles körű szakmai összefogás és fejlesztési igény.
Várjuk a nevezéseket. Kívánom, hogy mindennapi munkájukban a szakmai eredmények mellett találjanak sok-sok örömet, melyből munkatársaiknak és vendégeiknek is bőséggel juttatnak.
Munkájukhoz sok sikert kívánok:

Zoltai Anna
KÖZSZÖV elnök

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató. Szerkeszti a KÖZSZÖV elnöksége nevében Zoltai Anna, Páger Zsolt és Sóti Lilla.

A következő lapszámra vonatkozó javaslat esetén keressenek bennünket, igyekszünk továbbra is az információk hiteles forrását megtalálni és szakmai támogatást adni.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
zoltai.anna@kozszov.hu
1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.
Adószám: 18383001-1-42
Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201
www.kozszov.hu
hirlevel.kozszov@gmail.com
Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

TÁMOGATÓINK

X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025–2026)

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (**KÖZSZÖV**),
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség **(MNGSZ)** és
a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**Nébih**)
meghirdeti a
X. Közétkeztetési Szakácsversenyt
a közétkeztetésben dolgozóknak.

TÉMAKÖR
Fenntartható közétkeztetés

Mottóink:
Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!
Az út a cél!
Fenntartható a közétkeztetés.

FŐVÉDNÖK
Dr. Nagy István agrárminiszter
Dr. Nemes Imre a Nébih elnöke
Dr. Müller Cecília országos tisztifőorvos

SZAKMAI VÉDNÖK
Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d' Or Akadémia elnöke
Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke

SZAKMAI TÁMOGATÓ
Agrárminisztérium
Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ
Élelmiszerhigiénikusok Társasága
Magyar Bocuse d'Or Akadémia
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége
Magyar Vendéglátók Ipartestülete
Pannon Gasztronómiai Akadémia
Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete
Magyar Természetvédők Szövetsége
Növényi Élelmiszergyártók Szövetsége

MÉDIA TÁMOGATÓ
Trade Magazin
KÖZSZÖV Hírlevél

X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025-2026) RÉSZLETES VERSENYKIÍRÁS

CÉLOK a fenntartható és fejlődő közétkeztetés érdekében:

- iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez, megújulásához,
- a fenntartható közétkeztetés népszerűsítése,
- a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- a közétkeztetés népszerűsítése, társadalmi megbecsültségének javítása,
- a rövid ellátási lánc, és a hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- bio és öko alapanyagok népszerűsítése
- a modern ételkészítési technológiák megismerése, technológiák fejlesztése,
- az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- az étkezési kultúra fejlesztése,
- az igényes tálalás bemutatása,
- a versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák megismertetése,
- a szakmai összefogás és együttműködés erősítése.

1. NEVEZÉSI KATEGÓRIÁK

Nevezni három, az alább részletezett kategóriában lehet.

Kategória száma	Kategória megnevezése	Alapkövetelmények
1.	Gyermek- és diákét-keztetés	11-14 éves korcsoport számára készített ételek a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet figyelembevételével
2.	Intézményi felnőtt közétkeztetés	Intézményi felnőtt, szociális, idős és beteg ellátásban tálalt ételek
3.	Munkahelyi vendég-látás	Munkahelyi, vállalati, üzleti étkeztetés

2. KATEGÓRIÁNKÉNT A VERSENYZŐ CSAPATOKRÓL

2.1. CSAPAT

Kategória száma	Kategória megnevezése	Versenyző csapat összetétele
1.	Gyermek- és diákét-keztetés	1 irányító + 1 szakács + 1 segítő
2.	Intézményi felnőtt közétkeztetés	1 irányító + 1 szakács + 2 segítő
3.	Munkahelyi vendég-látás	1 irányító + 2 szakács + 1 segítő

2.2. KÉPESÍTÉS

Csapattagok	Elfogadott képesítés/ gyakorlat
irányító/coach	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat
szakács	szakács vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetési főzőgyakorlat
segítő	képesítési kötöttség nincs, lehet szakács vagy tanuló, kisegítő munkatárs is

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács(ok) és a segítő(k) végzik, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy a versenyből való kizárással jár. A főzés és a tálalás során, az irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről, miközben jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet a szükségest meghaladóan figyelemelterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat, nem vonhatja el a figyelmet. Az irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli.

A csapatok felkészülését mentorok segíthetik, már a nevezés kidolgozásának fázisában is. Mentort kérésre a szervezők is biztosítanak a csapatoknak. A zsűri a mentorokkal külön felkészítő alkalommal egyeztet a pontos elvárásokról.

Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat nevezhet, akár több kategóriában is. Nevezési előfeltétel, hogy a konyhának legalább 80%-os Nébih minősítéssel kell rendelkeznie.

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben szintén elvárás, hogy be kell adniuk egy olyan közétkeztető főzőkonyha támogatását, amelynek legutolsó Nébih minősítése legalább 80%-os.

A verseny során a csapat tagjainak cseréjét minden esetben jelezni kell a zsűrinek, indoklással.

3. ALAPANYAGOK ÉS MENÜSOR

Az 1. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Két fogásból áll. Ennek variációi lehetnek: a.) leves + főétel b.) előétel + főétel c.) főétel + desszert	850,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

A 2. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Három fogásból áll: Leves: gulyásleves Főétel (gulyáshoz illeszthető) és desszert	1050,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

A 3. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Három fogásból áll, ennek variációi: a.) leves, főétel (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretelem), desszert, b.) előétel, főétel (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretelem), desszert	1 250,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

3.1. Mindhárom kategóriában elvárás, hogy az egyik fogás esetében, amelybe a desszert nem számít bele, kötelező egy húsmentes fogás bemutatása. További elvárás, hogy legalább egy (kötelező, vagy választott) alapanyag KMÉ-védjegyes termék legyen, valamint egy zöldség vagy gyümölcs, vagy a felhasznált tojás öko- vagy bio minősítéssel rendelkezzen.
(A KMÉ védjeggyel ellátott termékek listáját mellékeljük)

3.2. KÖTELEZŐ ALAPANYAGOK
Makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva.
A kiírásban megnevezésre került alapanyagok felhasználása kötelező.
A gulyás elkészíthető húsmentes változatban is. Ha a gulyáshoz húst kívánnak használni, az lehet szabadon választott állat húsa. Amennyiben a gulyást marhahúsból készítik, csak a szürkemarha hús megengedett.

Az alapanyagokat (a nevezési dokumentáció részeként) a szervezők beárazták. A kalkulációt ezeken az árakon kell elkészíteni. Felhasználható egyéb alapanyag is, azonban a menü ára nem haladhatja meg a kategóriánként kiírt nettó összeget.

Az 1. kategóriában kötelező megfelelni a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglaltaknak.

3.3. TILTOTT ALAPANYAGOK

- édesítőszer, édesítőszert tartalmazó összetett alapanyag,
- ízfokozó, hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag,
- élelmiszer színezék, élelmiszer színezéket tartalmazó összetett alapanyag

A kötelező alapanyagokon kívül a tiltás betartásával további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi, és pontozza. Előnyt jelent a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

3.4. TILTOTT KONYHAI ESZKÖZÖK

Az 1. és 2. kategóriában nem használhatók az ételkészítéshez az alábbiak:

- vákuumgép,
- sous-vide keringető,
- airbrush compressor,
- fagylaltkészítő gép,
- pacojet,
- füstölő,
- thermomix,
- csokoládé temperáló,
- holdomat,
- Isi habszifon, szifon,
- molekuláris szett.

A 3. kategóriában tiltott konyhai eszköz nincs.

5. FŐZÉSI, ÉTELKÉSZÍTÉSI IDŐ

1. kategória	Gyermek- és diákétkeztetés – iskolás korcsoport	3:00 óra
2. kategória	Közétkeztetés - felnőtt korcsoport	3:00 óra
3. kategória	Munkahelyi étkeztetés	4:00 óra

6. NEVEZÉS (amely egyben selejtező)

NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2025. április 30.

A nevezés ingyenes, de támogató közétkeztető főzőkonyhához kötött, amit meg kell nevezni.

A nevező csapatok a receptjeik felett önmaguk rendelkeznek. A nevezés megküldésével egyidejűleg hozzájárulnak ahhoz, hogy a versenyszervezők az ételek leírását és fotóját, a versenyzők ismertetését, a verseny döntőjét követően térítésmentesen terjesszék, vagy közzé tegyék.

A nevezési szándékot kosz@kozszov.hu e-mail címen szükséges jelezni a KÖZSZÖV részére.

A nevezési szándék megérkezése után a szervezők megküldik a megadott címre a nevezési dokumentációt. Ennek pontos és maradéktalan kitöltésével, továbbá a mellékletekkel együtt, a nevezési határidőn belül történő megküldésével fogadják be ténylegesen a szervezők a nevezést.
A nevezés ezen szakaszában szakmai értékelésre nem kerül sor. Amennyiben a nevezés megfelel a formai követelményeknek, és tartalmaz minden előírt dokumentum mellékletet, akkor a szervezők elfogadják azt, amiről a megadott címre küldött levélben értesítik a versenyző csapatot. Ezzel a csapat az elődöntőbe jut.
A nevezésben jelölni kell a felkészüléshez igénybe vett szakmai mentort, szakmai segítőt, vagy azt, hogy ebben a szervezők támogatását kérik.

7. A VERSENY MENETE

A verseny 3 fordulós:

1. SELEJTEZŐ, amely 2025.05.31-ig lezárul
2. ELŐDÖNTŐ, 2025 szeptemberétől novemberig
3. ORSZÁGOS DÖNTŐ, 2026. március (SIRHA)

7.1. SELEJTEZŐ 2025.05.31-ig

A selejtező a nevezések formai és tartalmi követelményeinek átvizsgálásából áll:

- kötelező nevezési adatok,
- csatolandó dokumentumok megléte,
- felhasznált keretösszeg,
- kötelező alapanyagok,
- kínálati elemek megléte.

Pontozás nem történik, megfelelt és nem megfelelt értékelés zajlik.

Szabálytalan, vagy hiányos nevezés esetében a csapatokat a zsűri egy alkalommal, határidővel hiánypótlásra kéri fel. A határidőn belül megküldött hiánypótlást újra megvizsgálják és döntenek a csapat továbbjutásáról.

A továbbjutott csapatokat a szervezők **2025. június 16-ig** tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről, a versennyel kapcsolatos további tudnivalókról. Az elődöntő helyszínéről a szervezők előzetesen egyeztetnek a csapatokkal.
Várható, a nevezésekhez később igazított helyszínek: Budaörs, Debrecen, Pécs.

7.2. ELŐDÖNTŐ 2025. ősz

Az elődöntőkre 2025 őszén kerül sor, hétvégi napokon.

- Az ételek elkészítéséhez a versenyzők az összes alapanyagot maguknak biztosítják.
- Régiós elődöntők helyszínei Budaörs, Debrecen és Pécs.
- A helyszínen rendelkezésre álló eszközökkel kell elkészíteni a menüsort 10 adagban.
- A rendelkezésre álló idő – kategóriától függően – 3, illetve 4 óra, mely magában foglalja a tálalási időt is.

- Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartása mellett, adott idő alatt, nagyobb létszámra, közétkeztetésnek számító mennyiségben is elkészíthető és tálalható legyen.
- Az elkészített ételeket a szervezők és a szakmai támogatók által delegált szakértőkből álló zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés és a kivitelezés egyezősége: a technológia, az újszerűség, a kalkuláció, az elkészítési idő, a közétkeztetésben kivitelezhetőség, a tálalás, az íz és további érzékszervi megfelelés.
- A konyhai munkát szakmai zsűri felügyeli és bírálja.

7.3. ORSZÁGOS DÖNTŐ 2026. március (SIRHA)

A döntőbe jutott csapatoknak lehetőségük van a **nevezések módosítására** az elődöntőkben tapasztaltak alapján **2025 december 15-ig**. A teljes menüsor cseréje azonban nem megengedett.
Az elődöntők során elért pontszámok alapján a kategóriában a legmagasabb pontot elért csapatok kerülnek az országos döntőbe.
2026. januárjában nyilvános online konferencián **sorsolják ki a szervezők a rajtidőpontokat**. Ekkor minden csapat megismeri a saját versenynapja dátumát, a rajtszámát és a konyha-box számát, amelyben versenyezni fog.

A verseny a 2026-os SIRHA Budapest élelmiszeripari és HoReCa szakkiállításon, nyilvánosan, közönség előtt zajlik, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak. A versennyel párhuzamosan szakmai konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját.
A döntőt a csapathoz tartozó kísérők, szurkolók, támogatók, családtagok előzetes jelzés és egyeztetés alapján ingyenesen látogathatják.
A döntőbe jutott csapatok továbbra is igényelhetik a szervezők által biztosított felkészítő mentor támogatását, és a szervezőktől minden segítséget megkapnak a verseny folyamatának megismeréséhez. A felkészülés alatt lehetőségük lesz meglátogatni és megismerni a versenykonyhát, valamint az előző versenyekről készült videófilmeket is.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: **30 adag.**

A versenymenüből 16 adagot tányérban tálalnak (14 adag a kóstolózsűri számára, 1 adag fotózásra, 1 adag Nébih laboratóriumi vizsgálathoz) és 14 adagot chafingbe a kóstolóközönség számára kiadagolva kínálnak.
A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben az alapanyagot a versenyzők maguknak biztosítják.
A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé tálalására az országos döntőben is – kategóriától függően – 3, illetve 4 óra áll rendelkezésre. A tálaláshoz használható tányérokat a szervezők biztosítják, azok listáját és bemutató fotóit 2.sz. melléklet tartalmazza.
Az országos döntőről kiadvány készül, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett, a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek hétköznapi tálalási és verseny tálalási fotói szerepelnek.

8. DÍJAK

Az elődöntőben és az országos döntőben egyaránt számos értékes díj, különdíj talál gazdára a szervezők és a támogatók felajánlásában.
Az országos döntőben az egyes kategóriákban (1., 2., 3.) arany, ezüst és bronz fokozatot hirdetünk, továbbá a közönség szavazata alapján minden nap díjazzuk az adott versenynap legjobb menüjét.

DÍJAZÁS/PONTOK ELOSZTÁSA AZ ORSZÁGOS DÖNTŐBEN

A versenyen az elért pontok alapján a következő díjakat osztjuk ki.

- 90-100 pont: arany fokozat és oklevél
- 80-89 pont: ezüst fokozat és oklevél
- 70-79 pont: bronz fokozat és oklevél
- 30-69 pont: oklevél

9. ÉRTÉKELÉS

9.1. Értékelés a selejtezőben

A kiírás pontos betartása.

9.2.Értékelés az elődöntőkben (2025 ősz)

Alapanyag-kezelés

Az alapanyagok szakszerű kimérése, tárolása, jelölése, nyomon követése. A jelölési kötelezettségnek való megfelelés. Az alapanyagok a szervezők által megengedett előkészítettségi foknak megfelelően, a versenyző által meghatározott logikai rendben legyenek csoportosítva tárolva.
Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

Konyhai higiénia és élelmiszerpazarlás

Munka közbeni rend, higiénia (személy, környezet, élelmiszer). A felületek tisztántartása, az eszközök szakszerű használata, a hűtött élelmiszerek megfelelő tárolása és a keresztszennyeződések elkerülése.
Takarékos ételkészítés és elkerülhető élelmiszerpazarlás.

0 – 15 pont

Helyes technológia, szakmai felkészültség

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.
Helyes technológia alkalmazása: gépek és eszközök szakszerű használata.
Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

Újszerűség, kreativitás

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.
Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

Íz, harmónia
A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.
Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

Tálalás
Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.
A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.
5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.
Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.
A szervezők által meghatározott tányérokon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

Elődöntőkben elérhető: 100 pont.

Az alapanyag-kezelést, a higiéniát és az élelmiszerpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.
Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

9.3. Értékelés az országos döntőben (2026. március, SIRHA)

Az országos döntőben az előző fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik. Lehetőség van **a döntő előtt 2026. január 5-ig a nevezések pontosítására, változtatására**.
A teljes menüsor cseréje azonban nem megengedett.
A nevezések formai megfelelősége továbbra is követelmény.

Alapanyag-kezelés
Az alapanyagok szakszerű kimérése, tárolása, címkézése. A jelölési kötelezettségnek való megfelelés. Az alapanyagok a szervezők által megengedett előkészítettségi foknak megfelelően, a versenyző által meghatározott logikai rendben legyenek csoportosítva tárolva.
Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

Higiénia és élelmiszerpazarlás
Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia). A felületek tisztántartása, az eszközök szakszerű használata, a hűtött élelmiszerek megfelelő tárolása és a keresztszennyeződések elkerülése.
Takarékos ételkészítés és elkerülhető élelmiszerpazarlás.

0 – 15 pont

Helyes szakmai felkészültség

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.
Technológia: gépek és eszközök szakszerű használata, technológiák megfelelő alkalmazása.
Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

Újszerűség, kreativitás

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.
Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

Íz, harmónia

A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.
Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

Tálalás

Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.
A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.
5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.
Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.
A szervezők által meghatározott tányérokon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

Döntőben elérhető: 100 pont.

Az alapanyag-kezelést, a higiéniát és élelmiszerpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.
Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

Záradék

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel a szervezők kereshetők.

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) nevében:

Zoltai Anna (tel: 30-499-1805, e-mail: zoltai.anna@kozszov.hu
Végh Tamás (tel: 20-852-7699, e-mail: vegh.tamas@hungast.hu
Némedi József (tel: 30-459-6570, e-mail: nemedi.jozsef@kozszov.hu

Az érdeklődőket a levelükben megadott telefonszámon a szervezők visszahívják, vagy a megadott e-mail címre választ írnak.

A KÖSZ 2025-2026 versenyen való részvételhez eredményes felkészülést és sok sikert kívánnak a szervezők!

Budapest, 2025. január

Zoltai Anna sk a KÖZSZÖV elnöke	Krivács András sk az MNGSZ elnöke	Dr. Nemes Imre sk a Nébih elnöke

MELLÉKLETEK

Nevezési lap letölthető itt (klikk)

Alapanyag kalkuláció sablon megtekinthető és letölthető itt (klikk - letöltés)

KMÉ termék lista (forrás Nébih) megtekinthető és letölthető itt (klikk - letöltés)

Nevezési lap

1.	A csapatot indító vállalkozás, intézmény stb.*	neve	
		címe	
1./a	Verseny kategória megnevezése (1.2.3)		
1./b.	A csapat számára előnyös elődöntő helyszín (Budaörs, Pécs, Debrecen)		
2.	A csapat neve		
3.	A támogató főzőkonyha	neve	
		címe	
		napi ebéd adagszám	

4.	A főzőkonyha által ellátottak, intézmény(ek) (négyzetben X-szel jelölve)	☐ gyermekjóléti szolgáltatás ☐ óvoda ☐ általános és középiskola ☐ ápolást, gondozást nyújtó intézmény ☐ bentlakásos intézmény ☐ munkahelyi vendéglátás
5.	Cím, e-mail cím, amelyre a versennyel kapcsolatos értesítéseket várják	

7.	Versenyzők	1.	irányító neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		2/a	szakács neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		2/b	szakács /segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		3.	segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		4.	tartalékos versenyző neve	
			beosztása	
			telefonszáma	

8.	A menüsor meg-nevezése	Előétel / leves	
		Főétel	
		Desszert	

**Amennyiben megnevezhető*

A nevezéshez mellékelt dokumentumok felsorolása (tradicionális és modern ételek receptje, elkészítési- és tálalási módja, modern ételek kalkulációja, szakképesítési igazolás, főzőkonyha fotók, egyebek)	
1.	főzőkonyha támogató nyilatkozata
2.	1 adagra kalkulált beszerzési nettó nyersanyagköltség számítás
3.	előétel receptje és leírása
4.	főétel receptje és leírása
5.	desszert receptje és leírása
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Jelen nevezési lap kitöltésével és megküldésével hozzájárulunk ahhoz, hogy a verseny döntőjéről készült kiadványban a versenyre nevezett receptek, ételkészítési leírások, ételfotók, továbbá a versenyzőkről készült fotók és életrajzok megjelenjenek.

Kelt ……., 2025.. …….

aláírás