HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

KÖSZ
2021-2022
KÜLÖNKIADÁS

2022. március

A TARTALOMBÓL

BEKÖSZÖNTŐK	2
A KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ) BEMUTATÁSA	4
A VERSENY ÖTLETGAZDÁJA ÉS SZAKMAI VEZETŐJE	8
KONFERENCIA A DÖNTŐN	9
A VERSENY MENETRENDJE	9
DÖNTŐS CSAPATOK ÉS VERSENYZÖK BEMUTATÁSA	9
1. HUNGAST BUDAPEST	10
2. EATREND CSAPAT	11
3. COCA-COLA EUREST DUNAHARASZTI	12
4. KANIZSAI DOROTTYA KÓRHÁZ NAGYKANIZSA	13
5. PRIZMA JUNIOR	14
6. HETES GENERÁL	15
7. EUREST BUDAPEST	16
8. PRIZMA FOOD CSAPAT	17
9. HUNGAST PÉCS	18
10. VÁSÁRHELYI BETYÁROK	19
11. MELÓDIN ÉTTERMEK	20
12. EUREST RÁCALMÁS	21
ZSŰRI – PONTOZÁS, ÉRTÉKELÉS	22
KONYHAI ZSŰRI	22
KÓSTOLÓ ZSŰRI	23
A VERSENY SZAKMAI VÉDNÖKEI	27
EREDMÉNYHIRDETÉS, DÍJÁTADÓ	27
RENDEZŐ ASSZISZTENSEK, SEGÍTŐK, HÁTTÉRBEN DOLGOZÓK	28
RENDEZÉST, TÁJÉKOZTATÁST SEGÍTŐK	28
A KÖZÉTKZTETÉSI SZAKÁCSVERESENY DÖNTŐS RECEPTEKRŐL MEGJELENT RECEPTKÖNYVEK	29
SZAKMAI PARTNEREINK, TÁMOGATÓINK:	30

Közétkeztetési szakácsverseny 2021-2022

BEKÖSZÖNTŐK

Kedves Olvasó!

Ön a KÖZSZÖV Hírlevélnek, a Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ 2021-222) döntője alkalmából készült különkiadását tartja a kezében. A szakácsversenyünk döntőjének immár negyedszerre a Hungexpo ad otthont, egyre nagyobb figyelemmel kísérve.

A KÖZSZÖV- Nébih- MNGSZ közös rendezés mögött hatalmas és széleskörű a szakmai, társadalmi összefogás. Aki ma a szakmában számít, és változtatni akar, támogat bennünket, felsorolásuk, bemutatásuk még egy ilyen kiadványban is lehetetlen. Az érdeklődés, a figyelem természetes, hiszen a közétkeztetésben naponta 1,5 millió ember érintett!

Kiadványunkkal segítünk eligazodni, bemutatva a versenyt, és azt, hogy a közétkeztetésben is dolgoznak képzett, kiváló, tapasztalt és nagy tudású szakemberek. A versenyciklusok 2-2 éves szakaszai során a szakma legkiválóbbjai honorárium nélkül vannak jelen, dolgoznak velünk közösen, versenyeznek, mentorálnak, fejlesztenek, fejlődnek, tanulnak, oktatnak és zsűriznek. Versenyünkkel a közétkeztetés társadalmi megítélését, és az étkezési kultúrát fejlesztjük.

A 2022-es döntőben szereplő 12 csapat hónapok óta, a járvány miatt kialakult nehézségek ellenére is töretlenül készült. Ők már mindnyájan nyertesek, méltók arra, hogy bemutassuk őket és büszkék legyünk rájuk. A legnagyobb nyereséget azonban ezt követően a fogyasztók fogják átélni a hétköznapokban.

ZOLTAI ANNA

elnök, KÖZSZÖV

Kedves Olvasó!

„Egynek minden nehéz; soknak semmi sem lehetetlen.” – fogalmazta meg már lassan két évszázada a kiváló államférfi, Széchenyi István. És hogy mi számít soknak? Az alapvetően szubjektív, de a magam részéről úgy gondolom, hogy 12 csapat, annak 47 szakembere már kétségtelenül az. Nekik jutott idén az a nem csekély, ám annál méltóbb feladat, hogy bebizonyítsák, a közétkeztetésben sincs lehetetlen. Figyeljük munkájukat érdeklődve, nyitott szemmel és szívvel. A versenyzőknek, segítőiknek pedig sok sikert kívánok a nemes küzdelemhez!

DR. ORAVECZ MÁRTON

elnök, Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Kedves Olvasó!

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Újra eltelt két év, újra Sirha Budapest. Öröm számunkra, hogy évek óta támogatói, szervezői lehetünk a versenynek. Nehéz időszakon ment és megy át a hazai vendéglátószektor, ami az elmúlt két évben mindenkit új feladatok elé állított. Azonban a KÖSZ verseny megrendezése és a sok versenyző is jól mutatja, hogy a szakmaszeretet, az elhivatottság megmaradt, a nehéz idők ellenére is.

Jó látni és tapasztalni, hogy évről évre fejlődik a verseny, komolyabb konyhatechnológiákkal és alapanyagokkal dolgoznak a versenyzők, mindezt úgy, hogy a versenyhelyzeten kívül, a közétkeztetés konyháin is meg tudják állni a helyüket.

Örülünk, hogy itt lehetünk ismét és részesei lehetünk a versenynek. Kívánunk mindenkinek jó szórakozást, jó szakmai tanácskozást, tapasztalatszerzést! A versenyzőknek pedig sok sikert kívánunk!

KRIVÁCS ANDRÁS

elnök, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

A KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ) BEMUTATÁSA

Mottóink: *„Az út a cél!”*

„Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak”

A verseny kapcsán megfogalmazott céljaink:

- az évszakhoz köthető hagyományok, szokások, ismerős és hagyományos ízek megőrzése,
- az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, az étkezési kultúra fejlesztése,
- az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- a versenyzők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közétkeztetés népszerűsítése,
- a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez.

2011	**Némedi József** mesterszakács kezdeményezésére útjára indul az első verseny.
2013	A **NÉBIH közreműködése** garantálja a rendezvény szakmai színvonalát.
2015-2016	A résztvevők száma tovább növekszik. **2 éves lesz a kiírás**. Az országos döntők helyszíne és a hazai **Bocuse ’d Or döntő helyszíne** ettől fogva egyezik.
2017-2018	Az elődöntőn az **induló csapatok száma** immáron **58**. Az elődöntők vidéki vendéglátó szakiskolákban kerültek lebonyolításra, szervező NÉBIH, **KÖZSZÖV**, NMGSZ.
2019-2020	A verseny szervezői a NÉBIH, KÖZSZÖV és **MNGSZ**. A selejtező után 39 csapat került az elődöntőkbe, 12 csapat a döntőbe. A csaptok ettől kezdve 4 fősek.
2021-2022	A verseny szervezői a NÉBIH, KÖZSZÖV és MNGSZ. A felkészülés időszaka a járvány időszakára esik. A 32 nevező csapatból a selejtező után 23 csapat került az elődöntőkbe, 12 csapat a döntőbe.

A versenyzők a felkészülés alatt folyamatosan fejlődnek, és közvetett a fejlődés a versenyt figyelemmel kísérők esetében is. A verseny során kiemelt szakmai terület **az alapanyag ismeret, élelmiszerbiztonság, élelmiszerhigiénia, a korszerű ételkészítési technológia, a minőség, és a pazarlás megelőzése.** További cél a verseny szervezői mögötti **nagyszabású szakmai összefogás** fenntartása, amely az elmúlt években példaértékűen alakult. Az egyébként eltérő érdekek mentén szerveződő, vendéglátásban és közétkeztetésben jelen lévő, meghatározó szakmai szervezetek egységesen támogatókká váltak, és részt vesznek a versenyző csapatok mentor rendszerű felkészítésében, és a versenyhelyszíneken a zsűrizésekben.

A verseny fővédnökei Dr. Nagy István agrárminiszter, **Dr. Tuzson Bence** a Miniszterelnökség államtitkára és **Dr. Oravecz Márton**, a Nébih elnöke.

A verseny szakmai védnökei: Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse ’d Or Akadémia elnöke és **Zoltai Anna** a KÖZSZÖV elnöke, az Élelmiszer Higiénikus Társaság alelnöke.

A KÖSZ versenyek két-két éves ciklusokban zajlanak, igazodva a Bocuse d’Or versenyekhez. Ebben a sorban az idei verseny immár a nyolcadik.

Fő szakmai támogató a KÖZSZÖV és MNGSZ mellett a Magyar Bocouse d’Or Akadémia, az Élelmiszer Higiénikus Társaság, a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA), a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ), a Magyar Vendéglátó ipartestület (MVI), a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ), az állami intézmények közül a NÉBIH, a Miniszterelnökség, az Agrárminisztérium és az OGYÉI.

PANNON GASZTRONÓMIAI AKADÉMIA – PGA

A szakmai támogatók delegálják a **rangos szakmai zsűrit**, és biztosítják a felkészülést támogató szakmai mentor hálót. Sztárséfek, hazai és nemzetközi versenyek győztesei adnak tanácsot a versenyzőknek, ami számukra életre szóló, meghatározó élmény és szakmai fejlődés.

Egy kis statisztika

Verseny év	Induló csapatok (versenyzők) száma	Döntős csapatok száma
2013	21 (42 fő)	10
2014	20 (40 fő)	12
2015-2016	26 (52 fő)	12
2017-2018	52 (104 fő)	12
2019-2020	39 (156 fő)	12
2021-2022	23 (92 fő)	12

A 2021-2022–es felkészülési időszakra rányomta bélyegét a Covid-19 járvány, így az eredetileg nevező 32 csapatból 23 tudott az elődöntőkön szerepelni.

A folyamatos fejlődésben nemcsak a versenyzők, de a **szervezők is tapasztaltabbá váltak**, aminek eredménye az egyre színvonalasabb, rangosabb és értékesebb verseny.

hungexpo

A három legutóbbi országos döntőt több száz konyhavezető és szakács kísérte figyelemmel a lelátókról. A 2013-tól folyamatosan, könyvben és online is elérhetően megjelentetett döntős recepteket pedig több ezren töltötték le a NÉBIH és a KÖZSZÖV honlapjáról.

A **versenyek tematikusak,** minden kiírás önálló témával és kötelezően felhasználandó alapanyagokkal rendelkezett. Eddigi témák voltak az ünnepi, téli, tavaszi, őszi és nyári ételek.

A nyolcadik, 2021-2022-es verseny témája: FARSANGI ÉTELEK, A HAGYOMÁNY, ÉS A MEGÚJULÁS JEGYÉBEN. A versenyzők **feladata** a nevezésben megjelölt magyar tájegység hagyományos farsangi ételsorának elkészítése, (felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd) tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 650 Ft/ adag.

A **kötelező alapanyagok hazai, feldolgozatlan élelmiszerek lehetnek, és a nyersanyagnorma** is minden évben meghatározott volt. Az értékelésnek fontos része a tervezés, munkaszervezés az élelmiszerbiztonság, minőség, az **igényes tálalás, és a pazarlás megelőzése.**

2021-2022-ben kötelező alapanyag a sütőtök, kötelező elem a fánk, ami nem csak desszert stílusban készíthető el. **Tiltott alapanyagok az** édesítőszer, hozzáadott édesítőszert tartalmazó összetett alapanyag, ízfokozó, hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag, élelmiszer színezék, hozzáadott élelmiszer színezéket tartalmazó összetett alapanyag. **A kötelező elem felhasználása nem kihagyható. Lehet része egy ételnek, de önállóan is szerepelhet.** A kötelező alapanyagon kívül a tiltás betartásával további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Az alapanyagok származását és beszerzési értékét a zsűri külön ellenőrzi, és pontozza. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

A versenyen **kezdetben 2-2 fős csapatok** indulhattak. A 2019-2020-ra meghirdetett versenyen **a csapat**

kiegészül vezetővel és tartalékos csapattaggal (3+1 fős), annak érdekében, hogy a közétkeztetésben meghatározó szerepű élelmezésvezető, vagy konyhavezető bekapcsolásával, és egy tartalékos versenyzővel még többek képzése történhessen meg, miközben a valóságban is életszerű csapat munka erősödik. Elvárás az is, hogy legalább egy csapattag **35 év alatti** legyen. Az ételkészítést a szakács és segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt.

A **három forduló** során részletesen szabályozott keretekben a nevezések folyamatos pontosítása, fejlesztése történt, a verseny mottója és szellemisége szerint. A selejtező 2021. májusban a nevezések bírálatával zajlott. A selejtező zsűri tagjai voltak többek között Dr. Sándor Dénes, Wolf András, Hartmann Gabriella, Womberg Frigyes, Bernáth József, Dr. Dohányosné Tenkes Erzsébet, Némedi József, Tóth Dávid, Nagy Krisztián, Zoltai Anna.

Szakmai segítőnk: Womberg Frigyes

Az elődöntők 2021. októberben 3 napon át élő munkával zajlottak a METRO Gasztro Akadémián. A konyhai és kóstoló zsűriben Harmath Csaba, Bernáth József, Womberg Frigyes, Miháldy Kinga, Hartmann Gabriella, Ambrus György, Sztana Ferenc, Péter Tamás, Rózsás Anikó, Tóth Dávid, Nagy Krisztián, és a csapatokat képviselő delegált zsűritagok bíráltak.

Az elődöntők után a legjobb eredményt elérő 12 csapatnak **január 30-ig a zsűri képviselői előtt be kellett bizonyítaniuk a saját konyhájukban, hogy a versenymenüt közétkeztetési keretek között és méretben is meg tudják főzni, és ki tudják tálalni**. Ezen a megmérettetésen valamennyi csapat sikerrel szerepelt, amiről a verseny facebook oldalán folyamatosan beszámoltunk.

A döntő versenysorrendjét a 2021. november 5-i sajtótájékoztatón, nyilvános sorsoláson alakítottuk ki.

Életkép a sorsolásról

OGYÉI
Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

Az országos döntő a **Sirha Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítás keretében március 23-án** lesz, lelátókról jól követhetően, a Coninvest által felépített verseny-bokszokban. A versenyzőket itt is két zsűri, a konyhai és kóstoló zsűri értékeli.

A verseny média támogatója: Trade magazin, és a Vendéglátás magazin.

MDOSZ

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK IPARTESTÜLETE
ANNO 1901

A VERSENYSZERVEZŐK BEMUTATÁSA

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége a KÖZSZÖV, mint közhasznú szervezet, Prof Dr. Rigó János táplálkozástudós kezdeményezésére és tiszteletbeli elnöksége mellett **2000-ben alakult meg** Békéscsabán, 13 fővel. A kezdetben megfogalmazott szakmai célok ma is érvényesek. Ezek a közétkeztetők, élelmezésvezetők szakmai összefogása, szakmai érdekvédelme, a közétkeztetés színvonalának emelése, tagok szakmai képzése, informálása és fejlesztése. A Szövetség szakmai súlya egyre jelentősebb, az évek alatt több szakmai program és kezdeményezés részesévé vált. A fotón 2022. év elején megváltozott elnökség tagjai láthatók, akik feladatukat **társadalmi munkában** látják el. A fotóról, amely 2022. március 3-án készült a Fenntarthatóság és közétkeztetés című KÖZSZÖV konferencián, betegség miatt hiányzik Rózsás Anikó, Némedi József és Dr. Kovács Pál és Dr. Dohányosné Tenkes Erzsébet.

A **döntéshozók elfogadják** szövetségünket, kikérik véleményünket, és **javaslatainkat figyelembe veszik.** Szorosan együttműködünk a minisztériumokkal, a Nébih-el, OGYÉI-vel és szakmai szervezetekkel. Az **élelmezésvezetők** egyértelműen igénylik a KÖZSZÖV szakmai támogatását, részt vesznek konferenciáinkon és fórumainkon, elvárják, hogy **kérdéseiket a hatóságok, az illetékesek felé tolmácsoljuk, a választ megkeressük.**

A KÖSZ (megelőzően OKÉS) versenynek kezdettől szervezője a KÖZSZÖV, mivel annak céljai a Szövetség céljaival megegyezőek.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2012. március 15-én alakult. Az Agrárminisztérium háttérintézményeként országos hatáskörben felügyeli az élelmiszerlánc-biztonsági szabályok betartását, küzd az élelmiszerhamisítások és a feketegazdaság ellen. Küldetése a 2014-ben kidolgozott Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiában megfogalmazott célkitűzések megvalósítása, a magyar élelmiszerlánc-biztonság védelme és javítása a termőföldtől az asztalig, valamint hozzájárul ahhoz, hogy a vásárló minőségi élelmiszerrel találkozzon.

Nébih nagy figyelmet fordít az ellenőrzésekből, vizsgálatokból eredő információk gyűjtésére, feldolgozására és ezek közérthető megosztására, kommunikálására. Fontos feladatának tekinti az élelmiszerlánc szereplők tudásának fejlesztését, az étkezési kultúra színvonalának emelését, a hazai alapanyagok felhasználását, a rövid ellátási láncot, a minőségi és biztonságos közétkeztetést.

A Nébih ennek szellemében állt 2013-ban a közétkeztetési szakácsverseny szervezői mellé, az akkori Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály vezetőjének, Zoltai Annának a kezdeményezésére. A hivatal elnöke, Dr. Oravecz Márton a versenyt kezdettől támogatja, rendezvényein részt vett. 2013-tól a döntős receptekből készült szakácskönyveket a NÉBIH kiadja, mely a Nébih honlapján online is elérhető. A versenyek bonyolításában a Hivatal munkatársai is nagy örömmel vesznek részt.

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség a legrégebbi, az ország legnagyobb létszámú, vendéglátó szakemberek egyéni tagságából szerveződött szakmai szervezete. Célja, hogy koordinálják a magyar gasztronómia különböző szakterületein tevékenykedő tagjai szakmai működését, és ellássák szakmai érdekképviseletüket.

A Szövetség célja hazánk nemzetközi, szakmai képviselete, turisztikai és gasztronómiai adottságainak, termékeinek és értékeinek a megismertetése, miközben lehetőséget biztosít a tehetséges fiataloknak a kitekintésre és fejlődésre. Elérték, hogy hazánk neve ott van a világ legnagyobb és több millió gasztronómiai szakemberét összefogó Világszövetség, a WorldChefs által fémjelzett európai selejtezőkön, és a világdöntőkön. Versenyzői az elmúlt évtizedben megannyi versenyen szerepeltek, a rólunk szóló hírek 110 tagországba és a WordChefs megközelítően 10 millió tagjához juthattak el. Baselban, Prágában, Thessalonikiben az Olimpiai versenyeken Erfurt és Stuttgart városokban, a Gasztronómiai Világdöntőben Luxembourgban, valamint több egyéni viadalon Ázsia és a Mediterránium különböző pontjain szerepeltek sikeresen.

Ismert és elismert kollégáik különböző középszintű, felsőfokú és egyetemi szinten oktatnak, ezzel tovább bővítve a Szövetség eredeti célkitűzéseit a magyar konyhaművészet a kultúra és egészség bűvös háromszögében.

A KÖSZ versenyeknek az MNGSZ kezdetektől támogatója, 2018 óta szervezője, a verseny ötletgazdája, Némedi József és az MNGSZ közétkeztetésért felelős alelnöke, Ambrus György révén. Meggyőződésük, hogy óriási szükség van a KÖSZ-re és a csapatok a felkészülés alatt megtanult új technológiai tudást és tapasztalatokat a mindennapokban kamatoztatják, továbbadják.

A VERSENY ÖTLETGAZDÁJA ÉS SZAKMAI VEZETŐJE

Némedi József

A verseny ötletgazdája, olimpiai bronzérmes mester-szakács, a KÖZSZÖV és az MNGSZ elnökségi tagja. Kitartó, megbízható, mindig nyitott az újra és a fejlődésre, a folyamatos tanulást, fejlődést képviseli.

Az Étrend egyesület egykori elnökeként, az egyesület kötelékében indította útjára a közétkeztetési szakácsversenyt, melyet kilépése után is nagy szakmaisággal és odaadással, a Nébih-el és KÖZSZÖV-vel közösen továbbfejlesztett. Jelenleg is a verseny meghatározó szakmai irányítója, szervezője, tiszteletdíj és honorárium nélkül. A versenyeken kezdettől számos csapat mentora. Több, mint 35 éve szállodás szakácsként kezdett dolgozni. Magánvendéglőben, és külföldön megszerzett szakmai tudással 1991-ben helyezkedett el a közétkeztetésben. Dolgozott szakácsként, fejlesztő séfként, konyhavezetőként. Elkötelezett a minőség és biztonság iránt, jelenleg egy étkeztető vállalkozás minőségirányítási vezetője. Számtalan versenyen mérette meg magát. Legrangosabb eredménye a Közétkeztetési Európa bajnokságon szerzett bronzérem, ahol élő munkában 150 főre főzött. Szakmai sikerei mellett legbüszkébb a családjára, sikeres gyermekeire, és tanítványaira. Mentorként több, ma is neves kolléga útját egyengetheti. Hitvallása: Tiszteld az alapanyagot, és szeresd az ételt. 2017-ben Gasztronómiáért érdemérmet kapott.

2020 októberében Magyarország köztársasági elnöke a közétkeztetési szakácsverseny kapcsán végzett kimagasló és példamutató munkája elismeréseként Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetésben részesítette.

A KÖSZ 2021-2022 DÖNTŐ

A Sirha Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa szakkiállítás keretében 2022. március 23-án lesz a KÖSZ 2021-2022 döntő, mely 10 órától látogatható. A döntőben 12, eredetileg 4-4 fős csapat szerepel. A csapatlétszámok esetenként a tartalékos versenyző előrelépésével változtak, a döntőben vannak 3 fős csapatok is.

A **délelőtti csapatok 7 órakor, a délutániak 11 órakor kezdik a versenyt**, 15-15 perces idő-eltolással 3-3 órás főzéssel. A főző-bokszok fölött a versenyzők adatai jól láthatóak, és követhetők. A verseny-bokszokban csak a versenyzők tartózkodhatnak, akiknek a munkáját a boksz előtt elhelyezkedő irányító segíti. Az irányító tevékenyen nem vehet részt az ételkészítésben.

A megfőzött és kitálalt ételek bemutatásra kerülnek, illetve később kiadványban a receptek megjelennek.

A felszolgálásban a Veszprémi SZC „SÉF" Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskola diákjai vesznek részt, Szász Levente szakoktató irányításával.

A lelátóról jól látható és követhető döntő műsorvezetője immár második alkalommal **Mautner Zsófi,** őt **Némedi József** a verseny ötletgazdája, rendezője, szakmai védnöke és Zoltai **Anna** szakmai védnök és rendező segíti abban, hogy a nézők a 15 percenként zajló tálalások mellett folyamatosan háttér információkhoz jussanak.

KONFERENCIA A DÖNTŐN

11:15 és 14:00 óra között tálalás nincs, ez idő alatt az A pavilon konferencia termében a versenyszervezők immár hagyományosan, negyedik alkalommal is **közétkeztetési konferenciát** tartanak. Az idei konferencián ***Mikrobiológai kockázatok a közétkeztetésben című előadást* Dr. Sréterné, Dr. Lancz Zsuzsanna, a Nébih Nemzeti Mikrobiológiai Laboratóriumának vezetője tartja.**

A VERSENY MENETRENDJE

A sorrend nyilvános sorsoláson alakult ki.

Rajt-szám	Csapatnév	Főzés kezdete (h)	Tálalás (h)	Boksz száma
1.	Hungast Budapest	7.00	10.00	1.
2.	Eatrend csapat	7.15	10.15	2.
3.	Coca-Cola Eurest Dunaharaszti	7.30	10.30	3.
4.	Kanizsai Dorottya Kórház Nagykanizsa	7.45.	10.45.	4.
5.	Prizma Junior	8.00	11.00	5.
6.	Hetes Generál	8.15.	11.15.	6.
7.	Eurest -Budapest	11.00	14.00	1.
8.	Prizma Food csapat	11.15.	14.15	2.
9.	Hungast Pécs	11.30	14.30	3.
10.	Vásárhelyi Betyárok	11.45.	14.45.	4.
11.	Melódin éttermek	12.00	15.00	5.
12.	Eurest Rácalmás	12.15.	15.15.	6.

DÖNTŐS CSAPATOK ÉS VERSENYZŐK BEMUTATÁSA

A csapatokat a versenyzés sorrendjében mutatjuk be, kezdve a verseny-menüvel és a csapat irányítójával.

BUNGE™
PROCUISINE

1. HUNGAST BUDAPEST

Előétel: Konyakos kacsamáj terrine sós kekszen tálalva, zöldalma relishel, céklakrémmel
Főétel: Bakonyi sertésszűz
Desszert: Tökmagos torta sütőtök panna cottával, kapros tejfölkrémmel, tüllel, citrus zselével

Jenei Tamás Zoltán

Jelenleg a Hungast Vital Kft. Tréner séfje, a Gundel Károly Vendéglátóipari Szakmunkásképzőben végzett. Szakmai fejlődése a Fórum Hotelben kezdődött, majd az Arany kaviár, Alabárdos, Mokka, Mágnáskert, Pasztrami éttermekben és további számos rangos helyen szerzett tapasztalatot, szakács, konyhafőnök helyettes, és konyhafőnök beosztásokban. Közben megismerkedett a televíziózással, és több sikeres főzőműsort vezetett. Az utóbbi 12 évben a közösségi étkeztetésben dolgozik, leginkább gyerekek ellátásában. Ahogy ő mondja, „nagyban főz”, és azon dolgozik, hogy a menzakoszt színvonala javuljon.
A KÖSZ versenyben a szakmai fejlődés lehetőségét, és a közétkeztetés népszerűsítését látja, azon sokadszorra indul.

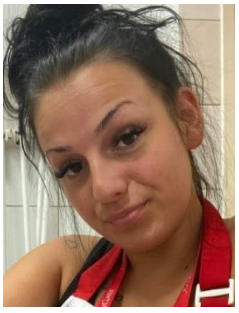
Igaz Pál

Hungast Vital Kft. diétás üzemének szakmai vezetője, akit mindenki „Igor”-ként ismer. A Huba utcában végzett, családi indíttatással került a vendéglátás közelébe. Tudását a Margitszigeti Nagyszállóban, majd további hazai és külföldi 4-5 csillagos hotelekben, vezető beosztásokban szerezte. Dolgozott több neves séffel, és mindig nyitott volt az újdonságokra, változásra.
Néhány éve az ipari ételgyártás és hosszú eltarthatóságú készételgyártás a szakterülete. Ismerője ételtartósítási eljárásoknak. Foglalkozik egyadagos termékek fejlesztésével és bevezetésével, allergén mentes ételkészítéssel, fejlesztéssel.
Sikerrel szerepelt több nemzetközi versenyen, mint a Magyar Honvédség katonai szakács csapatának tagja. Az ételkészítés, a főzés a hobbija, boldog, hogy azzal foglalkozhat nap, mint nap, amit szeret.

Bajkai Ádám

Hungast Vital Kft. tréner séfje. Fiatalon séf helyettesi pozícióba került és Budapesti, első osztályú éttermek szakácsaként, majd konyhafőnökeként fejlődött. Dolgozott a Mokka étteremben, amely a 2000-es évek elején kialakuló „gasztroforradalom” egyik főszereplője volt, később a Dió étterem konyhafőnöke lett.
2018-ban került a Hungast cégcsoporthoz, ahol a munkahelyi szegmensben vezető séf. Itt került kapcsolatba a versenyzéssel, ami nála a kezdeti idegenkedés után, igen hamar lelkesedésébe csapott át. Vallja, hogy a verseny rendkívül motiváló és szakmailag is sok fejlődési lehetőséget ad. Jelmondata: „Őszinte konyha, szabad szellem.”

Szabó Őze Kinga



Hungast Vital Kft. Konyhai kisegítője. Egészségügyi asszisztens és pincér szakot végzett, amihez később cukrász végzettséget is szerezett. Az Eurest Knorr Bremse Étterem és kávézóban dolgozott pultosként. 2018-ban csatlakozott a Hungast csapatához.

HUNGAST
Kérek még!

2. EATREND CSAPAT

Előétel: Zöldségleves sütőtökös metélttel
Főétel: Kacsacombbal töltött pulykamell, zöldborsó pürével, sütőtökös burgonya grateinnel
Desszert: Profiterol vaníliával málnával és körömvirágos akácmézzel

Sebestyén István

A csapat irányítója. A Szakma iránti elhivatottsága gyermekkori. 1985-ben végzett a kecskeméti Széchenyi István Vendéglátó-ipari Szakközépiskolában, majd 1987-től a közétkeztetést választotta fő fókusznak – egy szociális otthon lakói számára főzött, folyamatosan haladva felfelé a ranglétrán: szakácsból főszakács, főszakácsból élelmezésvezető pozícióig. Vállalkozóként irányította a Kecskeméti Főiskola konyháját, majd az Eatrend Magyarország kft területi vezetője lett. 2020-tól konyhatechnológiai és gasztronómiai vezetőként vesz részt a receptúrák írásában, szakácskollégák oktatásában, gyakorlati bemutatásokban, továbbá az étlapok helyi igényeknek, a logisztikai lehetőségeknek, illetve a modern kor elvárásainak megfeleltetésében. Nem csak szellemi tudással van jelen a konyhákon, hanem szívesen ragad fakanalat is.

FÁN GROUP

Boros Jenő

Vendéglátós családból származik, szülei és testvére is felszolgálók. A Gundel Étteremben kezdte tanulmányait, és itt is dolgozott 6 évet, majd számos, regionálisan ismert étteremben dolgozott szakácsként. Több mint 25 éves hideg- és melegkonyhai tapasztalat után új kihívásokat keresve csatlakozott az Eatrend Magyarország ceglédi főzőkonyhájának csapatához, ahol naponta 3.500 adag ebédet készítenek bölcsődei korosztálytól a szociális ellátásban részesülőkig. A közétkeztetési szakácsversenyt elsősorban technikai kihívásnak tartja. A döntőn bemutatandó menüsor számos módosításon, átalakításon esett át, hogy az közétkeztetési keretek között mind gasztronómiailag, mind konyhatechnológiailag megvalósítható legyen.

Tárnok Angelika

A cukrászat a szenvedélye, a menüsor desszerteleme az ő gondolatai alapján valósult meg. A gyermekétkeztetés adta lehetőségekre formálta a profiterolt vaníliával, málnával és karamellel díszítve. 5 évig dolgozott folyami hajón, ahol az étkeztetésben vett részt. Immár 4 éve dolgozik az Eatrend Magyarország ceglédi főzőkonyháján. A közétkeztetési szakácsversenyt a 'katarzis' szóval tudná jellemezni: a döntőig való eljutás minden fázisában újabb és újabb kihívásokat győztek le csapata tagjaival, melyek során egyre komfortosabban állt helyt a drukkhelyzetekben.

3. COCA-COLA EUREST DUNAHARASZTI

Előétel: "Korhely" burgonya puding csörögével, füstölt busa húsával
Főétel: Bőrös malaccsászár birsalmalekváros töltött fánkkal, fehérrépa püré, kelbimbó, marinált sárgarépa
Desszert: Tökös-mákos "rétes"

METRO
METRO
METRO

4. KANIZSAI DOROTTYA KÓRHÁZ NAGYKANIZSA

Előétel: Parajkrém leves kecskesajtos tejfölhabbal töltött képviselőfánkkal

Főétel: Fermentált kerekrépa petrezselymes pankó morzsába forgatott csülökkel, paradicsomos babmártással és sütőtök pürével újra gondolva

Desszert: Tökmaggal szórt zalai aludttejes prósza céklás áfonya variációkkal

Hári Vera

A Nagykanizsai kórház élelmezési osztályvezetője, a Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Karán végzett diplomás dietetikus. 5 évig kórházi klinikai dietetikus volt, melynek során a betegek és lakosság dietetikai oktatását végezte, és aktívan vett részt a lakosságnak szervezett egészségfejlesztési programokban. A Kanizsai Dorotytya Kórház élelmezési osztály vezetését 2 éve tölti be, amely motiváló, de nagy kihívást jelent számára. Szívügye a kórházi élelmezéseket érintő sztereotípiák leküzdése.

Célja, hogy kórházuk élelmezése a jelenlegi szabályozásoknak megfelelően a lehető legmagasabb színvonalon működjön és intézményük jó hírnevét keltse.

A csapatára büszke, akik lelkesen, örömmel mérettetik meg magukat a KÖSZ versenyen. Felismerte, hogy osztálya dolgozói számára nagy motivációs erővel bír a KÖSZ verseny.

Király Éva

1997-ben, érettségi után szerezett szakács végzettséget a Nagykanizsai Thúry György Kereskedelmi és Vendéglátó Szakmunkásképző Iskolában. Dolgozott egy helyi étteremben, majd állást kapott Németországban. 2000-ben családalapítás miatt hazaköltözött és a Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztályára került. Az évek alatt végig járta a ranglétrát. Két év elteltével műszakvezető szakács lett, majd ezt követően hamar kinevezték főszakáccsá.

Elvégezte a Pécsi Szociális és Egészségügyi Szakképző Iskola élelmezésvezető kurzusát. Jelenleg a Kanizsai Dorottya Kórházban élelmezési osztályvezető helyettes. „A közétkeztetés az élete”.

Deli Zsuzsanna

Szakács. 1988-ban végzett a Nagykanizsai Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskolában. Ezt követően, a Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztályára került, ahol immáron 34 éve dolgozik. Volt főszakács, műszakvezető szakács is. Munkájában mindig fontosnak tartotta, hogy a betegek elé megfelelő minőségű étel kerüljön. Számos receptötlettel gazdagította élelmezési osztály recepttárát. Szereti az újdonságokat, így nagy megtiszteltetésnek tartja, hogy részt vehet a Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében.

5. PRIZMA JUNIOR

Előétel: Korhely leves
Főétel: Rakott csirkecombfilé, köles puliszkával és sütőtökös pitével
Desszert: Túrófánk gyümölcsökkel

Lugosi Richárd

Csapata irányítója. Felsőfokú végzettségét 1997-ben szerezte a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolán. 20 év éttermi vendéglátás után „átlépett" 10 évre közétkeztetésbe. 15 éves az elméleti és gyakorlati konyha-technológiai tapasztalata. Jelenleg a Prizma Junior üzemeltetési vezetője, ahol a teljes közétkeztetés és a munkahelyi szektor tartozik hozzá, és a bölcsődei ellátástól a szociális ellátáson keresztül a munkahelyi ellátásig biztosítják az étkeztetést. Elkötelezett a színvonalas ellátás mellett. A napi teendői a gazdaságos üzemelés, a létszámgazdálkodás, a főzőkonyhák, -éttermek ellenőrzése, anyag és eszközgazdálkodás, partnerekkel való kapcsolattartás és egyéb gazdálkodási teendők köré csoportosíthatók. A KÖSZ versenyen sokadszorra indul. A KÖZSZÖV elnökségének tagja.

Nagy Balázs

Közel húsz éve szakács, így a vendéglátás szinte valamennyi területén kipróbálhatta magát. Dolgozott szállodában, látványkonyhában, nagyüzemi konyhán és a'la carte étteremben egyaránt. 9 éve áll a Prizma-Junior Zrt. alkalmazásában, ahol a cég dobozos ételeket gyártó üzemét vezeti. Naponta több ezer adag ételt tervez meg, főz, dobozoltat és expediál. Hobbija a főzés, ezért szerencsés embernek tartja magát, hisz azzal foglalkozik, amit szeret. A KÖSZ versenyen sokadszorra indul.

Samu Zsuzsanna

A Dobos C. József Vendéglátóipari szakiskolában végezett, mint szakács.
A vendéglátás több területén dolgozott az évek alatt, jelenleg gyermekétkeztetésben, konyhavezetői feladatokat lát el.
Nyitott, elkötelezett az új ízek, ételek megismerésében, keresésében.
A főzés az élete szerves része gyermekkora óta.

6. HETES GENERÁL

Előétel: Birsalmás sütőtökkrémleves, tökmagos fánkocskákkal
Főétel: Beregi nyúlcomb, kapros-juhtúrós kásával, zelleres paprikaraguval, paprikás mártással
Desszert: Bodzás kefirhab céklás gyümölcsraguval, és forgácsfánkkal

Májer András

Jelenleg a Hetes General cégvezetőjeként dolgozik, napi 14 ezer adag étel készül a konyháikon.
30 éve dolgozik a vendéglátásban, illetve élelmiszer kereskedelemben. Naponta a tökéletes vendégelégedettség elérése motiválja, és erre motiválja kollégáit is.

Tatai Pál

1980-ban kezdte a szakmát, és immár 42 éve űzi felülmúlhatatlan maximalitással. Jelenleg a Hetes Generál Kft. vezető séfje. Alapító tagja a Magyar Népi Ízőrző Lovagrendnek. 16 éve mesterszakács. Az elmúlt években eredményesen szerepelt világbajnokságon, olimpián, és Európa bajnokságon is zöldségszobrászatával.

Pápai Ilona

1984-ben kezdett el a szakmában dolgozni, és közel 40 évet töltött el Nyíregyháza, és a megye meghatározó konyháiban. Immár 4 éve nyugdíjasként dolgozik, és készíti a házias finom ételeket.

Bagonyi László

A csapat legfiatalabb tagja. 2 éve vált séffé, Tatai Pál tanítványaként.
Ambiciózus, a szakmában nem ismer határokat. A versenyt egyéni fejlődése egyik lehetőségének tekinti.

Quadro Byte Zrt.

7. EUREST BUDAPEST

Előétel: Hideg pisztrángtekercs, kerti levelekkel, és tormás zöldborsópürével

Főétel: Ropogós göngyölt sült császár sütőtökkrémmel, gyökérzöldségekkel, és káposztás fánkkal

Desszert: Aszalt szilvás rétes síp, bogyósgyümölcs öntettel, és mézes joghurttal

Fábián Erika

Csapata irányítója, aki 2010-ben végzett. Az iskola után a közétkeztetésben helyezkedett el szakácsként. 2011 decemberében csatlakozott az Eurest Kft. csapatához. Itt mentoraitól jelentős tudásra tett szert. Szorgalmának és tudásának köszönhetően 2016-tól műszakvezető szakácsként dolgozik. Feladatának érzi új technológiák és szakmai ismeretek elsajátítását és ezek bevezetését a napi működésbe.

Balázs Attila

A Taverna Vendéglátó Ipari Szakiskolában szakács-felszolgálóként végzett 1997-ben. Tanuló volt az Aranybárány Étteremben és a balatonöszödi Kormányüdülőben. Pályakezdőként az érdi Steak House étteremben dolgozott. Ezt követően munka mellett üzletvezetői végzettséget szerzett. Nemzetközi konyhát üzemeltető éttermekben is dolgozott szakácsként és séfként. Ausztriában és Németországban évekig gyűjtött szakmai tapasztalatokat. 2015-ben csatlakozott az Eurest Kft csapatához, mint konyhafőnök. Egy évvel később mesterlevelet szerezett, így lehetősége van a fiatalabb generáció szakmai támogatására, oktatására, ami régi álma volt. A cége által indított szakácsképzésen már évek óta szakmai oktató. Az elmúlt két közétkeztetési szakácsversenyen II. és III. helyezést ért el.

Bartos Péter

1986 óta dolgozik a vendéglátásban, kisgyermek kora óta érdekelte a gasztronómia. Mint oly sokan, ő is a tésztagyúrással kezdte. Az ATE Bercsényi Élelmiszeripari Szakközépiskolában végzett tartósító szakon. Ezután szerezte meg a szakács és az üzletvezetői képesítést. Tanulóként az alapokat a Régi Országház étteremben sajátította el, ahol mentora Horacsek Béla és Hudák László volt. Dolgozott a Paksi Halászcsárdában, ott lett a halételek szerelmese. Az évtizedek alatt, több belvárosi üzletben töltött be séf és üzletvezetői munkakört. Az Eurest Kft. csapatához 2010-ben csatlakozott. Több egységben is szerezett tapasztalatot, jelenleg a Science Park konyhafőnöke. Igyekszik itt is igényes ételeket kreálni és a vendégek megelégedettségére törekszik.

Kovács Flóra

A középiskolai nyári szünetekben ismerkedett meg a vendéglátással. Érettségizett, majd barista képzésen vett részt, és egy olyan kávézóban dolgozott, ahol saját készítésű desszerteket is forgalmaztak. Itt ismerte fel, hogy szívesen dolgozik a hátsó, süteményes pályán. Cukrász lett, majd továbbtanult üzletvezetőnek, és mivel időközben specializálódott a közétkeztetésre, élelmezésvezető végzettségre is szert tett. Egy éve az Eurest Kft-nél üzletvezető helyettes.

KÖZÉRT+
Friss. Hazai. Biztonságos.
DIGITÁLIS TERMELŐI PIAC

8. PRIZMA FOOD CSAPAT

Előétel: Részeges csirke kocsonya, fekete retek-körte salátával, céklapürével, tökmag majonézzel, és savanyú lilakáposzta ropogóssal

Főétel: Lassan készült sertéskaraj zöldfűszeres morzsával, fűszeres kecskesajttal töltött hajdinafánkkal, és párolt zöldségekkel

Desszert: Őrségi sütőtök szelet csokoládé krémmel, vargányás gesztenyés keksszel, és fenyőrügy zselével.

Egri Zsolt

Cégénél gasztronómiai vezető. A Taverna Vendéglátóipari Szakiskolában megszerzett szakács és cukrász képesítés után Budapest neves éttermeiben és szállodáiban folytatta gyakorlatát. Közben vendéglátós érettségi bizonyítványt, és közgazdász diplomát szerzett. A több éves szállodai és rendezvényes catering tapasztalatait hasznosítva, tréner séf, üzletvezető pozíciókban dolgozott. A Prizma Food-nál 2020 elejétől egy új kihívásként, mint fejlesztési koordinátor és gasztronómia vezető támogatja a management és a konyhafőnökök munkáját.

,,Konyhafőnök édesapámnak hála már egészen kis koromban belekóstolhattam a klasszikus vendéglátásba. Megcsodálhattam a szakmai világversenyekre való felkészüléseket. Ezek az élmények eddig pályafutásom alatt végig elkísértek és meghatározták a munkával való kapcsolatomat.”- mondta. Mindig kereste az új megoldásokat és kihívásokat.

Dudok János

A Dobos C. József Vendéglátóipari Szakközépiskolában végzett szakácsként. Azóta - több mint 18 éve -, már igazi régi, nagy tudású és képzett „motorosként” erősíti a Prizma csapatát, 12 éve a vállalatán belül mindig egy-egy kiemelt, központi konyha konyhafőnöke. Keresi az újdonságokat, folyamatosan képezi magát. Egri Zsolttal nem először szerepelnek a közétkeztetési szakácsversenyen, ahol 2014-ben ezüstérmet kapott. A versennyel az a célja, hogy minél több szaktudást és tapasztalatot gyűjtsön. Szereti és szépnek tartja szakmáját.

Szaller Zoltán

Középiskolai tanulmányait 1983-ban kezdte meg az Ecseri úti vendéglátóipari szakiskolában. A szakács és a vendéglátó technikus képesítés után szakmai tudását Budapest legnívósabb szállodáiban és éttermeiben tökéletesítette. A nyílt vendéglátás után a szakmai életútja a B&I szektorba, az irodaházi és gyári szegmensbe vezetett. Cégénél vezetős szerepe van a konyhafőnök kollégák oktatásában és az új területek beindításában. Emellett a Prizma Food egyik nagy jelentőségű gyári egységének konyhafőnöke. A versenyt csapatban végzett megmérettetésnek tartja, vallja, hogy ez kiragadja a szürke hétköznapokból, és örül a versenyen a szakmai találkozásoknak is.

9. HUNGAST PÉCS

Előétel: Kacsahússal töltött tavaszi tekercs puy lencseragu, zellerpüré, petrezselyemolaj, zöldborsócsíra

Főétel: Brézelt marhanyak, birsalmás lilakáposzta, birspüré, gránátalma zselé, mustáros burgonyapüré

Desszert: Minifánk sütőtök-fehércsokoládé panna cotta, sütőtök textúrák, sajttorta

Lovay Gergely

14 éves kora óta dolgozik a vendéglátásban. Kipróbálta magát számos hazai étteremben és szállodában, szakácsként és konyhafőnökként, majd Angliában is gyűjtött szakmai tapasztalatokat. 2016-ban csatlakozott a Hungast csapatához. Főként gyermekek mindennapi élelmezésével foglalkozik, amely kiemelkedő szakmai felkészültséget és felelősségtudatot igényel. Cégénél tréner séf. Feladata a szakácsok szakmai, konyhatechnológiai képzése, továbbképzése, a korszerű konyhatechnológiák, konyhagépek professzionális megismertetése és használatuk bevezetése a mindennapokba. Ehhez magát is folyamatosan fejleszti. Lehetősége volt a helyszínen megtekinteni 2018-ban, Luxemburgban, a szakács világbajnokságot. Sok hasznos, értékes tapasztalattal tért haza. 2020-ban diétás szakács végzettséget szerezett. Fontosnak tartja, hogy a közétkeztetési szakácsversenyen megmérettesse csapatát, azzal a szándékkal, hogy megmutassák, a közétkeztetésben is magasan képzett, precízen dolgozó, lelkiismeretes szakácsok dolgoznak.
Büszke arra, hogy az elmúlt években minden KÖSZ versenyen sikerült dobogóra állniuk, nem egyszer a dobogó legfelső fokára.

Berényi Máté Gábor

Sokadszorra indul a KÖSZ-ön, rutinos versenyző. A szakma iránti érdeklődése már gyerekkorában kialakult, büszkén lépett mesterszakács nagyapja nyomdokaiba, aki igen tekintélyes embere volt Pécsnek, Baranyának. A szakácsversenyeken való részvétel számára kihívást, szakmai fejlődést jelent. Már korábban is részt vett versenyeken, jó és kevésbé jó eredményeket egyaránt elért. Ám a kudarc soha nem tartotta vissza attól, hogy újra és újra belevágjon, megmérettesse magát.
Jelenleg egy ötezer főt kiszolgáló mintaszerűen működő konyha főszakácsa, ami szintén komoly kihívások elé állítja nap, mint nap.

Kostyál Gábor

Siófokon született és a szakmai pályafutása nagy része a Balaton környékéhez köthető. Több alkalommal dolgozott külföldön így. Németországban, Thaiföldön, Montenegróban.
Számos hazai étterem és hotel séfje volt, dolgozott a Hotel Azúr, Hotel Wellamarin szakácsaként. Tagja volt a Magyar Nemzeti Szakácsválogatottnak, és több olimpián és világbajnokságon vett részt. 2010-ben képviselte hazánkat a Bocuse d'Or Europe Genfi döntőjén.
Jelenleg új tapasztalatokat gyűjt az ételfejlesztés és a közétkeztetés területén.

Végh Botond

Budapesti, a Gundel Károly Vendéglátóipari szakközépiskola elvégzése után a BGE-re jelentkezett. Jelenleg is ott tanul. Családi hagyományaihoz hűen érdeklődik a szakács szakma iránt. A 2019-2020 KÖSZ versenyen is a győztes, Hungast Pécs csapatának segédkezett.

10. VÁSÁRHELYI BETYÁROK

Előétel: Vásárhelyi almás kolbásztekercs, almapürével, friss salátával, vinaigrette-tel.

Főétel: Ropogós bőrös kacsa mell, sütőtök textúrákkal és narancsos pecsenyelével, sütőtökös-mákos nudlival, ropogós hajdinával

Desszert: Képviselőfánk málnahabbal, fehércsokoládé mousse-szal, csokihomokkal

Verók András

Csapata irányítója. 2003-ban felszolgálóként végzett, az ezt követő tíz évben egyéni vállalkozóként és egyéb pozíciókban gyűjtött tudást és tapasztalatot a vendéglátásban. 2013-ban szerzett szakács képesítést, majd gyakorlatát a Kenguru Panzióban és a Hunguest Hotel Forrásban töltötte. 2014-óta a gyermekétkeztetésben dolgozik, ahol napi szinten 2-3 ezer főre főznek. Célja és szíve vágya, jobbá tenni a közétkeztetést. Nyolcadik éve az országos közétkeztetési szakácsversenyen minden alkalommal részt vesz, hogy bővíthesse a tudását. A versenyt hatalmas lehetőségnek tartja mind szakmai, mind élelmiszerbiztonsági, higiéniai, valamint személyiség fejlődés szempontjából. Fontos számára, hogy ezeket az értékeket a mindennapokban is megjelenítse.

Bíró Péter

2004-ben végzett a Hódmezővásárhelyi Corvin Mátyás Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában, majd 2008-ig a vásárhelyi vendéglátó és közétkeztető szférában dolgozott. 2008 őszén Bangorba költözött, és ott folytatta a tanulmányait, felsőfokú vendéglátó szakon. A tanulmányi időszak alatt és a sikeres vizsgák után 2017-ig dolgozott Nagy Britanniában, ahol számos ikonikus cégcsoportnál megfordult, szenior pozícióban. 2017- őszén tért haza, és az elismert vásárhelyi Kispiac étteremben dolgozott 2021 tavaszáig. Jelenleg tudásával és tapasztalatával a vásárhelyi közétkeztetést erősíti.

Takács Gergő

A Hódmezővásárhelyi Corvin Mátyás Kereskedelmi Szakközépiskolában végzett 2014-ben. Több, mint 7 éve dolgozik szakácsként. Tapasztalatát, tudását a közétkeztetésben szerezte, amit nagyon szeret. Szereti a kihívásokat, versenyeket. Törekszik a pontosságra, figyel a minőségre. A verseny számára nagyon fontos megmérettetés és lehetőség arra, hogy megmutassa mire képesek a nagykonyhai szakemberek, és hogy a mai közétkeztetésben igen is van tudás, minőség és színvonal.

Gedai Endre

Szakács. A hódmezővásárhelyi Corvin Mátyás Kereskedelemi és Vendéglátói Szakközépiskola és Szakiskolában végzett.

A közétkeztetés sajátosságai, méretei, a benne rejlő lehetőségek és kihívások mindig vonzották. A tervezhető, körültekintő, higiénikus és biztonságos közétkeztetés megteremtését személyes hivatásának tekinti.

Munkahelyén igyekszik a legjobb képességei szerint fejlődni, tovább képezni magát.

Célja a versennyel, hogy munkájához minél több tudást és tapasztalatot gyűjtsön.

Szarvas-Fish

Coninvest konyhatechnológia

11. MELÓDIN ÉTTERMEK

Előétel: Pikáns céklakrémleves, kecskesajttal és csörögével

Főétel: Kacsamájjal töltött csirkecomb, pirított gombákkal, vaníliás borsópürével, baconos kölesfelfújttal, és zöldségekkel

Desszert: Mentás joghurthab, gyömbére sütőtökraguval, és fűszeres birsalmával ropogós tésztán

Füssi-Dankó Enikő

Csapata irányítója. 1997.ben végzett szakácsként. Először az a'la carte világában szerezett tapasztalatot, majd 2002-től bekerült a munkahelyi vendéglátásba, az Egal-Team kft-hez.
Megtetszett számára, hogy itt, ebben a környezetben gyorsabban tudott fejlődni, és hogy közvetlen kapcsolatot lehet kialakítani a vendégekkel. Munkahelyén jelenleg üzletvezető, és tréner séfként is dolgozik. Célja, hogy a fiatal és új kollegák is felismerjék a vendég elégedettség jelentőségét. A közétkeztetési szakácsversenyen sokadszorra méreti meg magát.

COFFEE X-PRESSO
Una tazza di paradiso...
WWW.X-PRESSO.HU

Vizeli Zsolt

Hivatását 6 éves korában választotta. Azóta töretlen szenvedéllyel és alázattal végzi munkáját. 30 éve dolgozik a szakmában, pályafutása több neves étteremhez is köthető. A közétkeztetést Petra lánya születése miatt választotta 2005 folyamán. Rátermettségét 2010 óta séfként bizonyítja a cégcsoportjánál. Jelenleg a Melódin Stoczek étterem csapatának karmestere. Az új kihívásokat folyamatosan keresi társaival, kiváló megmutatkozási lehetőségnek tartja a versenyt.

Dúcz Bálint

2012 óta igyekszik vendégeit megörvendeztetni az általa készített fogásokkal, melyeknél számára fontos a precizitás és a harmonikus íz világ átadása.
Édesapjától már gyermekként megismerhette a gasztronómiát, mely később a hivatása megválasztásában is segítette. Több a'la carte étteremben is kipróbálta magát, jelenleg a Melódin rendezvényes csapatát erősíti szaktudásával és odaadásával. Fontosnak tartja a szakmai megújulást és a továbbképzésben való részvételt, melyekkel tovább formálhatja szemléletét a gasztronómia világában. Bár tudja, hogy hosszú és rögös út áll még előtte a szakmában, bátran néz szembe az új kihívásokkal.

Strbik Beáta

2016 óta dolgozik a vendéglátásban. Ez idő alatt sok mindent tapasztalt és tanult a gasztronómiáról, ezeket látván elhatározta, hogy szakács lesz. 2021-ben szerzett képesítést, azóta a Melódin K&H éttermében dolgozik, mint szakács.
Célja, hogy minél többet tanuljon és fejlődjön.

GYERMELYI

12. EUREST RÁCALMÁS

Előétel:	Csicsóka krémleves körtével, mogyoróval, homoktövis gyöngyökkel
Főétel:	Kemencés kacsaszárny vöröskáposzta textúrákkal, burgonya krémmel töltött ördögpirulával
Desszert:	Illatos tökhab máklinzer forgácscsal, erdei bogyós lekvárral

Jónás Norbert

Csapata irányítója, szakács és cukrász. Fiatalon, tanulóként már dolgozott a vendéglátásban. Korán megtanulta mi a munka és mi az érték. Minden iskolát nagyon jó minősítéssel végzett, szakmai versenyeket nyert, osztályelsőként teljesített. Mestervizsgát tett, hogy oktathasson.
Szereti a fiatalokat oktatni és szereti a konyhaművészetet. Sokat tanult a vidéki rokonoktól, ismerősöktől, és munkahelyein. Tapasztalatokat szerzett szállodában, csárdában, büfékocsiban, Balaton parti bisztróban, dolgozott külföldön, és gyári nagykonyhán, éttermekben.
Vágya, hogy teljes értékű tanárként hivatásos oktató lehessen. A KÖSZ versenyen sokadszorra indul, a szakmai és emberi feltöltődést, a fejlődést, kihívást és csapatszellemet szereti benne.

Nemes-Tóth Mária

Szakács, amire kisgyermek korától készült. 2005-ben végzett a Dunaújvárosi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában. A Fészek Tanéttermében töltötte gyakorlati idejét. Érettségi után helyezkedett el, a 2007-ben átadott Hankook Tire Magyarország Kft. közétkeztetésénél. 2016-ban mestervizsgát tett. Megbecsült tagja az Eurest Kft. csapatának.

Kovács Dániel

Szakács végzettségét a Dunaújvárosi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában szerezte, a Fészek Tanéttermében volt gyakornok. Dolgozott a dunaúivárosi Topó Étteremben, és Pam-pam saláta és ételbárban. 2014 óta a Rácalmási Hankook Tire, azon belül Eurest kft. konyhai csapatát erősíti. Itt adódott lehetősége arra, hogy a koreai konyha ízvilágát megismerje. Szorgalma, tudása alapján műszakvezető lett, ami nagy felelősséggel és alázatos munkával jár. Elhivatott, alázatos, fejlődésre nyitott, jól érzi magát jelenlegi feladatában. A versenyre nagy odaadással és örömmel készül, ami számára és csapatának egy nagy lehetőség. Foglalkoztatja a különböző nemzetiségek konyháinak ízvilága és az ételkészítéssel kapcsolatos szokásaik.

Király Bence

Szakács. Gyermekkorától vonzotta a vendéglátás és a konyha, amiért iskolát is váltott. Ami a konyhán zajlik, varázslatnak tartja.
Úgy véli, a szakács végzettség nem egy szakma, nem hobbi, hanem egy hivatás, életérzés. Nem könnyű az út, de minden egyes percét élvezi.

SIRHA BUDAPEST

HUNGARO CHEMICALS

ZSŰRI – PONTOZÁS, ÉRTÉKELÉS

A zsűribe igyekeztünk elismert szaktekintélyeket felkérni, akik példamutató és sikeres pályafutásukkal, tudásukkal támogatják törekvéseinket és azonosulnak a verseny szellemiségével, azaz a fejlesztést tekintik legfontosabb feladatuknak.

A zsűritagok többsége már évek óta dolgozik a közétkeztetési szakácsversenyeken önzetlenül, tiszteletdíj nélkül, többen közülük kipróbálták a versenyzői oldalt is.

A két részből álló zsűri (konyhai és kóstoló zsűri) a döntőben a közönség előtt végzi a munkáját. A versenyen a konyhai zsűri 25, a kóstoló zsűri 35, összesen maximum 60 pontot adhat.

A konyhai zsűri a konyhai munkát pontozza, előre megadott szempontok alapján, a kóstoló zsűri a zsűriasztalra kitálalt ételeket értékeli.

Az eredmény zsűritagonként leadott pontok átlagából képződik úgy, **hogy a versenyző csapat által delegált zsűritag pontszáma, valamint a legkisebb és legnagyobb pontszám kiesik.** A döntőben kapott pontok és a nevezésre kapott pontok összege adja a végeredményt, ami maximum 100 lehet.

KONYHAI ZSŰRI

Tóth Dávid

Közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök, képzett érzékszervi bíráló. Rutinos zsűritag. 2013 óta dolgozik a Nébih Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályán, melynek 2019 -től a vezetője. Több, mint tíz éve segíti a közétkeztetési szakácsversenyt. Számos alkalommal vett részt az Európai Unió által szervezett idegen nyelvű szakmai képzésein. Részt vesz területi hatósági szakemberek szakmai továbbképzésében. A konyhai zsűriben a Nébihet képviseli.

Nagy Krisztián

Okleveles élelmiszermérnök, szakács, képzett érzékszervi bíráló. Több, mint 20 éves vendéglátásban szerzett tapasztalattal rendelkezik, több vidéki és budapesti étteremben dolgozott. A vendéglátásból kilépve, hetedik éve erősíti a Nébih Minőségvezérelt Közétkeztetés Program csapatát és rendszeresen részt vesz a közétkeztetési készítelek hatósági érzékszervi bírálatain. Az elmúlt időszakban a közétkeztetési szakácsverseny sikeréhez szervezőként és rutinos zsűri tagjaként is hozzájárult, a KÖSZ 2021-2022-es döntőben a konyhai zsűrit erősíti.

Stiller Tamás

Kreatív séf. A *Chef a családban* weboldal szerzője és tulajdonosa. A közétkeztetési szakácsverseny kezdeti nevének (OKÉS) a névadója. Az Ovikert Program ötletgazdája és megvalósítója, a Világos Kert Alapítvány elnöke. A Duna Tv Család-Barát Magazin vendég séfje. A kazahsztáni Magyar Nagykövetség és Főkonzulátus séfje és a Weber Grillek magyarországi Marketing séfje. Tapasztalt, rutinos zsűritag.

Péter Tamás

Már tanuló korában sikeresen versenyzett. Kezdetben egy pincészet látványkonyháján, majd a Lánchíd Palotában, később egy ötcsillagos folyami hajó konyháján dolgozott, és évről évre feljebb jutott a ranglétrán. Dolgozott budapesti, ismert vendéglátó bankett séfként, hazai és nemzetközi személyeknek, közjogi méltóságoknak, államfőknek főzött. Évek óta támogatja a KÖSZ versenyeket.

KÓSTOLÓ ZSŰRI

Ambrus György

Az MNGSZ szakács alelnöke. Pályakezdőként vendéglátásban, főszakácsaként, később egy Szakmunkásképző, illetve egy Büntetés-végrehajtási Intézet konyhavezetőjeként dolgozott. Folyamatosan tanult, mestervizsgázott, szakoktató lett. 2008-ban az Erfurti Szakács–Cukrász Olimpián egyéni aranyérmet szerzett, 2010-ben Luxemburgban csapatban ezüstérmes lett. 2012-ben az MNGSZ szakács válogatottjának csapatkapitánya, 2014-ben menedzsere. Venesz díjas. Megkapta az MNGSZ mesterszakács kinevezését, zsűri plakettjét, valamint a Gasztronómia Nagykövete címet. 2018-ban az év gasztronómusa. Jelenleg a Békés Megyei Központi Kórház Pándy Kálmán Kórház Élelmezési Osztályának vezetője, a KÖZSZÖV elnökség tagja. Kezdettől támogatja, segíti a KÖSZ-t.

Ferenczi István

Nyugdíjas szakács mester, konyhafőnök, séf. Keze alatt számtalan szakácstanuló nőtt fel. Nagynevű szállodákban és külföldön is neves helyeken dolgozott. Varsóban a Magyar étterem konyhafőnöke volt. Öregbítette a magyar konyha hírnevét többször az Adria partján, Kanadában, Németországban, Angliában. Több versenyen sikerrel szerepelt. A gasztronómiáért érdemérem tulajdonosa, VENESZ díjas. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, a Szabadtűzi Lovagrendnek az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend rangos tagja. 7 évig volt a Magyar Grillszövetség elnöke. Rendszeresen zsűriz, és a BGE-n végzősök szakdolgozatainak opponálásában működik közre. A KÖSZ versenyben kezdettől számíthatunk rá.

Jakabfy Dávid

2004-ben végzett szakácsként Kadarkúton, és 2006-ban mechanikai műszerész, 2020-ban cukrász képesítést is szerzett. Kezdetben több hazai vendéglátóhelyre került szakácsként, majd 2009-ben Ausztriába ment, ahol mosogatóként kezdte. Ezt követően több neves osztrák vendéglátóhelyen dolgozott szakácsként, amit desszertszakácsként folytatott rangos osztrák hotelekben. 2018-ban tért haza, megalapította saját vállalkozását a JD Desszertműhelyt Nagykanizsán, melynek fő profilja a szakmai képzés. Tanfolyamain egyéni, különleges desszertek készítését oktatja. Több receptkönyve jelent meg magyar és német nyelven. Kezdetben önzetlen mentorként csatlakozott a KÖSZ versenyekhez, a 2021-2022-es verseny döntő kóstoló zsűrijét erősíti.

Hartmann Gabriella

A zsűriben a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségét képviseli. Dietetikai diplomája megszerzése óta a közétkeztetés területén dolgozik. Tapasztalt a beteg és idős étkeztetés területén is. Részt vesz élelmezésvezetők képzésében és vizsgáztatásában. Táplálkozástudományi mesterképzésen a diplomamunkája témája a közétkeztetés és közbeszerzés volt. Vizsgálta a közbeszerzési, a rendeletek és ajánlások adta ellenőrzési lehetőségeket. Vallja, hogy ez a verseny tökéletesen igazolja, hogy van út és lehetőség a minőségi közétkeztetés megvalósítására. Évről évre szebb, ízletesebb ételek kerülnek a kóstoló zsűri asztalára, melynek tagja immár 2013 óta.

Horváthné Wind Bernadett

Élelmiszerminőség-biztosító mérnök, képzett érzékszervi bíráló, érzékszervi bírálatvezető, a Nébih érzékszervi munkacsoportjának vezetője, a mobil érzékszervi vizsgálóállomáson bírálatvezető. Dolgozott az élelmiszerkutatás, az élelmiszergyártás és immár 15 éve a hatósági élelmiszerellenőrzés területén. Fő szakterülete az élelmiszerek, készételek, a közétkeztetésben felszolgált menüsorok érzékszervi vizsgálata. Részt vesz területi hatósági szakemberek és az érzékszervi bírálók szakmai továbbképzésében. Kidolgozta a közétkeztetésben felszolgált készételek 20 pontos súlyozó-faktoros érzékszervi vizsgálati módszerét. A kóstoló zsűriben rendszeresen a Nébihet képviseli.

Miháldy Kinga

A közétkeztetés, a közel 30 éve tartó dietetikusi pályafutása alatt mindig kiemelt szerepet játszott az életében. Ezen évek alatt több „terület” közétkeztetési gyakorlatát ismerte meg és jó szívvel és hálásan mondja, hogy rengeteget tanult és tanul a területen dolgozóktól mind a mai napig. Az elköteleződését a feladat és szakma iránt csak erősíteni tudta az a 16 év, amely alatt kórházban dolgozott, majd Rigó professzorral végzett közös munka, és az OÉTI később OGYÉI szervezeti keretein belüli tevékenysége. A KÖSZ zsűrijében való részvétel megtiszteltető számára. Reméli, hogy az általa megszerzett tapasztalatot és tudást ugyanolyan örömmel fogadják a résztvevők, mint ahogy ő várja, hogy megismerhesse a munkáikat és jó gyakorlataikat. Hiszi, hogy a közösen szerzett A-HA élmények mindig erőteljesebben jelennek meg a munka területén is így még hatékonyabban tudjuk egymást segíteni, fejleszteni a jövőben is.

Rózsás Anikó

Ismert, elkötelezett közétkeztető szakember. Dietetikus, diétás szakács, élelmezésvezető képesítésekkel egy közétkeztető cég területi vezetője. 2012-2021-ig a KÖZSZÖV elnöke, jelenleg általános alelnöke, és a KÖSZ versenyek zsűrijének elnöke, szervezője. Vezetésével a szövetség elismert civil szervezetté alakult, fejlődése példaértékű, amelynek taglétszáma folyamatosan emelkedik. Szakmai döntésekben a szövetség országos szinten megkerülhetetlenné vált. A tisztségét változatlan lelkesedéssel, fáradhatatlanul a szakma iránt érzett nagy tisztelettel és teherbírással

végzi. A közétkeztetési szakácsversenyeknek kezdettől (2011) szervezője, sőt versenyzője is volt. Munkája elismeréseként az MNGSZ-től 2019-ben Gasztronómiáért Érdemérmet kapott.

Szatmári János

A vendéglátást hivatásának tekintő szakember, aki 1999-óta foglalkozik közösségi étkeztetéssel.
A diákétkeztetés mellett az általa elindított „Séfecskék" programban több éve gyakorlati foglalkozásokat tart általános iskolás gyermekeknek, ahol is megismerteti a kisiskolásokat az étkezés alapanyagaival, felhasználásuk módjaival és különös hangsúllyal az egészséges táplálkozás alapelveivel. Számos hazai és nemzetközi főzőversenyen nyert díjakat, különösen büszke a Franciaországban elérte sikereire.
Itthon és külföldön egyaránt különféle főzőversenyeken és gasztronómiai rendezvények zsűritagjaként őrködik a magyar gasztronómia jó hírén.

Vigné Sági Katalin

Dietetikus, gyakorló élelmezésvezető, számos szakmai könyv és publikáció szerzője. Több, mint 30 éves pályafutása során mindig a primer prevencióval összefüggő területek voltak leginkább személyiségéhez közelállóak, melynek remek példája a gyermekközétkeztetés. Hiszi, hogy az életben szilárd alapokra kell építeni, de szükséges a folyamatos nyitottság, szakmai fejlődés, innováció, a fiatalok támogatása. A KÖSZ versenynek lelkes támogatója, segítője, amit zsűritagként és versenyzőként is kipróbált. Csapata 2018-ban és 2020-ban a döntőkön több különdíjat is bezsebelt.

Bernáth József

Számos külföldi Michelin-csillagos étteremben dolgozott, a magyar konyha nagy rajongója. Lyonban sajátította el a francia konyha legfontosabb trükkjeit, íz kombinációit, majd Londonban olasz, portugál és angol konyhákon bővítette ismereteit. Célja, hogy mindenki bátran kipróbálja magát a konyhában és rájöjjön: megfelelő instrukciókkal (és egy kis gyakorlással) nem is olyan nagy ördöngösség a főzés. Szakácskönyveiben Michelin-csillagos konyhákon tanult fortélyokat mutat be. Jelenleg speciális betegtáplálásban fejleszt ételeket, catering rendezvényeken és főzőkurzusain találkozhatunk vele. A KÖSZ zsűrijében évek óta aktívan dolgozik, hasznos tanácsaival a csapatokat mentorként is segítette a felkészülésben. A 2022-es KÖSZ döntőben az Eurest Rácalmási csapata delegálta.

Fehér György

Vendéglátóipari és Idegenforgalmi közgazdász diplomáját 1993-ban szerezte Szolnokon, majd a főiskola elvégzését követően szinte azonnal a munkahelyi vendéglátásba csöppent. 1996-ban barátjával céget alapítottak, több mint 25 éve tulajdonosai és aktív irányítói a Melódin étteremláncnak. A vállalatnál a termelési- és minőségellenőrzési feladatokat felügyeli, szívén viseli kollégái szakmai fejlődését, segíti cégen belüli karrierépítésüket. Kiemelt fontosságúnak tartja a gasztronómiai trendek követését, új technológiák megismerését, a vezető séffel aktívan közreműködik abban, hogy az innovációk a

mindennapokban is megjelenjenek a vendégek tányérjain.
Büszkeséggel tölti el, hogy kollégái évek óta sikeresen vesznek részt a Közétkeztetési Szakácsversenyen. A zsűriben a Melódin étterem csapatot képviseli.

Horváth Szilveszter

A kóstoló zsűribe az Eurest csapatok delegálták. Szakmai pályafutását németországban kezdte, majd 7 év után rengeteg tapasztalattal érkezett haza. Ettől kezdve folyamatosan hideg és meleg konyhás versenyeken vett részt, a legrangosabb külföldi és hazai versenyeken szerepelt. Európa bajnokságot nyert abszolút elsőként Stuttgartban, itthon pedig a Czifray, és Hagyomány és Evolúció meleg konyhai versenyek első díját szerezte meg. A KÖSZ 2017-2018-as győzteseinek a felkészítő séfje volt, 2020-ban zsűrizett. Amikor a győri LA Maréda étterem konyhafőnöke volt, éttermét a francia Gault & Millau kalauz aranysapkával minősítette.

Patay Zsolt

A zsűribe az Eatrend csapat delegálta. Úgy tartja, hogy az életben az egyik legnemesebb dolog: tenni valamit a jövőért, főként a jövő nemzedékéért.
8 éve dolgozik az Eatrend Magyarországnál, kezdetben beszerzőként kontrollálta az alapanyagok minőségét, 3 éve operatív vezetőként irányítja a termelést, mely magában foglalja az alapanyagokat, a konyhatechnológiát, gasztronómiát, logisztikát, azaz csapatával adnak választ azokra a kérdésekre, hogy miből, hogyan, mit készítsenek az ellátottaknak.

Riczu Tünde

Okleveles dietetikus, 1997-ben végezett a Hajnal Imre Egészségtudományi Egyetem Egészségtudományi Főiskolai karán. Több, min 20 éve dolgozik a szakmában, azon belül kórházi és közétkeztetési gyakorlattal rendelkezik. Már a 2018-as KÖSZ döntő zsűrijében is képviselete cége csapatát. Tagja az MDOSZ-nek, a KÖZSZÖV-nek és a ÉLOSZ-nak. Jelenleg a Prizma Junior Vendéglátó Zrt, üzemeltetési igazgatója, akit munkatársai szeretnek és tisztelnek.

Sztana Ferenc

Mesterszakács. A Közétkeztetési szakácsverseny egykori győztese. Számos hazai és nemzetközi szakácsversenyen díjazták a munkáját. Évek óta a verseny zsűrijében foglal helyet. Több mint 20 éve a gasztronómiai élet aktív szereplője. Munkája során törekszik a magyar gasztronómia értékeinek népszerűsítésére. Jelenleg egy közétkeztetési cég gasztronómiai igazgatója. A zsűribe a Kanizsai Dorottya Kórház csapata delegálta.

Végh Tamás

Egy nagy közétkeztető cég gasztronómiai igazgatója. Cégcsoportjánál felügyeli a közétkeztetésben az egészséges táplálkozás kritériumainak megfelelő ízletes és változatos fogások szolgáltatását. Folyamatosan fejleszti önmagát, és igyekszik tudását átadni a fiataloknak. Korábban számos hazai, és külföldi versenyen bizonyította tehetségét, a megújult

közétkeztetési szakversenyeken pedig alapító szervezőként vesz részt. Mesterszakácsként számos itthoni, és külföldi versenyen vesz részt zsűriként.
Szívügye a minőség a közétkeztetésben. Elkötelezett a modern technológiák, és alapanyagok bevezetésében. Irányítása alatt dolgozó séfekkel, szakácsokkal rendszeresen egyeztetnek, konzultálnak fejlesztenek a cél érdekében.

A VERSENY SZAKMAI VÉDNÖKEI

Hamvas Zoltán

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia Elnöke, a Pannon Gasztronómiai Akadémia Alelnöke és az MSZÉSZ Társelnöke - a magyar gasztronómia véleményformáló és meghatározó alakja. Széll Tamás és Szulló Szabina mentora - nevéhez olyan éttermi projektek fűződnek, mint a Michelin csillagos Stand Étterem és a Bib Gourmand ajánlott Stand25 Bisztró. Nagyon fontos számára a gasztronómiai innováció, a minőség, illetve a tehetségek felkutatása, támogatása és képzése. A közétkeztetési szakácsversenynek kezdettől támogatója és tanácsadója, a KÖSZ 2019-2020 döntő kóstoló zsűri társelnöke, a verseny szakmai védnöke. Mivel KÖSZ 2021-2022-es döntő időpontja egybeesik a Bocuse d'Or Európai döntőjével, a SIRHA keretein belül, jelenlétével érthető okok miatt nem számolhattunk, de a felkészülés és szervezés során rendkívül sok támogatást és segítséget adott.

Zoltai Anna

A KÖSZ versenyek szakmai védnöke, szervezője, és rendezője, a KÖZSZÖV elnöke, és az Élelmiszer-higiénikus Társaság alelnöke. 2013-ban a Nébih Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya vezetőjeként karolta fel a közétkeztetési szakácsversenyek szervezését. Személye a verseny formálásában, fejlődésében és elismert szakmai színvonalában meghatározó. 31 évig dolgozott a közegészségügyben, alapításától 12 évig vezette a Nébih Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályát. Több szakmai kezdeményezés, szabályozás és ismeretterjesztés, hatósági munkamódszer a GHP kidolgozás és a közétkeztető konyhák minősítő rendszerének bevezetése kötődik hozzá. Tanítványai szerte az országban dolgoznak. Munkáját számos rangos kitüntetéssel ismerték el, többek között Közétkeztetésért Nívódíjat, Gasztronómiáért Érdemérmet és Köztársági Ezüst Érdemkeresztet kapott.

EREDMÉNYHIRDETÉS, DÍJÁTADÓ

A nyilvános és látványos eredményhirdetésre az A pavilonban, a verseny helyszínen kerül sor, várhatóan 16 órakor, ahol a dobogós helyezések mellett számtalan rangos különdíj talál gazdára.
A zsűri értékelése alapján első, második és harmadik helyezett csapat, valamint legjobb előétel, legjobb főétel és legjobb desszert díjak kerülnek kiadásra.
Ezen kívül a támogató szervezetek és szakmai támogatók is adnak különdíjakat az alábbiak szerint:

- Agrárminisztérium különdíja
- Nébih Különdíja
- OGYÉI különdíja
- KÖZSZÖV különdíja
- MNGSZ különdíja
- Magyar Bocuse d'Or Akadémia különdíja
- MVI Különdíja

- MDOSZ különdíja
- VIMOSZ különdíja
- Pannon Gasztronómiai Akadémia különdíja
- Támogató cégek különdíjai

RENDEZŐ ASSZISZTENSEK, SEGÍTŐK, HÁTTÉRBEN DOLGOZÓK

Ambrus Krisztián **Bondár László**

Feladatuk a versenyzők és tálaló diákok munkájának összehangolása, a tálalási és zsűrizési idők figyelése, késések jelzése, dokumentálása, a versenybokszok mögött.

Faragó-Galambos Zsófia **Lippay Zsolt**

A verseny során a Nébih segítő munkatársait irányítják. Gondoskodnak az elkészült ételek mintázásáról, a minták Nébih laboratóriumába juttatásáról.

Némedi Enikő

Édesapja, Némedi József munkáját a háttérből támogatja, segíti, előkészíti a díjátadót.

Fotó és videó: Csárdás Ferenc, Máté Krisztián és ifj Csárdás Ferenc

Köszönjük a támogató szervezeteknek és cégeknek, hogy mellénk álltak, akik nélkül mindez nem jöhetett volna létre. Köszönet jár mindenkinek az önzetlen támogatásért, a munkájáért és profizmusáért.

RENDEZÉST, TÁJÉKOZTATÁST SEGÍTŐK

A selejtezők, elődöntők és döntő zökkenőmentes lebonyolítása nagyon sokak háttérben zajló munkájának eredménye, aminek egyik legfontosabb hozadéka a közétkeztetés fejlesztéséért létrejött önzetlen összefogás. A terjedelmi korlátok miatt nem tudunk mindenkit bemutatni, ugyanakkor mindenképpen meg kell említeni a KÖZSZÖV elnökségét, a Nébih marketing, kommunikációs és sajtó munkatársait, Frum Zsuzsannát és Máté Krisztiánt, valamint a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program teljes csapatát, szakmai vezetőit, auditorait: Barnáné Tonkó Erzsébetet, Bögös Enikőt, Kemele Évát, Orbán Mónikát, Ölbey Attilát .A rendezésben segítenek Lugosi Márk Adorján és Végh Luca is.

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató, melynek különkiadása nyomtatott formában a KÖSZ 2021-2022-es döntő alkalmából jelent meg, 2022.03.23-án.
Szerkesztette Zoltai András, Némedi József, Págér Zsolt.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐK
ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
elnök: Zoltai Anna
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 megtekinthetők:
https://issuu.com/kozszov

A KÖZÉTKZTETÉSI SZAKÁCSVERESENY DÖNTŐS RECEPTEKRŐL MEGJELENT RECEPT-KÖNYVEK

A receptkönyvekben a döntős receptek mellett a Nébih analitikai laboratóriumában mért tápanyagértékek is megtalálhatóak.

A receptkönyvek online elérhetők
a Nébih és KÖZSZÖV weblapján:

https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetesi-szakacsverseny

https://www.kozszov.hu/szakacskonyvek/

SZAKMAI PARTNEREINK, TÁMOGATÓINK:

Közétkeztetési szakácsverseny 2021-2022

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Bocuse d'Or HUNGARY ACADEMY

AGRÁRMINISZTÉRIUM

ÉLELMISZER - HIGIÉNIKUSOK TÁRSASÁGA 1992

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK IPARTESTÜLETE ANNO 1901

OGYÉI Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet

MDOSZ

hungexpo

VIMOSZ TURISZTIKAI ÉS VENDÉGLÁTÓ MUNKAADÓK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

SIRHA BUDAPEST

PANNON GASZTRONÓMIAI AKADÉMIA PGA

TÁMOGATÓINK, SEGÍTŐINK:

METRO

Coninvest
konyhatechnológia

FÁN GROUP

BUNGE
PROCUISINE

Quadro Byte Zrt.

EUROGASZTRO ZRT.

MIRBEST

GYERMELYI

DIGITÁLIS
TERMELŐI PIAC

KÖZÉRT+
Friss. Hazai. Biztonságos.

HUNGAST
Kérek még!

COFFEE
X-PRESSO
Una tazza di paradiso...
WWW.X-PRESSO.HU

HUNGARO
CHEMICALS

KÖSZ
2019-2020
DÖNTŐ