

KÖSZ 2023-2024



nébih



VERSENYKIÍRÁS



Közétkéztetési
szakácsverseny

KÖSZ 2023-2024

A Közétkéztetők, és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)
és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)
közös szervezésben meghirdeti a
IX. Közétkéztetési Szakácsversenyt,

a **KÖSZ 2023-2024**-et
közétkéztetésben dolgozóknak,
a Magyar Természetvédők Szövetsége (MTVSZ) támogatásával
a
FENNTARTHATÓ KÖZÉTKÉZTETÉS
jegyében.

Mottóink változatlanul:

„Az út a cél!” „Itt mindenki nyertes!”

2023.február

A verseny fővédnökei:

dr. Nagy István agrárminiszter,
dr. Oravecz Márton a Nébih elnöke.

A verseny szakmai védnökei:

Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke,
Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke, az Élelmiszer-higiénikus Társaság alelnöke.

A verseny szakmai vezetője:

Némedi József, a KÖZSZÖV alelnöke, a MNGSZ közétkeztetési szekció vezetője.

A versenyt szakmailag támogató szervezetek:

Magyar Bocuse d'Or Akadémia,
Élelmiszer-higiénikus Társaság (ÉHT),
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ),
Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI),
Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA),
Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI),
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ).

A verseny fő támogatói:



**SIRH/+
BUDAPEST**

Coninvest
konyhatechnológia



A verseny média támogatója:





Közétkéztetési
szakácsverseny

A verseny céljai:

- A közétkéztetés népszerűsítése,
- A fenntartható közétkéztetés támogatása,
- Iránymutatás a közétkéztetés fejlődéséhez, fejlesztéséhez,
- A heti egy húsmentes nap kampány megismertetése,
- Régi, mellőzött alapanyagok és receptek népszerűsítése,
- Kipróbált közétkéztetési receptek közzététele,
- Az étkezési kultúra fejlesztése,
- A hazai friss alapanyagok felhasználásának bemutatása,
- A versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- A közétkéztetésben dolgozók csapatmunkájának bemutatása,
- A csapatmunka fejlesztése,
- A közétkéztetés minőségének javítása, fejlesztése.

A versenyhez sikeres felkészülést kívánunk!

Budapest, 2023. február

Zoltai Anna sk.
elnök
KÖZSZÖV

Krivács András sk.
elnök
MNGSZ

Dr. Oravecz Márton sk
elnök
Nébih

Részletes versenykiírás

Tartalom

A verseny témája	5
A versenyfeladat:.....	5
Jelentkezés, jelentkezési határidő:.....	5
A szakácsverseny hivatalos levelezési címe:	5
A 3 fordulós verseny menete:	5
A versenymenü elkészítésére rendelkezésre álló idő:	6
Országos döntő 2024. március 5-6.....	6
Az étellekkel szemben támasztott követelmény:	7
Csapatok	7
A csapattagok munkamegosztása	7
Csapattagok felkészülése	7
Felhasználható alapanyagok	8
Tiltott alapanyagok:.....	8
Nem használható élelmiszer-alapanyagok:.....	8
Kötelező alapanyagok:.....	8
További alapanyagok:.....	8
Nyersanyag költség:.....	8
Zsúri:	8
Díjak:	8
Záradék:	9
Kapcsolat:	9
Mellékletek.....	10
Értékelés a selejtezőben:.....	10
Értékelés az elődöntőben:.....	10
Értékelés az országos döntőben:.....	11
Nevezési lap.....	12

A verseny témája: Fenntartható közétkeztetés – húsmentes menü

A versenyfeladat:

3 fogásos (előétel, főétel, desszert), húsmentes, felnőtt ebéd elkészítése, kötelező alapanyagokkal, 4 óra alatt, nettó 850 Ft/ fő nyersanyagértékben.

Jelentkezés, jelentkezési határidő:

Két határidő van:

1. A jelentkezési, (nevezési) szándék jelzése és a
2. A nevezés beküldési határideje.

A jelentkezési (nevezési) szándék 2023. március 30-ig a megadott e-mail címre küldendő (szakacsversenys@kozszov.hu).

Az e-mailben megküldött nevezési szándékban a csapat azonosító adatait kell megküldeni (csapatnév, háttérrel biztosító főzőkonyha neve, címe, e-mail-címe, csapatot irányító versenyző neve, telefon és e-mail elérhetősége).

További információkat későbbiekben, a nevezésben kell majd megadni.

A szervezők a nevezési szándékot jelzőkkel felveszik a kapcsolatot, biztosítják számukra a nevezéshez szükséges formanyomtatványokat, a kitöltéshez szükséges instrukciókat, és kérésre további segítséget adnak a nevezések elkészítéséhez

A nevezés ingyenes, de támogató, vagy háttér közétkeztető főzőkonyhához kötött.

Az ételsor felnőttek részére készül, de mellékelni kell egy leírást arról, hogy a gyermekélelmezésben milyen formában, és technológiával lehet elkészíteni a versenymenüt.

A nevezésben jelölni kell, a versenyre felkészüléshez igénybe vett szakmai mentort, szakmai segítőt.

Amennyiben a nevezési határidőre megküldött nevezési dokumentáció megfelel a tartalmi és formai követelményeknek, a nevezés elfogadásáról és az októberi elődöntőbe jutásról értesítést kap a csapat.

Szabálytalan nevezés esetén a csapat kizárásra kerül.

A nevezés beküldési határideje: 2023. május 30.

A szakacsversenys hivatalos levelezési címe: szakacsversenys@kozszov.hu

A 3 fordulós verseny menete:

sorszám	forduló	helyszín	időpont
1.	Selejtező	Nevezés pontosságának (dokumentum) bírálata	2023. június 1-15.
2.	Elődöntők	Budaörs, MERTO Gasztro Akadémia	2023. október- november
3.	Döntő	Hungexpo, SIRHA Budapest 2024 kiállítás keretében	2023. március 5-6. (2 napos)

A beérkezett nevezések bírálata után a szervezők **2023. június 15-ig** értesítik a csapatokat a selejtező eredményéről, és a továbbjutott csapatokat tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről.

Az elődöntőben az ételek elkészítéséhez a nevezés szerinti alapanyagokat a szervezők a csapatok számára kimérve biztosítják. A rendelkezésre álló eszközökkel ezekből az alapanyagokból kell a 3 fogásos felnőtt menüt elkészíteni, 10 adagban.

A versenymenü elkészítésére rendelkezésre álló idő:

4 óra, mely magában foglalja a tálalási időt is. A verseny előtti bepakolás, felkészülés nem tartozik a versenyidőbe.

Az összesített pontozás alapján az elődöntőkből az első 8 csapat kerül az országos döntőbe.

Országos döntő 2024. március 5-6.

2024. januárban sajtónyilvános rendezvényen kerülnek kisorsolásra a döntős rajtidőpontok. A döntő a Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa Szakkiállítás, Sirha, Budapest 2024 keretében, nyilvánosan, közönség előtt 2 napon át kerül megrendezésre, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak.

A verseny helyszínén a versennyel párhuzamosan szakmai továbbképző konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a nézők, érdeklődők számára a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját.

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 videofilmeket is.

Figyelem! Az országos döntőben eddigi versenyiektől eltér a tálalás! A közönség is kóstolhat.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 30 adag. Ebből **tálcás tálalással 15 adagot** kell a zsűrinek, valamint fotózásra kitálalni, **a megmaradt mennyiséget pedig kóstolásra, eldobható, környezetbarát, lebomló eszközökkel kell kiszolgálni a nézők körében. A közönség kiszolgálásához szükséges idő a 4 órás versenyidő felett áll rendelkezésre. A konyhai zsűri ezt a tálalást is bírálja.**

Az ehhez szükséges eszközöket és segítséget, szükséges engedélyeket a szervezők biztosítják.

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyagot a nevezés szerinti mennyiségben a szervezők biztosítják.

Értékelési szempont a nevezésben foglaltak teljesíthetősége, a tradicionális ételek újszerű, a mai kor követelményeinek megfelelő, élelmiszer-biztonsági szabályokat figyelembe vevő elkészítése.

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.

Az országos döntő eredményének kihirdetése 2024. március 6-án délután lesz.

Az érdeklődés függvényében kiadásra kerül közönségdíj is.

Az ételekkel szemben támasztott követelmény:

Az ételek a vonatkozó élelmiszer-biztonsági szabályok betartásával, 4 óra alatt, egy átlagosan felszerelt étkeztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők legyenek.

Az ételek legyenek közétkeztetési körülmények között is jól tálalhatók.

Az elkészített ételeket a szervezők és szakmai támogatók által delegált szakértőkből álló szakmai zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés és a kivitelezés egyezősége: technológia, újszerűség, kalkuláció, elkészítési idő, a közétkeztetésben kivitelezhetőség, tálalás, íz és további érzékszervi megfelelés.

A konyhai munkát szakmai zsűri felügyeli, és értékeli.

Csapatok

Indulhat a versenyen az a csapat, amely 4 fős, és összetétele az alábbi:

Csapattagok	képesítés - gyakorlat
1 fő irányító	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat
1 fő szakács	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat
2 fő segítő	kötöttség nincs

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek.

Esetükben a nevezéshez mellékelni kell adni egy olyan közétkeztető főzőkonyha írásos támogatását, amelynek Nébih Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretében zajló minősítése legalább 80 %-os.

A versenyidőszakban a csapat tagjainak cseréjét a verseny előtt legalább 14 nappal indokolással, írásban jelezni kell a szervezők felé.

Versenyző cseréje esetében is teljesítendő a képesítési, gyakorlati követelmény.

A csapattagok munkamegosztása

Az elődöntőben és döntőben az ételkészítést a szakács és segítői végzik, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy versenyből kizárással jár.

A főzés és 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 szükségeset meghaladóan figyelemelterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat, nem vonhatja el a figyelmet. Irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli.

Csapattagok felkészülése

A csapatok felkészülését mentorok segíthetik, őket a szervezők kérésre a támogató szakmai szervezetek segítségével biztosítják.

A felkészülés saját mentorral is lehetséges.

A mentorok segítségét már a nevezés fázisban is érdemes igénybe venni.

Felhasználható alapanyagok

Tiltott alapanyagok:

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

Nem használható élelmiszer-alapanyagok:

Nem használható fel állatok izomzata, csontja, zsírszövege, vér, azaz hús, húskészítmény, hal, halhús készítmény, állati zsiradék - **kivétel a vaj.**

Kötelező alapanyagok:

Az alábbi kötelezőként megnevezett valamennyi alapanyagot be kell építeni a 3 fogásos menübe.

megnevezés	mennyiségi egység	nettó ár Ft
Mélyalmos tyúktojás 'M'	db	79,22
Rögös túró félzsíros	kg	1381,58
Cékla tisztítatlan	kg	276,25
Alma friss Jonathan	kg	285,15

A kötelező alapanyagok a nevezési kalkulációban „beárazásra kerültek”. A kalkulációt ezeknek az áraknak a figyelembevételével kell elkészíteni.

A nevezési szándék jelzése után a szervezők elküldik a csapatoknak az egységes kalkuláció elkészítéséhez szükséges **nyersanyag kiszabat ívet.**

További alapanyagok:

A kötelezően megnevezett alapanyagokon kívül -a tiltott lista betartásával- felhasználhatók tetszés szerint további, elsősorban hazai alapanyagok úgy, hogy összesítés után a 3 fogásos menü 1 főre eső nyersanyagára nem haladhatja meg a nettó 850 Ft-ot.

Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi, és pontozza.

Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

Nyersanyag költség:

a 3 fogásos menü 1 főre (felnőtt) eső nyersanyag költsége **nettó 850 Ft.**

Zsűri:

A versenyt szervező és támogató szakmai szervezetek, intézmények által delegált rangos, népszerű és elismert szakemberek alkotják a konyhai- és kóstolózsűrit.

Rajtuk kívül a zsűriben a versenyző csapatok is delegálnak egy-egy képviselőt, aki a saját csapatát nem értékelheti.

Díjak:

KÖSZ 2023-2024

Számos, értékes díj, különdíj kerül kiadásra az elődöntőben is, és az országos döntőben is, melyeket a szervezők és támogatók adnak ki.

Az országos döntőben többek között az első, második, harmadik helyezett csapat mellett megnevezzük a legjobb előételt, a legjobb főételt és a legjobb desszertet.

Az országos döntő eredményének kihirdetése 2024. március 6-án délután lesz.

Az érdeklődés függvényében kiadásra kerül közönségdíj is.

Záradék:

A versenyre nevező csapatok a receptjeik felett önmaguk rendelkeznek.

A nevezés megküldésével egyidejűleg hozzájárulnak ahhoz, hogy a szervezők az ételek leírását, fotóját, a versenyzők bemutatását, a verseny elődöntőjét és döntőjét követően térítésmentesen közzé tegyék.

Kapcsolat:

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel kereshetők a szervezők:

Közétkeztetők és Élmezésvezetők Szövetsége nevében:

Zoltai Anna telefon: +36/30-499-18-05,

e-mail: zoltai.anna@kozszov.hu

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nevében:

Némedi József telefon: +36/30-459-65-70,

e-mail: nemedi.jozsf@kozszov.hu

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal nevében:

Tóth Dávid

e-mail: tothda@nebih.gov.hu

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

Mellékletek

Értékelés a selejtezőben:

A beküldött nevezési dokumentum tartalmi- és formai-megfelelőség vizsgálatokból áll. Követelmény a kiírás pontos betartása.

Értékelés az elődöntőben:

<p>Összetétel: Hazai, szezonálisan friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballasztanyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.</p>	0 – 10 pont
<p>Újszerűség, kreativitás: Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett, az ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán.</p>	0 – 10 pont
<p>Nevezés pontosság, szakmaisága: Közétkeztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl.: az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszer-biztonsági kockázataira, azok kezelésére.</p>	0 – 10 pont
<p>Szakszerű elkészítés: Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően</p>	0 – 10 pont
<p>Tisztaság: Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia), takarékos, elkerülhető pazarlás.</p>	0 – 20 pont
<p>Íz, harmónia Az ételek íze, az ételsor összehatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.</p>	0 – 30 pont
<p>Tálalás/ kiszolgálás: Korrekt fogyasztói tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető.</p>	0 – 10 pont

Elődöntőben elérhető: 100 pont.

Az elődöntőben elért pontszámok alapján az első 8 csapat jut a döntőbe.

Értékelés az országos döntőben:

Az elődöntőkön szerzett pontok alapján a legjobb 8 csapat kerül az országos döntőbe.

Az országos döntőben az előző fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik. Lehetőség van a döntő előtt 2023. január 5-ig a nevezések pontosítására, változtatására.

A nevezések formai megfelelése továbbra is követelmény.

<p>Összetétel: Hazai, szezonálisan tél végi friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballasztanyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.</p>	0 – 10 pont
<p>Újszerűség, kreativitás: Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor a hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.</p>	0 – 10 pont
<p>Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elem alkalmazása: Közétkeztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl.: az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére, valamint a gyermekélelmezésben való felhasználására.</p>	0 – 10 pont
<p>Szakszerű elkészítés: Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.</p>	0 – 10 pont
<p>Tisztaság: Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia), takarékos, elkerülhető pazarlás.</p>	0 – 20 pont
<p>Íz, harmónia: Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.</p>	0 – 30 pont
<p>Tálalás/kiszolgálás: Korrekt fogyasztói tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető. Közönségnek kóstoló kitalálása -4 órán túli időben.</p>	0 - 10 pont

Az országos döntőben összesen elérhető: 100 pont.

Nevezési lap

1.	A csapatot indító vállalkozás*	neve		
		címe		
2.	A csapat neve			
3.	A támogató főzőkonyha	neve		
		címe		
		napi főzési adagszáma		
4.	A főzőkonyha által ellátott intézmény(ek) (négyzetben X-el jelölve)	<input type="checkbox"/> gyermekjóléti szolgáltatás <input type="checkbox"/> óvoda <input type="checkbox"/> általános és középiskola <input type="checkbox"/> ápolást, gondozást nyújtó intézmény <input type="checkbox"/> bentlakásos intézmény <input type="checkbox"/> munkahelyi vendéglátás		
5.	Cím, e-mail-cím, amelyre a versennyel kapcsolatos értesítéseket várják			
7.	Versenyzők	1.	irányító neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		2.	szakács neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		3.	segítő neve	
			beosztása	

			telefonszáma	
		4.	segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
8.	A menüsor megnevezése	Előétel / leves		
		Főétel		
		Desszert		

* amennyiben megnevezhető

A nevezéshez mellékelte dokumentumok felsorolása:	
1.	főzőkonyha támogató nyilatkozata.
2.	1 felnőtt adagra kalkulált beszerzési nettó nyersanyagköltség-számítás (megadott excel formában!)
3.	Az előétel receptje és a készítés leírása.
4.	A főétel receptje és a készítés leírása.
5.	A desszert receptje és a készítés leírása.
6.	Az irányító képesítési igazolása.
7.	A szakács képesítési igazolása.
8.	

KÖSZ 2023-2024

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:, 2023.

aláírás