HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége
2024. február - VIII. évfolyam 2. szám

KÖSZ 2023-2024

KÜLÖNKIADÁS

A TARTALOMBÓL

Beköszöntők 2
A Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) bemutatása 4
A versenyszervezők bemutatása 6
A verseny ötletgazdája és szakmai vezetője 7
A KÖSZ 2023-2024 döntő 8
Döntőt kísérő szakmai programok (I.II.) 8
I. 2024. 03. 05. 15.00 óra: Menza volt, van, és milyen lesz? 8
II. 2024.03.06.15.00 óra: Fenntartható Közétkeztetés 9
A Döntős csapatok és versenyzők bemutatása, 10
1. Bakonyi betyárok (BV. Veszprém) 10
2. KDK csapata (Kanizsai Dorottya Kórház, Nagykanizsa) 10
3. La Badella Familia (BV. Budapest) 11
4. Balassa Team (Tolna Vármegyei Balassa János Kórház, Szekszárd) 12
5. Hungast Budapest (Budapest) 13
6. BV agglomeráció 2. (BV agglomerációs csapat: Pécs, Kaposvár, Kalocsa, Székesfehérvár) 14
7. Delirest Szeged (Szeged) 15
8. Prizma Junior csapat (Budapest) 15
9. Hetes Generál (Nyíregyháza) 16
10. Hungast Bakony (Veszprém) 17
11. Delirest Savaria (Szombathely) 18
12. Vácziak (Bv. Vác) 18
Zsűri - Pontozás, értékelés 19
Konyhai zsűri bemutatása 20
Kóstoló zsűri bemutatása 20
A kóstoló zsűri versenyzők által delegált tagjai 23
A verseny szakmai védnökei 25
Eredményhirdetés, díjátadó 26
Szervezők, segítők, háttérben dolgozók 26
A döntő és szakmai programok időbeosztása 27
Támogatóink, segítőink 29
Impresszum 30

BEKÖSZÖNTŐK

Kedves Olvasók! Kedves Közétkeztetők, Versenyzők és Szurkolók!

Önök a KÖZSZÖV Hírlevélnek, a KÖSZ 2023-2024. döntőjére készített különkiadását tartják a kezükben. Az immár 9. szakácsversenyünk döntőjének ötödik alkalommal a Hungexpo ad otthont, egyre nagyobb figyelemmel kísérve. A KÖZSZÖV- Nébih- MNGSZ közös rendezés mögött évek óta 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 a verseny rendszerében, bemutatva a versenyzés folyamatát, „mozgalmát". Szeretnénk megmutatni azt, hogy a közétkeztetésben is dolgoznak elhivatott, képzett, kiváló, tapasztalt és nagy tudású szakemberek. A közétkeztetés fejlesztéséért a versenyciklusok 2-2 éves szakaszai során a szakma legkiválóbbjai honorárium nélkül vannak jelen, dolgoznak velünk közösen, lelkesen mentorálnak, versenyeznek, fejlesztenek, fejlődnek, tanulnak, oktatnak és zsűriznek. Versenyünkkel a közétkeztetés társadalmi megbecsülését és az étkezési kultúrát fejlesztjük, új ismereteket, tudást adunk át a közétkeztetési szakácsoknak, a közétkeztetében dolgozóknak. Mára már természetes, hogy a versenyen szemponttá vált a fenntarthatóság, és az is, hogy a verseny döntőjét a közétkeztetés ünnepeként emlegetjük.

2013 óta vagyok részese ennek a szerteágazó, sok ismeretséggel, barátsággal együttjáró verseny szervezésének. Fantasztikus élmény, már-már

életforma. A résztvevőkkel közösen izgalommal várjuk az újabb találkozást, mert a felkészülés és versenyek során életre szóló szakmai barátságok kötődtek, a versenyzők, zsűritagok, szervezők és támogatók között. Jó látni a csapatok fejlődését, az egyes csapattagok egymásra hangolódását, a kiváló munkaközösségek kialakulását. Többen rutinos versenyzőként zsűritagként és szervezőként visszajárunk, és természetes, hogy segítjük, támogatjuk egymást a hétköznapokban is. Versenyünkön szereplő szakácsok és zsűritagok más hazai és nemzetközi versenyeken is kiválóan szerepelnek. Legutóbbi büszkeségünk Szabó László, aki többször is versenyzett nálunk. Jelenleg ő a hazai Bocuse d'Or csapatban tölti be a coach pozícióját, és néhány napon belül Trondheimben ő lesz majd az, aki a boxon kívülről irányítja a magyar csapatot. Persze, hogy figyeljük, és szurkolunk neki!

A 2024. évi KÖSZ döntőben szereplő 12 csapat hónapok óta készült, miközben nap, mint nap közétkeztetett. Ők már mindnyájan nyertesek, méltók arra, hogy bemutassuk őket és büszkék legyünk rájuk. A legnagyobb nyereséget azonban ezt követően is a fogyasztók fogják átélni a hétköznapokban. Köszönet mindenkinek azért, hogy mindez ismét létrejöhetett! Jó hangulatú versenyzést, szurkolást, szakmai feltöltődést és a közétkeztetés méltó ünneplését kívánom mindnyájunknak! Jöjjenek, találkozzunk, beszélgessünk, és ünnepeljünk kint a SIRHA-n! A KÖZSZÖV elnöksége szeretettel várja Önöket!

Zoltai Anna
elnök, KÖZSZÖV

Kedves Olvasó!
Kedves Versenyzők!

George Bernard Shaw fogalmazta meg egykoron, hogy „nincs őszintébb szeretet, mint az étel szeretete." Hiszem, hogy örökbecsű szavait aligha érthetik jobban és lehetnek méltóbb képviselői mint azok a szakácsok és segítőik, akik vállalják a megmérettetést a Közétkeztetési Szakácsversenyen. Kizárólag elismeréssel lehet tekinteni rájuk, hogy saját fejlődésük és ezáltal az általuk ellátott vendégek érdekében szabadidejükben is odaállnak a tűzhely mögé, nap nap után tökéletesítik versenymenüjüket. Kísérjük „viadalukat" érdeklődéssel, és bátorító buzdítással támogassuk őket útjukon. A csapatoknak pedig élményekben gazdag, egyúttal tanulságos versenyt kívánok!

Dr. Nemes Imre
elnök, Nébih

Kedves Olvasók!

Sok szeretettel köszöntöm Önöket a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nevében! Nagy öröm számunkra, hogy újra szervezői lehetünk ennek a neves megmérettetésnek!

Kedves Versenyzők!

Köszönjük Önöknek! Köszönjük, hiszen Önök nélkül, az önök szakmai tudása és az évről-évre való bizonyítási, megújulási vágya nélkül, ez a megmérettetés nem jöhetne létre! Egy verseny, amely kivívta magának a tiszteletet! Minőségi helyen, egy professzionálisan kialakított versenykonyhában adhatnak számot tudásukról, miközben öregbítik gasztronómiánkat, és óriási ütemben fejlesztik a hazai közétkeztetést! Köszönjük, hogy bátran használják az új technológiákat. A bevált, hagyományos, magyar receptekre támaszkodva, fenntarthatóságot, élelmiszerpazarlást figyelembe véve, és mindemellett innovatív eszközöket használva, egy új, XXI. századi közétkeztetést építenek!

Egy igazán széleskörű társadalmi, szakmai összefogás eredményét látjuk, amely évről évre színesebbé teszi a közétkeztetés világát. Érezhető a fejlődés, amely nemcsak a versenyzők, és a verseny színvonalának fejlődését mutatja, hanem a teljes szektor pozitív irányú mozgását.

Örülünk neki, hogy itt lehetünk, és ismét részesei lehetünk ennek az élménynek! Kívánunk mindenkinek nagyon jó szórakozást, kiváló szakmai előadásokat, a versenyzőknek pedig sok szerencsét és sok sikert!

Krivács András
elnök,
Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

A KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ) BEMUTATÁSA

Mottóink kezdettől:

„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.

A versenyzők a felkészülés alatt folyamatosan fejlődnek, és közvetett a fejlődés a versenyt figyelemmel kísérők esetében is. A versenyen kiemelt szakmai terület **az alapanyagismeret, élelmiszerbiztonság, élelmiszerhigiénia, a korszerű ételkészítési technológia, a minőség, és a fenntarthatóság, 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.

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 csapatok 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.

2023-2024 – A szervezők továbbra is a KÖZSZÖV, Nébih és MNGSZ. 29 csapat nevezett, 16 szerepelt az elődöntőben és 12 jutott a döntőbe.

A verseny fővédnökei: **Dr. Nagy István** agrárminiszter, és **Dr. Nemes Imre,** 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, rendszerben az idei verseny immár a kilencedik.

Fő szakmai támogató a szervező KÖZSZÖV, Nébih és MNGSZ mellett a Magyar Bocouse d'Or Akadémia, az Élelmiszer Higiénikus Társaság (ÉHT), 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 az Agrárminisztérium, az a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ (NNGYK). 2023-tól belépett a szakmai támogatóink közé a Magyar Természetvédők Szövetsége (MTVSZ), a Növényi Élelmiszergyártók

Szövetsége (NÉGYOSZ), valamint a Vendéglátóipari Szakoktatók Országos Egyesülete (VSZOE).

A verseny kezdetétől a szakmai támogatók delegálják a **rangos szakmai zsűrit**, és biztosítják a felkészülést támogató szakmai mentorhálót. 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 (20 fő)
2014	20 (40 fő)	12 (24 fő)
2015-2016	26 (52 fő)	12 (24 fő)
2017-2018	52 (104 fő)	12 (24 fő)
2019-2020	39 (156 fő)	12 (48 fő)
2021-2022	23 (92 fő)	12 (48 fő)
2023-2024	29 (116 fő)	12 (48 fő)

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

A 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 kilencedik, 2023-2024-es verseny témája: a fenntarthatóság jegében, a **húsmentes ételek.**

A versenyzők **feladata háromfogásos húsmentes felnőtt menü elkészítése,** melynek nyersanyag költsége **nettó 850 Ft/adag.** A nyersanyagköltség meghatározásának fontos üzenete van – értékes, minőségi, hazai alapanyagok szükségesek a közétkeztetésben, melynek ára van.

A versenykiírás szerint a **kötelező alapanyagok hazai, feldolgozatlan élelmiszerek lehetnek.** Az értékelésnek fontos része a tervezés, a munkaszervezés, az élelmiszerbiztonság, a minőség, az **igényes tálalás, és a pazarlás megelőzése.**

2023-2024-ben a kötelező alapanyagok:

- mélyalmos tyúktojás (M-es)
- félzsíros rögös túró
- tisztítatlan cékla
- friss jonatán alma.

Tiltott alapanyagok az édesítőszer, a hozzáadott édesítőszert tartalmazó összetett alapanyag, az ízfokozó, a hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag, az élelmiszerszínezék, a 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 csapatok már kiegészültek irányítóval 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 csapatmunka erősödik. A versenyen az ételkészítést a szakács és segítőik végzi, abban az irányító tevékenyen nem vehet részt.

A **három forduló** során részletesen szabályozott keretekben a nevezések folyamatos pontosítása, fejlesztése történt, a verseny mottója és szellemisége

szerint. A selejtező 2023. májusban a nevezések bírálatával zajlott.
Az elődöntők 2023. októberben 2 napon át zajlottak a METRO Gasztro Akadémián. A kóstoló és konyhai zsűriben Ambrus György, Hartmann Gabriella, Miháldy Kinga, Vomberg Frigyes, Wind Bernadett, Zelenák Gábor, Zsolnay Gábor, Tóth Dávid, Nagy Krisztián és Ambrus György Krisztián, valamint a csapatokat képviselő delegált zsűritagok bíráltak.

Vomberg Frigyes

Vomberg Frigyes szakmai segítőnk és támogatónk a kezdetektől.

Az országos döntő a **Sirha Budapest 2024. kiállításon, március 5-7. között kerül megrendezésre,** lelátókról jól követhetően, a Magyar Bocuse 'dOr Akadémia által rendelkezésre bocsátott versenybokszokban.
Idén először a döntő 3 napos rendezvény lesz, sok érdekességgel, újdonsággal **és szakmai kerekasztal beszélgetésekkel.** A versenyzőket itt is két zsűri, a konyhai és kóstoló zsűri értékeli.

A verseny média-támogatója:

Trade magazin

A VERSENYSZERVEZŐK BEMUTATÁSA

A KÖZSZÖV, a Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége mint közhasznú szervezet, Prof. Dr. Rigó János táplálkozás-tudós 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. Gyakorló, szakmailag elismert közétkeztető szakemberekből álló elnöksége a jelenlegi felállásban 2024-ben megkezdte immár harmadik évét.

A **döntéshozók elfogadják** szövetségünket, kikérik véleményünket, és **javaslatainkat figyelembe veszik.** Szorosan együttműködünk a minisztériumokkal, a Nébih-el, OGYÉI-vel illetve NNGYK-val és szakmai szervezetekkel. Az **élelmezésvezetők** egyértelműen igénylik a KÖZSZÖV szakmai támogatását, részt vesznek konferenciáinkon és fórumainkon, elvárják, hogy **kérdéseiket mgválaszoljuk, illetve képviseljük.**
A KÖSZ (megelőzően OKÉS) versenynek kezdettől szervezője a KÖZSZÖV, mivel annak céljai a Szövetség céljaival megegyezőek.

A Nébih, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal az Agrárminisztérium háttérintézményeként országos hatáskörben felügyeli

az élelmiszerlánc-biztonsági szabályok betartását, küzd az élelmiszerhamisítások és a feketegazdaság ellen. Küldetése a 2013- 2022 között kidolgozott Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiában szereplő célkitűzések megvalósítása, a magyar élelmiszerlánc-biztonság védelme és javítása a termőföldtől az asztalig, valamint hozzájárul ahhoz, hogy a vásárló minőségi élelmiszerrel találkozzon.

A 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.

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség a legrégebbi, az ország legnagyobb létszámú, vendéglátó szakemberek egyéni tagságából szerveződött szakmai szervezete. Céljuk, 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 Ambrus György, az MNGSZ közétkeztetésért felelős alelnöke révén. Meggyőződésük, hogy óriási szükség van a KÖSZ-re, mert a csapatok a felkészülés alatt megtanult új technológiai tudást és tapasztalatokat a mindennapokban kamatoztatják, illetve továbbadják.

A VERSENY ÖTLETGAZDÁJA ÉS SZAKMAI VEZETŐJE

Némedi József

A verseny ötletgazdája, olimpiai bronzérmes mesterszakács, 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 37 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 2023-2024 DÖNTŐ

A SIRHA Budapest kiállításon 2024. március 5-7-e között lesz a KÖSZ 2023-2024 döntő, mely 10 órától látogatható. A döntőben 12, egyenként 4-4 fős csapat szerepel.

SIRHA BUDAPEST

A **csapatok** első nap 9.00-kor, a további versenynapokon **8 órakor kezdik a versenyt**, 30-30 perces idő-eltolással, 4-4 órás főzéssel. A főzőbokszok felett a versenyzők adatai jól láthatóak, és követhetők. A versenybokszokban 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 Vendéglátó Szakoktatók Országos Egyesülete (VSZOE) segítségével felkészített és szervezett diákok segítenek, akik a VIK Vendéglátó, Turisztikai, Szépészeti Baptista Technikum, Szakképző Iskola tanulói.

GL events hungexpo

A lelátóról jól látható és követhető döntő műsorvezetője és háziasszonya immár harmadik 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 30 percenként zajló tálalások mellett folyamatosan érdekes és friss háttér információkhoz jussanak.

Mautner Zsófi a 2022-es döntőn

DÖNTŐT KÍSÉRŐ SZAKMAI PROGRAMOK (I.II.)

I. 2024. 03. 05. 15.00 ÓRA: MENZA VOLT, VAN, ÉS MILYEN LESZ?

Menza volt, van, és milyen lesz? címmel kerekasztal-beszélgetés zajlik, amivel párhuzamosan a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban jelenleg is megtekinthető **„Menzán innen – menzán túl.** *Titkok, tények és távlatok az iskolai közétkeztetésben*” című időszaki kiállítás legfontosabb tablóit is bemutatjuk.
A kiállítás és kerekasztal-beszélgetés alapját a MTA **Bölcsészettudományi Kutatóközpont, az OGYÉI kutatása, illetve annak alapján készült kiállítás adja.**
Moderátor: a népszerű **Antal Emese** dietetikus, szociológus. **Kovácsné Báti Anikó** néprajzkutató indító előadása a kutatást és a kiállítást mutatja be, eddig kevésbé figyelembe vett nézőpontokból.

A kerekasztal-beszélgetés résztvevői:

Dávid-Dobos Zsófia vezető dietetikus – Hungast csoport,

Dr. habil Forgács Attila gasztropszichológus, egyetemi tanár, PhD,

Dr. habil Lugasi Andrea BGE dékán, főiskolai tanár, PhD,

Hatolkai Máté cégvezető Kalória Kft., Gödöllő,

Víghné Sági Katalin dietetikus, a Budafoki Református Gyülekezet főzőkonyha vezetője,

Zentai Andrea főosztályvezető NNGYK,

Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke.

Antal Emese

Báti Anikó

Dávid- Dobos Zsófia

Dr. habil Forgács Attila

Dr. habil Lugasi Andrea

Hatolkai Máté

Víghné Sági Katalin

Zentai Andrea

II. 2024.03.06.15.00 ÓRA: FENNTARTHATÓ KÖZÉTKEZTETÉS

Fenntartható Közétkeztetés címmel **Szőllősi Réka** élelmiszerpolitikai elemző nyitóelőadása után kerekasztalbeszélgetés zajlik, az előző nap szakmai programjához kapcsolódva: **a ma és a jövő menzája** a fenntarthatóság oldaláról kerül terítékre. Kitekintést kapunk a nemzetközi helyzetre, szó lesz a hazai viszonyokról, a halaszthatatlan feladatokról, és lehetőségekről.

Zoltai Anna

Szőllősi Réka

Dr. Böröcz Lajos

Dr. Farkas István

Dr. habil Kasza Gyula

Molnár- Füle Gabriella

Nagy Ervin

Páger Zsolt

Sárga Diána

Moderátor: **Zoltai Anna**, a KÖZSZÖV elnöke

A kerekasztal beszélgetés résztvevői:

Dr. Böröcz Lajos főtitkár, VIMOSZ (PLANET EAT)

Dr. Diófási- Kovács Orsolya egyetemi adjunktus, PhD,

Dr. Farkas István a Magyar Természetvédelmi Szövetség társelnöke,

Dr. habil. Kasza Gyula egyetemi tanár, a Nébih Maradék nélkül programjának vezetője,

Molnár-Füle Gabriella kutató,

Nagy Ervin NÉGYOSZ,

Páger Zsolt üzletfejlesztési igazgató Hungast csoport, a KÖZSZÖV alelnöke

Sárga Diána dietetikus, NESTLÉ

A DÖNTŐS CSAPATOK ÉS VERSENYZŐK BEMUTATÁSA,

1. BAKONYI BETYÁROK (BV. VESZPRÉM)

Előétel: Római céklás mimóza
Főétel: Cukkinis sztrapacska ratatouille
Desszert: Veszprémi máglyarakás

Marcsó Milán (irányító)

Felszolgálóként kezdte pályafutását, majd vendéglátó technikusi végzettséget szerzett.
2021-től a Veszprém Vármegyei Büntetés-végrehajtási Intézet konyhavezetőjeként dolgozik. Kiváló szakember, a hozzá beosztott állomány figyel rá, a kiadott utasításait maradéktalanul végrehajtják.

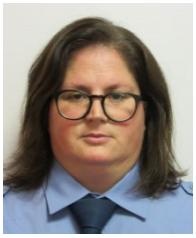
Geiszt József

Elhivatott szakács, 22 éve dolgozik vendéglátásban. Munkájában precíz, alapos, magatartása higgadt és nyugodt. A Veszprém Megyei Büntetés-végrehajtási Intézet dolgozója. Az intézetbe érkező delegációk fogadásán több alkalommal segítette a magas színvonalú vendéglátást. A szakács mesterség iránti elhivatott.

Pekker Tamás

Kitartó munkával szerzett magának elismerést a vendéglátásban, melynek egyik kiteljesedése, hogy szakácsmester lett. Konyhavezetői feladatokat lát el. Szakmai tudását kamatoztatta, amikor az intézetben fogvatartottak élelmezésének biztosítása érdekében több mint két héten keresztül egyedül irányította és készítette el a napi ételeket.

Micsunekné Horváth Mariann



2004-ben vendéglátóipari technikusi végzettséget szerzett. Kezdetben büfében eladóként, majd több munkahelyen felszolgálóként, később óvodai élelmezésvezetőként dolgozott. 2020-ban a Veszprém Vármegyei Büntetés-végrehajtási Intézetben élelmezési segédelőadó, majd raktáros lett.

2. KDK CSAPATA (KANIZSAI DOROTTYA KÓRHÁZ, NAGYKANIZSA)

Előétel: Almás paszternák krémleves, bazsalikomos zöldalmás sült csicseriborsóval
Főétel: Vegaburger gazdagon, cékslaw salátával
Desszert: Rákóczi túrós tarte formában

dr. Faricsné Hári Vera (irányító)

Tanulmányait a Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Karán végezte, ahol dietetikus diplomát szerzett, majd klinikai dietetikusként kezdett dolgozni. Ezután a Nagykanizsai Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztály vezetője lett. Ez a munkakör nagy kihívást jelentett számára, szívügye a kórházi élelmezéseket érintő sztereotípiák leküzdése. Jelenleg az intézmény Dietetikai Szolgálatának vezetését végzi.
Célja, hogy kórházuk élelmezése a jelenlegi szabályozásoknak megfelelően a lehető legmagasabb színvonalon működjön és intézményük jó hírnevét keltsék. Vera úgy gondolja, fontos, hogy a dolgozók kicsit kikerüljenek komfortzónájukból és a megszokott mókuskerékből. Rutinos versenyző, immár másodjára indítja csapatát a KÖSZ-ön.

Coninvest
konyhatechnológia

Király Éva

1997-ben szerezte meg a szakács végzettségét. A Nagykanizsai Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztályán 2000-ben kezdett dolgozni szakács munkakörben. Két év elteltével műszakvezető szakács lett, majd ezt követően hamar kinevezték főszakáccsá. Ismeretbővítés céljából beiratkozott a Pécsi Szociális és Egészségügyi Szakképző Iskola élelmezésvezető képzésére, melyet sikeresen teljesített. Azóta élelmezési osztályvezető-helyettesként dolgozik. Másodszor szerepel KÖSZ döntőben.

Gelencsér Lászlóné

1989-ben élelmiszereladóként végzett, majd 2013 óta konyhai kisegítőként dolgozott. 4 éve került a Nagykanizsai Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztályára. Munkája során elengedhetetlennek tartja az alapos, precíz munkavégzést, így hamar a szakácsok jobbkeze lett. Mivel munkán kívül is otthonosan mozog a konyhában és egyik fő érdeklődési köre a gasztronómia, így nagyon örült, amikor csatlakozhatott a KDK csapatához. A verseny lehetőséget biztosít a szakmai fejlődéséhez.

Deli Zsuzsanna

Szakács végzettségét 1988-ban szerezte meg, ezután a Nagykanizsai Kanizsai Dorottya Kórház élelmezési osztályára került, ahol immáron 36 éve dolgozik. Az évek során főszakácsként, műszakvezető szakácsként is dolgozott. Munkája során mindig fontosnak tartotta, hogy a betegek elé megfelelő minőségű étel kerüljön, számos receptötlettel gazdagította az élelmezési osztály recepttárát. Szereti az újdonságokat, így pályafutása végéhez közeledve nagy megtiszteltetésnek tartja, hogy már második alkalommal vehet részt a Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében.

3. LA BADELLA FAMILIA (BV. BUDAPEST)

Előétel: Céklakrémleves morzsázott fetasajttal, pirított mandulával
Főétel: Házi burgonya nudli korong, gombapürén, sült ördögszekér gombával
Desszert: Túró fánk fahéjas alma szósszal

Sepa Zsanett (irányító)

Végzettségét tekintva orosz nyelv és irodalom szakos tanár és logisztikus. 2023 januárjától a Fővárosi Büntetés-végrehajqtási Intézet élelmezési csoportvezetőjeként látta el feladatait, így került kapcsolatba a versennyel.
2024. január 15-től átrendeléssel a Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága Műszaki és Ellátási Főosztályán helyettesként irányít, mint élelmezési szakreferens.
A csapatára nagyon büszke, bízik bennük, reményekkel teli, mert látja, hogy a kihíváson túl teljesíteni is akarnak. A KÖSZ verseny a csapat minden tagjának nem csak egy kihívás, hanem egy teljesítendő feladat, melyben örömmel méretik meg magukat.

Pálházi András

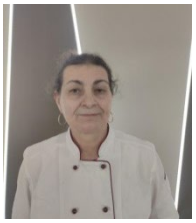
2005 óta dolgozik szakácsként. 2013 óta a Fővárosi Büntetés-végrehajtási Intézet szakácsa, ahol a fogvatartottak és a személyi állomány részére készít ételeket. Továbbá számos, itt megrendezésre kerülő rendezvényre állít össze változatos menüsorokat. Először indult szakácsversenyen.

Herda Attila

2006-ban végzett szakácsként. A pályafutását grill szakácsként kezdte, azután rendezvényeken, reklám- és filmforgatásokon készített és szervírozott ételeket.
A közétkeztetéssel 9 éve ismerkedett meg a Fővárosi Büntetés-végrehajtási Intézetnél. Azóta is lelkes tagja a konyhai csapatnak, részt

vesz a fogvatartotti ebéd elkészítésében, továbbá összeállítja a személyi állomány menüsorát. Korábban nem indult még szakmai versenyen.

Lólé Lászlóné



Édesanyja nyomdokaiba lépve, 1986-ban szerzett cukrász, 2001-ben pedig szakács végzettséget. Pályafutása során mindig közétkeztetésben, nagy konyhákon dolgozott. 23 éve erősíti szakácsként a Fővárosi Büntetés-végrehajtási Intézet csapatát. Aktívan részt vesz a változatos étlapok összeállításában, a rendezvényekre ízletes desszerteket készít. Először indult szakácsversenyen.

4. BALASSA TEAM (TOLNA VÁRMEGYEI BALASSA JÁNOS KÓRHÁZ, SZEKSZÁRD)

Előétel:	Céklakrémleves roppanós csicseriborsóval
Főétel:	Spenótos nudli narancsos répapürével, pirított mandulával, sült brokkolival és gombával
Desszert:	Túrómousse sóskaramellel, almaraguval és grillázzsal

Elekes Beáta (irányító)

Az egészségügyi pályát a hivatásának tekinti. Immár 22 éve dolgozik ezen a területen. A gyermekápolói és szülésznői végzettséggel, majd a PTE-EFK karán dietetikusi végzettséggel megvalósult az emberek iránti segítő motiváltsága. 2017 óta a Tolna Vármegyei Balassa János Kórház élelmezési osztályának vezetője. Kreatív hozzáállásával próbál újszerű dolgokat vinni a kórházi étkeztetésbe, illetve rendezvényeik minél nívósabb megrendezésébe. A KÖZSZÖV szakácsverseny hozzájárult a kórházuk élelmezési osztályának valamennyi munkatársának megbecsüléséhez. Csapata másodszor indul KÖSZ versenyen.

Farnek István

Szakács és vendéglátóipari technikus. Már diákként elhivatott volt a gasztronómia iránt. A nyarakat Domboriban töltötte, ahol menüs szakácsként dolgozott. Azután a Paksi Atomerőmű konyhájának csapatát erősítette, először szakácsként, majd öt évig konyhafőnökként. A Tolna Vármegyei Balassa János Kórházban 2012 óta dolgozik, mint csoportvezető főszakács.

Guszmann Balázs

Szakács és vendéglátóipari technikus. Szakmai tapasztalatait külföldi és hazai éttermekben szerezte. 2020 óta a Tolna Vármegyei Balassa János Kórház konyháján műszakvezető szakácsként dolgozik.
Lelkes tagja a Balassa Team csapatának, második alkalommal vesz részt a KÖZSZÖV szakácsversenyén, szakmai kihívásként tekint rá.

Paddi- Nikolausz Bernadett

Az érettségi megszerzése után cukrászként végzett Baján. Iskolai évei alatt is érdekelték a kihívások, ezért két országos versenyen is megmérettette magát, ahol egy ezüst és egy aranyéremmel gazdagodott. 2020 tavasza óta dolgozik a Tolna Vármegyei Balassa János Kórházban, ahol szeret alkotni a mindennapokban. A munka mellett folyamatosan fejleszti magát, egyik hobbija a sütés.
A KÖZSZÖV szakácsversenyén másodszorra vesz részt, amit nagyon élvez a tanulás, afejlődés és a jó hangulat miatt.

GYERMELYI

5. HUNGAST BUDAPEST (BUDAPEST)

Előétel: Cékla gnocchi fűszeres túróval, zeller redukció
Főétel: Gombás tojás flan, zöldborsó tart, rizottó, sajtos snidlingmártás
Desszert: Almás lepény, ribizlizselé, vaniliafagylalt

Igaz Pál (irányító)

A Hungast Vital Kft. diétás üzemének szakmai vezetője, akit mindenki „Igor”-ként ismer. Tudását 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. 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. Rutinos versenyzője a KÖSZ döntőknek is.

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 étkeztetésben vezető séf. Itt került kapcsolatba a versenyzéssel, ami nála a kezdeti idegenkedés után, igen hamar lelkesedésébe csapott át. Többször szerepelt már KÖSZ döntőben. Vallja, hogy a verseny rendkívül motiváló és szakmailag is sok fejlődési lehetőséget ad. Jelmondata: „Őszinte konyha, szabad szellem.”

Kostyál Gábor

Siófokon született és a szakmai pályafutása nagy része a Balaton környékéhez köthető. Több alkalommal dolgozott külföldön is, 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. Rutinos KÖSZ döntős.

Kiss Sándor

Közel 20 évig a nyílt vendéglátásban dolgozott, ahol a tapasztalatait szakácsként, séfként és üzletvezető helyettesként is gyarapította. 2009-ben csatlakozott a Bosch konyhájához, ahol nem sajnálta az időt és energiát, hogy feljebb lépjen, nagyobb feladatokat kapjon a feletteseitől. Egy év eltéltével séf-helyettes lett, majd az egymás után érkező felkéréseknek eleget téve járt az ország több konyhájában, vezető szakácsként. 2021-től tagja a Hungast Tréner Séf csapatának, ami számára megtisztelő, hiszen olyan kiváló kollégákkal dolgozhat, akiket méltán az ország legjobb szakácsai között emlegetnek. Hisz abban, hogy ezt a szakmát nem lehet másképpen művelni, csak odaadással és alázattal.

Quadro Byte Zrt.

6. BV AGGLOMERÁCIÓ 2. (BV AGGLOMERÁCIÓS CSAPAT: PÉCS, KAPOSVÁR, KALOCSA, SZÉKESFEHÉRVÁR)

Előétel: Zöldséges gombaleves zöldfűszeres, zabpelyhes- palacsinta metélttel

Főétel: Zabos cékla fasírt, paprikamártás ágyon, bulgurral és burgonya prószával

Desszert: Stiriai metélt fűszeres almapürével

Gadánecz András (irányító)

2008-ban kezdett feketemosogatóként dolgozni a Pécsi Enoteca Corso étteremben, ahol az ételek és ízek új világa fogadta, így gyorsan eldöntötte, hogy többet akar tudni erről a világról. Még abban az évben beiratkozott egy szakács iskolába és egy év múlva már szakácsként dolgozott az étteremben. 2021 óta élelmezésvezetőként teljesít szolgálatot a Baranya Vármegyei Büntetés-végrehajtási Intézetben. A versenyre azért jelentkezett, mert fontosnak tartja a fenntartható jövővel kapcsolatos törekvéseket és nagy örömére szolgál, hogy e megmérettetés által nem csak szakmailag érhet el fejlődést, de a fenntartható jövő részesévé is válhat.

Majdán Bálint

2006-ban vendéglátó-technikusként végzett, majd 2011-ben elvégezte az élelmezésvezető tanfolyamot. Ezután szállodákban, a'la carte és önkiszolgáló étteremben, illetve szociális otthonban szerzett tapasztalatot. A Közép-Dunántúli Országos Büntetés-végrehajtás székesfehérvári objektum kötelékébe 2014-ben lépett be, mint konyhai munkáltató, 2015-től élelmezésvezetőként dolgozik. A versennyel célja a tapasztalatszerzés és ismereteinek bővítése.

Bóna Miklós

Több mint 30 éve élelmezési szakterületen dolgozik. Szakmáját a 80-as évek végén pék szakmunkásként kezdte, majd egy kórház konyháján, konyhai kisegítőként indult meg pályafutása. Később szakács és cukrász végzettséget szerzett. 1996-tól a Somogy Vármegyei Büntetés-végrehajtási Intézet konyhavezetője, amiről így vélekedik: a „zárt világnak" főzés izgalmas kihívás. 2009-ben élelmezésvezető végzettséget szerzett, azóta ebben a munkakörben dolgozik. A versenyen való részvétel számára nagy kihívást jelent, mivel nem gyakorlott szakács, ezért különösen nagy eredménynek érzi a döntőben való szereplést, de úgy véli, a tanulás és tapasztalatszerzés sem utolsó szempont.

Kovács Miklós

A Kalocsai Fegyház és Börtön jelenlegi élelmezésvezetője. 2013-ban lett szakács, majd később élelmiszermérnök-asszisztens felsőfokú szakképesítést szerzett, majd diétás szakácsként és élelmezésvezetőként is sikeresen vizsgázott. A Közétkeztetési Szakácsversenyen kollégáival azért indultak el, hogy e zárt világ rejtelmeit megmutassák a külvilágnak, és, hogy a szakmai tudásukat bővítsék. Szeretne a versenyből minél többet tanulni és fejlődni, mely tudást a munkahelyén próbálja meg kamatoztatni.

7. DELIREST SZEGED (SZEGED)

Előétel: Kapros túró marinált uborkával, sült kápiapaprika kocsonyán
Főétel: Egészben sült zeller, gomba és zeller variációkkal, gomba jus-vel
Desszert: Almás ravioli, pirított dió morzsával, meggyes céklapürével

Lendvai Zoltán (irányító)

A Delirest XVIII. kerületi egységének chefje. Kedvenc időtöltése a munkája. Szeret főzni, kedveli a BBQ-t és a grillezést, minden ételkészítési technika rajongója. Rutinos KÖSZ-versenyző, amikor csak teheti, csapatával indul a Közétkeztetési Szakácsversenyen, a kihívásokkal teli felkészülés alatt nekik is „Az ÚT A CÉL".

Gyetvai Roland

Pályafutását 12 évvel ezelőtt kezdte szakácsként..
Az Eurest Éttermüzemeltető Kft.-hez, délelőttös szakácsként került, majd 3 hónap elteltével konyhafőnök lett. Tapasztalatait a nyílt vendéglátásban szerezte, de az évek elteltével nagyon a szívéhez nőtt a gyári/üzemi felnőtt étkeztetés, és a „nagyság", amivel a Mercedes étteremben dolgozhat.

Hegedűs Sándor

Szegeden végzett felszolgálóként. Munka mellett járt a vendéglátóipari szakközépiskolába, ahol 1980-ban érettségizett. 32 évig felszolgálóként, az utóbbi 15 évben szakácsként dolgozott. Már több mint 5 éve a Delirest szegedi konyháján erősíti a csapatot szakácsként. A vendéglátásba gyermekként szeretett bele, és még most, 64-éves nagyapaként sem unt meg.

Liszkai Péter

Viszonylag későn kezdett a főzéssel komolyan foglalkozni. Egyetemet végzett, majd a hazai és EU-s pályázati szférában dolgozott. 2019-ben szerezte meg a szakács végzettséget, majd a rákövetkező évben az arra épülő vendéglátó-üzletvezető szakképesítést. A faszénen és szabad tűzön való ételkészítés fiatal kora óta foglalkoztatja és szórakoztatja, szakmailag is igyekszik magát ebben az irányban fejleszteni. Jelenleg a Delirest Kft. szegedi csapatában dolgozik olyan általános szakácsfeladatokkal, amelyek nagyon értékes gyakorlati tapasztalatot adnak számára.

8. PRIZMA JUNIOR CSAPAT (BUDAPEST)

Előétel: Hideg karalábés almaleves tápiókával, marinált édesköménnyel, grillázsba forgatott sós túrógalussal és almahéj ropogóssal
Főétel: Kenyérben sült gombák, füstölt töltött zellerrel, sajtos- medvehagymás burgonyával, és pirított zöldség jus-vel
Desszert: Cékla és fehércsokoládé házassága (céklás- feketeribizlis piskóta, citrusos fehércsokoládé krém, céklás- fehércsokoládé mousse, céklatuille)

Egri Zsolt (irányító)

Cégénél gasztronómiai vezető. Szakács- és cukrászképesítés mellett vendéglátós érettségi bizonyítványt, és közgazdász diplomát is szerzett. A több éves szállodai és rendezvényes catering tapasztalatait hasznosítva, tréner séf, üzletvezető pozíciókban dolgozott. A Prizma Junior Zrt.-nél a 2020-as év elejétől egy új kihívásként, mint fejlesztési koordinátor és gasztronómiai 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 eddigi pályafutásom alatt végig elkísértek és meghatározták a munkával való kapcsolatomat.” Rutinos KÖSZ- döntős, többször eredményesen indult ezen a versenyen.

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. Hobbija a főzés, ezért szerencsés embernek tartja magát, hisz azzal foglalkozik, amit szeret. A KÖSZ versenyek elkötelezett indulója, az utóbbi 10 évben nem hiányzott egy versenyről sem. Kollégájával, Egri Zsolttal több nemzetközi versenyre is ellátogattak korábban, ezáltal megtanulva az új trendeket, és technikákat. Vallja, hogy egy szakembernek élete végig szüksége van tanulásra, mert ez a szakma is folyamatosan változik és megújul.

Samu Zsuzsanna

Rutinos KÖSZ-döntős. A Dobos C. József Vendéglátóipari Szakiskolában végzett, mint szakács. Az évek során a vendéglátás több területén dolgozott, a nyílt vendéglátás és a közétkeztetés területén egyaránt. Jelenleg gyermek-étkeztetésben tevékenykedik, leginkább konyhavezetői feladatokat lát el. Nyitott, elkötelezett az új ízek, és ételek megismerése iránt. Szívesen képezi magát és tanul meg új technikákat. A főzés gyermekkora óta élete szerves része.

Pintér Nikolett

Érettségi után 2003-ban végzett a Gundel Károly Vendéglátóipari Szakiskolában. Gyakorlati éveiben szállodai szegmensben dolgozott. Ezután Lusztig Tamás séf csapatában dolgozhatott, több mint 12 évig. Szakmai fejlődéséhez hozzájárult az Ausztriában és Németországban, főleg szállodai környezetben végzett munkája. Jelenleg a Prizma Junior 38-as üzemében dolgozik, ahol speciális, mentes és különféle diétás ételek készítéséről gondoskodik. Üzemvezetője, Nagy Balázs kérte fel a versenyre való részvételre, ami nagy megtiszteltetés számára. ,,Igyekszem maximálisan segíteni a csapatom munkáját”.

9. HETES GENERÁL (NYÍREGYHÁZA)

Előétel:	Tejfölös gombakrémleves kakukkfűvel, gomolya ropogóssal, sült ruccolával
Főétel:	Cukkini vagdalt, sültpaprikás lencseraguval, sültcéklás kölesfelfújttal, pikáns sárgarépa mártással, vegán „bacon”-al
Desszert:	Kukorica málé karamellel, és birsalmás almaraguval

Májer András (irányító)

Immár második alkalommal indult csapatával KÖSZ versenyen, csapatvezetőként. Jelenleg a nyíregyházi Hetes Generál cégvezetője, ahol napi 14 ezer adag étel készül a konyháikon. 30 éve dolgozik a vendéglátásban, illetve élelmiszer-kereskedelemben. A tökéletes vendégelégedettség elérése ösztönzi minden nap, és folyamatosan erre motiválja a kollégáit is.

Tatai Pál

1980-ban kezdte a szakmát, és immár 44 éve űzi felülmúlhatatlan maximalitással. Jelenleg a Hetes Generál Kft. vezető chefje. Alapító tagja a Magyar Népi Ízőrző Lovagrendnek. 16 éve mesterszakács. Az elmúlt években eredményesen szerepelt világbajnokságokon, olimpián, és Európa-bajnokságon is zöldségszobrászatával. Másodszorra indul KÖSZ döntőben.

Bagonyi László

Két éve vált cheffé Tatai Pál tanítványaként. Ambiciózus, a szakmában nem ismer határokat.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsversenyen a nyíregyházi Hetes Generál csapatának tagja.

Sápi Judit

1994-ben kezdett el a szakmában dolgozni, és közel 30 évet töltött el Nyíregyházán, és a megye meghatározó konyháiban. A Hetes Generálnál immár 3 éve dolgozik, és készíti a házias finom ételeket.

10. HUNGAST BAKONY (VESZPRÉM)

Előétel: Céklasaláta tofuval
Főétel: „Berlingots" snidlinges túróval, parajhabbal, brokkolival
Desszert: Csokoládé mousse, almás maracuja öntettel

Lovay Gergely (irányító)

14 éves kora óta tevékenykedik a vendéglátásban, az elmúlt évtizedekben lehetősége volt kipróbálnia magát számos étteremben és szállodában. Szakácsként és konyhafőnökként is hosszú ideig dolgozott, emellett Angliában is komoly szakmai tapasztalatokat gyűjtött. Nyolc évvel ezelőtt csatlakozott a Hungast csapatához. Gyermekek mindennapi élelmezésével foglalkozik, amely kiemelkedő szakmai felkészültséget és felelősségtudatot igényel minden dolgozótól. Hitvallása szerint ez több mint egy munka, melyet elhivatottság, lelki és szellemi motiváció nélkül nem lehet jól végezni. A hétköznapokban is ezt a szemléletet próbálja munkatársainak átadni. Ez a verseny számára újabb kihívást, inspirációt jelent, valamint fontosnak tartja, hogy versenyző társaival közösen megmutathatják, hogy a közétkeztetésben is magasan képzett, elhivatott szakemberek dolgoznak. Rutinos KÖSZ döntős.

Kovács Sándor

1988-ban leszerelt, és mint polgári alkalmazott, beosztott szakács maradt a minisztérium alkalmazásában. 1994-ben kapta meg első konyhafőnöki kinevezését ugyanitt. Feladatai változatlanul, rendezvények, gálavacsorák, állófogadások szervezése, lebonyolítása, a felsővezetésnek és vendégeinek, az ország különböző pontjain, és külföldön. 2005-ben sikeres mestervizsgát tett a Pest Megyei Iparkamara által indított mesterkurzuson.
2014-ben leköltözött a Balaton mellé, hogy a „civil" vendéglátásban tovább bővítse ismereteit. 2020-ban újabb kihívást keresve került a Bakony Gaszt Zrt. egyik veszprémi konyhájára szakácsként, ahol később főszakács lett.

Berényi Máté Gábor

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. Sikeresen szerepel több KÖSZ döntőben.

Takács Miklós

Szakmai pályafutásának első éveiben Keszthely környékén 4-csillagos szállodákban, szakács munkakörben dolgozott. Aztán egy hirtelen gondolat alapján, külföldön folytatta munkásságát. Skóciában, Angliában (London környékén), többek közt 3-4 csillagos hotelekben séf-helyettes és főszakács pozíciókban dolgozott. A hosszú szállodás évek után még mindig Angliában, kicsit másfajta vendéglátást próbált ki és egy magánóvodában élelmezésvezető-főszakács

pozíciót töltött be. 2020-ban került a Bakony Gaszt Zrt.-hez, mint belső ellenőr. Mellette konyha- és étel-fejlesztési feladatokat végez a cégen belül.

11. DELIREST SAVARIA (SZOMBATHELY)

Előétel: Csicsóka krémleves, rántott lágytojás, sült dió
Főétel: Céklás- gombás köleskása
Desszert: Túrógombóc, alma, tökmag

Forster Zoltán (irányító)

Az első Czifray versenykurzuson való részvételével kezdte pályafutását, ahol nagy örömére az ezüst fokozatig jutott. Azóta eltelt néhány év, amelyekben a budapesti Börze Étterem chefjeként és mint tanácsadó chef dolgozott. Jelenleg üzletvezetőként tevékenykedik, azonban a szíve mindig a konyhára húzza vissza. Több évet töltött hajón szakácsként, ahol értékes tapasztalatokat szerzett az ízek és kultúrák sokszínű világában. Számára fontos a fenntartható magyar konyha népszerűsítése. Célja az, hogy továbbra is fejlődjön, új ízeket fedezzen fel és továbbra is hozzájáruljon a magyar konyha népszerűsítéséhez.

Váradi Bálint

Tanulmányait Zalaegerszegen végezte, ahol a „Szakma Kiváló Tanulója” versenyen elért eredménye alapján idő előtt fel is szabadult a tankötelezettség alól. 2012 és 2019 között Németországban folytatta karrierjét, ahol igazán ki tudott teljesedni: egy nagyforgalmú étterem mellett 4 és 5 csillagos szállodákban dolgozott. Rövid ideig egy Michelin csillagos étteremben is dolgozhatott, ahol rengeteg alapanyagot, szokást és nem utolsó sorban rengeteg szakmabeli embert ismerhetett meg.
Jelenlegi üzletvezetői posztját 2022. év végétől tölti be a Delirest Kft.-nél, ahol egy teljesen más vendéglátás, más szereplőkkel, más elvárásokkal várta, amelyeknek a mai napig próbál megfelelni, érezve a cég támogatását és bizalmát.

Takács Norbert

1998-ban sikeresen vizsgázott a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Intézetben. 2016 óta a Delirest Kft. Continental Veszprém gyári éttermének a chefje. Szabadidejében sokat kerékpározik és kézilabda-mérkőzésekre jár.

Zombó Ákos

Tanulmányait Móron kezdte. Az érettségi után a veszprémi SZC "SÉF" Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskolában végzett. Gyakorlatát a móri Hétkúti Wellness Hotel és Lovasparkban töltötte, majd a szakácsvizsga megszerzése után itt dolgozott 2018-ig. Új kihívásokat keresve Ausztriának vette az irányt, ahol a Hunguest Hotel Heiligenblut konyháján öt szezont töltött el. Ezután a sárvári Spirit Hotelben dolgozott, majd eljutott a jelenlegi munkahelyére, a Delirest Kft. szombathelyi Aptiv gyár konyhájára, ahol konyhafőnökként dolgozik.

12. VÁCZIAK (BV. VÁC)

Előétel: Sült céklakrémleves hidegen, barna csiperkegombás túrógombóccal
Főétel: Sütőtökös, vöröslencseragus rakott tészta, diós- mézes zöldfűszeres krémmel
Desszert: Almás sütemény, karamell öntettel

Néderné Patus Mónika (irányító)

1996-ban okleveles agrármérnökként végzett Mosonmagyaróváron. 2011-ben került a Büntetés-végrehajtás Országos Parancsnoksága állományába, ahol feladata a szervezet főzőkonyháinak szakmai irányítása, fejlesztések

koordinálása, a kollégák oktatásának szervezése, lebonyolítása, társszervezetekkel való kapcsolattartás. Fő célkitűzése, hogy a büntetés-végrehajtási szervezet is elfoglalja méltó helyét a közétkeztetés horizontján, amely megvalósításhoz ez a verseny, valamint a csapatába tartozó, elhivatott szakács kollégák és szintén a csapatában helyet foglaló lánya is segítséget nyújt.

Dulai Zsolt János

A szakács végzettség megszerzését követően az olasz konyha ételeivel étteremben, majd pedig sorkatonaként a Bánki Honvédségi üdülőben dolgozott. A katonai szolgálat letelte után ismét étteremben kezdett dolgozni, ahol a fő profil az a'la carte étkeztetés volt a napi menü ebéd mellett. A büntetés-végrehajtás kötelékébe 2011-ben került a Balassagyarmati Fegyház és Börtön konyhavezetőjeként. 2020 szeptemberétől a Váci Fegyház és Börtön főzőkonyháján dolgozik, mint konyhavezető, illetve megbízással az élelmezésvezetői feladatokat is ellátja. Örömmel fogadta el a versenyre való felkérést, amelyben megmutathatja tudását és kreativitását.

Vörös Dénes Péter

Szakács végzettségét 2004-ben szerezte meg. Ezután évekig a királyréti Kastély Hotel konyháján, majd több vidéki vendéglőben is dolgozott. 2011-től megnyitotta saját kisvendéglőjét Kismaroson, amit 2016-ig üzemeltetett. Családbarát munkahelyet keresve helyezkedett el a Váci Fegyház és Börtönben, ahol először szakácsként, majd konyhavezetőként állt helyt. A versenyen való részvétellel hiszi, hogy többek lesznek, megmutathatják, hogy a börtönök zárt falai mögött is kiváló, felkészült és kihívásokra nyitott emberek élnek, dolgoznak.

Polgár Anita Krisztina

2015-ben a természettudományok, de főképp a kémia és a matematika szeretete miatt, az ELTE Természettudományi Karán tanult kémia szakon. Az egyetem befejeztével mégsem érezte úgy, hogy megtalálta a hivatását, ezért cukrásznak tanult. 2022-től a Váci Fegyház és Börtön munkatársa lett, édesanyja nyomdokait követve. Itt irodában kezdett el dolgozni, majd rendezvények idején a konyháról egyre többször keresték meg receptekért és tanácsért a desszertekkel kapcsolatban. Végül a Közétkeztetési Szakácsverseny meghirdetésekor már azzal a lehetőséggel keresték meg, hogy csatlakozzon a csapathoz. Szerencsére megkapta felettesei támogatását, így örömmel fogadta el a felkérést, és legjobb tudása szerint segíti a csapatot ebben a fantasztikus versenyben.

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 BEMUTATÁSA

Ambrus György Krisztián

A Békés Megyei Culinary Team tagja, sous chef, mesterszakács. Az erfurti Olimpián bronzérmet szerzett egyéniben, a Nemzeti Válogatott csapat tagjaként egy ezüst- és egy bronzérmet szerzett 2012-ben, a luxembourgi Világbajnokságon egy aranyérmet nyert 2014-ben, az erfurti Olimpián egy bronzérmet szerzett 2016-ban, a luxembourgi Világbajnokságon egy bronzérmet 2018-ban, 2020-ban a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Mesteri címét kapta meg.
Emellett a Békés Vármegyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Szakügyintézője.
Évek óta segítője, szervezője a KÖSZ versenyek elődöntőinek, döntőinek. Tanácsai alapján sok hasznos tudással térhettek haza a versenyzők.

Erdei János

1995-ben végezett Miskolcon. Számos rangos étteremben dolgozott, magas szintű szakmai gyakorlatra tett szert itthon és külföldön. Tapasztalatot szerzett Ausztriában, Spanyolországban, Írországban. Ismertté vált a Pasztell étterem konyhavezetőjeként, de tapasztalatszerzés érdekében dolgozott több Michelin csillagos étteremben. Rendszeresen szerepel konyhai zsűrizéssel, többek között a hazai Bocuse d'Or versenyeken. A zsűribe a Magyar Bocuse d'Or Akadémia delegálta.

Nagy Krisztián

Rutinos konyhai zsűritag a KÖSZ versenyeken. Húsz évig szakácsként dolgozott, közben a Corvinus Egyetemen élelmiszermérnöki diplomát szerzett. Már 8 éve erősíti a Nébih Minőségvezérelt Közétkeztetés programjának auditor csapatát, 1100 auditon van túl.

A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a Nébih képviseletében a konyhai zsűri tagja.

Tóth Dávid

Élelmiszer-biztonsági és -minőségi mérnök, közegészségügyi-járványügyi felügyelő, 11 éve a NÉBIH Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztályának munkatársa, 2019 óta annak osztályvezetője. A Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához című útmutatót (GHP) kidolgozó munkacsoport tagja. Több alkalommal vett részt az Európai Unió által szervezett idegen nyelvű szakmai képzéseken.
A Közétkeztetési Szakácsversenyek konyhai zsűrijének törzstagja a Nébih képviseletében.

METRO

KÓSTOLÓ ZSŰRI BEMUTATÁSA

Ambrus György

Olimpia aranyérmes, Venesz-díjas mesterszakács, szakoktató, aki több mint négy évtized alatt számos neves étterem főszakácsa, illetve konyhavezetője volt. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség mester bizottságától mesterszakács és zsűri plakettet kapott. 2008-ban az Erfurti Szakács–Cukrász Olimpián egyéni aranyérmet szerzett.
2010-ben Luxemburgban a Szakács-Cukrász Világbajnokságon csapatban lett ezüstérmes. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakács alelnöke, 2012-ben a szövetség szakács válogatottjának csapatkapitánya, majd 2014-ben ugyanennek a csapatnak a menedzsere volt. 2014-ben a szakács szakma magyarországi legrangosabb elismerésének számító Venesz József-díjat is átvehette. 2017-ben a Gasztronómia Nagykövet címet kapta. 2019-ben az év Gasztronómusa címet

vehette át. Jelenleg a Gyulakonyha Nonprofit Kft. ügyvezetője.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a **kóstoló zsűri elnöke, akit az MNGSZ és a KÖZSZÖV közösen delegált.**

Haraszti Zsolt

Jelenleg az Adam Bistro séfje.. 2020-ban 3. helyezést ért el a Bocuse D'or versenyen, illetve elnyerte a legjobb csapatmunka és legjobb hústál díjat. Ezüst fokozatú Czifray díjas, mely díj megszerzése óta alkalmanként zsűrizik ezen a megmérettetésen. 2022-ben Luxemburgban csapatban 4. helyezést szereztek a szakács világbajnokságon. 2023. augusztus 24-én nyitottak éttermet, ahol magyar konyhát visznek, mely gyermekkora óta szívügye.
Mindene a főzés, szereti a bisztró konyhát, mert az ételek gyorsan elkészíthetőek, a vendég elé adhatóak, mégis bele lehet vinni a saját fejlesztéseit. Öröm számára, hogy olyat alkothat, melyet nem csupán a külföldi turisták értékelnek, hanem a magyar vendégek ízlését is kielégíti. 2024. február 06-án IKA Culinary Olympics Stuttgart rendezvényen olimpiai bronzérmet szerzett csapatával.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a Bocuse d' Or Akadémia képviseletében a kóstoló zsűri tagja.

Hartmann Gabriella

Dietetikus, okleveles táplálkozástudományi szakember. 1998-ban Budapesten, a Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Karán végzett dietetikusként, majd 2011-ben szerezte meg a mesterdiplomáját. Diplomája megszerzése óta a közétkeztetés területén dolgozik, jelenleg az esztergomi Vaszary Kolos Kórházban, mint élelmezésvezető.
2006-ban lett a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége vezetőségi tagja. Ugyanebben az évben az NSZFI felkérésére külső szakértőként részt vett az új modulrendszerű élelmezésvezető és diétás szakács képzések kidolgozásában. 2006-ban elnyerte az év „élelmezésvezető dietetikusa" címet.
2010-ben az NSZFI a diétás szakács képzés tananyagtartalmának fejlesztésével bízta meg. 2011-től részt vesz a felnőttképzésben (diétás szakács képzés és élelmezésvezető képzés). A SOTE dietetika szakának levelező tagozatán óraadó tanár volt. 2012-2021-ig felnőttképzési szakértőként is tevékenykedett. 2016-ban az Emberi Erőforrások Minisztériuma elismerő oklevelét kapta munkája elismeréseként. 2016. óta területi dietetikai szakfelügyelő.
Az MDOSZ-t kezdettől képviseli a KÖSZ zsűrikben, amit minden alkalommal szívesen tesz.

Kelemen Helmut

Pályafutását hentesként kezdte, később saját hentesüzletet nyitott. A gasztronómia kisgyermek kora óta vonzotta. Ennek jegyében kitanulta a szakács szakmát. Hamar séfhelyettes pozícióba került, majd séfként dolgozott nívós éttermekben. A közétkeztetésben hét és fél évet töltött el, betegélelmezésben. Folyamatosan fejleszti szakmai tudását, cukrász szakmából is sikeres vizsgát tett. A szakács mestercím megszerzése után, szakács oktatóként is munkát vállalt az éttermi munkái mellett. Tagja a Pannon Gasztronómiai Akadémiának, a Magyar Bocuse d'Or Akadémiának, Felavatott Lovagja az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek. Szakértőként dolgozik a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara, Turizmus-vendéglátás Ágazati Készségtanácsban. Rendszeresen kap felkérést elismert hazai és nemzetközi szakmai versenyek zsűrizésére. Számos hazai gasztronómiai versenyen vett részt versenyzőként. A Pest Vármegyei és Érdi Kereskedelmi és Iparkamara Mestervizsga felkészítőjeként is tevékenykedett. Jelenleg a saját vállalkozása mellett, diákokat oktat a szakács szakmára, elméleti és gyakorlati síkon egyaránt. Szakmai és ágazati vizsgákon is eleget tesz felkéréseknek. A diákjait rendszeresen indítja szakmai versenyeken, ezzel is példát mutatva a megfelelő utánpótlás érdekében.
Mottója: „Más embernek ételt adni a legnagyobb kiváltság".
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a Magyar Bocuse d'Or Akadémia képviseletében a kóstoló zsűri tagja.

Mészáros Mária

A szakmában ismert, vérbeli vendéglátós, sokan kerültek ki a "keze alól". Tanítványai a szakma legjobbjai között vannak. A szakmai oktatás meghatározó és ismert szereplője.

A Gundelben végzett, 15 évig különböző helyeken dolgozott szakácsként, majd újra a Gundelbe került, de már tanárként, szakmai igazgatóhelyettesként, ahol 18 évig állt helyt.

Számos szakmai verseny felkészítés kötődik hozzá. Nemcsak tanít, de éli is a szakmát.

A zsűribe a Pannon Gasztronómiai Akadémia delegálta.

Miháldy Kinga

A közétkeztetés, a közel 40 éve tartó dietetikusi pályafutása alatt mindig kiemelt szerepet játszott az életében. Ezen évek alatt több „terület” közétkeztetési gyakorlatát ismerte meg. 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 az út, amely végigkíséri: kezdetektől édesanyja, aki élelmezésvezető volt, majd a 16 év, melyet kórházban dolgozott, ezután a Rigó professzor úrral végzett közös munka és végül az OÉTI, később OGYÉI és most NNGYK szervezeti keretén belüli tevékenysége.

Rutinos KÖSZ zsűritag. A KÖSZ zsűrijében való részvétel mindig megtisztelő számára és reméli, hogy az általa szerzett tapasztalatokat, tudást ugyanolyan örömmel fogadják a résztvevők, mint ahogy ő várja, hogy megkóstolhassa a zsűri elé tálalt ételeket.

Hiszi és reméli, hogy a közösen szerzett élményeket és tapasztalatokat mindenki pozitívan tudja hasznosítani a munkája során.

A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ képviseletében a kóstoló zsűri tagja.

Wind Bernadett

Képzett érzékszervi bíráló és bírálatvezető. Ezirányú képesítést Németországban és Magyarországon is szerzett. 14 évig dolgozott a Nébih-nél mikrobiológiai laboratóriumi mérnökként, minőségirányítási vezetőként és a Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály élelmiszerbiztonsági felügyelőjeként. Hosszú évekig a Nébih érzékszervi munkacsoportjának vezetője volt, több projekt, így a Kiváló Minőségű Élelmiszer Védjegy, a Szupermenta és a Kettős minőség érzékszervi bírálati metodikájának kidolgozásában vállalt aktív szerepet.

A közétkeztetési menüsorok érzékszervi bírálati rendszerét ő dolgozta ki, szervezte és vezette a Nébih mobil érzékszervi állomásának munkáját. Rendszeresen tartott érzékszervi bírálói képzést, előadásokat, oktatásokat az országban, részt vett a területi hatósági szakemberek szakmai képzésében. Pályáját az élelmiszeriparban kutatómérnökként kezdte, majd a Chio Magyarország Kft, később a Cerbona Zrt. minőségirányítási és laborvezetője volt. Jelenleg a Fejér Vármegyei Kormányhivatal Népegészségügyi Főosztályán dolgozik közegészségügyi-járványügyi szakemberként

A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a KÖZSZÖV képviseletében a kóstoló zsűri immár törzstagja.

Zelenák Gábor

1979-ben kezdte vendéglátó pályafutását tanulóként a Garzon étterem és oktató kabinetben, melyet azóta is megszakítás nélkül végez és hivatásának tekinti.

A kezdeti éveiben végigjárta a szakma rögös útját, felszolgáló, brigádvezető, üzletvezető helyettes majd üzletvezetői szinten, olyan üzletekben, mint a Lucullus Söröző, Körúti söröző EMKE Étterem, Erzsébet söröző.

Újonnan nyíló budapesti vendéglátó egységek megnyitásában vállalt szerepet, mint a Prágai Vencel Sörház, Senara koreai étterem, Orchidea étterem, Tennesse Grill étterem vagy a hűvösvölgyi Gasztro Színház megszervezése. Nagykonyhai tapasztalatait

egy nagy múltú részvénytársaság üzletében szerezte, majd egy szintén ezen a területen dolgozó részvénytársaság kollégáival indult a Közétkeztetők Országos Szakácsversenyén felkészítőként.
Jelenleg is ezen a területen dolgozik, mint vendéglátás divízióvezető, ahol egy minisztériumi főzőkonyha, egy tálaló- befejező konyha, valamint egy balatoni szálloda, továbbképző és oktatási központ, szakmai irányítása a feladata.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a kóstoló zsűri tagja, a Nébih-et képviseli.

A KÓSTOLÓ ZSŰRI VERSENYZŐK ÁLTAL DELEGÁLT TAGJAI

Bálint Ferenc

A Delirest Szeged tréner séfje. 1992-ben végzett. A Hunguest Szeged mesterszakács séfje 2001 óta. Számos hazai és nemzetközi versenyen részt vett. Többek közt 2006-ban Expogast Culinary World Cup, szakács világbajnokságon Luxemburgban, regionális csapatban aranyérmet, 2008-ban Erfurtban, IKA szakács olimpián, regionális csapatban ezüstérmet szerzett.
A Hunguestnél magától értetődően támogatják az emberek képzéseit, hazai és külföldi versenyeit. Vallják, hogy az ember csak úgy lehet naprakész a szakmai életben, ha ott lehet a külföldi szakmai kiállításokon. Vallja, hogy minden, amit ott magába tudott szívni, annak az itthoni hasznosítására is lehetőséget kell kapni.
A folyamatos megújuláshoz szükséges inspirációt a szakkönyvekből, képzésekből meríti és az online oldalakról. Úgy gondolja, van még néhány éve a pályán, addig szeretné továbbadni a tudását. A szakma jövőjének az ad optimista alapot, hogy végbement a reform a magyar konyhákon.
A 2021-ben megalakult Dél-alföldi Gasztronómiai és Turisztikai Egyesület alapítójaként, elnökeként elhivatott, hogy a szakmáját támogassa, különböző szakmai képzéseket szervezzen.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a Delirest Szeged csapatának mentora és delegált zsűritagja.

Eszenyi Gábor

1994-ben végzett szakácsként a debreceni Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában. 2009-ig számos étteremben, szállodában, catering cégnél dolgozott, volt, hogy párhuzamosan különböző pozíciókban. 2009-ben a Metro Kereskedelmi Kft. Gyáli úti áruházában folytatta pályafutását, friss áruért felelős üzemvezetőként.
2015 októberétől vette át a szegedi METRO áruház irányítását, majd 2017 márciusától a budakalászi METRO áruház igazgatója lett. 2019. október 1-től a METRO Gasztro Akadémia vezetője.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a nagykanizsai Kanizsai Dorottya Kórház, a KDK csapatának mentora és delegált zsűritagja.

Farkas Richárd

Pápáról indulva megjárta Győrt a Forster Zoltán vezette Pipacs Bisztrót, majd Budapest top éttermeit a Krausz Gábor vezette Zonát és Mizse János Mák Bisztróját. Külföldi tapasztalatait Barcelonában szerezte, ahol megfordult Ferrán és Albert Adriá Hoja Santa nevű Michelin csillagos éttermében és az 5 csillagos Gran Hotel luxusszálloda konyháján.
Hazatérve több, mint öt évig az őrségi Pajta konyháját vezette nagy sikerrel. Az étterem az évek alatt a hazai gasztro élet egyik legelismertebb célpontjává, a hazai farm to table és progresszív szezonalitás és regionalitás mentén dolgozó éttermek úttörőjévé vált. Ez idő alatt az étterem számos szakmai díjat érdemelt ki. Kétszeres Dinig Guide fenntarthatósági különdíj mellett folyamatosan szerepelt az ország top 25 éttermei között, majd az első Magyar Michelin Kalauzban kapott ajánlást.
Egyéni elismerései között, mint Az Év Ifjú Séf-tehetsége, Forbes 30/30 listáján való szereplés, vagy a fogyatékkal élők munkáját segítve odaítélt 'Példakép Példaképp' állami elismerésben részesült. Média és televíziós szereplései, főként a MasterChef VIP zsűrijeként vált nemcsak szakmai, de széles körben ismert séffé.

2023-tól Budapestre tette át székhelyét. Jelenleg kreatív és tanácsadó séfként tevékenykedik, valamint a Delirest Savaria csapatát segíti szakmai munkájával.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a szombathelyi Delirest Savaria csapat mentora és delegált zsűritagja.

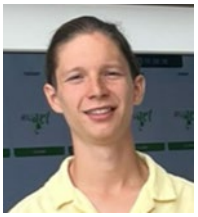
Góger Tamás

Már szakmai pályafutása legelején is olyan helyeken kamatoztathatta tudását, és a vendéglátó szakma, valamint a gasztronómia iránti szenvedélyét, elkötelezettségét, mint a világhírű Kempinski Hotel Corvinus Budapest szállodában, valamint a szintén méltán nagynevű Le Meridienben. Az e helyeken eltöltött évek után az élelmiszerkereskedelem felé vette az irányt, ahol internacionális cégek (pl.: Nestlé) kötelékében az értékesítés mellett a kreativitást és szakértelmet egyarán megkívánó termékfejlesztésekben is szerepet vállalt. 2008-ban került a közétkeztetés vérkeringésébe, ahol nem kisebb feladatot lát el azóta is, mint a Hungast Csoporthoz tartozó, nagymúltú Bakony Gaszt Zrt. területi vezetőjeként nap mint nap a fogyasztók jóltartásához járulhat hozzá.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a veszprémi Hungast Bakony csapat delegált zsűritagja.

Hegedűs Hilda

2008-ba végzett a PTE-ETK dietetikus szakán, azóta is a Tolna Vármegyei Balassa János Kórház munkatársa. Kezdetben osztályos dietetikusként segített a betegek edukációjában, majd vezető dietetikusként és jelenleg élelmezési osztályvezető helyettesként segíti a kórház élelmezési osztályát.
Családja szorosan kötődik a hagyományos ételek ízvilágához, mi sem bizonyítja jobban, hiszen a Sárközi tájegység szülötte. Ezen örökség gasztronómiáját szívesen ötvözi a „modern” kor elvárásaival.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a szekszárdi Tolna Vármegyei Balassa János Kórház csapatának, a Balassa Team delegált zsűritagja.

Májer Gergő



Budapesten és vidéken rendezvényeken dolgozik, a parlamentben a Bosch rendezvényein. Emellett a Budapesti Gazdasági Egyetemen folytatja tanulmányait.
Náluk családi tradíció a gasztronómia szeretete.
A KÖSZ 2023-2024 döntőben a Hetes Generál csapat delegált zsűritagja.

Riczu Tünde

Okleveles dietetikus, 1997-ben végzett 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 képviselte cége csapatát. Tagja az MDOSZ-nek, és az ÉLOSZ-nak. A KÖZSZÖV munkájában elnökségi tagként vesz részt. Jelenleg a Prizma Junior Vendéglátó Zrt. üzemeltetési igazgatója, akit munkatársai szeretnek és tisztelnek. A KÖSZ-zsűribe a Prizma Junior csapata delegálta.

Ványi László

A múlt században kezdte életét a vendéglátás csataterén. Már 48-ik éve dolgozik konyhákon. Megjárta a balatoni szezonális vendéglátás bugyrait, külföldi konyhákat, bor-gasztronómiai csodákat. Szakmai versenyeken is voltak sikerei, vezette három nagy szálloda konyháját. Sok barátot, és kevés ellenséget szerzett. Vallja, még mindig van mit tanulnia, és lehet is jókat, finomakat főzni, meglepni a vendégeket valami újszerű étellel. Marad az, aki a régi mesterektől leste el a tudományt, hozzá rakta kicsinyke ötleteit. A világot megváltani már nem akarja, “vagyok, aki vagyok”.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a La Badella Familia csapat delegált zsűritagja.

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.

Zsolnay Gábor

Venesz-díjas mesterszakács, nyugdíjas középiskolai tanár, egyetemi oktató.

1967-ben kötelezte el magát a vendéglátós szakmának. Középiskolai tanulmányait követően szakácsként és üzletvezetőként 7 évet töltött el a szakmában. Vendéglátó üzemgazdászi és gazdasági szaktanári diplomái után pedagógiai pszichológiai és Svájcban módszertani tanulmányokat is folytatott. Középfokon több ezer tanítványt szolgált. Felsőfokon sok száz szaktanárt és szakoktatót segített felkészülni a szakmai oktatói munkára. 16 éven át 8 megyében közel ezer kolléga felkészülését segítette a mestervizsgára. Tanítványai 27 versenyen értek el kiemelkedő eredményt. Számos hazai versenyen volt zsűritag, zsűrielnök.

Szakirodalmi munkái közül kiemelkedik a középfokú képzésben résztvevőket segítő „Ételkészítési ismeretek” tankönyv, amelynek társszerzője és társszerkesztője volt, valamint az „Ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása” című pedagógiai munkája, amely műfajában a mai napig egyedülálló nemzetközi viszonylatban is.

A szakmai közéletben is többször vállalt feladatot. Többek között egyik alapítója, majd 8 éven át elnöke volt a Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesületének. A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében három Büntetés-végrehajtási Intézet csapatát (Bakonyi Betyárok, BV. agglomeráció 2. csapata, Vácziak) segítette mentorként. Az ő felkérésükre vesz részt a zsűrizésben.

A VERSENY SZAKMAI VÉDNÖKEI

Hamvas Zoltán

A KÖSZ versenyek szakmai védnöke. 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 Stand25 Bisztró. Nagyon fontos számára a gasztronómiai innováció, a minőség, illetve a tehetségek felkutatása, támogatása és képzése. A közétkeztetési szakácsversenynek kezdettől támogatója és tanácsadója.

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 Köztársasági Ezüst Érdemkeresztet kapott.

EREDMÉNYHIRDETÉS, DÍJÁTADÓ

A nyilvános és látványos eredményhirdetésre az **A pavilonban**, a verseny helyszínen kerül sor, **március 7-én 15 órakor**.
A versenyen nyújtott teljesítmény alapján arany, ezüst és bronz fokozatok, valamint számtalan különdíj kiosztására kerül sor. A támogató szervezetek és szakmai támogatók is adnak különdíjakat.
Különdíjat ad az Agrárminisztérium, a Belügyminisztérium, a Nébih, a NNGYK, a KÖZSZÖV, az MNGSZ a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, az MDOSZ, az MTVSZ, az MVI, PGA, VIMOSZ, NÉGYOSZ.

Különdíjat adnak a verseny szervzését és a KÖZSZÖV-öt támogató vállalatok: METRO, Bunge, Nestlé, Eurogasztro Kft, Gyemelyi, Univer, Quadro Byte, Mirbest, Hungarochemicals, Coffe X-Presso, Gyulakonyha Nonprofit Kft, Eurosol.

SZERVEZŐK, SEGÍTŐK, HÁTTÉRBEN DOLGOZÓK

Szenczi-Cseh Júlia, versenytitkár

Élelmiszer-biztonsági szakember, gyakorlott szervező. Évek óta tagja a KÖZSZÖV-nek, szakmai tudásával, nemzetközi kitekintésével rendszeresen támogatja a szövetség munkáját. A 2023-2024 Közétkeztetési Szakácsverseny versenytitkára, aki a nevezésektől kezdve folyamatosan kapcsolatot tart a versenyzőkkel, a verseny szakmai vezetőjével, valamint a verseny szakmai támogatóival, mentorokkal, zsűritagokkal.

Sóti Lilla, KÖZSZÖV elnökségi titkár

Okleveles élelmiszermérnök, a közétkeztetésben dolgozik élelmiszeripari projektmenedzserként. 4 éve a KÖZSZÖV elnökségi titkára, és a hírlevelek szerkesztéséért felel.

Bondár László

A Békés Megyei Culinary Team tagja. 2013-ban élelmezési adminisztrátorként a külsős gyermekélelmezés zavartalan lebonyolításáért felelt a kórházi betegek élelmezésével kapcsolatos adminisztráció mellett. 2015-ben pincérmesteri címet, képesítést szerzett. 2016-ban került ki először a németországi Erfurtban rendezett Gasztronómiai Olimpiára. A csapat segítőjeként ő is hozzájárult az ezüstéremhez. 2017-ben a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségtől Éttermi mesteri címet kapott. 2018-ban csapata ismét részt vett a luxemburgi világbajnokságon. 2020-ban a Stuttgarti Olimpián Team Manager volt. 2022-ben a Luxembourgi Világbajnokságon a Békés Megyei Culinary Team Csapatát erősítette. 2024-ben a Stuttgarti Olimpia Team Managere. Jelenlegi munkahelye a Gyulakonyha Nonprofit Kft., ahol F&B manager.
A 2023-2024. Közétkeztetési Szakácsverseny döntőjében a szervezői csapat rutinos, oszlopos tagja.

TOVÁBBI SEGÍTŐINK

Lippay Zsolt (Nébih)

Némedi Enikő

Paálné Czigány Terézia (Nébih)

Végh Luca

Fotó és video: Csárdás Ferenc, ifj. Csárdás Ferenc

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

A selejtezők, elődöntők és döntő zökkenőmentes lebonyolítása nagyon sokak önzetlen, háttérben zajló munkájának eredménye, aminek egyik legfontosabb hozadéka a közétkeztetés fejlesztéséért létrejött összefogás. Mindenkinek köszönet érte!

Magyar Természetvédők Szövetsége
Föld Barátai Magyarország

A DÖNTŐ ÉS SZAKMAI PROGRAMOK IDŐBEOSZTÁSA

2024.március 5				
Rajt-szám	Versenyző csapat	Kezd (h)	Tálal (h)	Közönség kóstolás (h)
1.	Bakonyi Betyárok (BV. Veszprém)	9:00	13:00	13:15
2.	KDK csapata (Kanizsai Dorottya Kórház, Nagykanizsa)	9:30	13:30	13:45
3.	La Badella Familia (BV. Budapest)	10:00	14:00	14:15
4.	Balassa Team (Tolna Vármegyei Balassa János Kórház, Szekszárd)	10:30	14:30	14:45
14.45: Online (mentimeter) közönség szavazás és napi közönségdíj átadás				
15.00 : Kerekasztal beszélgetés a verseny helyszínén: **Menza volt, van, milyen lesz?**				

2024.március 6.				
Rajt-szám	Versenyző csapat	Kezd (h)	Tálal (h)	Közönség kóstolás (h)
5.	Hungast Budapest (Budapest)	8:00	12:00	12:30
6.	BV agglomeráció 2. ((Pécs, Kaposvár, Kalocsa, Székesfehérvár)	8:30	12:30	13:00
7.	Delirest Szeged (Szeged)	9:00	13:00	13:30
8.	Prizma Junior (Budapest)	9:30	13:30	14:00
14.30: Online (Mentimeter) közönség szavazás és napi közönségdíj átadás				
15.00: Kerekasztal beszélgetés a verseny helyszínén: **Fenntartható menza**				

2024.március 7.				
Rajt-szám	Versenyző csapat	Kezd (h)	Tálal (h)	Közönség kóstolás (h)
9.	Hetes Generál (Nyíregyháza)	8:00	12:00	12:30
10.	Hungast Bakony (Veszprém)	8:30	12.30	13:00
11.	Delirest Savaria (Szombathely)	9:00	13:00	13:30
12.	VÁCZIAK (BV. Vác)	9:30	13:30	14:00
15.00: KÖSZ 2023-2024 döntő ünnepélyes eredményhirdetés				

TÁMOGATÓINK, SZAKMAI PARTNEREINK

AGRÁRMINISZTÉRIUM

nébih

NNGYK

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

ÉLELMISZER - HIGIÉNIKUSOK TÁRSASÁGA 1992

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK IPARTESTÜLETE ANNO 1901

MDOSZ

Magyar Természetvédők Szövetsége
Föld Barátai Magyarország

BOCUSE D'OR HUNGARY

PANNON GASZTRONÓMIAI AKADÉMIA – PGA

VIMOSZ TURISZTIKAI ÉS VENDÉGLÁTÓ MUNKAADÓK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

VSZOE

négyosz

TÁMOGATÓINK, SEGÍTŐINK

BUNGE PROCUISINE

METRO

GYERMELYI

Quadro Byte Zrt.

HUNGARO CHEMICALS

Coninvest konyhatechnológia

MIRBEST

Nestlé PROFESSIONAL

Hügli

Univer

EUROGASZTRO

eisberg

SIRHA BUDAPEST

GL events hungexpo

ALBATROS EXPO CATERING

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

EUROPLANT

EURO SOL Burgonyakereskedelmi és Szolgáltató Kft.

IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató, melynek különkiadása nyomtatott formában a KÖSZ 2023-2024-es döntő alkalmából jelent meg, 2024. februárban.

Szerkesztette Zoltai Anna, Sóti Lilla, Szenczi-Cseh Júlia, Némedi József, Páger Zsolt.

KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMEZÉSVEZETŐKORSZÁGOS SZÖVETSÉGEelnök: Zoltai Annazoltai.anna@kozszov.hu

1073 Budapest, Erzsébet körút 40-42. I. em. 4.www.kozszov.hu

Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők: https://issuu.com/kozszov

Kiállítási jegyzetek

Csárdás Ferenc ®