



# HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

2026. február - X. évfolyam 3. szám



KÖSZ 2025-2026  
KÜLÖNKIADÁS

## A TARTALOMBÓL

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <a href="#">Beköszöntő</a>                                                | 2  |
| <a href="#">A verseny ötletgazdája és szakmai vezetője- Némedi József</a> | 3  |
| <a href="#">Zsűri - Pontozás, értékelés</a>                               | 4  |
| <a href="#">2026.03.03-án versenyző csapatok</a>                          | 4  |
| <a href="#">1. Káli Konyhások</a>                                         | 4  |
| <a href="#">2. OrganX team Szupermenza</a>                                | 4  |
| <a href="#">3. Ovi-vár Óvoda</a>                                          | 5  |
| <a href="#">4. Prizma Junior</a>                                          | 5  |
| <a href="#">Zsűri március 3-án</a>                                        | 5  |
| <a href="#">2026.03.04-én versenyző csapatok</a>                          | 6  |
| <a href="#">1. La Badella (Fővárosi BV. Intézet)</a>                      | 6  |
| <a href="#">2. Melódin Éttermek</a>                                       | 6  |
| <a href="#">3. Szent Norbert Fakanalas Angyalai (Szalai Vendéglő)</a>     | 7  |
| <a href="#">4. OrganX team Hungast</a>                                    | 7  |
| <a href="#">5. Rácalmási Welstory Team</a>                                | 7  |
| <a href="#">6. Halasi Zsiványok (Kiskunhalasi Országos BV. Intézet)</a>   | 8  |
| <a href="#">Zsűri március 04-én</a>                                       | 8  |
| <a href="#">2026.03.05-én versenyző csapatok</a>                          | 9  |
| <a href="#">1. KDK Csapata (Kaizsai Kórház)</a>                           | 9  |
| <a href="#">2. Vácziak (Váci Fegyház és Börtön)</a>                       | 9  |
| <a href="#">3. Bakonyi Betyárok (Veszprém Vármegyei BV. Intézet)</a>      | 9  |
| <a href="#">4. OrganX Team Catey</a>                                      | 10 |
| <a href="#">Zsűri március 5-én:</a>                                       | 10 |
| <a href="#">Verseny Programja</a>                                         | 11 |
| <a href="#">Szakmai partnereink, támogatóink</a>                          | 14 |
| <a href="#">Támogatóink, segítők</a>                                      | 15 |
| <a href="#">Verseny kiírás</a>                                            | 17 |

## BEKÖSZÖNTŐ

Kedves Olvasó!



Ön a KÖZSZÖV Hírlevél KÖSZ 2025-2026-os különnkiadását olvassa.

Ebben osztjuk meg az érdeklődőkkel az alapvető verseny információkat. A **Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ)** nem csupán egy nemes vetélkedés, hanem a hazai közétkeztetés megújítását célzó szakmai mozgalom. A verseny céljai 2013 óta változatlanok, de a jubileumi, 10. alkalommal (2025–2026) minden eddiginél élesebben fogalmazódnak meg.

A verseny alapvető küldetése, hogy a naponta több mint 1,5 millió embert érintő közétkeztetés minőségét és társadalmi megítélését javítsa, rávilágítson a **közétkeztetés modernizálásának** útvonalára, egyúttal adjon szakmai fejlődést és képzést, fókuszba helyezze a **fenntarthatóságot és népszerűsítse** a hazai, friss alapanyagokat, rámutasson a húsmentes és húsmennyiség csökkentő irányokra, erősítse a **konyhai csapatmunkát és bemutassa, hogy kiváló szakemberek dolgoznak ezen a területen.**

A verseny a „**közétkeztetés Forma-1-e**”. Ahogy az autóversenyezésben kifejlesztett technológiák később megjelennek az utcai autókban, úgy a KÖSZ verseny során kidolgozott **innovatív receptek** és technológiák is beépülnek a hétköznapi menübe. Ezt segíti a szervezők (KÖZSZÖV, MNGSZ, Nébih) és szakmai támogatók közötti szoros összefogás, amely garancia arra, hogy a versenyen bemutatott megoldások a gyakorlatban, nagy adagszámban is megvalósíthatóak legyenek.

A **2026. március 3–5-i országos döntő** során a SIRHA Budapesten a látogatók előben is meggyőződhetnek arról, hogyan valósulnak meg ezek a célok a gyakorlatban, 4 óra feszített munka alatt.

A jubileumi versenyen is -ahogy mindig- megújult a versenykiírás, és immár 3 kategóriában zajlik a megmérettetés.

A felszolgálásban a Magyar Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete (MVOSZ) segítségével felkészített és szervezett diákok segítenek

Ez a verseny nem csak a győzelemről szól, hanem arról a folyamatos fejlődésről, amit mindannyian érezhetünk a tányérunkon az iskolákban és munkahelyeken.

A verseny rangját jelzi, hogy hagyományosan a legmagasabb szintű állami és szakmai védnökök állnak mellette, úgy mint az agrárminiszter, a Nébih elnöke és az országos tisztifőorvos, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a KÖZSZÖV elnöke.

A zsűrizésben a szakmai támogató szervezetek delegáltjai, elismert szakemberek ülnek, sokan közülük kezdettől elkötelezett támogatói ennek a versenynek.

Különleges, a szakácsversenyeken szokatlan program lesz a közönség kóstolás és közönségszavazás. 2024-ben vezettük be és óriási sikert aratott.

A versenyt kísérő szakmai programra 4-én 13.30-kor kerül sor. A zsűritér átalakul kerekasztal konferenciává, és a manapság sikertörténetnek is nevezhető svédasztalos, vagy szabadszedéses tálalás kerül terítékre.

Az ünnepélyes díjátadó 5-én 14 órakor lesz.

A szervezők és a KÖZSZÖV elnöksége nevében várunk minden érdeklődőt sok szeretettel:

*Zoltai Anna  
elnök, KÖZSZÖV*

Zoltai Anna beharangozó riportfilmje itt tekinthető meg (klikk): [Zoltai Anna beharangozó](#)



## A VERSENY ÖTLETGAZDÁJA ÉS SZAKMAI VEZETŐJE- NÉMEDI JÓZSEF

A verseny kezdeti célja az volt, hogy megmutassuk mi-



lyen jó szakemberek dolgoznak a közétkeztetésben. Ha lehetőséget kapnak, csodákra képesek. Mára ez már átalakult és bátran mondhatom a szegmens első

számú szakmai továbbképző fórumává vált. Mivel 2 éves verseny folyamatról beszélünk, ahol mentorok segítik a felkészülést, minden csapat folyamatosan fejlődik. A menüsorok csiszolódnak, javulnak.

Nagy örömmel tapasztaljuk, hogy az ételek és a technológiák megjelennek a mindennapokban is. Hiszem, hogy a verseny is hozzájárul a magasabb színvonalú közétkeztetéshez.

Némedi József a 2025-2026-os szakácsverseny témaválasztásáról az elődöntőn nyilatkozott, a kisfilmet itt (klikk) lehet megtekinteni: [Némedi József elődöntő](#)



A lelátóról jól látható és követhető döntő műsorvezetője és háziasszonya immár negyedik 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 háttér információkhoz jussanak.

## ZSÚRI - 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.

# BUNGE<sup>™</sup>

## PROCUISINE



## 2026.03.03-ÁN VERSENYZŐ CSAPATOK

### 1. KÁLI KONYHÁSOK



**Előétel:** Szilvás álomleves  
**Főétel:** Zöldséges-tarjás pirog tejfölös mártogatóssal

Versenyzők: Golánné Jónás Krisztina, Pálházi András, Berencsi Dániel, Retter Róbert



Káli Konyhások csapatfotó

Az elődöntőn a Káli konyhásokkal készített bemutatkozó kisfilm itt tekinthető meg (klick): [Káli konyhások bemutatkozó](#)

### 2. ORGANX TEAM SZUPERMENZA



**Előétel:** Paradicsomos szilvaleves tejföl panna cottával  
**Főétel:** Brézingelt Sertéstarja, zeller-püré, vajjas bóbirepa, burgonyarösti, zöldsaláta

Versenyzők: Serdült Rozália, Kiss Sándor, Kárpáti Úrvári Alexandra



*OrganX team Szupermenza csapatfotó*

Az OrganX team Szupermenza bemutatkozója itt tekinthető meg (klikk): [OrganX team Szupermenza bemutatkozó](#)

### 3. OVI-VÁR ÓVODA



**Előétel:** Szilva krémleves

**Főétel:** Bakonyi pulykaragu házi pirog-tésztában, tejfölös, zöldfűszeres mártogatással

Versenyzők: Nagyné Farkas Erika, Ivánkovics László, Boros Sándor



*Ovi- Vár Óvoda csapatfotó*

Az Ovi- Vár Óvoda elődöntőn készített bemutatkozója itt tekinthető meg (klikk): [Ovi- Vár Óvoda bemutatkozó](#)

### 4. PRIZMA JUNIOR



**Előétel:** Hideg tejfölös zöldalmaleves, fűszeres szilvaraguval, meggyhabbal, és mézeskalács kockákkal, és meggyes ropogóssal

**Főétel:** Zöldfűszeres harcsa „halrudacska”, lecsós hajdinakásával, spenótos zöldborsós sajtos kosárával, finomfőzelék pürével és zöldség jus-sal

Versenyzők: Egri Zsolt, Nagy Balázs, Samu Zsuzsanna



*Prizma Junior csapatfotó*

A Prizma Junior bemutatkozó kisfilmje itt tekinthető meg (klikk): [Prizma Junior bemutatkozó](#)

### ZSÚRI MÁRCIUS 3-ÁN

**Kóstoló Zsűri:**

Ambrus György (MNGSZ)

Bernáth József (KÖZSZÖV)

Farkas Erika (KÖZSZÖV)

Hartmann Gabriella (MDOSZ)

Imre Erika (Ovi-vár)

Nagy Zoltánné (Nébih)

Kánya István (OrganX team Szupermenza)

Kelemen Helmut (Bocuse d'Or Akadémia)

Mihálydy Kinga (NNGYK)

Morvai János (Káli gyerekekért Kál nagyközség önkormányzat konyhája)

Riczu Tünde (Prizma Junior delegált)

Vighné Sági Katalin (KÖZSZÖV)

## Konyhai Zsűri:

Nagy Krisztián (Nébih)

Tóth Dávid (Nébih)

Zoltai Anna (KÖZSZÖV)



## 2026.03.04-ÉN VERSENYZŐ CSAPATOK

### 1. LA BADELLA (FŐVÁROSI BV. INTÉZET)



- Előétel:** Vegetáriánus palacsinta (feketelencse pürével töltött, spenótos palacsinta lecsókrémmel)
- Főétel:** „Csiszi kedvence”  
Sertés szűz zöldborsó pürén, zellergratin, kardamomos szilvaragú, répasaláta, cukorborsó
- Desszert:** Szilvás, fehér csokoládés deszsert

Versenyzők: Golánné Jónás Krisztina, Pálházi András, Berencsi Dániel, Retter Róbert



*La Badella csapatfotó*

A La Badella elődöntőn készített bemutatkozója ide kattintva nézhető meg (klick): [La Badella bemutatkozó](#)

### 2. MELÓDIN ÉTTERMEK



- Előétel:** Gyömbéres sárgarépa krémleves tejföl habbal, tacóban tálalt marinált zöldségekkel
- Főétel:** Aszalt paradicsomos haltekercs, zeller gnocchi, sült gombák, vaj mártás és langyos paradicsomsaláta
- Desszert:** Almazselé dióhabbal mákos piskótában, fahéjas tuile és sous vide szilva

Versenyzők: Füssi-Dankó Enikő, Vizeli Zsolt, Dúcz Bálint Károly, Lunka Attila Lehel



Melódin étterem csapatfotó

A Melódin étterem elődöntős bemutatkozója itt tekinthető meg (klikk): [Melódin étterem bemutatkozó](#)

### 3. SZENT NORBERT FAKANALAS ANGALAI (SZALAI VENDÉGLŐ)



**Előétel:** Zuppa fredda di pomodoro (hideg paradicsom leves)  
**Főétel:** Risotto Milanese alla pillard di anatra (Sült kacsamell rizottóval)  
**Desszert:** Canolli di ricotta (ricottás canoli)

Versenyzők: Szalai Zoltán, ifj. Gajdán Antal, Major Tamás, Ungvári Krisztina



Szent Norbert Fakanalas Angyalai csapatfotó

Szent Norbert Fakanalas Angyalai bemutatkozó kisfilm ide kattintva tekinthető meg (klikk): [Szent Norbert Fakanalas Angyalai](#)

### 4. ORGANX TEAM HUNGAST



**Előétel:** Túrókrémes ravioli, paradicsom consommé  
**Főétel:** Gombás csirke, krémmártás, burgonyaropogós, zöldség textúrák  
**Desszert:** Szilva, fehér csokoládé, omlós linzer

Versenyzők: Lovay Gergely, Bizderi István, Kulcsár Ákos, Berényi Máté



OrganX team Hungast csapatfotó

OrganX team Hungast elődöntőn készített bemutatkozó kisfilmje itt tekinthető meg (klikk): [OrganX team Hungast bemutatkozó](#)

### 5. RÁCALMÁSI WELSTORY TEAM



**Előétel:** Ázsiai zöldségekkel töltött gőzölt gombóc  
**Főétel:** Kacsa ropogós bőrrel, diós zeller vagdalt, hagyma és karotta variációkkal  
**Desszert:** Fekete szezám puding, szilva ragu és sós-édes mandulaforgács

Versenyzők: Jónás Norbert, Kovács Dániel, Nemes-Tóth Mária, Yun Youngjin



Rácalmási Welstory Team csapatfotó

A Rácalmási Welstory Team bemutatkozója ide kattintva nézhető meg (klick): [Rácalmási Welstory Team bemutatkozó](#)

## 6. HALASI ZSIVÁNYOK (KISKUNHALASI ORSZÁGOS BV. INTÉZET)



- Előétel:** Mozzarella roppanós zöldség szuflé zeller pürével
- Főétel:** Konfitált csirkecomb filé, tejszínes gomba mártással, fokhagymás-parmezános sült bébi répával, jázmin rizsszel és Waldorf Salátával
- Desszert:** Rákóczi túrós lepény fahéjas szilvaöntettel

Versenyzők: Lőrincz Mónika, Matus Fanni, Juhász Zoltán, Plichta Mariann



Halasi Zsiványok csapatfotó

A Halasi zsiványok elődöntőn készített bemutatkozója itt tekinthető meg (klick): [Halasi zsiványok bemutatkozó](#)

## ZSÚRI MÁRCIUS 04-ÉN

### Kóstoló zsűri:

Ambrus György (MNGSZ)  
 Bernáth József (KÖZSZÖV)  
 Dávid Péter (OrganX Lendvai Zoltán (KÖZSZÖV)  
 Drégelyi Endre (Szent Norbert Fakanalas Angyalai Szalai vendéglő)  
 Hartmann Gabriella (MDOSZ)  
 Nagy Zoltánné (Nébih)  
 Kovács Attila (Melódin Étterem)  
 Pomaházi Erika (La Badella Fővárosi BV. Intézet)  
 Segál Viktor (Bocuse d'Or Akadémia)  
 Szalai Attila (Welstory Hungary)  
 Trényi Gábor (Kiskunhalas Országos BV. Intézet)  
 Vomberg Frigyes (KÖZSZÖV)

### Konyhai zsűri:

Ambrus Krisztián (KÖZSZÖV)  
 Nagy Krisztián (Nébih)  
 Tóth Dávid (Nébih)



Quadro Byte Zrt.



## 2026.03.05-ÉN VERSENYZŐ CSAPATOK

### 1. KDK CSAPATA (KANIZSAI KÓRHÁZ)



- Előétel:** Tradicionális gulyásleves szürke-marhából
- Főétel:** Trikolor túrógombóc kapros tejföllel
- Desszert:** Szilvás panna cotta fahéjas morzsával és mézes szilvapürével

Versenyzők: Faricsné Hári Vera, Király Éva, Ácsné Tolnai Szilvia, Gelencsér Lászlóné, Major Adrienn (tartálékos)



NKDK csapatfotó

A KDK Csapatával készített bemutatkozó kisfilm ide kattintva tekinthető meg (klick): [KDK Csapata bemutatkozó](#)

### 2. VÁCZIAK (VÁCI FEGYHÁZ ÉS BÖRTÖN)



- Előétel:** Lila álom, avagy bv-sek hamis gulyáslevese
- Főétel:** Grillzöldségek ropogós tésztában, lecsókrémmel és zöldfűszeres sajt-chipsszel tálalva
- Desszert:** A szilva és tejföl házassága, avagy tejföl mousse fahéjas szilva zselével, mandulás ropogóssal tálalva

Versenyzők: Néderné Patus Mónika, Dulai Zsolt János, Vörös Dénes Péter, Polgár Anita Krisztina



Vácziak csapatfotó

A Vácziak csapatával készített bemutatkozó itt nézhető meg (klick): [Vácziak bemutatkozó](#)

### 3. BAKONYI BETYÁROK (VESZPRÉM VÁRMEGYEI BV. INTÉZET)



- Előétel:** Bakonyi Pandúr leves
- Főétel:** Zöldséggel töltött rétes csúcs, sajtmártással
- Desszert:** Benedek hegyi desszert szilvamártással

Versenyzők: Marcsó Milán, Geiszt József, Benis József, Micsunekné Horváth Marianna



Bakonyi Betyárok csapatfotó

A Bakonyi Betyárok elődöntőn készített bemutatkozója itt tekinthető meg (klikk): [Bakonyi Betyárok bemutatkozó](#)

## 4. ORGANX TEAM CATEY



**Előétel:** Alföldi gulyásleves, házi kenyérrel  
**Főétel:** Gombás gnocchi, zöldborsó és karfiol  
**Desszert:** Túrógombóc, szilvapüré, tejfölgab

Versenyzők: Lovay Gergely, Stenczel Nelli, Fuith Imre, Hajdu Tamás



OrganX team Catey csapatfotó

Az OrganX team Catey csapatának bemutatkozó kisfilmje ide kattintva tekinthető meg (klikk): [OrganX team Catey bemutatkozó](#)



## ZSÚRI MÁRCIUS 5-ÉN:

### Kóstoló zsűri:

Ambrus György (MNGSZ)  
 Bernáth József (Váczia, Bakonyi Betyárok)  
 Eszenyi Gábor (NKDK)  
 Hartman Gabriella (MDOSZ)  
 Lendvai Zoltán (KÖZSZÖV)  
 Kelemen Helmut (Bocuse d'Or Akadémia)  
 Nagy Zoltánné (Nébih)  
 Mihály Kinga (NNGYK)  
 Segál Viktor (Bocuse d'Or Akadémia)  
 Szabó László (Oranx)  
 Vomberg Frigyes (KÖZSZÖV)

### Konyhai zsűri:

Ambrus Krisztián (KÖZSZÖV)  
 Nagy Krisztián (Nébih)  
 Tóth Dávid (Nébih)



## IMPRESSZUM

A KÖZSZÖV Hírlevél a Közétkeztetők és Élelmészvezetők Országos Szövetségének tagjai számára készült elektronikus szakmai tájékoztató.  
 Szerkesztette Zoltai Anna, Sóti Lilla, Páger Zsolt.

### KÖZÉTKEZTETŐK, ÉLELMÉSZVEZETŐK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

elnök: Zoltai Anna

[zoltai.anna@kozszov.hu](mailto:zoltai.anna@kozszov.hu)

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

Adószám: 18383001-1-42

Bankszámlaszám: OTP 11714006-20427201

[www.kozszov.hu](http://www.kozszov.hu)

[hirlevel.kozszov@gmail.com](mailto:hirlevel.kozszov@gmail.com)

Korábbi hírleveleink itt és weblapunkon megtekinthetők:

<https://issuu.com/kozszov>

## VERSENY PROGRAMJA

Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ 2025-2026) döntő

Helyszín: HUNGEXPO 'A' pavilon, Szakácsverseny lelátó

2026. március 3.

| Főző-box száma | Versenyző csapat | Főzés kezdete | Zsűri elé tálalás | Közönség kóstoltatás | Versenyzők                                                 |
|----------------|------------------|---------------|-------------------|----------------------|------------------------------------------------------------|
| 1.             | Káli konyhások   | 10:30         | 13:30             | 13:40                | Bimbó Márk<br>Bóta Katalin<br>Vadnai Katalin               |
| 2.             | Hungast Kelet    | 11:00         | 14:00             | 14:10                | Serdült Rozália<br>Kiss Sándor<br>Kárpáti Úrvári Alexandra |
| 3.             | Ovi-vár Óvoda    | 11:30         | 14:30             | 14:40                | Nagyné Farkas Erika<br>Ivánkovics László<br>Boros Sándor   |
| 4.             | Prizma Junior    | 12:00         | 15:00             | 15:10                | Egri Zsolt<br>Nagy Balázs<br>Samu Zsuzsanna                |

További programok a versenyhelyszínen március 3-án:

13:00 órától Maradék Nélkül Alapítvány – DBU pályázat nyertes osztályának fogadása

15:40 órától Kóstolások alapján zajló közönségsvavazás (mentiméter) és a napi közönségdíj átadása

16:00 – 18:00 óra Szakmai konzultációk a KÖZSZÖV elnökségével

(Zoltai Anna, Ambrus György, Bondár László, Dr. Kovács Pál, Farkas Erika, Kisé Kis Anna, Lugosi Richárd, Némedi József, Páger Zsolt, Végh Tamás, Tenkes Erzsébet)

2026. március 4.

| Főző-bokszt<br>száma | Versenyző csapat                                           | Főzés<br>kezdet | Zsűri elé<br>tálalás | Közönség<br>kóstoltatás | Versenyzők                                                                       |
|----------------------|------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                   | La Badella (Fővárosi<br>BV. Intézet)                       | 7.00            | 11.00                | 11.10                   | Golánné Jónás<br>Krisztina<br>Pálházi András<br>Berencsi Dániel<br>Retter Róbert |
| 2.                   | MELÓDIN éttermek                                           | 7.30            | 11.30.               | 11.40                   | Füssi-Dankó Enikő<br>Vizeli Zsolt<br>Dúcz Bálint Károly<br>Lunka Attila Lehel    |
| 3.                   | Szent Norbert<br>Fakanalas Angyalai<br>(Szalai vendéglő)   | 8.00            | 12.00                | 12.10                   | Szalai Zoltán<br>ifj. Gajdán Antal<br>Major Tamás<br>Ungvári Krisztina           |
| 4.                   | Hungast Pécs                                               | 8.30            | 12.30                | 12.40                   | Lovay Gergely<br>Bizderi István<br>Kulcsár Ákos<br>Berényi Máté                  |
| 1.                   | Rácalmási<br>Welstory team                                 | 12.00           | 16.00                | 16.10                   | Jónás Norbert<br>Kovács Dániel<br>Nemes-Tóth<br>Mária<br>Yun Youngjin            |
| 2.                   | Halasi Zsiványok<br>(Kiskunhalasi Országos<br>BV. Intézet) | 12.30           | 16.30                | 16.40                   | Lőrincz Mónika<br>Matus Fanni<br>Juhász Zoltán<br>Plichta Mariann                |

További programok a versenyhelyszínen március 4-én:

**13.30-15.30 óra Kerekasztal beszélgetés a szabadszedéses menzáról**

A beszélgetés résztvevői:

**Dávid-Dobos Zsófia** MSc dietetikus, Hungast választéktervezési vezető, KÖZSZÖV alelnök

**Dr. Kasza Gyula** Maradék Nélkül alapítvány kutatás vezetője

**Farkas Erika** tanácsadó, okleveles táplálkozástudományi szakember, a Dabasi Intézményfenntartó képviselőjében

**Heinczné Arnold Mónika** ételmezésvezető, a Nagymarosi Mátyás Étkezde Non Profit KFT ügyvezetője

**Katona Andrea** ételmezésvezető, a Zalaszentgróti Vásártér Bt ügyvezetője

**Lackó Gábor** igazgató, Budapest, XIV. Kerületi Német Imre Általános Iskola

**Páger Zsolt** Hungast projektigazgató, KÖZSZÖV alelnök

Moderátor:

**Zoltai Anna** a KÖZSZÖV elnöke

17.10 órától Kóstolások alapján zajló közönségsvavazás (mentiméter) és a napi közönségdíj átadása

2026. március 5.

| Főzőbox | Versenyző csapat                                     | Főzés kezdete | Zsűri elé tálalás | Közönség kóstoltatás | Versenyzők                                                                               |
|---------|------------------------------------------------------|---------------|-------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.      | KDK csapata<br>(Kanizsai kórház)                     | 8.00          | 11.00             | 11.10                | Dr. Faricsné Hári Vera<br>Király Éva<br>Ácsné Tolnai Szilvia<br>Gelencsér Lászlóné       |
| 2.      | Váczia (Váci Fegyház és Börtön)                      | 8.30          | 11.30             | 11.40                | Néderné Patús Mónika<br>Dulai Zsolt János<br>Vörös Dénes Péter<br>Polgár Anita Krisztina |
| 3.      | Bakonyi Betyárok<br>(Veszprém Vármegyei BV. Intézet) | 9.00          | 12.00             | 12.10                | Marcso Milán<br>Geiszt József<br>Benis József<br>Micsunekné Horváth Marianna             |
| 4.      | Hungast 14<br>Budapest (Zugló)                       | 9.30          | 12.30             | 12.40                | Lovay Gergely<br>Stenczel Nelli<br>Fuith Imre<br>Hajdu Tamás                             |

További programok a versenyhelyszínen március 5-én:

13.10 órától Kóstolások alapján zajló közönségsvavazás (mentiméter) és a napi közönségdíj átadása

14.00: A KÖSZ 2025-2026. döntő ünnepélyes eredményhirdetése, díjátadó

## SZAKMAI PARTNEREINK, TÁMOGATÓINK



AGRÁRMINISZTERIUM

nébih



BOCUSE D'OR  
HUNGARY





ASTELESS FOUNDATION  
ARADÉK NÉLKÜL ALAPÍTVÁNY

#### TÁMOGATÓINK, SEGÍTŐINK



Quadro Byte Zrt.





## X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025–2026)

---

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV),

a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és

a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih)

meghirdeti a

### X. Közétkeztetési Szakácsversenyt

a közétkeztetésben dolgozóknak.

#### TÉMAKÖR

#### Fenntartható közétkeztetés

#### Mottóink:

Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!

Az út a cél!

Fenntartható a közétkeztetés.

#### FŐVÉDNÖK

Dr. Nagy István agrárminiszter

Dr. Nemes Imre a Nébih elnöke

#### SZAKMAI VÉDNÖK

Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke

Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke

#### SZAKMAI TÁMOGATÓ

Agrárminisztérium

Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ

Élelmiszerhigiénikusok Társasága

Magyar Bocuse d'Or Akadémia

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége

Magyar Vendéglátók Ipartestülete

Pannon Gasztronómiai Akadémia

Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete

Magyar Természetvédők Szövetsége

**MÉDIA TÁMOGATÓ**

Trade Magazin

KÖZSZÖV Hírlevél

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

**CÉLOK a fenntartható és fejlődő közétkeztetés érdekében:**

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

### **1. NEVEZÉSI KATEGÓRIÁK**

Nevezni három, az alább részletezett kategóriában lehet.

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

## 2. KATEGÓRIÁNKÉNT A VERSENYZŐ CSAPATOKRÓL

### 2.1. CSAPAT

| Kategória száma | Kategória megnevezése            | Versenyző csapat összetétele      |
|-----------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1.              | Gyermek- és diákétkeztetés       | 1 irányító + 1 szakács + 1 segítő |
| 2.              | Intézményi felnőtt közétkeztetés | 1 irányító + 1 szakács + 2 segítő |
| 3.              | Munkahelyi vendéglátás           | 1 irányító + 2 szakács + 1 segítő |

### 2.2. KÉPESÍTÉS

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

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

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

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

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

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

### 3. ALAPANYAGOK ÉS MENÜSOR

#### Az 1. KATEGÓRIÁBAN

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

#### A 2. KATEGÓRIÁBAN

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

#### A 3. KATEGÓRIÁBAN

| Nevezés menüsora                                                                                                                                                                                                                  | Alapanyag-<br>költség<br><br>nettó Ft | Kötelező alapanyagok                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Három fogásból áll, ennek variációi:</p> <p>a.) leves,<br/>főétel, (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretelelem)<br/>desszert,</p> <p>b.) előétel,<br/>főétel (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretelelem)<br/>desszert</p> | 1 250,00 Ft                           | <p>Hazai termelésű, előállítású:</p> <p>makói vöröshagyma,<br/>sárgarépa,<br/>zeller,<br/>zöldpaprika,<br/>paradicsom,<br/>tejföl,<br/>mélyalmos tojás,<br/>szilva</p> |

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

*(A KMÉ védjeggyel ellátott termékek listáját mellékeljük)*

### 3.2. KÖTELEZŐ ALAPANYAGOK

Makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva.

A kiírásban megnevezésre került alapanyagok felhasználása kötelező.

A gulyás elkészíthető húsmentes változatban is. Ha a gulyáshoz húst kívánnak használni, az lehet szabadon választott állat húsa. Amennyiben a gulyást marhahúsból készítik, csak a szürkemarha hús megengedett.

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

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

### 3.3. TILTOTT ALAPANYAGOK

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

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

### 3.4.TILTOTT KONYHAI ESZKÖZÖK

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

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

A 3. kategóriában tiltott konyhai eszköz nincs.

### 5. FŐZÉSI, ÉTELKÉSZÍTÉSI IDŐ

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

### 6. NEVEZÉS (amely egyben selejtező)

|                                             |
|---------------------------------------------|
| <b>NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2025. április 30.</b> |
|---------------------------------------------|

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

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

**A nevezési szándékot [kosz@kozszov.hu](mailto:kosz@kozszov.hu) e-mail címen szükséges jelezni a KÖZSZÖV részére.**

A nevezési szándék megérkezése után a szervezők megküldik a megadott címre a nevezési dokumentációt. Ennek pontos és maradéktalan kitöltésével, továbbá a mellékletekkel együtt, a nevezési határidőn belül történő megküldésével fogadják be ténylegesen a szervezők a nevezést.

A nevezés ezen szakaszában szakmai értékelésre nem kerül sor. Amennyiben a nevezés megfelel a formai követelményeknek, és tartalmaz minden előírt dokumentum mellékletet, akkor a szervezők elfogadják azt, amiről a megadott címre küldött levélben értesítik a versenyző csapatot. Ezzel a csapat az elődöntőbe jut.

A nevezésben jelölni kell a felkészüléshez igénybe vett szakmai mentort, szakmai segítő, vagy azt, hogy ebben a szervezők támogatását kérik.

## 7. A VERSENY MENETE

A verseny 3 fordulós:

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

### 7.1. SELEJTEZŐ 2025.05.31-ig

A selejtező a nevezések formai és tartalmi követelményeinek átvizsgálásából áll:

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

Pontozás nem történik, megfelelt és nem megfelelt értékelés zajlik.

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

A továbbjutott csapatokat a szervezők **2025. június 16-ig** tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről, a versennyel kapcsolatos további tudnivalókról. Az elődöntő helyszínéről a szervezők előzetesen egyeztetnek a csapatokkal.

Várható, a nevezésekhez később igazított helyszínek: Budaörs, Debrecen, Pécs.

### 7.2. ELŐDÖNTŐ 2025. ősz

Az elődöntőkre 2025 őszén kerül sor, hétvégi napokon.

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

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

### 7.3. ORSZÁGOS DÖNTŐ 2026. március (SIRHA)

A döntőbe jutott csapatoknak lehetőségük van a **nevezések módosítására** az elődöntőkben tapasztaltak alapján **2025 december 15-ig**. A teljes menüsor cseréje azonban nem megengedett.

Az elődöntők során elért pontszámok alapján a kategóriában a legmagasabb pontot elért csapatok kerülnek az országos döntőbe.

**2026. januárjában** nyilvános online konferencián **sorsolják ki a szervezők a rajtidőpontokat**. Ekkor minden csapat megismeri a saját versenynapja dátumát, a rajtszámát és a konyha-box számát, amelyben versenyezni fog.

**A verseny a 2026-os SIRHA Budapest élelmiszeripari és HoReCa szakkiállításon , nyilvánosan, közönség előtt zajlik**, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak. A versennyel párhuzamosan szakmai konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját.

A döntőt a csapathoz tartozó kísérők, szurkolók, támogatók, családtagok előzetes jelzés és egyeztetés alapján ingyenesen látogathatják.

A döntőbe jutott csapatok továbbra is igényelhetik a szervezők által biztosított felkészítő mentor támogatását, és a szervezőktől minden segítséget megkapnak a verseny folyamatának megismeréséhez. A felkészülés alatt lehetőségük lesz meglátogatni és megismerni a versenykonyhát, valamint az előző versenyekről készült videófilmeket is.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 30 adag.

A versenymenüből 16 adagot tányérban tálalnak (14 adag a kóstolózsűri számára, 1 adag fotózásra, 1 adag Nébih laboratóriumi vizsgálathoz) és 14 adagot chafingbe a kóstolóközönség számára kiadagolva kínálnak.

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben az alapanyagot a versenyzők maguknak biztosítják.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé tálalására az országos döntőben is – kategóriától függően – 3, illetve 4 óra áll rendelkezésre. A tálaláshoz használható tányérokat a szervezők biztosítják, azok listáját és bemutató fotóit 2.sz. melléklet tartalmazza.

**Az országos döntőről kiadvány készül**, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett, a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek hétköznapi tálalási és verseny tálalási fotói szerepelnek.

## 8. DÍJAK

Az elődöntőben és az országos döntőben egyaránt számos értékes díj, különdíj talál gazdára a szervezők és a támogatók felajánlásában.

Az országos döntőben az egyes kategóriákban (1., 2., 3.) arany, ezüst és bronz fokozatot hirdetünk, továbbá a közönség szavazata alapján minden nap díjazzuk az adott versenynap legjobb menüjét.

### DÍJAZÁS/PONTOK ELOSZTÁSA AZ ORSZÁGOS DÖNTŐBEN

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

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

## 9. ÉRTÉKELÉS

### 9.1. Értékelés a selejtezőben

A kiírás pontos betartása.

### 9.2.Értékelés az elődöntőkben (2025 ősz)

#### **Alapanyag-kezelés**

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

Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

#### **Konyhai higiénia és élelmiszerpazarlás**

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

Takarékos ételkészítés és elkerülhető élelmiszerpazarlás.

0 – 15 pont

#### **Helyes technológia, szakmai felkészültség**

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.

Helyes technológia alkalmazása: gépek és eszközök szakszerű használata.

Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

#### **Újszerűség, kreativitás**

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.

Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

### **Íz, harmónia**

A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.

Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

### **Tálalás**

Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.

A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.

5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.

Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.

A szervezők által meghatározott tényezőkon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

**Elődöntőkben elérhető: 100 pont.**

Az alapanyag-kezelést, a higiéniát és az élelmiszerpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.

Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

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

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

A nevezések formai megfelelése továbbra is követelmény.

### **Alapanyag-kezelés**

Az alapanyagok szakszerű kimérése, tárolása, címkézése. A jelölési kötelezettségnek való megfelelés. Az alapanyagok a szervezők által megengedett előkészítettségi foknak megfelelően, a versenyző által meghatározott logikai rendben legyenek csoportosítva tárolva.

Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

### **Higiénia és élelmiszerpazarlás**

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

Takarékos ételkészítés és elkerülhető élelmiszerpazarlás.

0 – 15 pont

### **Helyes szakmai felkészültség**

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.

Technológia: gépek és eszközök szakszerű használata, technológiák megfelelő alkalmazása.

Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

### **Újszerűség, kreativitás**

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.

Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

### **Íz, harmónia**

A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.

Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

### **Tálalás**

Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.

A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.

5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.

Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.

A szervezők által meghatározott tényezőkon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

**Döntőben elérhető: 100 pont.**

Az alapanyag-kezelést, a higiénit és élelmiszerpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.

Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel a szervezők kereshetők.

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) nevében:

Zoltai Anna (tel: 30-499-1805, e-mail: [zoltai.anna@kozszov.hu](mailto:zoltai.anna@kozszov.hu))

Végh Tamás (tel: 20-852-7699, e-mail: [vegh.tamas@hungast.hu](mailto:vegh.tamas@hungast.hu))

Némedi József (tel: 30-459-6570, e-mail: [nemedi.jozsef@kozszov.hu](mailto:nemedi.jozsef@kozszov.hu))

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

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

-

Budapest, 2025. január

Zoltai Anna sk  
a KÖZSZÖV elnöke

Krivács András sk  
az MNGSZ elnöke

Dr. Nemes Imre sk  
a Nébih elnöke