**Pécsi csapat győzelmével zárult a közétkeztetési szakácsverseny döntője**

**Február 6-án a Sirha Budapest kiállítás versenyhelyszínén mérte össze tudását a „Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020” 12 döntős csapata. A teltház előtt zajló megmérettetésre a 39 indulóból a régiós elődöntők legjobbjai juthattak be. A verseny tematikája ezúttal a „nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében” volt. A győztes menüt a Hungast Pécs csapata készítette el.**

Hatalmas érdeklődés mellett zajlott le tegnap a Sirha Budapest kiállításon a „Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020” országos döntője. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), valamint a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) közös szervezésű eseményének nyilvános záróakkordja – a főzéstől, a tálaláson át, a zsűrizésig – bővelkedett a látványosságokban. A programot közétkeztetési szakmai konferencia is színesítette.

A közétkeztetési „gasztro kupa” témája ezúttal a „nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében” volt. A háromfordulós versenyben összesen 39 csapat indult, közülük a régiós elődöntőkön a legjobbnak bizonyult 12 három, illetve négyfős csapat mérhette össze tudását a február 6-i döntőben, a budapesti Sirha kiállításon.

A döntőt a Hungast Pécs csapat nyerte a „*nílusi sügér krokett, édesköményes mézes almasaláta, zeller panna cotta, zellermajonéz*” előételből, „*pirított csirkemell, lecsó tartelette, snidlinges burgonyapüré, párolt zöldségek, kakukkfüves jus*” főételből és „*sárgabarack mousse, sable tészta, fehércsoki namelaka, maracuja gél*” desszertből álló menüjével. Második helyen a Hungast Bakony Gaszt (Veszprém) végzett, míg a dobogó harmadik fokára az Eurest Győr csapata állhatott.

A legjobb előétel díját a Deutsche Schule Budapest érdemelte ki, a legjobb főételét az Eurest Győr, míg a legjobb desszertért járó elismerést a Hungast Bakony Gaszt (Veszprém) csapata vehette át. Mindezek mellett számos különdíj is gazdára talált. Többek között az Agrárminisztérium, a Miniszterelnökség, az OGYÉI, a Magyar Bocuse d’Or Akadémia és számos szakmai szervezet, valamint támogató cég ismerte el különdíjjal a versenyzők teljesítményét.

A döntősök munkáját és az élelmiszerbiztonsági szabályok betartását, Vomberg Frigyes vezetésével, külön konyhai zsűri figyelte. A csapatok ételsorait pedig neves szakértőkből álló zsűri értékelte Rózsás Anikónak, a KÖZSZÖV elnökének vezetésével, Hamvas Zoltán társelnöksége mellett. A bírálók az ízvilágon, a technikai kivitelezésen túl, többek között azt is figyelembe vették, hogy a feltálalt fogások közétkeztetési körülmények között elkészíthetők és kitálalhatók-e, illetve hozzájárulnak-e a hagyományos ízek, ételek modernizálásához, az étkezési kultúra fejlesztéséhez.

A döntős receptekből a Nébih ezúttal is szakácskönyv jelentet meg. Az előző versenyek receptfüzetei letölthetőek a [hivatal honlapjáról](https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetesi-szakacsverseny).

A díjazottak részletes listája, valamint a versenyen készült fényképek elérhetőek a Nébih, a KÖZSZÖV és az MNGSZ weboldalán. (<https://portal.nebih.gov.hu/-/pecsi-csapat-gyozelmevel-zarult-a-kozetkeztetesi-szakacsverseny-dontoje>)

2019. február 7.