

Gasztronómiai innovációk és hagyományok: X. Közétkeztetési Szakácsverseny a SIRHA-n

A X. Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) országos döntőjének a SIRHA Budapest szakkiallítás ad otthont, amely 2026. március 3-5. között várja az érdeklődőket a HUNGEXPO „A” pavilonjában. A Közétkeztetők és Élelmészvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szervezésében megvalósuló szakácsverseny középpontjában változatlanul a fenntartható közétkeztetés áll.

A közétkeztetésben dolgozók 10. alkalommal meghirdetett szakácsversenyének országos döntőjére ismét a SIRHA Budapest kiállításon kerül sor március 3-5. között. A verseny középpontjában a hagyományos ízek modernizálása és az étkezési kultúra fejlesztése áll. A további célkitűzések között szerepel a közétkeztetés minőségének és társadalmi megbecsültségének javítása, a hazai friss alapanyagok népszerűsítése, valamint a modern ételkészítési technológiák megismerése is.

Újdonság, hogy a 2025-2026-os szakácsversenyen három kategóriában mérhetik össze tudásukat a közétkeztetésben dolgozók: gyermek- és diákétkeztetés, intézményi felnőtt közétkeztetés és munkahelyi vendéglátás. Mindhárom kategóriában elvárás egy húsmentes fogás elkészítése. A verseny szabályai emellett előírnak bizonyos kötelező, valamint tiltott alapanyagokat is. Az ételekhez kötelező felhasználni legalább egy Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyes terméket, valamint egy zöldségnek, gyümölcsnek vagy tojásnak öko- vagy bio minősítéssel kell rendelkeznie. Az alapanyagok között szerepelnie kell a hazai termelésű, előállítású makói vöröshagymának, sárgarépnak, zellernek, zöldpaprikának, paradicsomnak, tejfölnek, mélyalmos tojásnak és a szilvának. A versenyen továbbra is tiltott az édesítőszer, az ízfokozó és a színezék használata.

A szakácsverseny döntőjén összesen 14 fővárosi és vidéki csapat méri össze főzőtudását. A közétkeztetés számos területéről (óvoda, kórház, étterem, büntetés-végrehajtási intézet) érkező csapatok ételkészítését az érdeklődők figyelemmel kísérhetik a versenynapok délelőttijein. A látogatók többek között olyan izgalmas ételeket is kóstolhatnak, mint például a brézingelt sertéstarja, a pandúr leves vagy a trikolór túrógombóc. A közönségkóstolás mellett szavazásra is lesz lehetőség, amely alapján mindhárom napon közönségdíj átadására is sor kerül.

A KÖSZ 2025-2026 országos döntőjét lezáró eredményhirdetés, valamint az ünnepélyes díjátadó március 5-én 14:00 órától lesz.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=29271>