

Lezárult a X. Közétkeztetési Szakácsverseny döntője

Eredményesen és nagy szakmai érdeklődés mellett zárult a X. Közétkeztetési Szakácsverseny országos döntője, amelynek 2026. március 3-5. között a SIRHA Budapest adott otthont a HUNGEXPO-n. A megmérettetést a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szervezte. A verseny arany minősítést szerzett csapatai a közétkeztetés számos területéről érkeztek: többek között óvodából, kórházból, étteremből, valamint büntetés-végrehajtási intézményből.

A jubileumi verseny középpontjában ezúttal is a fenntartható és minőségi közétkeztetés állt. Az őszi elődöntőkből továbbjutott 14 csapat három kategóriában – gyermek- és diákétkeztetés, intézményi felnőtt közétkeztetés, valamint munkahelyi vendéglátás – mérte össze szakmai tudását és kreativitását.

Gyermek- és diákétkeztetés kategóriában:

Arany minősítést szerzett az OrganX Szupermenza és a Prizma Junior csapata. Az OrganX Szupermenza menüjében levesként szilvaleves szerepelt tejfölös panna cottával, körte csatnival. Főételként brézingelt sertéstárját készítették zellerpürével, vajos bébirépával, burgonyaröszttel és zöldsalátával. A Prizma Junior csapat menüjében hideg tejfölös zöldalmaleves volt fűszeres szilvaraguval, meggyhabbal, mézeskalács-kockákkal és meggyes ropogóssal. Főételként zöldfűszeres harcsa „halrudacska” készült lecsós hajdinakásával, spenótos-zöldeborsós sajtos kosárával, finomfőzelékpürével és zöldség jus-sal. **Ezüst minősítéssel** a Káli Konyhások csapata zárt, míg **bronz minősítést** az Ovi-vár Óvoda csapata érdemelt ki.

Intézményi felnőtt közétkeztetés kategóriában:

Arany minősítést szerzett az NKDK csapata, a Vácziak, valamint az OrganX Team Catey csapat. Az NKDK csapat menüjében levesként tradicionális gulyásleves szerepelt szürkemarából, amelyet trikolor túrógombóc követett kapros tejföllel. Desszertként szilvás panna cottát készítettek fahéjas morzsával és mézes szilvapürével. A Vácziak menüjében levesként a „Lila álom”, vagyis a bv-sek hamis gulyáslevese kapott helyet. Főételként grillzöldségek készültek ropogós tésztában, lecsókrémmel és zöldfűszeres sajtkipsszel. Az OrganX Team Catey csapatnál levesként alföldi gulyáslevest szolgáltak fel házi kenyérral. Főételként gombás gnocchi készült zöldeborsóval és karfiollal, míg desszertként a „szilva és tejföl házassága” elnevezésű édesség volt kóstolható: tejfölmousse fahéjas szilvazselével és mandulás ropogóssal. **Ezüst minősítést** a Bakonyi Betyárok csapata szerzett.

Munkahelyi vendéglátás kategóriában:

Arany minősítést szerzett a MELÓDIN étterem és az OrganX Team Hungast csapata. A MELÓDIN Étterem menüjében levesként gyömbéres-sárgarépakrémleves szerepelt tejfölhabbal, tacóban tálalt marinált zöldségekkel. Főételként aszalt paradicsomos haltekercset készítettek zellernocchival, sült gombával, vajmártással és langyos paradicsomsalátával. Desszertként almazselé került a tányérra dióhabbal, mákos piskótában, fahéjas tuile-lel és sous vide szilvával. Az OrganX Team Hungast csapat előétele túrókrémes ravioli volt paradicsom consommé-sal. Főételként gombás csirkét készítettek krémmártással, burgonyaropogóssal és különböző zöldségtextúrákkal. Desszertként túrógombócot tálaltak szilvapürével, tejfölhabbal, szilvával, fehér csokoládéval és omlós linzerrel. **Ezüst minősítést** a La Badella és a Welstory Hungary csapata kapott, míg **bronz minősítést** a Halasi Zsiványok csapata érdemelt ki.

A három nap során a látogatók nemcsak a verseny izgalmait követhették figyelemmel, hanem szakmai programokon is részt vehettek. A helyszínen többek között szakmai kerekasztal-beszélgetés zajlott a szabadszedéses menza tapasztalatairól és lehetőségeiről. A versenynapokat emellett közönségszavazás is színesítette, így a látogatók is értékelhették versenyzők menüsorait.

Az ünnepélyes eredményhirdetésen több különdíj is gazdára talált. A Nébih különdíját a Welstory Hungary vehette át, míg az Agrárminisztérium különdíját a Vácziak csapata kapta.

A X. Közétkeztetési Szakácsverseny ismét bizonyította, hogy a hagyományos ízek korszerű technológiákkal és szemlélettel ötvözve képesek megújítani a közétkeztetést, erősíteni annak társadalmi megbecsültségét, valamint hozzájárulni a hazai alapanyagok és a tudatos étkezési kultúra népszerűsítéséhez.

Kapcsolódó tartalom:

[Képgaléria letölthető formában \(zip\)](#)

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=29423>