

**39 csapat részvételével október 12-én, 13-án, valamint november 9-én és 10-én zajlanak Budaörsön a Közétkeztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2019-2020 elődöntői. A verseny témája ezúttal „a nyári ételek”. A rendezvény nem titkolt célja a résztvevők segítése, fejlesztése, így a csapatok felkészülését mentorként idén is neves szakemberek segítik.**

Október 12-én, 13-án, valamint november 9-én és 10-én tartják a KÖSZ 2019-2020 verseny elődöntőit. A fordulóba, a nevezések bírálatából álló júniusi selejtező eredményeként, 39 csapat jutott be, akik bemutatják menüjüket Budaörsön, a Metro Gasztrakadémia látványkonyhájában.

Az immár hetedik alkalommal kiírt verseny szervezői – a Nébih mellett – a Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV), valamint a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ). A KÖSZ 2019-2020 fővédnökei Dr. Nagy István agrárminiszter, Dr. Tuzson Bence közigazgatásért felelős államtitkár és dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke, míg a szakmai védnökök Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d’Or Akadémia elnöke, valamint Zoltai Anna az Élelmiszer-higiénikusok Társaságának alelnöke.

A verseny témája „a nyári ételek”. A versenyzőknek ehhez illő 3 fogásos felnőtt ebédet kell nettó 550 Ft-os keretből kigazdálkodniuk és 3 óra alatt elkészíteniük. Az ételek kötelező eleme a hazai friss alapanyagokból készült lecsó és a méz.

A 4-4 fős csapatok (élelmezésvezető/irányító, szakács, segítője és a tartalékversenyző) Báránról, Békéscsabáról, Budapestről, Dombóvárról, Egerből, Győrből, Hatvanból, Hódmezővásárhelyről, Kaposvárról, Kálrról, Miskolcra, Nagykanizsáról, Kazincbarcikáról, Kiskunfélegyházáról, Kompoltról, Pécsről, Rácalmásról, Szalkszentmártonból, Szegedről, Szekszárdról, Táplánszentkeresztről, Veszprémből érkeznek.

Jelenleg nagy lendülettel zajlik a felkészülés, melyben neves szakmai mentorok működnek közre. Mentorként segíti a felkészülést Vomberg Frigyes, Wolf András, Harmath Csaba, Urbán Tibor, Stiller Tamás, Végh Tamás, Némedi József, Horváth Szilveszter, Sztana Ferenc, Sándor Dénes, Ferenczi István, Zoltai Anna és még sok kiváló szaktekinény.

Az elődöntőkön az állandó szakmai zsűri és a versenyző csapatokból delegált zsűritagok értékelik komplex módon a résztvevők teljesítményét. A döntőbe – ami 2020. február 6-án a Sirha Vendéglátó- és Élelmiszeripari Szakkiállításon lesz – a 12 legjobb teljesítményt nyújtó csapat juthat majd be.

A sajtónyilvános eredményhirdetésre az utolsó versenynapon, november 10-én 12 óra 30 perckor kerül sor.

Az előző versenyek döntős receptjei, illetve a versennyel kapcsolatos további információk megtalálhatóak a <https://portal.nebih.gov.hu/hu/kozetkeztetesi-szakacsverseny> oldalon.