

TISKOVÁ ZPRÁVA

Soutěž o nejlepší kuchařky a kuchaře 2020 ve společném stravování zná své vítěze

Praha, 31. srpna 2020 – *Poslední prázdninový týden se v Makro Akademii nesl ve znamení veřejného stravování. Od 25. do 27. srpna v jejích prostorách proběhlo finále 3. ročníku soutěže o nejlepší kuchařky a kuchaře 2020 ve společném stravování. Porotci během tří dnů ochutnali celkem 52 nápaditých jídel a vyhlásili vítěze 6 kategorií.*

Všechny soutěžní dny byly od rána do večera nabitě **kvalitním, moderním a nutričně vyváženým jídlem**, které má za úkol zaujmout i vybíravé strávníky. Do soutěže se mohli přihlásit **kuchařky a kuchaři z provozů společného stravování všech typů**.

„Mám obrovskou radost, že se kuchařky i kuchaři aktivně přihlašují do všech kategorií. Nejsou pro ně překážkou ani bezmasá nebo bezlepková jídla. Někteří s námi dokonce absolvovali všechny ročníky. Těm bych chtěl jménem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky obzvláště poděkovat za jejich chuť veřejné stravování posouvat. Naslouchají potřebám strávníků, zamýšlí se nad nimi a zkouší zařazovat novinky,“ pochvaluje si ředitel soutěže a předseda Sekce veřejného stravování Asociace kuchařů a cukrářů ČR Zdeněk Hladík.

Na řadu přišla chvála i konstruktivní kritika

Každý den se návštěvníci mohli těšit na pokrmy ze dvou kategorií. V 10 hodin zasedala odborná porota, která degustovala, hodnotila, radila a chválila. Samozřejmě se objevila i slova konstruktivní kritiky. Jinak si ale soutěžící odnášeli hlavně **slova díky za poctivou práci**, kterou do veřejného stravování přinášejí.

Porotu zajímalo hlavně to, jestli je jídlo moderní, nutričně vyvážené a obstojí před strávníky, pro které je primárně určené. Důležitým kritériem byla i skutečnost, zda je možné jídlo připravit ve větším množství a vydávat ho postupně. Komisaři ale posuzovali i samotný proces přípravy.

Jednotlivá jídla hodnotili **výživoví odborníci a kuchařští mistři z Asociace kuchařů a cukrářů České republiky**. V jedenáctičlenné porotě nechyběl ani prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec:

„Naši hlavní myšlenkou je pomáhat lidem, kteří pracují v gastronomii a chtějí se dál zlepšovat. Proto se snažíme soutěžící navést správným směrem, dát jim zpětnou vazbu a inspirovat je. I já sám se pořád učím novým věcem, vzdělávám se a čerpám nové nápady. Protože člověk, který si myslí, že už všechno ví, je mrtvý. A to přece nechceme,“ hodnotí.

Každý účastník si zasloužil velké poděkování

Pro soutěžící to byly tři dny plné nových zážitků i emocí. Spousta z nich není zvyklá připravovat jídlo pod dohledem všudypřítomných porotců. Není to totiž jen o vaření, ale i **food stylingu a dokonalém načasování** každého kroku. Při vyhlášení nechybělo dojetí a v očích vítězů se leskly slzy štěstí.

„Všem soutěžícím děkuji za účast a úsilí, které věnovali přípravám. Makro Akademii jsme v roce 2009 stavěli s tím, že tu budou probíhat právě takovéto soutěže. I my se čím dál více zaměřujeme na veřejné stravování. Proto jsem moc rád, že můžeme být už třetím rokem generálním partnerem,“ uvádí marketingový ředitel společnosti MAKRO Petr Olbrich.

Výherci kategorií jsou z celé republiky

Všichni zúčastnění předvedli, že veřejné stravování se dá dělat **moderně, nápaditě a zdravě**. Že jídlo na talíři může vypadat minimálně stejně dobře jako v jakékoli restauraci. Největšímu zájmu soutěžících se těšila kategorie pokrmů pro seniory – 12 účastníků – a bezmasých jídel – 10 finalistů.

• Nejlepší pokrm pro seniory 70+

První místo v této kategorii porota udělila Rehabilitačnímu ústavu Hostinné za **kroupové rizoto s červenou řepou, bramborem a tuřínovým „zelím“ s fenyklem**.

Těsně za ním se umístila Hana Cábová. Ta pro porotu připravila konfitované trhané vepřové, bramborové pyré s cukrovým hráškem a k tomu celerovo-jablečný salát s červenou řepou.

Stupně vítězů pak uzavírá Ekolandia. Firma přijela soutěžit s recepturou na pečenou vepřovou plec po pirátsku na zelenině a černém pivu s bramborovo-dýňovým pyré.

• Nejlepší bezlepkový pokrm

Na první místo v této kategorii dosáhly Léčebné lázně Konstantinovy Lázně. Porota ocenila jejich **vepřovou pečení s kapustou, smaženým hráškovým pyré a paprikovou omáčkou**.

Druhé místo pak obsadila Střední odborná škola a Střední odborné učiliště z Prahy–Čakovic. Ti připravili vepřové karé sous-vide s jablky, bramborovo-mrkvové pyré a pohanku.

Jako třetí skončila Nemocnice následné péče, LDN Horažďovice. Tamní zástupce se pochlubil vepřovou pečení v pivním bramboráku s psyliem a bylinkami. K tomu se podával salát ze syrové řepy, lesního medu a brynzy.

• Nejatraktivnější pokrm ve středních školách

V kategorii středních škol zvítězila společnost F-Gastro catering zařízení školního stravování z Vrchlabí. U poroty kuchaři zabodovali **marinovanou vepřovou pečení s dýňovým pyré, cherry rajčátky a trhanými listovými saláty**.

Na druhé pozici se umístil tým ze Základní školy Nové město na Moravě, který připravil jarní závitky z kuřecího masa a zeleniny, gratinované brambory a pečenou zeleninu.

Na stupně vítězů se letos podruhé dostala Střední odborná škola a Střední odborné učiliště z Prahy–Čakovic. Porotci ocenili jejich kuřecí roládu s bazalkou, sušenými rajčaty a mozzarellou podávanou s hráškovým rizotem s parmazánem.

• **Nejlepší moderní bezmasý pokrm**

I v kategorii bezmasých pokrmů obsadila první místo společnost F-Gastro catering zařízení školního stravování z Vrchlabí. Ve středu tedy naprosto dominovala. Jejich **barevná letní miska** plná luštěnin porotce ohromila.

Stříbro si odvezla Mateřská škola Hronov za svou fazolovou kaši podávanou s kořeněnou omáčkou, z pečených paprik, vlašskými ořechy a mesclun salátem.

Pořadí vítězů uzavřely Léčebné lázně Konstantinovy Lázně. Třetí místo si vysloužily jejich domácí špagety s mořskými řasami a rajčatovou omáčkou s olivami a Šmakoun klasik.

• **Nejchutnější svačinky v mateřských školách**

První místo si vyvařila 51. mateřská škola Plzeň. Soutěž ovládla díky **smoothie misce, domácí lučině s česnekovou trávou a pomazánce z tempehu a fermentované papriky**.

Druhá se umístila Mateřská škola Podlesí z Příbrami. Porotu oslovila domácím vanilkovým pribináčkem, domácím kváskovým chlebem s droždíovou pomazánkou a špenátovými rolkami s chia semínky a jahodovým kefirem.

Třetí pozice připadla Mateřské škole z Nového Města na Moravě. Její zástupci připravili crumble s lesním ovocem, kapsičky z tvarohového těsta s ratatouille a sýrovou pomazánku s pečeným česnekem.

• **Nejchutnější pokrm v základních školách**

První místo v poslední kategorii získala Základní škola Svitavy. Porotu zaujaly jejich **šťavnaté kuřecí minikarbanátky se sýrem a zeleninou, bramborovo-batátové pyrě a pečená červená řepa s mrkví a bylinkami**.

Stříbro zacinkalo v týmu Ekolandia za vepřovou kotletu plněnou kaštaný a švestkami. K ní podávali dýňovou omáčku a karlovarský knedlík s chia semínky.

Třetí místo připadlo Základní škole Valašské Klobouky. Na soutěž přijeli s kuřecím steakem na tymiánu, rajčatovo-paprikovým přelivem, jáhlami s kurkumou a zeleninovým salátem s dýňovými semínky.

Bez partnerů by to nešlo

Poděkování patří nejen soutěžícím, odborné porotě, ale i **všem partnerům**, kteří podporují činnost sekce a bez nichž by soutěž nemohla proběhnout:

- generálnímu partnerovi *MAKRO Cash & Carry ČR*
- zlatému partnerovi *Hofmann Bohemia*
- stříbrnému partnerovi *Country Life*

- bronzovým partnerům *AG FOODS Group, Bonduelle, Drana Catering, Happy Fish Delicates, Hraška, Hobby Chef, Purena, Rational, Robot Coupe, SOU U Krbu, Šmakoun, Savencia Fromage & Diary a Vodňanská drůbež*
- odbornému partnerovi *Sekci nutričních terapeutů České asociace sester*
- hlavním mediálním partnerům *Jidelny.cz a GASTRO REPORT & MINUTKA*
- mediálním partnerům – *odborným časopisům Výživa a potraviny, Sociální služby a Rezidenční péče.*

Podrobné informace o soutěži najdete na webu Asociace kuchařů a cukrářů ČR:

<https://akc.cz/soutez-319/nejlepsi-kucharka-kuchar-roku-2020-ve-spolecnem-stravovani>

Kontakt:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Ing. Zdeněk Hladík – předseda Sekce veřejného stravování, hladik@countrylife.cz, 602 451 803

p. Romana Vodičková – tajemnice asociace, tajemnice@akc.cz, 775 657 217

T&M CREATIVE, s. r. o.

p. Miroslava Helmichová – mediální spolupráce, helmichova@tmcreative.cz, 724 500 365