

# TISKOVÁ ZPRÁVA

## KREATIVITA, KTERÁ CHUTNÁ: 6. ROČNÍK SOUTĚŽE O NEJLEPŠÍ KUCHAŘKU A KUCHAŘE ROKU 2023 VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ

Asociace kuchařů a cukrářů ČR letos pořádá již šestý ročník soutěže o nejlepší kuchařky a kuchaře z mateřských, základních a středních škol, nemocnic, léčebných zařízení, lázní, domovů seniorů a dalších provozů veřejného stravování. Oblíbené prestižní kulinářské klání znovu prokáže, že i v provozech veřejného stravování lze rozumět strávnickům a připravovat pro ně pokrmy zdravé, chuťově vytříbené a atraktivní!

Finále soutěže, která již šest let ukazuje možnosti v jednotlivých oblastech, pracuje s nedostatky, plní požadavky současných strávnicků a především inspiruje ke zdravému, trendovému vaření i v provozovnách veřejného stravování, letos proběhne od 25. do 26. října 2023 již tradičně v prostorách hlavního partnera v MAKRO Akademii v Praze.

### Se zájmem o moderní vaření

„Stále více kuchařek a kuchařů z provozů veřejného stravování vnáší do své práce moderní postupy a kreativní invenci, aniž by se potýkali s tím, jak připravit chutný a zároveň nutričně vyvážený pokrm pro své strávnický,“ vysvětluje manažer soutěže a její moderátor Zdeněk Hladík. „Tzv. závodní vaření již pro mnohé z nich neznamená ‘hnědou omáčku s knedlíkem’, přemýšlejí o pokrmech v širších souvislostech a rozvíjejí se v kulinářském umu, což se odráží na kvalitě jimi připravovaných pokrmů.“

Soutěž o nejlepší kuchařku a kuchaře ve společném stravování je toho ostatně důkazem. Již roky ukazuje inovativní možnosti v jednotlivých oblastech společného stravování a inspiruje ke zdravému a trendovému vaření, k němuž odkazuje i motto letošního ročníku: Kreativita, která chutná.

„Být kreativní může nejen šéfkuchař michelinské restaurace, ale i ten, který vaří například ve školní jídelně. Stačí se podívat na jídla servírovaná v posledních ročnících soutěže. I ‘obyčejnou’ svačinku pro malé děti dokáže kreativní kuchař nebo kuchařka na talíři proměnit v netradiční nápad. Kvalita soutěžících a nároky na výsledný pokrm navíc rok od roku stoupají. Věřím, že i letos se máme na co těšit,“ doplňuje Tomáš Popp, manažer AKC ČR.

### Osvědčené zůstává

Všechny kreativní kuchařky a kuchaři, kteří se snaží přinést do provozu veřejného stravování nové recepty na lahodná a zdravá jídla plná zajímavých a netradičních surovin, se i letos budou moci přihlásit do prvního korespondenčního kola soutěže se svým vybraným jídlem a to do čtyř různých kategorií. Již stabilně zůstávají **Svačinky pro děti od 3 do 6 roků, Pokrm pro mládež od 11 do 18 roků, Bezmasý rostlinný pokrm a Racionální pokrm pro nemocné a seniory**. Soutěžící se přihlašují vždy do konkrétní vybrané kategorie prostřednictvím intuitivního formuláře na [www.jidelny.cz/soutezjidelen](http://www.jidelny.cz/soutezjidelen), ve kterém je uveden celý recept včetně fotografií soutěžního jídla. Využít mohou i možnosti zapsat se do více kategorií.

### Velké říjnové finále

Přihlášky je pak nutné vyplnit **do 15. září 2023**. Odborná porota poté vybere v každé kategorii 10 nejlepších pokrmů, jejichž autoři se zúčastní praktického finálového kola, které bude probíhat **od 25. do 26. října 2023 již tradičně v MAKRO Akademii v Praze**.

### Kontakt:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Tomáš Popp – manažer asociace, [tomas.popp@akc.cz](mailto:tomas.popp@akc.cz), 777 239 808

Ing. Zdeněk Hladík – zakladatel soutěže, [hladik@countrylife.cz](mailto:hladik@countrylife.cz), 602 451 803

p. Romana Vodičková – tajemnice asociace, [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz), 775 657 217

T&M CREATIVE, s. r. o.

p. Mirka Helmichová – mediální spolupráce, [helmichova@tmcreative.cz](mailto:helmichova@tmcreative.cz), 724 500 365