

Najšikovnejší budúci šéfkuchár je z Trenčína

Medzinárodný veľtrh gastronómie Danubius Gastro v bratislavskej Inchebe už tradične predstavil to najzaujímavejšie a najchutnejšie zo Slovenska i celého sveta. Vďaka prvému ročníku súťaže METRO Kuchársky päťboj navyše po prvý raz dostali priestor netradičnou formou vyskúšať si svoju odbornú zručnosť aj mladí budúci gastronómovia.

*Tlačová správa
Bratislava 27. januára 2013*

Svoje sily si na veľtrhu Danubius Gastro zmerali najtalentovanejší študenti gastronomických škôl a učilišť v piatich disciplínach, ktoré nesmú byť cudzie žiadnemu dobrému kuchárovi. V kategórii jednotlivcov sa krájala cibuľa, pór i zemiaky, vykosťovalo sa chladené kurča a nakoniec si súťažiaci čo najlepšie a najrýchlejšie museli poradiť aj s nafiletovaním pstruha. To všetko museli stihnúť v limite 30 minút. Odborná porota v zložení šéfkuchárov Jaroslav Židek, Vojto Artz a Petr Stádník hodnotila okrem rýchlosti aj precíznosť zvládnutia jednotlivých úloh.

Zo ziskom 337 bodov sa víťazom prvého ročníka METRO Kuchárskeho päťboja stal Jakub Rea, z SOŠ Hotelových služieb a obchodu Trenčín. Vďaka svojej šikovnosti sa mohol tešiť z víťazného pohára, zlatej medaily a výhry sady profesionálnych nožov.

V kategórii tímov bolo úlohou nádejných šéfkuchárov z Prievidze, Banskej Bystrice, Nitry, Trenčína a Košíc pripraviť z vopred zadaných surovín tridsať porcií slávnostného dvojchodového menu na tému Jedlá slovenskej kuchyne, kde vždy jeden z pokrmov musel obsahovať ako hlavnú surovinu kura a jeden pstruha. V tejto súťaži uspel v absolútnom hodnotení tím SOŠ hotelových služieb a obchodu Nitra so ziskom 238 bodov. Táto časť súťaže navyše spojila mladú kuchársku generáciu so skúsenými profesionálmi aj vďaka tomu, že školy na súťaž z pozície tútorov pripravovali profesionálni šéfkuchári Gourmet klubu.

„Som veľmi rád, že sa nám podarilo vytvoriť nový model odbornej súťaže, ktorá sa vracia k samotným základom kuchárskeho remesla a ktorá jasne ukazuje kvality odbornej výučby jednotlivých škôl“, oceňuje myšlienku súťaže METRO člen poroty Vojto Artz, šéfkuchár METRO.

* * * * *

Pre viac informácií, prosím, kontaktujte:
Eva Soucová – Media & Communication Consulting, spol. s r.o.
E-mail: eva.soucova@mcc.sk, Tel.č.: +421 2 53 41 00 85, +421 948 268 368

* * * * *

METRO Cash & Carry má zastúpenie v 30 krajinách sveta s viac ako 700 veľkoobchodnými centrami typu cash&carry. Zamestnáva viac ako 100 tisíc ľudí a v roku 2011 dosiahlo tržby vo výške 31 miliárd eur. METRO Cash & Carry je predajnou divíziou METRO GROUP, jednej z najväčších medzinárodných maloobchodných a veľkoobchodných spoločností. V roku 2011 dosiahla skupina tržby približne vo výške 67 miliárd eur. Celkovo má



spoločnosť 280 tisíc zamestnancov a prevádzkuje viac ako 2 200 predajných centier v 33 krajinách sveta. Výkonnosť celej skupiny je založená na sile jej jednotlivých obchodných divízií, ktoré pôsobia nezávisle v rámci ich trhového segmentu: METRO/MAKRO Cash & Carry – medzinárodný líder v oblasti veľkoobchodných predajní typu cash&carry (samoobsluhy), Real hypermarkety, Media Markt a Saturn – európska jednotka na trhu v oblasti maloobchodov so spotrebnou elektronikou a obchodné domy Galeria Kaufhof. Viac informácií nájdete na: www.metrogroup.de.

V Slovenskej republike patrí do siete METRO Cash & Carry SR 6 veľkoobchodných centier pre podnikateľov s predajnou plochou každého 7 500 m² a dve prevádzky formátu Drive-In v Trenčíne a Poprade. Široká ponuka tovaru, prevádzková výkonnosť, vyspelá logistika a priame nákupy vo veľkých objemoch umožňujú spoločnosti METRO predávať tovar za najvýhodnejšie veľkoobchodné ceny. METRO sa na Slovensku orientuje predovšetkým na tri skupiny zákazníkov – profesionálov a to na oblasť HoReCa, maloobchod a malé až stredné firmy, ktoré podporuje okrem širokej ponuky tovaru aj nadštandardnými službami na mieru. Viac na www.metro.sk alebo www.facebook.com/metro.sk.