**Šéfkuchaři ze SeniorCenter SeneCura se utkali ve vlastním "Masterchefovi"**

30. 11. 2022

**Skupina SeneCura, přední poskytovatel sociální péče, zorganizovala vlastní verzi kuchařské soutěže pod názvem Cooking Trophy Czech Republic 2022. O nejlepší pokrmy v ní bojovali naši šéfkuchaři z domovů z celé České republiky. Předsedou hodnotící komise byl Marek Svoboda z Asociace kuchařů a cukrářů ČR.**

Hlavním cílem soutěže bylo ukázat kvalitu stravování v domovech, na které SeneCura neustále pracuje a také tuto kvalitu ještě zvýšit. *„Kromě toho jsme také chtěli vyzdvihnout profesionalitu a talent našich šéfkuchařů. V našich SeniorCentrech si na stravování dáváme velmi záležet, protože dobře víme, že jídlo významně přispívá ke spokojenosti a kvalitě života našich klientů,”* říká Věra Husáková, provozní ředitelka skupiny SeneCura v ČR.

Vedle Marka Svobody zasedl v hodnotící komisi Corporate Catering/Hospitality Expert skupiny Orpea a dvojnásobný držitel Michelinské hvězdy David Simons, který se podílel na přípravě konceptu této soutěže ve Francii, kde se uskutečnily už dva ročníky. Soutěžní pokrmy hodnotili také COO skupiny SeneCura pro CEE Markus Schwarz, provozní ředitelka SeneCura ČR Věra Husáková, regionální ředitelé skupiny SeneCura Miloslav Klíma a Martin Krňávek, Facility Manager skupiny SeneCura Tomáš Černický a Daniel Toman, učitel odborného výcviku na Obchodní akademii a Hotelové škole Havlíčkův Brod, kde se celá akce konala. Celou akci organizoval a také hodnotil Tomáš Pondělíček, manažer stravování skupiny SeneCura.

Soutěž měla přesně daná pravidla, nejdůležitější však byla hodnotící kritéria, podle nichž porota nakonec také vybrala ty nejlepší kuchaře. Hodnotila se samozřejmě chuť, ale také originalita a prezentace pokrmu na talíři. *„Na přípravu receptu jsme určili časový limit dvě hodiny. K tomu ještě navíc dalších deset minut na úpravu prezentace jídel,”* vysvětluje Tomáš Pondělíček. Soutěžící měli za úkol se na klání připravit vytvořením receptu, který musel splňovat dané podmínky: Jednalo se o hlavní chod pro pět osob, přičemž nejvyšší možná cena ingrediencí byla 85 Kč na jednu porci. Stanovené byly také samotné ingredience.

Nejlepší hodnocení, založené na všech kritériích, nakonec po sečtení všech bodů porotci získal Jiří Šula, šéfkuchař ze SeniorCentra Slivenec, který připravil vepřovou panenku „cenevils“ s bramborovo-brokolicovou kaší v rolce z listového těsta, s žampionovými chipsy a hranolkami. Druhé místo obsadila šéfkuchařka Petra Čížková ze SeniorCentra Terezín s Hamburgerovou bulkou plněnou pomalu pečenou vepřovou panenkou, cibulovou marmeládou, žampiony, cheddarem, bramborovými hranolkami a brokolicovým dipem. Na třetí pozici se umístil šéfkuchař Pavel Malík ze SeniorCentra Plzeň s vepřovou panenkou sous-vide s žampionovým ragú a bramborovo-tvarohovými placičkami s brokolicí.

Hlavním partnerem akce byla společnost Bidfood. Děkujeme také partnerům Obchodní škole a Hotelové škole Havlíčkův Brod, kde se akce konala, a dlouhodobému partnerovi AG Foods.

**Kontakt:** 4JAN PR, Jana Barčáková, tel.: 603 820 382, [jana.barcakova@4jan.cz](mailto:jana.barcakova@4jan.cz)

**O skupině SeneCura**

Skupina SeneCura je předním poskytovatelem sociální péče a provozovatel rehabilitačního centra. V České republice provozuje SeneCura 17 SeniorCenter s kapacitou přes 2 000 lůžek a nabízí služby domovů pro seniory, domovů se zvláštním režimem pro lidi s Alzheimerovou chorobou či jiným typem demence, odlehčovací službu a denní stacionář. SeneCura je držitelem Značky kvality od Asociace poskytovatelů sociálních služeb ČR, certifikace Vážka České alzheimerovské společnosti a dalších ocenění za kvalitu a inovace v sociálních službách. SeniorCentrum Šanov se stalo součástí národního programu České kvalita Ministerstva průmyslu a obchodu ČR. [www.senecura.cz](http://www.senecura.cz)