

**Moderní gastronomie pro seniory? SeneCura uspořádala další ročník soutěže šéfkuchařů. Vítěz pojede reprezentovat do Francie**

2. 12. 2024

**Už v druhém ročníku kulinářské soutěže Cooking Trophy se utkali šéfkuchaři SeniorCenter SeneCura z celého Česka. Soutěž se konala za stejně náročných podmínek a pravidel, jako se konají národní a světová klání pod záštitou odborných asociací. V časovém limitu dvě hodiny a s využitím povinných surovin (losos, kapusta a černý kořen) dokázali uvařit moderní pokrm na špičkové úrovni. Vítěz tohoto regionálního kola Pavel Znamenáček ze SeniorCentra Štěrboholy pojede příští rok reprezentovat své umění do Francie v rámci soutěže celé skupiny *emeis*.**

Na druhém místě skončila Barbora Beránková ze SeniorCentra Liberec a třetí příčku získal Martin Závodný ze SeniorCentra Olomouc. *„Soutěži předcházela několikatýdenní příprava. Za úžasný výkon i snahu všech ostatních šéfkuchařů jim patří náš obdiv a dík,”* uvádí členka poroty, provozní ředitelka Věra Husáková. Vítězové kromě jedinečné profesní zkušenosti získali také zajímavé finanční odměny.

# Soutěž se konala za stejných podmínek a pravidel, jako se konají národní a světová klání pod záštitou AKC (Asociace kuchařů a cukrářů České republiky) či WACS (World Association of Chefs' Societies). Předsedou poroty byl uznávaný český a světový komisař Marek Svoboda, v porotě zadsednul také Markus Schwarz, provozní ředitel klastru SeneCura.

Hlavním cílem je ocenit dovednosti a kreativitu šéfkuchařů, kteří každý den pečují o stravování klientů našich SeniorCenter. Zároveň je to příležitost posunout o další kousek tvořivost v oblasti připravovaných menu.

„*Soutěžící měli dvě hodiny na přípravu pokrmu a deset minut na jeho prezentaci. Povinnými surovinami byly losos, kapusta a černý kořen, šéfkuchaři mohli přidat další ingredience v rámci stanoveného finančního limitu,*" říká catering manažer SeneCura Tomáš Pondělíček a vysvětluje, že porota hodnotila kreativitu, prezentaci, chuť, techniku přípravy a hygienu při vaření.

*„Letos jsme zvolili suroviny, které kuchaře přiměly vystoupit z každodenní rutiny. Kombinace není obvyklá, a tak dala soutěžícím prostor ukázat své dovednosti a nápaditost,“* dodává Tomáš Pondělíček.

Soutěž se konala v prostorách Hotelové školy v Havlíčkově Brodě, se kterou SeneCura dlouhodobě spolupracuje. Studenti školy získávají praxi ve třech SeniorCentrech, kde si rozšiřují obzory v přípravě pokrmů a seznamují se se specifiky gastronomie segmentu sociálních služeb.

„*Spoluprací s hotelovou školou chceme nejen podporovat mladé talenty, ale také propagovat profesní dráhu v našich zařízeních, která mají špičkově vybavené kuchyně a na nutriční vyváženost, chuť, modernost nebo senzorické vlastnosti pokrmů je kladen velký důraz*“ uzavírá Pondělíček.

–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––

Skupina SeneCura v České republice je s více než 2 000 lůžky předním poskytovatelem a zaměstnavatelem v sociálních službách. V celkem 17 SeniorCentrech pečujeme o seniory se sníženou soběstačností, s Alzheimerovou chorobou nebo jiným typem demence. Kvalita péče je postavena na sdílení znalostí, inovacích, odbornosti a dlouholetých zkušenostech v rámci celé skupiny. Stejně důležitá je pro nás i péče o zaměstnance.

Naše hodnoty jsou základem všeho, co děláme: lidskost, chuť do života, touha učit se a pomoc druhým. [www.senecura.cz](http://www.senecura.cz/)