



05. NOVEMBER 2026 · HOTEL SLOVAKIA, ŽILINA

Propozície súťaže Najlepšia OMES školská jedáleň 2026

1. ročník prestížnej gastronomickej súťaže pre školské jedálne — pravidlá, harmonogram a kritériá hodnotenia.

05. 11. 2026

DÁTUM FINÁLE

Hotel Slovakia

ŽILINA

do 15. 10. 2026

UZÁVIERKA
REGISTRÁCIE

14 500 €

HODNOTA CIEN

Vážené kolegyně, vážení kolegovia,

s veľkou radosťou Vás pozývame zapojiť sa do 1. ročníka prestížnej gastronomickej súťaže **NAJLEPŠIA OMES ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ 2026**.

Toto jedinečné podujatie spája vašeň pre varenie, kreativitu a talent skúsených kuchárov a kuchárov zo školských jedální so zdravou dávkou súťaživosti a odhodlania zvíťaziť.



Súťažte o atraktívne ceny v celkovej hodnote až 14 500 €!

Prídte predstaviť svoje kuchárske umenie, vymeniť si skúsenosti, načerpať novú inšpiráciu a stať sa súčasťou výnimočnej kulinárskej udalosti, v ktorej budú hrať školské jedálne hlavnú úlohu.

Ukážte, že školské stravovanie môže byť kvalitné, moderné, kreatívne a plné skvelých chutí!

Teším sa na stretnutie s Vami a prajeme veľa úspechov v súťaži!

Za celý organizačný tím OMES, korporátny šéfkuchár **Vladimír Lokšík**.

NÁZOV SÚŤAŽE

Najlepšia OMES školská jedáleň 2026

ORGANIZÁTOR

OMES spol. s r.o.

KONTAKT

marketing@omes.sk | 0910 535 434

DÁTUM A MIESTO

05. 11. 2026 (štvrtok), Hotel Slovakia Žilina

Antona Bernoláka 3231/2A, Námestie Ľ. Štúra 3231,
010 01 Žilina, Stípková sála

ČAS

Registrácia súťažiacich: od 7:00

1. súťažné kolo so štartom 8:00 · Oficiálne otvorenie
súťaže: 9:00

REGISTRÁCIA

www.gastrojesen.sk — do 15. 10. 2026

VYHLÁSENIE VÍŤAZOV

Záverečný ceremoniál sa uskutoční približne o 18:00.

PRAVIDLÁ SÚŤAŽE

Ako sa súťaž hodnotí a čo je potrebné dodržať

• Predpísané oblečenie súťažiacich (dresscode)

Všetci súťažiaci musia mať kuchársky odev: rondon s dlhým rukávom, kuchárske nohavice, kuchársku obuv a bielu kuchársku čiapku. Nedodržanie predpísaného oblečenia bude mať vplyv na bodové hodnotenie súťažiaceho. Pomocný kuchár musí byť svojím odevom odlišný od súťažiaceho.

Vysoké kuchárske čapice a zástery budú zabezpečené organizátormi súťaže.

• Súťažná kuchyňa

Kuchyne budú profesionálne zariadené a technologicky vybavené spoločnosťou OMES spol. s.r.o.

vybavenie kuchyne:

Pracovný stôl s policou, indukčný sporák dvojzónový – 2 x 3,5 kW, konvektomat iKORE 6xGN2/3, umývací stôl, ponorný mixér XM12, 1x spoločný šokový schladzovač a zmrazovač, 1x spoločná chladiaca skriňa 400 litrov. Súťažiaci si môžu priviezť iný vlastný inventár podľa potreby. Spoločná časomiera.

DVE KOLÁ SÚŤAŽE

Súťažná úloha má dve kolá

1. Korešpondenčné kolo — prihláška musí obsahovať

- Predstavenie súťažného jedla (názov)
- Idea a technologický postup prípravy výrobkov
- Kalkulácia na 100 porcií súťažného pokrmu (receptúry vrátane nákladov)
- 1x fotografia súťažného jedla polievka a 1x hlavné jedlo každá samostatne (dbajte, prosím, na kvalitu a ostrosť dodávaných fotografií). K jednému jedlu je možné priložiť maximálne 1 fotografiu vo formáte JPG. Maximálna celková veľkosť všetkých príloh je 10 MB.
- Kontaktné údaje súťažného tímu (Názov školy, IČO, mená, e-mail, telefón)

Vaše práce zasielajte spolu s prihláškou a fotografiami prostredníctvom prihlasovacieho formulára zverejneného na webovej stránke súťaže: www.gastrojesen.sk

2. Finálové kolo

Do finále súťaže postupuje maximálne 12 tímov. Vyberie ich odborná porota zložená z certifikovaných komisárov a profesionálnych kuchárov.

Finalisti budú 5. novembra 2026 pred zrakmi divákov a odbornej poroty variť a prezentovať pokrmy v súťažných kuchyniach od spoločnosti OMES a FAGOR Professional.

ZADANIE

Povinné prvky a suroviny

Polievka

Tekvica, ocot, vložka kukuričná krupica.

Hlavný chod

Bravčové karé, huby, brokolica, zemiakové cestíčko.

Textúru a spôsob použitia povinných surovín v receptúre si súťažiaci zvolia podľa vlastného výberu. Všetky zložky musia byť pripravené na mieste. Povinné suroviny doplňte prvkami modernej gastronómie (technologický postup, surovina, uloženie jedla), ktoré by ste vy zaradili do školského stravovania, ďalšími jedlými prvkami podľa vlastného uváženia, zároveň podľa aktuálnych výživových a kulinárskych trendov (sezónnosť, lokálne suroviny...). Do súťažného jedla zaradte aspoň jeden sezónny (jesenný) prvok, ktorý nie je v povinných surovinách.

Hygiena na pracovisku

Súťažiaci musia pracovať v súlade s platnými hygienickými predpismi a zásadami systému HACCP.

Príprava menu

Na prípravu súťažného pokrmu má súťažiaci **120 minút vrátane servírovania a prezentácie**. Súťažný pokrm bude súťažiaci pripravovať ako 3 celé porcie a servírovať nasledovne: 1. porciu – jedna výstavná celá porcia, 2. porcie – servírovanie 5 menších porcií na degustáciu pre komisárov.

MISE EN PLACE

Príprava pracoviska a surovín

Základné vývary

- Môžu byť súčasťou mise en place.
- Vývary môžu byť vopred uvarené, ale nesmú byť ochutené.
- Je možné použiť demi-glace alebo základnú omáčku, nesmú však byť ochutené.

Zelenina

- Môže byť očistená.
- Nesmie byť nakrájaná, nastrúhaná... (ak má zelenina semená, môže byť zbavená semien a v tom prípade aj rozpolená – napr. tekvica).
- Musí byť v surovom stave.
- Paradajky môžu byť sparené a olúpané.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

- Môžu byť privezené, ale nie redukované, ochutené či zahustené. Konečná omáčka alebo coulis sa musí pripraviť na mieste.
- Zeleninové pyrė musia byť pripravené na mieste (tekvicové, karfiolové, zelerové...).

Ryby

- Môžu byť vypitvané, zbavené šupín.
- Musia byť vcelku (nefiletované).

Mäso/hydina

- Mäso a hydina môžu byť vykostené, nesmú však byť naporciované ani inak opracované, okrájané, mleté alebo drvené.
- Surová pečeň a chlieb môžu byť namočené v neochutenom mlieku alebo smotane.

Dekorácia

- Musí byť zo 100% vyrobená na mieste.

Vajcia

- Môžu byť oddelené a pasterizované, ale nesmú byť inak spracované.

Suché prísady

- Môžu byť vopred odvážené a odmerané.
- Sú povolené ochutené oleje a maslá.

PRIEBEH SÚŤAŽE

Časový harmonogram a hodnotenie

Časový harmonogram

Celkový čas je 120 min. Výdaj súťažných pokrmov sa musí uskutočniť v posledných 15 minútach stanoveného časového limitu. Za každú 1 minútu oneskoreného výdaja bude súťažiaci penalizovaný stratou štyroch bodov. Po uplynutí 130 minút bude súťažiaci diskvalifikovaný.

Servírovanie

Servírovací tanier si zabezpečí súťažiaci, podmienkou 1x biely tanier bez vzorov a 5x menší biely tanier bez vzorov.

Kritériá hodnotenia — korešpondenčné kolo

1. Celkový dojem, kreativita, inovatívnosť.
2. Zloženie receptúry, pracovný postup.
3. Ekonomické hľadisko, náročnosť surovín.
4. Vypracovanie kalkulácie (receptúry).
5. Kvalita fotografií pokrmov.
6. Receptúra musí byť použiteľná a vhodná pre školské stravovanie.

Po sčítaní výsledkov odbornej poroty v korešpondenčnom kole budú pozvaní postupujúci do finálového kola, 12 tímov (kuchárov/kuchárook) a 2 náhradné tímy.

Kritériá hodnotenia — praktická časť finále

1. Mise en place (primeranosť na počet porcií), použitie povinných surovín.
2. Vykonávanie základných kuchárskych postupov.
3. Používanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav.
4. Použiteľnosť receptúry v školskom stravovaní.
5. Ekológia a zero waste (bez odpadu).
6. Spôsob podávania a celkový dojem, prezentácia, kreativita.
7. Chuť.

Priebeh finálového kola budú hodnotiť akreditovaní komisári. Hodnotenie bude zamerané prevažne na praktické zručnosti súťažiacich, dôraz sa bude klásť aj na hygienické kritériá prípravy pokrmov. Hodnotená bude tiež udržateľnosť a ekonomika práce. Komisári budú ďalej senzoricky a chuťovo hodnotiť pokrmy.

Členovia poroty majú právo degustovať pokrmy už počas ich prípravy a pred podávaním.

SPÔSOB BODOVANIA

Praktická časť finále

SÚŤAŽNÁ ÚLOHA	MAXIMÁLNY POČET BODOV	MINIMÁLNY POČET BODOV	SPOLU
Použitie surovín	20	0	20
Zostava jedla a technologické postupy	20	0	20
Chuť	50	0	50
Prezentácia	10	0	10
SPOLU	100	0	100

Za nedodržanie propozícií (povinných komponentov, surovín, zadaných chuťových kombinácií) bude porota strhávať body. Za každý chýbajúci povinný prvok bude odpočítaných 5 bodov. Za každú minútu oneskoreného výdaja bude súťažiaci penalizovaný stratou 4 bodov.

— ČO MÔŽETE VYHRAŤ

Ocenenia a súťažné ceny



01

1. miesto

Profesionálny elektrický
Konvektomat FAGOR IKORE
(10 000 €)



02

2. miesto

Škrabka zemiakov GASTRO-HAAL
ŠKZ-15
(2 500 €)



03

3. miesto

Profesionálna práčka Asko
(2 000 €)

Súťažné ceny majú celkovú hodnotu **14 500 € s DPH.**

PAMÄTNÝ TANIER

Súťažiaci umiestnení na 1. až 3. mieste získajú
pamätňový tanier NAJLEPŠIA OMES ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ
2026.

PRE VŠETKÝCH SÚŤAŽIACICH

Každý súťažiaci dostane diplom a malý prezent za
účasť!

Tešíme sa na Vašu prihlášku a na spoločné stretnutie pri OMES Fusion 2026.

Registrácia a všetky aktuálne informácie o podujatí: www.gastrojesen.sk

Za celý organizačný tím OMES, korporátny šéfkuchár **Vladimír Lokšík.**