Tisková zpráva, 15. listopadu 2017

**Nejlepší kuchaři studují v Ostravě**

**V celostátním finále kuchařské soutěže 5. MAKRO Horeca pětiboj 2017, ve kterém se utkaly čtyři nejlepší střední gastronomické školy, zvítězila Střední škola společného stravování z Ostravy. Její tým studentů vybojoval v MAKRO Akademii celkově nejvíce bodů v individuálních a týmových disciplínách a odnesl si kromě věcných cen i titul MAKRO Top Gastro tým a 20 000 Kč na nákup v MAKRO.**

Nejúspěšnější týmy regionálních kol, tedy z Ostravy, Pardubic, Prahy a Teplic, se utkaly v různých disciplínách, které prověřily jejich zručnost a úroveň spolupráce. Síly poměřily v individuální části v krájení oloupané cibule, brambor nebo pórku, vykostění kuřete nebo filetování pstruha. Baristé a barmani předvedli své dovednosti při přípravě a servírování espressa, cappuccina nebo nealkoholických nápojů. Týmová část soutěže otestovala dovednosti v servírování pokrmů a zakládání stolů. Odborná porota hodnotila přípravu, vzhled a chuť menu o 30 porcích. Jako hlavní chod studenti podávali kuře nebo pstruha.

*„Naším dlouhodobým cílem je posouvat dál českou gastronomii prostřednictvím rozvoje studentů těchto oborů. Ve spolupráci s gastronomickými školami vidíme budoucnost, protože můžeme předávat naše zkušenosti a praktické dovednosti nastupující generaci kuchařů, barmanů i baristů,“* popisuje smysl soutěže Petr Stádník, šéfkuchař společnosti MAKRO.

**Finální pořadí soutěžících**

**1.místo:** Střední škola společného stravování Ostrava

**2. místo:** Hotelová škola, obchodní akademie a Střední průmyslová škola Teplice

**3. místo:** Střední odborné učiliště gastronomie Praha, U Krbu

**4. místo:** Labská Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice

S nejvyšším počtem bodů zazářili studenti Střední školy společného stravování z Ostravy. Značný počet bodů získali za vzorné servírování připravených jídel a nápojů a rovněž za rychlost provedení jednotlivých disciplín. Druhým místem s velmi těsným bodovým rozdílem se může pochlubit Hotelová škola, obchodní akademie a Střední průmyslová škola z Teplic, která bodovala zejména v barmanské soutěži. Třetí příčku vybojovali studenti ze Středního odborného učiliště gastronomie z Prahy.

*„Na soutěži jsme viděli, že studenti jsou vděční za příležitost vyzkoušet si nejen praktický provoz, ale také profesionální kuchyni v MAKRO Akademii. Velkým přínosem pro ně je také zpětná vazba během soutěže od profesionálů. Většina soutěžících si z klání odnáší nejen zážitky, ale také cenné zkušenosti,“* hodnotí Petr Stádník.

Vítězná škola z Ostravy si kromě věcných cen a poháru odnesla poukaz na nákup v MAKRO v hodnotě 20 000 Kč. Nejlepší studenti v individuálních disciplínách získali užitečné kuchyňské nebo barmanské vybavení.

\*\*\*

METRO je mezinárodní lídr, který se specializuje na velkoobchodní a maloobchodní prodej potravin. Společnost je zastoupená v 35 zemích a celosvětově zaměstnává 150 000 lidí. Ve finanční roce 2015/16 METRO dosáhlo prodejů ve výši 37 mld. EUR.   Zaměřuje se na poskytování služeb odpovídajících specifickým potřebám velkoobchodních i maloobchodních zákazníků, a to na regionální i mezinárodní úrovni. Prostřednictvím svých obchodních značek METRO Cash & Carry, Real, služeb přímé distribuce a digitálních iniciativ METRO nastavuje standardy pro budoucnost: orientace na zákazníka, digitální řešení a udržitelné podnikání. Více informací naleznete na [www.metroag.de](http://www.metroag.de/).

METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 25 zemích, kde provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů a zaměstnává 100 000 lidí.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Petra Holá**

Inspiro Solutions
tel.: +420 736 219 535

e-mail: petra.hola@inspiro-solutions.cz

**Romana Nýdrle**

Ředitelka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry
tel.: +420 251 111 112

e-mail: romana.nydrle@makro.cz

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)