***Prvenstvo na Majstrovstvách SR vo filetovaní lososa obhájil   
Jozef Hromják***

*Bratislava (19. 3. 2018)* – **Víťazom siedmeho ročníka Majstrovstiev SR vo filetovaní čerstvého lososa, ktoré organizuje spoločnosť METRO, sa už po druhýkrát stal Jozef Hromják. Z jedenástich súťažiacich získal najviac bodov a takmer päťkilového lososa dokázal spracovať za šesť minút a štyri sekundy.**

Jozef Hromják je šéfkuchárom Reštaurácie ZORE v Košiciach a zároveň členom Národného tímu kuchárov a cukrárov, ktorý združuje špičkových odborníkov v odbore. Na Majstrovstvách SR vo filetovaní lososa uspel už vlani. Okrem pamätného diplomu a pohára si odniesol aj hlavnú výhru – zájazd pre dve osoby do Nórska.

Druhé miesto obsadil Dominik Baloga, ktorý pôsobí v Hoteli Slávia Košice a na treťom mieste skončil profesionálny kuchár Tomáš Dorinec. Súťaže sa zúčastnili kuchári z celého Slovenska, ktorí reprezentovali buď sami seba alebo gastronomické zariadenie, ktoré vlastnia, prevádzkujú alebo v ktorom pracujú.

*„Súťaž bola veľmi náročná, o to viac, že sa na nej stretli naozaj špičkoví kuchári. Lososa museli filetovať rýchlo, ale zároveň dodržať prísne kritériá. Všetci to zvládli vynikajúco,“* povedal po súťaži Vojto Artz, šéfkuchár METRO.

Na majstrovstvách sa použilo spolu 48,4 kilogramu lososa. Každý súťažiaci dostal jedného lososa s váhou štyri až päť kilogramov a mal z neho urobiť dve filety, odborne nazývané kvalitatívna trieda Trim E, čo je filet bez kosti a kože. Porota hodnotila kvalitu finálnych filiet, pomer pôvodnej a finálnej váhy filiet, dodržiavanie zásad HACCP (výrobné a hygienické postupy) a tiež čas. Filety museli súťažiaci pripraviť do maximálne desiatich minút od štartu.

Porotu tvorili Vojto Artz – šéfkuchár METRO a prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, Tomáš Roba – zástupca spoločnosti Marine Harvest a Drahoslav Vochozka – produktový manažér Fresh & Frozen Fish v MAKRO.

Majstrovstvá SR vo filetovaní lososa sa tento rok konali 13. marca počas dvojdňovej konferencie TREND TOP Horeca manažment v Hoteli Turiec, Martin. Stretla sa na nej hotelierska, reštauračná a dodávateľská špička, aby diskutovala o dôležitých témach v oblasti Horeca.

**Pre viac informácií, prosím, kontaktujte:**

* Jana Trebulová – AMI Communications Slovakia

E-mail: [jana.trebulova@amic.sk](mailto:jana.trebulova@amic.sk), Tel. č.: +421 948 213 008

\* \* \* \* \* \*

**METRO Cash & Carry** je vedúcim medzinárodným špecialistom vo veľkoobchode a predaji potravín. Má zastúpenie v 35 krajinách sveta a zamestnáva  viac ako 150-tisíc ľudí. Vo finančnom roku 2015/2016 dosiahlo tržby vo výške približne 37 miliárd eur. Spoločnosť poskytuje originálne riešenia na uspokojene *regionálnych a medzinárodných potrieb svojich veľkoobchodných a maloobchodných zákazníkov. S predajnými značkami METRO/MAKRO Cash & Carry a Real, ako aj s dodávateľskými službami a iniciatívami digitalizácie, METRO stanovuje štandardy pre zajtrajšok: zameranie sa na zákazníka, digitálne riešenia a udržateľné obchodné modely. METRO/MAKRO Cash & Carry prevádzkuje viac ako 750 veľkoobchodov v 25 krajinách s počtom zamestnancov okolo 100 000*. Viac informácií nájdete na [*www.metroag.de*](http://www.metroag.de).

V Slovenskej republike patrí do siete METRO Cash & Carry SR šesť veľkoobchodných centier pre podnikateľov. Široká ponuka tovaru, prevádzková výkonnosť, vyspelá logistika, priame nákupy vo veľkých objemoch, ale tiež služba Distribúcia, teda dovozu tovaru zákazníkom priamo do prevádzok umožňujú spoločnosti METRO predávať tovar za najvýhodnejšie veľkoobchodné ceny. METRO sa na Slovensku orientuje predovšetkým na tri skupiny profesionálnych zákazníkov – na oblasť HoReCa, maloobchod a malé až stredné firmy, ktoré podporuje okrem širokej ponuky tovaru aj nadštandardnými službami na mieru. Aktívne podporuje alianciu maloobchodných predajní Môj obchod, ktorá v súčasnosti spája 500 lokálnych predajcov  po celom Slovensku. Viac na [*www.metro.sk*](http://www.metro.sk/) alebo [*www.facebook.com/metro.sk*](http://www.facebook.com/metro.sk).