

# Mistrovství menz 2025: Mysli globálně, jez lokálně

13.6.2025 - | Česká zemědělská univerzita v Praze

**Čtvrtý ročník Mezinárodního mistrovství menz se uskuteční ve dnech 17.-18. června 2025 v Potravinářském pavilonu České zemědělské univerzity v Praze, který slouží jako výukové centrum pro studenty univerzity.**

Gastronomickou soutěž tradičně pořádají Koleje a Menza ČZU a jejich partner, společnost Delirest services, s. r. o. Ve spolupráci s experty organizátoři stanovili jednoduchá pravidla odrážející současné gastronomické trendy. Opět vycházejí z vlastních zkušeností s denním provozem a možnostmi menz.

Letos se kuchařského klání zúčastní čtyři týmy: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Primirest a domácí ČZU-Delirest services, s. r. o.

Hlavním tématem soutěže pro rok 2025 je **Mysli globálně, jez lokálně**. Soutěžní týmy budou připravovat dvouchodové menu ve složení hlavní chod a dezert. Povinnými surovinami jsou brambory, kuře, tvaroh a jablka. Doporučuje se využití sezónních surovin.

Hodnotit se bude ve čtyřech kategoriích: **Celé menu / Cena diváků / Nutriční vyváženost / Udržitelnost**.

Porota bude výsledné produkty posuzovat z mnoha úhlů pohledu. V konečném hodnocení sehraji roli parametry jako chuť a vzhled soutěžních pokrmů, jejich atraktivnost, trendové kulinární úpravy, pracnost přípravy, dodržování HACCP, energetický příjem 25 až 35 procent celkového denního energetického příjmu studenta, poměr bílkovin, tuků a sacharidů, obsah vybraných mikronutrientů, typ použitého tuku dle složení, obsah vlákniny, typ použitých surovin, původ surovin, zpracování, efektivita využití surovin a energetická náročnost. V porotě zasednou odborníci, profesionální kuchaři, fanoušci gastronomie a studenti.

Na návštěvníky čeká bohatý doprovodný program. Zdarma si mohou vyzkoušet měření na přístroji InBody, ochutnat dezerty z hmyzí mouky, otestovat své smysly v senzorické laboratoři a

samozřejmě i ochutnat soutěžní menu. O kulinářskou show se postará Jiří Babica.

Na programu jsou i odborné přednášky dr. Diany Chrpové z ČZU na téma pokrmů vhodných při gastrointestinální dietě a dr. Jana Pivoňky z VŠCHT v Praze o dlouhodobé udržitelnosti a uhlíkové stopě.

**Mistrovství menz 2025** opět nabídne nejen soutěžní napětí a inspirativní výkony kuchařských týmů, ale i možnost ochutnat moderní, zdravé a udržitelné pokrmy připravené s důrazem na lokální suroviny a profesionální přístup.

<https://www.czu.cz/cs/r-7229-aktuality-czu/mistrovstvi-menz-2025-mysli-globalne-jez-lokalne.html>