



VISIT
Balaton365



...

BALATON SÜTIJE 2025 - VERSENYKIÍRÁS

A VisitBalaton365 Nkft. és a Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány meghirdeti a Balaton sütije versenyt, mely a desztinációt erősítő modern desszertverseny. A verseny szakmai partnere és védnöke a Magyar Cukrász Ipartestület, együttműködő partnerei a Siófoki Szakképzési Centrum és a Balatoni Kulináris Műhely.

A verseny nyitott, minden olyan cukrászda vagy vendéglátó tevékenységet folytató vállalkozás (étterem, szálloda, kézműves pékség) számára, mely a Balaton desztináció 177 települése valamelyikében működik. Magánszemélyek nevezését – egyéni vállalkozók kivételével - élelmiszerbiztonsági szempontok miatt sajnos nem tudjuk fogadni.

Olyan új, modern desszerteket várunk, melyek még nem kaphatóak a vendéglátó egységekben és főként a balatoni régióra jellemző alapanyagokra épülnek. Örömmel fogadjuk, ha a helyi termelők minőségi alapanyagait használják fel a desszertekben.

A főkategória nyertes pályaműve lesz a 2025. év hivatalos Balaton sütije. A nyertes receptet a készítésre jelentkező cukrászdák számára - a meghatározott feltételek szerint - ingyenesen biztosítjuk, akik a nyertes desszertet **majd 2025. október 13-tól árusíthatják.**

A Balaton sütije 2025 versenykiírásban az alábbi **három kategóriában lehet nevezni:**

Balatón sütije 2025 (főkategória)

Balatón minden mentes sütije 2025

Az ételintoleranciával élők számára a „**Balatón minden mentes sütije**” kategóriát is meghirdetjük, ahova olyan desszertek nevezését várjuk, melyek nem tartalmaznak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszeret használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol). A nevezett termékeknél előnyt jelent, ha a szénhidrát tartalom 15 g/szelet alatti és maximum 240 kcal-t tartalmaz. Egyéb technikai feltételek megegyeznek a főkategóriában foglaltakkal.

Balatón junior sütije 2025

A Balaton desztinációban működő szakiskolák, szakképzési centrumok, technikumok képzésén résztvevő cukrász tanulók számára is meghirdetjük a Balaton sütije versenyt és külön értékeli a zsűri az ebbe a kategóriába benevezett pályaműveket. Egyéniben és csapatban is lehet indulni. A csapat maximális létszáma 3 fő lehet. A nyertes elnyeri a „**A Balatón junior sütije**” különdíjat. Egyéb technikai feltételek megegyeznek a főkategóriában foglaltakkal.

Technikai feltételek:

A versenymunkák elkészítése során az alábbi helyi alapanyagokat javasoljuk felhasználni:

- Balatoni Borrégió borai (pl.: olaszrizling, kékenyelű, szürkebarát)
- Balaton környékére jellemző idénygyümölcsök (pl.: füge, málna, őszibarack)
- Balaton környékére jellemző csonthéjas gyümölcsök (pl.: mandula, dió, törökmogyoró)

A versenymunkák nem tartalmazhatnak:

- aromákat, fondokat,
- ét-, tej- és fehér bevonókat,
- növényi habot, margarint,
- egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat,
- modell burkolóanyagot.

A versenymunkák elkészítésének kritériumai:

- változatos textúrákkal készüljenek,
- tömegük ne legyen több 100 g-nál,
- lehet vágott, vagy formában készített,
- bevonatuk lehet glazing, bársonyfűjás, csokoládé vagy akár gyümölcszselé, de az esztétikum mellett óvja is meg a terméket,
- átmérőjük a megvásárolható normál desszertformák szerinti legyen,
- magasságuk *dekorációval együtt* maximum 8 cm lehet,
- dekorációjának mindenki által elkészíthetőnek és „sorozatgyártásra”, illetve szállításra alkalmasnak kell lennie.

Nevezési feltételek, információk:

A nevezés ingyenes!

Nevezési határidő: 2025. szeptember 22. éjfélig

Minden versenyző maximum 3 desszerttel nevezhet.

Koprodukcióban készült, több versenyző ötlete és összefogása révén született desszerttel is lehet nevezni! A csapattagokat a nevezési lapon kérjük megnevezni!

Amennyiben több kategóriában is érkezik nevezés, ezeket kérjük külön-külön nevezési lapon beküldeni, és mellékletben csatolni a recepteket!

A nevezéseket a marketing@visitbalaton365.hu e-mail címre várjuk. A nevezési lap a honlapunkról (<https://visitbalaton365.hu> és www.cukraszat.net) letölthető.

A nevezett desszert fantázianevével ellátott recepteket (grammban megadva), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a tételes, teljes ár kalkulációt (a desszert nettó nyersanyag értékével együtt) a nevezési laphoz mellékelni kell! A dokumentumokat Word vagy Excel fájlban - szerkeszthető formában kérjük benyújtani.

Érvényes nevezésnek az tekinthető, ha a nevezési lap, a recept, a technológiai leírás és az ár kalkuláció is határidőben megérkezik a megadott e-mail címre. A határidő után nevezést nem fogadunk el.

Minden nevezett versenyzőnek szeptember 25-ig visszaigazolást küldünk, melyben tájékoztatni fogjuk a verseny további menetéről.

Értékelés, zsűrizés:

Az értékeléskor a nevezett desszertek készítői a szakmai zsűri előtt nem ismertek, a verseny anonim. A verseny egykörös, melyre kész desszerteket várunk. Minden nevezőnek, pályázatunként 12 db modern desszerttel kell megérkezni a zsűrizésre, melynek helyszínéről és pontos időpontjáról a visszaigazoló

levelünkben fogjuk tájékoztatni. A desszerteken és az alátétén sem lehet semmilyen cégmegjelenítés, mely a beazonosítást segítené és ezzel az anonimitást sértené.

A **7 tagú zsűri** elnöke Erdélyi Balázs a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai elnöke. A zsűri tagjai: dr. Princzinger Péter a VisitBalaton365 Nkft. ügyvezetője; Petrezselyem Adrienn a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség cukrász alelnöke, Farkas Bernadett a Segreto Cukrászat főcukrásza; Kalas Györgyi gasztro író, Barabás Barna a Zelna Borászat Rizling Generáció – Balaton Bor elnöke; Harrer-Abosi Beatrix a Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda, Sopron tulajdonosa.

Értékelési szempontok: íz/ízek harmóniája: 50 pont, állag/textúrák: 20 pont, megjelenés/küllem: 15 pont, praktikum/kreativitás: 15 pont.

A nevezett versenyzők nevezésükkel elfogadják a szakmai zsűri döntését.

A zsűrizés időpontja: 2025. szeptember 29. hétfő Helyszín: Siófok Thanhoffer Villa

A nyertes pályázó tudomásul veszi, hogy a nevezési lapon átadott minden információt (pontos receptet, kalkulációt, technológiai leírást) mindennemű ellenszolgáltatás nélkül felhasználási szerződés keretében a VisitBalaton365 Nkft. és a Magyar Cukrász Ipartestület rendelkezésére bocsátja, akik azt továbbadhatják, illetve nyilvánosságra is hozhatják. A nyertes pályázó semmilyen követeléssel nem állhat elő sem a VisitBalaton365 Nkft.-vel, sem a Magyar Cukrász Ipartestülettel, sem az október 13-tól a desszertet árusító cukrászdákkal szemben.

A nyertes pályázó vállalja és tudomásul veszi, hogy a nyertes receptet a VisitBalaton365 Nkft. és a Magyar Cukrász Ipartestület írásos engedélye nélkül nem hozhatja nyilvánosságra és a nyertes desszert hivatalos kommunikációjával kapcsolatban a VisitBalaton365 Nkft. vezetőségével egyeztetni köteles.

A kategóriák **nyertes pályázói** a Szervezőktől **online kommunikációs csomagot és oklevelet kapnak.** Szervezők minden érvényes nevezéssel rendelkező versenyzőnek ünnepélyes keretek között, **2025. október 12-én** Badacsonyban a FügeFeszt rendezvényen oklevelet adnak át.

Az eddigi tapasztalatok alapján a verseny nagy médiaérdeklődésre (rádió, televízió, online és nyomtatott sajtó) számíthat. Így a médiafelkérések elfogadása a nyertestől elvárt kötelezettség! Ezért a nyertes a nevezéssel vállalja a cím elnyerését követő médiaszereplést!

Egyéb részletes feltételek, adatvédelmi és szerzői jogi szabályok a nevezési lap mellékletében találhatók.

Minden kedves balatoni cukrász nevezését szeretettel várjuk!

dr. Princzinger Péter

ügyvezető, elnök

VisitBalaton365 Nkft.

Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány

Erdélyi Balázs

szakmai elnök

Magyar Cukrász Ipartestület