



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
pobočka východní Čechy

**XXV. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí
XV. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů**



23. 3. 2023 v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové

soutěž otevřená pro návštěvníky od 10.30 do 18.00 hod.
Velký sál se soutěžními exponáty otevřen od 10.30 do 16.00 hod.

Gastro Hradec je soutěž,

na kterou Vás srdečně zveme, je to již 25. GASTRO HRADEC u nás v Hradci Králové. Po třech letech pauzy a dlouhém rozvažování se organizátoři odhodlali uskutečnit konečně 3x odložený jubilejní 25. ročník této mimořádné a náročné soutěže. Bude to ročník pohody a vzpomínání se zachováním tradičních soutěžních kategorií ve všech soutěžních oborech. Věříme, že se nám podaří vytvořit přátelské prostředí pro všechny a hlavním cílem nás všech bude krásný zážitek ze soutěžních výrobků. Vaše úsilí určitě přinese radost všem zúčastněným.

Věříme, že Vás potěší zjednodušení soutěžních zadání a i časový posun jak na přípravu soutěžních exponátů, tak i vyhlášení, mysleli jsme hlavně na Vás, kteří k nám jedete ze vzdálenějších míst naší republiky.

Výzvou letošního ročníku budou **tabule cti**, jsou určeny pro všechny soutěžící z minulých ročníků, kteří se chtějí prezentovat, ale již se nechtějí účastnit hlavní soutěže. Tabule cti jsou na volné téma, je to vzpomínkový prostor pro každého, kdo v některém z minulých ročníků zažil na Gastro Hradci úspěch i třeba neúspěch a chce se pochlubit současným svým pohledem na gastronomii. Věříme, že tuto příležitost využijete, určitě to bude zajímavá část ve výstavním prostoru.

A už nyní se těšíme, čím nás překvapí a obohatí naše znalosti Stará Garda, která již přislíbila účast.

Určitě všechny potěší i soutěže v Carvingu na časový limit, které vždy byly velmi atraktivní a u diváků oblíbené.

Budeme se snažit navázat na doplňkové akce, které provázely předchozí ročníky a samozřejmě počítáme s přátelskými setkáními kolegů i účastníků.

Nezapomeneme ani na prodejní stánky z oblasti gastronomie, určitě tam najdete inspiraci.

Rozhodující pro úspěch, ale bude podpora Vás všech, kterým záleží na našem oboru, aby se v co největším množství zapojili a soutěže se zúčastnili.

Těšíme se na Vás a na shledanou 23. března 2023 v Hradci Králové v Kongresovém centru Aldis.

veškeré informace najdete www.gastrohradec.cz nebo www.akc.cz

Tradiční soutěže s mezinárodní účastí	
Kuchař	
Kuchař junior - do 23 let	
Kuchař kadet – GastroJobs Cup - do 18 let	
Cukrář	
Cukrář junior - do 23 let	
Cukrář kadet – GastroJobs Cup – do 18 let	
Umělecké kategorie:	
<ul style="list-style-type: none"> • Cukrář umělec – zdobené makety • Artistika – umělecké jedlé exponáty 	
Carving – vyřezávané ovoce a zelenina:	
<ul style="list-style-type: none"> • Kompozice • Limit – živá soutěž 180 minut a 75 minut • Start - začátečníci 	
Nesoutěžní tabule cti	
<ul style="list-style-type: none"> • Pro účastníky z minulých ročníků – volné téma • Tabule Staré Gardy • Prezentační tabule jednotlivých poboček AKC ČR 	
<p>Letošní 25. ročník se uskuteční v tradičním duchu,</p> <p>zároveň Vám bude představeno, jaké radikální změny se připravují pro ročník příští 26., tedy pro rok 2024.</p> <p>Doprovodný program připravujeme.</p>	



Partneři soutěže: Hlavní partner soutěže



Partner soutěže Kadetů

Partneři budou doplněni v průběhu příprav

a partneři AKC ČR viz. stránky www.akc.cz

Důležité organizační informace pro všechny soutěžní kategorie:

- ✓ Datum konání: **23. března 2023**
- ✓ Místo konání: **Hradec Králové, Kongresové centrum Aldis a.s.**
- ✓ Pořádá: **AKC ČR pobočka východní Čechy**
- ✓ **Kongresové centrum Aldis je otevřeno pro soutěžící od 7.00 – 19.30 hod.**
- ✓ **Parkování – celodenní parkování na parkovišti Aldisu je za 100,- Kč/1 den**
- ✚ **Přihlášky:** vyplňte na www.akc.cz v termínu **od 25. 1. 2023 do 10. 3. 2023**
- ✚ **Startovné:** na základě zasláné přihlášky Vám bude vystavena faktura,
kterou pošleme e-mailem, až pak podle faktury, prosíme, platbu uhradíte.
- ✚ **Soutěžící ze zahraničí** mají možnost platit na místě v den soutěže u prezence – uveďte v přihlášce
- ✚ **Potvrzení o platbě Vám bude posláno e-mailem na adresu z přihlášky**
- ✚ **Výše startovného** je uvedena u každé soutěžní kategorie
pokud 1 soutěžící soutěží ve více kategoriích, za každou další připlácí 300,- Kč
věkové kategorie: SENIOR = nad 23 let, JUNIOR = do 23 let, KADET = do 18 let
- ✚ **V ceně startovného 800,- je zahrnuto:** vstupenka pro soutěžícího a doprovod, snídaně pro soutěžícího a doprovod,
oběd pro soutěžícího, diplom, věcná cena malá
+ pro oceněné medaile, poháry, věcné ceny velké
- ✚ **MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK pro soutěžící a doprovod**
- ✚ **Odhlášky:** Nemůžete-li se z jakéhokoliv důvodu zúčastnit, odhlaste se, aby Váš stůl nezůstal prázdný.
Při odhlášení i 22. 3. do 16.00 hod vracíme startovné. (sms 605286483 - Vaše soutěžní číslo a jméno.)
- ❖ **Vaše soutěžní číslo** - po obdržení Vaší přihlášky a startovného Vám e-mailem zašleme týden před soutěží podrobné informace k organizaci soutěže a **Vaše soutěžní číslo, pokud tyto informace neobdržíte, prosíme, kontaktujte nás na gastrohradec@seznam.cz**, dohledáme, napravíme, děkujeme.
- ❖ **Vaše jmenovka k soutěžním výrobkům** – bude připravena jednotná od pořadatele,
pozorně vyplňte přihlášku, údaje jsou použity pro tisk jmenovky i diplomu a pozdější informace pro média.
- ❖ **Jmenovku si zkontrolujte** – pokud dojde k chybě, nahlaste nám do 14.00 na tel. č. 605286483 – jmenovku přepíšeme a opravíme v tabulkách, děkujeme ☺
- ❖ **Popisky k soutěžním výrobkům** si zajišťujete sami, nesmí obsahovat jméno ani školu, hotel ...
Ve výzdobě výrobků nesmí být před hodnocením soutěžní komisí použita jména soutěžících, loga škol nebo firem, ta se doplňují až v 10.15 hod., až po zhodnocení soutěžní komisí
- ❖ **Velikost soutěžního prostoru** je uvedena u každé soutěžní kategorie
pokud je Vás víc z jedné školy či organizace, připravujeme 1 společný stůl,
pokud máte jiné požadavky, než nabízíme, uveďte do přihlášky, sestavujeme ze stolů 80x80 cm,
pořadatel může pozměnit rozměry stolů podle organizačních možností Aldisu.
- ✓ **Vyhlášení výsledků** – soutěžící přebírají ocenění v profesním oblečení nebo v bílém!!!
- ✓ **Sklízení soutěžních exponátů proběhne až po ukončení celého vyhlášení !!! po 17.00 hod.**
- ❖ **Soutěž otevřená pro veřejnost od 10.30 do 18.00 hod, soutěžní exponáty od 10.30 – do 16.00**
- ❖ **Prodej vstupenek pro návštěvníky je od 10.15 hod. do 15.30 hod. – jednotné zlevněné vstupné 80,-**
Vstupné pro hromadné zájezdy, **Kč 80,-** (na 30 vstupenek 2x zdarma)
- ❖ **hromadné objednávky vstupenek:** gastrohradec@seznam.cz nebo sms: 605286483 do 21. 3. 2023
do předmětu uveďte: **vstupenky**
nabízíme **MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK** pro návštěvníky a hromadné zájezdy

veškeré informace najdete www.gastrohradec.cz nebo www.akc.cz

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: **KUCHARĚ , KUCHAŘ JUNIOR, KUCHAŘ KADET**

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
SENIOR nad 23 let	K/S	Slavnostní rautová mísa pro 8 osob , - sestávající z min. 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1 porcí a 3 chodové menu - studený předkrm, hlavní pokrm, dezert nebo polévka	800,-	160x160 cm
JUNIOR do 23 let	K/J	Slavnostní rautová mísa pro 8 osob , sestavující z min. 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1 porcí	800,-	Kulatý 120 cm nebo 120x120 cm nebo 160x80 cm
KADET do 18 let	K/K	3 chodové menu - studený předkrm, hlavní pokrm, dezert nebo polévka	800,-	

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: **CUKRÁŘ , CUKRÁŘ JUNIOR, CUKRÁŘ KADET**

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
SENIOR nad 23 let	C/S	Slavnostní dort (o minimální váze 2kg), maximální výška výrobku 60 cm, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé, a 3 restaurační moučníky	800,-	160x160 cm
JUNIOR do 23 let	C/J	Slavnostní dort (o minimální váze 2kg), maximální výška výrobku 60 cm, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé,	800,-	Kulatý 120 cm nebo 120x120 cm nebo 160x80 cm
KADET do 18 let	C/K	1 dort o velikosti stejných porcí bez centrální ozdoby s vykrojenou porcí k degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé	800,-	

Hodnocení soutěžních výrobků - každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze 4 pohledů:

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 25 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 25 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 25 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 25 bodů
Celkem:			0 až 100 bodů

Orientační časový plán soutěžících KUCHAŘŮ a CUKRÁŘŮ – stejné pro všechny věkové kategorie:

- 7.00 – 9.15 prezence a příprava soutěžních exponátů – Velký sál 1. poschodí
u prezence se hlásíte svým soutěžním číslem, obdržíte v odpovědi
- 8.00 – 9.30 snídaně – soutěžící + doprovod – Jednací sál přízemí
- 9.15 – 10.15 hodnocení soutěžních výrobků odbornou komisí
- 10.15 – 10.30 možnost doplnění log škol, firem u soutěžních výrobků
- 10.30 – 18.00 otevření Velkého sálu pro veřejnost
- 11.00 – 14.30 oběd – 1 soutěžící (možnost doobjednat stravenky) – Jednací sál přízemí
- 16.00 – slavnostní vyhlášení výsledků soutěže – Velký sál 1. poschodí
- 18.00 – ukončení soutěže, sklizení soutěžních exponátů

přihlášku vyplňte na www.akc.cz od 25.1. do 10.3.2023

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: CUKRÁŘ UMĚLEC – bez rozdílu věku

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol stejný pro seniory i juniory „CUKRÁŘ UMĚLEC“	startovné	Soutěžní prostor
pro všechny věkové skupiny bez rozdílu	CU	<p>Soutěžící má za úkol připravit exponát (maketu) o maximálních rozměrech základny 70x70cm a maximální výšce 80cm uložené na podložce. Téma : atraktivně ztvárnit jakékoliv téma. Soutěžní exponát musí být realizovatelný z jedlých materiálů. Doporučení materiálů na dohotovení např.: čokoládu, mléčnou modelovací hmotu, modelovací čokoládovou hmotu, plastický cukr a jiné hmoty používané na dohotovení dortů různých tvarů a monumentů. Na dohotovení nejedlé (makety) je možné použít pouze jedlé materiály mimo níže vypsané výjimky. Použit lze – z nejedlých materiálů při dohotovení floristické pásky, umělé pestíky, drátky na prostorové ozdoby. Drátky nemohou tvořit samostatnou ozdobu, vždy je lze použít jen jako součást dekorace dále na podporu či zajištění stability figurek lze využít vnitřní výstuže a opory. Při dohotovení je možné použít pro atraktivnost vzhledu zlatou, měděnou, bronzovou, rubínovou, stříbrnou a jinou jedlou barvu. Zakázáno použít - nejedlé ozdoby a materiály např.: porcelánové, plastové, skleněné figurky a jiné z těchto materiálů ozdoby nebo látkové dekorace, také živé květy a jiné. Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem (přidělí organizátor) a názvem exponátu (opatří soutěžící při instalaci exponátu) - více v časových údajích pro soutěžící.</p> <p>Hodnotí se – originalita a kreativita, obtížnost použitých technik, celkový vzhled a dodržení zadání. Hodnotící tabulka: Originalita a kreativita 25 bodů Obtížnost použitých technik 25 bodů Celkový vzhled 25 bodů Dodržení zadání 25 bodů Můžete získat až 100 bodů - maximální počet. Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků. Důvod - zachování anonymity a regularnosti pro soutěžícího.</p>	800,-	Kulatý 120 cm nebo 80x80 cm

Orientační časový plán stejný jako u soutěžících CUKRÁŘŮ.

přihlášku vyplňte na www.akc.cz od od 25.1. do 10.3.2023

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: ARTISTIKA = UMĚLECKÉ KUCHARSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol stejný pro seniory a juniory ARTISTIKA	startovné	Soutěžní prostor
pro všechny věkové skupiny bez rozdílu	A	<p>Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, koření, cukru, karamelu, čokolády, Téma : Atraktivně ztvárnit jakékoliv téma.</p> <p>Velikost: bez omezení s ohledem na soutěžní prostor a vstupní dveře. (Max. 100 x 180cm)</p> <p>Použít lze – základnu, případně kostru skulptury z nejedlých materiálů. Při dohotovení a konečné finalizaci výrobku nesmí být vidět žádná nejedlá část. „kostra“ tvoří pouze statický základ, který je uvnitř výrobku.</p> <p>Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem (přidělí organizátor) a názvem exponátu (opatří soutěžící při instalaci exponátu) - více v časových údajích pro soutěžící.</p> <p>Hodnotí se – originalita, kreativita, obtížnost použitých technik, preciznost a celkový vzhled.</p> <p>Hodnotící tabulka: Originalita a kreativita 25 bodů Obtížnost použitých technik 25 bodů Celkový vzhled 25 bodů Preciznost provedení 25 bodů Můžete získat až 100 bodů - maximální počet.</p> <p>Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků. Důvod - zachování anonymity a regulérnosti pro soutěžícího.</p>	800,-	Kulatý 120 cm nebo 120x120 cm nebo 80x80 cm

Orientační časový plán soutěžících Artistika – stejné pro všechny věkové kategorie:

- 7.00 – 9.15 prezence a příprava soutěžních exponátů – Velký sál 1. poschodí
u prezence se hlásíte svým soutěžním číslem, obdržíte v odpovědi
- 8.00 – 9.30 snídaně – soutěžící + doprovod – Jednací sál přízemí
- 9.15 – 10.15 hodnocení soutěžních výrobků odbornou komisí
- 10.15 – 10.30 možnost doplnění log škol, firem u soutěžních výrobků
- 10.30 – 18.00 otevření Velkého sálu pro veřejnost
- 11.00 – 14.30 oběd – 1 soutěžící (možnost doobjednat stravenky) – Jednací sál přízemí
- 16.00 – slavnostní vyhlášení výsledků soutěže – Velký sál 1. poschodí
- 18.00 – ukončení soutěže, sklizení soutěžních exponátů

příhlášku vyplňte na www.akc.cz od 25.1. do 10.3.2023

HODNOCENÍ SOUTĚŽNÍCH VÝROBKŮ

platné pro všechny kategorie, pokud není uvedeno přímo u kategorie jinak

Hodnotící komise pro každou kategorii je složená z předních gastronomických odborníků AKC ČR. Soutěžní výrobky se hodnotí anonymně pouze podle soutěžních čísel. Soutěžní výrobek může tedy od každého komisaře získat maximálně 100 bodů.

Absolutního vítěze v soutěži seniorů kuchařů v kategoriích „K“ i cukrářů v kategoriích „C“ určí odborná komise.

Vítěz obdrží „Cenu Rudolfa Přibyla“ jako nejvyšší ocenění soutěže a titul MISTR REPUBLIKY KUCHARŮ a MISTR REPUBLIKY CUKRÁŘŮ.

Připravující škola vítězného juniora obdrží prestižní cenu Gastro Hradce „Cenu Milana Burdy“. V letošním roce bude opět udělena cena Primátorky města Mgr. et Mgr. Pavlín Springerové, Ph.D.

Všichni soutěžící dle umístění obdrží diplom, medaile, poháry, nejúspěšnější i věcné ceny od partnerů soutěže. Absolutní vítěz ze všech kategorií obdrží obří putovní pohár soutěže.

Každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze 4 pohledů.

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 25 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 25 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 25 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 25 bodů
Celkem:			0 až 100 bodů

Novinky letošního ročníku:

NESOUTĚŽNÍ KATEGORIE: TABULE CTI

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
pro všechny věkové skupiny bez rozdílu	TC	<p>Volné téma pro všechny soutěžící z minulých ročníků, kteří se chtějí prezentovat, ale již se nechtějí účastnit hlavní soutěže. Tabule cti jsou na volné téma, je to vzpomínkový prostor pro každého, kdo v některém z minulých ročníků zažil na Gastro Hradci úspěch i třeba neúspěch a chce se pochlubit současným svým pohledem na gastronomii.</p>	500,-	<p>160x160 cm Kulatý 120 cm nebo 120x120 cm</p> <p>Ocenění: diplom, jubilejní medaile Gastro Hradce</p>

Orientační časový plán nesoutěžní kategorie Tabule cti – stejné pro všechny věkové kategorie:

- 7.00 – 9.15 prezence a příprava Tabule cti – Velký sál 1. Poschodí
možnost umístění loga školy, firmy u nesoutěžních výrobků
➤ **u prezence se hlásíte svým číslem, obdržíte v odpovědi**
- 8.00 – 9.30 snídaně – Jednací sál přízemí
- 10.30 – 18.00 otevření Velkého sálu pro veřejnost
- 11.00 – 14.30 oběd – 1 soutěžící (možnost doobjednat stravenky) – Jednací sál přízemí
- 16.00 – slavnostní vyhlášení výsledků soutěže – Velký sál 1. poschodí
- 18.00 – ukončení soutěže, sklizení soutěžních exponátů

příhlášku vyplňte na www.akc.cz od 25.1. do 10.3.2023

připravujeme

CELODENNÍ PROGRAM

kompletní zveřejníme začátkem března na

www.gastrohradec.cz a www.akc.cz

NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI A HROMADNÉ ZÁJEZDY – vstupenky

Prodej vstupenek: od 9.00 hod

Vstupené KČ 80,-

Zlevněné vstupné

pro hromadné zájezdy, studující, doprovod, důchodce, ZTP: KČ 80,-

při odběru více jak 30 hromadných vstupenek 2 vstupenky ZDARMA

Pro **SKUPINY žáků ZŠ** od 13:00 výhodné vstupné ve výši **20,- KČ** za jednoho žáka.
(doporučujeme objednat předem - viz kontakt)

Hromadné objednávky vstupenek – nejpozději do 21.3.2023,

pak už běžný prodej v den akce, také zlevněné vstupenky u hromadných zájezdů beze změn:

objednané vstupenky budete mít připraveny u vchodu do Aldisu od Labe (u fontány)

objednávejte sms: +420 605286483 – organizace, počet vstupenek, kontaktní osoba

nebo e-mailem: gastrohradec@seznam.cz do předmětu uveďte: „vstupenky“

KAM DÁLE V HRADCI KRÁLOVÉ, naše doporučení:

- **Aquacentrum a krytý plavecký bazén** (2 minuty chůze od Aldisu) www.snhk.cz/lazne
Eliščino nábřeží 842, Hradec Králové
- **Muzeum východních Čech** (5 minut chůze od Aldisu) www.muzeumhk.cz
Eliščino nábřeží 465, Hradec Králové
- **Galerie moderního umění** www.galeriehk.cz
Velké náměstí 139, Hradec Králové
- **vyhlídková Bílá věž** (235m n.m. 71,5 m výška) <http://www.bilavez.cz/>
– **unikátní expozice otevřená po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2015**
Velké náměstí, Hradec Králové, tel. 495 514 722
v okolí Bílé věže doporučujeme procházku historickým centrem
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové** www.astrohk.cz
– **novinka – nejmodernější planetárium s největší promítací plochou a aktuálními záběry ze stanic ve vesmíru a světových observatoří**
Zámeček 456/30, Nový Hradec Králové
- **Obří akvárium, Podvodní skleněný tunel, deštný prales, ,,,** www.obriakvarium.cz
- **ve čtvrtek od 13.30 krmení ryb potápěčem**
Envi dům, Baarova ul. 1663/10, Hradec Králové
- **Muzeum panenek –** www.panenkarium.cz , Staré město, Úzká 210, Hradec Králové
- **Jiráskovy sady**, soutok řeky Labe a Orlice
- přímo v Jiráskových sadech naleznete Lidový kostelík sv. Mikuláše (zajímavá dřevěná stavba)

Obecné podmínky soutěže

- ✓ soutěže se může zúčastnit kterýkoli občan ČR, soutěže se mohou zúčastnit i zahraniční kolegové
- ✓ pokud soutěžícímu nebude v době konání 15 let, je třeba mít s sebou písemný souhlas rodičů
- ✓ fotografie pořízené pořadatelem, zachycující průběh soutěže a hotové výrobky, mohou být využity bez souhlasu účastníků v tisku, příp. na propagaci dalších ročníků
- ✓ oficiální fotografie z akce mohou být využity dalšími osobami pouze po souhlasu pořadatele nebo spolupořadatele
- ✓ pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji
- ✓ s osobními údaji soutěžících bude nakládáno dle předpisů GDPR

ORGANIZÁTOŘI, KONTAKTY

Bližší informace:

Organizace celé akce:

Ing. Helena Urbanová, tel.č. +420 605286483

e-mail: gastrohradec@seznam.cz,

Přihlášky do soutěže, zpracování dat:

Mgr. Otto Urban, Ing. Daniel Marek, tel.č. +420 605286483

e-mail: gastrohradec@seznam.cz,

Vystavení faktur, kontrola plateb, potvrzení o platbách:

Sekretariát AKC ČR

Romana Vodičková, tel.č. +420 775657217, 274812324, e-mail: tajemnice@akc.cz

Odborný garant soutěže Carving - vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu

Luděk Procházka, tel.č. +420 777241424 večer

e-mail: info@carving-studio.eu

Odborný garant soutěže „Cukrář umělec“

Eliška Dernerová, tel.č. +420 602585214

e-mail: akcbrno2015@atlas.cz

Veletrh firem – výstavní a prodejní stánky:

František Rybka – předseda pobočky Východní Čechy AKC ČR, tel.č. 603968474

e-mail: fruo@seznam.cz

Styk s médii – televize, rozhlas, časopisy, deníky:

František Croitor, tel. č.: +420 604479520, e-mail: f.croitor@centrum.cz

Jaroslav Runštuk, tel.č.: +420 603842229, e-mail: setpus@seznam.cz

Hromadné objednávky vstupenek:

e-mail: gastrohradec@seznam.cz - do předmětu uveďte „vstupenky“

Objednávky stravenek:

e-mail: gastrohradec@seznam.cz - do předmětu uveďte „stravenky“

Spolupořádající školy – organizačně zajišťují jednotlivé soutěže

