

Óbudai Egyetem Főzőverseny

2026. május 22.

Versenykiírás

Főzőverseny étele: lecsó

1. A verseny leírása

Az Óbudai Egyetem Főzőversenye alkalom arra, hogy a munkavállalók és a hallgatók egy kötetlen, jó hangulatú program keretében találkozzanak. A közös főzés nemcsak a versengésről szól, hanem arról is, hogy a résztvevők jobban megismerjék egymást, beszélgessenek, új kapcsolatokat építsenek, és együtt töltsenek el egy kellemes napot. A rendezvény célja, hogy egy kis gasztronómiai élményt vigyen az egyetemi életbe, és tovább erősítse az egyetemi közösséget.

2. Verseny helye és ideje

Helyszín: Óbudai Egyetem – Központi épület udvara (szoborpark)

Cím: 1034 Budapest, Bécsi út 96/B

Dátum: 2026. május 22. péntek, 8:00-16:00

3. Programterv

- 8:00-8:30 csapatok érkezése, sátor elfoglalása
- 8:30-12:00 étel elkészítése
- 12:00-13:30 ebéd és zsűrizés
- 14:00 eredményhirdetés
- 14:30-16:00 kötetlen program

4. Nevezési feltételek

A versenyre az Óbudai Egyetem munkavállalói és hallgatói nevezhetnek (minimum 5 fős csapatok jelentkezését várjuk).

- A részvétel ingyenes, de előzetes regisztrációhoz kötött
- Nevezni az alábbi linken lévő űrlapon lehet: www.oenonprofit.hu/fozoverseny
- Nevezési határidő: 2026. május 8.

Csapatok maximális száma: **25 csapat**, túljelentkezés esetén a nevezési sorrend a döntő.

5. Verseny lebonyolítása

A verseny során lecsót kell főzni.

Szervezőség biztosítja

- zöldségek
 - o 5 - 8 fő esetén 2 kg paprika, 1,5 kg paradicsom, 0,7 kg hagyma
 - o 9 - 12 fő esetén 3,5 kg paprika, 2,5 kg paradicsom, 1,2 kg hagyma
 - o 13 főtől 5 kg paprika, 3,5 kg paradicsom, 1,8 kg hagyma
- bográcsot (14/22 l), állványt, gázszámolyt, gázpalackot,
- fakanalat és merőkanalat,
- egy garnitúra sörpádot (6-8 férőhelyes),
- zsúrizáshez szükséges tányérot
- csapatonként 5 db főzőkötényt

Szervezőség nem biztosítja

- étkezéshez szükséges tányérokat, evőeszközöket,
- kést, vágódeszkát, szalvétát,
- a maradék ételhez éthordókat.

A büfésátorban ital és snack várja a résztvevőket bankkártyás és készpénzes fizetési lehetőséggel. Az eseményen tombolát is szervezünk, melynek teljes befolyt összegét az Óbudai Egyetem Bölcsőde játszótér fejlesztésére fordítjuk.

6. Verseny értékelése, díjazása

Az értékelést 3 főből álló zsűri végzi, a zsűri döntése végleges, fellebbezésnek helye nincs.

Legfontosabb szempontok:

Gasztronómiai esszencia (kétszeres súlyozással) összesen 2*30=60 pont:

- 1-10 pont - étel íze,
- 1-10 pont - színe,
- 1-10 pont - állaga,

Élmény és hangulat összesen 30 pont:

- 1-10 pont - főzés folyamata / csapatmunka megvalósulása,
- 1-10 pont - a csapat megjelenése és a főzőhely hangulata,
- 1-10 pont - egyediség/hagyománytisztelet

Végső pontszám meghatározása (max 90 pont):

$$\text{Végső pontszám} = \sum \text{Gasztronómia esszencia} * 2 + \sum \text{Élmény és hangulat} * 1$$

Eredményhirdetés a versenyt követően a helyszínen, várhatóan 14:00-kor.

Az értékeléshez szükséges 1 adag ételt 12:00 órától kell a főzés helyszínén az odalátogató zsűritagok rendelkezésére bocsátani. A zsúrizáshez szükséges tányérokat a szervezők biztosítják.

A résztvevő csapatoknak emléklapot állítunk ki, továbbá az 1-3. helyezett csapatok ajándéka oklevél és kupa.

7. Fontos tudnivalók

A résztvevő csapatok saját felelősségükre vesznek részt a versenyen. A rendezvényen bekövetkezett balesetekért a szervezők felelősséget nem vállalnak. A versenyen résztvevők kötelesek betartani az ingatlanra és a rendezvényre vonatkozó házirendet, az alapvető balesetvédelmi és tűzvédelmi előírásokat, illetve az ételhygiéniai rendszabályokat!

A csapatok a rendezvény területén gondatlanságból okozott károkért felelősséggel tartoznak.

A jelentkezés megküldésével a csapattagok tudomásul veszik, hogy:

- adataikat a szervezőbizottság rendelkezésére bocsátják,
- a versenyen csak és kizárólag saját felelősségükre vesznek részt,
- betartják az ide vonatkozó általános és szokásos sportszerűségi, valamint balesetvédelmi szabályokat,
- elfogadják, ha a rendezők bármely biztonsági okból nem engedik a versenyen való részvételüket,
- a csapat viseli a verseny során bekövetkező általuk okozott károkat,
- a munkák során be kell tartani az alapvető higiéniai feltételeket,
- a keletkezett hulladékot az arra átadott zsákban kell tárolni,
- a versenyzők elfogadják az Óbudai Egyetem és az esemény házirendjét,
- a versenyszabályok betartását a szervezők folyamatosan ellenőrzik.

Letölthető anyagok:

<https://oenonprofit.hu/fozoverseny>

- Versenykiírás
- Jelentkezési űrlap
- Házirend
- Adatvédelmi tájékoztató

A rendezvényre vonatkozó egyedi igényekkel, kérdésekkel kapcsolatban az alábbi e-mail címen kérhető tájékoztatás:

Béda Bálint

Rendezvényszervező

Óbudai Egyetem Nonprofit Kft.

beda.balint@nonprofit.uni-obuda.hu