

niť sa púťavých workshopov, ktoré podnietili nové nápady pre ich podnikanie alebo kariéru a rozšíriť si sieť kontaktov na oficiálnych podujatiach s najväčšou kulinárskou organizáciou sveta.

PASTVA • VÁŠEŇ • TANIER

Worldchefs Congress & Expo je navrhnutý tak, aby spojil šéfkuchárov, pedagógov a profesionálov v oblasti pohostinstva z takmer 100 krajín na tri dni učenia, vytvárania sietí a globálnej kulinárskej výmeny. Tohtoročná téma „Pastva, vášeň, tanier“ oslavovala cestu jedla od jeho pôvodu až po konečné jedlo a to, ako nás všetkých spája – od farmy až po stôl, naprieč hranicami a kultúrami.

Program rokovania sa venoval tejto téme prostredníctvom hlavných rečníkov – vrátane michelinského oceneného Marca Pierra Whitea, Toma Phillipsa a Sian Wyn Owen – networkingových podujatí, finále Global Chefs Challenge a medzinárodnej obchodnej výstavy.

Okrem púťavých prezentácií rečníkov program zahŕňal aj kulinárske ukážky od hostí, vrátane michelinského oceneného One Hywel Jonesa, Dilmah Tea, cukrára Pierra Abi Haylu a experta na udržateľnosť Colina Wheelera-Jamesa.

V CENTRE ZÁUJMU – UDRŽATEĽNOSŤ

Ako červená niť sa celým programom tiahla Udržateľnosť so špecializovanými sekciami zameranými na ochranu planéty a podporu ľudí stojacich za týmito odvetvami. Účastníci sa dozvedeli najnovšie informácie o programoch Worldchefs, zameraných na udržateľnosť, vrátane iniciatív Feed the Planet a projektu FoodChoices4LIFE spolufinancovaného EÚ, s možnosťami získania podrobnejších informácií dozvedieť sa viac a zapojiť sa.

V rámci misie Worldchefs posilniť postavenie ďalšej generácie lídrov v tomto odvetví bol program Kongresu 2026 premyslene vytvorený tak, aby poskytoval transformačné zážitky kuchárom vo všetkých fázach ich kariéry a zároveň poskytoval špeciálne príležitosti mladým kuchárom.

PODPORA MLADÝCH KUCHÁROV

Počas podujatia v máji 2026 Výbor pre globálny rozvoj mladých kuchárov Worldchefs predstavil novú sadu mentorských nástrojov pre mladých kuchárov, ktorá bola vyvinutá s cieľom poskytnúť štruktúrované poradenstvo kulinárskym združeniam, aby mohli lepšie poskytovať zdroje mladým kuchárom na celom svete.

Fórum mladých kuchárov Billa Gallaghery poskytlo exkluzívne stretnutie pre mladých kuchárov. Mladí delegáti mali úplný prístup k programu Kongresu a výstavy, ako aj k prispôbeným stretnutiam a výletom, vrátane výletu na trh v Newporte, hľadania potraviny a exkluzívnej večere v Tiny Rebel.

Mladým kuchárom, boli určené osobné stretnutia s niektorými z hlavných hviezd podujatia, čo mladým kuchárom poskytlo pozoruhodný prístup k popredným osobnostiam, ktoré im pomôžu formovať ich kariéru. Súčasťou jedinečného programu



S prezidentom Českej asociácie kuchárov a cukrárov



S viceprezidentom Worldchefs p. Alainom

Young Chefs Forum boli kuchári ocenení Michelinskou hviezdou, vrátane Marca Pierra Whitea, Toma Phillipsa a Sian Wyn Owena.

GLOBAL CHEFS CHALLENGE 2026

Počas podujatia sa konalo aj celosvetové finálové kolo súťaže Global Chefs Challenge 2026, kde sa stretli súťažiaci zastupujúci kvalifikované tímy z rôznych kontinentov sveta. Počas štyroch dní intenzívnej súťaže ich výkony sledovala prísna hodnotiacia komisia. Tímy, ktoré sa do finále kvalifikovali

v kontinentálnych finálových kolách súťaže, predviedli majstrovstvo v kulinárskom umení. Aj SZKC malo svoje železko v ohni v podobe súťažného tímu šéfkuchára Andreja Rotha s asistentom Alexom Beérom. Hodnotiacia komisia udelila 4 zlaté, 4 strieborné a 7 bronzových ocenení. Náš tím v konkurencii 15 súťažných tímov obsadil 12 priečku a umiestnili sa v bronzovom pásme hodnotenia. Účast vo svetovom finálovom kole považujeme za úspech a umiestnenie nášho



Kontinentálny riaditeľ pe Strednú Európu Mike Pansi

tímu je potvrdením konkurencie schopnosti našej národnej kuchyne.

Účast na finančne tak náročnej súťaže sa konala s podporou Ministerstva cestovného ruchu a športu Slovenskej republiky, čo si vysoko vážime a veľmi ďakujeme.

Zástupcovia členských národných asociácií Worldchefs sa opäť na svetovom kongrese zúčastnia v Paríži v roku 2028, keď bude organizácia oslavovať storočnicu založenia.

Ing. Zuzana Dúžeková