



VISIT  
Balaton 365



Think ahead.



BALATON  
SÜTIJE

## BALATON SÜTIJE 2026. - 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, támogató partnerei a Kotányi és a TORK.

**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 (monodesszerteket)** várunk, melyek még nem kaphatóak a vendéglátó egységekben és főként a balatoni régióra jellemző alapanyagokra épülnek. Fontos a fenntarthatósági szemlélet, annak környezeti, gazdasági vagy társadalmi pillére egyaránt, ezért mindhárom kategóriában javasoljuk a lokális beszerzési forrásokat. Kimondottan fontosnak tartjuk, hogy a helyi termelők minőségi alapanyagait használják fel a monodesszertekben.

**A fő kategória nyertes pályaműve lesz a 2026. év hivatalos Balaton sütije.** A nyertes receptet a készítésre jelentkező cukrászdák számára - a meghatározott feltételek szerint - ingyenesen biztosítjuk, akik a nyertes monodesszertet **majd 2026. október 12-től árusíthatják.**

A Balaton sütije 2026. versenykiírásban az alábbi **három kategóriában lehet nevezni:**

### **Balaton sütije 2026. (fő kategória)**

Cukrászdák, éttermek, szállodák, kézműves pékségek felnőtt versenye, az alábbiakban meghatározott feltételek szerint. Ennek a kategóriának a nyertes monodesszertje lesz a 2026. év hivatalos Balaton sütije.

### **Balaton minden mentes sütije 2026.**

Az ételintoleranciával élők számára a „**Balaton minden mentes sütije**” kategóriát is meghirdetjük, ahova olyan monodesszertek nevezését várjuk, melyek nem tartalmaznak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszer használható: 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 fő kategóriában foglaltakkal.

### **Balaton junior sütije 2026.**

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



BALATON  
SÜTIJE

maximális létszáma 3 fő lehet. A nyertes elnyeri a „**A Balaton 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, kéknyelű, 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 (kivéve a minden mentes kategóriában)
- egészségre ártalmas mesterséges adalékanyagokat,
- modell burkolóanyagot.

**A versenymunkák elkészítésének kritériumai:**

- változatos textúrákkal készüljenek,
- a monodesszertek tömege ne legyen több 120 g-nál, díszítéssel együtt maximum 150 g lehet,
- lehet vágott, vagy formában készített monodesszert is,
- bevonatuk lehet glazing, bársonyfűjás, csokoládé vagy akár gyümölcszselé, de az esztétikum mellett óvja is meg a terméket,
- átmérőjük, formájuk a megvásárolható normál monodesszert formák és alátétek 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: 2026. szeptember 18. (péntek) éjfélig**

**Minden versenyző (vállalkozás) kategóriánként maximum 2 monodesszerttel nevezhet, a versenyre összesen maximum 3 monodesszerttel nevezhet.**

Koprodukcióban készült, több versenyző ötlete és összefogása révén született monodesszerttel 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 következő linken elérhető Google Formon várjuk:  
<https://forms.gle/GUmi8s4R9fDQsqyZ9>

A nevezési lap a honlapunkról (<https://visitbalaton365.hu> és [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)) letölthető.

**Az aláírt nevezési lapokat, a nevezett monodesszert fantázianevével ellátott recepteket (grammban megadva), az elkészítés pontos technológiai leírását, valamint a tételes, teljes árkalkulációt (a monodesszert nettó nyersanyag értékével együtt) tartalmazó Excelt és a monodesszerttről készült kész és metszet képeket a fent megadott Google Formon keresztül fel kell tölteni! A dokumentumokat a honlapunkról (<https://visitbalaton365.hu> és [www.cukraszat.net](http://www.cukraszat.net)) van**



lehetőség letölteni. A monodesszertekre vonatkozó Excel táblázatot minden monodesszerthez külön kell kitölteni, majd azt szerkeszthető formában kérjük benyújtani. Kérjük, hogy minden fület - adatlap, recept, kalkuláció - megfelelően töltsenek ki és úgy töltsék fel az Excel fájlt.

Érvényes nevezésnek az tekinthető, ha az aláírt és beszkenelt nevezési lap, az Excel táblázat (adatlap, recept, költségkalkuláció), és a monodesszertekről készült képek is határidőben feltöltésre kerülnek a megadott [Google Formra](#). A határidő után nevezést nem fogadunk el.

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

#### A nevezés lépései:

1. A felhívásban szereplő **dokumentumok letöltése** a [visitbalaton365.hu](http://visitbalaton365.hu) oldalról
2. A **nevezési lap** (Word) kitöltése, kinyomtatása, aláírása, beszkenelése
3. A monodesszertek adatlapját, receptjét és költségkalkulációját tartalmazó **Excel** táblázat kitöltése minden nevezett desszertre vonatkozóan külön-külön. (1 monodesszert esetén 1 db Excel, 2 monodesszert esetén 2 db Excel, stb.)
4. **Fotók** készítése az elkészített monodesszertről
  1. kész állapotban
  2. metszetet mutatva
5. [Google Form](#) kitöltése a kért adatokkal és a következő dokumentumok **feltöltésével**:  
(A feltöltött file-ok nevében szerepeljen a pályázó és a monodesszert neve)
  1. Kitöltött, kinyomtatott, aláírt, beszkenelt nevezési lap
  2. Monodesszertenként kitöltött Excel táblázat szerkeszthető formában
  3. Kész és metszetfotó a monodesszert(ek)ről

#### Értékelés, zsűrizés:

Az értékeléskor a nevezett monodesszertek készítői a szakmai zsűri előtt nem ismertek, a verseny anonim. A verseny továbbra is egykörös, melyre kész monodesszerteket várunk. Minden nevezőnek, pályázonként 12 db monodesszerttel 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 **8 tagú zsűri** elnöke **Erdélyi Balázs** a Magyar Cukrász Ipartestület elnöke. A zsűri tagjai: **Vadócz Jenő** a Promenád Kávéház Balatongyörök főcukrásza; **Kalas Györgyi** gasztro író, **Rábai Roxi** cukrász, gasztroinfluencer; **Jakabfi Dávid** JD Cukrászda és Fagyizó, Nagykanizsa; **Füredi Krisztián** Hisztéria Cukrászda, Tápíószeles; **Andrész Zoltán** Andrész Cukrászda, Biatorbágy; **Szentandrás-Szabó Emese** Suhajda Cukrászda, Budaörs.

**Értékelési szempontok:** íz/ízek harmóniája: 50 pont, állag/textúrák: 25 pont, megjelenés/küllem: 15 pont, fenntarthatóság/alapanyag: 10 pont.

A nevezett versenyzők nevezésükkel elfogadják a szakmai zsűri döntését.

A döntő zsűrizés időpontja: **2026. szeptember 29. (kedd)** Helyszín: **Promenád Kávéház, Balatongyörök**

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 12-től a monodesszertet 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 monodesszert hivatalos kommunikációjával kapcsolatban a VisitBalaton365 Nkft. vezetésével egyeztetni köteles.

A kategóriák **nyertes pályázói** a Szervezőktől **online kommunikációs csomagot és oklevelet kapnak.** Szervezők minden érvényes nevezéssel rendelkező versenyzőnek ünnepélyes keretek között, **2026. október 11-én** vasárnap Badacsonyban a FügeFest rendezvényen oklevelet adnak át.

A **KOTÁNYI** a Balaton süti-jének 200.000 Ft értékű, a mentes és junior nyertesek részére pedig 100.000-100.000 Ft értékű, Kotányi termékekből összeállított csomagot ajánl fel - amelyet a nyertesek kívánságai szerint állítanak össze.

A **TORK** a Balaton süti-jé versenyen 200.000 Ft értékű utalványt ajánl a főkategória nyertes sütemény számára.

A Balaton süti-jé 2025 címet elnyerő **Promenád kávéház** jóvoltából a junior kategória nyertese egy fagyaltkészítő workshopon is részt vehet Vadócz Jenő főcukrásszal.

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

