



## Átadták a 2019-es „Pro Gastronomia” díjakat

Budapest, 2019. március 13. – Átadták az idei „Pro Gastronomia” díjakat a Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karán (BGE KVIK). A Dr. Sándor Dénes által 2018-ban életre hívott díjat a hazai és nemzetközi gasztronómiában kiemelkedő teljesítményt nyújtó személyek kaphatják meg.

Idén Olivier Roellinger - 3 Michelin csillagos séf, az Olivier Roellinger szakácsverseny megálmodója és megvalósítója -, Varga Károly - 22 olimpiai és világbajnoki aranyérem büszke tulajdonosa -, Vomberg Frigyes - food stylist, a Bocuse d’Or csapat coach-a -, valamint Böröcz Zsófia - a BGE KVIK korábbi hallgatója, a RTL Klub Konyhafőnök 2018-as szériájának győztese - érdemelte ki a díjat.

Az Olivier Roellinger nemzetközi szakácsverseny nyitónapján, ünnepélyes keretek között második alkalommal átadott „Pro Gastronomia” díjat Dr. Sándor Dénes, a BGE KVIK Vendéglátás Tanszékének nyugalmazott egyetemi docense a magyar gasztronómia népszerűsítésére, a vendéglátó szakma kiemelkedő személyiségei és ígéretes fiatal képviselői szakmai tevékenységének elismerésére alapította a tavalyi évben.

A díjról

A szakmai díjat évente maximum négy főnek ítélhetik oda. A díjjal párhuzamosan - ifjúsági díjként - átadnak egy Dr. Sándor Dénes által viselt séfkabátot is, a gasztronómia területén kiemelkedő teljesítményt nyújtó, a BGE KVIK-en, illetve jogelőd intézményeiben korábban diplomát szerzett hallgató részére.

A díjazottak személyét az ötletgazda Dr. Sándor Dénes, valamint az általuk kiválasztott, szakmában elismert személy ítéli oda. Ebben az évben az ötletgazda mellett Dr. Lugasi Andrea, a BGE KVIK dékánja, valamint Prof. Dr. Gundel János, a BGE KVIK nyugalmazott főiskolai tanára, professzor emeritus választotta ki az elismerésre méltó személyeket.

A díjazottak 2019-ben:

- Olivier Roellinger, 3 Michelin csillagos chef, a Relais & Chateaux alelnöke, megálmodója és megvalósítója a nevét viselő európai szakácsversenynek
- Varga Károly, 22 olimpiai és világbajnoki aranyérem büszke tulajdonosa, a Kígyósi Csárda Étterem és Panzió szakmai mentora, a kecskeméti 48 Étterem és Bár konyhafőnöke
- Vomberg Frigyes, food stylist, 2014 és 2018 között az európai versenyen 2016-ban első helyezést, a lyoni döntőben 2017-ben negyedik helyezést elért magyar Bocuse d’Or csapat tagja és coach-a
- Ifjúsági díjazott: Böröcz Zsófia, a BGE KVIK korábbi hallgatója, a RTL Klub Konyhafőnök 2018-as szériájának nyertese, gasztromentor, a N’iceroll fagylaltozó tulajdonosa

A díjazottak az emléklakett mellett a Hotel Garzon Plaza, a Bástya Wellness Hotel és a La Perle Noire étterem felajánlásában egy-egy kétszemélyre szóló pihenést, illetve vacsorameghívást kaptak.