



FINAŁ KONKURSU ZŁOTY KARCZOCH 2026

„Złoty karczoch” na gastrotargach Smakki to konkurs kulinarny kuchni roślinnej dla profesjonalnej gastronomii, w którym kucharze, kucharki i szefowie kuchni rywalizują, przygotowując dania według określonych zasad z rygorystycznymi kryteriami. Ocenia ich 8 osobowe jury złożone z ekspertów. Celem konkursu „Złoty karczoch” jest nie tylko wygrana, ale także rozwój, networking i prestiż. Tegoroczna edycja była niezwykle mocna.



FINAŁ KONKURSU KUCHNI WEGE DLA PROFESJONALISTÓW ZŁOTY KARCZOCH 2026

„Złoty karczoch” na gastrotargach Smakki to konkurs kulinarny kuchni roślinnej dla profesjonalnej gastronomii, w którym kucharze, kucharki i szefowie kuchni rywalizują, przygotowując dania według określonych zasad z rygorystycznymi kryteriami. Ocenia ich 8 osobowe jury złożone z ekspertów. Celem konkursu „Złoty karczoch” jest nie tylko wygrana, ale także rozwój, networking i prestiż. Tegoroczna edycja była niezwykle mocna. Kuchnia roślinna to nie moda, ale strategiczna odpowiedź na oczekiwania rynku – łącząca ekologię, ekologię i ewolucję smaku. Restauracje, które ją ignorują, tracą klientów i pieniądze. Te, które robią ją dobrze, zyskują lojalność, wyróżniają się i często osiągają wyższe marże.

TEMAT KONKURSU TO: ZIEMIANKI I ZIOŁA

Już po raz trzeci odbył się konkurs kuchni roślinnej dla profesjonalistów „Złoty karczoch”. Tym razem wystartowało 14 uczestników z najlepszych polskich restauracji i hoteli. Tematem przewodnim tegorocznej edycji były „ziemniaki i zioła”. To dzięki sponsorom głównym MK Agro oraz Baziółka uczestnicy mogli wygrać tak cenne nagrody, 2 rowery elektryczne o wartości 8000 i 5000 zł, Thermomix oraz 6 voucherów pobytowych dla 2 osób w luksusowych hotelach. Tak szeroki temat, jak ziemniaki zioła dawała kucharzom ogromne pole do popisu. Na stoły jury trafiły ziemniaki oraz zioła na słono, a nawet na słodko. Jak przystało na kuchnię roślinną potrawy były zbilansowane, nie zabrakło w nich warzyw strączkowych, kasz oraz sezonowych dodatków. I choć walka była zaciekła wygrali najlepsi. Oto finałowe wyniki:

ZWYCIĘZCY KONKURSU ZŁOTY KARCZOCH 2026 1. Sebastian Szostak, Restauracja

- V4, Hotel Maloves, Władysławowo
2. Jakub Triebs, Hotel Santa Natura, Nowa Wieś Wiskitki
3. Mirosław Jadach, szef kuchni, Jelenia Góra
4. Piotr Wasielewski, Sodexo Polska
5. Maksym Szmargowski, Fennger, Warszawa
6. Arkadiusz Kulczyński, Rusałka Widok ze smakiem, Poznań

KONKURS KUCHNI ROŚLINNEJ, CZYLI WEGAŃSKIEJ
Jury konkursu „Złoty karczoch 2026” kładło szczególny nacisk na kreatywność i technikę. Bez mięsa i nabiału kucharze i kucharki musieli polegać na technikach takich jak fermentacja, wędzenie, sous-vide warzyw czy tworzenie emulsji z aquafaby. Uczestnicy poradzi sobie wyśmienicie. A zostali uwiecznieni na zdjęciach Bartka Janiczka Rekografia. Oto pełna lista uczestników konkursu na kuchnię wegańską dla kucharzy



i kucharz, „Złoty karczoch 2026”:

I tura, start: godzina 10.20-11.20

- Paulina Michalak, The Brunchery, Warszawa
- Jakub Triebs, Hotel Santa Natura, Nowa Wieś Wiskitki
- Maksym Szmargowski, Fennger
- Dominik Jadeszko, Hampton by Hilton Gdańsk

II tura, start: godzina 11.40-12.40

- Anna Szpura, Pracownia KulinArt, Stara Kornica
- Sebastian Szostak, Restauracja V4, Hotel Maloves, Władysławowo
- Piotr Wasielewski, Sodexo
- Kamil Tomczak, Belle Epoque, Kalisz

III tura, start: godzina 13.00-14.00

- Miłosz Klepczyński, Pauza Food and Chill, Wąbrzeźno
- Arkadiusz Kulczyński, Rusaika Widok

ze smakiem, Poznań

- Arkadiusz Dziakowski, Zdrowy ferment

IV tura, start: godzina 14.20-15.20

- Maria Pryvalova, Pod Papugami, Wrocław
- Mirosław Jadach, Szef kuchni, Jeleń Góra
- Kamil Bojarczuk, Gusto, Hotel Tremonti Karpacz

NOWE TRENDY I MENU ROŚLINNE

Zwycięskie dania z konkursu „Złoty karczoch” często trafiają potem do stałej oferty zwycięskiej restauracji, odpowiadając na rosnący popyt na dania roślinne. Restauracja promująca roślinne gotowanie buduje markę nowoczesną, prozdrowotną i ekologiczną. Mając tego świadomość do konkursu zgłosiło się kilkudziesięciu

uczestników. Spośród nich komisja wybrała najciekawsze dania kuchni wegańskiej i najbardziej związane z tematem ziemniaków i ziół.

W jury technicznym i degustacyjnym znaleźli się:

- Katarzyna Gubała, wege ambasadora Gastrotargów „Smakki” oraz przewodnicząca jury konkursu
- Małgorzata Figarska, szefowa gastronomii w Hotelu Manor House**** - Pałac Odrowążów*****
- Krzysztof Łoboda, szef kuchni Hotel Przystanek Toruń*** & Restauracja Lokomotywa
- Arkadiusz Chwałek, szef kuchni Zamkowy Młyn*** Krapkowiec
- Michał Fabiszewski, executive chef Sodexo Polska
- Hubert Woźnica, szef kuchni Hotel O3 i Hotel Aramis, Warszawa

- Jakub Reszka, szef kuchni Klub 58, Poznań
- Filip Piotrowski, prezes MK Agro

NAGRODY W KONKURSIE KUCHNI WEGE ZŁOTY KARCZOCH

Nagrody to najczęściej główna motywacja do wzięcia udziału w konkursie kulinarnym, ale nie jedyna. Do wygrania w Złotym karczochu były:

- 2 rowery elektryczne o wartości 8000zł i 5000 zł oraz projektor Samsung o wartości 2000 zł od MK Agro
- Thermomix ufundowany przez markę Baziółka
- 6 voucherów pobytowych na 2 dni dla 2 osób w luksusowych hotelach:
- Hotel Manor House SPA **** - Pałac Odrowążów *****
- Hotel O3 Warszawa
- Hotel Przystanek Toruń*** & Restauracja Lokomotywa
- Hotel Zamkowy Młyn Krapkowiec
- Restauracja Klub58, Poznań
- Hotel Belmonte***** Krynica Zdrój

Upominki dla uczestników: fartuchy kuchenne od Blister Art, vouchery na porcelanę do marki Churchill, książki „Zioła, ziółka i... Baziółka” od marki Baziółka, prezenty od The Vegetarian Butcher (vouchery do sklepów Rituals), prezenty od Sharpi (ostrzałki).

CO UDZIAŁ W KONKURSIE KUCHNI ROŚLINNEJ DAJE KUCHARZOM?

- Rozwój warsztatu: Nauka zastępowania jajek, nabiału czy mięsa – te umiejętności są dziś bardzo cenione nawet w tradycyjnych kuchniach.
- Prestiż i wyróżnienie: Nawet samo znalezienie się w finale to mocny wpis do CV. Zwycięstwo może otworzyć drzwi do lepszej restauracji lub roli konsultanta.
- Praca pod presją czasu: Konkurs to doskonały trening zarządzania sobą i zespołem w stresie.
- Networking: Spotkania z innymi utalentowanymi kucharzami, jurorami, potencjalnymi pracodawcami czy

sponsorami. W branży często liczą się właśnie takie znajomości.

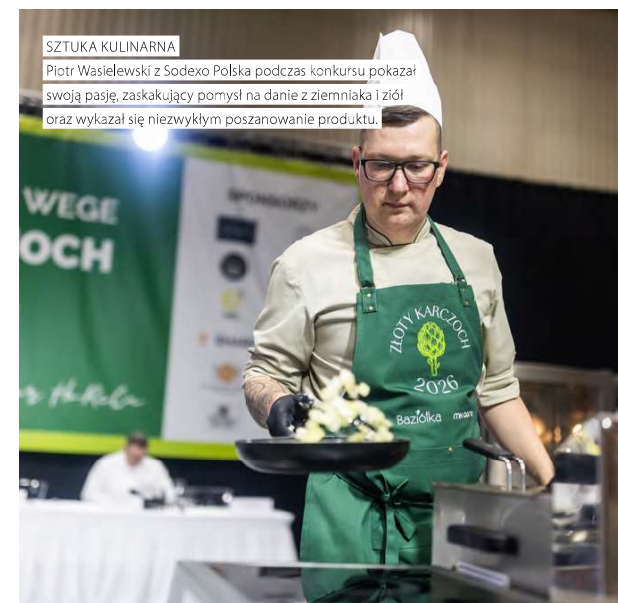
- Wzmocnienie marki osobistej: Możesz zostać ekspertem od kuchni roślinnej, co w dobie wzrostu znaczenia diety planetarnej to duża przewaga rynkowa.
- Satysfakcja i inspiracja: Świeże spojrzenie na warzywa i odkrycie, że mogą być główną gwiazdą dania, daje ogromną radość i motywację do dalszej pracy.

SKĄD POMYSŁ NA KONKURS KUCHNI ROŚLINNEJ „ZŁOTY KARCZOCH”?

Kuchnia roślinna przestała być niszowym trendem i stała się jednym z filarów nowoczesnej gastronomii. Wynika to z kilku kluczowych czynników, które wpływają zarówno na biznes, jak i na sztukę kulinarną: Rosnący popyt gości i zyski restauracji. Już nie tylko weganie i wegetarianie wybierają dania roślinne. Coraz więcej mięsożerców świadomie ogranicza

mięso z powodów zdrowotnych lub ekologicznych. Oferowanie przemysłowej, smacznej kuchni roślinnej to sposób na przyciągnięcie dużej, różnorodnej grupy klientów i zwiększenie średniego rachunku.

Mięso, zwłaszcza wołowina, podlega dużym wahaniom cen. Warzywa, strączki, zboża i grzyby są generalnie tańsze i bardziej przewidywalne kosztowo. Dla restauracji oznacza to wyższe marże i mniejsze ryzyko finansowe. Dodatkowo, dania roślinne często mają dłuższy termin przydatności (np. paszety z soczewicy, fermentowane sosy). Produkcja mięsa generuje ogromną emisję CO₂, zużywa dużo wody i ziemi. Restauracje, które aktywnie promują dania roślinne, budują wizerunek odpowiedzialny ekologicznie. To dziś ważny argument dla klientów – zwłaszcza z pokolenia Z i millenialsów – którzy chętniej wybierają miejsca zgodne z ich wartościami.



SZTUKA KULINARNA

Piotr Wasielewski z Sodexo Polska podczas konkursu pokazał swoją pasję, zaskakujący pomysł na danie z ziemniaka i ziół oraz wykazał się niezwykłym poszanowaniem produktu.