



(10) ► Takmičenje je pratila internacionalna sudijska ekipa od pet članova sa licencom WACS-a: Wynand Vogel (Holandija) - šef sudijskog tima, Martti Lehtinen (Finska), Armand Steinmetz (Luksemburg), Brian Cotterill (Engleska) i Đorđe Kostić (Srbija i Crna Gora), kao i predstavnici kiparske Asocijacije Agapiou Yiannakis - predsednik, Panicos Hadjitofis - potpredsednik i još nekoliko članova iz njihove asocijacije. Svakoga dana takmičili su se studenti kiparskih koledža, kao i pojedinci - seniori koji su se borili u raznim kategorijama, za različita priznanja, među kojima i za titulu "šef godine". Bilo je istinski impresivno gledati ih kako pod budnim okom sudija, prave maštovite, moderne kreacije, radeći brzo, u maniru pravih profesionalaca i veoma, veoma čisto! Svakome ko je bio u prilici da sve ovo posmatra sa strane, bilo je jasno da Kiprani izuzetno mnogo ulažu u svoje mlade kadrove, odnosno da vizionarski ulažu u budućnost svoje zemlje u kojoj danas od turizma ostvaruju veoma visok procenat svog nacionalnog bruto dohotka.



Ove godine po prvi put organizator je uključio u takmičenje i nacionalne timove. Naš tim imao je čast da bude u toj prvoj postavci. Pod stalnim nadzorom dvoje sudija, takmičila su se po dva nacionalna tima u boksovima koje je kompletno opremio mega sponzor Gastrognozije - Electrolux. Za nekih osam sati (tri za predpripremu i pet za spremanje jela!) ekipe su imale zadatak da pripreme 60 porcija od svakog jela koje su gosti Restorana nacija, postavljenog ispred boksova, degustirali po ceni od 25 funti po meniju, uz dodatnih 5 funti za flašu domaćeg vina. Sve što pripreme ekipe proda se i deo tog novca vraća se timovima kao nadoknada za troškove namirnica, što je vrlo fer. Ovo je odličan primer kako takmičenje može da postane vrlo unosan posao.



Govoreći o toj dimenziji takmičenja, gospodin Yiannakis, predsednik kiparske Asocijacije, je istakao da je kada su počeli s takmičenjima 1994. godine njihov budžet bio 10 hiljada, a sada je veći

