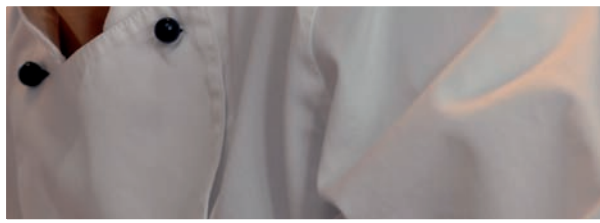


2. SWISS SVG-TROPHY der Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



2. Wettbewerb 2012/13



Das haben Sie längst verdient!

Sehr geehrte Mitarbeitende der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Sie und Ihr Team sind mitverantwortlich, dass in der Schweiz täglich über eine Million Menschen in den Betrieben der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gesund, schmackhaft, abwechslungsreich, schnell und preiswert gepflegt werden. Im Sport würde man Sie als Multitalente unter den Spitzensportlern feiern!

Ihre Leistung verdient endlich grosse öffentliche Anerkennung! Wir freuen uns, dass wir Ihnen - unterstützt durch Pistor und den Schweizer Kochverband - mit der «SWISS SVG-TROPHY» nicht nur einen spannenden Wettbewerb, sondern auch eine medienwirksame Plattform bieten



können, damit Ihr grosses Können die verdiente Anerkennung und Aufmerksamkeit erhalten.

Melden Sie sich jetzt zur 2. «SWISS SVG-TROPHY» an! Zu gewinnen gibt's mehr als «nur» die Ehre!

Thomas Loew
Präsident SVG
Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



Co-Sponsoren:



Zeigen Sie Ihr Können! Mitmachen lohnt sich auch für Sie!

Die «SWISS SVG-TROPHY» richtet sich an sämtliche Betriebe der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie.

Die Aufgabe besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Arbeit. Den unterschiedlichen Betriebskonzepten und -aufgaben wird dabei Rechnung getragen.

Nach Bewertung der schriftlichen Arbeiten nehmen die von der Fachjury nominierten Finalteilnehmer an der praktischen Aufgabe teil. Als Dreier-Team – alles Fachleute aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie – stellen Sie

80 Portionen	Vorspeise
80 Portionen	Hauptgerichte
80 Portionen	Süss-Speise

her. Der praktische Wettbewerbs-Teil findet in Ihrem Betrieb statt. Dabei werden der schriftliche Teil, das praktische Arbeiten und der Service der Speisen bewertet.

Das Sieger-Team der 2. «SWISS SVG-TROPHY» darf als offizieller Vertreter des Schweizer Kochverbandes an der Weltmeisterschaft in Luxemburg im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teilnehmen.

Machen Sie mit, wenn in der Branche was läuft! Alle weiteren Informationen und die Wettbewerbsbedingungen finden Sie auf: «www.svg-trophy.ch».

Wir stehen für eine erfolgreiche «SWISS SVG-TROPHY»

Eine Partnerschaft, die es bringt! Gemeinsam setzen wir uns für die Förderung der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ein.

Mit der «SWISS SVG-TROPHY» bieten wir Ihnen einen Wettbewerb, welcher die spezifischen Gegebenheiten der Branche berücksichtigt.

SVG, Pistor, Kochverband
Gemeinsam wünschen wir Ihnen viel Erfolg!

Wettbewerbsbeschreibung

1. Teilnahmeberechtigung

Die «SWISS SVG-TROPHY» ist ein Teamwettbewerb und für alle Berufsleute offen, die in einem Betrieb der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz tätig sind.

Ein Team besteht aus drei Fachpersonen (Küchenchefin/-chef, Köchin/Koch, Patissier), welches sich wie folgt zusammensetzt:

- ein Teamchef
- zwei Teammitglieder

Teams können aus Berufsleuten verschiedener Betriebe der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gebildet werden.

Pro Team ist höchstens ein Lernender (im 3. Lehrjahr) zugelassen.

2. Wettbewerbsanforderungen

Erwartet werden an der «SWISS SVG-TROPHY» Wettbewerbsbeiträge, die dazu beitragen, die Gemeinschafts-Verpflegung für den Gast noch attraktiver und erlebnisreicher zu gestalten.

Der Wettbewerb besteht aus:

- einer schriftlichen Arbeit
- einer praktischen Arbeit

Die Aufgabe besteht aus der Herstellung eines Drei-Gang-Menüs für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit:

- einer kalten und warmen Vorspeise, mit dem Hauptbestandteil Spargeln, dazu Gemüse sowie passende Sauce
- einem Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Garmethoden «Schmoren» und «Dünsten», dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse
- einer kalten und warmen Süss-Speise mit den Hauptbestandteilen Kokosnuss, Schokolade und Früchten

Die Rezepturen sind für 80 Personen, als Tellergericht berechnet, abzugeben. Der Warenaufwand für das ganze Menü beträgt max. CHF 10.00 pro Person. Diese Kosten dürfen nicht überschritten werden.

Praxistauglichkeit und die Umsetzung moderner, ernährungsphysiologischer Aspekte sind zu berücksichtigen.

Der vorgeschriebene Essensanteil (pfannenfertig) darf gesamthaft für alle drei Gänge nicht unter 580 g und nicht über 680 g liegen. Diese Mengenangaben dürfen weder unterschritten noch überschritten werden.

3. Bewerbung und schriftliche Arbeit

Die Teams bewerben sich schriftlich mit Menü inklusive Kalkulation und Rezepturen bis zum 15. November 2012.

2. Wettbewerb 2012/13

Eine unabhängige Jury wählt aus allen vollständig eingereichten Bewerbungen die sechs besten Teams aus, die zum praktischen Finale eingeladen werden.

Die Bewerbung muss enthalten:

- die schriftliche Anmeldung auf dem offiziellen Anmeldeformular (erhältlich auf «www.svg-trophy.ch») mit den Angaben zu den Teammitgliedern und zu deren beruflicher Laufbahn inkl. aktueller beruflicher Funktion
- die schriftliche Wettbewerbsarbeit bestehend aus:
 - dem Menüvorschlag
 - Zubereitung und Präsentation der Gerichte
 - Fotos des Menüs bzw. der drei Gänge
 - Kalkulation
 - genauen Mengenangaben

Jedes Team ist berechtigt mehrere Vorschläge einzureichen. Es kann aber nur mit einer kompletten, den Spezifikationen entsprechenden Arbeit gemäss Entscheid der Fachjury zur Finalrunde zugelassen werden.

Jede Wettbewerbsarbeit muss den gestellten Anforderungen entsprechen.

Das eingereichte Wettbewerbsdossier ist für das Finalkochen verbindlich und darf nicht mehr abgeändert werden.

Von der Fachjury als unvollständig befundene Arbeiten werden mit einem entsprechenden Hinweis sofort zurückgesandt. Es besteht kein Anspruch auf eine Teilnahmeurkunde.

Die Bewertung der schriftlichen Arbeiten erfolgt im Laufe des Monats Dezember 2012. Der Entscheid der Fachjury wird den Teams anschliessend schriftlich mitgeteilt. Die für die praktische Arbeit qualifizierten Teams erhalten eine Voranzeige. Den übrigen Teams werden die Teilnahmeurkunden nach der Preisverleihung (Frühling 2013) zugestellt.

Mit der Beteiligung am Wettbewerb gestatten die teilnehmenden Teams den für die Wettbewerbsdurchführung verantwortlichen drei Partnern die kostenlose Nutzung der erarbeiteten Rezepturen sowie etwaige Fotoaufnahmen für eine weitere Verwendung, z.B. im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

Einsendetermin Bewerbung und schriftliche Arbeit

Die Bewerbungen sind mit der schriftlichen Arbeit bis spätestens 15. November 2012 zu senden an:

Schweizer Kochverband
 «SWISS SVG-TROPHY» 2013
 Postfach
 CH-6002 Luzern



Medienpartner:

HOTELLERIE™
 GASTRONOMIE VERLAG

Salt & Pfeffer

Der Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

4. Preise, Preisverleihung

Entsprechend der durch die Fachjury vorgenommenen Bewertung werden folgende Preise und Auszeichnungen verliehen:

1. Rang

«SWISS SVG-TROPHY» – Rang 1,
Diplom und CHF 3'000.—

Das Siegerteam nimmt an der Weltmeisterschaft in Luxemburg im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teil.

2. Rang

«SWISS SVG-TROPHY» – Rang 2,
Diplom und CHF 2'000.—

3. Rang

«SWISS SVG-TROPHY» – Rang 3,
Diplom und CHF 1'000.—

Die restlichen Teams werden der alphabetischen Reihenfolge nach aufgeführt. Sie erhalten eine Finalteilnahme-Auszeichnung, einen Barpreis von CHF 600.— und ein Diplom. Die Preisverleihungszeremonie findet im feierlichen Rahmen statt.

Die Namen der Preisgewinner werden in den Fachorganen bekannt gegeben. Die Rezepte der Gewinner gehen in den Besitz der drei für die Wettbewerbsdurchführung verantwortlichen Partner über und können durch diese publizistisch verwendet werden.

Die Teams, welche eine komplette Arbeit eingereicht, aber den Final nicht erreicht haben, erhalten eine Teilnahme-Urkunde.

5. Vergütungen

Für die Teilnahme am schriftlichen Wettbewerb besteht kein Anspruch auf irgendwelche Vergütungen.

Den Finalteilnehmern sind mit den Preisgeldern folgende Vergütungen abgedeckt:

- die Reisespesen
- evt. Übernachtungsspesen zur Preisverleihung

Der Einsatz am Finaltag wird mit CHF 1'200.— je Team extra entschädigt.

6. Weitere Bestimmungen

Ausser der Mitteilung an die Finalteilnehmer und über unvollständig eingereichten Bewerbungsunterlagen wird über diesen Wettbewerb keine Korrespondenz geführt. Die Bewertung der Arbeiten durch die Fachjury ist endgültig.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Zofingen, Rothenburg, Luzern, im
November 2011

Die Sieger von 2011

Ein Gewinn für die Branche

1. Rang

Marcel Müller
Adrian Junker
Walter Christen

Inselspital
Freiburgstrasse
3010 Bern

2. Rang

Fridli Riegg
Eric Hug
Barbara Stucki

Alters & Pflegeheim Letz
Letz
8752 Näfels

3. Rang

Clemens Daniel
Marlis Brunner
Janina Freiermuth

Alterszentrum Hofmatt
Hofmatt 1
6353 Weggis

4. Rang

Christian Ecœur
Thomas Schilling
Andreas Rast

Compass Group
Schweiz AG
Oberfeldstr. 14
8301 Kloten

Marc Boesch
Sandro Frei
Janine Schiess

Heinrichsbad
Stiftung Altersbetreuung
Kasernenstr. 91
9100 Herisau

Daniel Reust
Edis Durasevic
Daniel Schreiber

Tertianum AG
Carl-Spittelerstrasse 70
8053 Zürich



Der Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



Thomas Schilling, Christian Eœur und Andreas Rast



Daniel Schreiber, Daniel Reust und Edis Durasevic



Marc Boesch, Janine Schiess und Sandro Frei



Janina Freiermuth, Clemens Daniel und Marlis Brunner



Eric Hug, Fridli Riegg und Barbara Stucki



Markus Lötscher, CEO Pistor; Marcel Müller; Walter Christen; Adrian Junker; Thomas Loew, Präsident SVG

Detaillierter Wettbewerbsbescrieb

Bewerbung | Bewertung | Finalkochen



Juroren:

Thomas Marti, Adrian Bader (Jurypräsident), Thomas Nussbaumer, Sepp Stalder, Doris Vögeli (stv. Präsidentin), Heinz Müller

A| Bewerbung und schriftliche Arbeit

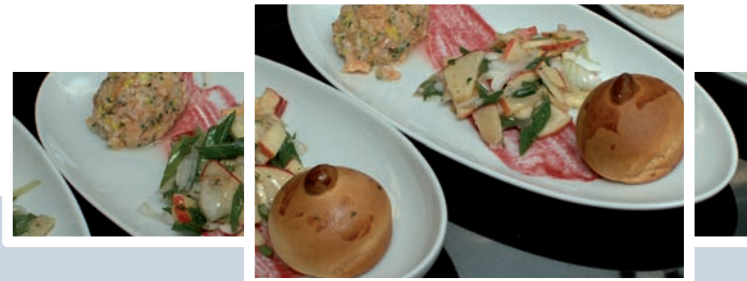
Das vollständige Bewerbungsdossier besteht aus:

- Anmeldeformular
- Menüvorschlag
- Angaben über Zusammensetzung, Zubereitung und Präsentation der drei Gänge inkl. Kalkulation und Rezepturen
- Fotos des Menüs bzw. der drei Gänge

Das komplette Bewerbungsdossier ist bis spätestens 15. November 2012 einzusenden an:

Schweizer Kochverband
«SWISS SVG-TROPHY» 2013
Postfach
CH-6002 Luzern

Mit der Beteiligung am Wettbewerb und dem Einreichen der Bewerbungsdossiers erklären sich die teilnehmenden Teams einverstanden, dass die Rechte an sämtlichen Rezepten, Bild- und Tonaufnahmen dem SVG, der Pistor und dem Kochverband für publizistische Zwecke kostenlos zur Verfügung und freien Nutzung überlassen werden.



Co-sponsors:

B| Bewertung der schriftlichen Arbeit

Die Bewertung der eingereichten Arbeiten erfolgt durch die Fachjury des Schweizerischen Kochverbandes nach internationalen Punktebewertungen und nach folgenden Kriterien:

Aufteilung der Punkte für die schriftliche Arbeit

• Gesamteindruck, Kreativität, Menüzusammenstellung, Foto	max. 20 Punkte
• Rezeptierung in nachvollziehbarer Beschreibung	max. 10 Punkte
• Warenaufwand/Essensanteil	max. 10 Punkte
• Kalkulation, ernährungsphysiologische Grundsätze	max. 10 Punkte
Total	max. 50 Punkte

Jeder der 3 Gänge wird mit max. 100 Punkten bewertet. Die effektive Endpunktzahl für die praktische Arbeit entspricht dem Punktedurchschnitt, d.h. Totalpunkte der 3 Gänge geteilt durch drei.

Finalrunde

Zu diesem Wettbewerbskochen (praktische Arbeit) können max. 6 Teams zugelassen werden.

C | Praktische Arbeit | Final

Die aufgrund der schriftlichen Arbeit qualifizierten/nominierten Teams werden im Frühjahr 2013 (März) aufgefordert, das durch die Fachjury bezeichnete Menü anlässlich eines praktischen Wettbewerbes im eigenen Betrieb herzustellen. Dabei muss das komplette Menu durch das Team allein - ohne fremde Hilfe - in der dafür

vorgesehenen Zeit von ca. 4 Stunden (inkl. Mise en place) zubereitet und der Fachjury im eigenen Betrieb präsentiert werden. Die nominierten Teams erhalten rechtzeitig - anlässlich eines Meetings (Januar 2013) bei Pistor – zusätzliche Informationen über den genauen Ablauf.

Anlässlich des Finals sind herzustellen:

80	Portionen der Vorspeise
80	Portionen des Hauptgerichtes
80	Portionen der Süss-Speise

Ort: In der Küche des jeweiligen Teams

Möglicher zeitlicher Ablauf des Finals:

07.15 Uhr	Begrüssung durch die Fachjury
07.30 Uhr	Kontrolle der Lebensmittel und Waren durch die Fachjury
08.00 Uhr	Wettbewerbsbeginn
08.00 bis 12.00 Uhr	Vor- und Zubereitung
12.00 Uhr	Beginn Essensausgabe (Service)
ca. 14.30 Uhr	Verabschiedung der Fachjury

Mise en place / Vorbereitung

Zur Mise en place müssen die Nahrungsmittel gemäss Rezepturen roh und ungegart bereitgestellt werden. Grundfonds können vorbereitet werden.

Service

Für den Service der praktischen Arbeit gilt: Selfservice im Restaurant oder den jeweiligen Service-Arten des Hauses angepasst.

Hinweise zur Vorbereitung je nach Lebensmittel:

- Gemüse/Pilze geputzt, aber nicht zerkleinert oder tourniert
- Obst/Salate geputzt, aber nicht zerkleinert oder tourniert
- Kartoffeln geschält, aber nicht zerkleinert
- Zwiebeln geschält, aber nicht zerkleinert
- Grundfonds geschmacksneutral, nicht reduziert
- Meeresfrüchte ausgelöst (ohne Panzer, Karkasse)
- Geflügel ausgelöst, pariert
- gebackener Biskuit für das Dessert
- Grundteige geschmacksneutral
- Grundrezepte dürfen abgewogen sein

Bis 80% fertig bereitgestellt werden dürfen:

- Fische, geschuppt oder filetiert
- Fleisch, ausgelöst, pariert
- Dekor- oder Schokoladengarnituren der Patisserie

Die restlichen 20% müssen in der Küche vor Ort hergestellt werden, damit die Fachjury das handwerkliche Geschick beurteilen kann.

Allfällige fachtechnische Fragen zur praktischen Arbeit sind schriftlich zu richten an: a.bader@vebo.ch

D| Bewertung der praktischen Arbeit

Die Bewertung der praktischen Arbeiten erfolgt nach Richtlinien des Schweizer Kochverbandes. Die unabhängige Jury, die sich aus anerkannten nationalen Fachleuten der Bereiche Gemeinschafts-,

Heim- oder Spitalverpflegung zusammensetzt, bewertet folgende Kriterien:

1) Mise en place (auf die Rezepturen genau abgemessen)	max.	20 Punkte
2) Grundzubereitungsart, Kochtechniken, korrekte fachliche Zubereitung (GHP)	max.	20 Punkte
3) wirtschaftliches Arbeiten, Hygiene, Sauberkeit, Teamarbeit und Organisation	max.	10 Punkte
4) Anrichteweise während dem Service, Präsentation, Kreativität	max.	20 Punkte
5) Degustation, Harmonie und Geschmack	max.	30 Punkte
Total	max.	100 Punkte

Jeder der 3 Gänge wird mit max. 100 Punkten bewertet.

Die effektive Endpunktzahl für die praktische Arbeit entspricht dem Punktedurchschnitt, d.h. Totalpunkte der 3 Gänge geteilt durch drei.

Es werden keine halben Punkte vergeben. Das Ergebnis der Fachjury ist unanfechtbar.

Das punktbeste Team (schriftliche und praktische Arbeit) gewinnt die «SWISS SVG-TROPHY» 2013.

Drei Partner im Dienste der Gemeinschaftsgastronomie



Ein Berufsverband der *Hotels & Gastro*
Une société professionnelle d' *Union*

Wir stehen für eine
erfolgreiche
«SWISS SVG-TROPHY»

Der Schweizer Kochverband will für Berufsleute das Podium schaffen, um zeitgemässe, den modernen Essgewohnheiten entsprechende Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zu präsentieren. Die «SWISS SVG-TROPHY» soll Berufsleute auszeichnen, welche kreative Kochkunst mit Einsatz neuer Techniken, in vernünftigem zeitlichen wie personellem Aufwand umsetzen. Der Kochverband kann so einem seiner Ziele, den Kochberuf zu fördern, bestens nachkommen.



Ein starker
Partner für eine
starke Branche

Nutzen und Bedürfnisse der Mitglieder stehen im Zentrum des Engagements! Networking-Plattformen, branchenspezifische Weiterbildungen und Vertretung von Brancheninteressen gehören deshalb täglich zu den Kernaufgaben des SVG (Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie).

PISTOR

Der Gastro-
Marken-Lieferant für die
Gemeinschafts-Gastronomie

Sie erbringen täglich Spitzenleistungen um Ihre Kunden zu verwöhnen - wir unterstützen Sie dabei mit unseren Dienstleistungen.

Die «SWISS SVG-TROPHY» fördert die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie positiv, deshalb engagieren wir uns stark für diesen Event.

SWISS SVG-TROPHY



PISTOR



CO-Sponsoren:



Medienpartner:



Kontakt:

SVG Geschäftsstelle | Marktgasse 10 | 4800 Zofingen
Tel. 062 745 00 04 | info@svg.ch | www.svg-trophy.ch