

Datum: 11.05.2015

Basler Zeitung



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 53'498
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 13
Fläche: 3'688 mm²

Universitätsspital-Köche gewinnen Silber

Basel. Ein Team aus der Küche des Universitätsspitals Basel hat an der Swiss SVG-Trophy im Verkehrshaus Luzern den zweiten Platz geholt. Die Pâtissière Claudia Vock, der Koch Christian Fidalgo und der Küchenchef Christian Kech hätten mit ihrer Vor- und Hauptspeise sowie dem Dessert im Final die Jury überzeugen können. Sie erhielten neben der Silbermedaille ein Diplom und ein Preisgeld von 3200 Franken. Wie das Universitätsspital mitteilte, werde die SVG-Trophy vom Schweizer Verband der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) organisiert.

Datum: 10.05.2015



Online-Ausgabe

fricktal.info
4332 Stein AG
062/ 866 60 00
www.fricktal.info

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948

Überregionales

Silbermedaille für Kochteam des Universitätsspitals Basel

Details

Veröffentlicht: 10. Mai 2015



(pd) Hervorragender zweiter Platz für das Kochteam des Universitätsspitals Basel an der Swiss SVG-Trophy.

Der Teamwettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie honoriert die hohen Leistungen dieser Branche, die in der Schweiz täglich über eine Million Menschen verpflegt. An der Siegerehrung am Freitag im Verkehrshaus in Luzern wurde die erstmalige Teilnahme eines Teams des Universitätsspitals Basel an einem Kochwettbewerb gleich mit einer Silbermedaille belohnt.

Für die zum dritten Mal durchgeführte SVG-Trophy des Schweizer Verbands der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) hatten sich 15 Dreier-Teams beworben. Davon schafften es sechs Teams in den Final. Die teilnehmenden Teams hatten im Final die Aufgabe, in ihrem jeweiligen Betrieb 80 Dreigangmenüs herzustellen (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert). Für die Zubereitung der Mahlzeiten standen vier Stunden zu Verfügung. Der Warenaufwand für das ganze Menü durfte maximal zehn Franken pro Person betragen. Eine Jury des Schweizer Kochverbands benotete sowohl die Zubereitung in der Küche wie auch die Präsentation und den Geschmack der Speisen.

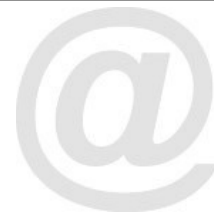
Das Kochteam des Universitätsspitals Basel (USB) bestand aus der Pâtissière Claudia Vock, dem Koch Christian Fidalgo und dem Küchenchef Christian Kech. Die drei konnten mit ihrer Leistung im Final überzeugen und wurden dafür von der Jury mit der Silbermedaille, einem Diplom und 3200 Franken Preisgeld ausgezeichnet. Für die Küche des USB ist dies ein beachtlicher Erfolg, hat sie doch zum ersten Mal an einem Kochwettbewerb teilgenommen.

5500 Mahlzeiten pro Tag

Der zweite Platz an der Swiss SVG-Trophy honoriert die herausragende Leistung, welche die Küche des USB tagtäglich abliefert. Jeden Tag werden rund 5500 qualitativ hochwertige Hauptmahlzeiten für Patientinnen und Patienten, Gäste und USB-Mitarbeitende zubereitet. Die Mahlzeiten für die Patientinnen und Patienten werden innerhalb einer Viertelstunde von der Küche auf die Bettenstationen geliefert, damit sie dort heiss serviert werden können. In der Küche des USB, die dem Leiter Hotellerie Manfred Roth untersteht, sind 120 Mitarbeitende beschäftigt.

Datum: 10.05.2015

Die grösste Wochenzeitung im Fricktal



Online-Ausgabe

fricktal.info
4332 Stein AG
062/ 866 60 00
www.fricktal.info

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948

Mit der Swiss SVG-Trophy möchte der Hauptsponsor Pistor eine unterschätzte Branche ins richtige Rampenlicht rücken. Schliesslich sind die Betriebe, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind, dafür besorgt, dass täglich über eine Million Menschen in der Schweiz gepflegt werden. Mit dem alle zwei Jahre stattfindenden Teamwettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie sollen bei den teilnehmenden Betrieben der Teamgeist gefördert und die Küchenbrigaden gestärkt werden.