



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'579
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 7
Fläche: 55'608 mm²

Wer erobert die nächste Swiss SVG-Trophy?

Pistor und der Schweizer Kochverband rufen zum Teamwettbewerb. Gesucht werden Dreier-Equipen, die ein Menü für 80 Personen zubereiten.

Die Betriebe der Schweizer Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie verpflegen täglich über eine Million Menschen und erfüllen höchste Ansprüche. Mit der Swiss SVG-Trophy werden die Leistungen der Berufsleute dieser Branche hervorgehoben und belohnt. Nun haben der Schweizer Verband für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG), die Pistor AG und der Schweizer Kochverband den Startschuss für die Swiss SVG-Trophy 2016/17 gegeben.

Wer kann teilnehmen?

Der Kochwettbewerb steht allen Berufsleuten offen, die in einem Betrieb der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz tätig sind. Ein Team besteht aus drei Fachpersonen: Küchenchefin/Küchenchef, Köchin/Koch, Pâtissière/Pâtissier und einer Lernenden/einem Lernenden im dritten Jahr. Dass alle Mitglieder aus einem Betrieb kommen, ist nicht zwingend. Die Teams können aus Berufsleuten ver-

schiedener Betriebe der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie gebildet werden.

Worin besteht die Aufgabe?

Der Wettbewerb umfasst eine schriftliche und eine praktische Arbeit. Zunächst geht es um die Rezeptierung eines Drei-Gang-Menüs für 80 Personen, darunter eine kalte und warme Vorspeise mit integrierter Suppe. Diese soll unter anderem Spargeln, Sauerampfer und Forelle enthalten. In den Hauptgang muss Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden «Sautieren» und «Schmoren» integriert werden, dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse. Beim Dessert sind eine kalte und eine warme Süssspeise mit den Hauptbestandteilen Erdbeere, Schokolade und Karamell gefragt. Der Warenaufwand für das ganze Menü beträgt maximal zehn Franken pro Person. Praxis-tauglichkeit und die Umsetzung moderner und ernährungsphysiologischer Aspekte sind zu berücksichtigen.

Was muss die schriftliche Bewerbung enthalten?

Neben Angaben zu den einzelnen Teammitgliedern und deren Laufbahn sowie aktueller Funktion besteht die Wettbewerbsarbeit aus dem Menüvorschlag, den Rezepten und Kalkulationen für 80 Personen sowie Fotos der Menüs

beziehungsweise der drei Gänge. Das offizielle Anmeldeformular

des Kochwettbewerbs ist unter www.svg-trophy.ch zu finden.

Wann ist Einsendeschluss?

Die Bewerbungen sind bis spätestens 17. November 2016 einzuschicken. Die Adresse lautet: Schweizer Kochverband, Kennwort: Swiss SVG-Trophy 2016/17, Postfach, 6002 Luzern.

Was passiert anschliessend?

Die Auswertung der schriftlichen Arbeiten durch die Jury erfolgt Ende November 2016. Dann wird informiert, welche sechs Teams eine Runde weiterkommen. Zum Finale reist die Jury im Frühjahr 2017 in die jeweiligen Betriebe. Jedes Finalteam muss das Menü innerhalb von vier Stunden inklusive Mise en place zubereiten und der Fachjury präsentieren. Die nominierten Teams erhalten rechtzeitig anlässlich eines Meetings bei Pistor zusätzliche Informationen über den genauen Ablauf.

Und was gibt es zu gewinnen?

Für den ersten Platz gibt es pro Mannschaftsmitglied ein Diplom plus 3000 Franken für das Team. Ausserdem nimmt das Siegerteam am Culinary World Cup 2018 in Luxemburg in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie teil. Für Rang zwei gibt es ebenfalls pro



Wettbewerbsunterlagen unter:
www.svg-trophy.ch

Datum: 09.03.2016

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

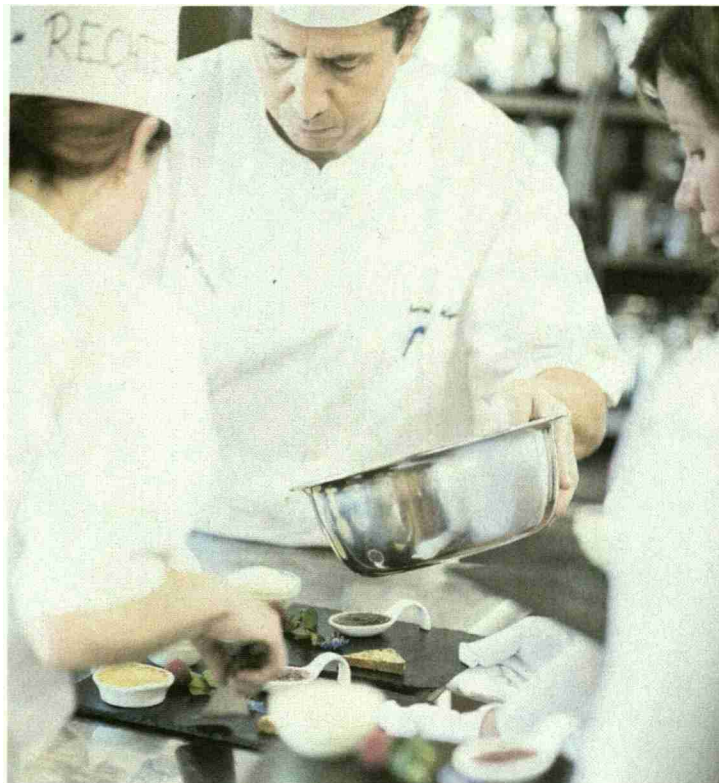


Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'579
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Themen-Nr.: 735.002
Abo-Nr.: 1063948
Seite: 7
Fläche: 55'608 mm²

Mitglied ein Diplom und 2000 Franken für die Mannschaftskasse. Die Drittplatzierten erhalten neben dem Diplom 1000 Franken für das Team. Die restlichen Equipen werden mit Diplomen und einem Barbetrag in Höhe von 600 Franken ausgezeichnet. (RUP)



Teamwork und perfekte Planung sind auch dieses Mal gefragt.

BIENZ-PHOTOGRAPHY.CH