

Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 12'893  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 735.002  
Abo-Nr.: 1063948  
Seite: 102  
Fläche: 56'919 mm<sup>2</sup>

# Ran an den Herd

Köche aus der Gemeinschaftsgastronomie stehen selten im Rampenlicht. Es sei denn, sie treten mit ihren Teams an der «Swiss SVG-Trophy» an und messen sich danach vielleicht sogar an den Kochweltmeisterschaften in Luxemburg. Es gilt, die Herausforderung anzunehmen.



Das Siegerteam der Swiss SVG-Trophy 2015: Angela Mummentaler, Jennifer Kunz und Daniela Wälchli von der Inselfospital Gastronomie

☞ Köche, die in Spitälern, Heimen und Mensen täglich für das Wohl von insgesamt mehr als einer Million Gästen sorgen, sind dazu aufgerufen zu zeigen, was sie können, und an der «Swiss SVG-Trophy» anzutreten. Dieser alle zwei Jahre stattfindende Branchenwettbewerb wird 2017 bereits zum vierten Mal durchgeführt. Die Aufgabe besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Arbeit. Nach Bewertung der schriftlichen Einsendungen durch die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands qualifizieren sich die Finalteilnehmer für den praktischen Teil. Dieser findet im eigenen Betrieb statt und

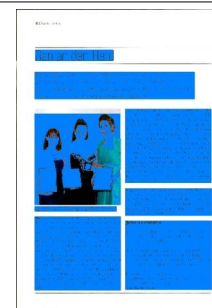
wird von einer Wanderjury des Schweizer Kochverbands nach internationalen Richtlinien, jedoch unter Berücksichtigung der individuellen Rahmenbedingungen, beurteilt. Anmelden können sich die Berufsleute aus der Gemeinschaftsgastronomie in Dreierteams. Zugelassen sind Küchenchefs, Köche, Pâtisseries und Lernende im dritten Lehrjahr.

Um in die Finalrunde zu kommen, muss das Bewerbungsdossier vollständig sein und die Jury überzeugen. Dabei spielt das Rezept eine grosse Rolle, da es nach der Einsendung nicht mehr verändert werden darf. «Falls das Menü im praktischen Teil dennoch von der schriftlichen Arbeit abweicht, vergeben wir Strafpunkte», sagt dazu Adrian Bader, Chefjuror der «Swiss SVG-Trophy». Es lohnt sich also, die Gerichte bereits vor der Einsendung der schriftlichen Arbeit in einer Proberunde zu kochen, damit allfällige Verbesserungen vorgängig gemacht werden können. Um sich gegen die 16 bis 20 Konkurrenzteams durchzusetzen, muss man sich vor allem punkto Kreativität und Menüzusammenstellung abheben. «Wichtig ist, dass die Rezepte zwar innovativ, aber gleichzeitig nicht zu abgehoben sind. Sie müssen in die Gemeinschaftsgastronomie passen», so Bader. Fotos in guter Qualität helfen zudem, die Gunst der Juroren zu gewinnen.

Insgesamt sechs Teams können jeweils in den Final einziehen, die drei besten erhalten eine Auszeichnung mit Diplom und Preisgeld. Das Siegerteam der «Swiss SVG-Trophy» darf als offizieller Vertreter des Schweizer Kochverbands am «Culinary World Cup 2018» in Luxemburg im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teilnehmen. ■

**Datum: 24.03.2016**

**Salz & Pfeffer**  
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 12'893  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 735.002  
Abo-Nr.: 1063948  
Seite: 102  
Fläche: 56'919 mm<sup>2</sup>

## Jetzt anmelden

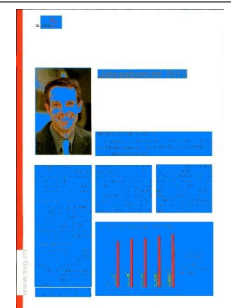
**Wer:** Es sind alle Berufsleute aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zugelassen, die sich in Dreierteams anmelden.

**Was:** Der Wettbewerb besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Arbeit, wobei ein Drei-Gang-Menü für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie kreiert und zubereitet werden muss.

Einsendeschluss: 17. November 2016

Anmeldung: Schweizer Kochverband, Swiss SVG-Trophy  
2016/17, Postfach, 6002 Luzern

**Infos:** [www.svg-trophy.ch](http://www.svg-trophy.ch)



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 12'893  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 735.002  
Abo-Nr.: 1063948  
Seite: 78  
Fläche: 227'996 mm<sup>2</sup>



# Jahresbericht 2015



Liebe Mitglieder und Interessierte

Es freut mich, Ihnen den Jahresbericht 2015 zu präsentieren, der einen Überblick über die Aktivitäten des SVG und des Vorstandes im vergangenen Jahr verschafft.

Die Hauptaufgabe unseres Verbandes, nämlich als Netzwerk und Plattform zu dienen, begleitete uns konstant durchs ganze Berichtsjahr. Bevor wir einzelne Aktivitäten besonders hervorheben, widmen wir uns den nüchternen Fakten:

### Entwicklung der Mitgliederzahlen

Der SVG zählte per Ende des Berichtsjahres 697 Mitglieder (Vorjahr: 676). Der «Nettozuwachs» von 21 Mitgliedern ist insbesondere in der wachsenden Zahl der Betriebs- und Kollektivmitgliedschaften begründet; bei den anderen Mitgliedschaftsarten gab es kaum Veränderungen.

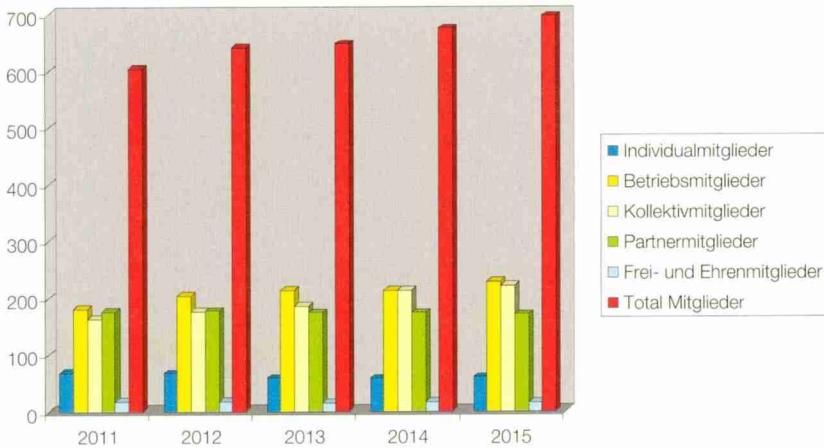
### Generalversammlung

Die 53. Generalversammlung fand am Freitag, 8. Mai 2015 im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern statt. Alle vorgelegten Geschäfte wurden von den 91 anwesenden Mitgliedern gutgeheissen, und den Verantwortlichen wurde Entlastung erteilt. – Thomas Loew, seit 2002 im Vorstand und seit 2007 Verbandspräsident, wurde aus seinem Amt verabschiedet und aufgrund seiner grossen Verdienste für den Verband zum Ehrenmitglied ernannt. Die Generalversammlung quittierte dies mit langanhaltendem Applaus und wählte anschliessend das langjährige Vorstandsmitglied Thomas

Leu ins Präsidentenamt. Die beiden Vorstandsmitglieder Marco Fornara und Patrick A. Reiter stellten sich zur Wiederwahl; Letzterer wurde als Vizepräsident gewählt. Für den frei gewordenen Vorstandssitz wählten die Stimmberechtigten Johanna Altenberger, und die Geschäftsführerin Dorothee Stich wurde in ihrem Amt bestätigt. – Nach dem statutarischen Ausscheiden von Revisor Rémy Zbinden wurde der scheidende Präsident Thomas Loew als Ersatzrevisor gewählt, was – wie übrigens alle Wahlgeschäfte – einstimmig und mit grossem Applaus gutgeheissen wurde.



Entwicklung der Mitgliederzahlen 2011 bis 2015



In den 80er Jahren hat der SVG die Ausbildung zum Leiter Gemeinschaftsgastronomie initiiert und mit weiteren Partnern den Verein «Trägerschaft für die höhere Fachprüfung Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie» gegründet. Im Zuge einer nationalen Überprüfung aller Höheren Fachprüfungen hat der SVG den Lehrgang in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro formation komplett überarbeitet. Die beiden Organisationen bilden seit 2012 die Trägerschaft für den neu lancierten Ausbildungslehrgang «Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom». Damit hat der «alte» Trägerverein keinerlei Funktion mehr. An der GV des Vereins vom Februar 2015 wurde daher dessen Auflösung bzw. Fusion mit dem SVG beschlossen. Auch die SVG-Generalversammlung hat dieser Fusion zugestimmt.

**SWISS SVG-TROPHY**

2015 wurde die SWISS SVG-TROPHY

zum dritten Mal verliehen. An der Preisverleihung im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern wurde das Team des Restaurant Sole im Inselehospital Bern als Sieger erkoren – es wird die herausragende Qualität der Branche anlässlich der Koch-Olympiade 2016 international unter Beweis stellen. Im Berichtsjahr begannen bereits die Vorbereitungen für die vierte Austragung.

**Ausbildung**

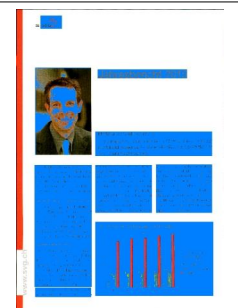
Mit der 2012 lancierten Ausbildung «Personalführungsexperte/-in mit Zertifikat SVG» hat der Verband ein äusserst praxisbezogenes Ausbildungsangebot entwickelt. Die dritte Austragung fand von Mai bis November 2015 statt. Acht Berufsleute haben dabei das Zertifikat «Personalführungsexperte/-in SVG» erworben. Am 27. November 2015 wurde es ihnen im Rahmen einer Zertifikatsfeier überreicht.

**Seminare und Events**

Das Seminar- und Eventjahr 2015 bot eine Vielzahl an gewohnt zeitgemässen Weiterbildungsangeboten für alle Hierarchiestufen. Mit total 601 (Vorjahr 607) ist die Teilnehmerzahl praktisch unverändert geblieben. Bei den «Seminaren nach Mass» ist zum wiederholten Mal eine deutliche Steigerung zu verzeichnen: 212 Personen (Vorjahr 169) haben 2015 von einer SVG-Weiterbildung im eigenen Betrieb profitiert.

**Igeho**

Als Gründungsmitglied der Messe führt der SVG in den Igeho-Jahren nicht nur sein alljährliches Symposium in deren Rahmen durch, sondern ist auch mit einem eigenen Stand an der Messe vertreten. Die Möglichkeit zur persönlichen Kontaktpflege wurde auch 2015 auf Seiten des Vorstandes und der Mitglieder sehr geschätzt. Im Rahmen des Messeauftritts wurde das Projekt «SQ GGG» erstmals durch den SVG gegen aussen sichtbar gemacht (mehr dazu im



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 12'893  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 735.002  
Abo-Nr.: 1063948  
Seite: 78  
Fläche: 227'996 mm<sup>2</sup>

nächsten Abschnitt).

**Gesundheitsförderung:  
Mandat des Bundes**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV ist verantwortlich für die Förderung gesunder Ernährung und hat deshalb 2009 die «Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie» (SQ GGG) veröffentlicht. Diese basieren auf der Schweizer Lebensmittelpyramide und folgen den Empfehlungen für genussvolles Essen und Trinken. Im Mittelpunkt steht dabei die Zufriedenheit und Gesundheit des Personals und der Gäste sowie deren Wertschätzung für das Unternehmen.

Damit die Qualitätsstandards praxistauglich umgesetzt werden können und der Branche einen spürbaren Mehrwert bringen, hat das BLV einen kompetenten Partner zur Verbreitung und Förderung der Standards gesucht. Der SVG fühlte sich von der Anfrage des BLV geehrt und sieht in den Qualitätsstandards eine grosse Chance für die Branche. Der Vorstand hat sich daher ab Januar 2015 intensiv mit dem vom BLV erstellten Pflichtenheft auseinandergesetzt und mögliche Ressourcen und Kompetenzen inner- und ausserhalb des Verbands geklärt. In der Folge hat der SVG dem BLV eine

Offerte und ein detailliertes Konzept vorgelegt, worauf es im Sommer 2015 zur Vertragsunterzeichnung kam. – Dem SVG ist es wichtig, von Anfang an Praktiker miteinzubeziehen. In einem ersten Schritt hat der SVG deshalb einen Praxis-Workshop aufgebaut und im Dezember 2015 mit einer kleinen, repräsentativen Auswahl an Betrieben durchgeführt.

Ebenfalls noch im Berichtsjahr begannen die Vorbereitungen zur nächsten Projektphase. Ab dem zweiten Halbjahr 2016 soll das Projekt dann für alle geöffnet werden. Es verspricht einen klaren Mehrwert für die Branche – auch dank spannender Tools und dem Einbezug neuester Technologien.

**Kommissionen und  
Mitwirkungsverfahren**

Der SVG nimmt jede Gelegenheit wahr, Einfluss auf wichtige Branchenentscheidungen zu nehmen und die Interessen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie zu vertreten – beispielsweise im Messebeirat der Igeho, bei «United Against Waste» sowie in der Eidg. Ernährungskommission. Im Berichtsjahr hat der SVG zudem im Rahmen des Anhörungsverfahrens des Bundes die Möglichkeit genutzt, eine detaillierte Stellungnahme zu Largo, der Revision des Lebensmittelgesetzes, abzugeben.

**Stiftung zur Förderung der  
Ausbildung für die Spital-,  
Heim- und Gemeinschafts-  
gastronomie**

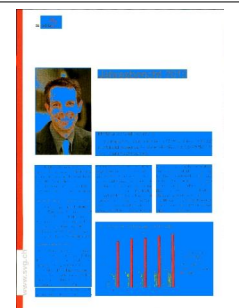
Mit insgesamt CHF 12'814.10 hat der Stiftungsrat einstimmig Beiträge für drei Anträge/Projekte gesprochen. Das Kostendach für Defizite aus öffentlichen Seminaren wurde auch für 2016 wieder auf CHF 5'000.00 festgelegt. Den detaillierten Tätigkeitsbericht der Stiftung finden Sie auf der nächsten Seite sowie unter [www.svg.ch](http://www.svg.ch) > Stiftung.

**Schlusswort des Präsidenten**

Bewährte Strukturen pflegen und ausbauen, wegweisende Trends identifizieren und für alle Mitglieder verfügbar machen: Das ist unsere Strategie. Wir sind nah an der Branche, weil wir laufend den Puls fühlen. Dank unserer pragmatischen Vorgehensweise und jahrzehntelanger Erfahrung profitieren unsere Mitglieder von zielführenden Aktivitäten. Auch die Fülle an zeitgemässen und praxistauglichen Bildungsangeboten und Events kann sich sehen lassen.

Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie zum Austausch und Netzwerken treffen dürfen. Vielen Dank, dass Sie Ihre wertvolle Zeit mit uns verbringen!

Ihr Thomas Leu, SVG-Präsident



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 12'893  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 735.002  
Abo-Nr.: 1063948  
Seite: 78  
Fläche: 227'996 mm<sup>2</sup>

## ■ Vorstandssitzungen 2015

- 12. Februar 2015
- 21. April 2015
- 3. Juli 2015 (Klausurtagung)
- 25. August 2015
- 11. Dezember 2015

Um den zahlreichen Aufgaben gerecht zu werden, wurden im Verlaufe des Berichtsjahres von den Vorstandsmitgliedern individuell weitere Sitzungen zur Bewältigung des Tagesgeschäfts abgehalten.

An dieser Stelle danke ich meinen Vorstandskollegen herzlich für ihr Engagement und die Zeit, die sie in die Verwirklichung der Verbandsziele investieren. Auch Geschäftsführerin Dorothee Stich und ihrem Team von der SVG-Geschäftsstelle überreiche ich einen symbolischen Blumenstraus für ihren täglichen engagierten Einsatz.

## ■ Der SVG-Vorstand 2015

(Hier im Bild anlässlich der SVG-  
Generalversammlung vom 8. Mai 2015  
im Verkehrshaus der Schweiz, Luzern  
v.l.n.r.):

Andreas Nauer  
Vertreter der Partnermitglieder

Dorothee Stich  
Geschäftsführerin,  
SVG-Geschäftsstelle

Daniel Keiser  
Ressort Ausbildungen

Marco Fornara  
Vertreter der Caterer

Thomas Loew  
ehemaliger Präsident (2007 – 2015)

Johanna Altenberger  
Vertreterin der Personalesraurants

Thomas Leu  
Präsident,  
strategische Leitung

Patrick A. Reiter  
Vizepräsident,  
Vertreter der Care-Institutionen

Marc Schneider  
Vertreter der Care-Institutionen

