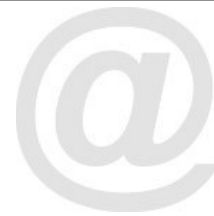


Datum: 11.05.2015

htr.ch

das Newsportal der htr hotel revue
die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

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

auszeichnung

11.05.2015

Inselspital-Gastronomie gewinnt Team-Gold



Das Siegerteam: Angela Mummentaler, Jennifer Kunz und Daniela Wälchli (v.l.) von der Inselspital Gastronomie. —>>> WEITERES BILD. (Bild: Swiss SVG, bienz-photography.ch)



Das perfekte Zusammenspiel von sechs Händen im Siegerteam von Inselspital Gastronomie. (Bild: Swiss SVG, bienz-photography.ch)

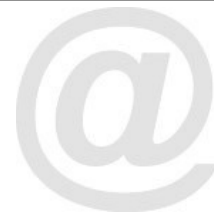
Zum zweiten Mal gewinnt die Gastronomie des Berner Inselspitals den Schweizer Teamwettbewerb der

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 57859612
Ausschnitt Seite: 1/2
Bericht Seite: 7/16



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

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

Gemeinschaftsgastronomie Swiss SV Trophy.

Jennifer Kunz (Teamchefin, Diätköchin Patientengastronomie), Angela Mumentaler (Köchin Kinderklinik) und Daniela Wälchli (Köchin Kinderklinik) durften am 8. Mai die begehrte Trophäe im Verkehrshaus Luzern in Empfang nehmen. Bereits 2011 hatte die Inselspital Gastronomie mit einem Dreigänger Team-Gold geholt.

Zum dritten Mal seit 2011 (der Wettbewerb findet alle zwei Jahre statt) haben Küchenchefs und Köche aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie sich in einem genau auf sie zugeschnittenen Teamwettbewerb gemessen. Der Schweizerische Verband der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) veranstaltet die «Swiss SVG-Trophy» gemeinsam mit Pistor AG und dem Schweizer Kochverband. Aus etlichen Bewerbungen wählte die Fachjury sechs Finalisten-Teams aus.

Durchgeführt wird der Wettbewerb jeweils im eigenen Betrieb und unter dem branchenüblichen Zeit- und Kostendruck: In nur vier Stunden kreierte die sechs Teams unter Aufsicht der Fachjury 80 Vorspeisen, 80 Hauptspeisen und 80 Desserts. Einschränkung: Der Einkaufspreis für die verwendeten Zutaten durften zehn Franken pro Menü nicht überschreiten. Dass trotz dieser Bedingungen durchaus Kreativität möglich ist zeigt das Siegermenü: Zander zur Vorspeise, Kalbsschulter und Wirtzterrinen zum Hauptgang und als Dessert: Kaffeeflan und Grapefruit-Eispraline. (htr/dst)