

SWISS
SVG
2023

Der Wettbewerb für die Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Trophy

WETTBEWERBS- AUSSCHREIBUNG



svg-trophy.ch



Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



SCHWEIZER
KOCHVERBAND

pistor

BRINGEN SIE IHRE IDEEN ZUM BRODELN

Patrick Lobsiger, CEO Pistor AG



**Liebe Mitarbeitende der Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie,**

Dank Ihnen essen täglich über eine Million Menschen in der Schweiz abwechslungsreich, gesund und preiswert. Eine Spitzenleistung, die besondere Talente erfordert und Anerkennung verdient!

Bereits zum 7. Mal führen wir zusammen mit dem Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und dem Schweizer Kochverband die SWISS SVG-Trophy durch. Am medienwirksamen Wettbewerb zeigen Dreierteam aus der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ihr Können im eigenen Betrieb. Als Preise sind Aufenthalte, Verköstigung und Austausch bei einem Starkoch zu gewinnen.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

DAS TROPHY- EINMALEINS

Die SWISS SVG-Trophy ist ein Teamwettbewerb, der die speziellen Herausforderungen der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ins Zentrum stellt.

Ein Team besteht aus drei Fachpersonen, die nicht zwingend aus demselben Betrieb stammen müssen. Kommt es zur Finalqualifikation, darf jedoch das Team nur ein Betrieb repräsentieren.

Jedes Team kreiert ein attraktives 3-Gang-Menü gemäss den Wettbewerbsvorgaben. Eine Fachjury wählt die besten sechs Teams aus. Diese nehmen am Finalkochen teil, das im eigenen Betrieb stattfindet. Das eingereichte Menü muss für 60 Personen gekocht werden.

Das Gewinnerteam erhält die SWISS SVG-Trophy und gilt 2023 als bestes Schweizer Team in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie.

→ **Lesen Sie alle Infos zur SWISS SVG-Trophy auf den nächsten Seiten oder online unter [svg-trophy.ch](https://www.svg-trophy.ch).**

#01

WER DARF MITKOCHEN?

Die SWISS SVG-Trophy steht allen Berufsleuten offen, die in einem Betrieb der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz arbeiten.

Ein Team besteht aus drei Fachpersonen (Köchin/Koch, Pâtissière/Pâtissier sowie höchstens einem oder einer Lernenden im 3. Lehrjahr). Die Teammitglieder können aus unterschiedlichen Betrieben der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie stammen. Ein Mitarbeitender der Werterhaltung darf das Team zusätzlich bei der Reinigung unterstützen.

#02

DIE WETTBEWERBSAUFGABE

Thema: «Das sind Wir»

Kreieren Sie ein attraktives 3-Gang-Menü, das Ihren Betrieb widerspiegelt und die folgenden Vorgaben erfüllt:

Menükomponenten

- Eine Ovo-lacto vegetarische Vorspeise bestehend aus einem Salat mit max. 5 Komponenten
- Ein Hauptgang aus hellem und/oder dunklem Mastgeflügel mit einer Stärkebeilage und saisonalem Gemüse
- Eine Süßspeise bestehend aus den drei Hauptkomponenten gebacken, fruchtig, cremig.

Menge und Kosten

- Der gesamte Essensanteil pro Menü und Person muss zwischen 450 und 500 g liegen
- Die Warenkosten pro Menü und Person dürfen max. CHF 10.- betragen

Die qualifizierten sechs Teams bereiten am Finalkochen in 3.5 Stunden das eingereichte 3-Gang-Menü für 60 Personen im eigenen Betrieb zu.

#03

SO NEHMEN SIE TEIL

→ **Online registrieren**

Registrieren Sie das Team auf svg-trophy.ch. Erfassen Sie nebst den Kontaktdaten die Namen der drei Teammitglieder, deren berufliche Laufbahn sowie die aktuelle Funktion.

→ **Wettbewerbsmenü kreieren**

Stellen Sie Ihr 3-Gang-Menü gemäss Wettbewerbsvorgaben zusammen. Proben Sie, bis Sie mit Ihrem Ergebnis rundum zufrieden sind. Erfassen Sie einen detaillierten Menübeschrieb und erstellen Sie Fotos aller drei Gänge.

→ **Wettbewerbsmenü einreichen**

Laden Sie Ihren Menübeschrieb inkl. Fotos auf svg-trophy.ch hoch und schliessen Sie Ihre Anmeldung ab.

Ihre Unterlagen müssen der Jury anonym vorgelegt werden können. **Achten Sie deshalb genau darauf, dass Ihr Menübeschrieb und Ihre Fotos keine Hinweise enthalten, die Rückschlüsse auf Ihren Betrieb zulassen.**

Um Ihre Chancen auf die Finalteilnahme der SWISS SVG-Trophy zu erhöhen, dürfen Sie mehrere 3-Gang-Menüs einreichen. Am Final teilnehmen können Sie jedoch nur mit einem. Die Fachjury trifft die Auswahl.

Mit dem Einreichen Ihres Menüs bestätigen Sie, dass Sie im Falle einer Qualifikation am Final teilnehmen werden.

#04

BEWERTUNGSKRITERIEN

Die Fachjury prüft und bewertet vollständige und fristgerecht eingereichte Wettbewerbseingaben nach folgenden Kriterien:

Gesamteindruck, Menüzusammenstellung, Kreativität und Bilder	max. 40 Punkte
Nachvollziehbare Beschreibung	max. 10 Punkte
	<u>Total max. 50 Punkte</u>

Die sechs Teams mit der höchsten Punktzahl qualifizieren sich für den Final. Alle anderen bewerteten Teams erhalten nach Verleihung der SWISS SVG-Trophy eine Teilnahmeurkunde.

#05

DIE FINALVORBEREITUNG

Pistor lädt alle Finalistenteams zu einem ausführlichen und obligatorischen Briefing ein, um sie optimal auf den bevorstehenden Final vorzubereiten.

Am Final müssen Sie und Ihr Team das eingereichte Menü gemäss Ihrer Wettbewerbseinsendung (Beschreibung und Fotos) zubereiten. Sie dürfen es nicht mehr abändern.

Informieren Sie Ihren Betrieb rechtzeitig über die anstehenden Termine (unter Punkt 10 aufgeführt).

#06

DER FINALTAG

Rahmenbedingungen

Der Finaltag findet in Ihrem Betrieb statt – parallel zum üblichen Tagesbetrieb! Ihr Finalistenteam bereitet das komplette Menü für 60 Personen alleine und ohne Hilfe der anderen Mitarbeitenden zu. Die dafür vorgegebene Zeit beträgt 3,5 Stunden.

15 der 60 zubereiteten Menüs sind für die Jury, Gäste der Trophy und Sponsoren reserviert. Die übrigen 45 Menüs stehen Ihnen persönlich eingeladenen Gästen zur Verfügung.

Der Service fließt nicht in die Bewertung ein. Er erfolgt nach der in Ihrem Betrieb üblichen Art – bedient oder selbstbedient – durch die entsprechenden Mitarbeitenden.

Die Regeln für die Vorbereitung

1. Mise en place: Sie müssen die Lebensmittel roh, ungegart und abgewogen bereitstellen.
2. **Gemüse und Pilze** geschält, aber nicht zerkleinert oder tourniert
Obst und Salate gerüstet, aber nicht zerkleinert oder geschnitten
Kartoffeln geschält, aber nicht zerkleinert oder tourniert
Grundfonds geschmacksneutral, nicht reduziert
Geflügel ausgelöst, pariert
Biskuit gebacken, aber nicht geschnitten
Grundteige dürfen fertig sein
Zutaten für 60 Personen abgewogen
3. Alle Dekorgarnituren dürfen Sie erst während dem Wettbewerbskochen herstellen.

Zeitplan

Der zeitliche Ablauf des Finalkochens orientiert sich an der üblichen Essensausgabe in Ihrem Betrieb. Startet diese beispielsweise um 12 Uhr, ergibt sich daraus folgender Zeitplan:

- 07.45 Uhr** Begrüssung durch die Fachjury
- 08.00 Uhr** Kontrolle der Lebensmittel durch die Fachjury
- 08.30 Uhr** Kochstart
- 12.00 Uhr** Essensbeginn, Servicezeit 90 Minuten
- 13.30 Uhr** Essensende
- 14.30 Uhr** Rückblick der Jury

Bewertung

Die unabhängige Fachjury bewertet jeden der drei Gänge nach folgenden Kriterien:

Mise en place, genau auf die Rezepturen abgemessen	max. 10 Punkte
Zubereitungsarten, Kochtechniken, korrekte fachliche Zubereitung (GHP)	max. 20 Punkte
Wirtschaftliches Arbeiten, Hygiene, Sauberkeit, Teamarbeit und Organisation	max. 10 Punkte
Anrichteart während dem Service, Präsentation, Kreativität	max. 20 Punkte
Degustation, Harmonie und Geschmack	max. 40 Punkte
<u>Total max. 100 Punkte</u>	

Die Fachjury bewertet jeden Gang mit maximal 100 Punkten. Das Endresultat entspricht dem Punktedurchschnitt aller drei Gänge und ist unanfechtbar.

#07 DIE VERGÜTUNGEN

Jedes Finalistenteam erhält für das Probekochen und den Aufwand am Finaltag CHF 1500.-. Für alle weiteren Kosten (z.B. allfällige Reise- und Übernachtungsspesen anlässlich der Siegerehrung) müssen die Teams selbst aufkommen.

#08

SIEGEREHRUNG UND PREISE

Die Siegerehrung findet im feierlichen Rahmen statt. Erst hier erfahren die Teams und die eingeladenen Gäste, wer die SWISS SVG-Trophy gewonnen hat. In den Fachpublikationen werden die Namen aller Finalistinnen und Finalisten bekanntgegeben.

Preise

1. Rang

Das Gewinnerteam erhält ein Essen inkl. Übernachtung beim Starkoch Tobias Funke im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden, eine Trophäe sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb.

2. Rang

Das zweitplatzierte Team erhält ein Essen inkl. Übernachtung im Hotel Hof Weissbad in Weissbad, eine Trophäe sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb.

3. Rang

Das drittplatzierte Team erhält ein Essen inkl. Übernachtung auf dem Bürgerstock, eine Trophäe sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb.

4. Rang

Alle anderen Finalistenteams erhalten je einen Restaurantgutschein, sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und jeden Betrieb. Sie teilen sich alle den 4. Rang und sind in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

#09

ZUM SCHLUSS

Mit der Beteiligung am Wettbewerb gestatten die teilnehmenden Teams den drei Partnern die kostenlose Nutzung der Foto- und Videoaufnahmen, die im Zusammenhang mit dem Wettbewerb gemacht werden, zum Beispiel im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Die Organisatoren führen ausser den im Wettbewerbsbescrieb explizit erwähnten Mitteilun-gen an die Teams über den Wettbewerb keine Korrespondenz. Die Be-wertung der Arbeiten durch die Fachjury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

#10

AGENDA

Start Online-Registration	1.8.2022
Eingabeschluss Wettbewerbsdossier	21.11.2022
Bekanntgabe der Finalisten und Datum des Finalkochens	5.12.2022
Obligatorisches Briefing der nominierten Teams mit Foto-Shooting	9.1.2023
Finalkochen	28.-2.3.23
Finalkochen	7.-9.3.23
Auswertung Finalkochen	9.3.2023
Siegerehrung	24.3.2023

DREI PARTNER IM DIENST DER GEMEINSCHAFTS-GASTRONOMIE



Ein starker Partner für eine starke Branche

Seit 1962 trägt der SVG zur Vernetzung in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie bei, bietet spezifische Weiterbildungen und engagiert sich für die verdiente Anerkennung und Wertschätzung der Branche. Mit der Lancierung der SWISS SVG-Trophy hat sich der Verband das Ziel gesetzt, die grossartigen Leistungen und das enorm hohe fachliche Niveau der Branche gegen aussen sichtbar zu machen.

→ svg.ch



Fachkompetenz für eine erfolgreiche SWISS SVG-Trophy

Der Schweizer Kochverband will mit der SWISS SVG-Trophy den Kochberuf fördern und ein Podium schaffen, das zeitgemässe Esskultur in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie präsentiert. Der Wettbewerb soll Berufsleute auszeichnen, die kreative Kochkunst unter dem Einsatz neuer Techniken und mit einem vernünftigen zeitlichen und personellen Aufwand umsetzen können.

→ hotelgastrounion.ch



Der Lieferant für die Gemeinschaftsgastronomie

Damit die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ihre Gäste täglich verwöhnen kann, braucht es die Kompetenz eines starken Lieferanten und Dienstleistungspartners. Pistor setzt sich dafür ein, dass die Branche täglich ihre Spitzenleistungen mit Bravour erbringen kann und engagiert sich mit der SWISS SVG-Trophy für eine Stärkung und Anerkennung der gesamten Branche.

→ pistor.ch

FRAGEN UND ANTWORTEN

Wenden Sie sich bitte per E-Mail an die folgenden Fachpersonen:

**Fach- und Wettbewerbs-
organisatorische Fragen,
technische Fragen:**

Schweizer Kochverband
kochverband@hotelgastrounion.ch

**Organisatorisches,
Sponsoren- und Medienkontakt:**

Pistor AG
Erich Buechler
Hasenmoosstrasse 31
6023 Rothenburg
Tel. +41 41 289 89 89
erich.buechler@pistor.ch

SPONSOREN



WIBERG®

MEDIENPARTNER

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

Salt & Pfeffer