

Diese Teams beweisen, wie kreativ die Gemeinschaftsgastronomie ist

Sechs Teams haben es ins Finale der Swiss SVG-Trophy geschafft. Die Sieger gelten als bestes Schweizer Team in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie.

Für Beat Jenni, Leitung Verkauf Bäckerei-Confiserie und Gastronomie bei Pistor, ist klar: «Sie sind ein Aushängeschild für die gesamte Gemeinschaftsgastronomie.» Sobegrüsste er die sechs Finalteams der Swiss SVG-Trophy 2023 beim Briefing in Rothenburg/LU. «Trotz des herrschenden Fachkräftemangels haben Sie sich entschieden, bei der Swiss SVG-Trophy mitzumachen und den Spagat zwischen den Herausforderungen des Berufsalltags und der Wettbewerbsvorbereitung zu wagen.» Dem konnte Patrick A. Reiter, Vizepräsident des Schweizer Verbands für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG, nur zustimmen: «Engagierte Fachkräfte wie Sie sind Vorbilder für die Branche und zeigen, dass Kochen nicht nur ein Job, sondern eine Berufung ist.»

Sechs Teams aus Betrieben in der ganzen Schweiz haben sich für das Finalkochen qualifiziert. Dieses wird während sechs Tagen direkt in den teilnehmenden

Final-Termine

Dienstag, 28. Februar
«Swissness trifft Coolness»
Senevita Obstgarten
Affoltern/ZH
(Sponsor Ben's Original)

Mittwoch, 1. März
«Pibo's Best»
Wohn- und Pflegezentrum
Blumenrain, Zollikon/ZH
(Sponsor Hug)

Donnerstag, 2. März
«Mathysweg»
Gesundheitszentrum für das
Alter Mathysweg, Zürich
(Sponsor Hero)

Dienstag, 7. März
«Suisse romande .by ZFV.»
ZFV-Unternehmungen, Siège
Suisse romande, Lausanne/VD
(Sponsor Diversey)

Mittwoch, 8. März
«Les Mistinguettes»
SV-Group
La Tour-de-Peilz/VD
(Sponsor Nectaflor)

Donnerstag, 9. März
«3-Brücken»
Puntreis Center da sanadad
Disentis/GR
(Sponsor Wiberg)



Das Team des Wohn- und Pflegezentrums Blumenrain in Zollikon/ZH: Claudio Perucchi, Claudia Ziltener und Sascha Schneider.



Das Team der Senevita Obstgarten in Affoltern/ZH und der Senevita Dorfmat, Münsingen/BE: Jasmin Ritter, Sandro Koch und Nathalie Hänni-Stupf.



Das Team des Gesundheitszentrums für das Alter Mathysweg in Zürich: Peter Fritzsche, Clemens Daniel und Tenzin Dekang.



Das Team der SV-Group in La Tour-de-Peilz/VD: Valérie Serain, Primaelle Schwab und Sara Brunner.



Mehr Informationen unter:
svg-trophy.ch



Das Team des Puntreis Center da sanadad in Disentis/GR: Riana Schmid, Fatmir Spescha und Telma Nunes.



Das Team der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, Siège Suisse romande, Lausanne/VD: Matthieu Gamaire, Driss Laamari und Pauline Gimmi. BILDER ZVG

Betrieben stattfinden. Dreieinhalb Stunden haben die Dreier-Teams Zeit, um ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen zuzubereiten.

Nur zehn Franken pro Person

Als Vorspeise gilt es, einen vegetarischen Salat mit maximal fünf Komponenten zu servieren. Der Hauptgang soll aus hellem oder dunklem Mastgeflügel bestehen, dazu werden eine Stärkebeilage und saisonales Gemüse gekocht. Das Dessert muss die drei Hauptkomponenten «gebacken, fruchtig und cremig» enthalten. Als

zusätzliche Schwierigkeit muss der gesamte Essensanteil pro Menü und Person zwischen 450 und 500 Gramm liegen. Zudem dürfen die Warenkosten pro Person maximal zehn Franken betragen.

Nicht nur der Geschmack zählt

Bewertet werden die Menü-Kreationen von einer Fachjury rund um Chefjuror Sascha Heimann. Dieser gab den Teilnehmenden beim Briefing die letzten Tipps mit auf den Weg. So wies er die sechs Final-Teams darauf hin, dass sie ihr eingereichtes Menü bis zum

Finalen nicht mehr ändern dürfen und riet ihnen zu einem Bankettservice: «Die Art des Service ist euch überlassen. Aber ein Bankettservice macht den Ablauf einfacher als ein System mit Essensbons, die von den Gästen zu verschiedenen Zeiten eingelöst werden können.» Weiter erklärte Heimann, dass die Lebensmittel für die Mise en place roh, ungemart und abgewogen bereitgestellt werden müssen. Die Jury bewertet an den Finaltagen neben dem Geschmack auch die Mise en place, die eingesetzten Kochtechniken, wirtschaftliches Arbeiten und

Hygiene sowie das Anrichten der Menüs auf den Tellern.

Die Swiss SVG-Trophy wird von Pistor organisiert und vom SVG sowie dem Schweizer Kochverband unterstützt. Die Siegerehrung findet am 24. März im Verkehrshaus Luzern statt. Das Gewinnerteam erhält als Hauptpreis ein Essen inklusive Übernachtung für die Mise en place, ungemart und abgewogen bereitgestellt werden müssen. Die Jury bewertet an den Finaltagen neben dem Geschmack auch die Mise en place, die eingesetzten Kochtechniken, wirtschaftliches Arbeiten und Hygiene sowie das Anrichten der Menüs auf den Tellern. Für die Zweitplatzierten geht es in das Hotel Hof Weissbad in Weissbad/AI und für die Drittplatzierten ins Bürgerstock Resort in Obbürgen/NW.

ANGELA HÜPPI