



SVG-Trophy:

Das Koch-Team der Senevita gewinnt

Bei ihrer ersten Teilnahme triumphiert die Senevita beim Kochwettbewerb für die Spital-, Heim und Gemeinschaftsgastronomie und schafft es gleich zuoberst aufs Podest. Das Team «Swissness trifft Coolness» mit Nathi Hänni-Stupf (Senevita Dorfmat), Jasmine Ritter (Senevita Obstgarten) und Sandro Koch (Senevita Smooth-Food-Spezialist) überzeugte die Jury im Finalkochen mit einem spektakulären Dreigänger für Gaumen und fürs Auge.

Einmal mehr beweist die Senevita Gastronomie, zu den Besten in der Care-Gastronomie zu gehören. Das Dreiergespann um Köchin und Teamchefin Nathi Hänni-Stupf, Jasmine Ritter und Sandro Koch arbeitet an verschiedenen Senevita Standorten und demonstrierte, dass es als Team auf einer Wellenlänge kocht und voneinander profitieren kann. An der feierlichen Rangverkündung am 24. März durfte das Team die begehrte SVG-Trophy entgegennehmen. Es ist nicht die erste Auszeichnung für die Senevita Gastronomie. Zu ihrem Palmarès zählt die

Senevita einen Podestplatz in der Battle of ZAGG mit dem Team der Senevita Dorfmat sowie diverse Auszeichnungen der einzelnen Teammitglieder. Beim jährlichen Teamwettbewerb der SWISS SVG-Trophy werden die speziellen Herausforderungen in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie ins Zentrum gestellt. Mit ihren drei kreativen Gängen mit den klingenden Namen «Spargel trifft Linsen», «Poulet trifft Ente» und «Apfel trifft Fenchel» hat das Senevita Team gemäss der Meinung der Fachjury die Wettbewerbsaufgaben am besten erfüllt. «Das gesamte Menu des Teams Senevita hat überzeugt. Es war durchdacht – von der Vorspeise bis zur Nachspeise, wir haben einen schönen roten Faden gesehen. Die gute Vorbereitung des Teams und die Qualität der Arbeit haben uns überzeugt», begründet Sascha Heimann, Chefjuror, die Wahl. «Wir haben ganz im Sinne unseres Mottos «Swissness trifft Coolness» gekocht und die Jury mit regionalen Produkten überzeugt, die frisch und frech kombiniert und verarbeitet wurden», sagt Teamchefin Nathi Hänni-Stupf und fügt hinzu: «Das isch eifach d'Liebi zum Choche». Unterstützt wurden die Köchinnen und der Koch durch die Küchenteams der Senevita Dorfmat in Münsingen und der Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis sowie von Kollege Stefan Bolliger von der Senevita Aespliz. Auch Michael Fleischhacker, F&B-Direktor der Senevita, war am Finaltag im Einsatz und half im Service mit: «Ich bin stolz auf die Leistung unseres Teams. Es hat mit viel Kreativität und Leidenschaft gezeigt, wie attraktiv und schmackhaft das Essen in der Care-Gastronomie sein kann. Es freut mich, dass die Jury von unseren Präsentationen genauso begeistert war wie von unserem Teamwork.»

www.senevita.ch

Über die SVG-Trophy

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