

SWISS
SVG
2025

Der Wettbewerb für die Spital-,
Heim-, Gemeinschafts-
und Systemgastronomie

Trophy

WETTBEWERBS- AUSSCHREIBUNG



svg-trophy.ch

IST IHR TEAM DAS BESTE DER BRANCHE?

Patrick Lobsiger, CEO Pistor AG



**Liebe Mitarbeitende der Spital-, Heim-,
Gemeinschafts- und Systemgastronomie**

Ihr sorgt dafür, dass jeden Tag über eine Million Menschen in der Schweiz abwechslungsreich, gesund und preiswert essen können. Eine Spitzenleistung, die besonderes Talent erfordert und grösste Anerkennung verdient!

Die SWISS SVG-Trophy ist die Schweizermeisterschaft für Gastro-Profis und findet bereits zum 8. Mal statt. Dreiertteams aus der Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie zeigen ihr Können im eigenen Betrieb und kreieren ein Menü, das von einer Jury des Schweizer Kochverbands bewertet wird.

Zeigen Sie uns Ihr Können; wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

DAS TROPHY- EINMALEINS

Die SWISS SVG-Trophy ist die Schweizermeisterschaft der Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastonomie.

Ein Team besteht aus drei Personen, die zusammen einen Betrieb repräsentieren. Die Teammitglieder müssen nicht aus dem gleichen Betrieb stammen.

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. Dabei wird das kreierte Menü für 60 Personen gekocht und erneut von der Fachjury bewertet.

Jedes Team, das das Finale erreicht erhält CHF 1500.-. Das Gewinnerteam erhält die SWISS SVG-Trophy und gilt 2025 als bestes Schweizerteam.

→ **Alle Infos zur SWISS SVG-Trophy finden Sie auf den nächsten Seiten oder online unter svg-trophy.ch.**

#01

WER DARF MITKOCHEN?

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

Ein Team besteht aus drei Personen. Diese müssen nicht aus dem gleichen Betrieb stammen. Für Reinigung und Material darf das Team durch einen Mitarbeitenden der Werterhaltung unterstützt werden.

#02

DIE WETTBEWERBSAUFGABE

Jedes Team kreiert ein attraktives 3-Gang-Menü, das den Betrieb repräsentiert und die folgenden Vorgaben erfüllen muss:

Menükomponenten

- Eine warme oder kalte Vorspeise bestehend aus 50 % Gemüse oder Salat ergänzt mit einer Stärke- und einer Proteinbeilage
- Ein Hauptgang aus Rindfleisch mit einer Stärkebeilage und zwei saisonalen Gemüse oder eine komplette vegane Hauptgang-Alternative
- Eine Süßspeise bestehend aus den drei Hauptkomponenten warm, kalt, gefroren

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 12.- betragen

Am Finalkochen bereiten die sechs Teams ihr 3-Gang-Menü im eigenen Betrieb in 3.5 Stunden für 60 Personen 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, sowie deren aktuelle Funktion.

→ **Wettbewerbsmenü kreieren**

Stellen Sie Ihr 3-Gang-Menü gemäss Wettbewerbsvorgaben zusammen. Verfassen Sie einen Menübescrieb mit sämtlichen Produkten, die auf dem Teller sind. Erstellen Sie pro Gang ein Foto.

→ **Wettbewerbsmenü einreichen**

Laden Sie Ihren Menübescrieb 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 Menübescrieb und Ihre Fotos keine Hinweise enthalten, die Rückschlüsse auf Ihren Betrieb zulassen.**

Mit dem Einreichen Ihres Menüs bestätigen Sie, dass Sie im Falle einer Qualifikation am Finalkochen 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 das Finalkochen. Alle anderen bewerteten Teams erhalten nach Verleihung der SWISS SVG-Trophy eine Teilnahmeurkunde.

#05

DIE FINALVORBEREITUNG

Vor dem Finalkochen findet für jedes Team ein obligatorisches und ausführliches Briefing statt, um auf das Finale vorzubereiten.
(Organisiert von Pistor)

Am Finaltag bereitet jedes Team das eingereichte Menü gemäss Wettbewerbseinsendung (Beschreibung und Fotos) zu.

Die Termine werden frühzeitig kommuniziert (Siehe Punkt 10).

#06

DER FINALTAG

Rahmenbedingungen

Der Finaltag findet im eigenen Betrieb statt – parallel zum üblichen Tagesbetrieb. Das Finalistenteam bereitet das komplette Menü ohne Hilfe der anderen Mitarbeitenden für 60 Personen 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 dem Betrieb und dessen Gästen zur Verfügung.

Der Service ab Küche zum Gast ist nicht Teil der Bewertung und erfolgt nach der im Betrieb üblichen Art (bedient oder selbstbedient) und durch die entsprechenden Mitarbeitenden.

Die Regeln für die Vorbereitung

1. Mise en place: Die Lebensmittel vorrangig 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
Fleisch/Geflügel ausgelöst, pariert
Fisch filetiert, aber nicht portioniert
Biskuit gebacken, aber nicht geschnitten
Grundteige dürfen fertig sein
Zutaten für 60 Personen abgewogen
3. Alle Garnituren dürfen erst während dem Wettbewerbskochen hergestellt werden.

Zeitplan

Der zeitliche Ablauf des Finalkochens orientiert sich an der üblichen Essensausgabe im 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 einzeln nach folgenden Kriterien:

Mise en place, genau auf die Rezepturen abgemessen	max. 10 Punkte
Zubereitungsarten, Kochtechniken, korrekte fachliche Zubereitung (GHP)	max. 30 Punkte
Wirtschaftliches Arbeiten, Hygiene, Sauberkeit, Teamarbeit und Organisation	max. 10 Punkte
Anrichteart während dem Service, Präsentation, Kreativität	max. 10 Punkte
Degustation, Harmonie und Geschmack	max. 40 Punkte

Total max. 100 Punkte

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.-. Sämtliches Foto- und Videomaterial steht den Teams und Betrieben zur Verfügung, um die Teilnahme in den Medien aufzuzeigen.

#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 und somit Schweizermeister 2025 geworden ist. Dabei werden die Namen aller Finalistinnen und Finalisten den Fachpublikationen bekanntgegeben.

Preise

1. Rang

Das Gewinnerteam erhält ein Preisgeld von CHF 3000.-, eine Trophy sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb. 2025 kann sich das Team Schweizermeister nennen.

2. Rang

Das Team erhält ein Preisgeld von CHF 2000.-, eine Trophy sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb.

3. Rang

Das Gewinnerteam erhält ein Preisgeld von CHF 1500.-, eine Trophy sowie ein Diplom für jedes Teammitglied und den Betrieb.

4. Rang

Alle anderen Finalistenteam erhalten je CHF 700.- 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 (SVG, skv und Pistor) die kostenlose Nutzung der Foto- und Videoaufnahmen, die im Zusammenhang mit der SWISS SVG-Trophy gemacht werden im Rahmen der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit. Die Organisatoren führen ausser den im Wettbewerbsbeschrieb explizit erwähnten Mitteilungen an die Teams über den Wettbewerb keine Korrespondenz. Die Bewertung der Arbeiten durch die Fachjury ist endgültig. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

#10

AGENDA

Start Online-Registration	1.8.2024
Eingabeschluss Wettbewerbsdossier	21.11.2024
Bekanntgabe der Finalisten und Datum des Finalkochens	6.12.2024
Obligatorisches Briefing der nominierten Teams mit Foto-Shooting	6.1.2025
Finalkochen	25.-27.2.25
Finalkochen	4.-6.3.25
Auswertung Finalkochen	6.3.2025
Siegerehrung	28.3. 2025

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 Gemeinschafts- und Systemgastronomie 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 Gemeinschafts- und Systemgastronomie ihre Gäste täglich verwöhnen kann, braucht es die Kompetenz einer starken Lieferantin und Dienstleistungspartnerin. 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 ZEITUNG**

Salt & Pfeffer