

# Swiss SVG-Trophy: l'esprit d'équipe, la recette du succès

Les professionnels actifs en Suisse dans les cuisines des hôpitaux, EMS et restaurants du personnel, ou dans la restauration de système, sont invités à participer au concours par équipe.

Dans un monde où l'attention se porte souvent sur les cuisiniers vedettes, Pistor souhaite mettre l'accent sur les prestations exceptionnelles de la restauration collective. Le Swiss SVG-Trophy n'est pas un concours comme les autres, mais le championnat suisse pour les cuisiniers de pointe œuvrant pour la collectivité. En vue de la prochaine édition sont ainsi recherchées des équipes réalisant chaque jour des prestations remarquables grâce à leur créativité, leur savoir-faire et leur passion.

## Ensemble vers le succès

Les personnes intéressées à l'idée de relever le défi de créer, en équipe, un menu attrayant de trois plats pour 60 personnes peuvent s'annoncer dès à présent. Pour rappel, une équipe se compose de trois personnes, qui ne doivent pas nécessairement être issues du même établissement. Le dossier de candidature doit documen-



Montrer son savoir-faire en travaillant en équipe, tel est l'intérêt du concours. DR

ter et présenter le menu en détail. Les six meilleures équipes auront l'honneur de cuisiner leur menu dans leur propre établissement et de le faire évaluer par le jury itinérant de la Société suisse des cuisiniers.

La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 21 novembre. Les finalistes seront ensuite annoncés le 6 décembre. Un mois plus tard, le 6 janvier, un briefing obligatoire avec séance photo se tiendra chez le sponsor principal Pistor à Rothenburg (LU). L'évaluation des finalistes dans les établissements auront lieu du 25 au 27 février et du

4 au 6 mars. Le nom de l'équipe qui aura le plus séduit le jury sera dévoilé lors de la cérémonie de remise des prix, prévue le 28 mars 2025. (HGH)



Swiss SVG-Trophy,  
Pistor SA  
Hasenmoosstrasse 31  
6023 Rothenburg  
svgtrophy@pistor.ch  
svg-trophy.ch



Avantage d'informations:  
svg-trophy.ch



DR

## Les saveurs d'un couscous sans gluten

L'alimentation sans gluten gagne en importance. Hero répond à cette demande avec une nouvelle création gourmande: le couscous aux lentilles rouges et au maïs. Fabriqué en Suisse, ce couscous sans

gluten promet une petite révolution avec sa saveur unique et sa polyvalence. Grâce à Hero, il est désormais facile de préparer des plats sains et savoureux, adaptés à tous. Que ce soit pour des salades fraîches, des accompagnements variés ou des plats traditionnels, ce couscous s'adapte à toutes les envies culinaires. Sa composition à base de lentilles rouges et de maïs lui confère non seulement une texture délicate, mais aussi une richesse en nutriments essentiels, idéale pour une alimentation équilibrée. Hero propose une gamme étendue de produits allant des céréales au quinoa, en passant par le risotto et les lentilles, offrant ainsi chaque jour de nouvelles sources d'inspiration. [gastro.hero.ch](http://gastro.hero.ch)



DR

## Hug SA s'engage pour le climat

Depuis de nombreuses années, l'entreprise suisse est impliquée dans les domaines de l'énergie et du climat, notamment à travers sa collaboration avec l'Agence de l'énergie pour l'économie. Au-

jourd'hui, Hug va plus loin: elle a rejoint la *Science Based Targets* («Objectifs fondés sur la science»), appelée aussi initiative SBT ou SBTi, avec qui des mesures ont été mises en place pour réduire les émissions de CO2. De plus, elle s'est fixé un objectif ambitieux: d'ici 2030, les émissions de gaz à effet de serre devront être réduites de 42% par rapport à l'année de référence 2022. «La définition d'objectifs scientifiques est pour nous une nouvelle étape majeure», déclare Andreas Hug, président du conseil d'administration. «Les objectifs climatiques définis en accord avec la SBTi sont transparents, vérifiables et crédibles. Ils nous aideront à progresser sur notre chemin vers la durabilité.» [hug-famille.ch/fr](http://hug-famille.ch/fr)

ANNONCE

NOUS AVONS UNE NOUVELLE CCT DE LA BOULANGERIE !

**HOTEL & GASTRO UNION**  
L'organisation des employés

PLUS D'INFOS