

SWISS
SVG
2026
Trophy



WETTBEWERBS- AUSSCHREIBUNG

svg-trophy.ch

**DIE SCHWEIZERMEISTERSCHAFT DER SPITAL-, HEIM-,
GEMEINSCHAFTS- UND SYSTEMGASTRONOMIE**

DIE SWISS SVG-TROPHY

- ist die Schweizermeisterschaft der Spital, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie.
- findet alle 18 Monate statt. Das nächste Mal im Herbst 2026, Einsendeschluss ist der 19. Juni 2026.
- steht allen Berufsleuten offen, die in der Küche eines Betriebs der Spital-, Heim-, Gemeinschafts- oder Systemgastronomie in der Schweiz arbeiten.
- ist ein Teamwettbewerb. Jedes Team besteht aus drei Personen, die zusammen einen Betrieb repräsentieren. Sie müssen nicht aus dem gleichen Betrieb stammen.

#01

WETTBEWERBSAUFGABE

Um an der SVG-Trophy teilzunehmen, muss jedes Team ein 3-Gang-Menü kreieren. Dieses Menü wird von einer neutralen Wettbewerbskommission bewertet und, im Falle einer Nominierung, am Finaltag für 60 Personen im eigenen Betrieb zubereitet. Die unabhängige Fachjury des Schweizer Kochverbands bewertet das Finalkochen und entscheidet, welches Team die SWISS SVG-Trophy gewinnt und Schweizermeister wird.

Am Finaltag darf ein:e Mitarbeitende:r der Werterhaltung des Team für Reinigung und Material unterstützen.

Menüvorgaben

- Die Warenkosten pro Menü und Person dürfen max. **CHF 12.-** betragen.
- Der gesamte Essensanteil pro Menü und Person muss zwischen **450 g und 500 g** liegen.
- Das komplette 3-Gang-Menü muss in **3.5 Stunden** ohne Hilfe von anderen Mitarbeitenden für **60 Personen** zubereitet werden können:
 - 1. Gang** Warme oder kalte Vorspeise, die die Region oder den Betrieb widerspiegelt.
 - 2. Gang** Hauptgang aus Rindfleisch mit einer Stärkebeilage und zwei saisonalen Gemüse oder ein komplett veganer Hauptgang mit einer Stärkebeilage und zwei saisonalen Gemüse.
 - 3. Gang** Süssspeise bestehend aus den drei Hauptkomponenten warm, kalt, gefroren.

Bewertung

Jedes Team erstellt von ihrem 3-Gang-Menü einen aussagekräftigen Menübescrieb und ergänzt diesen mit professionellen Fotos (1 Foto pro Teller). Der Menübescrieb muss alle Produkte umfassen, die auf dem Teller sind. **Weder Beschrieb noch Fotos dürfen Rückschlüsse auf den Betrieb ermöglichen.** Bei einer Nominierung fürs Finale wird dieses Menü, genauso wie es beschrieben und fotografiert wurde, vom Team im eigenen Betrieb zubereitet.

Eine neutrale Wettbewerbskommission bewertet alle fristgerecht eingereichten Menübescriebe und Fotos nach diesen Kriterien:

Gesamteindruck, Menüzusammenstellung, Kreativität und Fotos	40 Punkte
Nachvollziehbarer Menübescrieb	10 Punkte
Total max. 50 Punkte	

Die sechs Teams mit der höchsten Punktzahl werden für das Finalkochen nominiert. Die Entscheidung der Wettbewerbskommission ist endgültig.

Sobald alle Menüs bewertet wurden, spätestens am Montag, 29.6.2026, informieren die Organisatoren alle Teams persönlich, ob sie am Finale teilnehmen oder nicht. Alle Teams, die nicht fürs Finale nominiert wurden, erhalten eine Teilnameurkunde per Post. Die sechs nominierten Teams erhalten zu diesem Zeitpunkt den Termin für ihren Finaltag und sind verpflichtet, am Briefing teilzunehmen.

#02

BRIEFING

Am Montag, 17.8.2026 findet in Rothenburg LU das Briefing statt. Die Teilnahme ist für alle Teammitglieder obligatorisch, da an diesem Tag die offiziellen Pressefotos gemacht werden. Zudem stellt sich beim Briefing die unabhängige Fachjury vor, gibt hilfreiche Tipps für das Finalkochen und beantwortet Fachfragen zur SVG-Trophy.

Jedes nominierte Team (Finalistenteam) erhält beim Briefing für das Probekochen und den Aufwand am Finaltag CHF 1500.- (per Banküberweisung).

#03

FINALKOCHEN

Das Finalkochen findet im eigenen Betrieb statt – parallel zum üblichen Tagesbetrieb. Das Team bereitet das kreierte 3-Gang-Menü gemäss Menüvorgaben zu. 15 der 60 zubereiteten Menüs sind für die Fachjury, sowie für Gäste und Sponsoren der SWISS SVG-Trophy reserviert. Die übrigen 45 Menüs stehen dem Betrieb zur Verfügung.

Vorbereitung (Mise en place)

Die Lebensmittel werden vorrangig roh, ungegart und für 60 Personen abgewogen bereitgestellt (Mise en place):

Gemüse, Pilze	geschält, nicht zerkleinert oder tourniert
Obst und Salate	gerüstet, nicht zerkleinert oder geschnitten
Kartoffeln	geschält, nicht zerkleinert oder tourniert
Grundfonds	geschmacksneutral, nicht reduziert
Fleisch, Geflügel	ausgelöst, pariert
Fisch	filetiert, nicht portioniert
Biskuit	gebacken, nicht geschnitten
Grundteige	dürfen fertig sein
Weitere Zutaten	für 60 Personen abgewogen

→ **Garnituren dürfen erst während dem Finalkochen hergestellt werden.**

Zeitplan

Der zeitliche Ablauf am Finaltag 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 75 Minuten
13.15 Uhr	Serviceende
13.30 Uhr	Essensende
14.30 Uhr	Feedback der Fachjury

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

Bewertung

Die unabhängige Fachjury des Schweizer Kochverbands bewertet jeden der drei Gänge einzeln mit maximal 100 Punkten. Das Endresultat entspricht dem Punktedurchschnitt des ganzen Menüs und ist endgültig.

Mise en place, genau auf die Rezeptur abgemessen	10 Punkte
Zubereitungsart, Kochtechnik, korrekte fachliche Zubereitung (GHP)	30 Punkte
Wirtschaftliches Arbeiten, Hygiene, Sauberkeit, Teamarbeit und Organisation	10 Punkte
Anrichteart während dem Service, Präsentation, Kreativität	10 Punkte
Textur, Harmonie und Geschmack (Degustation)	40 Punkte

Total max. 100 Punkte

#04

SIEGEREHRUNG

Am Samstag, 19.9.2026 findet im feierliche Rahmen die Siegerehrung statt. Hier erfahren die Finalist:innen und die eingeladenen Gäste, wer die SWISS SVG-Trophy 2026 gewonnen hat und somit Schweizermeister geworden ist. Im Anschluss wird die Rangliste den Medienpartnern bekanntgegeben.

Alle Teams sind gebeten, an der Siegerehrung ihre SVG-Trophy-Kochbekleidung anzuziehen oder mitzunehmen.

Preise

1. Rang

Das Siegerteam erhält ein Preisgeld von CHF 3000.-, eine Glas-Trophäe, eine Auszeichnung für jedes Teammitglied und den Betrieb sowie den Titel Schweizermeister 2026.

2. Rang

Das Team erhält ein Preisgeld von CHF 2000.-, eine Glas-Trophäe sowie eine Auszeichnung für jedes Teammitglied und den Betrieb.

3. Rang

Das Team erhält ein Preisgeld von CHF 1500.-, eine Glas-Trophäe sowie eine Auszeichnung für jedes Teammitglied und den Betrieb.

4. Rang

Alle anderen Teams erhalten je CHF 700.- sowie eine Auszeichnung für jedes Teammitglied und jeden Betrieb. Sie teilen sich den 4. Rang und werden in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

#05

FOTO- UND VIDEOAUFNAHMEN

Am Briefing sowie während der gesamten SWISS SVG-Trophy werden Foto- und Videoaufnahmen der Teammitglieder und ihrer Arbeit gemacht. Diese Aufnahmen werden den Teams und Betrieben kostenlos zur Verfügung gestellt. Mit der Anmeldung erklären sich alle Teilnehmenden einverstanden, dass die Wettbewerbspartner (SVG, skv, Pistor) die Aufnahmen unentgeltlich für die Kommunikation und Bewerbung der SVG-Trophy verwenden dürfen. Dies schliesst die Weitergabe an offizielle Medienpartner sowie die Veröffentlichung auf der SVG-Trophy-Website und den zugehörigen Social-Media-Kanälen ein.

#06

AGENDA

<u>Einsendeschluss</u>	<u>19.6.2026</u>
<u>Bekanntgabe der nominierten Teams</u>	<u>29.6.2026</u>
<u>Obligatorisches Briefing für nominierte Teams mit Pressefotos</u>	<u>17.8.2026</u>
<u>Finalkochen</u>	<u>8./ 9./ 10./ 15./ 16./ 17. Sept. 2026</u>
<u>Auswertung Finalkochen</u>	<u>17.9.2026</u>
<u>Tagesprogramm für die Finalistenteams</u>	<u>19.9.2026</u>
<u>Siegerehrung, abends</u>	<u>19.9.2026</u>