

NEWSLETTER

10.04.2020

Avenue ID: 1411
Artikel: 6
Folgeseiten: 6

Print

-  08.04.2020 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt
Mutation FlowerPower Fitness und Wellness AG, Moosseedorf **01**

-  07.04.2020 SHAB / Schweizerisches Handelsamtsblatt
Erteilte Arbeitszeitbewilligung Marti AG Bern, Moosseedorf Die Bauunternehmung **02**

-  03.04.2020 Familie Spick
L'ALIMENTATION DES ENFANTS ET ADOLESCENTS REBELLION DANS L'ASSIETTE **03**

-  03.04.2020 Salz & Pfeffer
Tätigkeitsbericht 2019 **09**

-  26.03.2020 Heime und Spitäler
Wettkochen der Spitzenköche des Alltags **11**

Facebook

-  03.04.2020 Desperado Moosseedorf
Die Vorgaben für einen Take Away Betrieb wurden gelockert und wir dürfen nun wie ... **12**



Mutation FlowerPower Fitness und Wellness AG, Moosseedorf

Publikationsdaten: SHAB - 07.04.2020

Publizierende Stelle: Bundesamt für Justiz (BJ), Eidgenössisches Amt für das Handelsregister

Meldungsnummer: HR02-1004867334

FlowerPower Fitness und Wellness AG, in Moosseedorf, CHE-103.671.148, Aktiengesellschaft (SHAB Nr. 7 vom 11.01.2019, Publ. 1004538975). Vermögensübertragung: Die Gesellschaft überträgt gemäss Vermögensübertragungsvertrag vom 18.03.2020 und Inventar per 31.12.2019 Aktiven von CHF 35'323'209.21 und Passiven (Fremdkapital) von CHF 35'322'209.21 auf die Genossenschaft Migros Aare, in Moosseedorf (CHE-105.792.739). Gegenleistung: CHF 1'000.00.

Vorangehende Publikation im SHAB

Datum der Veröffentlichung im SHAB: 11.01.2019

Nummer der SHAB-Ausgabe: 7

Tagesregister-Nr.: 5005 vom 02.04.2020

Verantwortliches Amt:

Handelsregisteramt des Kantons Bern



Erteilte Arbeitszeitbewilligung Marti AG Bern, Moosseedorf Die Bauunternehmung

Publikationsdaten: SHAB - 06.04.2020

Publizierende Stelle: Staatssekretariat für Wirtschaft SECO - Arbeitszeitbewilligungen

Meldungsnummer: AB02-0000005096

Marti AG Bern, Moosseedorf Die Bauunternehmung

CHE-105.830.073

Bernstrasse 13

3302 Moosseedorf

Bewilligung für Nachtarbeit

Referenz-Nr.: 20-000303

Betriebsstandort-Nr.: 51142939

Betriebsteil: Inselfparking, Murtenstrasse 10, 3008 Bern: Instandsetzungsarbeiten in Randzeiten zur Aufrechterhaltung des Spitalbetriebes

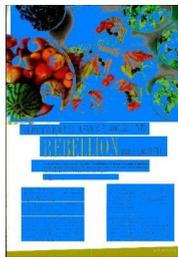
Begründung: Technisch unentbehrliche Betriebsweise (Art. 28 Abs. 1 ArGV 1)

Personal: 12 M

Gültigkeit: 01.04.2020 - 31.10.2020

Bewilligungszusatz: Neuerteilung

Bewilligung für Einsätze in: BE



L'ALIMENTATION DES ENFANTS ET ADOLESCENTS RÉBELLION DANS L'ASSIETTE

++ **La nourriture nous divise. En effet, les aliments ne traversent pas seulement notre estomac, ils imprègnent aussi nos pensées, nos actes et notre mode de vie et sont parfois étroitement liés à la religion.**

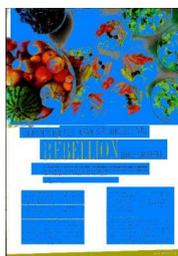
TEXTE: FABRICE MÜLLER, RÉDACTEUR ÉCOLE ET FAMILLE SUISSE (S&E)
IMAGES: SHUTTERSTOCK

«J'ai entendu parler de jeunes étudiantes de notre école qui faisaient attention au moindre gramme de graisse pendant les repas. Elles préfèrent apparemment se priver de nourriture pour garder un physique idéal. Quelqu'un qui ne

correspond pas aux canons de beauté risque d'être victime de discrimination», explique Lukas Hendry, membre du conseil d'administration d'École et Famille Guin, et assistant pastoral et professeur de religion de la paroisse catho-



Franziska Frauchiger, directrice de l'école de jour de Moosseedorf BE.



lique romaine de Morat. Heureusement, ce n'est pas encore partout comme ça. «Dans mes classes, ce phénomène n'est actuellement pas très développé. Si c'était le cas, nous aborderions le sujet pendant le cours.» En tant que père de quatre enfants de cinq, sept, neuf et onze ans, il veille avec sa femme à leur offrir une alimentation équilibrée. Les enfants ne sont toutefois pas privés de sucreries. «Nous leur

accordons certaines libertés. Ainsi, il arrive parfois qu'ils achètent une glace chez Migros sur le chemin de la maison. Mais nos enfants font du sport et font attention à ne pas consommer trop de sucre», explique le père de famille. La question des boissons énergisantes ne se poserait pas encore dans sa famille.

Orientation et identité

Depuis longtemps déjà, l'alimentation ne se résume plus à la prise de nourriture. Dans notre société, elle est associée à de nombreuses autres fonctions, comme l'explique Nicole Heuberger, présidente de l'Association professionnelle suisse pour le conseil en psychologie alimentaire (epb-schweiz). «Les adolescents adoptent souvent certains modèles alimentaires afin de se démarquer des adultes ou d'avoir le senti-

ment de faire partie d'un groupe. Quelqu'un qui opte pour un mode d'alimentation différent tel que le végétarisme ou le véganisme se crée en quelque sorte une orientation et une identité par la nourriture.» Souvent, les canons de beauté célébrés par les médias influencent les habitudes alimentaires des jeunes, surtout des filles, en particulier quand la confiance en soi d'une personne dépend fortement de la perception de son corps. C'est surtout pendant la puberté que les adolescents ne sont pas satisfaits de leur corps et peuvent donc développer des problèmes psychologiques et des troubles de l'alimentation. Selon une étude de l'Institut central international pour la télévision jeunesse et éducative (IZI) de la Radio bavaroise, les émissions de casting telles que «Germany's Next Topmodel» renforcent l'insatisfaction des jeunes filles vis-à-vis de leur propre corps.

Un symbole de démarcation

Nicole Heuberger observe que les habitudes alimentaires changent souvent beaucoup pendant l'adolescence, et ces changements ne se font généralement pas au bénéfice de la santé. Outre l'envie de se démarquer, des motifs éthiques peuvent jouer un rôle à cet égard, par exemple chez les végétariens et les végétariens. «Les adolescents veulent s'éman-

ciper du diktat des parents. L'alimentation sert de symbole de rébellion», explique la conseillère en psychologie alimentaire. De nombreux jeunes boivent régulièrement des boissons énergisantes. Certains en boivent même tous les jours pour se réveiller le matin ou pouvoir mieux se concentrer à l'école ou au travail. À propos des boissons énergisantes, Addiction Suisse rapporte qu'une consommation de caféine élevée peut provoquer à long terme des symptômes tels que tachycardie, anxiété, troubles du comportement ou problèmes respiratoires. «Avec les boissons énergisantes, la combinaison du taux de sucre élevé et de la caféine provoque une fatigue physique ainsi que des troubles du sommeil», constate régulièrement Nicole Heuberger chez les adolescents. À cet égard, il ne faut pas non plus sous-estimer le lien entre alimentation et activité physique: selon un rapport de l'Office fédéral du sport (OFSP), l'activité sportive des jeunes de dix à quatorze ans vivant en Suisse est à la baisse. Ainsi, un jeune faisait en moyenne 6,6 heures de sport par semaine en dehors de l'école en 2014, contre



L'assistant pastoral, professeur de religion et membre du conseil d'administration de S&E Guin Lukas Hendry avec sa femme Sonja et ses enfants Seraina, Andrin, Flurina et Niculin.

7,3 heures en 2008. Le manque d'activité physique et une mauvaise alimentation contribuent à l'augmentation constante du nombre d'enfants et d'adolescents souffrant de surpoids et d'obésité, ainsi que de défauts de posture.

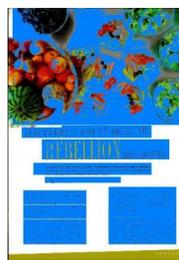
L'influence du sucre

La tendance croissante au surpoids des enfants et adolescents est aussi liée à la composition de nombreux aliments. En effet, beaucoup d'entre eux sont naturellement sucrés, d'autres contiennent des sucres ajoutés, y compris certains auxquels on ne s'attend pas forcément, par exemple des



Familie Spick
9015 St. Gallen
071 314 04 44
www.familienpick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 17
Fläche: 186'183 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 76853291
Ausschnitt Seite: 3/6

Print

épices, des boissons fruitées ou des yaourts soi-disant «bons pour la santé». Le sucre influence les capacités de concentration et les performances des enfants et adolescents. Il agit d'abord comme un excitant, parce qu'il passe très vite dans le sang et déclenche une augmentation du taux de glycémie. Les enfants sont alors souvent très agités et nerveux. Le taux de glycémie baisse cependant aussi rapidement qu'il a augmenté, ce qui provoque de la fatigue et une baisse des performances. Parallèlement, l'envie de sucre explose. «Pour favoriser la concentration à école, le sucre est assurément tout sauf la solution», rappelle Nicole Heuberger. Selon elle, il ne faut toutefois pas non plus diaboliser totalement le sucre. Une consommation modérée, c'est-à-dire 30 grammes de sucre maximum par jour, est tout à fait acceptable. Les glucides et protéines sont particulièrement

importants pour la croissance des enfants et adolescents. Les légumes, eux, contiennent des fibres et vitamines. Ils sont aussi importants pour la santé mais ne jouent pas un rôle de premier plan dans la croissance. Cependant, chacun sait que les fruits et légumes ne suscitent pas l'enthousiasme chez tous les enfants. À ce sujet, Nicole Heuberger se montre rassurante: «En tant que parent, on ne doit pas déterminer la taille des portions des enfants selon les mêmes critères que l'on s'applique à soi-même. Les glucides sont plus importants pour les enfants que pour les adultes. La règle générale est la suivante: nous décidons de ce qu'il y a sur la table et offrons un repas équilibré, mais les enfants doivent pouvoir choisir ce qu'ils mangent et en quelle quantité. Néanmoins, si l'enfant souffre d'un problème alimentaire et est par exemple en surpoids, les parents doivent mettre en place des règles.»

Montrer l'exemple

En tant que parents, nos modèles et habitudes ont une grande influence sur le comportement alimentaire des enfants et la perception qu'ils ont de leur corps. La conseillère en psychologie alimentaire recommande de garantir aux enfants une certaine liberté et autonomie. Elles leur permettent de développer une approche détendue de la nourriture et d'être à l'écoute de leur sensation de faim ou de satiété. «Cependant, les parents servent aussi de modèles en matière d'acceptation de son corps et doivent éviter les remarques sur le physique de leur enfant. On doit juger les gens sur qui ils sont et non sur leur physique», explique Nicole Heuberger. Si les enfants et adolescents mangent à l'école pendant la journée, l'influence des parents sur les habitudes ali-

mentaires de leurs enfants faiblit. Les enfants sont souvent dépassés par leur nouvelle liberté, particulièrement au début. Nicole Heuberger conseille donc aux parents de se mettre d'accord avec leur enfant pour qu'il mange quelque chose de «raisonnable» le midi. La plupart du temps, l'enfant se rend compte tôt ou tard qu'un repas chaud et équilibré lui convient mieux qu'un paquet de chips. Lorsque les parents passent un tel accord avec les enfants, l'alimentation devient une question de confiance.

Tout le monde ne connaît pas les légumes

En tant que directrice de l'école de jour de Moosseedorf BE, Franziska Frauchiger est confrontée quotidiennement à l'alimentation des enfants et adolescents. 130 élèves de quatre à quinze ans y mangent le midi et peuvent même y prendre un petit-déjeuner si nécessaire. Pendant la pause de midi, la nourriture préparée, dans la mesure du possible avec des produits régionaux et de saison, est présentée dans des plats sur les tables, afin que chaque enfant puisse en prendre autant qu'il le souhaite. «Ainsi, nous entretenons une culture de la table communautaire dans un cadre familial», explique Franziska Frauchiger. Selon elle, certains enfants n'y sont pas habitués. Apparemment, tous les enfants ne reçoivent pas non plus des légumes à la maison. «Parmi tous les plats, ce sont surtout les légumes qui rencontrent le moins de succès. Chez nous, ils figurent tout de même régulièrement au menu. Chaque jour, nous proposons aussi des crudités et de la salade.» Deux à trois fois par

semaines, les enfants et adolescents peuvent également déguster un dessert. Les Red Bull et autres boissons du genre sont interdites à l'école, à moins de les partager avec tout le monde.

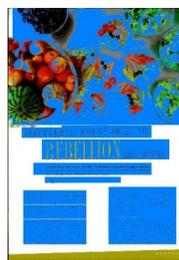
as de porc à la fête de l'école?

Depuis quelques années, l'influence de la religion sur l'alimentation apparaît de plus en plus, surtout à l'école. 20 minutes rapporte par exemple que l'école de Strengebach AG ne souhaitait pas cuire de porc lors de la fête de fin d'année par respect pour les enfants musulmans. Cette actualité a suscité beaucoup d'incompréhension et de critiques. La direction de l'école a ensuite expliqué que l'école n'interdisait pas la viande de porc et qu'il était simplement question de considération à l'égard des élèves musulmans. «Les préceptes religieux n'ont pas leur place à l'école», écrit Simon Hehli dans sa tribune du 5 septembre 2019 dans le NZZ, publiée sur le blog Schule Schweiz. Il



Familie Spick
9015 St. Gallen
071 314 04 44
www.familienspick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 17
Fläche: 186'183 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 76853291
Ausschnitt Seite: 4/6

Print

critique aussi les écoles qui interdisent la viande de porc lors des fêtes d'école et excursions par respect pour d'autres religions. «Cette anecdote du milieu scolaire est un exemple qui illustre la croissance progressive de la confusion face à toutes ces règles et interdictions alimentaires.» Les chrétiens et athées doivent-ils renoncer à manger du porc par respect pour leurs concitoyens musulmans? Pour le journaliste du NZZ, la réponse est non. Autrement, le risque existerait que d'autres contraintes religieuses réapparais-

sent dans la vie scolaire. «Rien n'empêche les enseignants de chercher des solutions pragmatiques. Cependant, elles ne peuvent pas imposer que toute la classe doive se priver de côtes de porc et de saucisses.» Le code alimentaire juif possède aussi ses propres règles en matière de nourriture et surtout de viande: la viande de bœuf, de mouton, de chèvre, de daim, de poulet, d'oie et de dinde est casher, c'est-à-dire autorisée. À l'inverse, la consommation de viande de porc est aussi interdite chez les Juifs.

Impossible d'appliquer les exigences religieuses

Selon Lukas Hendry, il n'est pas possible de respecter les exigences religieuses en matière alimentation. En effet, il faudrait alors satisfaire d'autres demandes spéciales, par exemple toutes les intolérances alimentaires. «Nous sommes avant tout un pays de culture chrétienne. Pourtant, même la tradition catholique proscrivant la viande le vendredi n'a plus cours dans les restaurants et cantines.» Mais il faudrait toujours prévoir un menu sans viande de porc pour les enfants qui ne peuvent pas en manger. «L'important est simplement que les ingrédients des menus soient clairement indiqués.» D'après Ruth Fritschi, membre de la direc-

tion de L'Association faitière des enseignantes et enseignants de Suisse LCH, celle-ci ne donne pas de recommandations concernant l'alimentation à l'école. «Pour la LCH, l'important est le respect de l'intégrité, des deux côtés.» À cette

fin, l'association a publié un guide intitulé «Respect et protection de l'intégrité» en 2017. En raison des différentes habitudes alimentaires des élèves, le travail des écoles est aujourd'hui plus difficile que jamais. Il est donc d'autant plus important que les écoles réagissent en prenant des mesures claires mais restent fidèles à leurs traditions.

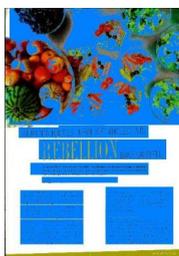
Moins de viande, plus de plats végétariens

À l'école de jour de Moosseedorf, près d'un quart des enfants ne mangent pas de viande de porc le midi pour des motifs religieux. «Nous ne cuisinons désormais presque plus de porc», explique Franziska Frauchiger. Les saucisses constituent une exception, mais il y a toujours une option sans viande de porc. Cela n'implique pas de grands changements pour le personnel de cuisine. La suppression du porc au profit d'autres viandes a cependant un coût, parce que ces produits de remplacement, par exemple la volaille, sont plus chers. Étant donné que le nombre de végétariens a augmenté, y compris chez les enfants, l'école de Moosseedorf propose aussi un menu végétarien deux à trois fois par semaine. «Compte tenu des débats sur le dérèglement climatique et la réduction des émissions de CO₂, y compris celles liées à l'alimentation, proposer des plats végétariens n'est certainement pas une erreur», raconte la directrice d'école. Quel est le menu du jour? Spätzle au fromage, crudité et salade, ainsi qu'un gâteau fait maison comme dessert. Bon appétit! ++



Familie Spick
9015 St. Gallen
071 314 04 44
www.familienspick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 17
Fläche: 186'183 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 76853291
Ausschnitt Seite: 5/6

Print

LIENS RECOMMANDÉS:

- + epb-schweiz: annuaire des conseillers et conseillères en psychologie alimentaire: www.epb-schweiz.ch
- + #moicmoi: plateforme sur l'«image corporelle positive» hmoicmoi.ch/
- + Fourchette verte des tout-petits: label de l'alimentation équilibrée dans les crèches www.fourchetteverte.ch
- + PEP Info: large offre pour la prévention des troubles alimentaires, ateliers et matériel pédagogique pour les écoles sur la thématique de la vision positive du corps: www.pepinfo.ch
- + Communauté de travail sur les troubles alimentaires AES: centre de consultation facile d'accès pour les malades et leurs proches: www.aes.ch
- + Hulahopp: programme de groupe certifié pour les enfants et adolescents en surpoids: www.luks.ch
- + SSN: disque alimentaire suisse pour les enfants www.sge-ssn.ch

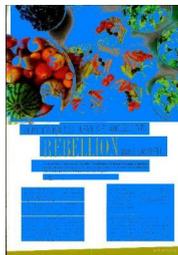
Guide pour les parents «L'alimentation des enfants et adolescents»

Publié par École et Famille Suisse (S&E)

Document PDF à télécharger gratuitement sur:
www.schule-elternhaus.ch



Nicole Heuberger, présidente de l'Association professionnelle suisse des conseillers en psychologie alimentaire epb-schweiz.



Familie Spick
9015 St. Gallen
071 314 04 44
www.familienspick.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 17
Fläche: 186'183 mm²

Auftrag: 1084658
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 76853291
Ausschnitt Seite: 6/6

Print

École et Famille Suisse (S&E)

DONNER LA PAROLE AUX PARENTS

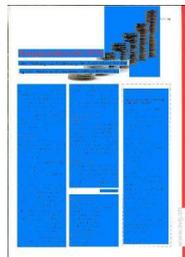
Représenter les préoccupations des parents

En tant qu'organisation de parents de la Suisse germanophone, École et Famille Suisse (S&E) représente les préoccupations des parents sur les thèmes de l'école au niveau national, et cela depuis plus de 60 ans. S&E Suisse favorise le partenariat entre l'école, les autorités et les parents en coopération avec les sections cantonales, régionales et locales. S&E parraine le portfolio du choix professionnel.

Les activités de S&E:

- + Organisation de manifestations et de cours;
- + Conseil à l'attention des parents;
- + Travail de lobbying et relations publiques;
- + Réseau national et international;
- + Lancement de projets dans le secteur de la formation et de l'éducation;
- + S&E est partenaire officiel de consultation dans la Confédération et dans de nombreux cantons de Suisse alémanique.

www.schule-elternhaus.ch



Tätigkeitsbericht 2019

der «Stiftung zur Förderung der Ausbildung für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie»



Dorothee Stich

Ende November traf sich der Stiftungsrat zur regulären Jahressitzung 2019 in Winterthur. Ausserordentliche Geschäfte waren keine zu behandeln. Drei Anträge wurden fristgerecht eingereicht und wurden detailliert diskutiert und geprüft. Im Weiteren wurde die Sitzung zum Erfahrungs- und Meinungsaustausch zu Branchen-Bildungsangeboten und den Veränderungen und Trends im Aus- und Weiterbildungsbereich genutzt.

Stiftungsbeiträge

Alle eingereichten Anträge entsprachen dem Stiftungszweck, die zur Beurteilung notwendigen Informationen lagen vor. Der Stiftungsrat hat einstimmig folgende Beschlüsse gefasst:

- Vom Defizit, das aus den öffentlichen SVG-Seminaren 2019 zu branchenrelevanten Themen resultiert, übernimmt die Stiftung CHF 5'915.75

(zzgl. MwSt.).

- Das Defizit von CHF 660.00 (zzgl. MwSt.) aus der 2019 durchgeführten berufsbegleitenden Intensiv-Ausbildung «Personalführungsexperte/-expertin mit Zertifikat SVG» wird von der Stiftung übernommen.
- Für allfällige Defizite aus den öffentlichen SVG-Seminaren 2020 wird ein Kostendach von CHF 5'000.00 gesprochen. Ein Antrag kann zur Sitzung Ende 2020 mit entsprechenden Detailinformationen eingereicht werden.

Bereits 2016 hatte der Stiftungsrat einen Beitrag an die Kosten zur Erarbeitung des neuen Basis-Lehrmittels zur Umsetzung der Hygieneverordnung gesprochen. Im Frühjahr 2019 lag die Abrechnung vor. Die effektiven Kosten lagen mit CHF 4'634.80 unter den Erwartungen und konnten somit vollumfänglich durch die Stiftung übernommen werden.

Zusammensetzung des Stiftungsrates

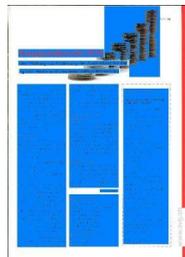
Zur SVG-Generalversammlung 2019 hat Arnold Sigg seinen Rücktritt als Stiftungsrat erklärt. Die GV hat am 17. Mai 2019 in der Universität Zürich Irchel in Zürich als Nachfolger Urs Loher einstimmig als Mitglied für drei Jahre gewählt. Wiedergewählt wurde (ebenfalls für eine Amtszeit von drei Jahren) Andreas Altorfer.

Stiftungsvermögen

Die Stiftung schliesst das Geschäftsjahr 2019 mit CHF 1'912.74 Gewinn ab (Vorjahr: CHF 1'011.35 Verlust). Das Nettovermögen der Stiftung erhöht sich daher per Ende 2019 auf CHF 83'217.50 (Vorjahr: CHF 81'304.76).

Der Stiftungsrat 2019

Roger Nessensohn, Wittnau, Präsident
Urs Züttel, Egliswil, Vizepräsident
Andreas Altorfer, Urdorf



Roman Gerster, Brütten
Urs Loher, Schwerzenbach
Alice Rufer Hohl, Liestal
Dorothee Stich, Zofingen,
Geschäftsführerin

■ **Revisoren der Jahres-
rechnung 2019**

Thomas Luther
Heinrich Amrein

Herzlichen Dank!

3302 Moosseedorf
WASCO AG, 3608 Thun

Weitere Infos zur Stiftung:
www.svg.ch/stiftung

**Folgende Firmen haben die Stiftung
im Jahr 2019 unterstützt:**

Demaurex & Co. AG, CC ALIGRO,
9201 Gossau
Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren
E. Weber & Cie AG, 8005 Zürich
Ecolab (Schweiz) GmbH,
4153 Reinach BL
Florin AG, 4132 Muttenz
Fredag AG, 6037 Root
Froneri Switzerland S.A., 9403 Goldach
GBS resto & catering, 9012 St. Gallen
HACO AG, 3073 Gümligen
Hero AG Gastronomie,
5600 Lenzburg
Horego AG, 8042 Zürich
Hospitality Beratung Rufer Hohl,
4410 Liestal
Hügli Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach
Mars Schweiz AG (Uncle Ben's/Ebly),
6340 Baar
MEIKO (Suisse) AG, 8117 Fällanden
Mérat & Cie AG, 3008 Bern
Pacovis AG, 5608 Stetten AG
Riseria Taverne SA, 6807 Taverne
Saviva AG, Food Services,
8105 Regensdorf
Supro Nahrungsmittel AG, 9323 Steinach
SV (Schweiz) AG, 8600 Dübendorf 1
Transgourmet/Prodega Schweiz AG,



Wettkochen der Spitzenköche des Alltags



Spitzenköche gesucht: Treten Sie mit Ihrem Team zum Wettbewerb der SWISS SVG-Trophy 2021 an und messen Sie sich mit den Besten aus der Branche.

► Gesucht wird «die Crème de la Crème»: Sie sind Spitzenkoch aus Leidenschaft und begeistern mit ihren Kochkünsten in den Schweizer Spitälern, Heimen oder Personalrestaurants? Dann treten Sie mit Ihrem Team zum Wettbewerb der SWISS SVG-Trophy 2021 an, und messen Sie sich mit den Besten aus der Branche.

Was Gemeinschaftsgastronomen leisten ist mehr als bemerkenswert. Ihr Engagement, ihre Kreativität und ihr Know-how ist (aus unserer Gesellschaft) nicht wegzudenken – sie hantieren im Hintergrund und erhalten für ihr Können nicht die Anerkennung, die sie verdienen. Die SWISS SVG-Trophy würdigt

TRANSGOURMET diese Leistungen und rückt das Talent der Alltagshelden ins Zentrum.

Treten Sie mit Ihrem Küchenteam ins Spotlight

Der Wettbewerb steht allen Berufsleuten der Schweizer Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie offen. Ein Team besteht aus drei Fachpersonen (Köchin/Koch, Patissière/Pâtissier sowie maximal einer Lernenden oder einem Lernenden im 3. Lehrjahr). Zusätzlich darf eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aus der Werterhaltung das Team bei der Reinigung unterstützen. Das Team kann sich aus Mitarbeitenden verschiedener Betriebe zusammensetzen. Die Aufgabe besteht

darin, gemeinsam ein attraktives 3-Gang-Menü zu kreieren, das sie schriftlich dokumentieren und präsentieren. Auch mehrere Menüs können eingereicht werden. Eine Jury beurteilt die eingereichten Dossiers fachmännisch. Die sechs auserwählten Teams, die es in den Final schaffen, bereiten ihr Gewinnermenü in ihrem Betrieb für 60 Personen zu – parallel zum üblichen Tagesbetrieb. Das Gewinnerteam sichert sich die SWISS SVG-Trophy und ein Preisgeld von 3000 Franken und nimmt als offizieller Vertreter des Schweizer Kochverbandes an einem internationalen Kochwettbewerb im Bereich Gemeinschaftsgastronomie teil. Melden Sie sich und Ihr Team unter svg-trophy.ch an. Laden Sie Ihren Menübeschrieb inklusiv Fotos bis am 16. November 2020 hoch; Anfang Dezember erhalten Sie die Benachrichtigung, ob Sie im März 2021 am praktischen Kochen in Ihrem Betrieb dabei sind.

Transgourmet/Prodega Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Tel. +41 31 858 48 48
info@transgourmet.ch
www.transgourmet.ch



Medienart: Social Media
Medientyp: Social Community

facebook.com/profile.php?id=178191065...

Auftrag: 1084658

Referenz: 211815517

Facebook

Die Vorgaben für einen Take Away Betrieb wurden gelockert und wir dürfen nun wieder an den Wochenenden geöffnet haben!

Die Vorgaben für einen Take Away Betrieb wurden gelockert und wir dürfen nun wieder an den Wochenenden geöffnet haben!

...php?url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fads%2Fimage%2F%3Fd%3DAQIUbn8r4xSG4WkX4juqClr1s-hU3AIXCnVPkUcsh-yVDpa1pEX7qjtiw3NTSqHuTvuuKR_yCc8jLSfrxah4kPTq52R29cvoJBoHavJOtcx0bB4RQUFs2HGw3HzbVERTocS_onKXbcDergQZtiPW5DT&_nc_hash=AQBiqVyz-ilcQHJJ DESPERADO | Willkommen bei DESPERADO Seit Donnerstag 19.03. bieten wir im Desperado **Moosseedorf** unser gesamtes Speise- und Getränkeangebot als Take Away an! Take Away: Dienstag bis Sonntag 17.30 – 22 Uhr 20% Ermässigung auf...