



Beschreibung

2. Qualitäts- und Geschmackswettbewerb der handwerklich hergestellten Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Produkte aus allen Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein

Organisation

Westschweizer Bäcker-Konditorenmeister-Verband

Ort

7. Schweizer Gastro- & Heimat-Messe (Salon suisse des Goûts & Terroirs) im Espace Gruyère in Bulle

Daten

Mittwoch, 1., bis Sonntag, 5. November 2006



Ziele

- eine Palette des breiten Sortiments an Produkten und Spezialitäten zu präsentieren, die die handwerklichen Bäcker-Konditoren-Confiseure täglich landesweit herstellen
- an der Schweizer Gastro- & Heimat-Messe die Dynamik der gewerblichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie aufzeigen
- das Publikum auf die gewerbliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie aufmerksam machen und aufzeigen, wie wichtig ihr die Qualität ist
- Wettifer innerhalb der Branche zu schaffen. Jeder Teilnehmer kann seine Produkte selber einordnen, sein Niveau erhalten oder es für die nächste Bewerbung steigern
- den Bäckern-Konditoren-Confiseuren ein Marketinginstrument zu bieten, ihre Produkte und Unternehmen in ihrer Region besser zu vermarkten



Teilnahme

Alle Bäcker-Konditor-Confiseur-Betriebe, die Mitglied des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbands und/oder des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbands sind, können bis zehn Produkte/Spezialitäten bewerten lassen. Kosten: 1 Produkt Fr. 200.–; 2 Produkte Fr. 350.–; 3 Produkte Fr. 450.–, für jedes weitere Produkt Fr. 50.–.

Produkte

Alle handwerklich hergestellten Produkte und Spezialitäten können zur Bewertung abgegeben werden, ausser Glace-Produkte und Teiglinge, lizenzierte oder industriell hergestellte Produkte.



**SWISS BAKERY
TROPHY**



Jury

Jedes Produkt wird von einer Gruppe aus fünf Personen geprüft und degustiert. Sie steht unter der Leitung eines erfahrenen Experten, der den Jurymitgliedern die Charakteristiken und die geschmacklichen Besonderheiten erklärt. Jede Gruppe ist zusammengesetzt aus drei Berufsexperten und zwei Prominenten, die die Konsumenten vertreten.

Ablauf

Die Produkte werden durch den Organisator nach Bulle transportiert. Sie werden nummeriert und neutralisiert, bevor sie der Jury vorgelegt werden.

Auszeichnungen

Je nach erzielter Punktezahl werden Gold-, Silber- oder Bronzemedailles oder keine Auszeichnung zugesprochen. Wer eine oder mehrere Medaillen erhält, wird namentlich in einer Broschüre erwähnt.



Standort der Swiss Bakery Trophy im Espace Gruyère

Im Espace Gruyère sind innerhalb der Schweizer Gastro- & Heimat-Messe 600 m² für die Swiss Bakery Trophy reserviert. Diese Fläche ist in drei Bereiche aufgeteilt: eine für die Bewertung der Produkte, eine zur Präsentation der Produkte für die Besucher und eine für die kantonalen Bäcker-Konditor-Confiseur-Verbände, um ihre wichtigsten Spezialitäten zur Degustation und zum Verkauf anzubieten.

Informationen für die Presse

Täglich um 11.00 Uhr findet am Stand der Swiss Bakery Trophy ein Pressetreffen statt. Organisatoren, Jurymitglieder, Prominente und Teilnehmer werden dann gerne auf die Fragen der Medien antworten.