



## Reglement und Teilnahmebedingungen

### **Ziel :**

Die Qualitätsprodukte des handwerklichen Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbes kontinuierlich und nachhaltig zu fördern und bekannt zu machen.

Den handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiseries eine Plattform bieten, ihre Produkte und Spezialitäten einem grösseren Publikum zu präsentieren.

Besonders gute Qualitätsprodukte auszuzeichnen und somit den Betrieben die Möglichkeit zu bieten, ihre prämierten Produkte besser zu vermarkten.

### **Organisation :**

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries (ARABP) in Zusammenarbeit mit dem SBKV und der Fachschule Richemont.

### **Teilnehmer :**

Alle Bäcker-Konditor-Confiseur Betriebe, die Mitglied des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes oder des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbandes sind.

### **Ort :**

Bulle (FR), im Rahmen der Schweizerischen Messe für Regionale Spezialitäten (40000 Besucher)

### **Daten :**

Mittwoch, 29. Oktober bis Sonntag, 2. November 2008

### **Produkte :**

Zugelassen sind Produkte aus Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieben, welche handwerklich hergestellt und aus Eigenfabrikation stammen. Ein Betrieb kann mehrere Produkte prüfen lassen (**Maximal 10 Produkte**).

### **Nicht zugelassen sind :**

- Glace-Produkte und Eistorten (aus logistischen Gründen)
- Teiglinge (aus logistischen Gründen)
- lizenzierte Produkte (ausser Lizenzgeber selber)
- industriell hergestellte Produkte

Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, Produkte von einer Prüfung auszuschliessen oder unter einer speziellen Kategorie zu prüfen.

### **Anmeldeschluss :**

1. September 2008 mit beigelegtem Anmeldeformular

### Anmeldung :

Die Anmeldung für die Swiss Bakery Trophy erfolgt unter Angabe der Anzahl der zu prüfenden Produkte (**maximal 10 Produkte**) mittels beigelegtem Anmeldeformular.

Dieses muss spätestens **bis zum 1. September 2008** zurückgesandt werden an:  
Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers, Swiss Bakery Trophy,  
Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully – Fax 021 729 48 32.

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Teilnahmekosten werden anhand des Anmeldeformulars in Rechnung gestellt.

Teilnahme-Gebühren : Für 1 Produkt Fr. 200.- / Für 2 Produkte Fr. 350.- / Für 3 Produkte Fr. 450.-,  
plus Fr. 50.- je weiteres Produkt

Die Teilnahmegebühren müssen vor der Prüfung bezahlt werden. Nur angemeldete und bezahlte Produkte (**maximal 10 Produkte**) werden geprüft.

### Transport :

Um die Produkte nach Bulle zu transportieren, werden durch das Organisationskomitee in Zusammenarbeit mit den Kantonalverbänden Transporte ab einem oder mehreren Orten Ihres Kantons organisiert.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erfolgt die Einteilung der Kantone auf die 5 Prüfungstage. Danach wird Ihnen der Ort, das Datum und die Zeit mitgeteilt, wo Sie Ihre Produkte hinbringen können. Für jedes Produkt erhalten Sie ein Prüfungsblatt für detaillierte Angaben sowie eine Etikette, welche Sie bitte auf die Verpackung Ihres Produktes kleben, damit es keine Verwechslungen gibt.

### Anzahl Produkte für die Bewertung :

Für ein Produkt von 500g oder mehr werden **2 Muster** zur Prüfung benötigt.

Für Produkte von 250 bis 500g werden **3 Muster** zur Prüfung benötigt.

Für Produkte von 50 bis 250g werden **6 Muster** zur Prüfung benötigt.

Für Produkte unter 50g werden **10 Muster** zur Prüfung benötigt.

Ein Teil der eingesandten Muster werden im Anschluss an die Prüfung dem Publikum präsentiert und zur Degustation angeboten.

### Bewertung :

Die Produkte werden bei Ankunft in Bulle für die Prüfung anonymisiert. Das heisst, jedes Produkt wird mit einer Nummer versehen, damit die Prüfer weder Herkunft noch Hersteller erkennen. Jedes Produkt wird von 3 Berufsexperten und 2 Konsumenten anhand von verschiedenen Beurteilungsformularen bewertet:

#### **BERUFSEXPERTEN**

Äussere Beschaffenheit: **1)** Aussehen, allgemeiner Eindruck **2)** Form **3)** Oberfläche

Innere Beschaffenheit: **4)** Struktur **5)** Kaueigenschaften, Biss **6)** Geruch, Geschmack

(Die Punkte 1 und 5 zählen doppelt, der Punkt 6 zählt dreifach)

#### **KONSUMENTEN**

**1)** Aussehen, allgemeiner Eindruck **2)** Kaueigenschaften, Biss **3)** Geruch, Geschmack

(Die Punkte 1 und 2 zählen dreifach, der Punkt 3 zählt vierfach)

Benotung :

10 Punkte = ausgezeichnet - 8 Punkte = sehr gut - 6 Punkte = gut - 4 Punkte = genügend

2 Punkte = ungenügend

Punktemaximum = 100 Punkte pro Bewertung

Die erreichte Punktzahl bestimmt, ob Gold-, Silber- oder Bronzemedaille gewonnen wurde.

### Bekanntgabe der Gewinner :

Nur die Betriebe, welche eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille gewinnen, werden in einer Broschüre publiziert. Die Teilnehmer, die keine Auszeichnung erzielen, bleiben ungenannt. Die Broschüre wird allen Mitgliedern des SBKV und des SKCV zugesandt. Die Gewinnern erhalten zusätzlich für jedes prämierte Produkt eine Urkunde und eine Medaille.

### Schlussbestimmung :

Rekurse werden nicht angenommen.

Mit seiner Unterschrift bei der Anmeldung erklärt sich der Teilnehmer mit den obengenannten Bestimmungen einverstanden.

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers · Swiss Bakery Trophy · Pully, Juni 2008

Präsident :



Gérard Michellod

Vize-Präsident :



Bernhard Aebersold