Association Romande des Artisans

BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS

p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle
E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51

Reglement und Teilnahmebedingungen

Ziele:

- Die Qualitätsprodukte des handwerklichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gewerbes kontinuierlich und nachhaltig zu fördern und bekannt zu machen.
- Den handwerklichen Bäckereien-Konditoreien-Confiserien eine Plattform zu bieten, damit ihre Produkte und Spezialitäten einem grösseren Publikum präsentiert werden können.
- Herausragende Qualitätsprodukte auszuzeichnen, um den Betrieben die Möglichkeit zu bieten, ihre prämierten Produkte besser vermarkten zu können.

Organisation:

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs (ARABPC), in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Richemont Fachschule.

Teilnehmende:

Alle Bäckerei-Konditorei-ConfiserieBetriebe, die Mitglieder des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC sind.

Ort: Bulle (FR), im Rahmen der Schweizer Messe "Goûts & Terroirs" (50'000 Besucher/innen)

Daten: Von Mittwoch, 30. Oktober bis Sonntag, 3. November 2024

Produkte:

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

Die offiziellen Kategorien sind:
- Bäckerei
- Konditorei
- Confiserie (einschliesslich Marmeladen und Brotaufstriche)
- Snack-Traiteur

Wir bitten Sie, Ihre Produkte der offiziellen Kategorie gemäss Glossar von Richemont zuzuordnen.

Nicht zugelassen sind:
- Auswahl verschiedener Produkte (Feingebäcksortiment, Pralinenschachteln, Aperitifplatte usw.)
- Glace-Produkte und Eistorten (aus logistischen Gründen)
- Teiglinge (aus logistischen Gründen)
- Flüssigkeiten (zum Beispiel Sirup oder Eistee)
- Lizenzierte Produkte (ausser der Lizenzgeber selber)
- Hergestellte Industrie-Produkte

Das Organisationskomitee behält sich das Recht vor, Produkte von der Bewertung auszuschliessen oder in eine spezielle Kategorie für die Taxierung zu übertragen.

Um eine objektive Taxierung gewährleisten zu können, **werden die Produkte anonym präsentiert**. Falls die Jury bei einer Anmeldung die Herkunft des Produktes erkennt, nimmt sich das Organisationskomitee das Recht vor, die Anmeldung nicht zu berücksichtigen.

Das Unternehmen wird für jedes Produkt eine Deklaration **(gemäss LGV)** ausfüllen und hat so die Möglichkeit, das Produkt maximal zu beschreiben und vorzustellen. Je kompletter die Beschreibung, desto besser kann die Jury das Produkt verstehen und so optimal taxieren.

Anmeldeschluss: 30. September 2024

Anmeldung:

Die Anmeldung für die Swiss Bakery Trophy, mit der Angabe der Anzahl der vorgestellten Produkte (Maximum 10), erfolgt **unter folgendem Link : www.swissbakerytrophy.ch** oder mittels beigelegtem Anmeldeformular. Dieses muss entweder per Post oder via E-Mail **bis zum 30. September 2024** an untenstehende Adresse retourniert werden:

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs (ARABPC)
Swiss Bakery Trophy
p.a. Fédération Patronale et Economique, Rue Condémine 56, CP, 1630 Bulle – Mail: info@lepain.ch

Die Anmeldung ist verbindlich. Die Teilnahmegebühren werden gemäss den Angaben auf dem Anmeldeformular in Rechnung gestellt.

Teilnahmegebühren:

Für 1 Produkt: CHF 200.- / 2 Produkte: CHF 350.- / f 3 Produkte: CHF 500.- / 4 Produkte: CHF 550.- / 5 Produkte: CHF 600.-, plus CHF 50.- für jedes weitere Produkt.
Die Teilnahmegebühren müssen vor der Jurierung bezahlt werden. Nur angemeldete und bezahlte Produkte (maximal 10 Produkte) werden taxiert.

Prüfungstage - Transport:

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erfolgt die Einteilung der Kantone auf die 4 Prüfungstage.

Die kantonalen Verbände werden eine oder mehrere Sammelstellen in ihren Kantonen organisieren, damit die Produkte unter besten Bedingungen zur Taxierung nach Bulle geliefert werden können.

Für jedes Produkt erhalten Sie ein separates Formular für die detaillierten Angaben **(Deklaration gemäss LGV)** sowie eine Etikette, die Sie bitte auf die Verpackung Ihres jeweiligen Produktes kleben, damit es keine Verwechslungen gibt.

Anzahl Produkte für die Bewertung:

- Für ein Produkt von 500 gr oder mehr werden *2 Muster* für die Jurierung benötigt.
- Für Produkte von 250 bis 500 gr werden *2 Muster* für die Jurierung benötigt.
- Für Produkte von 50 bis 250 gr werden *5 Muster* für die Jurierung benötigt.
- Für Produkte unter 50 gr werden *8 Muster* für die Jurierung benötigt.

Ein Teil der eingesandten Muster wird nach Ablauf der Bewertung dem Publikum präsentiert und zur Degustation angeboten.

Bewertung:

Die Produkte werden unmittelbar nach Ankunft in Bulle für die Prüfung anonymisiert. Das heisst, jedes Produkt wird mit einer Nummer versehen, damit die Prüfer weder Herkunft noch Hersteller/in erkennen können. Jedes Produkt wird von 3 Berufsexpert/innen und 2 Konsument/innen mit unterschiedlichen Beurteilungsformularen bewertet:

Berufsexpert/innen:

Äussere Beschaffenheit:	**1)** Aussehen, allgemeiner Eindruck	**2)** Form	**3)** Oberfläche
Innere Beschaffenheit:	**4)** Textur, Struktur	**5)** Kaueigenschaften, Biss	
	6) Geruch, Geschmack, Aroma		
	Die Punkte 1 und 5 zählen doppelt, der Punkt 6 zählt dreifach.		

Konsument/innen:

1) Aussehen, allgemeiner Eindruck **2)** Kaueigenschaften, Biss
3) Geruch, Geschmack, Aroma
Die Punkte 1 und 2 zählen dreifach, der Punkt 3 zählt vierfach.

Taxierung der Marmeladen und Brotaufstriche:

Berufsexper/innten und Konsumen/innten:

1) Aussehen, allgemeiner Eindruck 2) Kaueigenschaften, Biss
3) Geruch, Geschmack, Aroma
Die Punkte 1 und 2 zählten dreifach, der Punkt 3 zählt vierfach.

Benotung:

Perfekt = 10 Punkte / Fast perfekt = 9 Punkte / Sehr gut = 8 Punkte / Fast sehr gut = 7 Punkte / Gut = 6 Punkte / Recht gut = 5 Punkte / Genügend = 4 Punkte / Ungenügend = 3 Punkte / Reichlich unzureichend = 2 Punkte / Mangelhaft = 1 Punkte
Maximale Punkte : 100

Die erreichte Punktzahl bestimmt die Rangfolge des Produktes, ob es eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille zu gewinnen gibt.

Die Anzahl der Medaillen, die pro Produktkategorie vergeben werden, ist verhältnismässig zur Anzahl der in jeder Kategorie eingegebenen Produkte.

Spezialpreise:

- **"Swiss Bakery Trophy Champion 2025-2027"**
  Jeder Betrieb, der mindestens fünf Produkte **in zwei Kategorien präsentiert**, nimmt automatisch an der Auswertung zum Titel "Swiss Bakery Trophy Champion" teil. Diesen Preis erhält derjenige, der den höchsten Durchschnitt für seine fünf besten Produkte **an mindestens zwei Produktkategorien** (Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Snack-Traiteur) erreicht.

- **"Bernhard Aebersold - Preis 2025-2027"**
  Das Organisationskomitee verleiht diesen Preis für das Produkt, das durch seine aussergewöhnliche Kreativität aufgefallen ist.

- **Kategorienpreise: "Bäckerei", "Konditorei", "Confiserie", "Snack-Traiteur"**
  Pro Kategorie "Bäckerei", "Konditorei", "Confiserie", "Snack-Traiteur" wird der Preis für das Produkt mit der höchsten Punktzahl verliehen.

- **Kantonaler Preis** (zum Beispiel: Walliser Meister Swiss Bakery Trophy 2025-2027)
  Dieser Preis wird dem besten Unternehmen jedes Kantons zugeteilt, das den höchsten Durchschnitt für die 5 besten vorgestellten Produkte **in mindestens zwei Kategorien erzielt**.
  Das Unternehmen nimmt für denjenigen Kanton teil, in dem sich sein Hauptsitz befindet.

Neuerung für 2024

- **Jubiläumspreis**
  Ein Produkt, das in einer der 9 vorherigen Ausgaben der Swiss Bakery Trophy mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde, kann (**als 11. kostenloses Produkt)** für die Sonderkategorie "Jubiläumspreis" der 10. Es wird nach den offiziellen Kriterien neu bewertet. Der Preis wird dem Produkt mit der höchsten Punktzahl verliehen.

- Sonderpreise können neu kumuliert werden. Es können neu mehrere Sonderpreise gewonnen werden, was bisher nicht möglich war.
- Der Swiss Bakery Trophy Champion ist automatisch auch Kantonsmeister.

Bekanntgabe der Gewinner/in:

Nur die Betriebe, die Spezialpreise oder eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille gewinnen, werden veröffentlicht. Die Teilnehmndenr, die keine Auszeichnung erhalten, bleiben ungenannt.
Den Gewinner/innen werden für jedes prämierte Produkt eine Urkunde und eine Medaille übergeben.
Die Kontaktdaten der Teilnehmer können von der Swiss Bakery Trophy zu Marketingzwecken verwendet werden, jedoch nur von der Swiss Bakery Trophy und ihren Kanälen.

Schlussbestimmung:

Jegliches Rechtsmittel ist ausgeschlossen.

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

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs
Swiss Bakery Trophy 2024 – Bulle, Januar 2024

Nicolas Taillens, Direktor Caroline Vionnet, Projektleiterin Catherine Oberson, Sekretärin

SWISSBAKERY TROPHY 2024 Artisans Boulangers Confiseurs

Eine Veranstaltung organisiert von :

Association Romande des Artisans
BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS
p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle
E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51

Sie teilen unsere Leidenschaften und wir danken Ihnen :

FPE pistor GMSA pitec