



## Pressemitteilung

Bulle, 2. Oktober 2023

### **Eine Swiss Bakery Trophy Academy für Berufsschulen**

Anlässlich der 10. Ausgabe der Swiss Bakery Trophy, die vom 30. Oktober bis 3. November 2024 stattfindet, wird die Berufsbildung durch eine Neuheit gefördert: die Swiss Bakery Trophy Academy. Sie steht den Schweizer Berufsschulen offen und ermöglicht den Klassen des 2. Lehrjahres, eine Süßspeise herzustellen, die nach den für den Wettbewerb geltenden Kriterien bewertet wird. Bei der Organisation arbeitet die Swiss Bakery Trophy mit ihrem exklusiven Partner für dieses Projekt, Carma, zusammen, die den Jugendlichen während ihrer gesamten Zeit in der Swiss Bakery Trophy Academy ein Team von Fachleuten zur Seite stellen wird.

#### **Ein Wettbewerb von Profis für Lernende**

Im Rahmen seiner 10. Ausgabe im Jahr 2024 wollte das Organisationskomitee der Swiss Bakery Trophy die Lernenden in seinen Ansatz für Exzellenz und Innovation einbeziehen. Daher werden die Schweizer Berufsschulen eingeladen, an der Swiss Bakery Trophy Academy teilzunehmen. Dazu werden sich die Lernenden während ihres 2. Lehrjahres eine Süßspeise von beliebiger Grösse und Zusammensetzung ausdenken, entwerfen und herstellen, die sie während ihres 3. Lehrjahres am 31. Oktober 2024 am Wettbewerb präsentieren werden. Diese Süßspeise wird dann wie «die Grossen» nach den für die Swiss Bakery Trophy geltenden Kriterien bewertet.

#### **Carma stellt den Jugendlichen ihr Fachwissen zur Verfügung**

Bei der Ausrichtung der Swiss Bakery Trophy Academy arbeitet das Organisationskomitee mit dem exklusiven Partner dieses Wettbewerbs für Lernende, Carma, zusammen. Carma ist eine Marke, die sich durch ein umfassendes Back- und Süßwarensortiment und hochwertige Zutaten, die sie zur Herstellung ihrer Produkte verwendet, auszeichnet. Als erste Schweizer Schokoladenmarke mit 100% nachhaltigen Zutaten setzt sie sich für die Ausbildung der Bäcker, Konditoren und Confiseure von morgen ein. Carma wird ein Expertenteam aus der Chocolate Academy in Zürich zur Verfügung stellen, um die Jugendlichen während der Dauer der Swiss Bakery Trophy Academy zu unterstützen.

#### **Jugend und Ausbildung im Zentrum der Bemühungen**

Die Zielsetzungen dieses Wettbewerbs sind unter anderem, Lernende für den Gestaltungsprozess zu sensibilisieren und gleichzeitig den Kursleitern die Möglichkeit zu geben, theoretische Bereiche in Form einer praktischen Anwendung zu behandeln. Carma unterstützt dieses Engagement für die Jugend und deren Berufsbildung unter anderem durch die Chocolate Academy, ein High-End-Labor & Zentrum für Expertise und Berufsausbildung in Zürich, was sie zu einem idealen Partner für die Swiss Bakery Trophy Academy macht.



### **Die Swiss Bakery Trophy**

Die S, von der Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs innerhalb des Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle organisiert, stellt Produkte der gewerblichen Bäckerei-Konditoren-Branche in Form einer Bewertung vor. Als mittlerweile nationale Veranstaltung hat sie sich für Fach- und Berufsleute in der Schweiz zum Massstab der Branche entwickelt. Der Wettbewerb findet alle drei Jahre statt und präsentiert den rund 45.000 Besuchern jedes Mal 1.400 Produkte von beinahe 200 Unternehmen.

### **Kontakte:**

**Nicolas Tailens**, Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, [nicolas@boulangerietaillens.ch](mailto:nicolas@boulangerietaillens.ch)  
**Alix Delaveau**, Trade Marketing Manager Carma, 079 513 43 85, [alix.delaveau@barry-callebaut.com](mailto:alix.delaveau@barry-callebaut.com)