

## 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-Confiserien eine Plattform zu bieten, um ihre Produkte und Spezialitäten einem grösseren Publikum zu präsentieren.
- Besonders gute Qualitätsprodukte auszuzeichnen, um den Betrieben die Möglichkeit zu bieten, ihre prämierten Produkte besser zu vermarkten.

### Organisation:

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

### Teilnehmer:

Alle Bäcker-Konditor-Confiseur Betriebe, die Mitglieder des Schweizer Bäcker-Confiseur-Verbandes sind.

Ort: Bulle (FR), im Rahmen der Schweizer Messe "Goûts & Terroirs" (45'000 Besucher)

Daten: **Von Donnerstag 28. Oktober bis Montag 1. November 2021**

### Produkte:

Zugelassen sind Produkte aus Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieben, die handwerklich hergestellt und aus 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 2021 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, Eistee)
- Lizenzierte Produkte (ausser 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 2021**

#### Anmeldung:

Die Anmeldung zur Swiss Bakery Trophy, mit der Angabe der Anzahl der vorgestellten Produkte (Maximum 10), erfolgt **unter folgendem Link : [www.swissbakerytrophy.ch](http://www.swissbakerytrophy.ch)** oder mittels beigelegtem Anmeldeformular. Dieses muss entweder per Post oder via Mail **bis zum 30. September 2021** 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 Teilnahmekosten werden anhand des Anmeldeformulars in Rechnung gestellt.

#### Teilnahme-Gebühren:

Für 1 Produkt: CHF 200.- / Für 2 Produkte: CHF 400.- / Für 3 Produkte: CHF 550.- / Für 4 Produkte: CHF 650.- / Für 5 Produkte: CHF 700.-, plus CHF 50.- für jedes weitere Produkt.

Die Teilnahmegebühren müssen vor der Prüfung 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, um die Produkte unter besten Bedingungen zur Taxierung nach Bulle liefern zu können.

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

#### Anzahl Produkte für die Bewertung:

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

Ein Teil der eingesandten Muster wird nach Ablauf der Bewertung 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 von verschiedenen Beurteilungsformularen bewertet:

### Berufsexperten:

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.

### Konsumenten:

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

### Berufsexperten und

### Konsumenten:

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 / Fast gut = 5 Punkte /  
Genügend = 4 Punkte / Ungenügend = 3 Punkte /  
Äusserst unzureichend = 2 Punkte / Mangelhaft = 1 Punkte  
Maximale Punkte : 100**

Die erreichte Punktzahl bestimmt die Rangfolge des Produktes, ob es Gold- Silber- oder Bronzemedaille gewinnt.

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

## Spezialpreise:

### **• "Swiss Bakery Trophy Champion 2022-2023"**

Jeder Betrieb, der mindestens fünf Produkte **aus zwei Kategorien präsentiert**, nimmt automatisch an der Auswertung zum Titel "Swiss Bakery Trophy Champion 2022-2023" teil. Dieser Preis erhält derjenige, der den höchsten Durchschnitt der fünf besten Produkte **aus mindestens zwei Produktkategorien** (Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Snack-Traiteur) erreicht.

### **• "Bernhard Aebersold –Preis 2022-2023"**

Das Organisationskomitee verleiht diesen Preis dem 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 2022-2023)**

Dieser Preis wird dem besten Unternehmen jedes Kantons zugeteilt, das den höchsten Durschnitt der 5 bestvorgestellten Produkte **aus mindestens zwei Kategorien erzielt**.

**Das Unternehmen nimmt für den Kanton teil, in dem sich sein Geschäftssitz befindet.**

## **Neuheit**

- Sonderpreise können von nun an kumuliert werden.
- Der Schweizer Bäckerei-Trophy-Meister ist automatisch Kantonsmeister.

## **Bekanntgabe der Gewinner:**

Nur die Betriebe, welche Spezialpreise oder eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille gewinnen, werden veröffentlicht. Die Teilnehmer, die keine Auszeichnung erzielen, bleiben ungenannt.  
Die Gewinner erhalten für jedes prämierte Produkt eine Urkunde und eine Medaille.

## **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 2021 – Bulle, Juli 2021**

Nicolas Taillens, Chef Technik

Pascal Charlet, general Sekretär

Catherine Oberson, Sekretärin



### **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](mailto:info@lepain.ch) - Tél. 026 919 87 51



*Sie teilen unsere Leidenschaften und wir danken Ihnen :*

