

Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **76 (2005)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

gusto05: Lehrlingskochwettbewerb der Howeg

156 Einsendungen – Neun Finalisten für den 25. Februar 2005 ermittelt

Dietikon, 14. Dezember 2004 – Überwältigender Erfolg für den erstmals stattfindenden Lehrlingskochwettbewerb gusto05: 156 Lehtöchter und Lehrlinge haben Ihre Dossiers mit qualitativ hochstehenden und kreativen Menüvorschlägen eingesandt. Die Jury ermittelte in einem anonymisierten Verfahren die neun Finalisten, den Kreativitäts- und den Berufsklassenpreisträger. Die Finalistinnen und Finalisten werden am 25. Februar 2005 die eingereichten Arbeiten nachkochen und einer Jury ihre Arbeitsweise und die Resultate zur Begutachtung vorlegen können. Die meisten Einsendungen kamen aus der Ostschweiz und dem Kanton Bern. Erfreulich

ist die Tatsache, dass sich drei Finalteilnehmer im zweiten Lehrjahr befinden und sechs Teilnehmende aus Küchenbetrieben von Kliniken oder Spitälern stammen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Finale:

1. Allemann, Aline; Klinik Linde, Biel (2. Lehrjahr)
2. Bättig, Roger; Restaurant Central, Häggingen (2. Lehrjahr)
3. Bissegger, Thomas; Klinik Königsfelden, Windisch (3. Lehrjahr)
4. Bösch, Marc; Kurhaus Oberwaid, St. Gallen (3. Lehrjahr)
5. Hüscher, Daniel; Inselspital, Bern (3. Lehrjahr)
6. Josi, Daniel; Inselspital, Bern (2. Lehrjahr)

7. Koller, Urs; Hotel Hof Weissbad, Weissbad (3. Lehrjahr)
8. Schaad Christian; Restaurant Panorama, Steffisburg (3. Lehrjahr)
9. Wegelin, Lorenz; Kinderklinik Inselspital, Bern (3. Lehrjahr)

Die eingereichten Arbeiten werden am 25. Februar 2005 im Bildungszentrum Unterentfelden unter realen Wettbewerbsbedingungen nachgekocht.



Weitere Informationen finden Sie unter www.gusto05.ch

Leichte Vollkost für Spital und Heim von Nestlé Swiss S.A.

Nestlé bietet ein neues Programm an leichter Vollkost an. Die tiefgekühlten Menubestandteile sind ideal für Heime und Spitäler. Die Palette der NMK (Nestlé MenuKomponenten) umfasst zehn Fleischkomponenten und fünf Saucen.



Auf dem Caring-Markt besteht ein grosses Bedürfnis nach leichter Vollkost (LVK). Für diesen Nischenbereich bieten sich Convenience-Produkte an. Leichte Vollkost ist eine vollwertige Kostform, wobei bestimmte Nahrungsmittel und Zubereitungsarten gemieden werden. Das Konzept der Nestlé MenuKomponenten (NMK) umfasst Fleisch mit Sauce sowie Saucen integriert mit «normalen» Komponenten.

Diese sind angelegt für einen Menüplan nach LVK-Richtlinien für acht Wochen, mit Rezep-

turen mit Nährwerten für Kalkulationen im CatchUp. Im Zusammenhang mit der NMK-Lancierung werden Info-Tage und Schulungen angeboten. Die Produkte, alle tiefgekühlt, für die Zubereitung in Steamer, Pfanne, Mikrowelle oder Wasserbad:

Zehn LVK-Fleischkomponenten mit Sauce

- Kalbsfrikassee Brunoise
 - Kalbsgeschnetzeltes Rosmarin
 - Pouletgeschnetzeltes mit Ananas
 - Pouletgeschnetzeltes
 - Schweinsgeschnetzeltes mit Kerbel
 - Rindsvoessen mit Fenchel
 - Rindsvoessen
 - Rindsschnitzel geschmort mit Kardamom
 - Rindsgeschnetzeltes Provençale
 - Rindsgeschnetzeltes
- Abgepackt in 1-kg-Hartschalen.

Fünf LVK-Saucen

- Curry Sauce mild
- Weissweinsauce
- Geflügel-Zitronensauce
- Orangensauce
- Safransauce

Abgepackt in vierteilige Hartschalen (4×200 g)

NMK-Info-Tage:

- 8.2.05: Altersheim Obesunne, 4144 Arlesheim
- 9.2.05: Altersheim Surhard, 5033 Buchs
- 10.2.05: Altersheim St. Urban, 8405 Winterthur
- 11.2.05: Alterszentrum Heinrichsbad, 9100 Herisau
- 1.3.05: Regionalspital Emmental, 3400 Burgdorf
- 2.3.05: Etablissement Hospitalier, 1633 Marsens
- 3.3.05: Novotel Accor Hôtels, 1030 Bussigny

Anmeldung via Ihren Nestlé FoodServices Fachberater

Info

Nestlé FoodServices
Blumenfeldstrasse 15
Postfach
9401 Rorschach
Tel. 071 844 85 30
Fax 071 844 87 19
Mail nestle.foodservices@ch.nestle.com
www.nestlefoodservices.ch