

30.08. 2024

HUG Creative Tartelettes Contest: National bedeutender Koch-Event feiert 20 Jahre Jubiläum

Von Contcept Commu...



Bild Rechte

HUG

(Malters)(PPS) **Der HUG Creative Tartelettes Contest, einer der ältesten und bedeutendsten Koch-Wettbewerbe der Schweiz, wird am 2. September 2024 an der Richemont Fachschule in Luzern zum 20. Mal ausgetragen. 10 Finalist:innen aus den Berufszweigen Koch, Pâtissier und Bäcker/Konditor kämpfen um den Sieg.**

2004 zum ersten Mal ins Leben gerufen, bietet der HUG Creative Tartelettes Contest eine ideale Plattform für ambitionierte Köche oder Pâtissier, um Ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen. Auch dieses Jahr nehmen 10 Finalist:innen aus der ganzen Schweiz die Herausforderung an. Innert vier Stunden haben sie je einen Vorspeise- und einen Dessert-Teller mit je zwei von HUG vorgegebenen Tartelettes zu kreieren. Die Finalist:innen in den zwei Wettbewerbskategorien Lernende und Ausgelernte haben sich im Frühling gegen insgesamt 46 andere Teilnehmer:innen durchgesetzt. Entsprechend hoch ist die Messlatte. «Jedes Jahr entstehen wunderschöne Kreationen auf kulinarischem Spitzenniveau», so Co-Geschäftsleiterin Anna Hug.

In den letzten 20 Jahren sind knapp 200 Berufsleute bei dem Gastronomie-Wettbewerb im Finale gestanden und haben live gekocht. Weit über 1'000 Berufsleute haben sich zudem mit einem Dossier beworben. «Dies ist ein substanzieller Beitrag, mit dem wir der Gastronomie, mit welcher wir mittlerweile rund 40% des Unternehmens-Umsatzes erzielen, jedes Jahr etwas zurückgeben können», so Anna Hug weiter. Tatsächlich ist der «HUG Creative Tartelettes Contest» zu einer Plattform für Karrieresprünge geworden. Immer wieder haben Siegerinnen und Sieger des Wettbewerbs anschliessend den Sprung in die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, in die «grosse» Kochnationalmannschaft oder direkt in die Spitzengastronomie geschafft.

HUG Tartelettes erobern die Welt

Die «Torten-Bödeli» werden von Gastro-Profis als Basis für Quiches, Vermicelles, Tartes au Citron und Ähnliches in mittlerweile über 40 Ländern rund um den Globus verwendet. Darunter sind einige der berühmtesten Hotels der Welt oder Fluggesellschaften wie zum Beispiel Emirates. In England werden die Tartelettes im Catering-Bereich des Stadions von Manchester City oder in der Royal Albert Hall auf Buffets serviert. Auch die Casinos «Ceasers Palace» oder MGM in Las Vegas gehören zu den Tartelette-Kunden von HUG.

Weltweit ist HUG mittlerweile Marktführer im Tartelettes-Geschäft. Und dies aus einem Hochlohnland heraus und trotz zunehmend schwierigen Rahmenbedingungen mit dem immer stärker werdenden Schweizer Franken. Allein im letzten Jahr wurden rund 75 Millionen Stück davon produziert, rund zwei Drittel davon für das Ausland. Leiter Food Service Philipp Schmidlin erklärt den Erfolg mit dem perfekten Zusammenspiel von Mensch und Maschine in Malzers: «Es braucht zwar immer den Menschen, aber wir investieren auch sehr viel in Automatisierung, Robotik und Hightech. So können wir effizient produzieren.» Letztlich ist der Haupttreiber des Erfolgs aber vor allem die einzigartige Qualität der Tartelettes, die ausschliesslich in Malzers produziert werden. Köche, Pâtissiers und Konditoren sind Feinschmecker – genau wie die Finalisten des Schweizer «Creative Tartelettes Contests».

Über die Organisation:

Über die HUG Familie

Die HUG AG beschäftigt an den Standorten Malzers und Willisau rund 430

Mitarbeitende (Vollzeitstellen). HUG wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet und ist noch heute in der fünften Generation im Familienbesitz. «Mit Herz backen wir deine täglichen Genussmomente», sagen Anna Hug und Marianne Wüthrich Gross, welche das Unternehmen in Co-Leitung nach drei Grundsätzen führen: Herzlich, Unternehmerisch und Gewissenhaft – HUG eben. Mit den vier Marken HUG, Wernli, DAR-VIDA und HUG Food Service bietet das Unternehmen eine breite Produktpalette an: Typische Schweizer Guezli von HUG wie zum Beispiel Willisauer Ringli, Biscuits-Spezialitäten von Wernli wie beispielsweise Choco Petit Beurre und DAR-VIDA Cracker. Neben den Retail-Produkten führt HUG ein umfangreiches Gastronomie-Sortiment an hochwertigen Backwaren wie zum Beispiel die HUG Tartelettes. Alle vier Marken stehen für die Werte Genuss, Natürlichkeit und Herkunft.

Pressekontakt:

Contcept Communication GmbH

Hardturmstrasse 76
8005 Zürich

Géraldine Bohne | Telefon +41 43 501 33 00

E-Mail: [geraldine.bohne @ concept.ch](mailto:geraldine.bohne@concept.ch)

www.concept.ch

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/hug-creative-tartelettes-contest-national-bedeutender-koch-event-feiert-20-jahre>