

ZEIT FÜR EINEN ECHTEN BATTLE

Die Premiere des Battle of ZAGG war 2016 ein voller Erfolg. Jetzt geht es in die zweite Runde dieses einzigartigen Wettbewerbs.

Am Battle of ZAGG kochen jeden Tag zwei Betriebe gegeneinander. Den Service übernimmt eine Restaurationsfachklasse, die sich ebenfalls im Wettbewerb befindet. Die Teams werden nicht nur von Fachjuroren bewertet, sondern auch vom zahlenden Publikum. Kein anderer Wettkampf kommt der täglichen Gastronomie so nahe wie der Battle of ZAGG. Wer gewinnen will, muss Hand in Hand arbeiten und auf der ganzen Linie überzeugen.



- 1 RESTAURANT
- 1 MITTAGSSERVICE
- 2 RESTAURANT-TEAMS
- 3 GÄNGE
- 4 TAGE AN DER ZAGG
- 5 JUROREN

45 GÄSTE,
DIE NORMAL BEZAHLEN
UND EIN FEEDBACK GEBEN

99 AUSREDEN,
UM NICHT MITZUMACHEN

100 PROZENT GEBEN
UND BEWEISEN, WAS IN EUCH STECKT,
DENN:

IHR HABT DAS ZEUG ZUM CHAMPION!

SEID IHR DABEI? JETZT BEWERBEN

ALS KOCHMANNSCHAFT

Füllt die beiliegende Bewerbung aus. Schreibt unter anderem in zwei Sätzen, weshalb wir gerade euer Restaurant auswählen sollen und schickt uns das Rezept mit Foto von eurem Dessert. Zudem möchten wir wissen, wer in eurem Team ist und an welchem Tag ihr im Battle of ZAGG antreten möchtet.

ALS RESTAURATIONSFACHKLASSE

Füllt die beiliegende Bewerbung aus. Schreibt unter anderem in zwei Sätzen, was eure Klasse auszeichnet und weshalb wir gerade euch auswählen sollen. Wir möchten zudem wissen, wer in eurem Team ist und an welchem Tag ihr im Battle of ZAGG antreten möchtet.

VIDEO VON JEDEM TEAM

Die Jury wird vor dem Sommer 2018 bekannt geben, welche Kochmannschaften und Restaurationsfachklassen für den Battle of ZAGG nominiert wurden. Anschliessend wird jedes Team und jede Klasse besucht, um ein Video zu drehen. Mit den Videos wird euer Betrieb oder eure Klasse vor der ZAGG und an der ZAGG aktiv beworben.



HABT IHR DAS ZEUG ZUM CHAMPION?

AUSSCHREIBUNG MIT BEWERBUNG
21. BIS 24. OKTOBER 2018, MESSE LUZERN
WWW.ZAGG.CH

FÜR WEITERE AUSKÜNFTE UND FRAGEN STEHEN WIR EUCH GERNE ZUR VERFÜGUNG.
WIR FREUEN UNS AUF EURE BEWERBUNG.

WETTBEWERB

Küche | Ambros Notz | OK-Präsident
anotz@me.com | 078 933 15 17

Restauration | Christoph Muggli
ch.muggli@bluewin.ch | 079 447 55 30

ANMELDUNG, TISCHRESERVATION ETC.
ZAGG AG | Hammergut 6 | 6330 Cham
041 449 0161 | info@zagg.ch

SEID IHR BEREIT FÜR DEN WETTKAMPF,
DER SO NAHE AN DIE TÄGLICHE
GASTRONOMIE HERANKOMMT WIE KEINER SONST?

**DANN BEWERBT EUCH JETZT
MIT EUREM RESTAURANT
ODER EURER KLASSE!**

CHAMPIONS KÖNNEN MEHR ALS KOCHEN

Ihr seid ein Team, das auch unter Druck perfekte Arbeit liefert und spontan ist? Dann seid ihr am Battle of ZAGG genau richtig.

Raus aus eurem Restaurant und rein in die Glasküche. Das heisst auch, die Komfortzone zu verlassen. Denn der Battle of ZAGG ist eine kulinarische Herausforderung auf höchstem Niveau mit Spannung und Dynamik. Euer Team kann sich nur begrenzt vorbereiten. Der Warenkorb wechselt täglich. Eure Arbeitsschritte werden vom Publikum und den Juroren genau beobachtet. Das spornt euch in den Glasküchen zu

Höchstleistungen an. Ihr müsst nicht nur die Juroren mit euren Kreationen überzeugen, sondern auch die zahlenden Gäste im Restaurant Battle of ZAGG. Der Wettbewerb der Kochmannschaften wird vom Zweigespann Ambros Notz und Ivo Adam durchgeführt. OK-Chef ist Ambros Notz vom Restaurant Des Bains in Murten, als Jurypräsident amtiert Ivo Adam, Kochweltmeister, Kochbuchautor und Fernsehkoch.

SORGT FÜR EINEN KLASSE SERVICE

Nutzt die Gelegenheit und zeigt euer Fachwissen und Talent vor Publikum. Nur wer Jury und Gäste überzeugt, holt sich den Titel.

In der Ausbildung seid ihr eine Klasse – am Battle of ZAGG ein eingeschworenes Team. Als angehende Restaurationsfachfrauen und Restaurationsfachmänner sorgt ihr dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen und professionell betreut werden. Ihr müsst euch in verschiedenen Bereichen beweisen. Alles beginnt mit einer exakten Planung, der Vorbereitung der Tischdekoration

und schliesslich mit der Gästebetreuung und dem Service am Wettkampftag. Wie ihr die Aufgaben meistert, wird nicht nur von einer Fachjury, sondern auch vom zahlenden Publikum bewertet. Der Battle wird von der ZAGG organisiert. Auch die Anmeldungen gehen direkt zur ZAGG. Der Berufsverband Restauration stellt die Fachjury und ist für die Bewertung zuständig.



IMPRESSIONEN

JUROREN



HAUPTSPONSOR



La source du bon goût.

SPONSOREN



CO-SPONSOREN

