



CREATIVE TARTELETTES CONTEST

SWITZERLAND

pistor

Schwob

GASTROIMPULS

Discomat

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

boiron

nectaflor

SWICA

dobla

WETTBEWERBSBEDINGUNGEN

CREATIVE TARTELETTES CONTEST 2026 22. AUSGABE

INHALT

ÜBER DEN CREATIVE TARTELETTES CONTEST (CTC).....	2
TEILNAHMEBERECHTIGUNG	2
WETTBEWERBSABLAUF	2
1. AUSSCHREIBUNG/ANMELDUNG	2
2. WETTBEWERBSAUFGABEN	3
3. FINAL-KOCHEN	4
BEWERTUNG	5
REZEPTEINSENDUNG	5
VORBEREITUNGSGRAD	6
MATERIAL UND TECHNISCHE GERÄTE	6
SONSTIGE RICHTLINIEN	8
PREISE	8
VERGÜTUNG	9
WEITERE BESTIMMUNGEN	9
HAST DU FRAGEN?	9

ÜBER DEN CREATIVE TARTELETTES CONTEST (CTC)

HUG FOOD SERVICE ist Anbieter hochwertiger Prêt-à-garnir Backwaren. Diese Produkte leben von kreativen Füllungen und fantasievollen Dekorationen. Gemeinsam mit den Partnern Pistor (Reise-Sponsor), Schwob, Les vergers Boiron, Gastro Impuls, Nectaflor, Richemont Kompetenzzentrum, SWICA, Dobra und dem Medienpartner Hotellerie Gastronomie Zeitung will HUG mit diesem Wettbewerb das innovative Potenzial von Küchenchefs und Pâtissiers sowie von Konditoren und Confiseurs fördern. Der CTC gilt als einer der ältesten und renommiertesten Kochwettbewerbe in der Schweiz und ist ein Sprungbrett für eine vielversprechende Karriere. Unterstützt wird der CTC und dessen Final-Event von wechselnden Sponsoren ohne Mitspracherecht oder Ansprüche in Bezug auf die Gestaltung des Koch-Wettbewerbs.

TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Teilnahmeberechtigt sind ausgebildete Köche/Pâtissiers, Konditoren/Confiseure sowie Lernende aus diesen Berufszweigen, welche den Creative Tartelettes Contest noch nie gewonnen haben und den Wohnsitz in der Schweiz haben.

Ehemalige Gewinner des Creative Tartelettes Contest sind nicht mehr für den Wettbewerb zugelassen. Wer hingegen in der Kategorie Lernende gewonnen hat, darf später in der Kategorie Ausgebildete wieder antreten.

Mitarbeitende der HUG AG, der Jury, beteiligte Agenturen und von allen Partnern sowie deren im gemeinsamen Haushalt lebenden Familienangehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

WETTBEWERBSABLAUF

1. AUSSCHREIBUNG/ANMELDUNG

Die Ausschreibungs- und Anmeldungsphase startet jeweils ein halbes Jahr vor dem Finaltag. Die Kandidaten reichen Rezept-Kreationen für je einen Vorspeise- und Dessert-Teller, mit je zwei vorgegebenen HUG Tartelettes ein. Aus den Einsendungen wählt die Fachjury die je 5 besten Rezept-Kreationen aus den beiden Kategorien (Lernende/Ausgebildete) aus. Diese 2x 5 Personen werden am grossen Final in Luzern ihre Rezepte vor der Jury kochen und den Sieg beim Creative Tartelettes Contest in den beiden Kategorien unter sich ausmachen.

2. WETTBEWERBSAUFGABEN

MOTTO: «CELEBRATION»

Wir feiern dieses Jahr das 10-jährige Jubiläum von unseren beliebten Filigrano-Tartelettes! Aus diesem Grund müssen beide Wettbewerbsteller das Motto «Celebration» visuell kreativ widerspiegeln. Lass deiner Kreativität freien Lauf. Die Zahl «10» und/oder das Wort «Filigrano» kann bei der Umsetzung visualisiert werden, dies ist aber keine Bedingung.

AUFGABE 1 (mit Anmeldeunterlagen bis Einsendeschluss einzureichen):

Kreation eines Rezepts für einen **Vorspeise-Teller** unter dem Motto «Celebration» mit den unten genannten HUG-Tartelettes als Bestandteil des Vorspeise-Tellers*.

- HUG Mini Universal-Tartelettes Filigrano Vegan Grün Rund 3.8 cm
- HUG Snack-Tartelettes Filigrano Butter Rechteck 5.3 cm

* Die beiden HUG-Tartelettes können auch separat und ansprechend auf zwei kleinen Teller angerichtet werden.

AUFGABE 2 (mit Anmeldeunterlagen bis Einsendeschluss einzureichen):

Kreation eines Rezepts für einen **Dessert-Teller** unter dem Motto «Celebration» mit den unten genannten HUG-Tartelettes als Bestandteil des Dessert-Tellers*.

- HUG Mini Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Carré 3.3 cm
- HUG Mini Universal-Tartelettes Filigrano Vegan Rot Rund 3.8 cm

* Die beiden HUG-Tartelettes können auch separat und ansprechend auf zwei kleinen Teller angerichtet werden.

Wichtig: Die Mengenangaben pro Rezept sind auf 10 Tartelettes auszuliegen. Die detaillierten Rezepte müssen bis **Montag, 26.10.2026** digital an ctc@hug-familie.ch zugestellt werden (siehe Punkt «3. Final-Kochen»). Die Siegerkreationen werden auf die Rezeptdatenbank von HUG FOOD SERVICE hochgeladen.

AUFGABE 3 (nach dem Final-Kochen):

Die beiden Teller (Vorspeise- und Dessert-Teller) werden an einem Tisch (1.40 m x 0.70 m) im Richemont Kompetenzzentrum in Luzern präsentiert. Inszeniere den Präsentationstisch passend zu deinen Tartelettes-Kreationen (siehe Beispiel-Bild auf der nächsten Seite). Für die Finalpräsentation sind mindestens 5 Teller* selber mitzubringen.

*Unser Partner, Gastro Impuls, stellt allen Finalisten gratis Teller zur Verfügung. Das Teller-Angebot ist ein schönes Extra unseres Partners. Detaillierte Informationen dazu folgen bei der Final-Qualifikation.

Beispiel-Bild «Präsentationstisch»:



3. FINAL-KOCHEN

Wenn du dich für das Finale qualifiziert hast, müssen die finalen Rezepte bis **Montag, 26.10.2026** digital an ctc@hug-familie.ch zugestellt werden. Die Rezepte müssen in der HUG FOOD SERVICE Rezeptvorlage abgefüllt werden, welche du auf der HUG FOOD SERVICE Website unter www.hug-foodservice.ch/rezeptvorlagen-ctc herunterladen kannst. Um deine Wettbewerbs-Teller am Finaltag gemäss deinen eingereichten Rezept-Kreationen zu kochen, hast du 4 Stunden Zeit:

- Beginn der Zubereitungszeit: 09.00 Uhr
- Ende der Zubereitungszeit: 13.00 Uhr

Der Vorspeise-Teller muss ab 11.00 Uhr bis spätestens 12.00 Uhr geschickt werden.

Wichtig: Beim Final-Kochen müssen pro Aufgabe (1 & 2) je 5 Teller angerichtet werden:

- 3 Teller für die Jury
- 1 Teller für den Präsentationstisch (siehe oben Aufgabe 3)
- 1 Teller für den Fotografen

BEWERTUNG

Die Bewertung der eingereichten Kreationen und die Auswahl der 10 Finalisten (je 5 Finalisten pro Kategorie Lernende/Ausgebildete) erfolgt in einem anonymisierten Verfahren jeweils im Folgemonat nach dem Einsendeschluss der Rezept-Kreationen durch die Jury. Wird die Arbeit durch die Jury als eine der fünf besten in der jeweiligen Kategorie beurteilt, nimmt der/die Einsender:in am Finale teil. Die 7-köpfige Jury (bestehend aus unabhängigen, fachkundigen Mitgliedern) bewertet am Finaltag die Kreationen nach den folgenden Kriterien:

- Übereinstimmung der Kreationen mit den eingesandten Rezepturen und Bildern
- Sensorik
- **Kreativität (inkl. Umsetzung des Mottos «Celebration»)**
- **Präsentation**
- Arbeitstechniken und Wirtschaftlichkeit (dabei nicht zu vergessen: Abfallkonzept)
- Hygiene und Ordnung
- **Gesamteindruck**

Die **fettgedruckten Kriterien** werden bei der Vorentscheidung (Rezepteinsendung) bewertet.

Die Jury zieht sich am Finaltag zur Findung der Gewinner in einen für sie vorbereiteten Raum zurück. Es werden keine anderen Personen geduldet.

REZEPTEINSENDUNG

Folgende Unterlagen müssen bis zum Einsendeschluss (24.08.2026) an die HUG AG (per E-Mail: ctc@hug-familie.ch) versendet werden:

- ☐ Vollständig ausgefüllte Anmeldeunterlagen (siehe Dokument «Anmeldeunterlagen»)
- ☐ Aussagekräftige Bilder der angerichteten Teller (Vorspeise- & Dessert-Teller)

VORBEREITUNGSGRAD

Alle benötigten Zutaten für das Finale müssen von den Finalteilnehmenden selbst mitgebracht (abgewogen) und gemäss den von ihnen abgegeben Rezepturen produziert werden. Die an den CTC mitgebrachten Produkte müssen unbearbeitet und roh sein:

- Der Fisch kann filetiert, aber nicht dressiert mitgebracht werden.
- Das Fleisch/Geflügel kann pariert/dressiert, aber nicht portioniert mitgebracht werden.
- Gemüse und Früchte dürfen gerüstet (gewaschen, geschält), aber nicht geschnitten sein.
- Alle Fonds (Bouillon) dürfen fertig mitgebracht werden.
- Lebensmittel müssen vor Ort geröstet werden.
- Biskuits müssen vor Ort gebacken werden.
- Sämtliche Garnitur-Elemente (Chips, Zuckerdekorationen, Meringues, usw.) müssen vor Ort hergestellt werden.

Ausgenommen:

- Hülsenfrüchte eingeweicht oder gekocht.
- Eingelegte Sachen schon eingelegt.
- Aufgetaute Früchte sind erlaubt.
- Eier dürften getrennt mitgebracht werden.
- Frucht- & Gemüsepürees für Cremen und auch für die Teller-Garnitur dürfen fertig sein.
- Kandierte, konfierte Einlagen für die Tartelettes dürfen fertig mitgebracht werden.

MATERIAL UND TECHNISCHE GERÄTE

Jede:r Finalist:in erhält zwei Kochjacken der Marke Le Nouveau Chef, welche von unserem CTC-Partner (Schwob) zur Verfügung gestellt werden. Die Kochjacken können nach dem Creative Tartelettes Contest behalten werden. Detaillierte Informationen dazu folgen bei der Final-Qualifikation. Das Final-Kochen findet im Richemont Kompetenzzentrum in Luzern statt. Es gibt keine Besichtigung der Räumlichkeiten vor dem Final-Tag – es gelten für alle Teilnehmenden die gleichen Bedingungen. Folgende Geräte stehen beim Richemont zur Verfügung:

- Etagenofen (*siehe Bild auf Seite 7)
- Kombination, 3 Rührwerke (**siehe Bild auf Seite 7)
- Ausrollmaschine (***)siehe Bild auf Seite 7)
- Tiefkühler
- Schockfreezer
- Kühlschränke
- Schokoladen-Temperier-Maschine für Dunkle und Milchcouverture
- Wärmeschränk

Technische Geräte	Bild
*Etagenofen	
**Rührwerke	
***Ausrollmaschine	

Alle weiteren Geräte/Materialien bringen die Finalisten selbst mit:

- Geräte wie Pacojet, Thermomix, Eismaschine, Induktionsplatten etc. müssen selbst mitgebracht werden.
- Messer, Formen, Tüllen, Tamis für Farcen, spezielle Werkzeuge sowie Dressiersäcke, Kutter, Mixer und Teller dürfen mitgebracht werden.
- Kleinmaterial (Messer, Schneidebretter, ect.) muss selbst mitgebracht werden (es hat nicht genügend Material für alle Finalisten.)

Jedem Finalisten sind zwei Tische (inkl. Stromleiste) zugeteilt. Das mitgebrachte Material muss vollständig auf diesen beiden Tischen Platz finden.

SONSTIGE RICHTLINIEN

- Der Wettbewerb wird nach betrieblich gültigem Arbeitsschutz- und Hygienerichtlinien durchgeführt.
- Betreuer:innen dürfen im Bereich der Küche im 1. Stock während des Wettbewerbes nicht anwesend sein.
- Beim Finale müssen die Kreationen durch die Finalist:innen allein und ohne fremde Hilfe zubereitet werden.

PREISE

Alle, die ihre Kreationen eingesendet haben, aber sich nicht für das Finale qualifizieren konnten, erhalten von HUG FOOD SERVICE einen tollen Trostpreis. Für die Finalist:innen gelten folgende Preise:

3. Rang 🥉 (pro Kategorie je 3 Personen):

- Diplom
- Jahresabo Hotellerie Gastronomie Zeitung
- Überraschungspaket von Gastroimpuls im Wert von CHF 150.–
(gesponsert von Gastroimpuls)
- Schöne Geschenke unserer Partner & viele feine Produkte von der HUG Familie

2. Rang 🥈:

- Diplom
- Richemont-Gutschein im Wert von CHF 300.–
- Gutschein für eine Übernachtung im Lenkerhof für 2 Personen im Wert von CHF 565.–
- Jahresabo Hotellerie Gastronomie Zeitung
- Schöne Geschenke unserer Partner & viele feine Produkte von der HUG Familie

1. Rang 🏆:

- Diplom (inkl. Siegercheck)
- Jahresabo Hotellerie Gastronomie Zeitung
- Schöne Geschenke unserer Partner & viele feine Produkte von der HUG Familie
- Einsatzmöglichkeiten an Events oder Ambassador:in HUG (z.B. Social Media)
- **HAUPTGEWINN:** Eine Studienreise nach Hong Kong

Der Hauptgewinn muss innerhalb von 2 Jahren nach dem Final eingelöst werden.

TERMINE

Einsendeschluss Anmeldeunterlagen:

- 24.08.2026

Benachrichtigung aller Teilnehmenden (je 5 Finalisten pro Kategorie «Lernende» und «Ausgelernte»):

- 07.09.2026

Detailinformationen zum Final-Tag:

- Die Finalteilnehmenden erhalten rechtzeitig einen detaillierten Ablauf- und Zeitplan.
- Vor dem Final-Tag gibt es keine Besichtigung der Räumlichkeiten, keinen Info-Tag und kein Fotoshooting. Wir sehen uns erstmals am Final-Tag. Vorab kommunizieren wir per Mail oder Telefon.

Für Finalisten: Einsendung der finalen (detaillierten) Rezepte:

- 26.10.2026

Final-Kochen und Siegerehrung:

- 29.10.2026

VERGÜTUNG

Die HUG-Tartelettes für die Rezepte werden zur Verfügung gestellt und müssen nicht selbst mitgenommen werden. Alle anderen Zutaten und Rohstoffe sind zum Finale selbst mitzubringen. Die Warenkosten hierfür werden pauschal mit CHF 80.– am Final in bar vergütet.

WEITERE BESTIMMUNGEN

Über den Gewinn entscheidet allein das fachliche Urteil der Jury unter der Leitung von Rolf Mürner. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die HUG AG behält sich vor, eingesandte Rezepte und Fotos sowie Fotos aus dem Finaltag ohne weitere Einholung einer Genehmigung zu nutzen. Eingesandte Unterlagen werden nicht zurückgeschickt.

HAST DU FRAGEN?

Bei Fragen kannst du dich gerne direkt bei Chantal melden:

Chantal Hess

Projektleiterin Creative Tartelettes Contest

☎ Tel. 041 499 76 75

✉ ctc@hug-familie.ch