

An
Auszubildende in der Systemgastronomie
Ausbilder in der Systemgastronomie
Berufsschulen für Systemgastronomie

München/Elmshorn, 6. Februar 2019

**EINLADUNG ZUM JUBILÄUM:
10. TEAMCUP DER SYSTEMGASTRONOMIE – 16. MÄRZ 2019**

Sehr geehrte Damen und Herren,

es gibt allen Grund zu feiern! Getreu dem Motto **VIELFALT IM TEAM GEWINNT** freuen wir uns sehr, Sie zum **10. TEAMCUP DER SYSTEMGASTRONOMIE** einladen zu dürfen – der größten Veranstaltung in Deutschland für Auszubildende in der Systemgastronomie aller Lehrjahre. Motivieren Sie mit der Anmeldung zum Teamcup Ihre Azubis - sie sammeln wertvolle Prüfungserfahrung und dank großzügiger Sponsoren gibt es wieder tolle Preise zu gewinnen! Und hier noch ein weiteres **HIGHLIGHT**: Anlässlich des Jubiläums wird das Gericht des Siegerteams zu einem späteren Zeitpunkt in allen L'Osterias bundesweit auf der Speisekarte angeboten!

Wie auch die Jahre zuvor findet der Teamcup parallel zur Internorga in Hamburg statt – die Pflicht in Elmshorn, die Kür in Hamburg lautet das Motto.

Freuen Sie sich mit uns gemeinsam insbesondere auf den renommierten Koch **HOLGER STROMBERG**, der den Wettbewerb und die Siegerehrung begleiten wird. Später auf der **ABSCHLUSSPARTY** feiern wir dann zusammen mit **MARC TEREZI** und **2ELEMENTS**.

Die **ANMELDEFORMULARE** für Teilnehmende sowie Jurymitglieder finden Sie **HIER** oder unter <http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/anmeldung-tc-2019.html>. Sollten mehr Anmeldungen als Startplätze vorliegen, entscheidet das Los.

Anlässlich des Jubiläums gibt es **VERÄNDERTE TEILNAHMEBEDINGUNGEN!** Bitte beachten Sie für Ihre Planung und Organisation das anhängende **MERKBLATT** mit Hinweisen u.a. zur Teambildung, zum kostenfreien Shuttleservice und Hotelkontingenten in Hamburg.

Wir freuen uns sehr auf Sie!

Herzliche Grüße

Ihr Organisationskomitée



MERKBLATT – TEAMCUP DER SYSTEMGASTRONOMIE 2019

Bitte entnehmen Sie diesem Merkblatt Hinweise zum Ablauf und zu weiteren Möglichkeiten rund um den Teamcup der Systemgastronomie. Bei zusätzlichen Fragen melden Sie sich gerne bei Nicole Campe unter campe@bundesverband-systemgastronomie.de oder 089/3065879-63.

VERANSTALTUNGSORTE:

- **WETTBEWERB:**
Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule, Langelohe 4, 25337 Elmshorn
- **ABENDESSEN, SIEGEREHRUNG UND ABSCHLUSSPARTY:**
view eleven, Neumühlen 11, 22763 Hamburg

ZIMMERKONTINGENT IM TEAMCUP-HOTEL:

Es gibt ein Zimmerkontingent an Einzel- und Doppelzimmern im Teamcup-Hotel IBIS, Holstenkamp 3, 22525 Hamburg (4,4 km von der Location view eleven entfernt), und zwar für 15.-16. März 2019 und/oder 16.-17. März 2019.

- Preis Einzelzimmer pro Nacht und Person: **90 Euro** (ohne Frühstück)
- Preis Doppelzimmer¹ pro Nacht und Person: **52,50 Euro** (ohne Frühstück)

Bitte melden Sie Ihre Zimmerbuchung **bis spätestens 12. Februar 2019** online **HIER** oder unter http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/zimmerreservierung_tc2019.html an. Sofern Sie die Übernachtung mit Frühstück (7,50 Euro/Person) buchen möchten, geben Sie das bitte bei der Anmeldung mit an.

Hotels in Elmshorn, mit denen wir auch Sonderkonditionen vereinbart haben, finden Sie unter www.bundesverband-systemgastronomie.de/teamcup-der-systemgastronomie.html.

ZEITPLAN WETTKAMPFTAG (Samstag, 16. März 2019)

- 9:30 Uhr bis 10:30 Uhr Eintreffen und Registrierung der Teilnehmer/innen & Jurymitglieder
- 10:45 Uhr Begrüßung der Teilnehmer/innen und Beginn des Wettkampfes
- ca. 12:30 Uhr Mittagessen
- 17:00 Uhr Ende des Wettkampfes und Fahrt in das Teamcup-Hotel nach Hamburg

Alternativ für Teilnehmer ohne Übernachtung in Hamburg:

Fahrt direkt in die Location view eleven

- ab 18:30 Uhr Abendessen im view eleven (*durchgehend bis 20.00 Uhr*)
- 20:00 Uhr Siegerehrung im view eleven²
- ab 21:00 Uhr Aftershow-Party im view eleven (*inkl. Mitternachtssnack*)

¹ Doppelzimmer können nur zu zweit gebucht werden bzw. Einzelpersonen müssen für zwei Personen zahlen.

² Bei der Siegerehrung tragen die Wettkampfteilnehmer für das Abschlussfoto ihre jeweilige **Restaurant-Uniform**. Möglichkeiten, sich anschließend nochmals umzuziehen, gibt es vor Ort.

SHUTTLE-SERVICE – ANMELDUNG NÖTIG!

Um die Teilnehmer/innen bestmöglich am Wettkampftag zu begleiten und bequem zu ihren jeweiligen Einsatzorten zu bringen, bietet der BdS einen kostenfreien Shuttle-Service an. Damit wir den Fahrzeugeinsatz planen können, bitten wir Sie, **HIER** oder unter <http://www.bundesverband-systemgastronomie.de/shuttle-tc-2019.html> Ihre gewünschten Shuttles verbindlich zu buchen.

- 9:00 Uhr Shuttle vom Teamcup-Hotel IBIS (Holstenkamp 3, 22525 Hamburg) zum Wettkampf in Elmshorn
- 17:15 Uhr Abfahrt von der Beruflichen Schule Elmshorn zum Teamcup-Hotel IBIS nach Hamburg
- 18:45 Uhr Shuttle vom Teamcup-Hotel IBIS zum view eleven zur Siegerehrung und der anschließenden Party
- 00:30 Uhr Shuttle zur Berufsschule Elmshorn für Jurymitglieder und Teilnehmer aus Elmshorn

All diejenigen, die in Hamburg übernachten, erhalten vor Ort Taxigutscheine für die Rückfahrt ins Hotel.

BESUCH DER INTERNORGA (Freitag, 15. März 2019 oder Sonntag, 17. März 2019)

Der Teamcup der Systemgastronomie findet zeitgleich zur Branchenmesse „Internorga“ statt. Wir freuen uns, Jurymitgliedern und Teilnehmern den Besuch der Internorga sponsern zu können. Interessenten bestellen bitte per Mail an veranstaltung@bundesverband-systemgastronomie.de - Stichwort „Internorga-Karte“ - ihre persönliche Freikarte entweder für Freitag, 15. März oder Sonntag, 17. März 2019.

Zu Ihrer Info: Dem Gewinner-Team bieten wir an, gemeinsam mit unserer BdS-Hauptgeschäftsführerin Andrea Belegante am Sonntag, 17. März 2019 die Internorga zu besuchen, um Pressetermine wahrzunehmen sowie BdS-Fördermitglieder kennenzulernen.

ANMELDEINFORMATIONEN:

- Zugelassen werden Auszubildende in den Berufen Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie & Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie – die Aufgaben umfassen das 1. bis 3. Lehrjahr.
- Anmeldeformulare und Detailinformationen finden Sie unter www.bundesverband-systemgastronomie.de.
- **ACHTUNG:** Dieses Jahr sind nur Einzelanmeldungen möglich. Die Teams werden dann am Wettkampfort ausgelost.
- Nach Eingang der Anmeldung erhält jeder vorab den entsprechenden Warenkorb für ein Pastagericht, das dann vor Ort von den jeweiligen ausgelosten Teams gemeinsam kreiert wird. Das Gericht des Siegerteams wird dann bundesweit in allen L'Osteria-Restaurants auf der Speisekarte angeboten.
- Teilnehmer/innen dürfen zum Zeitpunkt des Teamcups 2019 die Abschlussprüfung noch nicht absolviert haben.
- Es gibt keine Altersgrenze.
- Bitte bringen Sie für den Wettbewerb Arbeitskleidung für die Küche ohne betriebliche Logos mit.
- Das Startgeld beträgt **25 Euro (brutto) pro Teilnehmer**. Die Anmeldung ist erst nach Zahlungseingang wirksam.