KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
MÉRITE CULINAIRE SUISSE
MERITO CULINARIO SVIZZERO
MERITAR CULINAR SVIZZER

REGLEMENT DER JURY DER «KULINARISCHEN MERITEN SCHWEIZ» [1]

ART. 1 – DEFINITION

Um die Schweizer Gastronomie und die Berufe, die sie auf höchstem Niveau prägen, zu fördern und die Anerkennung der Behörden und der Fachkreise zum Ausdruck zu bringen, verleiht der Verein «Kulinarische Meriten Schweiz» eine Auszeichnung an Chefköche, Konditoren-Confiseure und Sommeliers. Ausgezeichnet werden Persönlichkeiten, die ihrem Berufsstand durch ihr herausragendes Wissen und Können und durch ihre Hochachtung vor den authentischen Produkten des kulinarischen Erbes der Schweiz in aussergewöhnlichem Masse Ehre machen oder gemacht haben.

ART. 2 – ART DER AUSZEICHNUNG

Die Auszeichnung hat rein ehrenhalber Charakter und trägt den Namen «Kulinarische Meriten Schweiz».

Die einzige Verpflichtung der Preisträger besteht darin, an der Zeremonie teilzunehmen.

ART. 3 – PREISTRÄGER

Der Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» wird einmal jährlich an Chefköche, Konditoren-Confiseure und Sommeliers verliehen, die bereits anerkannt sind oder sich auf dem Weg zu einer solchen Anerkennung befinden.

Sie müssen das Schweizer Bürgerrecht besitzen, in der Schweiz tätig sein oder ihre Ausbildung in der Schweiz absolviert haben.

ART. 4 – ZEREMONIE

Der Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» wird jedes Jahr von einem Mitglied des Bundesrates im Rahmen einer öffentlichen Zeremonie verliehen.

Pro Zeremonie können höchstens vier Auszeichnungen an Chefköche, zwei an Konditoren-Confiseure und eine an einen Sommelier verliehen werden.

ART. 5 – ZUSAMMENSETZUNG DER JURY

Der Vereinsvorstand setzt eine Jury mit 17 Mitgliedern ein. Ihr gehören sechs Chefköche, zwei Konditoren-Confiseure und ein Sommelier an, die mit dem Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» ausgezeichnet wurden, sowie acht Geschmacksexperten oder Gastronomiejournalisten. Die Jurymitglieder stammen aus mindestens drei der wichtigsten Sprachregionen der Schweiz.

Den Jurymitgliedern werden ausschliesslich die Reise- und Übernachtungskosten erstattet.

ART. 6 – VERFAHREN

Die Jury der «Kulinarischen Meriten Schweiz» bestimmt ihre Organisation selbst. Sie wählt ihren Präsidenten aus dem Kreis ihrer als Chefköche tätigen Mitglieder.

Die Amtsdauer des Präsidenten beträgt drei Jahre. Eine Wiederwahl ist ausgeschlossen.

Die Jury tagt im Januar während eines Tages, in der Regel in Montreux. Sie entscheidet auf der Grundlage der vom Vereinssekretariat vorbereiteten Dossiers.

[1] Die in diesen Statuten verwendeten männlichen Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter. Massgebend ist die französische Fassung.

ART. 7 – ARBEITSWEISE DER JURY

Die Jury fasst ihre Beschlüsse grundsätzlich im Konsens. Ist eine Abstimmung erforderlich, erfolgt sie geheim. Die Jury entscheidet mit einfachem Mehr. Bei Stimmengleichheit gibt die Stimme des Präsidenten den Ausschlag.

Um eine sachliche Beratung und die Konsensfindung zu fördern, werden weder ein Protokoll noch Sitzungsnotizen geführt.

Die Jurymitglieder sind verpflichtet, über die Beratungen Stillschweigen zu bewahren.

ART. 8 – AUSWAHLVERFAHREN

Die Jury entscheidet grundsätzlich eigenständig auf der Grundlage der Vorschläge ihrer Mitglieder.

ART. 9 – ENTSCHEID DER JURY

Gesuche, die ausserhalb des Tätigkeitsbereichs des Vereins liegen oder die festgelegten Voraussetzungen nicht erfüllen, werden nicht berücksichtigt.

Die Jury entscheidet unabhängig. Gegen ihre Entscheide kann kein Rechtsmittel eingelegt werden. Über die Entscheide wird keine Korrespondenz geführt.

ART. 10 – VERZEICHNIS DER PREISTRÄGER UND KOMMUNIKATION

Der Verein führt ein Verzeichnis der Preisträger. Er trifft geeignete Massnahmen, um das Verzeichnis bekannt zu machen.

ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGE

ART. 11

Die ersten acht Jurymitglieder, welche die Berufe der Chefköche und der Konditoren-Confiseure vertreten, erhalten den Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» aufgrund eines Beschlusses des Vereinsvorstands im Rahmen einer Zeremonie unter dem Vorsitz eines Vertreters des Bundesrates.