

Gesamtergebnis
 Teamcup der Systemgastronomie 2026
 Köln, 28.2.2026

Team			Praxisaufgaben								
	Theorie	Theorie-rang	Küchen	Verzehr-anleitung	Etikett	QM	Personal-schulung	Verkaufs-gespräche	Lager	Gesamt (gewichtet)	Rang
1	43,7	4	85,7	66,7	66,7	83,3	9,1	60	50	52,57	10
2	37,4	8	100,0	58,3	56,3	83,3	9,1	65	39,2	49,10	13
3	30,7	17	100,0	33,3	68,8	50,0	90,9	75	24,2	52,72	9
4	35,0	13	85,7	45,8	47,9	100,0	72,7	0	76,6	50,79	11
5	35,8	10	100,0	45,8	31,3	50,0	81,8	45	27,2	47,42	16
6	30,2	18	100,0	66,7	56,3	100,0	81,8	55	53,3	58,16	5
7	35,3	12	85,7	50,0	56,3	66,7	45,5	50	47	48,98	14
8	40,7	6	71,4	70,8	70,1	83,3	63,6	30	36,6	52,76	8
9	31,3	15	85,7	58,3	66,7	50,0	36,4	60	50	48,96	15
10	30,1	19	85,7	33,3	52,1	100,0	45,5	75	42,4	50,12	12
11	32,0	14	100,0	33,3	64,6	50,0	0,0	45	50	41,27	21
12	38,8	7	100,0	58,3	64,6	83,3	0,0	30	40	45,16	18
13	30,8	16	57,1	16,7	47,9	66,7	45,5	40	26,6	37,81	23
14	21,4	24	100,0	4,2	68,8	50,0	63,6	50	30,3	41,48	20
15	35,7	11	100,0	62,5	58,3	100,0	81,8	55	71,4	61,78	3
16	27,9	20	0,0	66,7	75,0	100,0	0,0	55	42,8	41,27	22
17	23,8	21	57,1	66,7	72,9	50,0	54,6	50	18	43,29	19
18	45,7	3	100,0	62,5	60,4	66,7	54,6	35	39,3	53,12	7
19	17,3	26	0,0	0,0	64,6	66,7	0,0	35	46,4	26,08	27
20	54,6	1	100,0	70,8	70,8	100,0	27,3	75	21,1	59,34	4
21	50,0	2	100,0	91,7	83,3	83,3	90,9	90	47	72,68	1
22	20,6	25	85,7	0,0	62,5	50,0	0,0	50	30,3	31,57	26
23	35,8	9	71,4	70,8	72,9	100,0	90,9	60	15,1	57,04	6
24	22,0	22	85,7	0,0	77,1	83,3	0,0	45	40	36,32	24
25	17,3	27	85,7	95,8	68,8	83,3	0,0	85	27,4	46,96	17
26	21,4	23	85,7	0,0	75,0	66,7	0,0	35	35,7	33,07	25
27	43,5	5	85,7	87,5	66,7	83,3	100,0	65	57,5	66,98	2

Werte gerundet (ohne Gewichtung) - Irrtümer vorbehalten