



SIE SIND DIE NEUEN MEISTER

16 Kandidatinnen und Kandidaten zeigten ihr Können an der Servicemeisterschaft 2022. Am vergangenen Sonntag wurden die Gewinner gekürt sowie Preise und Medaillen vergeben.

Es ist der aktuellen Lage geschuldet, dass die Meisterschaft des Berufsverbandes Service-Restaurations nicht wie vorgesehen an der Igeho im vergangenen Herbst, sondern erst im Januar dieses Jahres stattfand. Und zwar als Einzelwettbewerbe an der ABZ Allgemeinen Berufsschule Zürich und in Lausanne bei der Hotel & Gastro Formation Waadt. Den 16 Kandidatinnen und Kandidaten standen jeweils drei Stunden zur Verfügung, um die sechs Disziplinen Erlebnistisch, Käse, Barista, Wein, Bar und Flambieren zu absolvieren.

In der Kategorie Servicemeister überzeugte der Walliser Marc Gay mit seinem Wissen über und rund um die verschiedenen Produkte. «Ich habe mich intensiv auf die Meisterschaft vorbereitet und bin glücklich, mich Servicemeister 2022 nennen zu dürfen.» Marc Gay arbeitet im Hotel Restaurant

La Porte d'Octodure in Martigny/VS und schloss im Sommer 2021 seine Ausbildung als Restaurantfachmann EFZ ab.

Authentisch und freundlich hat Tiana Ward aus Schaffhausen ihre Fachkompetenz der Jury präsentiert. Ihre konstante Leistung während des gesamten Wettbewerbs war ihr Erfolgsrezept. Tiana Ward ist im dritten Lehrjahr als Restaurantfachfrau im Hotel Kronenhof in Schaffhausen tätig: «Ich hörte bereits in meinem ersten Lehrjahr von dieser Meisterschaft», erzählt sie. Immer sei es ihr Traum gewesen, daran teilzunehmen. Nun, im dritten Lehrjahr, habe es geklappt. «Ich hoffte, unter die ersten fünf zu kommen, dass ich jetzt gesiegt habe, ist einfach genial.»

Medaillen für gute Leistungen

Neben den Hauptsiegern konnte Weko-Präsidentin Daniela Jaun

insgesamt elf Medaillen an die Kandidatinnen und Kandidaten verteilen und zwar vier bronzene, drei silberne und vier goldene.

Bronze ging an Alicia Meyerhans vom Hotel Schweizerhof in Luzern, Veronica Cueto Franco vom Restaurant Alpenrose in Zürich, Jonathan Wepfer vom «La Couronne» in Solothurn sowie an Oscar Dubouloz aus Cartigny/GE.

Silber ging an Kim Lerch vom «Baur au Lac» in Zürich, Rafaela Ferreira Dos Santos vom «Le Soleil de Dugny» in Dugny/VS und Loïc Marclay vom Hôtel Royal Savoy in Lausanne.

Gold ging an Eleni Karagianis vom Hotel Schwanen in Wil/SG, Raphael Bossert von der «Bleiche» in Wald/ZH, Tiana Ward sowie Marc Gay.

Erstmals wurden zudem Spezialpreise für besondere Fachkompetenz und Kreativität in den Disziplinen Erlebnistisch, Barista und Bar vergeben.



Mehr Informationen unter:
servicemeisterschaft.ch

Die Auszeichnung «Bester Erlebnistisch» ging an Oscar Dubouloz. Die beste Barista-Kreation gelang Rafaela Ferreira Dos Santos aus Riddes/VS, und die beste Cocktail-Kreation» schuf Raphael Bossert. Eine weitere Auszeichnung ist der «Beste Erlebnistisch Public Voting». Dieser Sieger wurde vom Publikum gewählt. Die meisten Stimmen, die auf Facebook und Instagram abgegeben wurden, erhielt der Tisch von Marc Gay. Damit darf der Walliser insgesamt drei Auszeichnungen mit nach Hause nehmen.

Eine qualitätsvolle Meisterschaft

Weko-Präsidentin Daniela Jaun freute sich über den gelungenen Abend im «Schweizerhof». «Das Niveau der Meisterschaft war sehr hoch und alle Kandidatinnen und Kandidaten waren äusserst kreativ. Das hat mich persönlich sehr

beeindruckt», so Daniela Jaun, die hauptberuflich das Restaurant Wein und Sein in Bern führt. «Es hat Spass gemacht, dass wir trotz allem die Servicemeisterschaft durchführen konnten, wenn auch auf eine andere Art.»

Für die Organisation des Anlasses verantwortlich war Leila Mrak in ihrer Funktion als Assistentin von Roman Helfer, Geschäftsführer des Berufsverbandes. Da Helfer per Ende März die Hotel & Gastro Union verlassen wird, übernimmt Leila Mrak das Amt. «Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe und hoffe, dass ich noch viele tolle Servicemeisterschaften durchführen kann», sagt Mrak. Der grösste nationale Fachwettbewerb der Restauration existiert seit 1999 und wird in der Regel alle zwei Jahre an der Gastrofachmesse Igeho durchgeführt. 2015 kam die Kategorie Junior-Servicemeister hinzu.

RUTH MARENDING/RUP



Weitere Bilder zum Anlass finden Sie auf unserer Facebookseite: facebook.com/hotelgastrounion

- 1 Die Junior-Servicemeisterin Tiana Ward (l.) während des Wettkampfes.
- 2 Servicemeister Marc Gay holt den Sieg in die Romandie.
- 3 Rafaela Ferreira Dos Santos wird für ihre Barista-Kreation mit dem Spezialpreis geehrt.
- 4 Raphael Bosserts Cocktail-Kreation bringt ihm einen Spezialpreis.
- 5 Oscar Dubouloz gewinnt in der Kategorie «Bester Erlebnistisch».
- 6 Der Tisch von Servicemeister Marc Gay erhält einen Sonderpreis vom Publikum.
- 7 Der «Schweizerhof» in Bern bietet einen würdigen Rahmen für den Anlass.
- 8 Nach der Siegerehrung gibt's ein Selfie mit der Gewinnerin.

BILDER QUENTIN JUVET

ANZEIGE

HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

DiWiSA
SHARING MOMENTS OF EXCELLENCE



SUSTAINABLE GOODFOODMOOD

BERUFSVERBAND
SERVICE-RESTAURATION
SCHWEIZ

Ein Verband der Hotel & Gastro Union

hotelgastrounion.ch · f @ d in

schweizer
gastronomie fernschule
wirtepatent.ch

VASSALLI SERVICE
ESPERTO DI CAFFÈ DAL 1961