

# NICOLE MANSER

## «DIE ANERKENNUNG HAT MICH ÜBERWÄLTIGT»

Mit dem Gewinn des von der HGU organisierten Wettbewerbs «Housekeeper 2020» lanciert Nicole Manser eine vielversprechende Karriere.

**HGZ: Wie ist es Ihnen seit dem «Housekeeper»-Sieg an der Igeho 2019 in Basel ergangen?**

NICOLE MANSER: Der Titel beschert mir noch immer viele grossartige Momente – beruflich und privat. Mich erreichten unzählige Komplimente und Gratulationen von Freunden, Verwandten, Chefs und Arbeitskollegen.

**Der Titelgewinn hat sich also schnell rumgesprochen?**

Dass alle davon wussten, hat mich schon sehr überrascht. Ich wurde sogar reichlich beschenkt. Die Firma Trihora hat mir ein grosszügiges Geschenkset zusammengestellt. Und von Bischofberger in Appenzell erreichte mich ein Paket, gefüllt mit Appenzeller Bärlibiber.

**Wie hat Ihr Arbeitgeber «Säntis – das Hotel» auf der Schwägalp auf den Sieg reagiert?**

Wirklich alle sind glücklich und stolz, dass ich den Berufswettbewerb gewonnen habe. So viel Wertschätzung hatte ich gar nicht erwartet: Vom Küchenteam bekam ich sogar einen eigens für mich kreierten Brownie. Und bei einem Apéro durften alle nochmals mitfeiern.

**Ist schon etwas Ruhe in Ihren Alltag eingekkehrt?**

Ja, momentan geht es etwas gemächlicher zu und her, und ich



Als nächstes stehen bei Nicole Manser Jobwechsel und Swiss Skills an. HGU

kann mich auf meine baldigen Ferien freuen. Davor war nicht nur privat viel los, auch bei der Arbeit auf der Schwägalp gab es ordentlich Action und ich habe intensive, aber auch schöne Arbeitstage hinter mir.

**Kommt Ihr Siegerkonzept in Ihrem Betrieb auch tatsächlich zum Tragen?**

Absolut. Mein Reinigungskonzept wird eins zu eins umgesetzt. Natürlich wird es immer wieder mal Anpassungen geben; gerade auch jetzt, da wir auf der Schwägalp eine neue Hauswirtschaftsleiterin haben. Die Reinigungsprodukte und -abläufe sowie Reinigungsmethoden und -systeme werden aber bestimmt für eine Weile Bestand haben.

**Welche Verbesserungen konnten dank Ihrer Fachkompetenz erzielt werden?**

Mit einem durchdachten, sinnvollen Reinigungskonzept sind alle Mitarbeiter auf dem gleichen Wissensstand. Das Konzept dient also auch als Nachschlagewerk, das alle Mitarbeitenden jederzeit konsultieren können, um zu sehen, wie welche Aufgaben korrekt aus-

geführt werden. Auch zur Einführung neuer Mitarbeiter ist das Papier ein nützlicher Wegbegleiter.

**Was wünschen Sie sich für die Hotellerie-Hauswirtschaft?**

Die Berufsangehörigen verdienen definitiv mehr Anerkennung und Wertschätzung. Ein Zimmer reinigen, können viele. Doch wie viele wissen, wie man es perfekt macht? Wie wird ein Nasssauger richtig gereinigt? Wie bediene ich einen Scheuersaugautomaten? Hauswirtschaftsmitarbeiter leisten, wie auch alle anderen Abteilungen, einen wesentlichen Beitrag zur Zufriedenheit der Gäste.

**Wie sehen Ihre Pläne aus?**

Ich verlasse meinen Lehrbetrieb schon bald. Der Abschied fällt mir nicht leicht, da ich in den dreieinhalb Jahren auf der Schwägalp sehr viel erlebt und gelernt habe. Es bleiben Erinnerungen, die ich mein Leben lang nicht vergessen werde. Das Team ist mir sehr ans Herz gewachsen, und ich werde es vermissen. Trotzdem war mir schon immer klar, dass ich nach der Lehre zwecks Horizonterweiterung den Betrieb wechseln würde.

**Wohin zieht es Sie?**

Im März starte ich im Hotel «Bad Horn & Spa» in Horn am Bodensee als stellvertretende Govenante. Ich bin schon total gespannt auf das neue Team und auf die Zusammenarbeit im Hotel. Bestimmt werde ich viele neue und bereichernde Erfahrungen sammeln dürfen.

**Sind die Swiss Skills ein Thema für Sie?**

Absolut. Ich habe mich angemeldet und gehe nun im Februar an die Assessments. Wer weiss, wie weit ich komme – auf jeden Fall werde ich wie immer mein Bestes geben. INTERVIEW ANDREA DECKER



Hier erfahren Sie alles über den Anbau, das Rösten und die Zubereitung von Kaffee.



Die besten Barista zeigen in vier Wettbewerben ihr Können. ADRIAN HUBER

## Mit dem bvr durch das Swiss Coffee Festival

Am 8. und 9. Februar findet das Swiss Coffee Festival in Zürich statt. Neuigkeiten werden präsentiert. An vier Wettbewerben messen die Besten ihr Können. Und der bvr bietet eine Führung mit Apéro an.

Passend zum Jahresthema Null-Promille-Drinks lanciert der Berufsverband Restauration bvr den ersten Anlass am Swiss Coffee Festival in Zürich-Oerlikon. Die Teilnehmer erwarten am Sonntag, 9. Februar, feinste Kaffees, spannende Präsentationen und eine exklusive Führung durch das Festival. «Natürlich wird ein Apéro am Ende der Veranstaltung nicht fehlen, so dass genügend Zeit zum Austausch und Networking besteht», verspricht Roman Helfer, Geschäftsführer bvr. Interessante Gesprächspartner sind garantiert vor Ort. Beispielsweise sind die amtierende Servicemeisterin 2020 Adélie Chatton sowie Jacob Schümperli, Junior-Servicemeister 2020, am Swiss Coffee Festival

mit dabei. Fesselnd dürften auf jeden Fall die Berufswettbewerbe werden. Die Besten aus der Branche messen sich bei den Coffee Championships in den vier Disziplinen Barista, Brewers Cup, Latte Art und Coffee in Good Spirits. Zudem sind verschiedene Vertreter vor Ort und präsentieren das aktuellste Equipment. Röster zeigen ihr Können und bieten seltene Kaffeespezialitäten zum Probieren an. SARAH SIDLER

### bvr am Swiss Coffee Festival

Wann: Sonntag, 9. Februar  
11 bis 14 Uhr

Wo: Halle 622  
Zürich-Oerlikon

Kosten: Mit Gutschein aus dem Endjahresversand kostenlos für bvr-Mitglieder inkl. Eintritt an die Messe und Apéro riche. Sonst für Mitglieder: Fr. 50.–  
Nichtmitglieder: Fr. 70.–  
Infos und Anmeldung:  
Tel. 041 418 22 22  
bildung@hotelgastrounion.ch



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelgastrounion.ch/bvr](http://www.hotelgastrounion.ch/bvr)



Mehr Informationen unter:  
[www.housekeeper-wettbewerb.ch](http://www.housekeeper-wettbewerb.ch)



## Der Berufsverband Hotel · Administration · Management zu Gast bei...

**Effinger Coworking Space Bern  
Inspirationsveranstaltung**

Neue Arbeitsformen sind im Trend. Home Office, mobiles Arbeiten und Coworking gewinnen an Bedeutung. Flexibilität ist angesagt. Man arbeitet von unterwegs oder zu Hause, wie es gerade passt. Holen Sie sich Inspiration bei einer Führung durch das Effinger Kaffeebar & Coworking Space mit Referat und Apéro.

#### Datum

Donnerstag, 13. Februar 2020, 17.30 - 19.30 Uhr

#### Ort

Effinger Coworking Space, Effingerstrasse 10, 3011 Bern

#### Kosten

Mitglieder CHF 20.00 Nicht-Mitglieder CHF 50.00

Weitere Events und Kurse des Berufsverbands Hotel · Administration · Management finden Sie unter [www.hotelgastrounion.ch/bildung](http://www.hotelgastrounion.ch/bildung)

Hotel & Gastro Union · Der Berufsverband Hotel · Administration · Management · Adligenswilerstrasse 22 · CH-6002 Luzern  
Postfach 3027 · Telefon 041 418 22 22 · [info@hotelgastrounion.ch](mailto:info@hotelgastrounion.ch) · [www.hotelgastrounion.ch/bvham](http://www.hotelgastrounion.ch/bvham) · [f](#) [@](#) [v](#)



HOTEL & GASTRO  
UNION  
seit 1886

