

Campionato del servizio 2019: in palio un viaggio a New York

Entrambi i vincitori del Campionato del servizio 2019 si aggiudicano un viaggio nella grande mela. Professionisti della ristorazione che hanno interesse a partecipare dovrebbero iscriversi già adesso al concorso.

Fra il 16 e il 20 novembre 2019 c'è da filettare, servire, consigliare e decorare. Stiamo parlando del Campionato del servizio della Società professionale della ristorazione (spr) che si terrà, come di consueto, nell'ambito della Igeho di Basilea. Così come nella passata edizione del 2017, in pista due categorie, rispettivamente quella del Campione del servizio-Junior riservato a tutti gli apprendisti e quella del Campione del servizio per i professionisti della ristorazione con apprendistato concluso.

Una delle novità di questa edizione del Campionato del servizio

è che di volta in volta, al termine del concorso giornaliero, si svolgeranno delle emozionanti attività per il pubblico presente.

Avvincenti prove e tanti vincitori

Il motto di quest'anno è: «I cinque elementi: legno, acqua, fuoco, terra e metallo». Una prova che attende i partecipanti consiste nel decorare un tavolo secondo questo motto. Ogni giorno, il tavolo più bello viene premiato. Il nome del Campione del servizio 2019, rispettivamente del Campione del servizio-Junior 2019 si saprà l'ul-



Christoph Muggli è presente al Campionato del servizio nella funzione di presidente della spr e della commissione del concorso.

timo giorno della Igeho nel corso della festa per la premiazione. Magnifici premi in palio. Oltre a un viaggio a New York, inclusi quattro pernottamenti, molti altri



Il Campionato del servizio aiuta i partecipanti a progredire in molti campi. DR

premi attendono i partecipanti. Ma per arrivare alla vittoria, qualcosa bisogna fare. C'è da servire al bar il cliente con cocktail e caffè in maniera perfetta; preparare professionalmente un piatto di formaggi e una tartare e, tutto questo, sotto gli occhi del pubblico e della giuria. E questo non è ancora tutto. Una sfida è sicuramente la prova Mystery. Come sempre, c'è un dessert da fiammeggiare e da preparare nonché di conoscere i vini offerti. Per il presidente della spr Christoph Muggli non è così importante la capacità di odorare il vino, bensì di conoscere la storia

che ci sta dietro: «I nostri campioni del servizio devono conoscere la storytelling. E questo vale sia per il vino che per i cocktail. Devono intrattenere i clienti e sapersi distinguere con il loro carisma.» (HGU)

Da sapere in breve

Quando
dal 16 al 20 novembre
Dove
Igeho, Basilea
Chi: apprendisti e qualificati con apprendistato concluso
Informazioni
www.servicemeisterschaft.ch
Iscrizioni
fino al 5 luglio a
leila.mrak@hotelgastrounion.ch



DR

Roman Helfer segretario spr

E' Roman Helfer il nuovo segretario responsabile della Società professionale della ristorazione (spr) a partire da maggio 2019. Ben conosciuto dai professionisti del ramo, il ginevrino di 25 anni lavora da due anni da Hotel & Gastro Union (HGU) come responsabile politica & progetti romandia. In possesso di un attestato di capacità federale di cuoco, attualmente frequenta una formazione in economia aziendale. Fra i suoi primi impegni figurano l'organizzazione del Campionato del servizio nell'ambito della Igeho e l'applicazione della revisione della formazione di base nel settore della ristorazione. «Roman Helfer conosce Hotel & Gastro Union e la Regione Romandia, che contribuirà a sviluppare. E' la persona ideale», rileva Urs Masshardt, segretario generale HGU. (HGU)

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIV. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv.)
PRODUKTIONSLEITUNG
Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

VERKAUF
Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Niklaus (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marendling (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Benny Epstein (eps/Leitung)
Andrea Decker (ade)
Carla Tellenbach (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Pierina Bucher (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGU)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK
DZZ Druckzentrum Zürich AG,
CH-8021 Zürich

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG
Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN
Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

ANNUNCI



SWISS
CULINARY
CUP
2019

**ISCRIVITI
ORA**
swissculinarycup.ch

Mostra al settore culinario di cosa sei capace!

Argomento del concorso: **fuoco**

Member of





Bettina Jenzer, vincitrice SCC 2018