



Die Teilnehmenden sollten Schweizer Weine kennen und entsprechend verkaufen können.

BILDER ZVG

Jetzt für die Servicemeisterschaft 2019 anmelden

Noch bis Anfang Juli können sich Restaurantfachleute für den Wettbewerb einschreiben. Es winken tolle Preise.

Wer seinen Beruf liebt, seine Passion zeigen möchte und eine Reise nach New York sowie wertvolle Fachpreise gewinnen will, für den ist die Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr genau das Richtige. Sie findet während fünf Tagen im Rahmen der Igeho in Basel statt.

«Mit einer Teilnahme an der Servicemeisterschaft können sich Lernende optimal auf ihren Abschluss vorbereiten. Zudem qualifiziert sich der Sieger der Junioren

direkt für die Assessments für die Swiss Skills. Für die bereits ausgebildeten Teilnehmer ist die Servicemeisterschaft eine gute Vorbereitung auf die Berufsprüfung Bereichsleiter», erläutert Roman Helfer, bvr-Geschäftsführer. Für alle Teilnehmer sei der Wettbewerb eine Chance, ihre Kompetenzen zu zeigen und am grössten Treffpunkt der Branche wertvolle Kontakte für die weitere berufliche Karriere zu knüpfen.

Auch dieses Jahr wird ein(e) Junior-Servicemeister(in) auserkoren. Für diese Kategorie können sich Lernende Refa, Rean und Syga anmelden. Für die Kategorie Servicemeister(in) sind Berufsleute jeden Alters zugelassen, die eine abgeschlossene Berufslehre als Refa, Rean, Syga, Gafa, Sefa oder eine höhere Berufsbildung absolviert haben. Berufsleute

ohne Berufsausbildung müssen mindestens fünf Jahre Berufserfahrung in der Restauration vorweisen können.

Acht spannende Disziplinen – davon eine unbekannt

Die Teilnehmenden durchlaufen acht Disziplinen vor den wachsenden Augen der Jury und dem Publikum. Dazu zählen die Degustation von Schweizer Käse, das Zubereiten von verschiedenen Cocktails, welche dem Messepublikum serviert werden, sowie das Anrichten eines Flambées. Weiter muss Wein fachgerecht dekantiert und verkauft sowie ein Tatar nach Wunsch zubereitet und angerichtet werden. Als Barista beraten die Teilnehmer(innen) die Zuschauer und bereiten ihnen eigene Kaffee-kreationen zu. Zudem muss eine Spezialaufgabe gelöst werden, die erst vor Ort bekanntgegeben wird. Mystery heisst diese.

Auch dieses Jahr gilt es, einen schön dekorierten Tisch für einen Dreigänger für fünf Personen zum Thema «Die fünf Elemente» fachgerecht aufzudecken. Hier wählt das Publikum jeden Tag eine(n) Sieger(in). Die feierliche Gesamtsiegerehrung findet dann am Mittwochnachmittag statt. SARAH SIDLER

Servicemeisterschaft 2019

Wann
16. bis 20. November

Wo
Igeho Basel

Anmeldeschluss
Freitag, 5. Juli

Auskunft und Anmeldung
Tel. 041 418 22 51 oder
leila.mrak@hotelgastrounion.ch

Kosten
Mitglieder Lernende Fr. 60.–
Mitglieder mit BR Fr. 60.–
Mitglieder Fr. 80.–
Nichtmitglieder Fr. 150.–



Das Motto für den Erlebnistisch lautet: Holz, Wasser, Feuer, Erde und Metall.

Serie: Werterhaltung (Teil 6) Reinigung im Eiltempo



In der Serie «Walterhaltung» erzählen die Mitglieder des bvhh, was sie bewegt.

Eine Flugzeugkabine, zwischen sechs und zwölf Reinigungsmitarbeitende und 50 Minuten Zeit. Da muss jeder Handgriff sitzen.

Die Schweizer Meisterin der Hotellerie-Hauswirtschaft 2018 Aicha Sebai arbeitet nicht mehr am Boden, sondern als Flugbegleiterin über den Wolken. Uns schildert sie die effiziente Arbeitsweise der Reinigungscrew.

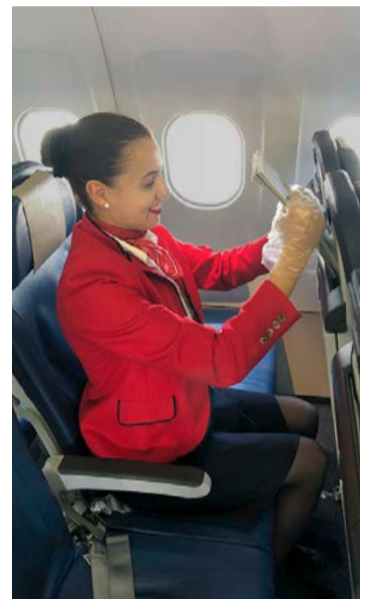
Bei jedem Turnaround, so wird die Phase zwischen Ankunft und Abflug einer Maschine genannt, wird das Flugzeug von innen gereinigt. Sobald also der letzte Passagier die Kabine verlassen hat, übernimmt die Reinigungscrew die Maschine. Sie sorgt dafür, dass das Flugzeug für die nächsten Reisenden hygienisch sauber ist. Je nach Aussenstation und Grösse des Flugzeugs variiert die Anzahl Reinigungskräfte zwischen sechs und zwölf Mitarbeitenden. Im Heimatflughafen Zürich sind sogar zwölf Fachkräfte im Einsatz, da das Kabinenpersonal nicht mithelfen darf.

Durchgetaktet bis ins Detail

Ein Zeitfenster von 50 Minuten ist eine Herausforderung, wenn man bedenkt, dass nebst der Reinigung auch die Vorbereitungsarbeiten der Crew sowie das Board-

ding der Passagiere mit eingeschlossen sind. Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen, wird jedem Reinigungsmitarbeitenden ein Aufgabenbereich zugeteilt. So ist der eine für die Abfallentsorgung und die Toilettenreinigung zuständig, während ein anderer den Boden reinigt. Die restlichen Mitarbeitenden kümmern sich um Sitze, Klapp-tischchen und andere Ablageflächen. Auch die Crew-Mitglieder helfen und sortieren Magazine und Broschüren in der Sitztasche oder sorgen für frische Kissen in der Business Class.

AICHA SEBAI/ANDREA DECKER



Auch Flugbegleiter helfen mit, die Maschine in Schuss zu halten. ZVG

Gratulation

Wir gratulieren unseren erfolgreichen Mitgliedern zur bestandenen Prüfung

Berufsprüfung
Bereichsleiter(in)
Restauration mit
eidg. Fachausweis

Claudia Agthe
Luzern

Ramona Capaul
Dietikon

Lukas Christen
Stans

Rahel De Col
Luzern

Corinne Frischherz
Zuzgen

Gernot Gassner
Feusisberg

Remo Guerreiro
Rapperswil/SG

Karin Keppler
Schöftland

Sandra Klotz-Jäger
Vaduz

Heidi Künzi
Adelboden

Natascha Märki
Basel

Larissa Meier
Grenchen

Lara Nenna
Dättwil/AG

Martina Romer
Zürich

Géraldine Schleicher
Frauenfeld

Irina Walser
Beromünster

Doris Widmer
Herisau

Berufsprüfung
Sommelière/
Sommelier mit
eidg. Fachausweis

Sybille Geiser
Zürich

Fiona Liengme
Tentlingen



HOTEL & GASTRO
UNION
SEIT 1886

Mehr Informationen unter:
www.servicemeisterschaft.ch