Luzern, den 7. Juni 2017 **HGZ** № 16 Hotel & Gastro Union

CHRISTOPH MUGGLI

«DIE KOMMUNIKATION WURDE WICHTIGER»

Dieses Jahr feiert die Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr ihr 10-Jahr-Jubiläum. Jurypräsident Christoph Muggli ist seit Langem dabei und blickt zurück.

HGZ: Christoph Muggli, was hat sich in den vergangenen zehn Jahren an der Servicemeisterschaft verändert?

CHRISTOPH MUGGLI: Der Anlass hat sich gegen aussen geöffnet und ist stetig gewachsen. Die Servicemeisterschaft wurde bekannter. Sie ist ein regelrechter Publikumsmagnet geworden. Die Teilnehmer haben mehr Disziplinen zu absolvieren. Der «Käseservice» kam erst in den letzten Jahren dazu. Dieses Jahr erweitern wir die Meisterschaft mit den Disziplinen Barista und Schweizer Wein. Wir geben dem Arbeiten vor dem Gast inklusive Kommunikation mehr Gewichtung. Das Publikum wird dadurch miteinbezogen. Der Showtisch gibt heute weniger Punkte, obwohl wir dieses Jahr zum ersten Mal ein Motto vorgeben. Es lautet «Glanz und Glamour».

Neu werden die Teilnehmer in zwei Kategorien unterteilt.

Richtig. Dieses Jahr unterteilen wir die Kandidaten zum zweiten Mal in folgende zwei Kategorien: Junior-Servicemeister/-in – das ist für Lernende Refa, Rean und Syga ab Jahrgang 1997 – und in Servicemeister/-in, das sind Lernende Refa, Rean und Syga bis Jahrgang 1996. Diese Untertei-



Christoph Muggli ist Vorstandsmitglied des Berufsverbandes Restauration. $\it ZVG$

lung ist ein voller Erfolg, wir verzeichnen deswegen mehr Anmeldungen als vorher. Über 25-Jährige nehmen wieder vermehrt teil.

Ist die Teilnahme an der Servicemeisterschaft anspruchsvoller geworden?

Nicht unbedingt strenger, aber anders, weil die Teilnehmer mehr kommunizieren müssen. Sie müssen präsenter sein und auf das Publikum eingehen können. Durch die neuen Disziplinen haben die Kandidaten eine etwas intensivere Vorbereitungszeit.

Waren die Teilnehmer früher besser vorbereitet?

Es ist von Jahr zu Jahr verschieden. Im vergangenen Jahr ist mir zum ersten Mal aufgefallen, dass Einzelne am Tag vor ihrem Einsatz reingeschaut haben, um sich ein Bild vor Ort zu machen. Unter denen war auch Tiago Silva, der

amtierende Servicemeister. Vorbeischauen lohnt sich also!

Was hat die Servicemeisterschaft der Branche gebracht?

Man spricht zwar davon, aber sie brachte der Branche noch zu wenig. Die Gewinner hingegen profitieren je länger desto mehr, sie sind heute in der Branche viel präsenter. Zudem machen sich die Gewinne und die Stages im Lebenslauf wie in Bewerbungen gut. Aber auch die anderen Teilnehmer profitieren nach wie vor von einer Teilnahme an der Servicemeisterschaft.

Inwiefern profitieren sie?

Sie sind sattelfest in der Materie. Dies ist besonders für die Junior-Servicemeisterinnen und-meister ein Vorteil am Qualifikationsverfahren. Der Sieger dieser Kategorie kann direkt zum Assessment der Swiss Skills, den Schweizer Meisterschaften der jungen Berufsleute. Sie ist generell eine gute Wettbewerbsvorbereitung.

Wie sieht die Servicemeisterschaft in zehn Jahren aus?

Das Handwerk wird ein noch grösserer Bestandteil des Wettbewerbs sein. Wir werden aktueller sein und mehr Trends berücksichtigen. Roboter könnten ein Thema sein, obwohl sich in mir alles dagegen sträubt. Der Mensch wird für mich immer wichtig bleiben. Eventuell wird auch die Systemgastronomie ein Thema werden, vielleicht sogar mit einem eigenen Wettbewerb. Interview Sarah sidler

Servicemeisterschaft 2017

Wann: Samstag, 18., bis
Mittwoch, 22. November 2017,
9.00 bis 17.00 Uhr
Wo: Igeho, Basel
Anmeldeschluss:
Freitag, 28. Juli 2017
Auskunft und Anmeldung:
Ieila.mrak@
hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22
Teilnahmegebühren:
Mitglieder mit BR und
Lernende: Fr. 60.00
Mitglieder: Fr. 80.00
Nichtmitglieder: Fr. 150.00





Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Denken Sie an die Ehrengalerie

Wir publizieren Ihre Erfolgsmeldung in unserer Zeitung!

Wer kann sich anmelden? Alle Mitglieder, die das Qualifikationsverfahren 2017 erfolgreich abschliessen, erhalten die Möglichkeit, sich in der Hotellerie Gastronomie Zeitung zu präsentieren.

Wie funktioniert es?
Sobald Sie das erfolgreiche
Resultat des QV haben,
können Sie sich auf unserer
Website via Formular
anmelden.

Kosten Die Publikation ist für Mitglieder gratis.

Einsendeschluss Freitag, 7. Juli 2017

Infos und Anmeldung www.hotelgastrounion.ch/ lernende

.

