

Service Star 2000: Tischlein deck Dich ist kein Märchen

Die Tische der Service Star 2000-Kandidaten

1 Halloween-Tisch von Dagmar Aasmann, Hotelfachfrau im Hotel Gerbi, Weggis.

2 Rustikales von Mirjana Plavsic, Bäckerstube, Luzern.

3 Gartenzwerge decken den Tisch von Patrick Cassard, Restaurationsleiter im Hôtel au Parc, Fribourg.

4 Symphonie in Schwarz, Pink und Orange von Regula Vögeli, ehemalige Servicefachangestellte.

5 Klassische Kreation von Antonio Ruotola, Restaurantleiter Grand Hotel Dolder.

6 «Handwerkertisch» von Raimund Stani, Restaurantfachmann vom Parkhotel Velden aus Österreich.





Im Mittelpunkt am Stand der Berufsverbände ist die Bar. Barkeeper Daniel Thomet, IBW-Weltmeister 1997 und heute Restaurantleiter am Carlton, Zürich hat schon am frühen Morgen alle Hände voll zu tun.



Wer sich seriös vorbereitet, kann fair beurteilen: Die Service Stars versammeln sich jeden Morgen zum ausführlichen Briefing. Bei der Bewertung sind allerdings Besprechungen untereinander tabu!



Servietten falten heisst, mit wenigen Handgriffen dekorative Elemente schaffen. Übung macht auch hier den Meister.