

# Service Star 2000: Endlich eine Schweizer Servicemeisterschaft

Der Wettbewerb um den Service Star 2000 ist ein Publikumsmagnet. Dicht gedrängt beobachten die Zuschauer jeden Handgriff der Kandidatinnen und Kandidaten. Vom Falten der Servietten für den Thementisch über die Zubereitung eines Drinks bis zum Filetieren und Flambieren von Orangen. Topmotiviert sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Manche reisen samt Helfern und Fans nach Basel. Der Service Star 2000 ist ein Grosse Erfolg für den Serviceverband.



*Königdisziplin für die Service Stars: Orangen filetieren und flambieren.*

*Auch das Publikum freuts. Die fertigen Desserts sind im Nu wegdegustiert.*



*Nach überstandenen Stress jubeln sie gemeinsam: Edgar Lang und Daniela Bieri, beide Swiss Re Guest Services Zürich, Roberto Pisilli, Hotel Guarda Val, Lenzerheide, Regula Vögeli und Patrick Cassard, Hôtel au Parc Fribourg.*

## IBW-Resümee

### Die Bedingungen in Montreal waren extrem schwierig

Am Internationalen Berufswettbewerb (IBW) in Montreal gewann Rolf Fuchs bei den Köchen Gold. Im Bereich Service belegt Martin Erlacher den 8. Rang. Die Coaches zum Abschneiden der Schweizer.

**e**presso Herr Monn, warum reichte es nur zum 8. Platz?

Es war sehr knapp. Am Schluss lagen alle 19 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in der Hunderter-Wertung innerhalb von vier Punkten. Martin Erlacher erbrachte eine sehr gute Leistung. Er hatte leider am letzten Tag etwas Zeitprobleme.

**e**presso Es gab auch technische Probleme?

Bei den zur Verfügung gestellten Materialien gab es

Mängel, die sogar die Experten monierten.

**e**presso Herr Röllin, Rolf Fuchs kam damit wohl besser zurecht?

Offenbar. Denn auch die Köche hatten Materialprobleme. Zu den Induktionsherden standen nur Alu-Pfannen zur Verfügung. Als einzige hatten wir zum Glück die richtigen Pfannen dabei. Rolf Fuchs zeigte sich flexibel und hat es geschafft! Interview: Adrian Meier



Die IBW-Coaches Roman Monn und Walter Röllin