

Service-meisterschaft: Zum ersten Mal

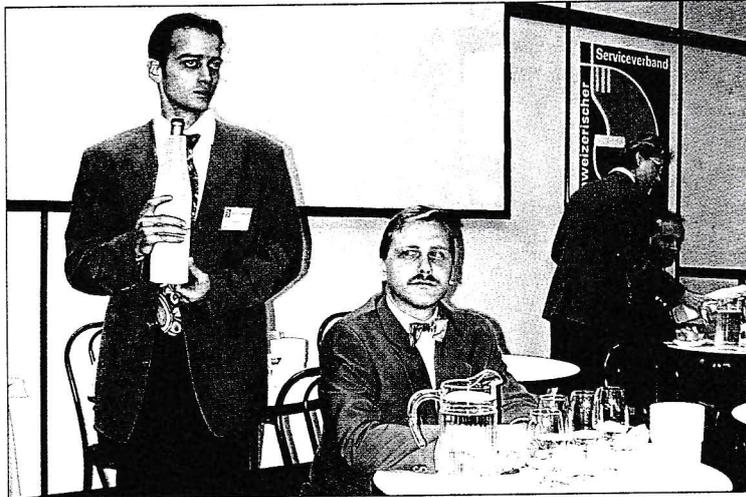
Der Schweizerische Serviceverband mit seinen rund 5000 Mitgliedern bemüht sich seit Jahren um das Image des Serviceberufs, also des Servicefachangestellten. Zum ersten Mal findet während der Igeho eine «integrierte Meisterschaft» beim Stand der Union Helvetica statt, die den gesamten Service-Beruf umfasst: alles vom Flambieren, Barmixen, Tischdekorieren bis Weindegustieren.

SERVICE STAR 2000

Jeden Tag gibt es einen Gewinner, der Beste unter diesen darf dann am Mittwoch den «Servicestar 2000» entgegennehmen. Alle Teilnehmer erhalten ein Diplom.

Die Jury setzt sich aus 20 Mitgliedern des Berufsverbands zusammen.

APK



DEGUSTIEREN STATT NUR PROBIEREN

Auch die Weindegustation ist kein einfaches Geschäft für den Serviceprofi. Nicht nur darf die Flasche nicht erkenntlich sein, diesmal darf er auch nichts sagen. Im Service im Bild: Carlo Pieragostino, beim Degustieren: Christophe Delay, Grand Hotel Zermatterhof.



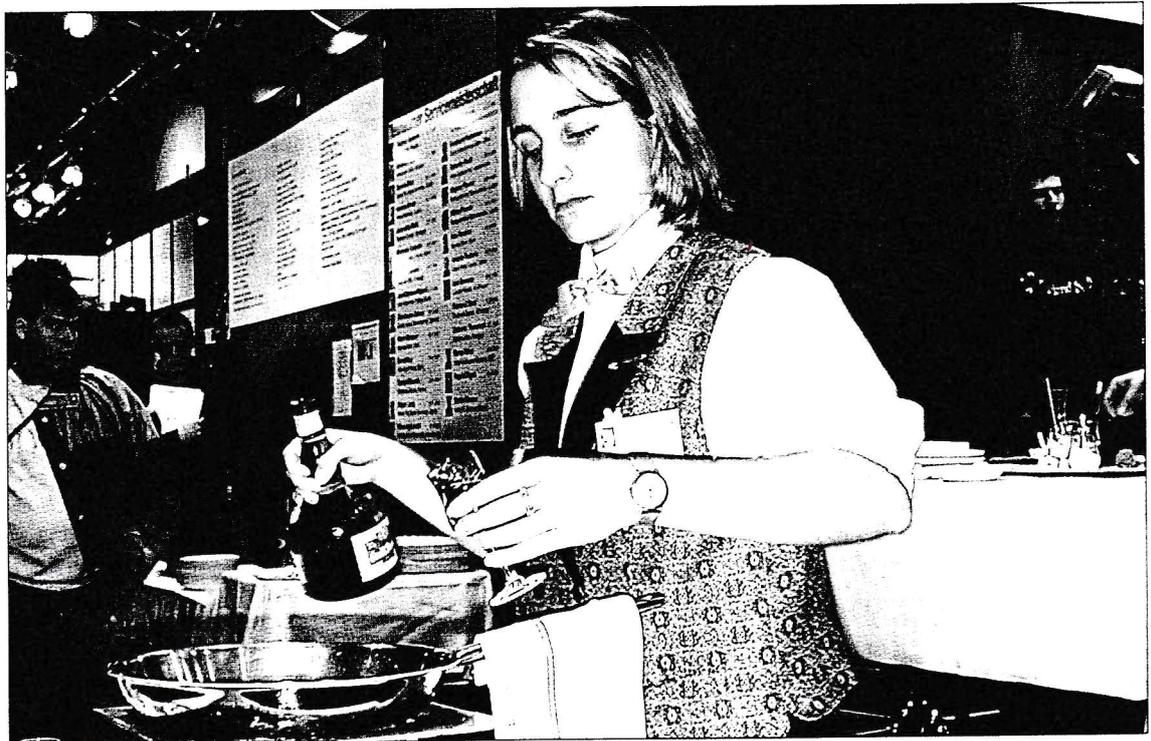
«MIX AND TALK»

J. Cipriano Miguel zwischen dem Vorbereiten eines Cocktails und dem «Smalltalken» mit einem Gast.



FLAMBIEREN GEHT...

Dieser feurige Service-Akt gehört bei den Gästen zum populärsten überhaupt. David Gay konzentriert sich.



... ÜBER STUDIEREN

Flambieren will gekonnt sein: Séverine Aebi bereitet den Grand Marnier vor. Die Jury bewertet nicht nur das Flambierte und dessen Geschmack, sondern auch die Fähigkeit des Serviceprofis zum kurzen (Verkaufs-) Gespräch, möglichst während des Flambierens! Und schliesslich muss auch noch die Gasflamme richtig reguliert werden.

EDITORIAL VON HELEN STOCKER*

Verkauf im Service fördern



Wer hat in der Restauration die beste Tuchföhlung mit dem Gast? Etwa der Koch, oder der Patron? Nein, es ist der Serviceangestellte! Wer sieht denn, ob es dem Gast wirklich geschmeckt hat oder nicht, auch wenn der Chef sich nachher pro forma erkundigt? Der Serviceprofi!

Und dennoch ist seine Rolle im Verkauf vernachlässigt worden. Im Service, das heisst in das Bedienungspersonal, wurde zu wenig investiert. Dabei fängt doch gerade dort die systematische Kundenbetreuung an. Andere Branchen haben ihrer Kundenbetreuung längst ein grosses Gewicht zugestanden.

Mein Wunsch ist, dass in ge-

raumer Zeit viele Gäste nicht nur wegen der Küche oder der neuen Ambiance ein bestimmtes Restaurant bevorzugen, sondern auch wegen der personalisierten Bedienung.

Dass die Leute also ins «Rössli» statt in den «Löwen» gehen, weil dort die Bedienung viel kompetenter über Wein und Essen informiert oder weil der Kellner im «Rössli» weiss, was er ausserhalb der Menükarte noch ganz frisches auf dem Küchentisch gesichtet hat... Das Essen schmeckt doppelt so gut, wenn es perfekt serviert wird.

*Helen Stocker ist Geschäftsföhrerin des Schweizerischen Serviceverbands, Luzern. Als Berufsverband ist dieser der Union Helvetia angeschlossen.

IMPRESSUM

Igeho-Revue - das offizielle Messemagazin
Eine Kooperation der Igeho/Messe Basel und des Schweizer Hotelier-Vereins SHV.

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

Technische Herstellung:
Dietschi AG
Druck und Verlag
Waldenburg und Olten

Redaktion/Produktion:
hotel-tourismus revue htr
Christian Meyer, Alexander P. Künzle, Philip Berry, Pascal Lauener (Fotos)

Auflage:
täglich 7 000 Exemplare

Redaktion an der Igeho:
Telefon 061 686 38 82
Fax 061 686 38 85

Verlag:
SHV-Medien
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

Für unaufgeforderte Zusendungen (Bild und Text) übernimmt die Redaktion keine Haftung.

Tagesprogramm vom Mittwoch, 24. November 99

AB 09.00 UHR

Centre Gastronomique, Salon Culinaire Mondial Halle 2²: Es kochen die Nationalteams USA, Finnland (Kaltfroidé); Canada, Italien (Warm/chaude); diverse Regionalteams gemäss Ankündigung im Centre Gastronomique. Tisch-Reservationen Restaurant des Nations, Telefon 061 686 38 20. Zum Thema «Kunst und Kochkunst» werden Kunstwerke aus aller Welt gezeigt.

sievolle Konzepte für eine neue Hotelkultur? Im Rahmen der Sonderausstellung Dream Rooms wird eine spannende Welt voller Gefühl und Fantasie gezeigt.

AB 9.00 UHR

An der Sonderpräsentation für Bio-Produkte in der Halle 1⁰ können Gastronomen interessante Kontakte zu potenziellen Zulieferbetrieben mit zertifizierten Produkten knüpfen.

AB 09.00 UHR

Spitzenköche am Stand Menu-System, Halle 1⁰ B 40: Es kocht Othmar Schlegel vom Hotel Castello del Sole, Ascona.

AB 9.00 UHR

Der Länderpavillon Österreich präsentiert in der Halle 2² eine reiche Auswahl von Produkten und Dienstleistungen.

AB 9.00 UHR

Dream Rooms in der Halle 2¹. Wie entstehen durch kreatives Denken und mit ausgesetzten Produkten fanta-

16.00 UHR

Prämierung 4. Salon Culinaire Mondial, Kleiner Festsaal, Halle 1/Siegerehrung Gesamtsieger Nationalmannschaften.



MIT VIEL KÖPFCHEN

«Convenience-Produkte werden immer mit industriell hergestellten gleichgesetzt» meint Marcel Köpfli, «aber das stimmt nicht. Auch handwerkliche, wie beispielsweise meine Baguettes aus Lille, sind convenience-mässig zu haben». Köpfli ist Exklusivimporteur von Tiefkühl-Backwaren der französischen «Coup de pâtes». Er beliefert auch entlegenere Standorte, an denen der Hotelier seinen Gästen gerne jeden Morgen backfrische «Viennoiserien» zum Frühstücksbuffet aufischt. APK