

by Alex Sprecher
Grenzacherstrasse 34
CH-4058 Basel
Tel. 061/690 98 49, Fax 061/690 98 48

Die erste Schweizer Servicemeisterschaft

The first Swiss Service Championship

Bei der IGEHO '99 stellten Servicemitarbeiter aus dem ganzen Land erstmals ihr Können unter Beweis.

Im Rahmen der „IGEHO '99“ fand zum ersten Mal eine Servicemeisterschaft statt. Eine Servicemeisterschaft, die so manchem Profi die Möglichkeit bot, endlich einmal zu zeigen, was in ihm steckt. Was nützt die beste Küche, wenn das Service schlecht ist und umgekehrt? Die beiden

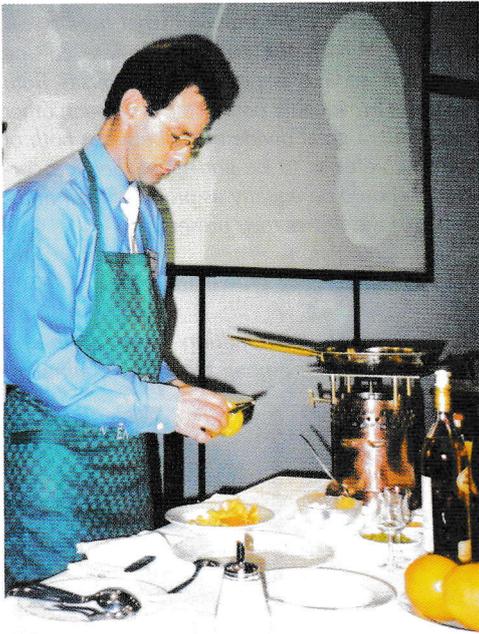
Bereiche sind untrennbar miteinander verbunden – und dennoch besteht eine Kluft zwischen ihnen, die es abzubauen gilt. Die Serviceleute sollten auf ihr Können ebenso stolz sein wie auf die Speisen, die sie präsentieren.

Beachtlicher Publikumsandrang

Der Servicewettbewerb hatte einen regen Zuspruch, obwohl er nicht gerade am idealsten Platz der IGEHO stattfand. Die Anforderungen waren hoch, galt es doch Fachwissen zu demon-



Karin Gamper, Jeanette Bürki (1st row), Florea Voica, Ferdinand Manbriani (2nd row) at the prize distribution of the day.



Patrick Cassard.

strieren, das über den normalen Rahmen hinausging. Eines kann allerdings in einem Wettbewerb wie diesem nie geboten werden: die Individualität der Persönlichkeit, die den Gast lebendig betreut.

Große Herausforderung

Serviceleute haben das Glück, den Gast beim Betreten des Restaurants bereits als Kunden gewonnen zu haben, zumal er – anders als etwa in einer Boutique – mit der festen Absicht gekommen ist, etwas zu verspeisen, sich bedienen zu lassen, eventuell sogar zu kommunizieren.



Milica Plausic laying the table.

ren. Zwar haben sich die Essgewohnheiten bei den Mittagsmahlzeiten in Richtung einer schnellen, kurzen Verpflegung verändert, beim Abend-

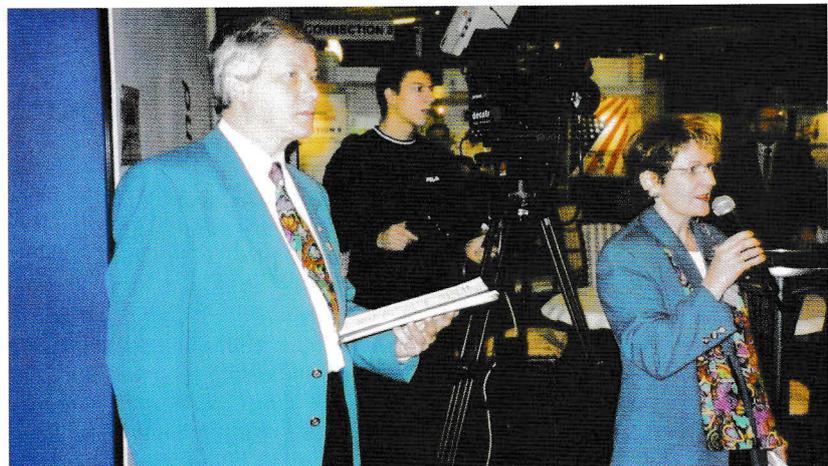


José Antonio Cipriano Miguel (*Gate Gourmet France, Service Star 2000*).

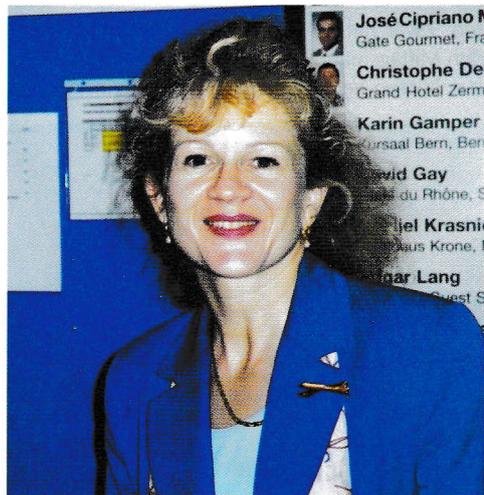
essen will man es aber weiterhin gemütlich haben. Und darin liegt viel Arbeit für die Servicekräfte – egal, ob in der Großstadt oder auf dem Lande...

For the first time, service employees from all over the country put their skills to the test at the IGEHO '99.

For the first time ever a service championship took place during the "IGEHO '99". A service championship that gave many a professional the



Paul Schmidt (jury), **Margrit Röllin** (president of the jury) were the hosts of the event.



opportunity of finally showing what he/she was made of. What's the point of top-rate cuisine when the service is poor or vice versa? Both areas are irrevocably connected with each other – and still, a great divide exists between both of them, which has to be got rid of. Service personnel should be equally as proud of their abilities as of the dishes they present.

Impressive crowd attraction

The service competition proved to be extremely popular among the visitors, although



The jury.



Margrit Röllin (president of the jury).

it had not been given the most ideal spot at the IGEHO trade fair. The requirements were of an extremely high standard – competitors had to demonstrate specialist knowledge that went

Servicemeisterschaft 1999/Service Championship 1999

Name	Enterprise	Medal	Points
José Cipriano Miguel	Gate Gourmet, F	gold	70.2
Stefan Zürcher	Hotel St. Gotthard	gold	68.7
Manuela Lindner	Landgasthof Baselstab	gold	68.4
Ferdinand Marnbriani	École Hoteliere de Glion	gold	68.4
Raimund Stani	Parkhotel Velden, A	gold	68.4
Regula Vögeli	–	gold	66.3
Herbert Branz	Hotel Montana	gold	65.4
Séverine Aebi	Restaurant Müli	gold	65.4
Antonio Ruotola	Grand Hotel Dolder	gold	65.0

Die übrigen 16 Teilnehmer errangen mit einer Punktezahl zwischen 63,9 und 47,7 sieben Silber- und sieben Bronzemedailles sowie zwei Diplome.

The other 16 participants won, with a number of points between 63.9 and 47.7, seven silver and seven bronze medals as well as two diplomas.