

*Comunicato stampa*

## **Campionato del servizio 2024 – Samantha Dean e Nicola Luigi Hohler si aggiudicano la vittoria**

Lucerna, 27 maggio 2024 – **23 aspiranti e affermati professionisti del servizio hanno partecipato al campionato nazionale della Società professionale Servizio · Ristorazione, che si è svolto quasi un mese fa alla fiera Luga di Lucerna. La giuria ha ora annunciato i vincitori: nella categoria apprendisti ha premeggiato Samantha Dean di Sciaffusa, mentre nella categoria diplomati è stato Nicola Luigi Hohler di Ascona a trionfare.**

Alla cerimonia di premiazione, che si è svolta ieri presso il Neuro Campus Hotel «Das Morgen» a Vitznau/LU, si sono riuniti circa 120 ospiti per celebrare le partecipanti e i partecipanti al Campionato del servizio di quest'anno. C'era grande attesa per i risultati: chi ha vinto quale medaglia e chi ha conquistato il titolo con il maggior numero di punti? Nella categoria apprendisti la giuria ha assegnato un totale di quattro medaglie d'oro. La 19enne Samantha Dean, al secondo anno di apprendistato presso il «Kronenhof» a Sciaffusa, ha raggiunto il punteggio più alto e si è aggiudicata il titolo di Campionessa del servizio Junior. Nella categoria diplomati due finalisti hanno vinto l'oro. Nicola Luigi Hohler ha ottenuto il punteggio massimo. Il 34enne Chef de Service presso il Romantik Hotel Castello Seeschloss ad Ascona ha così conquistato il titolo di Campione del servizio 2024.

### **Otto discipline: dal servizio del formaggio al flambé**

Le persone partecipanti al Campionato del servizio di quest'anno si sono sfidate in otto discipline. Un'attrazione particolare sono stati i tavoli delle esperienze, dove il compito era di apparecchiare e decorare un tavolo per un menù di tre portate sul tema «In viaggio». In altre discipline le prove consistevano nel presentare un piatto di formaggi, mostrare le proprie abilità come baristi, creare una bevanda al caffè, esibire competenze nel flambé, dimostrare conoscenze sul vino e realizzare un proprio mocktail. Le discipline finali includevano la preparazione e la presentazione di una tartare e la risoluzione di un entusiasmante compito Mystery.

### **Entrambi i detentori del titolo sono nuovi ambasciatori della Società professionale Servizio · Ristorazione**

Come premio principale i due vincitori, Samantha Dean e Nicola Luigi Hohler, hanno ricevuto un buono per un'esperienza gastronomica speciale del valore di 1000 franchi. Inoltre, entrambi sono stati nominati ambasciatori ufficiali della Società professionale Servizio · Ristorazione Svizzera. Samantha Dean si è anche assicurata una wildcard per l'assessment agli SwissSkills 2025 a Berna.

### **Il premio per il più bel tavolo delle esperienze va a Zurigo**

Oltre ai due detentori del titolo, la giuria ha premiato anche Simão Carvalho Goncalves. L'apprendista al secondo anno di formazione presso l'Hotel Storchen di Zurigo si è guadagnato il premio speciale del pubblico per il più bel tavolo delle esperienze del campionato di quest'anno.

### **Persone partecipanti nella categoria apprendisti**

- Samantha Dean, Hotel Kronenhof, Sciaffusa (Oro e Campionessa del servizio Junior 2024)
- Emely Brunner, Ristorante Monopol, Zurigo (Oro)
- Eline Fässler, Hotel Schwizerhof, Zurigo (Oro)
- Thierry Schraff, Fassbeiz, Sciaffusa (Oro)
- Elina Luong Hong Anh, Parkhotel Gunten (Argento)
- Pedro Henrique Afonso Duarte, Ristorante Boléro, Versoix/GE (Argento)
- Ryan Sean Patzak Edward, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ (Argento)
- Simão Carvalho Goncalves, Hotel Storchen, Zurigo (Argento)
- Lea Flury, Hotel Villa Honegg, Ennetbürgen/NW (Argento)
- Lukas Kaufmann, Hotel al ponte, Wangen an der Aare/BE (Argento)
- Yael Kurmann, Hotel Schweizerhof, Lucerna (Argento)
- Anita Rushiti, Scuola professionale di Montreux/VD (Argento)
- Naomi Sgueglia, Ristorante Waldmannsburg, Dübendorf/ZH (Argento)
- Livia Corea, al momento senza impiego (Bronzo)
- Leonardo Diso, Lago Maggiore Lido F&B SA, Tenero/TI (Bronzo)
- Rafael Munz, Park Hotel Winterthur/ZH (Bronzo)
- Leandra Kläy, Landgasthof Kemmeriboden-Bad, Schangnau/BE (Bronzo)
- Lou Schläpfer, Casino Theater, Winterthur/ZH (Bronzo)
- Michelle Wolff, Ristorante Krone am See, Altnau/TG (Bronzo)

### **Persone partecipanti nella categoria diplomati**

- Nicola Luigi Hohler, Hotel Castello Seeschloss, Ascona/TI (Oro e Campione del servizio 2024)
- Sandrina Fuchs, Scuola professionale BBZ, Sciaffusa (Oro)
- Gillian Fuhrmann, Ristorante Wein & Sein, Berna (Argento)
- Marcello Zinani, Four Seasons Hôtel des Bergues, Ginevra (Bronzo)

### **Foto:**

Le foto possono essere scaricate al seguente link:

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

**Nome utente: media / Password: media**

### **Didascalie delle immagini:**

Foto 1: Campionessa di servizio junior 2024 Samantha Dean di Sciaffusa

Foto 2: Il campione di servizio 2024 Nicola Luigi Hohler di Ascona/TI

Foto 3: La vincitrice Samantha Dean e il vincitore Nicola Luigi Hohler

### **Contatto e ulteriori informazioni**

Leila Mrak

Segretaria generale Società professionale Servizio · Ristorazione Svizzera

Tel. 041 418 22 51

[leila.mrak@hotelgastrounion.ch](mailto:leila.mrak@hotelgastrounion.ch)

### Su Hotel & Gastro Union

Hotel & Gastro Union è l'organizzazione degli impiegati del settore alberghiero e della ristorazione svizzero e della panetteria-pasticceria-confetteria. Essa si impegna attivamente nel networking professionale, nella formazione di base e continua e nella sicurezza sociale. Il suo obiettivo primario è quello di promuovere il valore delle professioni gastro-alberghiere. Hotel & Gastro Union conta quasi 20'000 soci e riunisce cinque società professionali: la Società svizzera dei Cuochi e le Società professionali Servizio · Ristorazione, Alberghiera & Economia domestica, Hotel Administration & Management e Panetteria & Confetteria. Ne fa inoltre parte l'editore Hotellerie Gastronomie Verlag con il giornale settimanale, le riviste specializzate, nonché il portale del lavoro gastrojob.ch e l'app gastrojob.