

Tamara Haab ist Servicemeisterin und Fabian Müller ist Junior-Servicemeister 2018

Im grössten Fachwettbewerb der Restauration zeigten die Teilnehmer ihr Allrounder-Talent: Vom Käseservice über die Barmix-Kunst bis zum Gestalten eines Erlebnistisches. Tamara Haab vom

Zunftthaus zur Zimmerleuten und Fabian Müller vom Restaurant Hotel Siblinger Randenhaus waren die besten. Sie sind die neuen Aushängeschilder des Berufsverbands Restauration.

Der grösste Fachwettbewerb für die Restauration findet alle zwei Jahre im Rahmen der Gastrofachmesse Igeho statt. Die Servicemeisterschaft läuft in zwei Kategorien: Servicemeister und Junior-Servicemeister. Die Teilnehmer mussten sich dabei in verschiedenen Disziplinen wie Käseservice, Erlebnistisch, Barmix-Kunst, Flambé, Tatar, Mystery (Wissen um Schweizer Weine) und Barista beweisen. Die 21 Teilnehmer beeindruckten die Jury und die zahlreichen Gäste mit ihrem Handwerk. Die Siegerehrung eröffnete der Rhythmuskünstler Enrico Lenzin mit Alphorn und Drums.

Die Gewinner

Wettbewerbskommissionspräsident Christoph Muggli war begeistert von der Qualität der Teilnehmer und durfte 10 Gold-Medaillen, 8 Silber- und 3 Bronzemedailles verteilen. «Einen grossen Anteil an diesem Erfolg haben die Arbeitgeber und Familien» meinte Muggli. Aus allen Goldmedaillen wurde dann die Person mit der höchsten Punktzahl Servicemeisterin: Tamara Haab aus Pfäffikon ZH. «Die Souveränität und die hohe Qualität während den sieben Disziplinen machte sie zur Meisterin», sagte Muggli. Die 20-Jährige wird nun



Die beiden Gewinner Tamara Haab und Fabian Müller im Goldregen.

ein Stage in einem Top-Weingut in Frankreich absolvieren. Haab konnte den Sieg kaum glauben: «ich habe mich nur zwei Monate vorbereitet, aber sehr intensiv.»

In der Kategorie Junior-Servicemeister machte Fabian Müller (19) aus Beringen SH das Rennen. Er begeisterte die Jury nicht nur mit seinem fachlichen Können, sondern auch mit seiner Persönlichkeit. «Bei der Bar-Disziplin hatte er das Publikum total im Griff», meinte Muggli. Der Gewinner darf nun eine Stage im 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach im Schwarzwald absolvieren und er qualifiziert sich direkt für das Assessment der SwissSkills 2018 in Bern. Müller rang um Worte: «Ein Traum wurde wahr und

ich freue mich nun auf das grosse Verbands-Netzwerk und auf die SwissSkills.»

Die beiden Gewinner erhalten zusätzlich einen Wertgutschein von CHF 1000.- vom Sponsor CCA Angehrn und werden die neuen Aushängeschilder vom Berufsverband Restauration.

www.servicemeisterschaft.ch

ANZEIGEN

Patisseriekühlvitrinen – Salatkühlbuffets – Kühlmöbel – Kühlschränke

Der Spezialist für Ausführung nach Ihren Wünschen. Hergestellt in der Schweiz.



FRIGONORM
AG/SA

**Kälte – Klima –
Energietechnik**

3020 Bern (Riedbach) **Tel. 031 926 12 01**
Rosshäuserstr. 20 Fax 031 926 12 41

Suisse Romande:
1000 Lausanne Tel. 021 691 11 77
info@frigonorm.ch www.frigonorm.ch

APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.

Modern, einfach in der Bedienung, schnell in der Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Etzelmatt 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch