

Schöner Erfolg: Die Servicemeisterin heisst Corinne Studer!

Sie ist gerade mal 22 Jahre jung, wuchs in der Nähe von Schaffhausen auf und machte ihre Lehre im Restaurant Hirschen in Rheinau. Seit einem Jahr arbeitet sie nun im Gasthof Kreuz in Egerkingen. Wie Corinne Studer es geschafft hat, ihre 22 Konkurrenten an der Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration hinter sich zu lassen und weshalb der Sieg alles andere als ein Zufall ist, zeigt ein Besuch an ihrem Arbeitsort.



Mimi Bischofberger und Louis Bischofberger freuen sich über den Erfolg «ihrer» Corinne. Der Sieg war eine grandiose Teamleistung. Denn Corinne Studer und ihre Arbeitskollegen Michèle Theiler und Nils Heiniger haben über Wochen hinweg für die Meisterschaft trainiert und sich so zu Höchstleistungen angetrieben. Alle drei haben übrigens eine Goldmedaille geholt und hatten bis zum Schluss Chancen, Schweizer Meister zu werden.

Der Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger feiert dieses Jahr sein 25-Jahr-Jubiläum. Corinne Studer hat sich dies offenbar zu Herzen genommen und macht den beiden ein ganz besonderes Geschenk: Sie siegte an der Internationalen Servicemeisterschaft in Basel. 22 Konkurrenten musste sie auf die Ehrenplätze verweisen und Corinne tat dies mit dem unglaublichen Punktmaximum von 100 Punkten. Die benötigte sie auch,

denn der Kampf um Platz eins wurde hart geführt, sodass am Schluss jeder Punkt zählte. Und was war ihr Erfolgsgeheimnis?

Corinne Studer: «Ich habe hier einfach mit Freude mitgemacht und ganz ohne Erwartungen.»

Wie sie es geschafft hat, das Punktmaximum zu erreichen, weiss sie aber nicht. Klar ist, Corinne Studer hat dafür viel trainiert. So organi-

sierte sie zum Beispiel eine Cocktailparty, um bei sich zu Hause die Drinks ausprobieren zu können. Aber auch im Betrieb stand die Servicemeisterschaft weit oben auf der Prioritätenliste.

Dazu Louis Bischofberger: «Meine Frau Mimi hat den genauen Fahrplan vorgegeben. Doch zu Beginn mussten unsere drei Teilnehmer ihre Ideen selber umsetzen. Erst zum Schluss haben wir Perfektionstipps gegeben.» Der Erfolg gibt Mimi und

Louis Bischofberger Recht. Alle ihre drei Kandidaten haben Gold geholt und Corinne gar den Gesamtsieg. Dafür darf sie jetzt ein Jahr lang einen neuen VW Polo fahren. «Es ist ein tolles Auto und mein Bruder kann jetzt mein bisheriges Auto fahren.» Und was wird sie mit dem Einkaufsgutschein von 2000 Franken machen? «Ich denke, ich organisiere ein Fest für meine Freunde, dann haben alle etwas davon.»

ernst.knuchel@gastroneus.ch



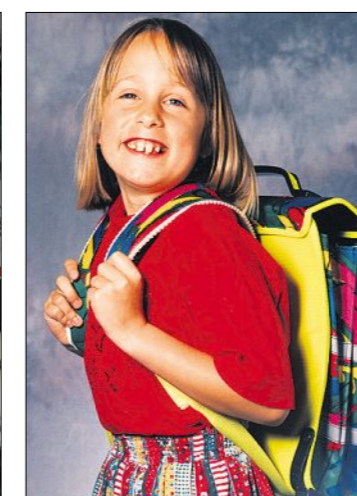
So sieht der Siegertisch von Corinne Studer aus. Trotz perfekter Arbeit hatte sie Respekt vor dieser Aufgabe. Ihre grösste Angst: «Dass ich Dinge, die ich weiss und trainiert hatte, plötzlich falsch machen würde.»



Martin Angehrn (l.) CCA Angehrn, Johann Freiburghaus (r.) von der Garage Gautschi Langenthal und Giovanni Di Benedetto, Regionalleiter der AMAG AG, Schinznach-Bad, übergeben Corinne Studer Gutscheine und das Auto.



Früh übt sich, wer eine Meisterin werden will. Mit ihrem Grosi buk Corinne Studer regelmässig Brot.



Erster Schultag von Corinne Studer im Jahr 1994. Sie wächst in der Nähe von Schaffhausen auf.

Steckbrief von Corinne Studer, Servicemeisterin 2010

Was ist Ihre Stärke?

Ich mag den Umgang mit den Gästen.

Ihre Schwäche?

Ich bin nicht immer sehr geduldig.

Was liegt auf Ihrem Nachttisch?

Ein englischsprachiges Buch, damit ich sprachlich in Form bleibe.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

Ich bin ein Bewegungsmensch und immer unterwegs. Esse gerne mal eine Glace oder jogge auch gerne.

Auf eine einsame Insel nehme ich...

... eine gute Kollegin oder mein künftiges «Schätzeli» mit.

Mit welchem Promi würden Sie gerne einmal Abendessen?

Hm, ich finde es schön, dass es Promis gibt, trotzdem sind es für mich ganz normale Menschen. Deshalb fällt mir auch keiner ein.

Was war Ihr schönster Lustkauf?

Letztes Jahr habe ich ganz spontan eine Reise nach London gebucht.

Was bringt Sie auf die Palme?

Intoleranz und Eifersucht.

Was machen Sie am liebsten im Service?

Alles, was mit einem schönen Service zusammenhängt.

Und was weniger gern?

Den Saal aufräumen nach einem Bankett.

Schenken Sie uns eine Lebensweisheit?

Behandle die Menschen, wie du selber auch behandelt werden möchtest.

Wo sehen Sie sich in fünf Jahren?

Ich plane mein Leben, trotzdem lebe ich ein bisschen von heute auf morgen.



Gasthof Kreuz in Egerkingen



Standort: Gasthof Kreuz
4622 Egerkingen
Tel. 062 398 03 33
E-Mail: info@kreuz.ch

Betreiber: Louis und Mimi Bischofberger

Gesellschaftsform: Der Gasthof Kreuz ist eine Aktiengesellschaft. Louis und Mimi Bischofberger halten die Aktienmehrheit.

Öffnungszeiten: Restaurant: dienstags bis samstag
Hotel: die ganze Woche geöffnet

Konzept: auswärts zu Hause

Ferien: fünf Wochen Betriebsferien übers Jahr verteilt

Plätze: à la carte: 100 Plätze
Bankett: 100 Plätze

Mitarbeiter: total 30, davon 10 Lernende

Umsatz: pro Mitarbeiter rund 130 000 Franken, was einen Jahresumsatz von rund 3,1 Millionen Franken ergibt

6. INTERNATIONALE SERVICEMEISTERSCHAFT

