



Im Restaurant ist das Personal für den Service da

Hamburg, 30. April 2009. Sie gehen mit Geschäftspartnern auswärts essen und sind schon beim Betreten des Restaurants unsicher, ob Sie sich einfach irgendwo hinsetzen dürfen? In einem guten Restaurant gibt es viele Dinge, die ausschließlich dem Servicepersonal vorbehalten sind:

Der Oberkellner wird gern einen Platz empfehlen und Sie gegebenenfalls auch zum Tisch begleiten, indem er vorgeht. Niemals werden eigenhändig Tische umgestellt – und man schleppt auch keine Stühle. Denn erstens dürfen die Fluchtwege nicht verstellt werden und zweitens sind die Tische normalerweise entsprechend der Laufrichtung des Servicepersonals angeordnet.

Auch wenn es manchmal ein klein wenig dauert, bringt das Personal die Karte, zündet die Kerzen an (und pustet sie auch wieder aus!), räumt die leer gegessenen Teller ab, schiebt die Reste auf den Platten am Buffet zusammen und befreit die Gäste von den Brotkrümeln auf dem Tisch. Benutztes Geschirr eigenhändig stapeln und an den Rand des Tisches stellen bringt das „Aushebe-Ritual“ der Servicekräfte durcheinander. Sitzt man allerdings in der hintersten, schwer zugänglichen Ecke, darf man dem Service natürlich gern behilflich sein – aber nur mit dem eigenen Teller.

Ein kultivierter Gast läuft nicht durch das Restaurant und organisiert selbstständig die Menükarte, einen Aschenbecher, Salz oder eine zusätzliche Serviette. Er dekoriert seinen Tisch nicht um und betritt auch nicht den Barbereich, um sich selber zu bedienen.

Fällt übrigens aus Versehen ein Besteckteil oder die Serviette auf den Boden, bittet man das Personal freundlich um Ersatz – denn man kann ja beim Essen schlecht unter den Tisch kriechen. Und etwas, das auf dem Boden gelegen hat, auf dem wir mit unseren Straßenschuhen laufen, kommt wohl kaum wieder auf den Tisch, von dem wir essen...

Zeichen: 1.775 inklusive Leerzeichen

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.