



Geschäftssessen mit Hindernissen

Hamburg, 01. Juli 2007. Sie haben ein langes Meeting hinter sich und gehen anschließend mit Ihren Kollegen oder Kunden zum Essen. Wohlverdiente Entspannung? Kommt darauf an... Denn bereits vor der Restauranttür warten die ersten Stolpersteine: Wer betritt als erster die Lokalität? Die Dame oder doch der Herr? Der Kunde? Richtig ist heute der Gastgeber – egal ob männlich oder weiblich.

Die nächste Hürde folgt auf dem Fuß: Wer führt die Gruppe zum Tisch? Wenn der Ober vorangeht, folgen ihm die Gäste, der Gastgeber bildet den Schluss. Geht niemand vom Personal voraus, übernimmt der Gastgeber die Führung. Am Tisch ist es hilfreich, wenn derjenige, der die Rechnung bezahlt, eine Sitzordnung vorgibt. Wenn nicht, setzt sich jeder wohin er möchte – der Gastgeber zuletzt. Bei der Bestellung gibt der Einladende Empfehlungen, damit die Gäste wissen, ob sie auch eine Vorspeise aussuchen dürfen. Bestellt wird der Reihe nach – der Gastgeber zum Schluss. Den Wein bestellt der Gastgeber, Wasser kann jeder selbst ordern. Cola und andere Softdrinks habe bei einem guten Essen nichts zu suchen, denn sie beeinträchtigen die Geschmacksnerven.

Die Serviette wird erst aufgenommen, wenn die Gastgeberin sie aufnimmt bzw. der erste Gang oder Brot serviert wird. So lange bleibt sie in der ursprünglichen Form stehen. Nach dem Essen gehört die Serviette locker gefaltet links neben den Teller. Das gilt auch für Papierservietten. Bei mehreren Gängen benutzt man Besteck von außen nach innen. Einmal aufgenommen, berührt das Besteck übrigens nie wieder den Tisch. Messer und Gabel werden nur auf dem Teller abgelegt. Gekreuzte Spitzen signalisieren: „Ich möchte noch weiteressen.“ Ist die Mahlzeit beendet, werden Messer und Gabel parallel auf „fünf Uhr“ gelegt. Dabei liegt das Messer oben, die Schneide nach innen und die Gabel unten. Wildes Gestikulieren mit Besteck in der Hand ist natürlich generell tabu.

Genau wie das Besteck werden auch die Gläser von außen nach innen benutzt – und Kelchgläser immer am Stiel angefasst. Denn fettige Fingerabdrücke sehen unappetitlich aus und wer das Glas am Kelch anfasst, verändert durch die Körperwärme der Hand die optimale Temperatur des Getränks und outet sich so deutlich als Banause.

Also ganz schön viel zu bedenken. Aber jetzt sind Sie ja fit – und können tatsächlich entspannt zum Geschäftsessen einladen.



Etikette Trainer International

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.