



Die Schlacht am Weihnachtsbuffet

Hamburg, 30. November 2008. Alle Jahre wieder: In der Adventszeit stapeln sie sich, die Einladungen zu den Weihnachtsfeiern von Kunden, Dienstleistern und der eigenen Firma. Wie nett, wenn man eingeladen und kulinarisch verwöhnt wird. Aber Vorsicht, hier können Sie schnell Ihren guten Ruf gefährden. Denn oft geht es am Büffet zu wie beim Essenfassen an der Gulaschkanone. Da wird gedrängelt, geschubst, randvoll aufgetürmt und bereits auf dem Weg zurück zum Tisch munter drauflos gegessen.

Stellen Sie sich immer hinten am Ende der Schlange an mit ihrem Teller – den man übrigens nicht flach vor den Bauch hält! Der Aufbau entspricht der klassischen Menüfolge (kalte Vorspeisen wie Fisch und Salat, dann warme Vorspeisen, Fischhauptgerichte, Fleischhauptgerichte, Käse, Desserts kalt und/oder warm), wobei Abweichungen durchaus üblich sind. Sie müssen nicht zwingend die Speisefolge einhalten, aber das kann auch schnell als Unkenntnis der Menüfolge ausgelegt werden – und gilt als stillos. Bitte niemals Vordrängeln, um schneller zu sein als andere Gäste und beim Auffüllen wenigstens den Tellerrand frei lassen.

Auf dem Gästetisch ist üblicherweise Besteck für zwei Gänge plus Dessert eingedeckt, dazu Brotteller und Serviette. Sie können so oft zum Buffet gehen, wie Sie möchten. Dann muss vom Personal Besteck nachgedeckt werden. Keinesfalls Geschirr sowie Messer und Gabeln erneut benutzen. In der Regel wartet man mit dem nächsten Gang ans Buffet, bis der vorige Teller abgeräumt ist. Bei schleppendem Service darum bitten oder den Teller zur Mitte des Tisches hin schieben.

Also zerstören Sie Ihr professionelles Image nicht durch Hamstern oder Futterneid. Wer überschaubare Portionen auf den Teller lädt und sich bei Tisch Zeit nimmt, fällt nicht unangenehm auf. Ein Tipp, der immer noch aktuell erscheint: Lieber vorher noch eine Kleinigkeit zuhause essen, damit man nicht ausgehungert auf der Weihnachtsfeier ankommt – vor allem, wenn vorab wieder weitschweifige Reden über den Verlauf des vergangenen Geschäftsjahres gehalten werden...

Zeichen: 2.019 inklusive Leerzeichen



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.