

## Geschäftessen

Tischgemeinschaften – im Unternehmensinteresse

Wie Sie wo was mit wem souverän genießen.

### Seminarinhalt – eine Auswahl

Das gelungene Geschäftsessen – ob im Gourmetrestaurant oder beim Lieblingsitaliener, als Gastgeber oder als (Ehren-)Gast – ist Thema dieses Seminars. Gute Umgangsformen vorausgesetzt, zudem Kenntnis der Restaurantregeln sind für einen souveränen Restaurantauftritt unverzichtbar.

Ebenso sind die Ess- und Tischmanieren und die Tischkultur beim gesetzten Essen mit Tellerservice oder bei einem Dinner-Büfett – immer, wenn Menschen an einem Tisch essen – nach wie vor sehr traditionell orientiert und daher Hauptseminarinhalt.

Die protokollarische oder die taktvolle Sitzordnung ist immer ein Gute-Atmosphäre-Garant – Sie lernen sie kennen. Ferner ist der souveräne und respektvolle Umgang mit dem Service-Personal von Bedeutung, und Sie sollten wissen, wen Sie wann, worum und wie bitten. Natürlich gehört die kleine Menü- und Weinkunde und eine kleine Besteck- und Gläserkunde zum Seminar.

Schließlich sollen Sie wissen, wie die Rechnung stilvoll bezahlt wird und wer wie viel wie und wann Trinkgeld erhält. Last but not least: die internationalen Regeln im Restaurant und bei Tisch, damit Sie sich (fast) überall auf das für Sie Wesentliche konzentrieren können.