

So meistern Sie Geschäftsessen

Beim Geschäftsessen lauert so manches Fettnäpfchen, weiß Susanne Bäckmann: Der richtige Zeitpunkt für das Geschäftliche wird nicht beachtet oder es werden ungünstige Themen angesprochen. Die Trainerin für Stil und Etikette gibt Tipps, wie Sie mit den richtigen Tafelsitten Blamagen vermeiden.

„Lassen Sie uns das beim Essen besprechen.“ Wie oft wird dieser Satz in Deutschland jeden Tag gesagt, wie oft sitzen Geschäftsleute mit ihren Kunden zusammen, essen gemeinsam und besprechen ein Projekt oder einen Geschäftsab-

schluss. Hier bietet sich in ungezwungener Atmosphäre die Möglichkeit der Kontaktpflege. Sprechen Sie daher über allgemeine und positive Themen, die nicht polarisieren. Präsentieren Sie sich und Ihr Unternehmen von der besten Seite. Doch Vor-

sicht! Bevor Sie das konkrete Anliegen, wie zum Beispiel einen Abschluss zu einem Geschäft, ansprechen, warten Sie bis nach dem Dessert. Das ist eine der wichtigsten Etikette-Regeln bei Tisch.

Die Regie führt der Einladende

Der Gastgeber übernimmt nicht nur die Rechnung, sondern auch die Entscheidung über das richtige Restaurant. Dabei ist das teuerste und schickste Restaurant nicht immer die beste Wahl. Vielmehr sollte das Lokal zum Preisniveau und zum Image Ihrer Firma passen. Um sich vor bösen Überraschungen zu schützen, wählen Sie ein Restaurant, das Sie kennen und von dessen Qualität und Service Sie überzeugt sind.

So empfangen Sie Ihre Gäste

Falls Sie Ihre Gäste schon vor dem Restaurant treffen, öffnen Sie ihnen die Tür und



Das vornehmste Restaurant ist nicht immer die beste Wahl. Vielmehr sollte es zum Firmenimage passen.

lassen Sie sie vorangehen, bevor Sie das Restaurant betreten. Im Lokal gehen Sie vor und melden sich beim Service an. Die elegantere Variante ist diese: Sie warten im Restaurant auf Ihre Gäste und können schon den reservierten Tisch begutachten. Wenn die Gäste eintreffen, erheben Sie sich, schließen Ihr Sakko und begrüßen die ranghöchste Person zuerst. Dabei spielt es heute keine Rolle mehr, ob die ranghöchste Person eine Dame oder ein Herr ist. Erscheinen mehrere Gleichrangige, entscheidet das Alter bei der Begrüßung.

Die Platz- und Speisenwahl

Sie signalisieren stilsicheres Verhalten, indem Sie als Gastgeber den Platz am Kopf oder die Mitte des Tisches wählen. Anschließend warten Sie, bis sich alle Gäste gesetzt haben. Sie sind sich nicht sicher, welcher Wein zum Menü passt? Kein Problem, Sie sind vermutlich auch kein Sommelier. Bitten Sie den Kellner um eine Weinempfehlung. Ein guter Gastgeber bestellt als Letzter. Damit Sie Ihren Gästen Unsicherheit nehmen, sprechen Sie Empfehlungen aus. „Als Vorspeise empfehle ich Ihnen den Meeresfrüchtesalat.“ „Bei der Hauptspeise habe ich gute Erfahrungen mit dem Rindergeschnetzelten gemacht.“ Dann wissen Ihre Gäste, ob sie eine Vor- und Hauptspeise bestellen können und in welchem Preisrahmen sie sich bewegen dürfen. So steuern Sie als Gastgeber im Übrigen auch Ihr Budget.

Small-Talk bei Tisch

Lockern Sie die Atmosphäre am Tisch mit zwanglosen Small-Talk-Themen wie Reisen, Hobbys, Kultur, dem Nachwuchs, etc. auf. Politische und religiöse Themen sind ebenso ungeeignet wie Kritik an Dritten. Achten Sie darauf, dass alle Teilnehmer des Essens in das Gespräch einbezogen sind.

Gute Umgangsformen

Benutzen Sie Ihre Serviette und legen Sie sich diese auf Ihren Schoß. Niemals gehört sie vor die Brust gehängt! Halten Sie Gläser, die einen Stiel ha-

ben, auch am Stiel. Stoßen Sie nur mit den Gläsern an, wenn sich nicht mehr als sechs Personen am Tisch befinden. Andernfalls wäre es ein wildes Durcheinander quer über den Tisch. Stilvoll ist ein „Zum Wohl“. „Prost“ gehört eher in die Bierrunde. Haben Sie Ihr Essen beendet, legen Sie Ihr Besteck parallel auf die Zwanzig-nach-vier-Stellung auf dem Teller ab. Dabei liegt die Gabel links und das Messer rechts von der Gabel. So weiß der Service, dass Sie fertig sind und nicht weiter essen möchten.

Zum Schluss die Rechnung

Das Essen ist beendet, alle Gäste sind zufrieden, die Geschäfte sind besprochen, und nun möchten Sie bezahlen. Jetzt heißt es, die letzte Hürde Ihres erfolgreichen und souveränen Auftritts zu meistern. Ein absoluter Fehltritt und peinliches Verhalten wäre es, wenn Ihre Gäste von der Großzügigkeit Ihrer Einladung etwas mitbekämen. Stehen Sie darum auf und begleichen Sie die Rechnung dezent am Tresen oder – wenn möglich – lassen Sie sich die Rechnung zuschicken.

W+M



In Kooperation
mit dem Magazin
OFFIX.

Susanne Beckmann,
Trainerin für
Stil & Etikette.
www.susanne-beckmann.de



Tipps auf einen Blick

Restaurantwahl

Wählen Sie kein Schnellrestaurant, das würde für keine gute Gesprächsatmosphäre sorgen.

Dress-Code

Tragen Sie im Normalfall Geschäftskleidung. Abends dunkle Töne, schwarze Schuhe und helles Hemd oder Bluse.

Eintreffen und Begrüßung

Sind Sie zu früh im Restaurant und der Gastgeber ist noch nicht da, darf man sich als Gast schon setzen, aber noch kein Getränk ordern. Begrüßen Sie zuerst den Gastgeber. Dieser gibt auch vor, ob mit Handschlag begrüßt wird oder nicht.

Ordern und Beginn

Der Gastgeber bestellt zuletzt und beginnt zuerst mit dem Essen oder gibt das Startsignal dazu.

Tischmanieren und Umgangsformen

Stoßen Sie nur bei maximal sechs Personen am Tisch an. „Zum Wohl“ statt „Prost“. Speisen mit geringer Unfallgefahr wählen: lieber Risotto statt Spaghetti oder Salat. Geht etwas daneben, diskret den Kellner herabitten. Missgeschicke von anderen nicht kommentieren.