

KURZANLEITUNG FÜR RESTAURANT SERVICE

1



Alle Restaurants müssen ein Reservierungsbuch besitzen.

2



Begrüßen sie die Gäste und betreuen sie diese in umgehend nach ihrer Ankunft.

3



Dem Gast zu seinem zugewiesenen Tisch begleiten nach Vorlieben fragen

4



Beim Vorlegen der Speisekarte, dem Gast über Empfehlungen informieren, sowie alle verfügbaren besonderen Speisen aufzählen

5



Sobald die Bestellung der Speisen aufgenommen wurde, dem Gastgeber eine Weinkarte anbieten und die zum Gericht passenden Weine vorschlagen.

6

Menü	
Walter Nr: 8	Tisch: 2
Date: 14 - 3 - 2012	Hour: 12:00
UNIT	DESCRIPTION
1	Spanish cornedette
2	Spaguetti bolognese
3	Chicken Curry (mild)

Jede angeforderte Ware impliziert eine Bestellung.

7



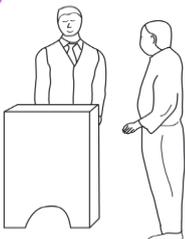
Geschirr immer von rechts servieren und abräumen (Brot und Besteck von links)

8



Gäste zum Konsum von Kaffee und Liköre nach dem Essen anregen > aktiver Zusatzverkauf.

9



Dem Gast einen angenehmen Aufenthalt wünschen und sich für den Besuch bedanken.

10



Sobald der Gast den Tisch verlassen hat, innerhalb von 5 Minuten den Tisch abräumen, aufräumen und die Stühle wieder gerade stellen .