



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## **Perfekter Gästeservice: Richtige Glasbehandlung im Restaurant**



Solche Makel fallen dem Gast natürlich auf und können schnell einen schlechten Eindruck hinterlassen.

Setzen Sie deshalb bei der Anschaffung von Gläsern auf eine gute Qualität, denn billige Gläser gehen schneller kaputt und liegen nicht gut in der Hand. Außerdem fühlen sich billige Gläser am Mund sehr unangenehm an.

Gläser sollten spülmaschinengeeignet und bruchstark sein.

Zur richtigen Glasbehandlung gehört es, daß Sie beim Servieren eines Getränks auf die Auswahl des korrekten Glases achten.

**Es gibt zum Beispiel Sektgläser, Biergläser, Wassergläser, Weingläser.**

Wenn Sie Cocktails oder Longdrinks anbieten, sollten Sie auch hierfür die passenden Gläser besitzen.

Auch für Tee und Kaffee gibt es spezielle Gläser, so zum Beispiel Latte-Macchiato-Gläser.

Zur korrekten Glasbehandlung gehört auch das Eindecken.

Beim Eindecken der Gläser gibt es Regeln.

Es wird mit dem Richtglas begonnen.

Beim Richtglas handelt es sich in der Regel um ein Rotweinglas.

Positioniert wird dieses oberhalb des Messers, welches für den Hauptgang bestimmt ist.

Darunter befindet sich im 45 Grad Winkel und etwas nach rechts gerückt das Glas für Weißweine.

Unter dem Weißweinglas befindet sich wiederum im 45 Grad Winkel und auch wieder ein Stück nach rechts versetzt das Wasserglas.

Es gilt, dass maximal vier Gläser pro Gast auf dem Tisch positioniert werden. Sollten weitere Gläser nötig sein, zum Beispiel für Champagner oder Sekt, dann werden diese zusätzlich links über dem Rotweinglas positioniert.

Beim Einschenken der Getränke ist darauf zu achten, dass Gläser hierbei nicht angehoben und auch nicht mit der Hand festgehalten werden.

Eine Ausnahme hiervon gilt bei den Sektgläsern.

Getränke werden immer von rechts eingeschenkt.

Gläser mit Logo werden immer so platziert, dass das Logo zum Gast zeigt.

Beim Eingießen von Wein sollten Sie nicht vergessen, dem Gast einen „Probierschluck“ anzubieten, hierfür wird das Glas nur minimal befüllt.

Ihr Gast weiß die richtige Glasbehandlung im Restaurant und den damit verbundenen Service sicherlich zu schätzen.

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246