



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Professionelle Gästebetreuung im Restaurant



- Reichen Sie die Speisekarte und machen Sie auf Tagesangebote aufmerksam
- Nehmen Sie die Getränkebestellung entgegen
- Servieren sie zügig aber keine Hektik verbreiten
- Nehme Sie weitere Bestellungen auf
- Erfragen Sie die Wünsche der Gäste
- Sprechen Sie Empfehlungen aus und beraten Sie die Gäste

Stellen Sie offene Fragen:

- Nicht: „Darf es ein Aperitiv sein?“

- Sondern: „Als Aperitif empfehle ich Ihnen...“
- Nicht: „Möchten Sie eine Vorspeise?“
- Sondern: „Heute kann ich Ihnen eine spezielle Vorspeise ... anbieten.“
- Nicht: „Möchten Sie zum Essen etwas trinken?“
- Sondern: „Zu Ihrem Essen paßt besonders gut der...“
- Fragen Sie beim träumen, ob alles in Ordnung war
- Wählen Sie immer wieder mal andere Redewendungen:
 - „Waren Sie zufrieden?“
 - „Hat es Ihnen geschmeckt?“
 - „War alles zu Ihrer Zufriedenheit?“
 - „War alles nach Ihren Vorstellungen?“
- Fragen Sie nach einer angemessenen Wartezeit nach nach Dessertwünschen
- „Als Dessert kann ich heute besonders ... empfehlen.“
- „Das Panna Cotta habe ich selbst schon gegessen. Das ist ein Traum!“
- „Einen Espresso dazu?“
- „Vielleicht haben Sie noch Lust auf ein bißchen Käse?“
- Möchte der Gast bezahlen, bringen Sie ihm zügig die Rechnung
- Danken Sie dem Gast für den Besuch
- Bringen Sie ihm seine Garderobe
- Verabschieden Sie ihn herzlich und wünschen ihm einen schönen/Wochenende/Feiertag

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

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246