



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Tafelformen



Legende:

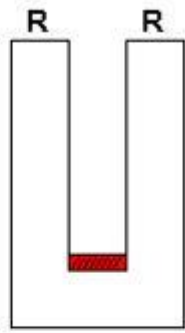
///// = Tabuzone

R = Reserveplätze

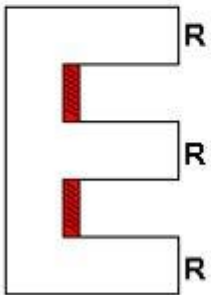
E = Ehrenplätze



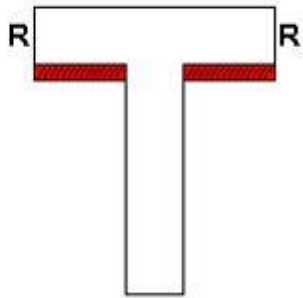
Block



U-Tafel



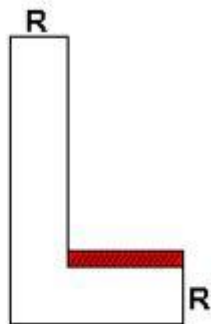
E-Tafel



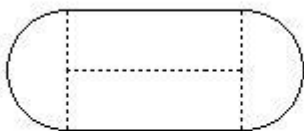
T-Tafel



lange Reihe



L-Tafel



Block oval

Das Erstellen eines Stellplans

Beim Erstellen eines Stellplans sollten folgende Dinge beachtet werden:

- Anzahl der vorhandenen Tische, Stühle und evtl. Steckplatten ermitteln
- als erstes die größten Tische verwenden
- immer am Kopf der Tafel beginnen, dann die Schenkel stellen
- so wenig Tischbeine wie möglich aneinander stellen (deshalb Steckplatten verwenden)
- symmetrische Anordnung der Tische
- immer Reserveplätze einkalkulieren
- Ehrengäste nicht mit dem Rücken zum Eingang setzen
- Ehrengäste müssen den Speisen- und Getränkeservice verfolgen können
- so wenig Gäste wie möglich mit dem Rücken zur Hauptfensterfront platzieren
- bei einer geringen Tischtiefe (80cm) dürfen keine Gäste gegenüber den Ehrengästen sitzen (Tabuzone)
- pro Gast müssen mindestens 80 cm Tischtiefe einkalkuliert werden

Für ein Tagungshotel ist es vorteilhaft die Räume auszumessen, jede mögliche Tafelform in jedem Raum zu stellen (inklusive Eindecken und Dekorieren) und zu fotografieren. Dies macht es dem Bankettleiter oder -verkauf einfacher, die Räume dem Gast zu präsentieren und Maximalkapazitäten festzulegen.

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