

## Benimm-Regeln fürs Geschäftsessen zum Mitnehmen

Alkohol	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkohol dürfen Sie ablehnen</li> <li>- Verzichten Sie auf zu viel Alkohol, seien Sie immer Herr/Dame Ihrer Sinne</li> <li>- Gläser immer von rechts nach links benutzen</li> <li>- Gläser am Stiel anfassen oder im unteren Drittel, wenn kein Stielglas</li> </ul>
Suppen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht schlürfen, pusten, mit dem Brot eintunken</li> <li>- Löffel nur mit der Spitze zum Mund führen.</li> <li>- Suppenteller nicht schräg halten, um den Teller zu leeren</li> <li>- Suppen austrinken: reine Brühsuppen</li> <li>- Suppen nicht austrinken: Cremesuppen</li> </ul>
Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot wird meist nur gebrochen</li> <li>- Brot ist eine Beilage</li> </ul>
Buffet	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht drängeln</li> <li>- Teller nicht ungemein füllen</li> <li>- Probieren der Speisen am Buffett verboten</li> <li>- Lästern verboten</li> </ul>
Kaffee, Espresso und CO.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Heißgetränke werden erst serviert, wenn jeder mit essen fertig und das Geschirr sowie Besteck abgeräumt ist.</li> </ul>
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fisch im Ganzen mit Fischbesteck (Flossen entfernen, dann in der Mitte teilen, aufklappen und Gräten in Einem entfernen)</li> <li>- Fisch geräuchert mit normalem Besteck</li> <li>- Fingerfood: Artischocken, Austern, Muscheln, Garnelen usw. mit der Hand essen</li> </ul>
Hummer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serviette in den Hemdkragen stecken</li> <li>- Schere und Beine mit der Hand essen</li> <li>- Scherenfleisch mit Zange und Hummergabel ziehen</li> <li>- Rest des Hummers mit Messer und Gabel essen</li> <li>- Finger reinigen in der Fingerschale</li> </ul>

Smartphone	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handy hat auf dem Tisch nichts zu suchen</li> <li>- Klingelton gehört aus bzw. auf Vibration (für Notfälle)</li> </ul>
Dresscode	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haare, Hände bei Damen, Make-up muss gepflegt sein</li> <li>- Kleidung nach Einladung passend (ist nichts auf der Einladung angegeben, gilt die Regel Business Dresscode)</li> </ul>
Visitenkarte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht achtlos in die Tasche stopfen</li> <li>- Einen interessierten Blick darauf werfen und dringend auf den Namen achten (für spätere Gespräche)</li> <li>- Teilen Sie aus, immer zuerst der Ranghöchste, dann der Hierarchie abwärts</li> <li>- Visitenkarten müssen sauber und fehlerfrei sein</li> </ul>
Besteck-Code für den Kellner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gabel auf 8 Uhr Messer auf 4 Uhr = Pause beim Essen</li> <li>- Gabel und Messer auf 4 Uhr = Das Essen ist beendet</li> <li>- Besteck hat nach dem Beginn des Essens nichts mehr auf der Tischdecke zu suchen</li> </ul>
Missgeschick am Tisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fällt ein Glas um, die Serviette oder das Brot auf den Boden -niemals aufheben. Sagen Sie dem Kellner Bescheid, er/sie kümmert sich.</li> </ul>
Niesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Immer nach links niesen.</li> <li>- Bei Tischnachbarn auf der linken Seite – Stuhl etwas zurück – niesen.</li> <li>- Gesundheit nach dem Niesen ist nicht erwünscht</li> </ul>
Zeitspiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kommen Sie niemals zu spät, ob als Ladender oder Geladener</li> </ul>
Small Talk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absolut nicht: politische, religiöse Gespräche, Krankheiten, Gebrechen oder der Tod.</li> <li>- Erwünscht: Urlaubsreise, geschäftliche Reise, Kunst, Musik, Hobbys usw.</li> </ul>
Serviette	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bei Hummer gern am Hemdkragen</li> <li>- Sonst auf dem Schoß</li> <li>- Fällt die Serviette – nicht aufheben</li> <li>- Als Gastgeber legen Sie zum Beenden des Essens die Serviette auf den Tisch</li> </ul>
Reden halten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nie länger als 10 Minuten</li> <li>- Reden halten zwischen</li> </ul>

	<p>Hauptmahlzeit und Dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reden halten in der Regel nur die Ranghöchsten oder Ehrengäste</li> </ul>
<b>Rechnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blickkontakt zum Ober</li> <li>- Rechnung am besten von den Gästen getrennt bezahlen</li> <li>- Trinkgeld für Ihren Tischkellner</li> <li>- 10 Prozent Deutschland</li> <li>- 15 Prozent Ausland</li> </ul>
<b>Begrüßen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Immer den Ranghöchsten zuerst</li> <li>- Dann Hierarchie abwärts (Damen werden in der Rangfolge eingebunden)</li> </ul>
<b>Prost!</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Angestoßen (Glas erheben – nicht die Gläser zusammenstoßen) wird nur mit Wein, Sekt oder Champagner</li> </ul>