WSZYSTKO, O CZYM WARTO PAMIĘTAĆ, BĘDĄC NA SŁUŻBOWYM PRZYJĘCIU CZY PODCZAS BIZNESOWEGO SPOTKANIA W RESTAURACJI

ETYKIETA PODCZAS PRZYJĘĆ I SPOŻYWANIA POSIŁKÓW

Restauracje coraz częściej stają się miejscem spotkań biznesowych. Zawrotne tempo życia wymusza na nas robienie kilku rzeczy na raz. Coraz częściej spotykamy się w restauracji zamiast w sali konferencyjnej. Jednocześnie jemy i rozmawiamy o interesach, nie tylko dlatego, że jedzenie posiłków przy jednym stole daje poczucie większej wspólnoty i buduje więzi, ale też dlatego, że najzwyczajniej w świecie – brak nam czasu.

Robienie interesów podczas wspólnych posiłków, to nie tylko domena dzisiejszych czasów, ale też często upodobań niektórych ludzi biznesu, którzy wolą spotkania w restauracji niż w typowym biurze. Przykładów można znaleźć bardzo wiele, choćby Dariusz Michalczewski, który „zamienił" swoje biuro na jedną z sopockich restauracji, gdzie jak powiedział w jednym z wywiadów, „To tu robię moje biznesy, spotykam się ze znajomymi, tu mam swój stolik, moje jedzenie". Obecnie znajomość zasad zachowania przy stole czy na przyjęciach nabiera zupełnie nowego wymiaru. Coraz częściej ma i będzie miała wpływ na powodzenie naszych rozmów biznesowych i negocjacji, bo będziemy oceniani już nie tylko przez pryzmat naszej wiedzy merytorycznej i umiejętności negocjacyjnych, ale również tego, czy wiemy np. których sztućców użyć.

Spotkania w restauracji

Podczas biznesowych spotkań w restauracji, największa odpowiedzialność spoczywa na inicjatorze takiego spotkania. To do niego należy dokonanie wyboru restauracji, a czasami również menu (jeśli spotkanie ma ściśle określony, krótki czas) oraz pokrycie kosztów posiłku. Szukając miejsca spotkania, starajmy się kierować, przede wszystkim, upodobaniami kulinarnymi naszego gościa lub gości. Dobrze jest, w tym celu, otwarcie zapytać zaproszonych jaką kuchnię preferują lub zrobić mały wywiad. Zaproszenie wegetarianina do Steak House to niezbyt dobra wróżba na początek negocjacji biznesowych.

Żeby spotkanie przebiegło pomyślnie, warto aby gospodarz zadbał o kilka szczegółów:

1. Ustalmy dokładne miejsce, w którym będziemy oczekiwali na naszego gościa i poinformujmy go o nim.
2. Bądźmy w umówionym miejscu przed czasem.
3. Zajmując miejsca przy stole, starajmy się usiąść tak, żeby widzieć wejście. Jeśli gości jest więcej, będziemy wtedy mogli, jako pierwsi, zauważyć wchodzących pozostałych zaproszonych i ich powitać.
4. Pozostawiając wybór dań gościowi, pamiętajmy, aby zamówić taką samą ilość dań dla siebie. Niezręcznie jest siedzieć bezczynnie, podczas gdy inni jedzą.
5. Z reguły należność płaci inicjator spotkania. Wszystko jednak zależy od okoliczności i stopnia zażyłości spotykających się ludzi. Czasami dogodna i dopuszczalna jest inna forma podziału kosztów.

Pamiętajmy też, żeby podczas posiłku nie skupiać się jedynie na sprawach służbowych. Etykieta radzi, aby poczekać ze sprawami zawodowymi

Autorka artykułu
Dagmara Łuczka
doradza w zakresie budowania wizerunku osób i firm. Założycielka Projektowni Wizerunku. Wykładowca studiów podyplomowych. Prowadzi szkolenia m.in. z savoir vivre, etykiety biznesu oraz zagadnień związanych z Public Relations.
www.projektowniawizerunku.pl
PROJEKTOWNIA WIZERUNKU Dagmara Łuczka

do deseru, a wcześniej porozmawiać na inne tematy i lepiej się poznać. Ta zasada nie obowiązuje podczas pozostałych spotkań biznesowych, do których zaliczamy bankiety i przyjęcia.

O przyjęciach słów kilka...

Przyjęcia dzielimy na te zasiadane i stojące. Bez względu na to, w jakim przyjęciu weźmiemy udział, obowiązuje kilka żelaznych zasad, o których warto pamiętać.

1. Zwracajmy uwagę na to co jest napisane w zaproszeniu i potwierdzajmy swoją obecność, jeżeli gospodarz oczekuje tego od nas. Nie należy odkładać tego do ostatniej chwili.
2. Sprawdźmy, jaki dress code obowiązuje na danym przyjęciu. Jeśli nie jest on określony w zaproszeniu, nie obawiajmy się skontaktować z organizatorem i zapytać o to. Lepiej wykonać jeden kilkuminutowy telefon niż kilka godzin cierpieć, będąc niewłaściwie ubranym.
3. Przygotujmy się do przyjęcia, uznając je za doskonałą okazję do nawiązana nowych kontaktów biznesowych. W tym celu postarajmy się o listę zaproszonych gości, tak by sprawdzić, kto zamierza przybyć na spotkanie i z kim szczególnie chcielibyśmy porozmawiać.
4. Jeśli nie możemy uczestniczyć w przyjęciu, nietaktem jest przekazanie zaproszenia innej osobie.

Przyjęcia bufetowe

Przyjęcia organizowane w formie bufetowej, są mniej formalne od tych zasiadanych. Cieszą się one coraz większą popularnością, bo pozwalają na szybki i mniej formalny przebieg oraz nawiązanie większej ilości kontaktów.

Wybierając się na takie przyjęcie pamiętajmy o kilku ważnych zasadach:

1. Nigdy nie podchodźmy do bufetu od razu po wejściu na salę. To gospodarz zaprasza wszystkich gości na poczęstunek i dużym nietaktem jest rozpoczęcie jedzenia wcześniej.
2. Korzystajmy z bufetu umiarkowanie, nakładając niewielkie porcje na swój talerz. Przy okazji pamiętajmy, że talerz wymieniamy za każdym razem, jak chcemy wziąć jakąś potrawę ze stołu – nigdy nie nakładamy jedzenia na brudny talerz.
3. Starajmy się unikać jedzenia i picia w tym samym czasie, szczególnie, gdy nie „załapaliśmy" się na miejsce przy stole. Trzymanie kieliszka w lewej ręce, a talerza w prawej, nie tylko uniemożliwia nam jedzenia, ale przede wszystkim przywitanie z osobą, która do nas podejdzie. Rozsądnym, w tej sytuacji, jest trzymanie tylko kieliszka lub tylko talerza w lewej dłoni. Prawa dłoń pozostaje wówczas wolna i gotowa do ścisku.
4. Na przyjęciach stojących unikajmy potraw, które wymagają użycia zarówno noża jak i widelca. W momencie braku miejsca przy stole, nie będziemy w stanie zjeść potrawy. Pamiętajmy o unikaniu takich dań również wtedy, gdy to my jesteśmy organizatorami przyjęcia.
5. Brudne talerze odstawiajmy tylko na specjalnie przeznaczony do tego celu stół. Nigdy nie wręczajmy kelnerowi brudnego talerza, a w szczególności, gdy niesie półmisek z jedzeniem.

Wizyta w restauracji czy spotkanie na służbowym przyjęciu, może stanowić dla nas doskonałą okazję do nawiązania nowych relacji biznesowych.

Przyjęcie bufetowe stwarza nam możliwości do poznania dużej liczby ciekawych osób. Żeby to wykorzystać, etykieta radzi aby nie przebywać w jednej grupie dłużej niż 10 minut. Po upływnie

WYCHODZĄC Z PRZYJĘCIA BUFETOWEGO, **POWINNIŚMY POŻEGNAĆ SIĘ, PRZEDE WSZYSTKIM, Z GOSPODARZAMI.**

CORAZ CZĘŚCIEJ SPOTYKAMY SIĘ W RESTAURACJI ZAMIAST W SALI KONFERENCYJNEJ.

Szukając miejsca spotkania, starajmy się kierować, przede wszystkim, upodobaniami kulinarnymi naszego gościa lub gości.

tego czasu, powinniśmy przejść do innego grona i nawiązać nowe relacje. Pozwoli nam to w pełni wykorzystać potencjał przyjęcia. Są jednak pewne wyjątki, o których warto pamiętać. Nie powinniśmy podchodzić do grona osób ze znacznie wyższą rangą oraz do par (chyba, że jest to małżeństwo). Moglibyśmy przeszkodzić w prywatnej rozmowie, co byłoby i dla nas i dla tych osób krępujące.

Wychodząc z przyjęcia bufetowego, powinniśmy pożegnać się, przede wszystkim, z gospodarzami. Rezygnujemy z tego, gdy widzimy, ze gospodarz jest pochłonięty rozmową z innymi gośćmi. Wówczas możemy wyjść „po angielsku", a następnego dnia zadzwonić i podziękować za udane spotkanie.

Przyjęcia zasiadane

Z pewnością ten rodzaj przyjęć wymaga większej znajomości zasad savoir vivre i etykiety. Siedząc przy jednym stole z kontrahentami, każdy nasz ruch czy gest jest doskonale widoczny. Oczywiście zawsze można improwizować, ale bywa to bardzo stresujące, szczególnie gdy zamiast na rozmowach biznesowych skupiamy się bardziej na tym, którego widelca użyć i gdzie położyć serwetkę.

Przyjęcia zasiadane rozpoczynają się od aperitifu. Gospodarz wita przybyłych gości w osobnej sali, częstując ich np. lampką szampana. To czas 15-20 minut, podczas których goście się gromadzą i mają czas na wspólne zapoznanie. Gdy na sali jest już komplet gości, gospodarz zaprasza wszystkich na obiad. Oto kilka rad, o których warto pamiętać:

1. To gospodarz zaprasza gości, by usiedli. Nietaktem jest zrobienie tego przed wyraźnym sygnałem gospodarza. Pamiętajmy też, że tylko w etykiecie towarzyskiej mężczyźni odsuwają krzesło kobietom. Podczas przyjęć biznesowych, nie robimy tego.
2. Odwiecznym dylematem, z którym borykają się Panie noszące torebki, jest to gdzie ją położyć podczas przyjęcia. Nigdy nie kładziemy torebki, nawet małej, na stole. Nie wieszamy jej również na krześle, bo może utrudnić to kelnerom serwis. Jeśli torebka jest mała to kładziemy ją na krześle: z tyłu, za plecami lub z boku, jeśli krzesło ma oparcie. W przypadku gdy torebka jest duża, najkorzystniej położyć ją na podłodze, pomiędzy nogami.
3. Zaraz po zajęciu miejsca przy stole powinniśmy wziąć serwetkę i położyć ją sobie na kolanach. Nasza serwetka, to ta która leży po lewej stronie naszego talerza, lub ułożona jest centralnie na talerzu. Serwetkę rozkładamy już pod stołem. Brudnej serwetki nigdy nie kładziemy na stole, gdyż wygląda ona nieestetycznie. Odchodząc na chwilę od stołu, kładziemy serwetkę na krześle, a po powrocie, wraca ona na kolana. Wyjątkiem jest sytuacja gdy zakończyliśmy już posiłek, wówczas odkładamy ją po lewej stronie talerza lub centralnie, jeśli talerze zostały już zabrane.
4. Gospodarz jako pierwszy rozpoczyna posiłek, ale dotyczy to tylko pierwszego dania. Jego przywilejem jest też wzniesienie pierwszego toastu, podczas którego dziękuje gościom za przybycie.
5. Podczas dużego przyjęcia, gdzie goście siedzą przy długich stołach, nie prowadzimy rozmowy z osobami siedzącymi naprzeciwko nas.

Według etykiety to nietakt i powoduje hałas. Rozmowy prowadzimy z osobami siedzącymi po naszej prawej i lewej stronie.

6. Sztućce ułożone są w kolejności serwowania potraw. Na początku korzystamy z tych leżących na skraju. Jeśli któryś ze sztućców spadnie nam na podłogę, nie podnosimy go, tylko dyskretnie prosimy kelnera o nowy.
7. Poza głównym nakryciem, na stole mamy przyporządkowany również zestaw kieliszków, a czasem talerzyk z masłem i bułką (bułkę rwiemy, nie kroimy). O tym, które do nas należą pomoże nam przypomnieć zasada BMW ☺, która mówi o tym, że po lewej mamy chleb (B-bread), na środku talerz główny (M-meal), a po prawej kieliszek do wody (W-water). Jeśli zastanawiamy się, który kieliszek jest do białego wina, podpowie nam to ułożenie noża do ryby, który ostrzem wskazuje kieliszek do białego wina.
8. Podczas konsumpcji oraz po jej zakończeniu, pamiętamy o prawidłowym ułożeniu sztućców. To na podstawie „mowy" sztućców kelner wie, czy zrobiliśmy sobie jedynie przerwę w jedzeniu, czy talerz należy już zabrać. Jeśli sztućce skrzyżujemy, to sygnał, że zamierzamy kontynuować jedzenie. Kładąc je równolegle do siebie na godzinie 5, oznacza to, że zakończyliśmy jedzenie. Jedząc zupę, łyżkę zawsze pozostawiamy w talerzu. Dzieje się tak zarówno gdy robimy sobie jedynie przerwę w jedzeniu, jak i wtedy gdy już zakończyliśmy konsumpcję. Talerz do zupy jest jedynym naczyniem, w którym pozostawiamy sztućce. W pozostałych przypadkach, np. po zakończeniu jedzenia bulionu czy deseru, łyżkę wyjmujemy i kładziemy na talerzyk.

Jeśli zdarzy się tak, że nasza pamięć zawiedzie lub zaserwowane zostaną potrawy, których wcześniej nie mieliśmy okazji kosztować, nie stresujmy się. Kierujmy się intuicją lub najlepiej w takiej sytuacji, obserwować gospodarza, który doskonale będzie wiedział, jak jeść takie danie. Pamiętajmy też, że nie jest błędem to, że możemy nie wiedzieć, jak jeść wyszukane czy regionalne potrawy. Warto wówczas poprosić o podpowiedź gospodarza, który zaprezentuje, jak sobie z daniem poradzić.

Wizyta w restauracji czy spotkanie na służbowym przyjęciu może stanowić dla nas doskonałą okazję do nawiązania nowych relacji biznesowych czy wejścia na inną płaszczyznę znajomości – wystarczy tylko dobrze się do niego przygotować. Podczas wspólnych posiłków często wchodzimy na mniej formalne tematy, dzięki czemu lepiej się poznajemy i zacieśniamy więzi. Znajomość zasad savoir vivre doda nam pewności siebie i swobody, natomiast podczas oficjalnych spotkań biznesowych pozwoli nam skupić się na sprawach kluczowych czyli biznesowych, bez konieczności zaprzątania sobie głowy tym, po której stronie leży moja serwetka lub który to mój kieliszek do wina.

Dagmara Łuczka

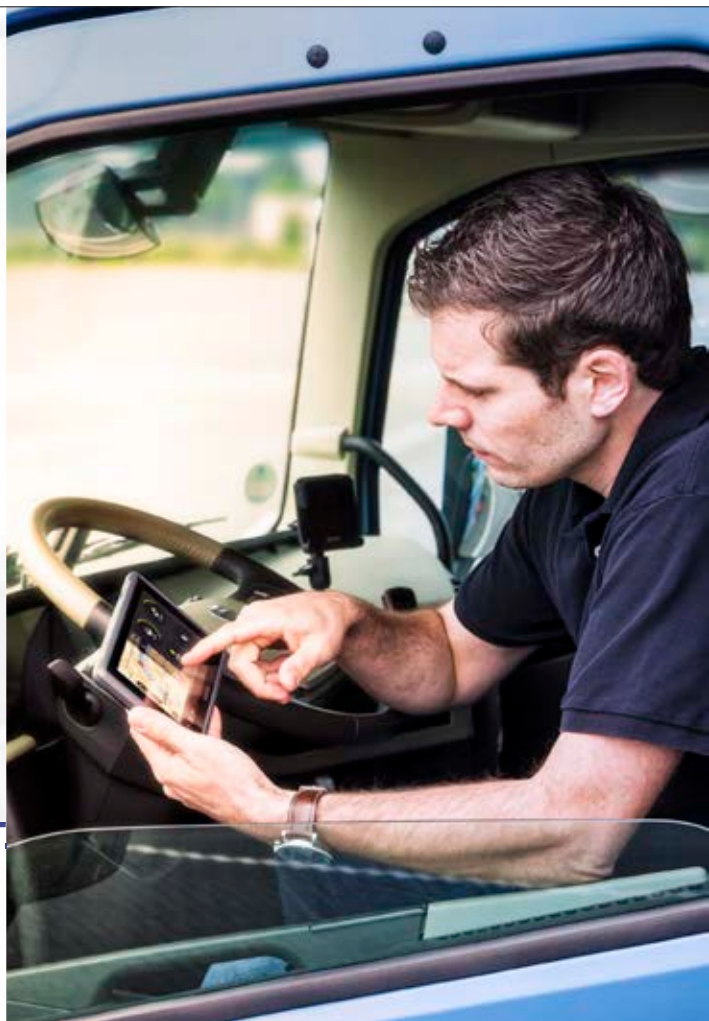
Astrata

DriverLinc:

Innowacyjny komputer pokładowy
Intuicyjny, nieprzeciętnie wydajny, niezawodny

Dostępny w pełnym pakiecie już od
50 Euro miesięcznie!

Skontaktuj się z nami - zwiększ wydajność floty z DriverLinc

www.astrata.eu/pl/driverlinc
sales@astrata.eu
0048 22 528 69 19

Wcześniej: QUALCOMM