



Dagmara Łuczka

„ETYKIETA PRZY STOLE”, CZYLI...

POPROSZĘ O DOKŁADKĘ... ZDROWEGO ROZSĄDKU



O tym, że bywać trzeba chcieć, pisałam we wrześniowym numerze Transport Managera. I to od chęci, a tak naprawdę uświadomienia sobie, po co idziemy na przyjęcie, wszystko się zaczyna. Jak już w pełni świadomi swoich celów biznesowych, tego, z kim chcemy porozmawiać, kogo poznać, ruszamy na salony. Dobrze byłoby jeszcze umieć z pełną gracją się po nich poruszać, a przynajmniej nie dać się onieśmielić niezajomością pewnych zasad. Bo choć bywać trzeba chcieć, to bywać trzeba też umieć. I oto z pomocą przychodzę ja, z garścią podpowiedzi, które szczególnie w okresie noworocznych spotkań biznesowych przydadzą się podczas każdego służbowego przyjęcia.

Kto ze swobodą lwa salonowego, finezją i dziką radością bierze udział w zasiadanych służbowych obiadach czy przyjęciach bufetowych, niech nie trudzi się czytaniem tego artykułu. Piszę go bowiem dla tych, których tego typu wyjścia nie napawają szaloną radością, a częściej stresem i poczuciem dyskomfortu. Jak mówią badania, ¼ osób stresuje się przebywając wśród ludzi, których nie zna. Dodać do tego jeszcze cele biznesowe i szpaler sztucców, o których nie mamy pojęcia, i robi się gorąco. Zupełnie niepotrzebnie. Bo oto kilka zasad, po przyswojeniu których będzie można się już skupić tylko i wyłącznie na jedzeniu... i budowaniu relacji.

Przyjęcia bufetowe

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

Wybierając się na takie przyjęcie, pamiętajmy:

1. **Zjedz w domu** – przyjęcie jest po to, żeby nawiązywać relacje. Jedzenie nie powinno być priorytetem.
2. **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.
3. **Mając ochotę na każde z dań, zacznijmy od przystawek** (zupa, zimne przystawki, sałatki), a następnie przejdźmy do dań głównych, następnie serów, deserów czy owoców. Nie „atakujmy” od razu dania głównego.
4. Korzystając z bufetu pamiętajmy, że **talerz wymieniamy za każdym razem**, jak chcemy wziąć jakąś potrawę ze stołu – nigdy nie nakładamy jedzenia na brudny talerz.

// *Choć bywać trzeba chcieć, to bywać trzeba też umieć.* //

5. 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 talerz w prawej, nie tylko uniemożliwia nam jedzenie, ale przede wszystkim przywołanie z osobą, która do nas podejdzie.
6. **Jeśli nie ma widoków na załapanie się na stolik** – zrezygnujmy z potraw, które wymagają użycia zarówno noża, jak i widelca. Nie musimy tłumaczyć, dlaczego.
7. **Brudne talerze odstawiamy tylko na specjalnie przeznaczony do tego celu stół** lub możemy go wręczyć kelnerowi, ale nigdy, gdy niesie np. półmisek z jedzeniem lub czystą zastawę.

Przyjęcia zasiadane

Z pewnością ten rodzaj przyjęć wymaga większej znajomości zasad *savoir vivre*'u 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 często rozpoczynają się od aperitif. Gospodarz wita przybyłych gości w osobnej sali, częstując ich np. lampką szampana. To czas ok 20 minut, podczas których goście się gromadzą i mają czas na wspólne zapoznanie. Nie rezygnujemy z tej części przyjęcia, to może być jedyna okazja do porozmawiania z większą liczbą osób. Po zebraniu się wszystkich gości można zasiadać do stołu.

1. **To gospodarz zaprasza gości, by usiedli.** Nietaktem jest zrobienie tego przed wyraźnym sygnałem gospodarza.
2. **Nigdy nie kładziemy torebki, nawet małej, na stole.** Kładziemy ją na krzesło: z tyłu, za plecami lub z boku, jeśli krzesło ma oparcie.
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 pod stołem. Odchodząc na chwilę od stołu, kładziemy serwetkę na krzesło, 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

3/4 osób stresuje się przebywając wśród ludzi, których nie zna.

jest też wzniesienie pierwszego toastu, podczas którego dziękuje gościom za przybycie.

5. **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.
6. **Poza głównym nakryciem, na stole mamy przyporządkowany również zestaw kieliszków**, a czasem talerzyk z masłem i bułką (bułkę rwiemy, nie kroimy). Będzie on stał po lewej stronie zastawy, a kieliszki po prawej.
7. Podczas jedzenia oraz po zakończeniu **pamiętajmy o prawidłowym ułożeniu sztućców.** To na podstawie „mowy” sztućców kelner wie, czy zrobiliśmy sobie jedynie przerwę, czy talerz należy już zabrać. Jeśli sztućce skrzyżujemy, to sygnał, że zamierzamy kontynuować jedzenie lub prosimy o dokładkę. Kładąc je równoległe do siebie na godzinie piątej, informujemy, że zakończyliśmy jedzenie.

I z takim oto kompendium wiedzy nie pozostaje nic innego, jak ruszać na salony. Bez kompleksów, bez stresów, z dobrym humorem i podniesioną przyłbicą. A jak zapomnimy o którejś z zasad, to pozostaje nam jeszcze intuicja i wprawne oko obserwatora. Polecam skupić się na gospodarzu. Bo jak wiadomo, najlepiej uczyć się przez obserwację. Oby tylko nasz nauczyciel był dobrze wyedukowany, ale na to już nie mamy wpływu. Zresztą, nawet jeśli tak nie będzie, to pamiętajmy o jednej z najważniejszych zasad etykiety biznesu – zasadzie dostosowania. W tym przypadku dostosowania do okoliczności i charakteru imprezy. I oby żadne zasady nie przysłoniły nam zdrowego rozsądku, który zawsze i wszędzie jest najlepszym doradcą, niezależnie, czy jemy homara, czy hot doga w Ikei.

AUTORKA

Dagmara Łuczka

Ekspertka etykiety biznesu certyfikowana przez Międzynarodową Akademię Etykiety i Protokołu w Londynie. Autorka książki „Kultura budowania relacji służbowych – czyli etykieta biznesu w praktyce”, Wyd. CeDeWu 2020

www.projektowniawizerunku.pl

PROJEKTOWNIA
W I Z E R U N K U
Dagmara Łuczka