

Tipps für Servicekräfte

10 Tipps für ein erfolgreiches Arbeiten im Service-Bereich. Übrigens nicht nur für den gastronomischen Service zutreffend.

1. Sauberkeit

Ungepflegtes Auftreten, unsaubere Hände sind ein absolutes No-Go im Service. Saubere Kleidung, und gepflegtes Erscheinungsbild sind Voraussetzung für jeden Einsatz.

2. Körperhaltung

Runterhängende Schultern und schlurfender Gang sind nicht gerade ein Symbol von Motivation und Elan. Besser: aufrechte Haltung, Blick nach vorne und leichter Gang.

3. Tempo

Keine hektischen Bewegungen – Vorsicht Unfallgefahr! Zudem wirken hektische Bewegungen nervös und unsicher.
Also angemessenes Tempo!!

4. Zurückhaltung

Generell gilt: der Kunde ist der Star der Show, nicht Du!

5. Privates hat kein Zugang zur Veranstaltung

Bitte keine Privatgespräche vor dem Kunden führen, keine Nutzung der Handys oder Rauchen innerhalb der Einsatzzeiten. Hierfür sind die Pausen eine gute Gelegenheit.

6. Aufmerksamkeit

Du solltest ständig aufmerksam sein und das gesamte Geschehen im Gastraum im Auge haben und gegebenenfalls schnell reagieren können.

7. Ruhe bewahren

... in allen Situationen.

Wenn sich ein Gast beschwert erst einmal in Ruhe zuhören und die Beschwerde zur Kenntnis nehmen. Nicht diskutieren!

8. Gesundheitszeugnis

Du solltest eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, § 42 nachweisen können. Informationen hierzu findest Du beim zuständigen Gesundheitsamt vor Ort.

9. Ein Lächeln

...verzaubert.

Die Arbeit im Service ist körperlich anstrengend und kann bis in die frühen Morgenstunden gehen. Dies sollte der Gast jedoch nicht anhand Deines Gesichtsausdruckes bemerken. Also immer schön lächeln. Dies führt auch bei Dir zu einem positiven Gefühl und erleichtert so manche schmerzenden Füße.

10. Alkoholverbot und Pausenzeiten

Während der gesamten Einsatzzeit herrscht absolutes Alkoholverbot. Essen und Trinken kannst Du entsprechend der Absprache mit dem Kunden in den hierfür vorgesehenen Pausen.