



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Servietten brechen



Stoffservietten sind elegant ,dekorativ und machen viel her wenn sie schön gebrochen wurden, weswegen sie meist in gehobeneren Restaurants für das à la carte Abendessen oder für besondere Anlässe genutzt werden

Vorteile: schönes Aussehen, mehrfacher Gebrauch, können von Firmen geleast werden, die auch die Reinigung übernehmen

Nachteile: müssen nach jedem Gebrauch korrekt gesäubert und behandelt werden, brauchen Platz für die Lagerung (dürfen nicht geknickt werden), man benötigt genügend auf Vorrat und kann nicht spontan neue kaufen, Kosten mehr als Papierservietten

Wird das Essen in Buffet-Form serviert (z.B. Frühstücksbuffet), entscheidet man sich oft für **Papierservietten**, die als einfacher Tafelspitz gebrochen werden

Vorteile: Sie sind günstig, in großen Packungen käuflich und müssen nach Gebrauch nicht gereinigt werden, zur Not kann man schnell im Supermarkt eine Packung kaufen, kaum Platzbedarf im Schrank da kleines Format

Nachteile: Sie produzieren mehr Müll und sehen nicht so schön aus

Für das Brechen von Servietten sollten einige Dinge beachtet werden:

- Die besten Ergebnisse erzielt man mit gut gestärkten und gebügelten Stoffservietten
- Hygiene steht an oberster Stelle, auch beim Serviettenbrechen. Da der Gast sich damit den Mund abwischt, sollte man die Serviette so wenig wie möglich anfassen und auf keinen Fall mit der Hand glatt streichen
- manche Serviettenformen eignen sich nicht als Mundserviette, da sie zu oft angefasst werden, wie die Seerose oder Artischocke, diese werden nur für Dekorationszwecke genutzt

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