

Geschäftssessen – Die gezielte Wahl eines Restaurants

Es geht ums Geschäft

Geschäftssessen sind aus der heutigen Verhandlungs- und Unternehmenskultur nicht mehr wegzudenken. Doch was als legeres Zusammenkommen anmutet, ist dominiert von Unsicherheiten, Erwartungen und geschäftlichem Kalkül. Nicht ohne Grund werden diese Treffen in ein positives Umfeld verlagert.

Neben Fragen und Fakten kommt diesem Umfeld eine besondere Bedeutung zu. Das Schaffen einer angenehmen und respektvollen Atmosphäre ist ein entscheidender Faktor für den erfolgreichen Verlauf eines Geschäftsessens. Doch wie finden Sie das geeignete Restaurant? Worauf stützen Sie Ihre Entscheidung bei der Auswahl?

Der vorliegende Infobrief führt Sie durch Entscheidungskriterien, Hintergründe und Details die Ihrer Aufmerksamkeit nicht entgehen sollten. Lesen Sie, was bei der gezielten Wahl eines Restaurants zu beachten ist.

Vertraute Umgebung – gute Atmosphäre

Die Atmosphäre hat besonderen Einfluss auf ein Geschäftsessen. Die Wahl des passenden Restaurants ist ein grundlegender Schritt, die Atmosphäre zu modellieren. Nutzen Sie diese Chance!

Dabei sind es weniger die Räumlichkeiten sondern wie Sie sich in diesen fühlen und welchen Eindruck Sie Ihrem Geschäftspartner vermitteln. Je vertrauter Ihnen Ihre Umgebung ist, desto einfacher wird es Ihnen fallen, Souveränität zu bewahren und sich auf das Geschäftliche zu konzentrieren.

Von der Empfehlung zur Gesprächsführerschaft

Ob es Pizza ist, Nouvelle Cuisine oder die Auswahl regionaler Weine, Ihr Gast wird es zu schätzen wissen, wenn Sie eine Orientierung durch das Angebot des Hauses geben können. Moderieren Sie durch das Essen und übernehmen Sie automatisch die Gesprächsführerschaft des Geschäftlichen. Berücksichtigen Sie dies besonders bei bevorstehenden Treffen mit Geschäftspartnern aus dem Ausland.

Machen Sie sich also mit der Karte des Restaurants vertraut. Erkundigen Sie sich vorab was die Empfehlung des Hauses ist und welche Getränke sich dazu eignen.

Fortsetzung nächste Seite

Geschäftssessen – Die gezielte Wahl eines Restaurants, Fortsetzung

Servicequalität ist ein Indikator Mit der Qualität des Essens und des Services unterstreichen Sie die Wertigkeit Ihres Geschäftspartners und ebenfalls den Stellenwert des Zusammenkommens.

Finden Sie vorab heraus, wie vertraut das Personal mit den Speisen und Getränken ist. Fragen Sie beispielsweise nach der Herkunft des Fisches oder woher das Restaurant seinen Wein bezieht. Gut geschultes Personal wird Ihnen um keine Antwort verlegen sein oder diese zumindest in der Küche erfragen.

Weist der Service entsprechendes Niveau auf, können Sie bedenkenlos mit Ihrem Geschäftspartner zum Essen kommen. Es ist ausreichend, die ausgezeichnete Ausbildung des Personals hervorzuheben.

Die Wahl eines solchen Umfelds eignet sich für Treffen, die sehr faktenorientiert sind und Hintergründe über Gerichte als Abweichen vom Thema und mangelnder Fokus interpretiert werden könnten.

Behalten Sie den Überblick Eine gezielte Auswahl setzt voraus, dass Sie sich zwischen mehr als einem Restaurant entscheiden müssen. Erstellen Sie eine Kartei in der Sie die Umstände für Geschäftssessen kategorisieren. Ordnen Sie diesen eine Beschreibung und die Kontaktdaten der geeigneten Restaurants zu, beispielsweise

Wichtiges Treffen > Ausgezeichneter Service & gute Küche
> Altes Rathaus / Der Fasan

Internationales Treffen > regionale Speisen, warme Atmosphäre
> Chez Ute

Die Wahl muss stimmen! Die richtige Wahl des Restaurants ist mehr als eine Reservierung. Sie wählen den Rahmen für Ihr Geschäftssessen. Sie bestimmen den Ablauf und die Atmosphäre. Zusätzlich geben Sie einen Anhaltspunkt über den Stellenwert Ihres Zusammenkommens.

Diese Vorbereitung ist die halbe Miete für ein erfolgreiches Geschäft. Und deswegen sind Sie doch zusammengekommen.

Viel Erfolg!

