|  |  |
| --- | --- |
| Informationen Buffet |  |

## Das Auge isst mit

Information über Erzeugung und Herkunft der regionalen Angebote ist wichtig. Die entsprechende Präsentation der Speisen ist es auch. Denn das Auge isst bekanntlich mit. Im Vorfeld sollten Sie abzuklären, ob bestimmte Lebensmittel schon auf Platten oder in Schüsseln angerichtet geliefert/ zubereitet werden. Ein Blickfang ist es, die Rohkost zum Beispiel auf einem Spiegel zu drapieren.

Buffet und Esstische sollten einheitlich dekoriert sein.

Anordnung

Es ist nur auf den ersten Blick einfach, ein Buffet richtig anzuordnen.

* In der Vorbereitung kommen alle Beteiligten, vor allem auch die, die die Betreuung übernehmen werden, an einen Tisch. Der Raum, in dem das Buffet stehen wird, muss genau geprüft werden: Wie sind die Präsentationstische anzuordnen, wo sitzen die Gäste, wo sind Aus- und Eingänge, wie ist die Zulieferung aus der Küche zu gewährleisten?

Eine Skizze hilft weiter!

* Wichtig ist, dass sich die Wege für die Versorgung des Buffets und die Wege der Gäste nicht kreuzen.
* Beliebte Fehler führen zu Gegenverkehr, Staus und Unmut unter den Gästen. Wer nicht dafür sorgt, dass jeder mit einem Teller ans Buffet treten kann, hat Zentrales falsch gemacht.

Besteck und Servietten können auch mitgenommen werden, wenn die Teller bereits beladen sind. Zu überlegen ist auch, ob Besteck, Servietten und Gläser nicht ohnehin besser eingedeckt werden und nur der Nachschub am Buffet zu holen ist.

* Mehrere Ebenen z.B. eine Platte auf eine abgedeckte Kiste setzen, verleihen dem Buffetaufbau Dynamik.
* bei Speisen, die evtl. besser durch Personal ausgegeben werden als durch Selbstbedienung (weil sie fortlaufend frisch zubereitet werden oder weil sie portioniert werden) daran denken, dass sich Schlangen bilden können.
* Wichtig ist, dass die verschiedenen Speisen auch angeschrieben sind. Dies fördert die Neugierde und den Appetit der Gäste. Die Gäste können sich selbst aussuchen, von welcher Speise sie wie viel genießen möchten.
* vergleichsweise reichlich vorhandene Zutaten an den Anfang des Buffets anordnen.
* Zu klären ist unbedingt, wie das gebrauchte Geschirr, aber auch volle Aschenbecher oder nicht mehr benutzte Gläser dorthin kommen, wo sie hingehören.
* Wenn eine Rundum- Selbstbedienung geplant ist, muss durch Infos (etwa durch Plakate) eindeutig sein, wohin die abgegessenen Teller gestellt werden müssen. Darauf achten, dass dieser Platz auf gar keinen Fall zu klein ist!

## Checkliste Buffet

Aufbau und Ablauf des Buffets

* Buffet vor direkter Sonne, Wind, Regen schützen
* Gute und saubere Präsentation
* Genügend Raum vor und neben dem Buffet
* Buffetablauf klar und sinnvoll gestalten
* Das Buffet sollte genügend hoch sein, damit man sich nicht bücken muss
* Das Buffet sollte nicht zu tief sein, damit man ohne große Anstrengungen auch weiter hinten stehende Speisen erreichen kann
* Genügend Schöpfbestecke bereit halten
* Gewährleistung des Nachschubs (Zugang!)
* Wein und Kaffee mit Vorteil am Tisch servieren, dies ermöglicht die wichtigen Kontakte mir den Gästen
* Wenn möglich separate Buffets für Getränke und Speisen

Präsentation der Speisen

* Richtiges Anrichten, so dass die Platten auch nach den ersten Gästen noch appetitlich aussehen.
* Genügend Platz zwischen den Platten
* Beschriftung der Speisen
* Dekoration zwischen den Platten sollte nicht in diese hineinragen und nicht giftig sein.

Personal

* Kommunikation des Buffetablaufs an die Gäste
* Betreuung des Buffets sicherstellen
* Personal, das hinter dem Buffet steht, muss in der Lage sein, die Gäste freundlich zu beraten