

給仕やソムリエに、嫌われる客と好かれる客の特徴。

レストランの給仕やソムリエにとって、お客さんには2種類います。

・嫌われる客

・好かれる客

どちらでもない人はいなくて、必ずどちらかに分類されます。

まず嫌われる客は「レストランの雰囲気を壊す人」です。

フォーマルなレストランには、雰囲気を作るために時間・努力・お金を投下しています。

勝手に厳粛な雰囲気ができるわけではありません。

フォーマルなレストランの雰囲気には、かなり気を使われています。

雰囲気を作るのは、大きな努力とお金がかかります。

たとえばあなたの部屋を、厳粛で緊張感のある空間にするためには、どうしますか。

高価な家具を買い揃えたり、きれいに掃除をしたりなど、時間・努力・お金などが必要ですね。

維持をするのも大変です。

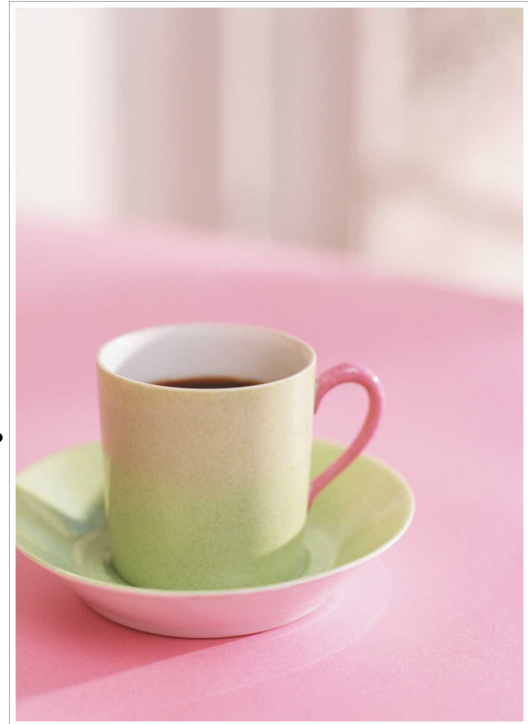
フォーマルなレストランも、同じなのです。

きちんとした雰囲気を作り、維持するために、努力を重ねています。

レストランの雰囲気を壊すようなお客さんは嫌われます。

カトラリーがかちゃかちゃと音を立てたり、大声で騒いだりなどです。

レストランの雰囲気が悪くなると、評判も落ちますし、評判が落ちれば売り上げも下がり、悪循環になります。



そういう悪循環の発端となるようなお客さんは嫌われます。

にこやかに接していても、内心では「早く出て行ってほしい。二度と来ないでほしい」と思われているはずですよ。

一方、好かれるお客さんというのは、雰囲気作りに貢献する人です。

レストランのルールにのっとって動いてくれるお客さんは、厳粛な雰囲気の一部です。

エレガントなテーブルマナーで食事をする人ばかりが来店していると「きちんとしたレストランだ」と思われます。

レストランの雰囲気がよくなると、評判もよくなり、評判がよくなると売り上げも上がる好循環になります。

そういう好循環の発端となるようなお客さんは好かれます。

あなたはどちらのお客さんですか。

やはり一番大切なのは、テーブルマナーです。

服装はスーツを着られれば誰でもできますが、マナーは磨く時間や努力が必要です。

きちんとしたテーブルマナーの人は、給仕やソムリエからも好かれる人になれるのです。

テーブルマナーのすすめ その5

給仕やソムリエに喜ばれる客人になる。