**4.2 Restaurantwäsche**

Um die Gäste fachgerecht und anlassbezogen beraten zu können, unterscheiden Sie die Arten, Verwendung und Pflege der Restaurantwäsche.

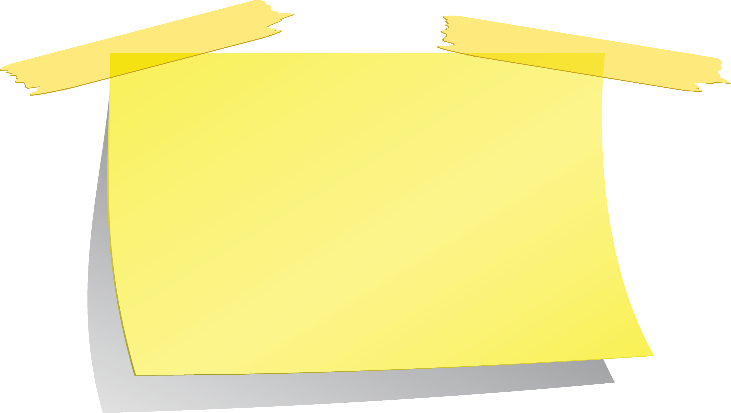
**Die Mundserviette**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STOFFSERVIETTEN** | | **PAPIERSERVIETTEN** | |
| **Vorteile** | **Nachteile** | **Vorteile** | **Nachteile** |
| *edles Aussehen* | *teuer in der Anschaffung* | *günstig in der Anschaffung* | *nicht so angenehm wie Stoff* |
| *angenehmes Gefühl für den Gast* | *hoher Unterhalt* | *einfache Lagerhaltung* | *leicht reißbar* |
| *wiederverwendbar* | *Fleckenproblematik* | *große Auswahl an Farben, Mustern, Qualitäten, Größen* | *Umweltbelastung* |
| *reißfest* | *wenig Farben und Muster* | *wird einfach entsorgt* | *nicht so gut formstabil* |
| *formstabil* |  | *vielseitig einsetzbar* | *nicht so saugfähig* |
| *saugfähig* |  |  |  |
| *nachhaltig* |  |  |  |

* **Welche Serviette ist Ihrer Meinung nach die Ideallösung im Restaurant?   
  Begründen Sie!**

|  |
| --- |
| *Je nach Art der Veranstaltung und Niveau des Hauses werden beide Serviettenarten eingesetzt.*    *Je festlicher der Anlass, umso festlicher die Serviette.* |

**Arbeitsauftrag:**



**Aus hygienischen Gründen sollten Sie die Servietten so wenig wie möglich und nur so oft wie nötig anfassen!**

Informieren Sie sich über verschiedene Serviettenformen.   
Nutzen Sie die dafür zur Verfügung stehenden Medien.

* Brechen Sie nun die folgenden Formen nach Anleitung:

Bischofsmütze, Lilie, Artischocke, stehender Fächer,   
einfache Welle, Dschunke, doppelter Tafelspitz