**4.2 Restaurantwäsche**

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

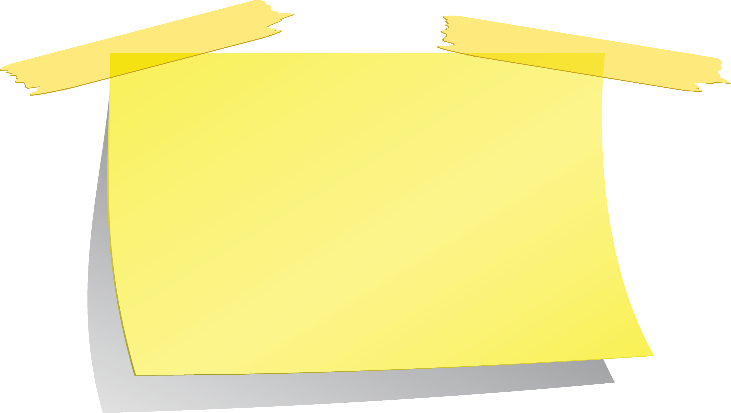
**Die Mundserviette**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STOFFSERVIETTEN** | | **PAPIERSERVIETTEN** | |
| **Vorteile** | **Nachteile** | **Vorteile** | **Nachteile** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

|  |
| --- |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |

**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