

## **Service Basics – klassisch, sicher, zeitgemäß**

Seminar des VSR – Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e. V.

**Datum: 03.06.2026**

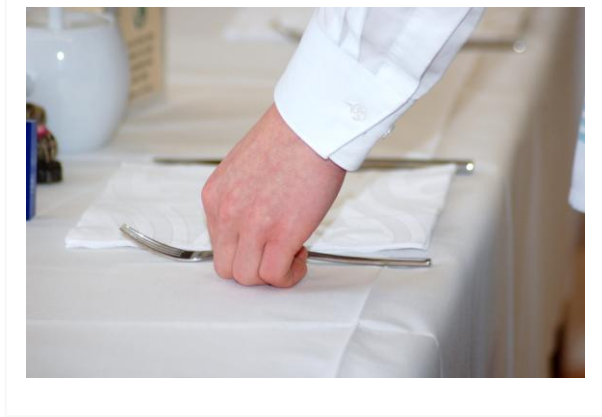
**Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr**

**Ort: Jagdschlössl München**

Nymphenburger Straße 162, 80634 München

### **Warum dieses Seminar?**

Guter Service beginnt bei den Grundlagen. Themen wie das korrekte Eindecken, das Brechen von Servietten oder die Zubereitung klassischer alkoholischer Heißgetränke am Tisch des Gastes mögen für manche „Old School“ wirken – sie sind jedoch zeitlos und ein sichtbares Qualitätsmerkmal für geschulten Service im täglichen Gästekontakt. In diesem kompakten Basic-Seminar erhalten die Teilnehmenden klare Standards, strukturierte Abläufe und sofort anwendbare Techniken, die Sicherheit und Professionalität schaffen.



### **Inhalte:**

- **Eindecken von Tischen** – Grundregeln, Reihenfolgen, Positionierungen
- **Serviettenbrechen** – klassische und moderne Faltechniken
- **Zubereitung alkoholischer Heißgetränke** – Irish Coffee, Rudesheimer Kaffee
- **Praktische Übungseinheiten** – sichere Abläufe, typische Fehler vermeiden
- **Servicegrundlagen zeitgemäß anwenden** – kleine Kniffe, große Wirkung

### **Zielgruppe:**

Mitarbeitende im Housekeeping, Auszubildende, Quereinsteiger:innen, Führungskräfte im Bereich Rooms Division sowie alle, die ihre Abläufe optimieren möchten.

### **Nutzen für die Teilnehmenden:**

- Sicherheit in grundlegenden Serviceabläufen
- Saubere, prüfungsrelevante Standards
- Praktische Übungen für den direkten Einsatz
- Mehr Professionalität im täglichen Gästekontakt
- Stärkung des Qualitätsbewusstseins im Service

### **Teilnahmegebühr:**

- Mitglieder: 15,00 €
- Nichtmitglieder: 25,00 €

### **Anmeldung:**

Bitte bis zum 29.05.2026 per Mail an: [info@vsr-online.de](mailto:info@vsr-online.de)