



Być Kobietą

Portal i Forum dla Kobiet



Lunch biznesowy z klasą

opublikowany: czwartek, 13 listopad 2008 / źródło: Pegasus Public Relations

Klasa miejsca, w którym jadamy świadczy zarówno o naszym guście i manierach. Jest jednak sytuacja, w której bezwzględnie nasz osobisty gust powinien ustąpić miejsca dobremu obyczajowi – to lunch biznesowy.



więcej zdjęć znajdziesz w galerii



opublikuj swój artykuł szybko i bezpłatnie
PR. otwarty.pl

Przegląd tematów

BIZNES

- ▶ Trane zaprasza na kolejne szkolenie z zakresu HVAC
- ▶ BenQ MP523 – nowy rozdział w konstrukcji projektorów dla MSP i edukacji

GOSPODARKA

- ▶ Luksus w wersji mini
- ▶ Nowa siedziba Selena SA – bo priorytetem jest rozwój

KULTURA I ROZRYWKA

- ▶ Agencja B&W pomaga kobietom rzucić palenie.
- ▶ Ubisoft® przejmuje Massive Entertainment®

MOTORYZACJA

- ▶ AutoMapa i NAVTEQ podpisały umowę na dostawy map 44 krajów Europy
- ▶ Kolporter przejmuje dostawy do dwóch sieci

SPORT

- ▶ Weekend z racketonem w Poznaniu
- ▶ Gold's Gym wchodzi do Polski

TECHNOLOGIE

- ▶ 4Girls.pl – popularny portal dla dziewczyn patronuje wydaniu „Plotkary” na DVD
- ▶ Rozwiązania analityczne Oracle w Polskiej Telefonii Cyfrowej

TURYSTYKA

- ▶ Tajemniczy klient w polskich kawiarniach
- ▶ Hotele. Oceniaj.pl – internauci oceniają hotele

ZDROWIE I URODA

- ▶ Jesienne Zakupy!!!
- ▶ Seler święteczny "Rolnik"

ŻYCIE PUBLICZNE

Savoir-vivre

Jak się zachować w pracy i w domu. Jak mówić? Jak jeść? Jak pisać?
savoirvivre.wieszjak.pl

Koniec z Naszą-Klasą?

Czy JakLeci.pl jest dużo lepszy? JakLeci.pl ma opcje nie z tej ziemi
www.JakLeci.pl

Inteligencja w klasie

Sprawdź jakie masz IQ! Czy jesteś w elicie klasy?
www.amiclever.pl

Zakupy przez internet



NetCar Opony zimowe Dunlop do samochodów osobowych



Węc Biżuteria złota

Przeczytaj także

- ▶ Powiew orientu w centrum Warszawy
- ▶ Pegasus PR ponownie dla lidera!
- ▶ Pegasus PR w duecie z firmą HOCHTIEF Polska
- ▶ Shell Helix pod skrzydłami Pegasus

10 najczęściej czytanych

- ▶ Świat wschodnich inspiracji - premiera zegarków KENZO w Polsce
- ▶ AutoMapa 5.2 - z nowymi mapami Navteq i wsparciem CB Radio!
- ▶ 52 - nowy program w MTV Polska
- ▶ Michał Jarmuła w New Line Media.
- ▶ Jesienny prezent od Goplany
- ▶ Gold's Gym wchodzi do Polski
- ▶ Mistral TFT 910, czyli telewizor w kieszeni
- ▶ Piłkarze ZNICZ PRUSZKÓW grają dla chorego Szymka
- ▶ Weekend z racketonem w Poznaniu
- ▶ AutoMapa i NAVTEQ podpisały umowę na dostawy map 44 krajów Europy

Chcąc wywrzeć korzystne wrażenie na potencjalnym kontrahencie albo partnerze biznesowym zabierzmy go na lunch z klasą, ale bez niepotrzebnego krępującego „zadęcia” i to bez względu na to czy do takich miejsc chadzamy na co dzień. A jak powinien wyglądać taki idealny lunch biznesowy? Podpowiadamy, korzystając z rad najlepszych ekspertów.

Lunch biznesowy przede wszystkim powinien odbywać się poza miejscem pracy. Nawet jeśli w biurcu przedsiębiorstwa znajduje się wyjątkowo reprezentacyjne pomieszczenie, a firma cateringowa świadczy usługi na najwyższym poziomie – lunch biznesowy w miejscu pracy nie jest dobrym pomysłem. Dlaczego? Bo mimo pozornej izolacji od firmowego życia – istnieje spora szansa, że spotkanie będą przerywały telefony, wizyty współpracowników „z niecierpiącymi zwłoki” problemami albo przypadkowe najścia ze strony osób, które nie miały świadomości, że sala jest zajęta. Dlatego na lunch biznesowy należy wybierać się najlepiej poza obszar firmy.

Po pierwsze: wybór kultury

Goszcząc kontrahentów zagranicznych bardzo często chcemy roztoczyć przed nimi bogaty bukiet rodzimych smaków i proponujemy lunch w restauracji o tradycyjnym menu. Nie zapominamy jednak, że coraz więcej osób lubi lekkostrawną i nieco mniej tradycyjną kuchnię. W tym przypadku dobrym pomysłem jest zabranie gości do restauracji, która serwuje lekkostrawne dania kultury kulinarnej, która jest popularna i coraz powszechniej lubiana. Tak jak na przykład kuchnia japońska i koreańska.

Po drugie: przyjazne przestrzenie

Pomieszczenie, w którym jemy lunch i przy okazji omawiamy ważne interesy nie powinno rozpraszać. Bogactwo zdobień, głośna niezbyt przyjazna muzyka albo obsługa, która nie pozwala na dyskrecję to zdecydowanie elementy niedopuszczalne. Wybierajmy zatem restauracje pod tym kątem sprawdzone... W restauracjach orientalnych w stylu japońskim o tyle zmniejszamy ryzyko popełnienia faux pas lunchowego, że mamy gwarancję prostych, geometrycznych, jasnych przestrzeni, które nie będą rozpraszać. Dodatkowo dyskretna muzyka spowoduje, że nastrój do rozmowy będzie bardziej sprzyjający. Do tego w restauracji Akashia wszystkie stoliki graniczą z oknami, wobec czego otwierają przestrzeń, nie tworzą intymnej klaustrofobicznej atmosfery, co zachęca do swobodniejszej rozmowy i zachowania.

Po trzecie: godziny i menu

Na lunch zazwyczaj wybieramy godziny wczesno popołudniowe. Czasem zdarza się jednak, że przedłużające się rozmowy biznesowe trzymają nas przy biurkach dłużej, aniżeli byśmy chcieli. Dlatego warto, zanim zrobimy rezerwację w restauracji upewnić się, do której godziny wydawane są tam posiłki lunchowe. Jedną z najdłuższych „godzin lunchowych” w Warszawie mają restauracje Akashia, w których tego typu posiłki mają swoje stałe, „żelazne” godziny między 12 a 17. Dodatkowo dania lunchowe zostały ubrane w bogate i smaczne zestawy, co ułatwia wybór i nie powoduje straty czasu na dobieranie zup do przystawek i dań głównych. A sami najlepiej wiemy jak deficytowym

Reklamy Google

ZIĘCIE PUBLICZNE

- ▶ Pokój dla malucha
- ▶ Szukasz baterii do notebooka. Największa baza baterii i zamienników do laptopów.

dobrem w warszawskim pośpiechu jest czas.

Po czwarte: mądra obsługa

Silną stroną restauracji jest nie tylko smaczne jedzenie i przyjazna odpowiadająca naszemu gustowi przestrzeń, ale również jakość obsługi. Idealny kelner powinien być niezauważalny, ale jednocześnie tak wyczułony na potrzeby klienta, by tylko jak ten zacznie rozglądać się po sali mógł natychmiast znaleźć się w jego pobliżu. – W naszych restauracjach kładziemy szczególny nacisk na ciągłe szkolenie obsługi. Nasi pracownicy są przygotowani na każdą, nawet najdziwniejszą i zaskakującą sytuację. Dlatego jestem pewien, że zachowają się z „japońskim spokojem” i odpowiedzialnością nawet w sytuacjach kryzysowych. A to ważne – kelner ma wzbudzać poczucie bezpieczeństwa i pełnego profesjonalizmu – mówi Bartosz Werpachowski z restauracji Akashia.

Idealny lunch biznesowy to atmosfera, możliwość swobodnej konwersacji, neutralne, nie rażące bogactwem i przesytem przestrzenie, które onieśmielają. Poza tym neutralne menu bogate w warzywa i lekkostrawne potrawy z ryb...ale także ceny. Ceny zestawów lunchowych w Akashii to 40-50 złotych. Możemy być pewni, że każdy lunch biznesowy, nawet ten, na którym omawiamy problemy, a nie sukcesy – będzie pozostawiał uczucie satysfakcji.

**Pegasus Public Relations**

01-875 Warszawa
ul. Zgrupowania "Żmija" 12
tel. 0-22 877 22 18
fax 0-22 877 22 19
<http://www.pegasus.pl>



tekst dostarczony za pomocą
systemu pr.otwarty.pl
we współpracy z:
Pegasus Public Relations

Artykuły oraz zdjęcia umieszczone w portalu Otwarty.pl są chronione prawami autorskimi. Redakcja Otwarty.pl nie ponosi odpowiedzialności za treść wypowiedzi zamieszczanych na forum oraz w komentarzach artykułów.



© 2007 otwarty.pl - portal internetowy
kontakt z redakcją