

14.03.2016 (Aktualisiert 17:15 Uhr)

Lehrreiches Kniggedinner

44 Wirtschaftsschüler im Gasthof Bären



Trainerin Petra Schnierle (Mitte) mit den Wirtschaftsschülern.(Foto: Schule)

Isny / sz **44 Schüler der Abschlussklasse der Berufsfachschule für Wirtschaft Isny haben kürzlich die Möglichkeit gehabt, ein Kniggedinner zu genießen. Die Schüler der zweijährigen Berufsfachschule für Wirtschaft wurden von der lizenzierten Knigge-Trainerin Petra Schnierle durch den Abend geführt, heißt es in einer Mitteilung der Schule. Dabei galt es, vier Gänge eines Geschäftsessens „ohne Katastrophe“ zu überstehen. Schon beim Brot zeigte sich der Unterschied, das Brot elegant angeboten zu bekommen und zu brechen, statt sich selbst eine „Stulle zu schmieren“.**

Nicht nur das Essen an sich, mit korrekter Handhabung von Geschirr und Besteck, wurde geübt, auch auf das Drumherum kam es an: Wie sitze ich am Tisch, wo befinden sich Hände und wo lege ich mein Handy ab? Auch die falsche Kleidung kann schnell peinlich werden, und so wurde der Dress-Code „Smart Casual“ schon im Vorhinein zur großen Herausforderung. Petra Schnierle vermittelte diese Themen sehr anschaulich, so dass auch herzlich gelacht werden konnte und die Anekdoten im Gedächtnis blieben.

Neben all den Regeln galt allerdings das wichtigste Gebot: „Sie sind heute Abend dafür verantwortlich, dass es Ihrem Gegenüber gut geht und er sich wohl fühlt“, sagte Schnierle.

Ziel des Kniggedinners sei es, so Ramona Schäfer, die den Abend organisiert hatte, die Schüler fit für den Berufsalltag zu machen. Dazu gehöre das richtige Verhalten in vielen neuen Situationen des Berufslebens. Auch in diesem Jahr fand das Dinner wieder im Gasthof Bären statt. Elvira Kaufmann vom Gasthof Bären war begeistert von der Idee und sah es als sinnvolle Ergänzung zur Erziehung der jungen Schüler an.

URL: http://www.schwaebische.de/region_artikel,-Lehrreiches-Kniggedinner-_arid,10412956_toid,403.html

Copyright: Schwäbisch Media Digital GmbH & Co. KG / Schwäbischer Verlag GmbH & Co. KG Drexler, Gessler.

Jegliche Veröffentlichung, Vervielfältung und nicht-private Nutzung nur mit schriftlicher Genehmigung.

Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an online@schwaebische.de.