

# Du skal ikke for det liker de ikke

Har du sett stykker på nettet om ting du ikke skal for det liker ikke kelnerne eller hva det enn skal være? Eller – *du gjør vel ikke dette når du .....* Det har jeg, og jeg irriterer meg over slike innlegg.

Det er godt mulig de ikke liker det, men det er pinadø mye jeg ikke liker fra deres side også. **Hvorfor er alt vi gjør på en restaurant galt?** Når gikk slagordet «*kunden har alltid rett*» ut av bruk? Jobber ikke disse folka i en servicebransje? Skal jeg bli fortalt av en kelner hva jeg skal gjøre på en restaurant? Hvem er det som betaler for besøket og legger igjen tips?

Jeg for min del har normal oppdragelse, og normalt folkevett. Takt- og tone-kurs hadde vi på *Sjøkrigsskolen* og jeg har endog lest bøker om temaet *Skikk og bruk*. Ikke danser jeg på bordene heller (kan ikke huske det i hvert fall) og ikke spyr jeg i suppa.

Ut fra denne irritasjonen vil jeg vri på dette til hva liker ikke jeg at kelnerne gjør.



## Hvordan skal en kelner oppføre seg.

Mine punkter er skrevet ut fra erfaringer her på [Gran Canaria](#), Norge og svært mange andre land.

### Før maten:

1. En kelner skal ikke kaste kundene inn i restauranten hvis en står utenfor og studerer menyen for å

se etter noe som frister. Det er vel neppe noe som er mer irriterende. Mange steder har de jo også ansatt egne innkastere. Hvis det kommer en innpås liten kelner eller innkaster mister de ofte meg som kunde.

2. Hvis man har bestilt bord til et tidspunkt skal alt være klart til den tiden. Venting er uakseptabelt. Jeg har faktisk ventet i neste to timer på det verste. Hadde det ikke vært for at restauranten lå ute i intet, hadde jeg gått.
3. En kelner må faktisk vite hva de servere av mat og drikke for å kunne gi råd til usikre kunder. Hvis noe anbefales på det varmeste må det faktisk også være godt. Hvis ikke restauranten har en egen vinkelner (sommerlier) må de også kunne anbefale vin/eller øl som passer. En ungdom som ikke drikker annet enn festbrus bør ikke forsøke seg her, men tilkalle en som har hatt nesa i et vinglass før.
4. Vedrørende drikke serveres det først slik at man har noe i glasset før maten kommer. Det er de faktisk flinke til på *Gran Canaria* og de fleste andre steder, men vi spiste på et flott hotell i *Cape Town* en gang hvor vinen ble servert ved avslutningen av middagen til gjester med uttørket strupe.

## Under måltidet:

1. Det er naturlig nok mange kelnere som ikke er utdannet som kelnere. De som ikke har den rette utdanningen røper seg ofte når de skal servere vinen og maten. Den blir servert fra høyre og venstre, servert over bordet selv om det er nok plass til å gå rundt. Den eneste veien jeg ikke har blitt servert mat fra er fra undersiden av bordet eller taklampa. Nordmenn anklages for å ha *Norwegian arms*. Det har jammen mange kelnere også. Hvorfor gir ikke serveringsstedene, som ansetter dem, en kort innføring i servering til de som ikke har erfaring i jobben?
2. Alle bør få maten samtidig! I hvert fall sånn noenlunde. Det er ikke kokken og kelneren som avgjør dette i forhold til når det passer. Det er faktisk oss som betaler for maten og som skal ha en hyggelig sammenkomst samtidig.
3. En kelner skal holde seg i bakgrunnen. Kelneren skal ikke oppføre seg som en ansatt artist for å underholde selskapet, eller oppføre seg som en del av det. Hvis vi ønsker underholdning går vi på steder med det, og kelneren er normalt ikke invitert til selskapet.
4. Gi kundene tid mellom retter, men ikke så lang tid at en blir skrubbsulten og ikke husker hva den forrige retten var. Etter min smak er det mest passende med et opphold i klasse med en kort røykepause (jeg røyker ikke).
5. En god kelner skal overvåke sine kunder/gjester. Noen steder passer de på å fylle glass som nærmer seg tomme. Hvis dette er praksisen på restauranten må de følge med, og i hvert fall ikke ta flasken ut av hende på den som prøver å bistå de tørste. Kelneren skal også respondere på det minste vink fra bordet om behov for assistanse, og for all del ikke kjefte på kundene. Dette har jeg

faktisk opplevd av arrogante kelnerne noen ganger.

6. Hvis jeg ønsker kaffe til desserten eller hvitvin til kjøttet er vel det min sak? Det er jo jeg som betaler.

## Etter bespisningen:

1. Man må vel kunne legge den brukte tannpirkeren på tallerkenen når det ikke er askebegre uten at kelnerne skriver på nettet om det? Jeg kan jo legge igjen et avnagd kyllingbein. (Jeg er klar over at i mange land blir det ikke sett pent på å bruke tannpirker.)
2. Man skal vel heller ikke dekke av bordet for de som er først ferdig mens andre fortsatt spiser! Det er forferdelig stressende for de som ikke er ferdig. Innsamlinger av tallerkener og glass kan dessuten ofte være like kaotisk som pådekkingen.
3. Punktet om overvåking gjelder også når det ønskes å betale. Hvorfor skal tiden fra man ønsker å betale til transaksjonen er utført ta like lang tid som måltidet? Det er fint at noen ansetter døve og blinde, men jeg tror ikke det passer i restaurantbransjen. Kelnerne bør holde oversikt over sine kunder når de er opptatt med å bære inn eller ut fra bord fremfor å stirre i gulvet og dermed være utilgjengelige for tegn.
4. En kelner, eller ledelsen, bør ønske kundene vel hjem og takke for besøket. Vi har jo ofte lagt igjen en liten formue der så hvorfor ikke takke for at vi har vært der? Det frister til et nytt besøk.

**Fullt skår på alle punkter kan jeg ikke huske å ha opplevd.**



# Surmaget?

Nei, for all del. Jeg er egentlig ikke det. Jeg er bare en smule irritert. Slike stykker på nettet om hvordan vi som kunder skal oppføre oss faller ikke i god jord hos meg, og det er derfor jeg har satt opp disse punktene. Det er greit nok at vi skal respektere kelnerne, noe jeg så absolutt gjør, og som alle må gjøre, men de kan vel respektere meg som kunde også?

Egentlig bryr jeg meg lite om det blir servert slik eller sånn, og de aller fleste kelnere er jo trivelige, hyggelige, arbeidsomme og flinke. Det viktigste er jo tross alt at maten og stemningen er god, og at vi får en hyggelig opplevelse. Noe den som regel er, men får du en ufordragelig kelner blir måltidet ødelagt.

Nå skal det vel også skrives at det er en stor sannsynlighet for at slike stykker ikke er skrevet av kelnere. Det er godt mulig det er alminnelige journalister som må ha noe å fylle spaltene med. Vel – hvis dette er rett så har jeg jo også latt min vrede gå ut over en helt uskyldige arbeidsom yrkesgruppe.

## Litt oppmerksomhet takk!

Det med kelner som ikke følger med har jeg faktisk en liten historie om.

For mange år siden var vi på restaurant i *Tromsø*. En populær restaurant med eksepsjonelt gode kelnere etter eget omdømme. Jeg tror de var fra *Oslo*.

Etter måltidet forsøkte jeg å få kontakt med en av kelnerne for å få betalt. Jeg forsøkte å få blikkontakt i lang tid, forsøkte å rekke opp hånden, forsøkte å vinke i et håp at kelneren skulle fange opp bevegelsen i øyekroken, men ingen ting hadde virkning. Vi ble bare sittende der som tullinger og vente på at kelneren skulle være så snill å vise oss oppmerksomhet.