



De bovenhandse draagmethode



Benodigheden

Restaurant met uitgiftebalie
2 mooi opgemaakte borden met koude ingrediënten
2 mooi opgemaakte borden met warme ingrediënten
serveerdoek
een restaurant

Beginsituatie

Een gastheer transporteert twee opgemaakte borden in de linkerhand volgens de bovenhandse draagmethode.

Eindbeeld van gastheer met twee borden.

Werkwijze

1. Pak een bord met de rechterhand en plaats het bord op de juiste manier in de linkerhand waarbij de linkerarm in een hoek van 90° wordt gehouden.
2. Houd het bord goed recht.
3. De duim aan de rand van het bord wijst naar rechts.
4. Houd de wijsvinger net aan de binnenkant van de sta-rand onder het bord.
5. Houd de middelvinger evenwijdig aan de wijsvinger en plaats deze net aan de buitenkant van de sta-rand.
6. Door de ringvinger en de pink recht omhoog te steken vormen deze samen met de muis van de hand en de onderarm een horizontaal vlak waarop een tweede bord geplaatst kan worden.
7. Plaats het tweede bord op de linkerhand.
8. Houd de borden niet tegen het lichaam.
9. Houd bij het lopen niet alleen de borden, maar ook de route in de gaten.
10. Met warme borden wordt met een serveerdoek dezelfde draagtechniek gebruikt.
11. Houd de linkerarm gebogen in een hoek van 90° en klem de serveerdoek tussen de wijsvinger en de middelvinger onder het bord.

Tips

Houd de borden niet te krampachtig vast, zo voorkom je ongelukken en blessures.

Deze techniek is tevens de basis voor de debarrasseermethode en wordt toegepast bij het serveren van soepborden en soepkoppen.

Een serveerdoek is geen vaatdoek. De schone doek dient voor het dragen en vastpakken van hete schalen en borden.

Resultaat

De gastheer kan met minimaal twee borden in de linkerhand lopen waarbij de borden stabiel en horizontaal vervoerd worden.

Indien een gastheer of gastvrouw linkshandig is, is het raadzaam om alle serveertechnieken net andersom te doen. Dus met rechts dragen in plaats van links, enzovoorts.