

Seuratavat

□

Sisällys

- [1 Johdanto](#)
- [2 Kirjallisuus](#)
- [3 Tervehtiminen](#)
 - [3.1 Kättely](#)
 - [3.2 Lahjat, kukat, käyntikortit](#)
 - [3.3 Esittely](#)
 - [3.4 Halaukset ja suudelmat](#)
 - [3.5 Hyvästely](#)
 - [3.6 Ulkomaalaisia tapoja](#)
 - [3.7 Liikemaailman etiketti](#)
 - [3.8 Verkostoituminen](#)
 - [3.9 Neuvottelu](#)
- [4 Keskustelu](#)
 - [4.1 Puhuttelu](#)
 - [4.2 Sinuttelu ja teitittely](#)
 - [4.3 Keskusteleminen](#)
- [5 Ruokailu](#)
- [6 Kutsuminen](#)
 - [6.1 Varaaminen ja saapuminen](#)
 - [6.2 Alkujuoma, aperatiivi](#)
 - [6.3 Istumajärjestys](#)
 - [6.4 Tilaaminen](#)
 - [6.5 Ruokaileminen ja puheet](#)
 - [6.6 Maljojen kohotus](#)
 - [6.7 Tarjoilu](#)
 - [6.8 Ruokailutavat](#)
 - [6.9 Maksaminen](#)
 - [6.10 Viinin maistaminen](#)
 - [6.11 Ruokalajit](#)
 - [6.12 Cocktail-tilaisuus](#)
 - [6.12.1 Keskusteleminen](#)
 - [6.12.2 Ruoka ja juoma](#)
 - [6.13 Seisova pöytä](#)
- [7 Naista huomioivat tavat](#)
- [8 Julkiset paikat](#)
 - [8.1 Yleistä](#)
 - [8.2 Elokvateatteri](#)
 - [8.3 Hautajaissaatto](#)
 - [8.4 Hissi](#)
 - [8.5 Juna](#)
 - [8.6 Laiva](#)

- [8.7 Lentokone](#)
- [8.8 Linja-auto, raitiovaunu](#)
- [8.9 Liikkeet, myymälät](#)
- [8.10 Parturi](#)
- [8.11 Taksi](#)
- [8.12 Teatteri](#)
- [9 Alkoholi](#)
- [10 Autoilu](#)
- [11 Hautajaiset](#)
- [12 Hotelli](#)
- [13 Huono käytös tms.](#)
- [14 Isäntä ja emäntä](#)
- [15 Kirje](#)
- [16 Koira](#)
- [17 Kukat](#)
- [18 Käyntikorttietiketti](#)
 - [18.1 Vierailut, joissa kohde ei ollut paikalla](#)
- [19 Lahja](#)
- [20 Liikkuminen](#)
- [21 Puhelin](#)
 - [21.1 Soittopyyntö](#)
- [22 Pukeutuminen](#)
 - [22.1 Yleistä](#)
 - [22.2 Nainen](#)
 - [22.3 Mies](#)
- [23 Ritarimerkit](#)
- [24 Seurustelu](#)
- [25 Sisäänkäynti](#)
- [26 Tanssiminen](#)
- [27 Vauva](#)
- [28 Vierailut](#)
- [29 Vieraat](#)
- [30 WC](#)

Johdanto

Sisältää myös "vanhentuneita" tapoja, joissa erityisesti tasa-arvo ei välttämättä ole nykyaikaisella tasolla.

Kirjallisuus

http://fi.wikisource.org/wiki/Kirjallisuutta_käytös-_ja_tapatiedosta

Tervehtiminen

- Mies tervehtii naista, nuorempi tervehtii vanhempaa, "alempi korkeampaa". Nainen, vanhempi ja arvovaltaisempi ojentaa käden.
- Ei kätellä pöydän yli, käsi lasketaan tervehdysten välillä alas
 - ulkona käsine (aina) pois kädestä. Naista, joka pitää käsineen kädessä voidaan tervehtiä

- myös käsineen kanssa. Nainen ottaa käsineen pois vain tervehtiessään naista jolla ei ole käsinettä kädessä. Lapset tervehtivät aina ilman käsineitä vanhempia henkilöitä.
- ei kesken aterian vaan silloin vain nyökätään tai isäntä esittelee jolloin uusi vieras tervehtii muita istualtaan kumartaen
 - Ensin kätellään isäntäväki, sitten pöytäseurue. Emäntä tervehtii aina seisaaltaan.
 - Sisällä mies tervehtii kohteliaasti kumartaen, mutta ei vertaisilleen. Nainen nyökäten.
 - Mies nousee aina ylös tervehtiessään ja huoneeseen uusia tullessa tervehtii heitä. Nainen nousee vanhempiaan ja ensi kertaa tapaavia.
 - Katsotaan silmiin, tehdään samanaikaisesti kädenpuristus ja sanotaan oma nimi tai tervehdyssana. Lisäksi voidaan nyökätä. Käsiiä ei vatkata.
 - Nimiä ei sanota samanaikaisesti, tarvittaessa toistetaan. "Anteeksi, en kuullut nimeänne"
 - tervehdykseen vastataan hei, päivää, hauska tutustua jne. Ei vastata Kiitos.
 - miehen tullessa yksin kutsuille esimerkiksi "Minä olen Kalle Wallaton. Olen ensimmäistä kertaa täällä, hyvää iltaa"
 - esitellessä itseään, ei mainita arvonimeään, mutta esim. rouva
 - toistettaessa omaa nimeä sanotaan vain sukunimi
 - Isossa pöytäseurueessa esittäytytään sivuilla oleville ja vastapäätä istuville. Muodostuu 6 henkilön "seurue"
 - Kahden pariskunnan kätellessä: naiset ensimmäisenä toisiaan, sitten naiset miehiä, lopuksi miehet toisiaan. Sujuvimmin kun nainen kulkee miehen oikealla puolen.
 - Yksinään liikkuvan tervehtiessä kahta vastaantulevaa joista toinen tuntematon, kummatkin vastaavat tervehdykseen.
 - Mies paljastaa pään nostaen hattua oikealla kädellä tervehtiessään katsoen samalla silmiin sekä mm. tervehtiessään lippua, kansallislaulun soidessa, kirkossa, hautajaissaaton kulkiessa ohi, tullessaan sisälle, hississä naisen läsnäollessa. Jos mies pysähtyy, hän siirtää hatun vasempaan käteen kättelyn ajaksi tai jos laskee sen päähän, nostaa sitä nyt vasemmalla kädellään. Hattua nostettaessa ei kumarreta. Miesten tervehtiessä läheistä tuttua miestä, ei hattua tarvitse nostaa.
 - hatun poisottoa kuvaavaan eleeseen vastataan samoin. Anteeksi pyytäessään mies nostaa hattuaan.
 - Kuljetusvälineessä, teatterissa ja ravintolassa mies tervehtii istualtaan hattua nostamalla ja kumartamalla syvään.
 - Kuljettaessa kadulla kahdestaan ja tavattaessa vain toisen tuntema, ei tarvita välttämättä esittelyä, vaan tuntemattomin siirtyy vähän matkan päähän odottamaan.
 - Arvojärjestys: herttua, markiisi, ruhtinas, kreivi (engl. jaarli), vapaaherra (paroni), ritari, aatelin.

Kättely

- Kättely on liiketoimintatilaisuuksissa yleismaailmallinen. Halauksien ja poskisuudelmien kanssa on oltava varovaisempi. Usein kädenpuristuksesta tehdään liikaakin päätelmiä.
- Kättely tilanteita ovat esimerkiksi ensi kertaa tapaaminen, kun ei olla vähään aikaan tavattu, isännän ja emännän tervehtiminen, vieraiden tervehtiminen, sanottaessa näkemiin tilaisuuden päätteeksi, joku muu kättelee.
- Hyvänä pidetään ojennettua kättä jossa muut sormet ovat yhdessä, mutta peukalo osoittaa erillään ylöspäin. Kädet työnnetään niin kiinni että peukalon tyvet koskettavat toisiaan. Puristetaan päättäväisesti, mutta ei liiallisesti kolme sekuntia. Voidaan myös ravistaa 1-2 kertaa kyynärpäätä liikuttaen. Irrotetaan siis vaikka esittäytyminen jatkuisi. Samanaikaisesti katsotaan silmiin.

Lahjat, kukat, käyntikortit

- Lahja otetaan vastaan kummallakin kädellä, seuraavaksi kukat ja sitten kätellään
 - Coctail-tilaisuuteen ei lahjoja eikä kukkia
 - kukat otetaan paketista eteisessä. Isäntäväki huolehtii että kukat tulevat pian veteen
- Käyntikortti otetaan vastaan vasemmalla kädellä. Joissain kulttuureissa kummallakin kädellä.

Esittely

- Kaikissa yksityistilaisuuksissa vieraat esitellään toisille tai esittäytyvät toisilleen. Esittelyn tekee toisilleen vieraat osapuolet tunteva.
- Esiteltäessä sanotaan ensin "vähemmän arvokkaan nimi"
 - miehen nimi ennen naista (l. mies esitellään naiselle), nuoremman ennen vanhempaa (nuori esitellään vanhemmalle), alempiarvoisen ennen korkeampiarvoista, naimattoman nimi ennen naimisissa olevaa
 - "Kalle Kanteleinen - Liisa Wallaton" "Saanko esitellä, Kalle Wallaton - isoäitini, rouva Kanteleinen"
 - hyvin tunnetun nimeä ei mainita, ainoastaan hänelle esitettävä
 - tarvittaessa sanotaan myös virka-asema ja yrityksen nimi
- Esittelyn jälkeen esiteltävät tervehtivät esim. kätellen, hymyillen ja tervehtien
- "Te kaksi olettekin varmaan tavanneet aikaisemmin?" "Olemme kyllä, mutta ette ehkä muista minua, olen Kalle Wallaton"
- Ei kutsuta puoliso, vaan vaimo tai mies

Halaukset ja suudelmat

- Kädet olkapäille, oikeat posket hipaisevat (ja lentosuukko), vasemmat posket hipaisevat (ja lentosuukko)
- Ranskalainen poski poskea vasten ja kevyt suukko on ritariksilyömissen juhlallinen meno
- Käsisuudelma naimisissa oleville ja varttuneille. Ihailun ja kunnioituksen osoitus. Ei kadulla. Mies kumartaa kohottaen hiukan naisen kättä ja antaa sille kevyen suudelman. Kevyt, lyhyt, äänetön, luonteva sipaisu.

Hyvästely

- Kutsuista ensimmäisenä lähtee kunniavieras tai -vieraat.
- Isäntää ja emäntää hyvästellään ensin ja se tapahtuu ennen päällysvaatteiden pukemista
- Kaikki vieraat hyvästellään isäntäväen jälkeen, ensin ne joiden kanssa istuttiin yhdessä. Jos lähdetään hyvin aikaisin kaikkia vieraita ei tarvitse hyvästellä. Suurissa kutsuissa riittää isäntäväen hyvästely.
- Isäntä saattaa kunniavieraat eteiseen saakka ja korkeimmat autolle saakka.
- Kiitetään myös jälkikäteen juhlan jälkeen parin päivän kuluttua.
- Matkalle lähtevää saatetaan ja hänelle voidaan antaa matkalle jotain mukaan.

Ulkomaalaisia tapoja

- Etelä-Amerikka ja Espanja: halaus yleinen tai käteltäessä toisen olkapään koskettaminen
- Ukraina: Miehet kättelevät usein, jopa saman päivän aikana. Lämpimämpi kättely on pistää toinen käsi kättelevien käsien päälle. Mies ei välttämättä kättele naisia.
- Italia: Poskisuudelma kahteen-kolmeen kertaan.

Liikemaailman etiketti

- Perustuu usein hierarkiaan ja valtaan, ei sukupuoleen. Eli liikemaailmassa sukupuolelle ei tulisi antaa erityiskohtelua vaan kaikki kohdella tasapuolisesti. Kun taas sosiaalinen etiketti perustuu huomaavaisuuteen ja sukupuoleen.
- Tärkein henkilö on asiakas.
- Vähemmän tärkeät henkilöt esitellään tärkeämmille sukupuoleen katsomatta. Tärkeimmän henkilön nimi sanotaan ensin.
- Ovea pidetään sukupuoleen katsomatta asemassa vanhemmille. Jos pysähtynyt pyöröovi, nuorempi astuu ensin käynnistämään sen ja odottaa toisella puolen.
- Kuka on lähimpänä hissien ovea astuu ulos ensimmäisenä.
- Liikemaailmassa tuolien kanssa ei autella jos ei todella tarvita.
- Takin kanssa tulee auttaa jos kyseessä on asiakas tai asemassa vanhempi.

Verkostoituminen

- Valmistaudu etukäteen selvittämällä ketä tilaisuudessa on ja mitä he edustavat.
- Päätä mitä tavoitteita sinulla on tilaisuuteen liittyen ja mene tilaisuuteen toteuttamaan tätä päämäärää. Liiku tilaisuudessa, älä piiloudu baariin, ellei se sitten ole se paikka jossa siinä tilaisuudessa kohtaa tai on päämääräsi.
- Valmistele 15 sekunnin esittelypuhe mitä teet.
- Voit päättää montkako yhteyttä haluat luoda, mutta panosta laatuun enemmän kuin määrään.
- Aseta nimikortti oikeaan rintapieleen koska kätellessä se huomataan paremmin.
- Ensikosketus on tärkeä, joten liiku varmoin askelin. Hymyn tunnustavat kaikki. Astuessasi tilaan havainnoin tilanne ja etsi joku ketä haluat tavata.
- Älä erottele sukupuolta vaan nyt on kyseessä liikemaailma.
- Erotu antamalla käyntikortti

Neuvottelu

- Tutustu aiheeseen etukäteen ja selvitä asiaa monelta eri näkökulmalta ja ongelmatilanteet.
- Määrittele ensisijaiset asiat, tarpeet ja tavoitteet joihin tulee päästä.
- Hanki tarvittavat asiakirjat ja sopimukset valmiiksi
- Saavu neuvottelupaikalle oikeaan aikaan.
- Noudata puhetta johtavan asettamia muodollisia tapoja. Kohtele kaikkia kunnioituksella.
- Muista että usein kun ihmiset "tykkäävät toisistaan" asiat sujuvat paremmin.
- Pidä ajatukset avoimina jotta voit olla samalla tehokas. Kuuntele. Pidä huolta tunteistasi vaikka niitä yritettäisiin repiä. Yritä kääntää pois henkilökohtaiset hyökkäykset sen sijaan että vastaat niihin.
- Älä manipuloi, pakota, pelottele, hauku, loukkaa vastapuolta. Älä tyrmää vastapuolen näkemyksiä vaan näe että ne ovat toinen näkökulma katsoa asiaa.
- Yhteistyö. Pyri win-win tilanteeseen sen sijaan että rupeat ahneeksi.
- Älä jauha ja vatvo jo esitettyjä näkökulmia.
- Esitä avoimia kysymyksiä, älä sellaisia joihin ei voi vastata.
- Tiedä milloin on lopetettava; vastapuoli on epärehellinen tai ongelmaa ei kerta kaikkiaan voi siinä tilanteessa tai resursseilla ratkaista.

Keskustelu

Puhuttelu

- Rouva Wallaton, Rouva von Herzen, Rouva johtaja, Herra tohtori, Herra tohtori Kanteleinen, Herra Kanteleinen, Herra Wallaton ja rouva tohtori Wallaton, Herra ja Rouva Kalle Kanteleinen, Liisa Wallaton ja Kalle Kanteleinen, Neiti Wallaton
 - jos et tiedä rouva vai neiti, kysy
 - kansainvälisesti miehen nimi ensin, meillä myös toisinpäin
- Herra pastori, piispa Hänen Ylhäisyys, paavi Hänen Pyhyytensä, Pyhä Isä
- Herra kaupunginjohtaja, rouva tasavallan presidentti, herra suurlähettiläs, herra ministeri
- Gnadige Frau - hyvä rouva. Naimisissa olevat, aikuiset naimattomat

Sinuttelu ja teitittely

- Puhueen voi aloittaa teitittelyllä ennen sinunkauppojen tekemistä.
- Sinuttelua ehdottaa vanhempi nuoremmalle, korkeammassa asemassa oleva, nainen miehelle, mies selkeästi nuoremmalle naiselle, isäntä vieraille, esimies alaisille.
 - Sinutteluun siirtyminen tapahtuu tarjoamalla käden ja sanomalla etunimen. Vastataan kohteliaasti ja lisätään etunimi. Ei ole kohteliaista kieltäytyä. Lähempi tuttavuus vahvistetaan kädenpuristuksella tai lasia kohottamalla. Näiden veljenmaljojen jälkeen kirjeenvaihdossa voidaan käyttää "Hyvä Veli" (H. V.).
 - Maljat voidaan myös juoda pujottamalla käsivarret toisiinsa ja antamalla suudelma.
 - "Emmekö voisi jättää arvonimiä pois? Minä olen Kalle."

Keskusteleminen

- Ei ole hyvä jäädä keskustelemaan keskelle katua, kaupan käytävää, näyteikkunan eteen tms. vaan voi keskustella esim. kävellen jos mahdollista.
- Katso sivu [Myötäelävä vuorovaikutus](#)
- Jokaisella ihmisellä on jotain kerrottavaa. Itsestä ei tarvitse pitää melua.
- Kohteliaisuudella vastaus kohteliaisuuteen. Panettelu on moraalinen murha ja panettelija raukkamainen pelkuri.
- Myönnä tietämättömyytesi rehellisesti
- Hyvä keskustelija saa toiset kukoistamaan, ei harrasta ylettömän pitkiä yksinpuheluita, **kuuntelee**. Keskustele mahdollisimman monen kanssa.
- Keskustelusta nauttiva ja siihen mielenkiinnolla osallistuva ei jatkuvasti liiku ja vilkuile muualle
- Tilanpepuhe kolme minuuttia
- Kevyitä aloitusaiheita esimerkiksi: ajankohtaiset asiat, yhteinen tuttu aihe, keskustelukumppanin tekemiset, kirjat, matkat, musiikki, ruoka, puutarha, jotain edellisellä tapaamisella puhuttua
- "Onko sinulla aikaa puhua"
- "Onko sinulla juuri nyt jotain mielenkiintoista tekeillä?" "Anteeksi, mutta viimeksi oli niin paljon uutta väkeä, etten muista ihan varmasti mitä sinä puuhaillet"
- "Anteeksi, en kuullut"
- "Pidetään mielipiteemme"
- "Oli miellyttävä keskustella, hyvää jatkoa"
- Kadulla tuntemattomalta kysyttäessä, ollaan kohteliaita
- Kuiskiminen muiden läsnäollessa on epäkohteliasta.

Ruokailu

- Aamiainen 7-10, brunch+kuohuviini su 10-15, lounas 11-14 (12-15), naisten kutsut 14-17, iltapäivätee/kahvi 15-18, cocktail 16-20, päivällinen 18- kesto 3t ja 3 ruokalajia, illallinen 22-
 - lounaalle kutsu yleensä 13, 13.15 tai 13.30. Liikelounaat aikaisemmin. Yksinkertaisempi kuin päivällinen. Kevyt voileipäateria, kalaruoka, liharuoka vihanneksilla, jälkiruoka, kahvi. Kevyt viini, olut. Mahdollisesti aperatiivi ennen ruokailua. Lounaan jälkeen viivytään enintään tunti.
 - iltapäivätee/kahvi on vieraille haluamansa mittainen elle ole kutsuttu. Voi sis. myös cocktailia, jälkiruokaviiniä kuten madeiraa, portviiniä sherryä. Kutsu puhelimitse, sähköpostitse tai kortilla. "Rouva Liisa Wallaton kotonaan torstaina 5 päivänä marraskuuta klo 15-18." Ei tarvitse vastata, ellei erikseen pyydetä.
 - päivällisen jälkeen seurustelu jatkuu oleskeluhuoneessa kahvin, konjakin, liköörin, punssin ja alkoholittomien juomien merkeissä. Myöhemmin viskiä. Vielä myöhemmin teetä/olutta, voileipiä, leivoksia ja on merkki että lopetetaan. Virallinen päivällinen päättyy yleensä klo 23.
 - illallinen kevyt; esim. kevyimmillään voileivät ja tee ja siitä ylöspäin
- Yleensä se, kuka kutsuu johonkin (ruokailemaan, matkalle tms.) maksaa vieraansa puolesta.

Kutsuminen

- Mainitse tarkasti, jos haluat vieraiden saapuvan tietyinä aikana esimerkiksi ruokailemaan
- Mahdollinen pukeutumiseen liittyvä ohje
- V. p. - Vastausta pyydetään - oikeassa alakulmassa. Vasemmassa alakulmassa esim. Tanssitaan
- Vastataan samana päivänä kun kutsu saadaan, jotta mahdollisesti kielteiseen vastaukseen kutsuja voi kutsua tilalle toisen.
 - kortti tai pienikokoinen kirjepaperi suljetussa kirjekuoressa kutsujille. Ei allekirjoiteta ja osoite vain vastauskuoreen. Samassa persoonassa kuin kutsu lähetetty. Vastauksessa kannattaa toistaa päivämäärä ja aika.

Varaaminen ja saapuminen

- Pöydän varaus: nimi, saapumisaika, varattunapitoaika, sijainti, henkilömäärä, tarjoilun luonne
 - varaus varmistetaan kyseisen päivän aamuna
 - noutopöytä ei kannata varata jos "myy" omia ideoitaan
- Isäntä 15 minuuttia ennen sovittua aloitusaikaa ravintolassa
- Kutsussa ajankohta ilmoitettuun (koti)juhlatilaisuuteen voi tulla muutamia minutteja aikaisemmin, mutta myöhästyä ei sovi 10 minuuttia enempää. Muutoin ilmoitettava myöhästymisestä ja kehotettava alkamaan
- Toisilleen tutut vieraat voivat tervehtiä eteisessä, tuntemattomat esittelystä tai itsenäisesti myöhemmin.
- Kabinetin tai juhlaokeroksen vuokraaja maksaa vieraiden vaaterahan
- Odotetaan hovimestarin tai tarjoilijan paikalle ohjausta. Hovimestari kulkee ensimmäisenä, vieraat seuraavaksi, isäntä viimeisenä
- Jos isäntää joudutaan odottamaan, voidaan odottaa aulassa tai pöydässä, ystävää baarissa. Juomaa tilataan vasta vajaan vartin odottelun jälkeen.
- Arvoturkin tai takin voi narikan sijaan asettaa selkänøjälle. Mies ei kulje koskaan hattupäässä kahvi- tai ravintolasalissa. Nainen voi pitää hattua päässä lukuunottamatta iltapuvun kanssa.
- Päivällisellä nimi heti aluksi vieraskirjaan
- Ulkokengät ja sisäkengät

Alkujuoma, aperatiivi

- Alkujuomia eli aperatiiveja ovat esim. sherry, kuiva vermutti, madeira, valkoviini/kuohuviini pohjaiset cocktailit
- Juodaan seisallaan, ei pöydässä

Istumajärjestys

- Istuttaessa täyteen ravintolapöytään, pyydetään lupa. Jos itse joudutaan valitsemaan ravintolasalista vapaa paikka, kysytään vieressä istujilta; kielteiseen vastaukseen kumarretaan ja pyydetään anteeksi. Junassa tervehditään nyökkäämällä ennen istumista.
- Eteisessä saattaa olla pöytäjärjestyspiirros, josta selviää istumapaikat. Tai ohje, jossa neuvotaan ketä saatetaan pöytään ellei oma puoliso tms.
- Isäntä ja hänen saattamansa nainen kulkevat ensimmäisenä pöytään miehen käsivarresta kiinni pitäen. Sitten vieraat. Emäntä ja hänen kavaljeerinsa viimeisenä. Postuminen tapahtuu päinvastoin. Emännän kavaljeeri on samantarvoisista vanhin tai ensimmäistä kertaa vieraana oleva mies.
- Pöytään istutaan samaan aikaan.
 - kutsujaväki määrää järjestyksen kotona ja ravintolassa elleivät vieraat saavu eri aikaa ja istuudu saapumisjärjestyksessä.
 - isäntä ja emäntä usein vastakkain keskellä pöytää, emäntä lähempänä ovea. Isäntäväen kummallakin puolen kunniapaikat, arvovaltaisina nainen isännän oikeallapuolen ja toiseksi arvovaltaisina vasemmallapuolen ja vastaavasti miehet emännän kummallakin puolen.
 - mitä lähempänä isäntää, sitä "arvokkaampi" vieras
 - kunniavieraat, vanhemmat ja seurueen naiset sijoittuvat paremmille paikoille, esim. mistä näkee parhaiten lavalle, ulos tai saliin.
 - aviopuolisot istuvat erillään, ei vastakkain/vastakkain omaa kumppania
 - vastarakastuneita ei eroteta toisistaan
 - miespuolinen kunniavieras emännän oikealla puolen kansainvälisesti (puheen pitäjän paikka)
- Tuolia autettaessa, varo kopsauttamasta polvitaifeisiin.
- Herrapäivällisillä emäntä osallistuessaan istuu vastapäätä isäntää pöydän toisessa päässä ja kunniavieras oikealla puolellaan. Emäntä poistuu aterian jälkeen tai hetken seurusteltuaan. Poistuessaan lähetetään isännän välityksellä tervehdys emännälle.

Tilaaminen

- Tarjoilijan tiedustellessa alkudrinkkiä, isäntä tiedustelee seurueelta; jos ei tilata alkudrinkkiä, niin pyydetään vesilasit. Alkudrinkki tilataan ennen alkuruokaa.
 - viinitarjoilija sommelier
- Tarjoilija odottaa pöydän ääressä isäntäväen päätöstä, ellei haluta keskustella seurueen kesken, jolloin voidaan pyytää vähän ajan kuluttua uudelleen.
 - isännän kysyessä seurueelta, kysyy kasviksia, kalaa vai lihaa ja pyrkii sellaiseen joka sopii kaikille. Nopeasti ja hitaasti tilattavia ruokia ei kuuluisi tilata samaan pöytään.
 - se joka tarjoaa, haluaa vieraansa syövän tavanomaista parempaa. Kutsuvieraan miettiessä tilauksensa hintaa, vertaa isännän ehdotuksiin. Tilaa sellaista joka vaatii valmistuksessa ammattitaitoa.
- Maanantaina ei välttämättä ole pyyntituoretta kalaa

Ruokaileminen ja puheet

- Emäntä aloittaa syömisen, sitten aloittavat vasta muut ja emäntä myös lopettaa syömisen. Isäntä kohottaa lasin. Yksin kutsunut huolehtii kummastakin.
- Suuressa seureessa voidaan aloittaa kun sivulla istuvat valmiita syömään.
- Laseihin ei kosketa ennen tervehdyspuhetta.
 - isännän tervetuliaispuhe ruokapöydässä ensimmäisen ruokalajin jälkeen; toivotetaan tervetuloa isäntäväen puolesta, viihtyisää iltaa, nostetaan maljat. Ei mainita ruokahalusta.
 - pöytäpuhe keiton ja pääruoan välillä tai nykyään ennen jälkiruokaa tai jos lämmin jälkiruoka, sen jälkeen. Yksityisellä juhla-aterialla riittää pari puhetta istualtaan. Juhlavieraille puhe paistin jälkeen ei kun lämmin ruoka on juuri lautasella. Juhlittava vastaa heti tai kun ollaan seuraavan ruokalajin aikana.
 - puheelle pyydetään huomiota kilauttamalla lasiin, jolloin yksityiskeskustelut keskeytyvät ja ruokailuvälineet jätetään lautaselle.
 - lyhyt ja ytimekäs, nokkelakin
- Kiitospuheen pitää emännan oikealla puolella oleva mies kaikkien vieraiden puolesta aterian lopuksi ennenkuin pöydästä nousee. Hän myö ehdottaa isäntäväen maljaa.
 - esim. isäntäväen ystävällisyydestä
 - jos isäntä ei pidä tervehdyspuhetta, ei myöskään tarvita kunniavieraan maljapuhetta.
- Juhlavieraille pidetyissä juhlissa juhlittava voi kuunnella puheen istualtaan.
- Puvun takki pois aterioidessa vain rapujuhlissa

Maljojen kohotus

- Ensin oikeanpuoleisen kanssa, sitten vasemmanpuoleisen. Kahden henkilön välinen asia kerrallaan.
- Katsekontakti, rinnankorkeudella lasi, hymyily, lasi huulille, juodaan, pieni nyökkäys ja hymy, lasketaan lasia samanaikaisesti pöydälle.
- Isäntä tervetuliaispuheen maljankohotuksessa katsoo ensin oikean puoleista vierasta, sitten vasemman puoleista ja sitten kiertäen kaikki katseellaan. Isäntä voi myös juoda erikseen jokaisen vieraan kanssa.
- Toinen malja voidaan juoda ainoastaan viinissä, ei cocktailissa, snapsissa eikä oluessa.
- "Maljanne" "Terve"
- Nuorempi tai virka-asemaltaan alempiarvoinen ei ensimmäisenä esitä vanhemman maljaa. Mutta hän vastaa hänen menestyksekkäseen juotuun.
- Vieras ei kohota laseja isäntäväelle ennenkuin kunniavieras on kiittänyt aterialta ja yhteinen malja on juotu. Tämän jälkeen ei laseihin enää kosketa.
- Valtio päämiehen kohottaessa lasi jonkun kunniaksi, on asianomaisen syytä nousta seisomaan.

Tarjoilu

- Tarjoilijaa, neitiä pyydetään katseella ja sormea nostamalla olkapäänkorkeudelle. Kiiretilanteessa hänet voi hakea. Mahdollinen lasiin naputtaminen on tehtävä hillitysti.
- Lasia tai kuppia ei nosteta pöydästä kun siihen kaadetaan. Jos ojennetaan, niin aina lautasen päällä.
- Puhuttaessa samalla tarjoilijan tarjoillessa kiitokseksi hänelle hymy ja nyökkäys
- Viinin tms. tarjoilusta kieltäytytään tarjoilijaa kaatamasta lasiin.
- Mahdollisista vioista ilmoitetaan välittömästi, ei vasta syötyä
- Tarjoiluvati ojennetaan vasemmalta puolen kun ruokailija ottaa tarjoilijalta jotain, esim. tarjottimelta. Tarjoilija antaa oikealta, eli ruokailija ei ota mitään itse, esim. juoman kaataminen lasiin. Tarjoilu aloitetaan isännän oikealla puolen istuvasta naisesta.

Ruokailutavat

- Noutopöydän järjestys: ruokajuoma - kylmä kala - kylmä liha - salaatti - lämmin ruoka - juustot - jälkiruoka - kahvi ja konjakki
 - isäntä kulkee ensimmäisenä kertoen ja valiten
 - haettaessa lisää, voidaan ruokailuvälineet jättää tilaisuudesta riippuen leipälautaselle. Saatetaan myös aina ottaa uusi lautanen ja välineet, jolloin tarjoilija kerää pois käytetyt
- Leipälautaselle leipä ja levite. Leipälautanen pöydällä vasemmalla ylhäällä.
 - aamiaisella sämpylä halkaistaan, muulloin taitetaan pala ja voidellaan syöden pienin haukkauksin
 - yhteisellä voiveitsellä ei oteta voite leivälle josta itse on jo haukattu. Veitsiin ei jätetä voita.
- Salaattilautanen vasemmalle puolen tai salaatti pääruokalautaselle
- Lasit käytetään oikealta vasemmalle. Ennen lasiin tarttumista suu pyyhitään lautasliinaan ja lasiin tartutaan jalasta, jos ei jalkaa niin alimmasta kolmanneksesta lasia. Vain snapsi voidaan juoda kerralla lasi tyhjäksi.
- Kummatkin kädet pöydällä. Kumarrutaan ruokaa suuhun laitettaessa. Kyynärpäitä ei pöydällä. Suu auki syöminen tai äänekäs mussuttaminen saattaa olla epäkohteliasta. Puhuminen ja juominen ruoka suussa ei ole sopivaa. Pöydässä ei ehosteta itseä. Pää käännetään sivulle yskittäessä tai niistettäessä. Tehdään huomaamattomasti ja tarvittaessa pyydetään anteeksi. Syömistä ei jatketa muiden lopetettua.
 - lautasliina suorakaiteen muodossa polvilla, se on tarkoitettu suun ja sormien pyyhkimiseen.
 - "Voitko ojentaa" - "ole hyvä" - "kiitos" "Voisinko saada suolan" kurkottelemisen sijaan. Ojennetaan niin että pyytäjän on helppo tarttua.
- Ruokailuvälineet: lautasten vasemmalla haarukat, oikealla veitset. Uloimpana oleva käytetään ensin. Järjestys yleensä alkupalat, kala, liha. Jälkiruokalusikka, jälkiruokahaarukka ja hedelmäveitsi lautasen yläpuolella. Veitsenterät lautaseen päin, haarukat ja lusikat kärki ylöspäin. Voidaan myös tuoda tarjoilijoiden toimesta ruokalajien mukaan. Lasi hieman oikealla lautasenyläpuolella.
- Oikealla ylhäällä viistosti 3-piikkinen haarukka on salaatille. Liemilusikka veitsen vieressä oikealla.
- Jos pöytään on katettu nk. paikkalautanen, sen päälle laitetaan pieni liina ja syödään muilta lautasilta sen päällä paitsi jälkiruoka.
- Oikeassa kädessä veitsi, vasemmassa haarukka peukaloiden ja etusormien välissä. Veistä ei suuhun.
- Teräväkärkinen lusikka kärki edellä suuhun, mutta ei kokonaan. Lusikointi kärki itsestä pois päin. Lautasta voinee kallistaa itsestä pois päin. Korvallinen keittokuppi juodaan lopuksi tyhjäksi.
- Liharuokien lisukkeita kuten perunoita, vihanneksia, salaattia ei leikata. Mikä voidaan pieniä haarukalla pienittää pelkästään sillä, jolloin ruoan epätasaiselle pinnalle mahtuu paremmin kastiketta kuin veitsellä leikatessa. Erillinen lihan kanssa oleva salaattiannos voidaan syödä lihan yhteydessä tai liharuoan jälkeen ainoastaan haarukalla.
- Kastikkeen lopulle gourmet-lusikka tai pieni perunapala muussataan ja syödään heti
- Jälkiruoka lusikalla tai haarukalla tai molemmilla. Lusikka oikeassa kädessä.
- Huuhtelukuppi, joka tuodaan pöytään, nostetaan itse pikkuliinan kanssa lautasen vasemmalle puolen.
- Pudonnut ruokailuväline jätetään lattialle ja jatketaan seuraavalla. Pyydetään uusi.
- Kesken ruokailun ruokailuvälineet klo. 5 ja 7.
- Ruokailun päätyminen osoitetaan asettamalla ruokailuvälineet klo. 5, mutta keitto-, kahvi- ja teelusikka asetetaan aluslautaselle

- kangaslautasliina löyhästi kokoonlaitettuna asetetaan lopuksi vasemmalle puolen, jos lautasliinatasku tai rengas, taitetaan takaisin. Paperilautasliina kokoonpuristetaan lautaselle
- Isäntä huolehtii että laseissa on viiniä, huolehtii kanssakäynnin tarjoilijaan ja huolehtii seurueesta, keskustelun sujumisesta. Syö myös hitaimman mukaan, kun kyseessä on esimerkiksi vanhempi henkilö.
 - ei paluuta aiemman ruokalajin yhteydessä tarjottuun viiniin
- Puhumisen osuus ruokailuajasta 70%, ruokailun 30%. Ei puhuta mahdollisesti kun lämmintä ruokaa tarjoillaan tai sulavaa jäätelöä. Liikeasiat vasta kahvilla, sitä ennen ruokailun ajan puhutaan perheistä, matkustamisesta, harrastuksista yms.
 - toisten pöydän lähellä ei ole syytä puhella

Maksaminen

- Laskun voi pyytää viimeisen tilauksen yhteydessä: "Saanko kolme espressoa ja laskun, kiitos"
 - mahdollisesti kädet ilmassa laskunkuittausele tarjoilijalle
- Tarkista suunnilleen lasku, ja lisää palvelurahaa 5-15% laskun loppusumman päälle. Pankkikortilla maksaessa jätetään seteleinä, kolikkoina.
 - ojentaessasi pankkikortin tms.: Ole hyvä
 - koko seurueen puolesta maksettaessa, se tehdään muualla kuin pöydässä tai huomaamattomasti.
- Kiittää voi tarjoilijan kautta myös keittiötä
- Poistuttaessa miehet vastaavat keveästi kumartaen paikan isännälle tai hovimestarille.
- Isäntä maksaa kutsumiensa, samaan aikaan poistuvien vieraiden vaaterahat
- Palvelusrahaa muille annetaan vieraan varojen mukaan.

Viinin maistaminen

- Laseittain tilattavia viinejä ei maisteta etukäteen vaan pullottain tilattavat
- Tarkistetaan onko oikea merkki, vuosikerta ja oikean lämpöinen
- Kohotetaan lasia valoa vasten; sameentunut pilaantunutta
- Pyöritetään lasissa ja haistetaan; etikalle tuoksuva pilaantunutta
- Purskutellaan reilusti ennen nielaisua
- Epävarmassa tilanteessa pyydetään tarjoilijaa myös maistamaan

Ruokalajit

- Aamiaissämpylä: halkaistaan, voidellaan, päällystetään marmeladilla, hunajalla ym. ja syödään käsin
- Ananas: veitsellä ja haarukalla
- Artisokka: lehdet irrotetaan ulkoapäin sormin, kastetaan vain lehden mehevä alaosa kastikkeeseen, imetään, jäljelle jäävä lautasen reunalle tai erilliselle lautaselle. Keskustaa ennen puhdistetaan sormet sitruunavesikupissa ja kuivataan. Poistetaan artisokan pohjasta karvat ja syödään välinein.
- Auringonkukan siemen: <http://www.wikihow.com/Chew-Sunflower-Seeds>
- Croissant: syödään käsin
- Fondyy: keittovälineillä vain kypsennetään, eri välineet ruokailijoille
- Forelli tai vastaavanlaisesti valmistettu kala: irrota nahka pitkin selkäruotoa leikaten pois, nosta päällimäinen osa syrjään ja poista selkäruoto. Syödään kalahaarukalla- ja veitsellä tai yhdellä tai kahdella haarukalla. Ruoto syljetään takaisin haarukkaan ja siitä lautaselle.
- Hedelmän puolikkaat: lusikalla tai hedelmät lohkotaan veitsellä, kuoritaan ja syödään.
- Hummeri: syödään käsin tai kalahaarukalla ja -veitsellä, hummerihaarukalla vedetään liha

esiin. Valkoviiniä.

- Juusto: leikataan pieniä paloja lautaselle, jotka yksin tai keksin, leivän tms. kanssa syödään maan tavasta riippuen. Ei veitsen kärjestä suuhun. Sherry, portviini, punaviini.
<http://www.wikihow.com/Eat-Cheese>
- Jälkiruoka: nautitaan esim. madeiran, portviinin, sherryn tai samppanjan kanssa.
 - jälkiruokakahvi: nautitaan esim. konjakin, liköörin tai punssin kanssa.
- Kaviaari: otetaan pienellä lusikalla vähän lautaselle tai levitetään tummalle leivälle tai paahtoleivälle. Sitruunamehu tai sipuli voi olla epäkohteliasta viedessään maun. Kaviaarikulho pidetään jäissä. Ruokailuvälineet mahdollisesti helmiäis- tai luupäiset tylppä veitsi ja lusikka.
- Keitto, liemi: nautitaan esim. huoneenlämpöisen sherryn kanssa
- Kirsikka ym. kivelliset: kivet aluslautaselle
- Kotilo: tartu pihdeillä (vasemmassa kädessä) ja haarukalla kaivaen etana esiin, nyt vasta dippaa leipä kuumaan maustevoihin
- Meloni: veitsellä ja haarukalla
- Muna: lyödään veitsellä ylhäältäpäin
- Päällystetty voileipä, toast: ruokailuvälineillä
- Osteri: ryyistetään, avataan osterihaarukalla jos tarvetta. Maustetaan sitruunamehulla, suolalla tai pippurilla tarvittaessa. Valkoviini.
- Parsa: tartutaan sormin toisesta päästä, tuetaan haarukalla alta suuhun vietäessä
- Possun kylkiluu: syödään sormin
- Rapu: syödään käsin, katkaistaan sakset rapuveitsellä veitsen reiässä, katkaistaan pää, irrotetaan selkäkilpi (jossa rapuvoita), irrotetaan pyrstö, poistetaan pyrstön kuori, jalat voidaan imeä kuiviksi. Juomana, vesi, viina, olut, valkoviini. Jälkiruokana marjat, juustot, kahvi
- Simpukka: syödään käsin, vedetään simpukka ulos haarukalla, laitetaan tyhjä kuoret kuorilautaselle, tämän jälkeen käytetään tyhjää kuorta seuraaville. Liemi voidaan lusikoida suoraan lautaselta.
- Spagetti: pyöritellään lautasen reunaan vasten tai lusikkaa vasten siistiksi keräksi.
- Sushi: <http://www.wikihow.com/Eat-Sushi>
- Taskurapu: pidetään käsin kiinni päästä, taivutetaan häntäpäätä päätä kohti jolloin keskiosan kuori halkeaa, kaivetaan ravun liha esiin.
- Uuniperuna: pienellä lusikalla tai haarukalla
- Vihannekset: nautitaan esm. veden, kivennäisveden kanssa.
- Viinirypäle: irrotetaan sormin

Cocktail-tilaisuus

- Selvitä mihin olet osallistumassa. Ketä sinne on tulossa ja mikä on oma tavoitteesi tilaisuuden suhteen. Valmistaudu tämän mukaan tilaisuuteen etukäteen. Kutsuilla viihdy tämä mielessä. Ilmaiset tarjottavat eivät ole päätarkoitus vaan ihmisten väliset kumppanuudet.
- Ennen kokkareille menoa syö jotain ettet mene tyhjällä vatsalla.
- Ensinäkemä ja ensihetket ovat tärkeitä, joten panosta tilaisuuteen saapumiseen ja siihen kun sinut huomataan tai tutustut johonkin. Kyse on pitkälti sanattomasta ilmentymisestä.

Keskusteleminen

- Kuuntele ennenkuin ryntäät keskusteluun.
- Luo silmäyhteys johonkin keskusteluryhmässä, hymyile ja kuuntele kunnes he ottavat sinut mukaan.
- Esittele itsesi kun keskustelussa on tauko. Jos keskustelussa on jotain mihin voit suoraan osallistua, sano se ja esittele sitten vasta itsesi.
- Keskustelun aloittamiseksi voi puhua tilaisuudesta, itsestäkin tai muista henkilöistä.
- * Pidä keskustelut terveinä, puhuit sitten itse tai joku muu lähtee asiattomuuksiin! Jos

kuitenkin päätät puhua laihduttamisesta, terveydestä, valittaa, politikoida, puhua uskonnosta ja kertoa vitsejä ei se ole kiellettyä mutta on oltava tilannetajua ja tunneälyä. Varovaisuutta vaaditaan mm. seuraavissa aiheissa: syrjivät vitsit, henkilökohtaiset suhteet ja suuntautumiset, terveys, laihduttaminen, henkilökohtaiset tragediat, henkilökohtaiset asiat, tulot, politiikka, uskonto, liiallinen minäkeskeisyys

- Kierrä tilaisuudessa, vietä 5-7 minuuttia yhden henkilön tai ryhmän kanssa.
- Tärkeitä hetkiä ovat tervehtiminen ja ihmisten kanssa tapaaminen ja keskustelu. Katso silmiin kuunnellessa ja myös **puhuessa** ja katso kaikkia kuuntelijoita! Keskity henkilöön tai henkilöihin joiden kanssa sillä hetkellä olet tekemisissä.
- Päätä keskustelu ennen kuin siirryt seuraavaan eli älä jätä keskustelukumppania tilanteeseen, jossa et tiedä jatkuuko keskustelu vielä. Kättele päätteeksi.

Ruoka ja juoma

- Hors d'oeuvre on ranskaa ja tarkoittaa kylmänä tarjottavia alkupaloja.
- Baarissa tai tarjottavien ääressä ota tuotteet ja siirry pois tieltä.
- Pidä oikea käsi aina vapaana kättelyyn uusille tulokkaille tai tilaisuudesta poistuville. Ruoat ja juomat pidetään vasemmassa kädessä. Tällöin myös kätesi pysyy kuivana ja lämpimänä. Tässä mm. huomataan kokemuksesi kokkaritilaisuuksista.
 - Ota ensin servietti nimettömän ja pikkusormen väliin.
 - Aseta sitten lautanen nimettömän ja keskisormen väliin.
 - Käytä peukaloa ja etusormeja lasin jalan tai pohjan pitämiseen ja samalla tarpeen mukaan tukemaan lautasta. Lopputuloksena voit käyttää serviettiä ja lasia lautasen liikkumatta.
- Älä ota liikaa lautaselle. Enemmän pannaan merkille täysi lautanen, kuin käyminen useamman kerran hakemassa.
- Kylmää juomaa pidetään vain sen aikaa kuin sen nopeaan siemaisuun kuluu aikaa. Viileät juomat pidetään aina jalasta tai lasin pohjasta, esim. valkoviini. Grogilasia pidä lasin pohjasta, ei kiertämällä sormia lasin ympäri. Huoneenlämpöiset juomat kuten punaviini, brändy tai raaka skottiwiski pidetään lasin kulho-osasta, koska ruumiinlämpö edistää tuoksun, bukeen, vapautumista.
- Jos tarjottavat hoitaa tarjoilijat, ei lautasta tarvita.
- Älä ota tarjottavia, jotka ovat sellaisia jotka varmasti sotkevat vaatteesi. Varo aina kuumia, ettet polta suutasi. Tarkista lämpötila huomaamattomasti kielen kärjellä ja muista että suussa se on vielä kuumempi.
- Jos tarjottava ei maistukaan hyvältä, käänny muista poispäin ja laske tarjottava suustasi servietille. Vie se välittömästi roskeen.
- Cocktailtikut, joissa ruoka tarjotaan laitetaan niille varatulle astialle tai jos sellaista ei ole tarjottimelle, jolla tarjoilijta keräävät käytettyjä laseja. Jos tämä ei ole mahdollista, kääri servettiin ja hävitä myöhemmin. Älä koskaan laita samalla lautaselle, josta niitä tarjoillaan!
- Oliivit syödään sormilla useammalla puraisulla ja kivi laitetaan lautseen reunaan tai servetille.
- Hännällinen katkarapu syödään pitelemällä sitä hännästä ja kastamalla kerran kastikkeeseen. Syödään yhdellä haukkauksella ellei ole liian iso, jolloin kahdella. Hävitä häntä kuten oliivin kivi.
- Dippivihannekset dipataan kastikkeeseen vain kerran. Ei koskaan uudestaan! Pidä servetti oikeassa kädessä vihanneksen alapuolella varmistamassa että mahdolliset tipat tippuvat siihen.
- Kirsikkatomaatit ja voitaikinapiiraat? puraise huolellisesti ettei lentele ympäriinsä.

Seisova pöytä

- Käytä jonotus hyväksi keskustelun merkeissä.
- Älä arvostele jonottamista, ruokaa tai odottelua. Kaikki eivät välttämättä ole häiriintyneitä niistä ja nauttivat hetkestä.
- Käytä aina annosteluvälineitä kun niitä on käytettävissä. Älä koskaan ota tarjoiluastialta suoraan suuhun. Älä aloita syömään jonossa.
- Älä ylitäytä lautasta vaan tule uudestaan hakemaan lisää.
- Yritä syödä ruoat niille tarkoitettu järjestyksessä eli älä sekoita alkupaloja ja jälkiruokaa.
- Kaikkea tarjottavia ruokalajeja ei tarvitse yrittää syödä, eikä pelkästään kaikkien kalliimpia.

Naista huomioivat tavat

- Nainen kulkee miehen oikealla puolen.
- Mies, "alempiarvoinen" ja nuori kulkee naisen tai "ylempiarvoisen" jälkeen ovesta. Jos on mentävä aikaisemmin, selkäpuolta ei saa kääntää "arvokkaampiin" päin.
 - mies avaa naiselle ravintolan oven, nainen väistyy sisäänastumisen jälkeen sivuun ja mies menee edellä.
- Miehen takki pois, sitten naisen takki pois. Päälle ensin naisen takki, sitten miehen.
- Kukat emännälle ojentaa mies
- Naisille näkymä ravintolasaliin, tai esimerkiksi kiinteä seinuspenkki, sohva. Mies tuolilla. Läheisen naisen kanssa voi istua vierekkäin sohvalla syömässä.
- Daami istuu miehen oikealla puolen
- Noustaan seisomaan kun nainen istuu tai nousee ylös. Isossa seurueessa vain pöytänaapurien kohdalla.
- Mies kysyy naiselta mitä viiniä hän haluaa
 - Mies kohottaa maljan myös vaimolleen.
- Mies johdattaa pöytätoverinsa saliin tms. ja voi hyvästellä hänet esim. suutelemalla kädelle.
- Seurueeseen kuulumattoman naisen tai hyvin korkea-arvoisen tullessa puhumaan jollekin henkilölle pöydässä, miehet nousevat siksi aikaa seisomaan.
- Mies joka on kutsunut naisen syömään, maksaa tämän vaaterahan.
- Auttaa naisen kantamuksissa
- Portaissa noustessa mies kulkee naisen edellä ja laskeuduttaessa nainen kulkee edellä
 - linja-autoon nainen edellä, linja-autosta mies edellä tarjoten oikean kätensä avuksi naiselle. Tarjotaan paikkaa täydessä bussissa.
- Mies asettuu autoon vasta kun nainen paikoillaan.
- Mies nousee hevosen satulaan vasta naisen tai esimiehen jälkeen autettuaan tarvittaessa pitämällä suitsista vasemmalla käden ja oikealla auttaen. Mies ei ratsasta naisen edellä vaan oikealla puolen niin ettei hevonen on aina taaempana.

Julkiset paikat

Yleistä

- Oven avaa nuorempi vanhemmalle. Hänelle, jolla on kantamuksia.
- Yski, aivasta, niistä ja haukottele muista pois päin suojaten suu kädellä tai nenäliinalla.

Elokuvateatteri

Katso kohta teatteri

Hautajaissaatto

- Hautajaissaaton kulkiessa ohi, pysähdy ja nosta hattua ruumisvaunun kohdalla

Hissi

- Herrasmies ei tunkeudu hiisiin jossa yksinäinen nainen
- Mies hoitaa ovien avaamiset, ottaa naisen ollessa hississä hatun pois päästä
- Tervehditään ennen hiessin menemistä

Juna

- Junassa ei välttämättä tarvitse esittäytyä. Ikkunan avaamiseen on syytä kysyä lupa kanssamatkustajilta.
- Junan makuuvaunussa ylävuoteessa nukkuva ensin makuulle, aamulla ensin ylös alavuoteella nukkuva.
- Eväiden nauttiminen voi olla kohteliasta tilanteesta riippuen käytävällä. Tarjotaan myös hytissä oleville.

Laiva

- Pitemmällä matkalla esittäytyminen tulee kysymykseen ravintolapöydissä.

Lentokone

- Ei anneta juomarahaa.
- Vuorolennoilla ei taputeta
- Ei tarvitse esittäytyä vierustoverille, mutta esittäydytään jos vierustoveri tekee niin

Linja-auto, raitiovaunu

- Tarjotaan syötäessä myös vierustoverille
- Kasseja yms. ei täytetä penkkejä.

Liikkeet, myymälät

- Tultaessa ja poistuttaessa liikkeestä tervehditään.
- Mies ottaa hatun pois päästä tai vähintään kohottaa sitä tervehtiessään.
- Kiitetään myös vaikka ei osteta myyjän vaivannäöstä.

Parturi

- Ei makseta yleensä palvelurahaa

Taksi

- Maksetaan palvelurahaa vähintään 10% laskun loppusumman päälle

Teatteri

- Tarpeen mukaan kurkkupastilleja yskää varten
- Tavataan aulassa tai lämpiössä
- Maksetaan heti lippujen hakijalle
- Penkkirivien välissä kuljetaan kasvot ohitettaviin päin. Jos joku nousee ylös kiitetään, ei

pyydetä anteeksi

- Tervehditään sivuilla istuvia.
- Sinfoniassa taputetaan kun koko sinfonia on esitetty

Alkoholi

Katso sivu [Alkoholi](#)

Autoilu

- Henkilöauton omistajan kanssa kahdestaan ajettaessa kunniapaikka on autoa ajavan isännän vieressä. Muulloin takaistuimen oikealla puolen.
- Seurueen kanssa isäntä istuu yleensä etupenkillä, jos ei aja autoa. Jos ajaa, vieressä joku seurueen nuori mies.
- Ennen lähtöä varmistutaan että kaikki istuvat mukavasti ja turvavöissä.

Hautajaiset

- Läheiset sukulaiset ja ystävät käyvät tummissa vaatteissa lyhyesti kuoleman kohdanneessa talossa ottamassa osaa. Kaukaisemmat lähettävät kukkatervehdyksen, käyntikortin tai kirjeen.
- Surusaatossa ensin omaiset, sitten sen mukaan kuinka läheisiä kuolleelle.
- Leski kulkee miesvainajansa saatossa ensimmäisenä vanhimman lapsensa kanssa.
- Kukkien jälkeen kumarretaan vainajan omaisille (ja heitä kätellään).
- Hautajaiset voivat olla myös usean päivän juhla.

Hotelli

- Pieni huone paremmasta kuin suuri huonommasta
- Lähdöstä tieto viimeistään ennen aamu 12.
- Vieraat otetaan vastaan aulaan, halliin tai muuhun tilaan
- Ravintolassa syödessään nainen voi pitää hatun päässä paitsi iltapuvussa
- Yksinään syömään mentäessä voidaan ruokaa odotellessa esimerkiksi lukea.
- Siivoojalle palvelusrahaa 10% laskun loppusummasta. Ja muille pienempiä pavelusten mukaan.

Huono käytös tms.

- "Anteeksi, se kuulosti omissakin korvissani ihan hölmöltä."
- "Voisitteko kutsua ravintolan johtajan paikalle. Haluaisin tehdä hänelle valituksen."
- "Valitettavasti en löydä oikeita sanoja pyytäessäni anteeksi huonoa käytöstäni eilen. Voin vain sanoa, että olen vilpittömästi pahoillani."

Isäntä ja emäntä

- Emäntä ja isäntä, isäntäväki. Huolehtii vieraidensa hyvinvoinnista kaikin puolin. Huomioi kaikki. Luonnollista. Ei pyytele turhia anteeksi.

Kirje

- Kirjeessä lähettäjän kotipaikka, päiväys, osoite yksityiskirjeissä oikeassa yläkulmassa

- Tiedustelevaan kirjeeseen vastataan heti edes lyhyesti, muuten osoitetaan piittaamattomuutta lähettäjää kohtaan.
- Henkilökohtaisen kirjeen voi kirjoittaa myös koneella, mutta alku- ja lopputekstit käsin

Koira

- Ei mukaan vierailulle, ellei ole pyydetty
- Ei ruokailuhuoneeseen aterian aikana

Kukat

- Kukkia voi antaa myös kiitoksena
- Kukkia pariton määrä yhdeksään asti. Kolme "minimimäärä", ellei kysessä esim. orkidea.
- Sairaille ei mielellään valkoisia ja voimakkaasti tuoksuvia kukkia. Nykykukat on saatettu kasvattaa hengenvaarallisilla myrkyillä, tiedustele kukkakaupasta niiden alkuperää ja kasvatustapaa.
- Pois paketista annettaessa

Käyntikorttietiketti

- Käyntikortin voi kirjoittaa myös käsin
- Mihen kortissa esim. nimi, alle arvonimi, alareunaan kaupungin nimi vasemmalle ja kadunnimi oikealle. Naimattoman naisen kortissa vain nimi.
- Virastoon mentäessä annetaan vahtimestarille tai vastaavalle, joka toimittaa sen etenpäin kenen puheille pyritään.

Vierailut, joissa kohde ei ollut paikalla

- Jätetään käyntikortit hopeatarjottimelle tai pudotetaan postiluukusta.
- Käyntikortin oikean yläkulman taivutus merkitsee että on ollut henkilökohtaisesti paikalla
- Perhe vierailulle
 - 2 kpl miehen kortteja (9x5cm) eli 1 emännälle, 1 isännälle
 - 1 naisen kortti (7,5x4,5cm) emännälle
 - 1 tyttären kortti (7x4cm)
 - Vaimo ei tällöin anna itselleen oikeutta vieraila yksin miehen luona
- Naimattoman miehen luokse vain miehen kortti
- Kortin vasempaan alakulmaan voi liittää viestin (Ranskankielinen alkuperä)
 - p.f. = pour féliciter, onnittelumielessä
 - p.c. = pour condoléance, surua valittaen
 - p.r. = pour remercier, kiitokset
 - p.p.c. = pour prendre congé, hyvästelymielessä

Lahja

- Tuliainen vieraaseen taloon tultaessa tai jäljestäpäin. Henkilökohtaisesti viedyssä lahjassa ei tarvitse olla nimikorttia.

Liikkuminen

- Ryhti, kauneus, joustavuus

- Toinen kohtaavista sateenvarjoista nostetaan korkeammalle.

Puhelin

- Soittaminen sopivaa alkaen 8-11, ei kello 21 (18-19) jälkeen, ei uutisten aikaan. Sunnuntaina 12 jälkeen.
- Yrityksen tms. nimiin soittaessa sano ensin organisaation nimi ja sitten oma nimesi.
- Tarvittaessa kysy häiritsetkö mahdollisesti
- "Olen pahoillani, mutta juuri tällä hetkellä minun on mahdotonta puhua kanssasi kaikessa rauhassa, koska minulla on tärkeä meno/tms."
- "Kiitos, kuulemiin."
- "Wallattomilla, Kalle Kanteleinen puhelimesta"
- "Olkaa hyvä ja odottakaa"
- Ketä ei esittele itseään aloittaessaan puhelun: "En tainnut kuulla nimeänne" "Anteeksi, kenen kanssa minulla on kunnia puhua"
- Tarvittaessa kalliista puhelusta pyritään maksamaan isäntäväelle, voidaan jättää myös puhelimen vierelle

Soittopyyntö

- Nimi, ammatti tai asema, puhelinnumero, tavoitettavuus, asia

Pukeutuminen

Yleistä

- Yksinkertaisuus on eleganssia.
- Omiin kutsuihin emäntä pukeutuu hiukan vaatimattomammin kuin muiden
- Käsineiden koko-paksuus pienenee iltaa kohden. Käsineet erottuvat kenkien tavoin muusta pukeutumisesta heti. Käsineet aina mukana, vaikka ei puettuna.

Nainen

Mies

- Kiiltoahkakengät eivät kuulu arkipuvun kanssa
- [Frakki](#) eli hännystakki on iltajuhlapuku suurissa juhlissa ja hautajaisissa kantajana toimittaessa tai erittäin juhlallisissa hautajaisissa muutoinkin.
 - sis. valkoinen paita sileällä kovitetulla edustalla ja kalvosimilla ja pystykauluksella, kauluksen kulmat taitetu, valkoinen rusetti, mustat silkkisukat ja kiiltoahkakengät, rintataskussa valkoinen silkinenäliina, paidanrinta ja kalvosimet kiinni valkoisilla helmiäisnapeilla.
 - tumma päällystakki, silinterihattu, valkoinen kaulahuivi, valkoiset hansikkaat, ei rannekelloa
 - Smokki vähemmän juhlallisiin kuin [frakki](#). Yksi- tai kaksirivinen, kiinteät kalvosimet, musta liivi, valkoinen kova kulmikas taivutettu kaulus, musta rusetti, kiiltoahkakengät, mustat silkkisukat, musta huopahattu
- Solmio. Solmu ilmentää minää ja kauneudenkaipuuta. Kravatti-sana tulee Kroatiasta ja tarkoittaa koristeellista kaulaliinaa.
 - Vähintään yksi solmion väreistä sama kuin paidan, kenkien, vyön tai takin. Punainen - itsevarmuus, intohimo. Keltainen - liikemies. Sininen - hillitty. Violetti, vaaleanpunainen,

- vihreä - rohkea.
- Paidan ja solmion raidat eri kokoisia, jos ollenkaan raidallisia samaan aikaan.
- Avaa solmu käytön jälkeen, varovasti. Vältä pesemistä, poista vain tahrat.
- Istuessa puvuntakin nappi auki

Ritarimerkit

- Arvojärjestys: Suomen vapauden risti, Suomen valkoinen ruusu, muut kotimaiset kunnia- ja kunnostautumismerkkit, ulkomaalaiset kunniamerkit luokkien mukaan aakkosjärjestyksessä maiden ranskankielisen nimityksen mukaan.

Seurustelu

- 25 vuotta yhdessä hopeaa, 50 vuotta kultaa, 60 vuotta timanttia

Sisäänkäynti

- Suljettuun oveen koputetaan
- Katsotaan että ovet eivät paukahda ja ne varmasti sulkeutuvat.

Tanssiminen

- Tanssitaan ensin pöydässä oikealla puolella istuvaa
- Katso tanssiohjeita sivulta [Tanssi](#)

Vauva

- Onnittelu kotiin, kukkia, lahjaksi ei alle 50cm vauvanvaatteita.

Vierailut

- Arkisten vierailuden kesto ja määrää on harkittava ja vieraanvaraisuus jotenkin korvata.

Vieraat

- Joka päivälle jotain ohjelmaa
- Vieraalle annetaan aikaa olla myös itsekseen
- Vierashuoneessa tarjolla juotavaa

WC

- Ei välttämättä ole tarpeellista "mainostaa" menevänsä vessaan.