

Potenziale erschließen

Qualität spielt in der heutigen Zeit eine immer größere Rolle. Auch und gerade beim Frühstück. Stimmen Angebot und Atmosphäre nicht, kann das einen Fehlstart in den Tag bedeuten.



Das betrifft sowohl Gäste als auch Gastgeber. Schlechte Erinnerungen an die morgendliche Mahlzeit können ein Negativimage für das gesamte Haus nach sich ziehen. Wer kann sich das schon leisten?

Die Frühstücks-Initiative von KELLOGG's und Kerrygold Catering kommt da gerade recht. gastronomie & hotellerie hält Sie dazu auf dem Laufenden.

Qualität ist Trumpf

Viele verschiedene Aspekte sind von Bedeutung, wenn es um die Beurteilung der Qualität eines Hotels geht. Oft sind die Meinungen differenziert, zum Beispiel was Stil, Atmosphäre und auch Serviceangebote betrifft. Bei einem Punkt allerdings ist man sich meist einig: beim Frühstück.

Im Hotel freuen sich die Gäste auf eine große Vielfalt, die sie daheim (meist) nicht haben.

Das macht Eindruck

Um den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht zu werden, sollte man auf eine interessante Auswahl achten. Dazu gehören:

- Milchprodukte: Milch, Molke, Quark, Quarkzubereitungen und Käse, Joghurt; laktosefreie Angebote nicht vergessen!
- Getreideprodukte wie Roggenbrot, Vollkornbrot, -brötchen, Weißbrot in verschiedenen Sorten, Toast, süße und herzhaftere Teilschen; dazu eine Auswahl an Cerealien und Müslis.
- Frisches Obst oder auch zum Knabbern geeignetes Gemüse: Möhren, Kohlrabi, Radieschen, Paprikaschoten.

- Eier in den unterschiedlichen Zubereitungsvarianten (auch im Frontcookingbereich), Wurst, Schinken, Käse, Fischspezialitäten, Salate.
- Süße Brotaufstriche (Honig, Nussnougatcreme, Konfitüre), dazu Trockenfrüchte und Nüsse.
- Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Schwarz-, Früchtetee, Kakao, Mineralwasser, Säfte.
- Sekt oder Champagner.

Vielfalt für die Sinne

Jetzt ist Ferienzeit. In zahlreichen Hotels »tummeln« sich nun Familien mit Kindern. Da im Alltag häufig die morgendliche Mahlzeit zu kurz kommt, wird im Urlaub gern ausgiebig mit einem guten Frühstück in den Tag gestartet.

Das ist auch sehr wichtig, denn: wird morgens nichts gegessen, kommt es bei der nächsten Mahlzeit oft zu einem »Überessen« oder der Nachwuchs quengelt an jeder Fast-food-Bude!

Dies birgt auf Dauer die Gefahr von Übergewicht, und ein zu voller Bauch hemmt zudem geplante Familien-Aktivitäten. Zumindest die Erwachsenen sehen das so.

Kinder allerdings langweilen sich im Restaurant häufig, auch weil sie dieses Ritual nicht gewöhnt sind. Das kostet Eltern und anderen Gäste reichlich Nerven und stört die Atmosphäre nachhaltig.

Schon mit kleinen Angeboten kann der Hotelier für gute Stimmung im Frühstücksrestaurant sorgen.

Was Kindern Spaß macht

Gehen Sie auf Ihre jungen Gäste ein und offerieren Sie ein extra »Kinderbuffet«. Auf dem stehen viele der bereits erwähnten Speisen und Getränke, dazu noch Fruchtmilchvarianten und Pudding.

Alles wird auf niedrigen Tischen angerichtet, vielleicht sogar mit einer bunten Plastiktischdecke (auch gut gegen Flecken) abgedeckt. Farbenfrohe Teller, Schüsseln, Tablett, Tassen und Becher, Bestecke, Beschriftungen/Bilder machen Lust aufs Essen.

Übrigens: Es darf durchaus Plastikgeschirr sein, dann läuft der »Transport« gefahrloser.

Es zahlt sich aus

Erst kürzlich hat die TIPTOP-Hotelkooperation für ihre Häuser das »Gütesiegel Qualitätsgastgeber« ins Leben gerufen. Neben anderen Aspekten fällt dabei die morgendliche Mahlzeit »ins Gewicht«. Eine Voraussetzung für die Vergabe ist nämlich das Best-Breakfast-Gütesiegel.

Bunte Sets in verschiedenen Farben zur Auswahl sorgen für Abwechslung auf dem Frühstückstisch; Kinderstühle und/oder Kissen für angenehmes Sitzen wie die »Großen«.

Malzeug und eine kleine Spielecke bekämpfen die Langeweile, falls die Eltern etwas länger genießen möchten.

Weitere Ideen sind ein tägliches Quiz mit kleinen Gewinnen sowie ein »lebendes« Hotel-Maskottchen, das die Kinder jeden Morgen begrüßt (hier kann man mit Schülern oder Studenten arbeiten).

Machen Sie reichlich Fotos und schicken Sie diese Ihren Gästen per E-Mail nach dem Urlaub zu. Das weckt Erinnerungen an die schönen Tage und Sie haben einen Grund, nach der E-Mail-Adresse zu fragen.

Fazit: Die erste Morgenmahlzeit soll allen schmecken. Wer also Familien mit Kindern als Gäste begrüßt, kann mit kleinen Extras Punkte sammeln – bei Großen und Kleinen.

Know-how rund ums perfekte Frühstück finden Sie unter www.best-breakfast.de. ●

