

# Potenziale erschließen

Abwechslungsreich, frisch, gesund und kalorienarm präsentiert sich das zeitgemäße Frühstück dem Gast. Allerdings darf der Geschmack nicht zu kurz kommen.



Untersuchungen belegen immer wieder: Die »Frühstücksqualität« ist einer der wichtigsten Imagefaktoren für professionelle Gastgeber.

Und so wundert es nicht, dass sie sich auch im gemeinsamen Kriterienkatalog Hotelklassifizierung von Deutschland, Österreich, Tschechien und Ungarn für 2010 bis 2014 wiederfindet.

Art und Umfang der ersten Mahlzeit des Tages haben unmittelbare Auswirkungen auf die Sterne-Klassifikation der Hotels.

Bereits Einsternehäuser müssen ein erweitertes Frühstück anbieten. Das besteht mindestens aus einem Heißgetränk (wahlweise Tee oder Kaffee), einem Fruchtsaft, einem Obstsalat/Obst, einem Ei/einer Eierspeise und einer Auswahl an Brot/Brötchen, Butter, Marmelade, Wurst, Käse und Müsli.

Wer zwei beziehungsweise drei Sterne für sein Haus in Anspruch nehmen will, liegt mit einem noch umfangreicheren Frühstücksbuffet oder einer gleichwertigen Frühstückskarte richtig.

Im 4- und 5-Sterne-Segment bedarf es dann eines besonders attraktiven und reichhaltigen Buffets mit Bedienung oder einer gleichwertigen Frühstückskarte, auch mit Roomservice.

## Das Image aufwerten

Doch geht dieses wichtige Thema als Image- und Profilierungsfaktor bei 23 Seiten Kriterienkatalog nicht unter?

Und wie definiert man eigentlich Frühstücksqualität? Was will der Gast wirklich? Gibt es praktikable Lösungsansätze und auf welche Art und Weise kann man sich aufmerksamkeitsstark bei potenziellen »Frühstückern« profilieren?

Treue gastronomie & hotellerie-Leser wissen, dass die Unternehmen KELLOGG'S und TEEKANNE vor diesem Hintergrund die BEST-BREAKFAST-Initiative ins Leben gerufen haben, die wir als Medienpartner begleiten.

waren (zum Beispiel heiße Würstchen, gebratener Speck); Käse (Schnitt-, Frisch- und Weichkäse); Eier und Eiergerichte; Feinkost (Salate, Fisch, Fischzubereitungen); Cerealien; Quarkzubereitungen, Joghurt, süße Cremes; Obst (frisch und getrocknet); Kaffee & Kaffeespezialitäten; Teeauswahl (Früchte-, Schwarz-, Grün-, Kräutertee, aromatisierte Tees); Fruchtsäfte (aus dem Spender, als Einzelportion, frisch gepresst); Mineralwasser (medium, still, klassisch); Milch, Milchgetränke, Kakao; Kaffeeersatz.

**Technik/Arbeitsmittel:** Zapf- und Spendersysteme (Saft, Milch, Wasser, Honig); Obst- bzw. Gemüsepressen; Kaffeemaschine; Teestation (Samovar, Geschirr, sonstige Utensilien); Kühlvittrinen; Warmhaltesysteme (Eierspeisen, Würstchen, Waffeln usw.); Toaster; Mobile Buffetelemente/-bar; Salat- und Fischbar; Frontcooking-Station (Eierspeisen); Etagere, Schüsseln, Schalen, Platten, Vorlegebesteck, Zangen usw.; Holzbrett mit Brotmesser und Serviette; Thermoskannen (Kaffee); Porzellan, Gläser, Besteck, Servietten.

**Ambiente & Dekoration:** Blumen, Pflanzen am Buffet und im Raum (je nach Jahreszeit, Hygienebestimmungen beachten); Früchte, Gemüse; Crasheis zum Kühlen; ansprechend ein/abgedecktes Buffet (falls erforderlich); helle, freundliche Gästetische.

**Personal:** Ausreichende Anzahl (qualifizierter) Mitarbeiter einplanen (Vorbereitung, Plattenlegen, Brötchen backen, Zubereitung von warmen Gerichten/Snacks in der Küche oder an der Frontcooking-Station, Eindecken und Abräumen der Gästetische, Bestückung des Buffets, Spülküche); zum Frühstück und zum Ambiente des Hauses passende Berufskleidung.

**Logistik:** Zusammenstellung/Auswahl des Angebotes an Speisen und Getränken (in Breite und Tiefe); möglichst genaue Kalkulation; fristgerechte Bestellung (Lieferzeiten beachten); Vorbereitungszeit in Küche und Service einplanen; restaurantnahe Lagerkapazitäten schaffen; Qualitätsanalyse; Renner und Penner ermitteln (Angebot gegebenenfalls umstellen).

**Fazit:** Wer ein wirklich gutes Frühstück anbieten möchte, sollte das Thema nicht »auf die leichte Schulter nehmen« – zu viele Aspekte gilt es zu berücksichtigen. Die Bewerber um das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel können hierbei die langjährigen Erfahrungen der Initiatoren nutzen.

Zielsetzung: Neue Lösungswege aufzeigen, qualifizierte Häuser mit dem BEST-BREAKFAST-Gütesiegel auszeichnen, für deren Bekanntheit sorgen und durch produktübergreifende Unterstützung die Qualitätsstandards steigern.

Gestartet wurde die Aktion mit einer Profi-Umfrage, die noch bis zum 31. Dezember 2009 läuft. Unter allen Teilnehmern wählt eine Jury Gastgeber aus, die dem BEST-BREAKFAST-Standard entsprechen und die Auszeichnung sowie die damit verbundenen Vorteile in Anspruch nehmen dürfen. Wer es genauer wissen will: Informationen gibt's unter [www.bestbreakfast.de](http://www.bestbreakfast.de).

## Alles im Griff?!

Dass das Frühstück im Hotel ein wichtiger Bestandteil des Angebotes ist, steht also

außer Frage. Profis legen deshalb ihr Augenmerk auf ein stimmiges Angebot und guten Service.

Wir haben für Sie aufgelistet, worauf es sich zu achten lohnt.

Stellen Sie sich aus den Vorschlägen das perfekte Angebot für Ihr Haus zusammen!

**Food & Beverages:** Brot (in Scheiben, zum selbst Abschneiden), Baguettes, Ciabatta; Brötchen (hell, dunkel, körnig, groß und klein); Butter-Croissants; herzhaftes Brötchensnacks; süßes Gebäck/kleine Teilchen; frische Waffeln; Butter/Margarine (abgepackt in Portionen, geschnitten bzw. vorportioniert in Eiswasser, zum Abschneiden vom Block); Konfitüren, Honig, süße Brotaufstriche, Diabetikerkonfitüre (in Gläsern, Einzelabpackungen); Wurst, Wurstwaren, Schinken; Fleisch-



FOTO: KELLOGG'S/TEEKANNE

Hoteliere und Gastronomen, die noch bis zum 31. Dezember 2009 den Fragenbogen ausfüllen, können als Dankeschön einen Erlebnisaufenthalt für zwei Personen im EUROPA-PARK in Rust, inklusive Reise, Eintrittskarten und Taschengeld gewinnen. Über [www.gastronomie-hotellerie.com](http://www.gastronomie-hotellerie.com), erfahren Sie mit einem Klick auf BEST-BREAKFAST mehr.

