

Potenziale erschließen

Eine gesunde, reichhaltige, ansprechend präsentierte Morgenmahlzeit ist eine gute Visitenkarte für jedes Hotel. Sind Sie schon »reif« für das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel? Dann bewerben Sie sich!



Das Frühstück ist ein Dauerthema – in den Familien, der Schule, der Gemeinschaftsverpflegung und ganz besonders in Restaurants und Hotels. Für die Gäste dort ist die Mahlzeit am Morgen meist der letzte Eindruck, den das Haus bei ihnen hinterlässt. Es wirkt wie eine Visitenkarte und kann – clever eingesetzt – zum erfolgreichen Gästebindungsinstrument werden. Schließlich ist das Frühstücksbuffet laut einer

Umfrage der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH im Frühjahr 2009 direkt nach einem geräumigen Hotelzimmer mit moderner Ausstattung das wichtigste Wohlfühlkriterium in einem Hotel.

Die Konkurrenz steigt

Keine Frage, der Gast hat heute vielfältige Möglichkeiten, sich auch außerhalb seines Beherbergungsbetriebes mit Brötchen, Marmelade, Ei und Co. zu versorgen. Mittlerweile steht ihm eine Vielzahl von Möglichkeiten offen.

Nicht mehr nur die Bäckereien und Fleischfachbetriebe offerieren ein umfangreiches Angebot, sondern auch Ketten wie Burger King, McDonald's oder LeCrogab.

Alle liefern eine breite Auswahl an frischen Backwaren mit zahlreichen Kaffeespezialitäten und das nicht nur als »To-go-Variante«.



Gerne stellen sich die Gäste am Buffet ihr »eigenes« Müsli zusammen: zum Beispiel aus fettarmem Joghurt, Zitronensaft, Vollkorn-Müsli, Apfelspalten, Trauben und frischer Feige. Dazu schmeckt Früchtetee besonders gut.

Mit dieser Konkurrenz von außerhalb steigt der Anspruch an das Hotelfrühstück. Die großen Trends: gesund und vielfältig. Daraus lässt sich für jede Betriebsgröße das richtige Konzept zusammenstellen. Ideen rund um das Thema Frühstück bietet übrigens auch die INTERGASTRA, die vom 6. bis 10. Februar 2010 in Stuttgart stattfindet.

»Bio« schon am Morgen

Und auch Ihr Fachmagazin gastronomie & hotellerie beleuchtet immer wieder neue Aspekte, die dabei helfen können, das Frühstücksangebot noch attraktiver zu gestalten – bei höchster Effizienz und maximaler Gewinnspanne. Das Gebot der Vielfalt gilt für viele Produkte auf dem Buffet, vor allem für das Herzstück: die Backwaren. Das Morgenbrötchen sollte nicht nur kross sein und frisch duften, es darf auch gerne aus der »Bio-Ecke« kommen. Was übrigens nicht nur Weißbrot betrifft.

Geschichte & Geschichten

Entdeckungen sind nicht selten Zufall. Wer hätte gedacht, dass ein über Nacht eingetrockneter Getreidebrei im Jahr 1894 das Frühstücksverhalten der Welt revolutioniert?

Wellness im ausgehenden 19. Jahrhundert bedeutete im von den Brüdern Kellogg geleiteten Sanatorium in Battle Creek: vegetarische, fettarme Ernährung, ohne Kaffee, Tee, Alkohol, und Nikotin – dafür viel Bewegung an frischer Luft. Anstatt der üblichen gebratenen Eier, Speck, Wurst und Kuchen wurde zum Frühstück ein geschmacksneutrales Brot serviert. Kein Vergnügen.

Die Kellogg-Brüder suchten nach Alternativen, möglichst aus Getreide. Der Zufall kam ihnen zu Hilfe.

Eines Nachts blieb gekochter Weizen übrig und trocknete ein. Am nächsten Morgen hatten die beiden die Idee, die Weizenmasse durch Rollen zu drehen. Das Ergebnis waren Flocken, die getrocknet und geröstet leicht und knusprig schmeckten. Alle Gäste waren begeistert. Sie verlangten jeden Morgen nach »Granose«, den ersten Cerealien der Welt.

Was mit einem Zufall begann, wurde zum Grundstein für einen Weiterfolg: KELLOGG'S CORN FLAKES.

Seit 1882 macht das Düsseldorfer Unternehmen TEEKANNE Tee und hat sich in diesen mehr als 125 Jahren zu den wichtigsten Anbietern auf dem deutschen Markt entwickelt. Heute ist es Marktführer im Bereich Tee (Quelle: AC Nielsen 2008), der stets mit neuen Geschmacksvarianten und Teemischungen wichtige Impulse gibt. Wussten Sie, dass Teeproben mit mehr als 60 verschiedenen Methoden analysiert werden? Damit führt man im eigenen, hochmodernen Labor jährlich rund 18 000 Untersuchungen durch! Geschulte Teataster achten darauf, dass der Rohstoff den hohen Ansprüchen entspricht. Beim Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie gelten oft eigene Regeln. Als Gastro-Partner bietet TEEKANNE der Branche zahlreiche Hilfestellungen, beispielsweise eine Schulungs-CD für Servicekräfte sowie eine Checkliste und vielfältige Präsentationshilfen fürs Teebuffet.

Angebot willkommen

Sehr erfolgreich praktiziert dies die Lindner Hotels AG, wie eine Information der INTERGASTRA hervorhebt. Als erste Hotelgruppe hat man ein Bio-Frühstück für alle Häuser in Deutschland eingeführt. Ob Bio-Brötchen, Bio-Milch, Bio-Käse, -Butter und -Joghurt, Konfitüre oder Bio-Cerealien – den Gästen stehen diese Alternativen in breiter Front zur Verfügung. Zahlreiche Produzenten entsprechen diesem Trend und liefern ihre Produkte in entsprechender Qualität und verschiedenen Convenience-Graden.

Weitere Trends sind zum Beispiel Minis und Backwaren, die wie selbst hergestellt, also handwerklich produziert aussehen. Lesen Sie dazu aber auch unseren Beitrag ab Seite 44 in diesem Heft!

Genuss ohne Reue

Mit zunehmender Verbreitung von Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes, Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien ist die Frage der Bekömmlichkeit angebotener Leckereien entscheidend auch bereits am Frühstückstisch. Und so kann der weitsichtige Hotelier allergieverträgliche Backwaren (gluten- und laktosefrei) bei unterschiedlichen Herstellern ordern.



Tee zum Frühstück wird immer beliebter.

Tee auf dem Vormarsch

Zum Frühstück wird nicht nur der klassische Kaffee in vielfältigen Variationen getrunken. Zunehmend rückt Tee in den Fokus. Profis achten darauf, dass dabei Vielfalt, Qualität, Präsentation und Zubehör stimmen. 10 Sorten, so empfehlen Experten, wären ideal – je nach Anspruch und Möglichkeiten lose und/oder im Teebeutel. Gefragt sind Schwarz-, Grün- und Kräutertees, Teemischungen sowie aromatisierte Spezialitäten.

Um sich von der manchmal lieblos gepflegten Beutelkultur abzusetzen, bilden einige Hotels, wie zum Beispiel das Romantikhotel Hof zur Linde in Münster-Handorf, Mitarbeiter bereits zum Teamster fort. Diese können dann die Wünsche von Teeliebhabern kompetent bedienen. Das liegt voll im Trend!

Weitere Informationen im Internet über www.gastronomie-hotellerie.com, Klick auf BEST-BREAKFAST.

