

Potenziale erschließen

Die erste Mahlzeit sollte etwa ein Viertel des täglichen Energie- und Nährstoffbedarfs decken. Je nach Alter und Geschlecht sind das zwischen 400 und 700 Kilokalorien.



Ein ausgewogenes Frühstück ist gut für die Gesundheit, steigert Leistungsfähigkeit sowie Wohlbefinden und lässt uns Menschen bestens gelaunt den Tag beginnen – das dürfte auch Gastro-Profis überzeugen.

Lasst Zahlen sprechen

Und noch ein weiteres Argument soll hier »ins Feld« geführt werden. Nehmen wir einmal folgende Situation an:

Sie betreiben ein kleines Hotel. Ihr Haus verfügt über 35 Zimmer mit 68 Betten. Die Auslastung beträgt circa 60 Prozent. Somit nächtigen jährlich 15 140 zahlende Gäste bei Ihnen. Für die Übernachtung berechnen Sie pro Person € 64,-. Darin eingeschlossen ist das Frühstück, für das Sie € 9,- ansetzen. Nach Adam Riese heißt das: Sie realisieren allein durch das Frühstück einen Umsatz von € 136 261,-!

Wenn das kein Grund ist, sich mit dem Thema intensiv zu beschäftigen und über Angebot, Service, Organisation, Preise und Gewinn genauer nachzudenken.

Die morgendliche Mahlzeit ist nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht wichtig, sondern lässt auch die Kasse klingeln. Kein Wunder, dass das Thema in der Branche einen hohen Stellenwert genießt.

Auch gastronomie & hotellerie behandelt es in regelmäßigen Abständen und beleuchtet dabei die unterschiedlichsten Gesichtspunkte: in Fachbeiträgen, Umfragen, Seminaren, auf Messen ...

Viele Leser werden sich an die Aktionsfläche »Frühstück & Brunch« auf der hogatec 2008 erinnern. Dort zeigten wir – gemeinsam mit Partnern aus der Industrie – auf 700 m², wie ein optimales Frühstücks-Buffer aussehen und funktionieren kann. Übrigens: Fortsetzung folgt!

Mit dem BEST-BREAKFAST-Gütesiegel, initiiert von Kellogg's und TEEKANNE, können Sie Ihr Frühstück zum Markenzeichen machen.

Das Angebot optimieren

Die Buffet-Lösung hat sich in deutschen Hotels und in vielen Restaurants durchgesetzt. In Kombination mit Frontcooking-Stationen, an denen Eierspeisen, Waffeln, frische Säfte und mehr vor den Augen der Gäste produziert werden, sowie dem Servieren von Kaffee findet sie in den meisten Häusern Anklang.

Kein Wunder, denn ein Frühstücksbuffet bietet Vorzeile:

- ! optische Wirkung regt zum Verzehr an,
- ! Verweildauer der Gäste sinkt auf etwa 40 Prozent,
- ! Personalaufwand reduziert sich sowohl in der Küche als auch im Service,
- ! das Angebot lässt sich sehr variabel zusammenstellen.

Im Rahmen der Frühstücks-Offensive, die unser Fachmagazin als Medienpartner begleitet, beleuchten wir zusammengefasst die wichtigsten Aspekte zum Thema.

Gästewünsche im Blick

Wer seine Leistungen optimieren und den Wünschen der Gäste anpassen möchte, muss deren Bedürfnisse kennen. Dazu gibt es zahlreiche Untersuchungen. Die Ergebnisse

So gefällt's den Gästen

Quelle: Archiv/Kellogg's

Darauf sollten Sie achten!

Helle, freundliche Raumgestaltung und Buffetausstattung.

Einen einfachen Zugang zum Buffet sicherstellen.

Weniger ist mehr – Platten, Teller und Schüsseln lieber häufiger auffüllen.

Produkte sinnvoll gruppieren, die zusammengehören (Jogurt, Milch, Cerealien, Müsli, Körner, Trockenfrüchte und Säfte). Eventuell »Angebotsinseln« schaffen.

Neue oder nicht alltägliche Produkte bereitstellen, auf Qualität achten.

Frisches Obst anbieten, es ist auf dem Buffet ein attraktiver Hingucker.

Kaffee frisch gebrüht aus dem Automaten servieren oder in Selbstbedienung offerieren. Kaffeespezialitäten werden immer beliebter.

Platten und Schüsseln abdecken beziehungsweise geeignete Lösungen einsetzen (Niesschutz).

Frühstück für Frühaufsteher – eventuell auch als Take-away-Lösung – anbieten.

Das sollten Sie unterbinden!

Direkt und forsch nach der Zimmernummer fragen.

Unübersichtliche Anordnung, zu kleines, schlecht strukturiertes Buffet.

Gefüllte Thermoskannen mit Teewasser oder Kaffee eindecken.

Plastik-Tischmülleimer auf den Tischen.

Langsamer Service beim neuen Eindecken benutzter Tische. Das gilt auch, wenn diese nicht mehr benötigt werden.

Zu wenig Teller, Gläser, Besteck am Buffet. Fehlende oder eine ungenügende Anzahl an Löffeln und Vorlegern an den Platten.

Dosenfrüchte auf das Buffet stellen.

Hart gekochte Eier (kalt oder warm) anbieten.

Minderwertige, nur süß schmeckende Marmelade.



Sie sind von Ihrem Frühstücks-Angebot überzeugt? Dann bewerben Sie sich doch um das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel! Über www.gastronomie-hotellerie.com mit einem Klick zu erreichen.

sind meist ähnlich und lassen Schlussfolgerungen für die eigene Arbeit zu, nicht nur bezüglich des Frühstücksbuffets.

Vor der Buchung eines bestimmten Hotels unternehmen die potenziellen Gäste unterschiedliche Überlegungen – je nach Dauer, Anlass und Ziel des Aufenthaltes. Von Bedeutung sind unter anderem Standort, Verkehrsanbindung, Größe, Komfort im Zimmer, Badausstattung, zusätzliche Leistungen (Filme, Getränke, Internet, W-Lan), stimmiges Ambiente, freundlicher Services sowie der Preis.

Frühstück im Fokus

Da viele Hotelgäste nach der morgendlichen Mahlzeit das Haus verlassen, kommt dieser eine besondere Rolle zu. Das Frühstück bleibt in Erinnerung, ist quasi eine Visitenkarte. Man nimmt sich sogar mehr Zeit als zu Hause und will genießen. Gleichzeitig steigen die Erwartungen. So ist die Qualität des Buffets extrem wichtig. Der »Frühstücker« will etwas Neues schmecken und ausprobieren. Gesundheit und Diät sind eher zweitrangig. Entsprechende Angebote sollten aber auf keinen Fall fehlen. Unter der Überschrift »Wellness und Fitness« kann man zum Beispiel Säfte, Molkereiprodukte, Obst, Cerealien oder Wohlfühltees präsentieren.

Wussten Sie eigentlich, dass ...

... Frühstück von Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts vorwiegend aus Kaffee, Tee, Kakao, Weißbrot, Butter, diverserem Gebäck, Konfitüren und Honig bestand? ... es in der Geschichte schon immer zwei Formen des Frühmahls gab: das frühe, ab 7.00 Uhr, und eine Variante, die sich mit dem Mittagessen vermischte – zeitlich und auch vom Angebot her?

... schon unter der Reichskanzlerschaft von Fürst Otto von Bismarck das »Parlaments-Frühstück« im Mode kam? Es bestand aus einem kalten Buffet, an dem sich die Gäste selbst bedienten und danach an einer gedeckten Tafel Platz nahmen. Nur Bier wurde serviert.

