

Potenziale erschließen

In vielen Hotels legt man bereits viel Wert auf eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken am Morgen. Ob Bio-Genießer, Fitness-Fans oder Schlemmerer – für jeden sollte ein gutes Frühstücksbuffet etwas bieten.



Leider sind Hotels und Pensionen bei der Preisgestaltung oft auch nicht »zimperlich«. Mit bis zu € 30,- kann die morgendliche Mahlzeit da schon zu Buche schlagen. Das kann heute zum Problem werden. Die unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze für Übernachtung und Food & Beverage haben dazu geführt, dass das Hotelfrühstück separat ausgewiesen werden muss. Gäste entscheiden jetzt viel kritischer und bewusster, ob sie im Hotel ihren Morgenkaffee trinken oder in den Backshop gegenüber gehen! Clevere Hoteliers sorgen mit Angebot, Service und Preisgestaltung dafür, dass der Gast nicht nein sagen kann, wenn's ums Frühstück geht.

Gäste verführen

Verschiedene Umfragen haben ergeben, dass das Frühstück in Deutschland immer mehr aus der Mode kommt: In der Generation bis 30 Jahre verzichten immerhin schon fast 50 Prozent auf die erste Mahlzeit – im privaten Bereich jedenfalls.

In der Hotellerie allerdings hat das Frühstück unterdessen an Stellenwert gewonnen. Denn selbst die größten Morgenmuffel ändern ihre Einstellung, wenn sie auf Reisen sind. Dem sollten – ja müssen die Hotels Rechnung tragen! Die Auswahl am Buffet ist eine praktische Lösung, um möglichst viele Geschmäcker zu treffen.

Auch beim morgendlichen Kaffee oder Tee ist zunehmend Vielfalt gewünscht: Latte macchiato oder Cappuccino gehören immer öfter zum Angebot. Daneben sollten Schwarz- und Grüntees sowie Früchte- und Kräutertees nicht fehlen.

Eine Vielfalt an frischen Backwaren – möglichst warm, knusprig und verführerisch duftend, kann den Gang zum Bäcker nebenan vielleicht abwenden.

Während früher das Frühstück meist im Zimmerpreis inkludiert war, muss der Hotelier jetzt um seine morgendlichen Gäste kämpfen.



Wichtig für die Sterne

Natürlich hat das Frühstücksangebot deutscher Hotels unmittelbare Auswirkungen auf die Sterne-Klassifizierung.

Einsternhäuser müssen mindestens ein »erweitertes Frühstücksangebot« anbieten. Es besteht zum Beispiel aus einem Heißgetränk, Fruchtsaft, einer Auswahl an Brot und Brötchen, Butter, Marmelade, Wurst, Käse und Müsli. Im Zwei- bis Fünfsternebereich ist dagegen schon ein Buffet Pflicht.

Nicht nachlassen

Doch das Angebot allein macht noch kein gutes Frühstücksgeschäft aus. Jüngste Erlebnisse in unterschiedlichen Hotels – auch der gehobenen Kategorie – haben gezeigt, dass es noch Potenziale zu erschließen gibt.

Hier einige Tipps:

- das Angebot sollte vielfältig sein und die unterschiedlichen Geschmäcker und Bedürfnisse befriedigen (Bio, Allergiker, Fitnessgäste, Kinder ...).
- Verwenden Sie gegebenenfalls kleine Platten, um dies zu gewährleisten.
- Sorgen Sie dafür, dass kein »Leerlauf« entsteht, leere und fast leere Platten und Schüsseln unbedingt austauschen.

- Setzen Sie geeignetes Vorlegebesteck ein (mit Löffel und Gabel lässt sich Hartkäse nur schwer scheiden!).
- Kennzeichnen/benennen Sie Ihre Speisen (insbesondere Ei, Würstchen und Co. in Rechauds) eindeutig, damit nicht jeder Gast den Deckel lüften muss. Die Speisen werden dadurch nur zu schnell kalt. Auch sonst erleichtern Schilder die Auswahl.
- Platzieren Sie alle Speisen so, dass der Gast sie problemlos erreichen kann.
- Überprüfen Sie, ob am Buffet ausreichend »Hardware« bereitsteht. Das betrifft Teller, Brotkörbchen, Tassen, Gläser, Ablageschalen und Ähnliches.

Fazit: Mehr zum Thema Frühstücksbuffet finden Sie unter www.best-breakfast.de. Werden auch Sie Mitglied in der Best-Breakfast-Gütesiegel-Hotelfamilie. ●

