

Potenziale erschließen

Das Frühstück rückt bei Gästen mehr und mehr in den Mittelpunkt des Interesses. Erfolgreiche Hoteliers und Wirte nutzen diesen Trend und entwickeln ausgefeilte Konzepte.



Gern nehmen die Profis dabei auch Unterstützung an, zum Beispiel von der »Frühstücksinitiative«.

Manchmal ist guter Rat teuer, nicht aber wenn es um neue Ideen rund um die morgendliche Mahlzeit geht. Denn mit dem Gütesiegel Best Breakfast bieten KELLOGG'S Foodservice und KERRYGOLD Catering komplette Konzepte an, die sowohl Gastronomen und Hoteliers als auch ihre Tischgäste begeistern. Unterstützt werden sie unter anderem durch die Frilich GmbH, die moderne Präsentations- und Spendersysteme fürs Buffet offeriert.

**Patricia Kief,
Marketing Managerin
bei IDB Deutschland:**

**„Die Qualität des Frühstücks
sagt viel über den verbleibenden Eindruck
des Hotels aus.**

**Es ist ein wichtiges Instrument,
Gäste zu begeistern und zu binden.**

**Deshalb engagieren wir uns,
einen Standard für das »Best Breakfast«
zu etablieren, mit dem der Hotelier
werben kann und der Gast weiß,
was ihn erwartet.“**

Angebote mit Mehrwert

Als weltweite Nr. 1 bei den Frühstückscerealien liegt KELLOGG'S Foodservice das Thema natürlich besonders am Herzen. Und so beschäftigen sich die Profis seit einiger Zeit besonders intensiv mit dem Problem. Heute liefern sie jede Menge Anregungen und entwickelten Orientierungs- sowie Qualitätsstandards für ein optimales Frühstücksangebot. Bei der Planung und Realisierung stimmiger Buffets steht man mit Rat und Tat, sowie innovativen Produkten und moderner Technik zu Seite.



Das 3-Sterne-Hotel Auszeit in Düsseldorf, Partner of Sorat Hotels, hat sich bereits das Best-Breakfast-Gütesiegel »verdient«. Vielfalt ist in diesem Haus Programm, auch bei den Cerealien.

Appetit machen

Je nach Hoteltyp und Ausrichtung sind Menschen aus aller Herren Länder zu Gast. Und die haben nicht nur unterschiedliche Bedürfnisse was Zimmer, Bäder und Dienstleistungen betrifft. Auch bei den Mahlzeiten »driften« die Erwartungen häufig auseinander. Um Gästen verschiedener Nationalitäten und Kulturen gerecht zu werden, eignet sich ein ausgewogenes, vielfältiges Frühstücksangebot in Form eines Buffets.

Im deutschsprachigen Europa (BRD, Österreich, Schweiz) besteht das Frühstück üblicherweise aus einem heißen Getränk (Kaffee, Tee, Milch oder Kakao) sowie aus Backwaren (vornehmlich Brot, Brötchen und/oder Toastbrot) mit verschiedenen Belägen und Aufstrichen (Butter und/oder Margarine, Wurst, Käse, Feinkostsalate, Marmelade, Honig, Quark, Nuss-Nougat-Creme), Saft, Eiern in unterschiedlichen Zubereitungsvarianten, Cerealien, Müsli, Getreide, Joghurt oder Obst. Wer zudem Würstchen, kleine Bouletten, gebratenen Speck, Fisch (sauer, geräuchert, als

Salat), Pancakes und eine Suppe anbietet, kann fast alle Begehrlichkeiten seiner Gäste befriedigen.

Weitere wichtige Punkte sind eine Auswahl an Bio-Produkten sowie Offerten für Allergiker, zum Beispiel laktosefreie Erzeugnisse auf Sojabasis. Last but not least sind regional typische Speisen eine Bereicherung für jedes Buffet.

**Lassen Sie sich unter
www.best-breakfast.de registrieren
und kommen auch Sie
in den Genuss der Top-Infos;
Checklisten für das Servicepersonal
und Ideen zur Gästebindung
inklusive.**

