

# Potenziale erschließen

Begeistert Ihr Frühstücksangebot die Gäste? Verlassen sie Ihr Haus rundum zufrieden und empfehlen es weiter? Ist das der Fall, sollten Sie dieses positive Image noch stärker nach außen tragen!



**B**ewerben Sie sich als Best-Breakfast-Gastgeber und schaffen Sie sich mit dem neuen Gütesiegel klare Wettbewerbsvorteile. Können Sie auf solche Erfolge noch nicht verweisen, sollten Sie sich überlegen, was zu verbessern wäre – und handeln.

Mehr denn je ist heute das Frühstück ein wichtiger Imagefaktor. Ja es kann sogar zum Gästemagnet werden, wenn das Angebot stimmt und sich von dem der Mitbewerber unterscheidet. Dabei kommt es natürlich ganz wesentlich darauf an, gute Leistungen nach Außen auch gut zu kommunizieren.

Dem Thema Frühstück mehr Aufmerksamkeit zu widmen, haben sich KELLOGG'S Foodservice und Kerrygold Catering (unterstützt von RAK Porzellan) auf die Fahnen geschrieben und das Best-Breakfast-Gütesiegel entwickelt – als neue Orientierungshilfe und für die Festlegung zeitgemäßer Qualitäts-Standards.

## Keine »Eintagsfliege«

Dabei nehmen die Kompetenz-Partner ihre selbst gestellte Aufgabe sehr ernst. Ausdruck dafür ist zum Beispiel die Frühstücks-Buffer-Checkliste, die jeder Bewerber aus dem Gastgewerbe ausfüllt. Sie ist so detailliert und inhaltsreich, dass sie eine genaue Beurteilung der Ist-Situation gewährleistet und sogar Denkanstöße für konkrete Veränderungen geben kann. Die Initiative Best-Breakfast-Gütesiegel ist eine langfristige Angelegenheit, keine »Eintagsfliege«.

Die Komplette Checkliste finden Sie unter [www.best-breakfast.de](http://www.best-breakfast.de). Nutzen auch Sie die Vorteile dieser Aktion! ●



## Frühstücks-Buffer-Checkliste

Auszüge

### Ambiente: Dekoration

- Stehen Kerzen auf den Tischen?
- Stehen frische Blumen auf den Tischen?
- Steht eine Schale mit frischem Obst auf oder am Buffet?
- Nutzen Sie Stoffservietten?

### Buffetgestaltung: Besteck/Geschirr

- Werden Ihre Speisen HACCP-gerecht angeboten?
- Setzen Sie einheitliches Porzellan ein?
- Haben Sie Reservebesteck am oder auf dem Buffet platziert?
- Setzen Sie einheitliches Besteck ein?
- Sind die Tische bereits eingedeckt?
- Stehen genügend große Gläser in der Nähe der kalten Getränke? (>/= 0,2 Liter)
- Haben Sie eine Salz- und eine Pfeffermühle auf dem Buffet stehen?
- Stehen genügend Teller dem Gast zur Verfügung?
- Wird das Vorlegebesteck regelmäßig kontrolliert?

### Service: Zimmer

- Bieten Sie einen Zimmerservice an?
- Liegt eine Frühstückskarte im Zimmer aus?
- Haben Sie eine Ausschilderung zum Frühstücksraum?
- Haben Sie Tee und Kaffee zum selbst zubereiten auf den Zimmern?

### Service: Buffet

- Wie viele Servicekräfte stehen dem Gast zur Seite? (100 Prozent Auslastung)
- Wie viele Fremdsprachen sprechen Ihre Servicekräfte?
- Tragen Ihre Servicekräfte eine Uniform (Berufskleidung)?
- Wie oft werden Ihre Servicekräfte geschult? (Anzahl pro Jahr)
- Beschäftigen Sie Fachkräfte?
- Bieten Sie Ihren Gästen eine Tageszeitung an?
- Bieten Sie eine Tagesempfehlung an?
- Das Frühstücksbuffet wird nach der Frühstückszeit entsprechend gereinigt?
- Alle Speisen und Getränke werden nach dem Frühstück vom Buffet entfernt?
- Werden die Tische nach Bedarf sofort abgeräumt?
- Kommuniziert Ihr Servicepersonal mit den Gästen?

### Sortiment: Getränke

- Wie viele Säfte bieten Sie an? Dispenser  Flasche
- Wie viele Fruchtsaftgetränke bieten Sie an? Dispenser  Flasche
- Wie viele Fruchtnektare bieten Sie an? Dispenser  Flasche
- Bieten Sie Gemüsesäfte? (Flasche)
- Wie viele Sorten Wasser bieten Sie an? (Flasche)
- Bieten Sie Sekt und/oder Champagner an? (Flasche)
- Wie viele Sorten Milch bieten Sie an? (Dispenser)
- Wird die Milch auf dem Buffet gekühlt? (Karaffe)
- Wie viele Sorten Tee bieten Sie an? Beutel  Lose
- Wie viele Sorten Früchtetee bieten Sie an? Beutel  Lose
- Wie viele Sorten Kräutertee bieten Sie an? Beutel  Lose
- Wie viele Sorten Kaffee/Kaffeesspezialitäten bieten Sie an?
- Bieten Sie Kakao beziehungsweise Trinkschokolade an?