

Potenziale erschließen

Es gibt wohl kaum einen Gast, der das Hotelfrühstück nicht mit kritischem Blick beäugt. Die Entscheidung, gegebenenfalls zum Bäcker um die Ecke zu gehen, steht und fällt mit Angebot, Qualität und Service.



Aber was wird erwartet? Wie sollte mein Angebot »gestrickt« sein? Woran erkenne ich beste Qualität? Worauf müssen ich und meine Servicemitarbeiter achten, damit die Gäste im Haus frühstücken?

Fragen, die nicht immer leicht zu beantworten sind. Da hilft die Initiative BEST BREAKFAST – das einzigartige Gütesiegel für Frühstücksbuffets. Teilnehmer erhalten ein Servicepaket, das auch Tipps zu einheitlichen Qualitätsmaßstäben, Orientierungshilfen und Standards enthält und damit bereits viele Fragen beantwortet.

Hoteliers können sich um das Siegel bewerben (www.bestbreakfast.de).

Tisch und Bett getrennt

Es ist nun schon über zwei Jahre her, dass im Hotel Tisch und Bett getrennt wurden – jedenfalls was die Mehrwertsteuer betrifft. Die Reduzierung des Steuersatzes für die Übernachtungsleistung auf sieben Prozent hat nicht nur erhebliche Diskussionen in allen Bevölkerungsschichten ausgelöst, sondern die Hoteliers auch vor eine schwierige Aufgabe gestellt: Übernachtung (sieben Prozent) zusätzlich Frühstück (19 Prozent) heißt seit dem 1. Januar 2010 die Preisangabe. Seit dem wird vielen Gästen der Frühstückspreis erst so richtig bewusst: € 15,- und mehr sind nämlich keine Seltenheit.

Gäste begeistern

Da machen aber viele Gäste nicht mehr mit! Sie verzichten lieber auf das Frühstück im Hotel und versorgen sich anderswo. Das ergab eine Umfrage des Reiseportals Holidaycheck.de unter seinen Usern zu der Frage, wie viel sie für das Hotel-Frühstück extra bezahlen würden. 1 528 User voteten mit.

Profi-Stimmen

Quelle: best-breakfast.de

Andreas R. Graf, Best Western Crown Hotel, Mönchengladbach:
„BEST BREAKFAST trägt mit dazu bei, dass wir klare Vorteile gegenüber denen haben, die bei der Initiative nicht dabei sind.“

Fritz Gegner, Hotel Kitzinger Hof, Kitzingen:
„Man gewinnt einen anderen Blick für das Buffet und beschäftigt sich mehr damit. Immer wieder etwas anderes zu bieten, ist wichtig. Auch sind Überraschungen gut, zum Beispiel ein Gläschen Sekt am Sonntag.“

Jonny Sauerwein, Landhotel Alt-Jocketa, Pöhl:
„Der Aufwand, ein den BEST-BREAKFAST-Kriterien entsprechendes Frühstück anzubieten, ist nicht so groß wie man vielleicht meint. Das Gütesiegel schützt meines Erachtens dagegen, betriebsblind zu werden, was das Frühstück angeht. Wie bei allen Dingen rund um das Qualitätsmanagement macht es Sinn, sich mit der Sache an sich auseinanderzusetzen.“

Gisela Burghard, Hotel am Sonnenhang, Kassel:
„Wir beschäftigen uns viel mehr mit dem Frühstück, weil wir gemerkt haben, dass sich der Einsatz lohnt. Wir haben das Buffet erweitert und vergrößert, variieren öfter, auch mit warmen Speisen. Manchmal haben wir bis zu neun verschiedene hausgemachte Marmeladen im Angebot – das kommt extrem gut an.“

Für 49,4 Prozent der Teilnehmer liegt die »Schmerzgrenze« bei einem Preis von € 10,-. 28 Prozent der Befragten ist allerdings auch dies noch zu viel. Immerhin: Fast jeder Vierte ist bereit, mehr Geld in ein ausgiebiges Frühstück mit duftendem Kaffee/Tee, knusprigen Brötchen, Cerealien-Vielfalt, Saft, Wurst, Eier und Co. zu investieren. 16,1 Prozent der Befragten ist dies bis zu € 15,- wert. Weitere 3,3 Prozent würden bis zu € 20,- und ebenfalls um die drei Prozent würden sogar über € 20,- auf den Tisch des Hauses legen. (Quelle: Holidaycheck.de)
Offerieren Sie ein so tolles Frühstück, dass Ihre Gäste einfach nicht »nein« sagen können!

Was ist BEST BREAKFAST?

Mit der Auszeichnung können Hoteliers durch einen objektiven Standard auf ihre hohen Qualitätsansprüche verweisen und Gästen eine wichtige Entscheidungshilfe bei der Auswahl ihrer Unterkunft bieten. Dabei profitieren sie von der Verwendung des Gütesiegels für die eigene Werbung und können sich gegenüber Wettbewerbern profilieren. Regelmäßig informiert ein Newsletter rund um das Thema Frühstück, zudem gibt es Checklisten und professionelles Schulungsmaterial für das Servicepersonal. Teilnehmer können zudem spezielle Produktangebote der BEST-BREAKFAST-Förderer in Anspruch nehmen. ●

