

Potenziale erschließen

Seit über 360 Tagen ist die TIPTOP-Hotelkooperation BEST-BREAKFAST-Gastgeber. Über 30 Hotels haben sich zu diesem Verbund vorwiegend inhabergeführte Familienunternehmen, die mittelständisch aufgestellt sind, zusammengeschlossen.



Jochen Eder,

Hotel Burgblick, Thallichtenberg:

„Ich hatte von dem Konzept im Magazin gelesen und fand es sehr interessant. Die Initialzündung kam dann aber durch das BEST-BREAKFAST-Schild und das Frühstück, das ich bei Herrn Junker im Hotel National in Düsseldorf sah. Noch auf dem Heimweg habe ich neues Mobiliar fürs Buffet gekauft. Man muss es tun, nicht nur reden.“

Das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel ist eine der Voraussetzungen, um den kooperations-eigenen Award »Qualitätsgastgeber« zu erhalten. Wir fragten bei Hotelchefs und -verantwortlichen nach. Einhelliges Ergebnis vorab: Die Bewertungen des Frühstücks durch die Gäste sind jetzt durchweg positiv. Lesen Sie auch gastronomie & hotellerie 12/2011, Seite 17.



Im Hotel National, im Zentrum Düsseldorfs, hat sich die Beteiligung an der BEST-BREAKFAST-Initiative bewährt.



Was war die Erwartungshaltung der beteiligten TIPTOP-Häuser und wurde sie erfüllt?

Jochen Eder, Hotel Burgblick, Thallichtenberg:

„Best Breakfast ist ein Qualitätssiegel und wird von den Gästen auch so verstanden.“



Walter Junker, Hotel National, Düsseldorf:

„Die beteiligten Häuser der TIPTOP- Kooperation haben sich unsere Erfahrungen angehört und auch teilweise vor Ort angesehen. Als »Düsseldorfer Modell« sorgte es für viel Gesprächsstoff, und natürlich haben die Hoteliers in ihren Einrichtungen den gleichen Erfolg erwartet. Trotzdem, als Vorstand der TIPTOP-Kooperation legen wir viel Wert darauf, dass jedes Haus sein eigenes, individuelles Buffet zusammenstellt – je nach Region, Größe, Platzangebot und Gästestruktur. Übrigens: Das Siegel wird bei allen Hotels offensiv genutzt – als Aufsteller auf dem Buffet oder auf der Internetseite.“



Halis Günes, Hotel Burgschmiet, Nürnberg:

„Wir nutzen die Vorgaben, um einen besseren Blick für unser Angebot zu bekommen. Normen sind wichtig und hilfreich.“



Jonny Sauerwein, Landhotel Alt-Jocketa, Pöhl:

„Besonders erfreulich ist für uns, dass wir eigentlich gar nicht erleben, dass einem Gast etwas fehlt. Das Buffet zeigt uns Trends auf: Vorher wurden Müsli und Honig kaum gegessen. Nun steigt der Verbrauch stetig auf Grund der außergewöhnlichen Sorten und der Honigspender. Mittlerweile haben wir drei Honigsorten im Angebot, wo vorher nicht mal eine angenommen wurde.“



Gisela Burghard, Hotel am Sonnenhang, Kassel:

„Die Gäste sind begeistert und melden das auch in den Bewertungen. Einige bringen sogar Besuch mit zum Frühstück! Wir als Hotelleitung machen den Frühstücksservice immer selbst, weil es uns mittlerweile richtig viel Spaß macht, kein 0815-Frühstück anzubieten, sondern Vielfalt, die immer größer wird.“

Mehr Erfahrungen im nächsten Heft.

Wird fortgesetzt. ●