

# Potenziale erschließen

Veränderte Essgewohnheiten führen in Hotels & Restaurants auch dazu, dass dem Frühstück eine immer größere Rolle zukommt. Die bundesweite Initiative Best Breakfast nimmt sich diesem Thema an.



**E**ntscheider in Gastronomie und Hotellerie haben es längst erkannt: Lösungen für das Frühstücksangebot sind gefragt denn je. Dabei geht es sowohl um Ideen und Vorschläge zum Speisen- und Getränkeangebot als auch um die technisch-organisatorische Seite: Einkauf, Logistik, Service, Personal ... Best Breakfast liefert neben eindeutigen Profilierungsmöglichkeiten zeitgemäße Qualitätsstandards als Orientierungshilfe.

## Stets frische Ideen

Und so setzt sich das Best-Breakfast-Kompetenzteam auch aus Vertretern unterschiedlichster Bereiche zusammen. Initiator ist KELLOGG (Deutschland) GmbH, weltweit Nr. 1 und gleichzeitig Synonym für knusprige Frühstückscerealien. Zudem offeriert das Unternehmen maßgeschneiderte Profillösungen und eine große Auswahl hochwertiger Buffet- und Präsentationshilfen für alle Einsatzbereiche und Anforderungen.

Zweiter Haupt-Partner im Team ist Kerrygold Catering. Der Profibereich für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher der IDB

Deutschland GmbH ist mit seiner starken Marke Kerrygold bereits auf unzähligen Buffets zuhause. Jährlich über 35 000 Tonnen Butter, Käse und Sahne werden in Deutschland verkauft.

Ebenfalls mit im Boot: RAK-Porzellan mit Lösungskonzepten für individuelle Ansprüche. Die Produktpalette ist für viele Arten von Gastronomiekonzepten geeignet.

Dass das Thema Frühstück von großem Interesse ist und bleibt, zeigt auch die enorme Besucherfrequenz auf unserer Sonderfläche »Frühstück & Brunch« anlässlich der hogatec 2010 in Düsseldorf. Dort konnten sich Gastronomen und Hoteliers zahlreiche Anregungen für pfiffige und abwechslungsreiche Buffetlösungen im eigenen Haus holen.

Natürlich bestand es auch die Möglichkeit, sich über die Best-Breakfast-Initiative umfassend zu informieren und sich direkt vor Ort registrieren zu lassen (Foto unten).

## Engagierte Praktiker

Volle Zustimmung erhält das Konzept zum Beispiel von Geschäftsführer und Hotelier des mehrfach ausgezeichneten Best Western Crown Hotels in Mönchengladbach. Mit dem Best-Breakfast-Premium-Vertrag profitieren Andreas R. Graf und sein Team in vielfacher Hinsicht. Von Beginn an unterstützte der Praktiker die Initiative.

Andreas R. Graf: „Das Frühstück ist eine der wichtigsten Mahlzeiten, die wir unseren Gästen kredenzen. Und Best Breakfast ist für mich die Gelegenheit, hier Vorteile zu nutzen,



FOTO: KERRYGOLD

um auf einem sehr umkämpften Markt meine Position zu halten und auszubauen. Wir wissen ja auch, dass Gäste, vom eigenen Erzählen her, nicht immer so zu überzeugen sind, als wenn starke Partner dahinter stehen. In einem Verbund wie Best Breakfast kann dem Gast ganz klar die Sicherheit gegeben werden, dass er sich für das richtige Frühstücksbuffet entschieden hat.“

## Vorteile liegen auf der Hand

Zudem sieht der Hotelchef ganz klare Vorteile für Best-Breakfast-Gastgeber:

„Zum einen kann ich mich mit Kollegen zum gleichen Thema austauschen und zum anderen – und das ist eine alte Weisheit: »Das Auge isst mit«. Heißt – die Partner helfen mir, das Frühstücksbuffet auch optisch so anzubieten, dass es eine Augenweide ist und dass wir hier in der optischen Qualität Quantensprünge machen, was uns natürlich in der Vermarktung eine große Unterstützung ist.“

**Tipp:** Ab sofort gibt es den Best-Breakfast-Newsletter. Mehrmals jährlich versorgt er mit frischen Ideen, tollen Angeboten, informativen Neuigkeiten und allerlei Wissenswertem die Teilnehmer. Profitieren auch Sie von diesem Know-how und registrieren Sie sich unter [www.best-breakfast.de](http://www.best-breakfast.de).



FOTO: HEINTSCHHEL

