



Das Frühstücksbüffet:

Das Frühstücksbüffet bietet dem Gast eine möglichst große Vielfalt an Speisen und Getränken, sowie einen raschen Service. Wird das Frühstück als Büffet angeboten, erstellt das Servicepersonal das Grundgedeck und übernimmt den Service der warmen Getränke und das Abräumen. Der Gast bedient sich am Büffet nach seinen Bedürfnissen. Sofern es keine Front-Cooking-Station gibt, werden warme Eierspeisen beim Servicepersonal bestellt. Umfang und Angebot eines Frühstücksbüffets richtet sich nach der Art und Größe eines Betriebes. Alle Gerichte und Speisen müssen gut lesbar gekennzeichnet sein, um dem Gast eine gezielte Auswahl zu ermöglichen. Vor allem besondere Produkte, wie z. B. laktosefreie Milch oder glutenfreies Brot, müssen als solches für den Gast erkennbar sein.

1. Regeln zum Aufbau eines Büffets:

- Dekoration: _____

- Laufrichtung der Gäste: _____

- Geschirr: _____

- Anordnung der Speisen: _____

- Sauberkeit und Ordnung: _____

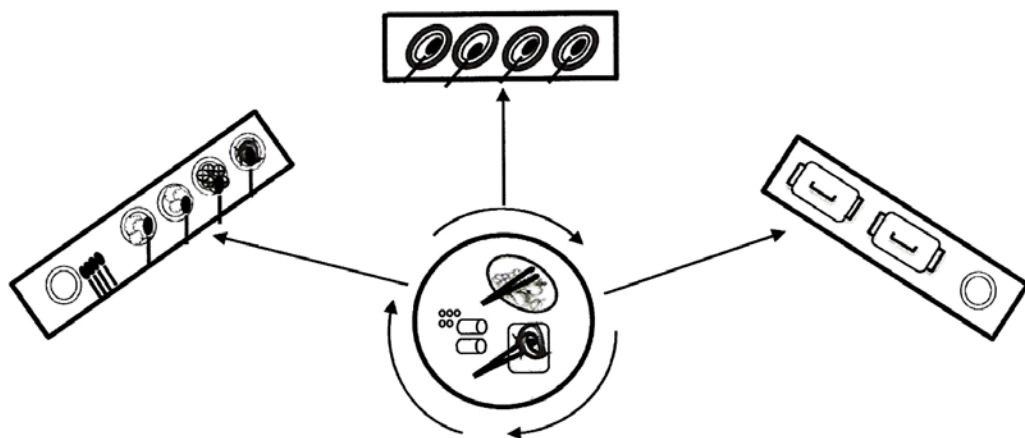
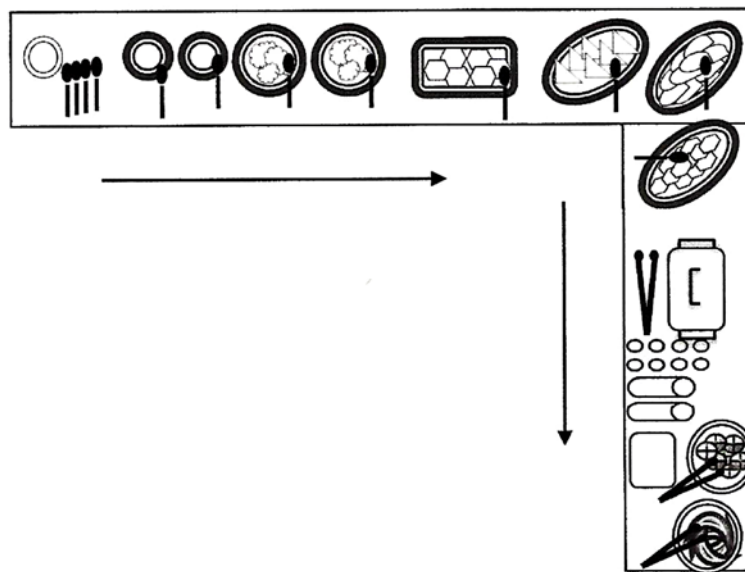
- Vorlegebesteck: _____

2. Büffetarten:

Onlinebüffet: Der Gast wird an einer Theke entlang geführt. Die Speisen sind linear nach der Verzehrfolge angeordnet, so dass eine „first-come, first-served“-Situation entsteht. Unter Umständen kann es zu Stauungen kommen.

Freelinebüffet: Es gibt zwei oder mehrere identische Theken/Inseln um den Gästeandrang zu verteilen.

Free-flow-Büffet: Das Angebot wird nach Produktgruppen aufgeteilt und angeordnet. Angeregt durch die Vielfalt der Gerichte/Produkte wählt der Gast sein Frühstück wie bei einem Gang über den Markt aus. Er kann gezielt die verschiedenen Stationen auswählen und muss sich nicht in einer Schlange einreihen. Werden die Produkte nach Themen gruppiert oder das Büffet beidseitig zugänglich gemacht, kann der Gästeandrang am Büffet gut verteilt werden.



3. Betriebliche Besonderheiten von Frühstückbüffet oder À-la-carte-Frühstück:


Beim **À la carte-Frühstück** wählt und bestellt der Gast von der Karte und stellt so seine Speisenfolge zusammen. Die gewünschten Gerichte werden für ihn zubereitet, und vom Servicepersonal am Tisch eingestellt.

Beim **Frühstücksbüffet** werden die meisten Komponenten vorbereitet und dem Gast in einem bestimmten Zeitfenster zur Auswahl bereitgestellt. Je nach Art des Hauses werden manche Gerichte/Speisen (z. B. gepresste Obstsäfte, Eierspeisen) frisch für den Gast zubereitet.

Das **Angebot** der Frühstückskomponenten kann offene oder abgepackte Produkte enthalten. In der Praxis ist meist eine Mischform üblich.

Offenes Angebot	Verpacktes Angebot
• Butter und Margarine:	• Butter und Margarine:
• Marmelade, Nougataufstrich und Honig:	• Marmelade, Nougataufstrich und Honig:
• Brot:	• Brot:
• Milch und Kaffeesahne:	• Milch und Kaffeesahne:
• Zucker und Süßstoff:	• Zucker und Süßstoff:
• Joghurt und Quarkzubereitungen:	• Joghurt und Quarkzubereitungen:
• Frisches Obst, Obstsalat und Kompott:	• Kompott:
• Cerealien und Trockenfrüchte:	• Cerealien und Trockenfrüchte:
• Wurst, Fleischwaren und Fisch:	• Wurst und Fleischwaren:
• Käse:	• Käse:
• Warme Gerichte:	

4. Bewertung der verschiedenen Angebotsformen:

