



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:

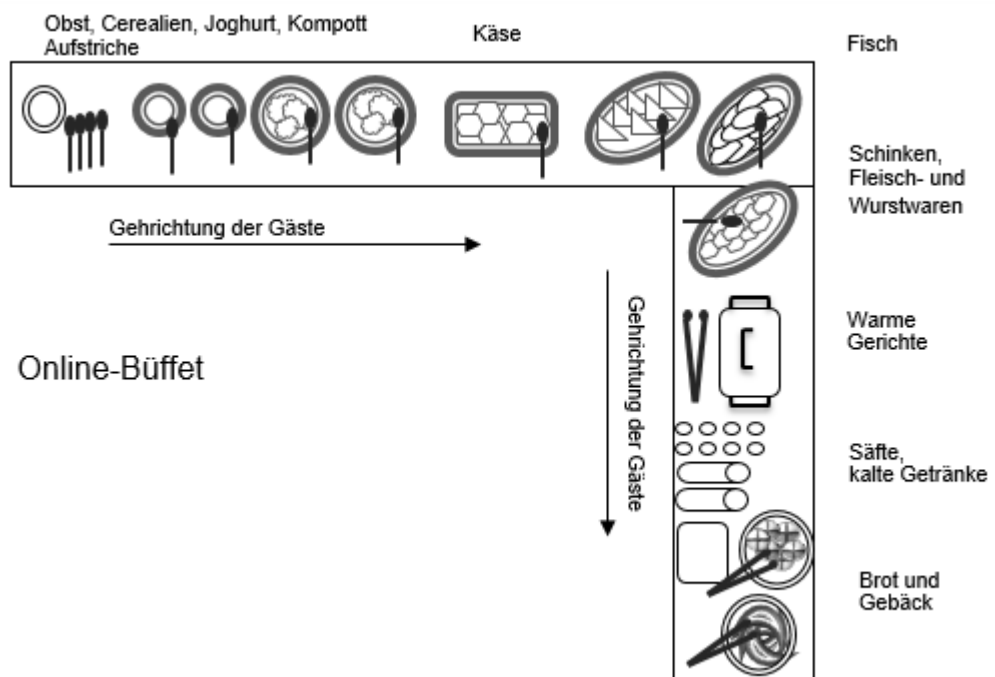
- Dekoration:
Hygienevorschriften beachten – z. B. keine Blumentöpfe mit Erde usw.
Speisen frei zugänglich, keine Behinderung durch Deko
Speisen durch den Aufbau von mehreren Ebenen dekorativ anordnen
Jahreszeit und Anlass beachten
- Laufrichtung der Gäste:
Speisen müssen frei zugänglich sein
Keine Behinderung durch Mobiliar
Wege/Fluchtwege freihalten
Stolpergefahren durch Kabel usw. vermeiden
- Geschirr:
Teller am Büffetbeginn aufstellen, weiteres Geschirr und Besteck dort wo es benötigt wird
- Anordnung der Speisen:
Speisen nach fachlichen Richtlinien anordnen (Verzehrfolge)
Farbliche Abwechslung beim Anordnen der Speisen
Gast muss die Speisen gut erreichen und sich bedienen können.
- Sauberkeit und Ordnung:
Leere Platten schnell entfernen und durch neue ersetzen. Eventuell Speisen neu arrangieren – es soll kein „Resteindruck“ entstehen.
Speisen abdecken und Haltezeiten (warm/kalt) beachten.
- Vorlegebesteck:
Genügend passende Vorleger für Platten und Schüsseln, bei Bedarf erneuern

2. Büffetarten:

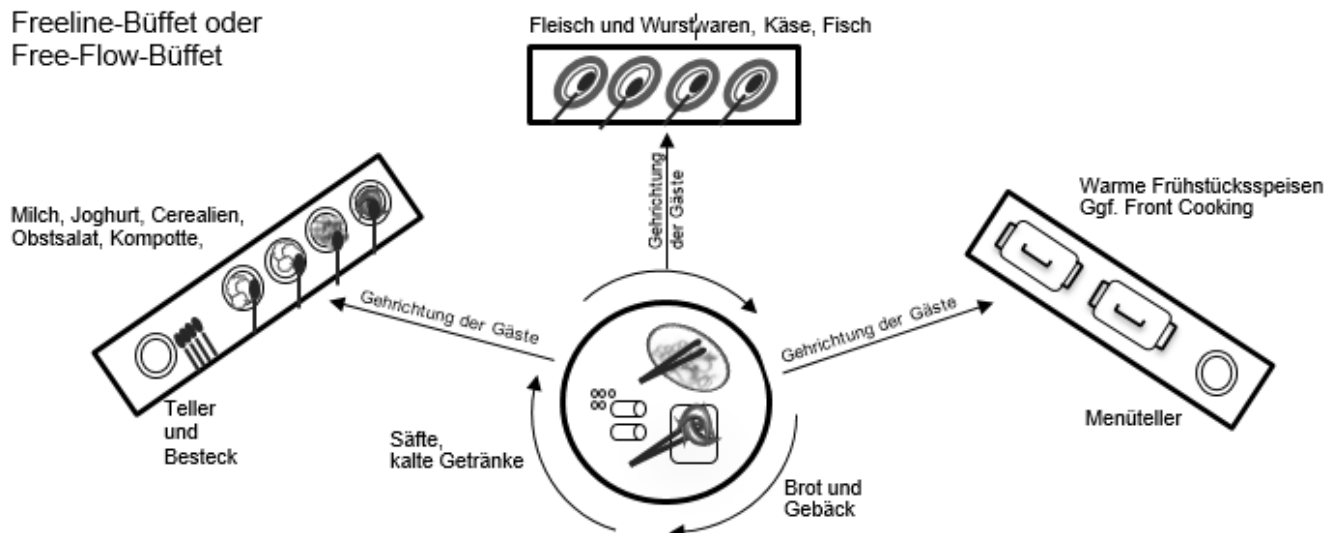
Onlinebüffet: Der Gast wird an einer Theke entlang geführt. Die Speisen sind linear nach der Verzehrfolge angeordnet, so dass eine „first-come, first-served“ Situation entsteht. Unter Umständen kann es zu Stauungen kommen.

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.

**Freelinebüffet oder Free-Flow-Büffet**

Freeline-Büffet oder
Free-Flow-Büffet



3. Betriebliche Besonderheiten von Frühstücksbüffet 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
<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Margarine: in Scheiben oder Rollen auf Dessertteller (evtl. gekühlt) mit Buttermesser und Dessertgabel 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Margarine: Einzelportion 25 g
<ul style="list-style-type: none"> • Marmelade, Nougataufstrich und Honig: in Marmeladenschüsseln oder Tiegeln mit Deckeln und Kaffeelöffel, Honig evtl. im Spender, Glasschälchen oder Waffel-Cups zum Portionieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Marmelade, Nougataufstrich und Honig: Einzelportion 25 g
<ul style="list-style-type: none"> • Brot (Weißbrot, Schwarzbrot) und frisches Gebäck (z. B. Brötchen, Brioche, Croissant) im Brotkorb in einer Serviette eingeschlagen/abgedeckt, Gebäckzange ggf. Brotmesser 	<ul style="list-style-type: none"> • Brot: Dauergebäck, Vollkorn- und Knäckebrot, Portionspackung 20 – 50 g
<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Kaffeesahne: im Krug bzw. Kännchen 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Kaffeesahne: Einzelportion 7,5 g
<ul style="list-style-type: none"> • Zucker und Süßstoff: in Zuckerschale mit Zange oder Löffel, Zuckerstreuer bzw. Süßstoffspender 	<ul style="list-style-type: none"> • Zucker und Süßstoff: Einzelportion 3 g bzw. 2 Stück
<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt und Quarkzubereitungen: in Glas oder Porzellanschalen mit Löffel 	<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt und Quarkzubereitungen: Becher ca. 150 g
<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Obst, Obstsalat und Kompott: Obstkorb bzw. Glasschalen mit Löffel und ggf. Obstmesser 	<ul style="list-style-type: none"> • Kompott: Becher oder Tetrapack 150 g
<ul style="list-style-type: none"> • Cerealien und Trockenfrüchte: in Glasschalen bzw. Müslibar 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerealien und Trockenfrüchte: Einzelportion im Karton bzw. Becher
<ul style="list-style-type: none"> • Wurst, Fleischwaren und Fisch: auf Platten mit Gabel ggf. Stay-Cool-Platten 	<ul style="list-style-type: none"> • Wurst und Fleischwaren: als Pastete in Dosen ca. 50 g
<ul style="list-style-type: none"> • Käse: in Scheiben oder am Stück auf Platten, ggf. Käseglocke, Gabel und Käsemesser 	<ul style="list-style-type: none"> • Käse: in der Regel Streichkäse oder Käseaufschnitt im Vakuumpack ca. 50 g
<ul style="list-style-type: none"> • Warme Gerichte: Eierspeisen, Wurst, Gemüse usw. auf Warmplatten bzw. Chafingdish 	

4. Bewertung der verschiedenen Angebotsformen:

