



Das Frühstücksbüffet

Das Frühstück, als erste Mahlzeit des Tages, hat für viele Gäste für den weiteren Tagesverlauf eine große Bedeutung. Da die Gäste morgens oft wenig Zeit und so auch wenig Geduld haben, ist ein schneller und aufmerksamer Service sehr wichtig. Gegenüber dem à la carte-Frühstück hat das Frühstücksbüffet große Vorteile, da sich der Gast von den fertigen Speisen selbst bedienen kann. Alle Speisen und Gerichte 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.

Um einen reibungslosen Ablauf eines Büffets zu gewährleisten, müssen einige Regeln beachtet werden.

1. Regeln zum Aufbau eines Büffets:

- Dekoration:

Hygienevorschriften beachten – z. B. _____

Genügend Platz – z. B. _____

Mehrere Ebenen – z. B. _____

Jahreszeit und Anlass beachten – z. B. _____

- Laufrichtung der Gäste:

Speisen müssen leicht zugänglich sein – z. B. _____

Keine Behinderung durch Mobiliar – z. B. _____

Wege/Fluchtwege freihalten – z. B. _____

Stolpergefahren vermeiden – z. B. _____

- Geschirr:

Teller _____, weiteres Geschirr und Besteck dort wo es gebraucht wird.

- Anordnung der Speisen:

Speisen nach fachlichen Richtlinien anordnen – z. B. _____

Farbliche Abwechslung – z. B. _____

Gast muss die Speisen gut erreichen und sich bedienen können.

- Sauberkeit und Ordnung:

Keine Reste oder leere Platten – deshalb _____

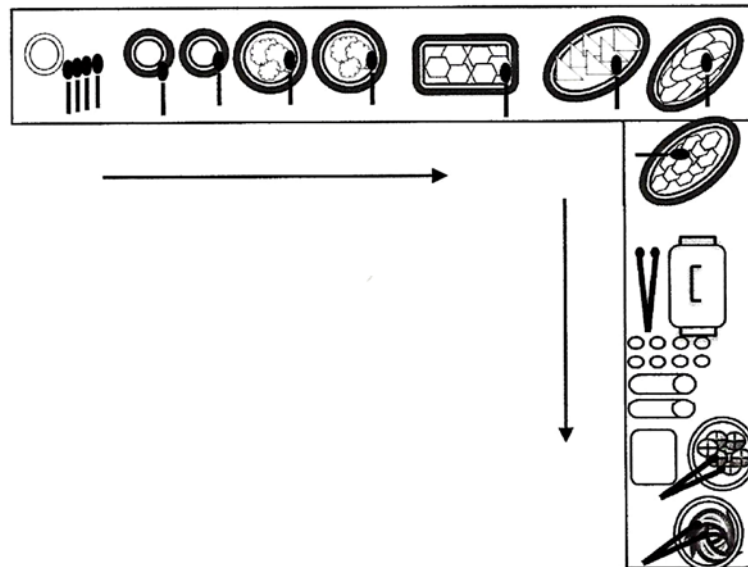
Speisen sollen frisch und appetitlich aussehen – deshalb _____

- Vorlegebesteck:

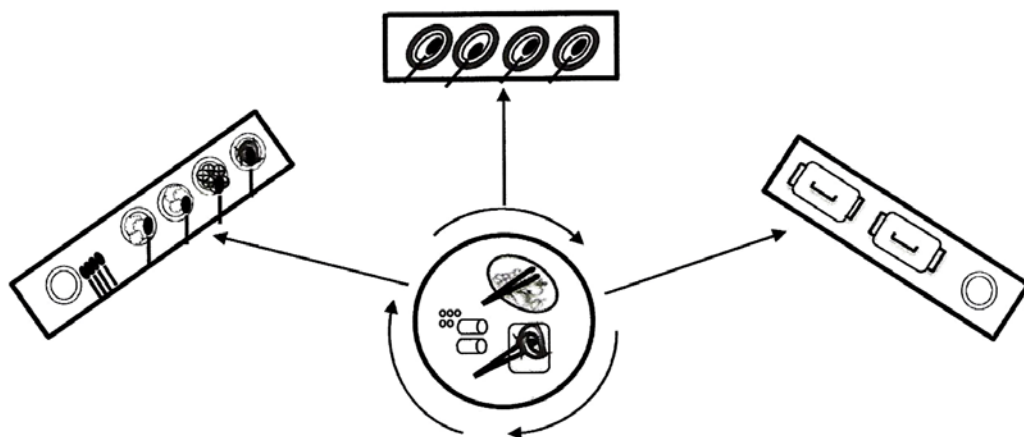
Genügend passende Vorleger für Platten und Schüsseln – _____

2. Büffetarten:**Onlinebüffet (Zeilenbüffet):**

Der Gast wird an einer langen Theke entlang geführt. Das Büffet kann auch die Form eines L haben. Die Speisen sind in einer Linie aufgebaut, so dass der Gast sich zuerst bedienen kann, der als erstes kommt. Alle nachfolgenden Gäste reihen sich in der Schlange ein und müssen warten, bis der Erste seine Auswahl getroffen hat – dadurch können Wartezeiten entstehen.

**Inseln/Stationen – Free-flow-Service:**

Werden die Produkte nach Themen gruppiert oder das Büffet beidseitig zugänglich gemacht, kann der Gästeandrang am Büffet gut verteilt werden. Der Gast kann sich an verschiedenen, unabhängigen Stationen bedienen. Angeregt durch die Vielfalt der Gerichte/Produkte wählt der Gast sein Frühstück wie bei einem Gang über den Markt aus.





3. Betriebliche Besonderheiten von Frühstückbuffet 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 **Frühstücksbuffet** 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.

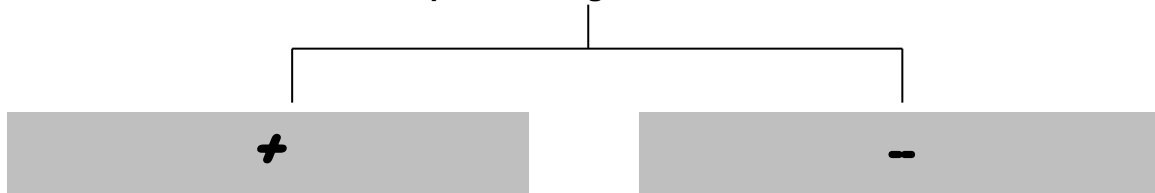
Das **Angebot** der Frühstückskomponenten kann offene oder abgepackte Produkte enthalten. In der Praxis ist meist eine Mischform üblich.

Offenes Angebot	Verpacktes Angebot
<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Margarine: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Butter und Margarine: Einzelportion 25 g
<ul style="list-style-type: none"> • Marmelade, Nougataufstrich und Honig: _____ _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Marmelade, Nougataufstrich und Honig: Einzelportion 25 g
<ul style="list-style-type: none"> • Brot: _____ _____ _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Brot: Dauergebäck, Vollkorn- und Knäckebrot, Portionspackung 20 – 50 g
<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Kaffeesahne: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Kaffeesahne: Einzelportion 7,5 g
<ul style="list-style-type: none"> • Zucker und Süßstoff: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Zucker und Süßstoff: Einzelportion 3 g bzw. 2 Stück
<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt und Quarkzubereitungen: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Joghurt und Quarkzubereitungen: Becher ca. 150 g
<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Obst, Obstsalat und Kompott: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Kompott: Becher oder Tetrapack 150 g
<ul style="list-style-type: none"> • Cerealien und Trockenfrüchte: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerealien und Trockenfrüchte: Einzelportion im Karton bzw. Becher
<ul style="list-style-type: none"> • Wurst, Fleischwaren und Fisch: _____ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • Wurst und Fleischwaren: als Pastete in Dosen ca. 50 g
<ul style="list-style-type: none"> • Käse: _____ _____ 	<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: _____ _____ 	

4. Bewertung der verschiedenen Angebotsformen:



Verpacktes Angebot



- Hygiene _____

- Wiederverwendung _____

- Geschirr und Besteck _____

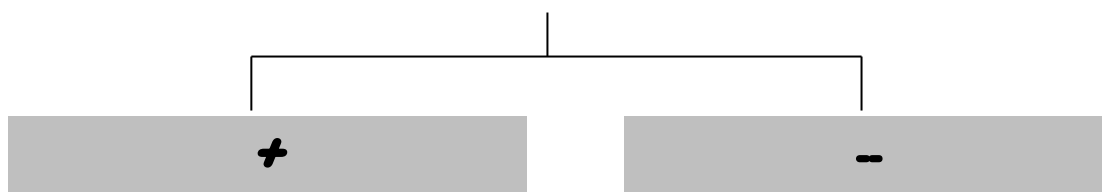
- Vorratshaltung _____

- Einkauf _____

- Verpackungsmaterial _____

- Abservieren _____

Frühstücksbüffet



- Weniger Servicepersonal _____

- Entlastung der Küche _____

- Kundenzufriedenheit _____

- Mehr Arbeit an der Spülstation _____

- Mehr Vorbereitungsarbeit _____

