

### 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.

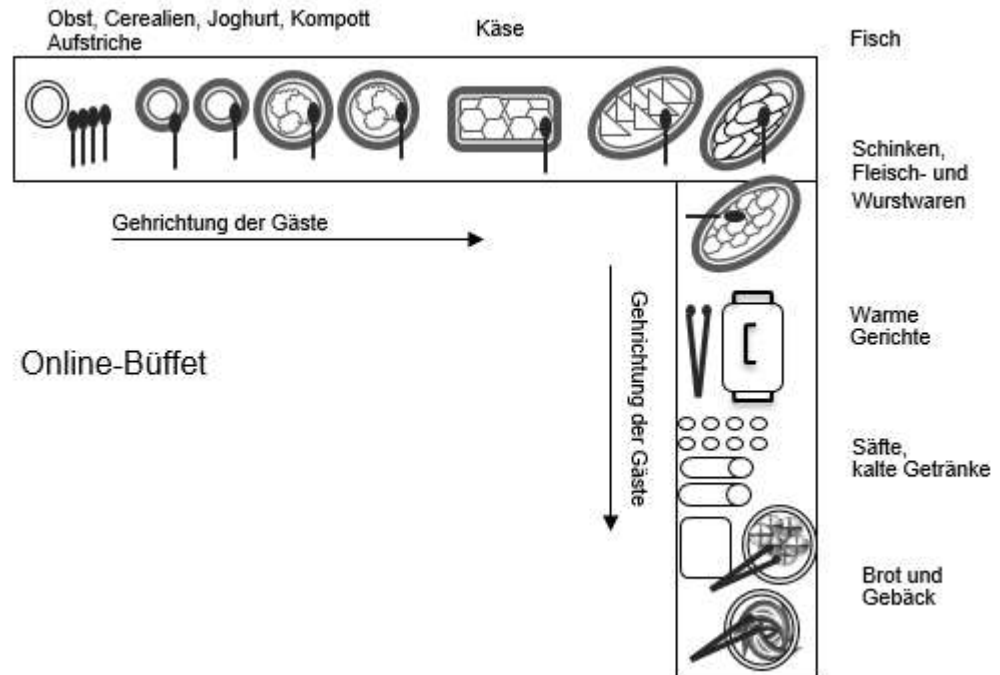
#### 1. Regeln zum Aufbau eines Buffets:

- Dekoration:
  - Hygienevorschriften beachten – z. B. **keine Blumentöpfe mit Erde.**
  - Genügend Platz – z. B. **keine Behinderung durch Deko, Speisen frei zugänglich.**
  - Mehrere Ebenen – z. B. **besondere Gerichte durch Erhöhungen in den Mittelpunkt setzen.**
  - Jahreszeit und Anlass beachten – z. B. **Frühling, Herbst, Weihnachten, Ostern, usw.**
- Laufrichtung der Gäste:
  - Speisen müssen leicht zugänglich sein – z. B. **Gerichte nicht zu dicht platzieren.**
  - Keine Behinderung durch Mobiliar – z. B. **möglichst frei im Raum, Gastische nicht zu dicht stellen.**
  - Wege/Fluchtwege freihalten – z. B. **leichter Zugang für Personal.**
  - Stolpergefahren vermeiden – z. B. **keine Kabel oder sonstige lose hängende Teile.**
- Geschirr:
  - Teller **am Büffetbeginn aufstellen**, weiteres Geschirr und Besteck dort wo es gebraucht wird.
- Anordnung der Speisen:
  - Speisen nach fachlichen Richtlinien anordnen – z. B. **Verzehrfolge.**
  - Farbliche Abwechslung – z. B. **Kontraste der Speisen dekorativ nutzen.**
  - Gast muss die Speisen gut erreichen und sich bedienen können.
- Sauberkeit und Ordnung:
  - Keine Reste oder leere Platten – deshalb **Platten schnell ersetzen bzw. neu arrangieren.**
  - Speisen sollen frisch und appetitlich aussehen – deshalb **Speisen abdecken und Haltezeiten beachten**
- Vorlegebesteck:
  - Genügend passende Vorleger für Platten und Schüsseln – **evtl. erneuern, falls sie verschmutzt sind.**

2. Büffetarten:

Onlinebüffet (Zeilenbüffet):

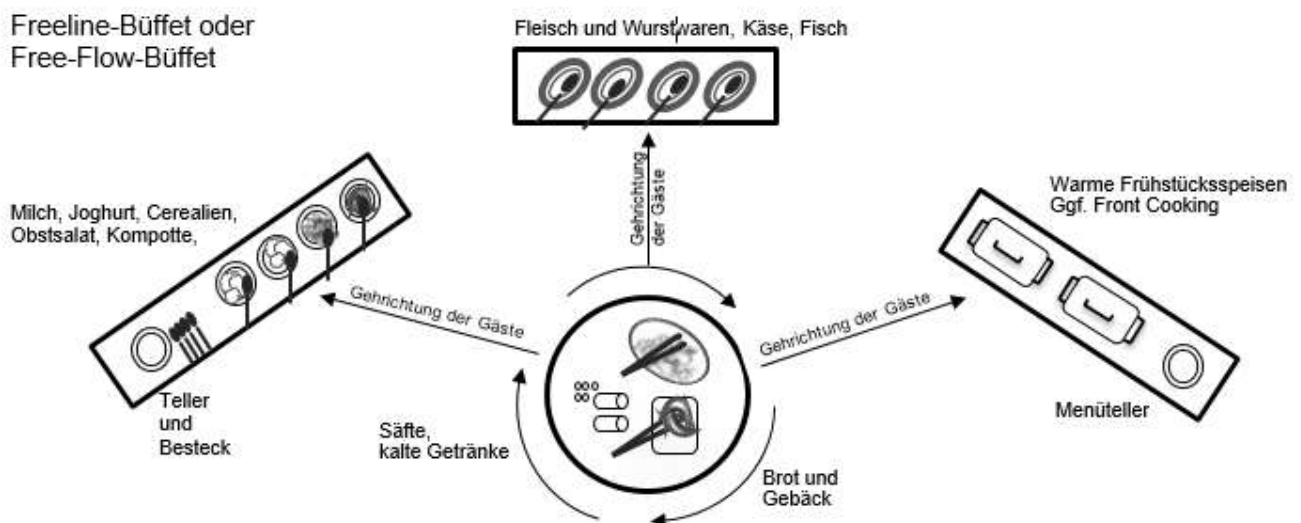
Der Gast wird an einer langen Theke entlang geführt. Das Büffet kann auch die Form eines L haben. Die Speisen sind in einer Linie aufgebaut, so dass der Gast sich zuerst bedienen kann, der als erstes kommt. Alle nachfolgenden Gäste reihen sich in der Schlange ein und müssen warten, bis der Erste seine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

**Freeline-Büffet oder Free-Flow-Büffet**





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

4. Bewertung der verschiedenen Angebotsformen:

