

Bei All you can eat können Gäste auch abseits der klassischen Hotel-Frühstücksbuffets ohne Limit essen. Und schon länger beschranken sich diese Angebote nicht mehr auf zweit-

haffe Asiaten zur Mittagszeit.

Über 80 Sushi zu zweit ...
Das All-you-can-eat-Angebot spricht natürlich eher jüngere Leute an, die dabei zuhause können, ohne sich nachher vor Wunsch zubereitet.

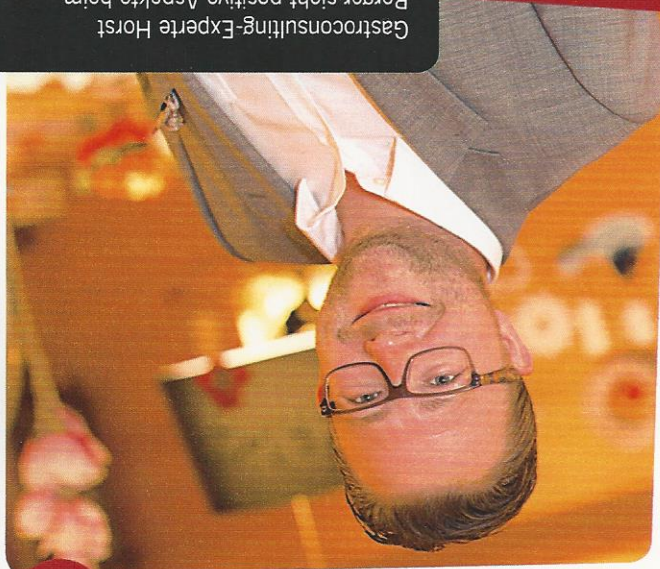
Teppanyaki- oder Kaiseki-Menü kommen, so Pucher. Organisiert wird das Sushi-Essen teils in Buffetform und teils frisch gemacht. So werden die Maki etwa (weil aufwendiger zu produzieren) in der Küche vorgefertigt und dann als Buffet präsentiert. Die Nigiri dagegen werden bei einem eigenen Stand frisch vor dem Gast je nach Wunsch zubereitet.

Das Angebot wird jedenfalls

gut angenommen, beim Brunch bekommt man ohne Reservierung ohnehin keinen Platz und beim After-

Unbeschwert schlemmen – All you can eat!

Gastroconsulting-Experte Horst Berger sieht positive Aspekte beim All-you-can-eat-Konzept, wenn man ein paar wichtige Regeln beachtet.



der Rechnung fürchten zu müssen, aber oft kommen auch Familien – vor allem zum Wochenendbrunch. Ob man entsprechend alleine damit Geld verdient? »Für uns ist es schon auch eine Marketingmaßnahme. Manchmal bleibt ein kleiner Gewinn über, à la longue werden wir wohl parti aussteigen. Das hängt auch immer von den Gästen ab. Einmal hatten wir zwei junge Herren hier, die sich offenkundig gegenständig gepusht haben. Die haben zusammen über 80 Sushi geschafft. An dem Abend haben wir wohl Stand frisch vor dem Gast je nach Wunsch zubereitet.

Seit einigen Jahren spritzen Brunches und All-you-can-eat-Bufferets öfter und weiter aus den kulinarischen Böden. Viele Gastromomen stellen sich die Frage, ob solche Verpflegungskonzepte auch für ihren Lokaltyp Sinn machen.

Keine Frage, hohe Lohnkosten führen zu einem Abbau der Servicequalität und hier liegt auch der Vorteil solcher Konzepte. Mit weniger Servicepersonal können relativ viele Gäste abgefertigt werden – was jedoch nicht immer auf die Küche zutrifft. Hier sollte man nach Lokaltypen unterscheiden.

Entlastung von Küche und Service

Die günstigere Variante findet man in Form von All-you-can-eat-Bufferets. Bei diesen Konzepten werden sowohl Küche als auch Service entlastet. Es werden täglich die gleichen oder ähnliche Speisen angeboten. Durch die Regelmäßigkeit und gleichbleibende Auslastung kann man sich kalkulatorisch und auch vom Personalaufwand darauf einstellen. Wie knapp die Kalkulation hier ist, zeigt, dass einige

Lokale bereits Stratzuschläge von 2 Euro für Essensreste auf dem Teller verlangen. Grundsätzlich sollten diese Konzepte nur mit Vollaustattung (oder als Zusatzverkauf) betrieben werden, da sonst keine Frische am Buffet und kein kostendeckender Gesamturnsatz erreicht wird.

Lokalen mit kleinen Küchen z. B. Cafés ist eine All-you-can-eat-Bufferetvariante mit ein bis zwei Mittagsgeschichten durchaus zu empfehlen. Dabei werden Küche und Service enorm entlastet und trotzdem gute Mittagsumsätze erzielt. Mit der Tellergröße lässt sich auch die Menge gut steuern.

Für beide Varianten gilt, möglichst nach dem Geschmack der Gäste zu kochen. Schwund und Reste können die ohnehin knappe Kalkulation rasch kippen lassen.

Mag. Horst Berger
www.bergerconsult.at