

»Der Gast möchte verwöhnt werden«

Dass das Frühstück nicht nur ernährungswissenschaftlich, sondern auch geschäftstechnisch die wichtigste Mahlzeit des Tages sein kann, weiß auch Gastro-Consulter Horst Berger.

»Morgenstund hat Gold im Mund« bedeutet sinngemäß, dass man mit dem frühen Aufstehen am Morgen mehr erreichen kann. Für die Gastronomie heißt es, dass der ungebrochene Frühstückstrend mittlerweile eine bedeutende Einnahmequelle geworden ist. In Gastronomie und Hotellerie etwa ist immer stärker ein Genuss-Frühstück gefragt, das Gemütlichkeit, Kommunikation und Lifestyle in den Vordergrund rückt. Dabei spielt die Uhrzeit keine Rolle, dieses Frühstück genießt man am Wochenende oder am freien Tag, irgendwann zwischen 10 und 15 Uhr. Das Angebot ist mittlerweile so vielfältig wie die Frühstücksgäste selbst. Toast und Frühstücksei führen dabei eher ein Schattendasein. Es geht um unterschiedliche Geschmacksnoten, exotische Zutaten und Lifestyle. Aber immer mit dem Hintergedanken, Kraft und Energie für den Tag zu tanken. Dabei sind Frühstücksbowls mit Obst, Gemüse, Salat und Chiasamen stark im Kommen. Aber auch Frühstückspasta, Frühstückspizza (im Stil eines Flammkuchens) oder orientalische Einflüsse mit Hummus und Fladenbrot.



Der österreichische Consultant Horst Berger sieht in einem kreativen Frühstücksangebot eine enorme wirtschaftliche Chance für Gastronomen und Hoteliers.

Gutscheine als beliebtes Geschenk

Beim Genuss-Frühstück spielt aber auch die Präsentation eine Rolle. Der Gast möchte verwöhnt werden. Die Speisen werden mit einem »Wow-Effekt« serviert – wie z. B. auf hohen Etageren. Kalkulatorisch sollte das »besondere« Frühstück aber gut durchdacht sein. Exotische Zutaten haben oft einen hohen Wareneinsatz und die hohe Servicequalität in Kombination mit zig kleinen Tellern, Schüsseln, Löffeln erfordert intensiven Mitarbeitereinsatz. Dennoch kann dieser Trend zur Imageverbesserung eines Betriebs beitragen. Nicht zuletzt sind Frühstücks-Gutscheine ein beliebtes Geschenk und somit eine gute Einnahmequelle. www.bergerconsult.at

Hö
un
sp
die

Schä
neue
die a
in de
glute
unser
im Sc
Break

FRÜ