

Potenziale erschließen

Der Stellenwert des Frühstücks in der Hotellerie aber auch in der Gastronomie nimmt stetig zu. Dabei geht es den Gästen um Vielfalt, Frische, Qualität und Genuss. Aber auch Wellness-Aspekte spielen zunehmend eine Rolle.



Was aber macht die morgendliche Mahlzeit für den Unternehmer im Gastgewerbe so interessant? Zuerst einmal »der gute Ruf«. Immerhin nimmt der Gast die (hoffentlich) positive Erinnerung an knusprige Brötchen, gesunde Cerealien, frisches Obst, große Auswahl an Wurst, Käse und Co. sowie leckere Kaffee- oder Teespezialitäten mit auf seinen Weg in den Tag.

Untersuchungen belegen immer wieder: Frühstücksqualität zählt zu den wichtigsten Imagefaktoren für professionelle Gastgeber. Doch wie definiert sich Frühstücksqualität, was möchten die Gäste, welche Lösungsansätze sind für ein Unternehmen praktikabel und wie kann sich der Hotelier aufmerksamkeitsstark bei potenziellen Kunden in Szene setzen?

Um hierbei Hilfestellung zu leisten, starteten KELLOGG'S und TEEKANNE im vergangenen Jahr zur INTERNORGA die BEST-BREAKFAST-Initiative, redaktionell begleitet von gastronomie & hotellerie.

Ziel ist es, neue Lösungswege aufzuzeigen, qualifizierte Häuser mit dem extra dafür entwickelten BEST-BREAKFAST-Gütesiegel auszuzeichnen, für deren Bekanntheit zu sorgen und durch produktübergreifende Unterstützung die Qualitätsstandards noch weiter zu erhöhen.

Vorteile überwiegen

Gestartet wurde die Aktion mit einer Profi-Umfrage. Unter allen Teilnehmern wählt eine Jury Gastgeber aus, die dem festgelegten Standard entsprechen.

Sie sollen zukünftig das BEST-BREAKFAST-Gütesiegel tragen dürfen. Außerdem profitieren sie von einer ganzheitlichen Buffetberatung, Preisvorteilen bei Servicehilfen, Insiderinformationen, Schulungen, zusätzlicher Werbung und vielem mehr.

Den Fragebogen und weitere Informationen finden Sie unter www.bestbreakfast.de. Häuser, die sich nicht qualifizieren, erhalten Vorschläge, was verbessert werden sollte.



Gunter Philip Vittali, KELLOGG'S FOODSERVICE



Hans Heiner Kamp, TEEKANNE

Selbstkontrolle macht Sinn

Grundsätzlich ist ein solches Gütesiegel bestens geeignet, auf die erreichte Qualität aufmerksam zu machen. Die dazu vorab erforderliche Eigenanalyse eignet sich hervorragend, um das eigene Angebot kritisch zu überprüfen und gegebenenfalls erforderliche Korrekturen gezielt vorzunehmen. Hierbei hilft übrigens auch die Online-Beratung. Sie berücksichtigt alle Bausteine eines guten Frühstücks-Buffets, und bietet die Möglichkeit, ganzheitliche Lösungen mit geringem Aufwand aber hohem Nutzen durchzuspielen.

Die goldenen Teeregeln

Jörg Sakulowski, Chef-Teetaster bei der TEEKANNE GmbH & Co. KG: „Erst durch die richtige Zubereitung wird Teetrinken zum Genuss! Echte Kenner befolgen daher die fünf goldenen Regeln.“

- 1 Verwenden Sie nur Markenprodukte. Sie werden garantiert aus hochwertigen Teesorten hergestellt.
- 2 Benutzen Sie frisches Leitungswasser. Lassen Sie stark chlorhaltiges Wasser mindestens zwei bis drei Minuten sprudelnd kochen, damit sich Kalk absetzen und Chlor entweichen kann. Kochen Sie das Wasser aber nicht »tot«. Wasserfiltersysteme können die Qualität ebenfalls erhöhen. Schwarztee muss grundsätzlich mit sprudelnd kochendem Wasser aufgebrüht werden.



- 3 Tee schmeckt besser, wenn er kräftig zubereitet wird. Geben Sie einen Beutel oder Teelöffel mehr in die Kanne. Servieren Sie zum Tee Zucker oder Kandis und Milch oder Sahne (keine Dosenmilch) sowie je nach Geschmack Zitrone.
- 4 Schwarztee mit kochend heißem Wasser aufgießen und ihn in durchschnittlich vier Minuten ziehen lassen. Soll er anregend und belebend wirken, etwas mehr Tee verwenden und nur circa zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Tee sollte möglichst nicht länger als 5 Minuten ziehen.
- 5 Das Aroma ist am besten, wenn Tee nach Zubereitung umgehend serviert wird, maximal kann man ihn kurzzeitig bei circa 65 °C warmhalten.



Ohne kaum denkbar

Zu einem modernen Frühstück gehören qualitativ hochwertige, nährstoffreiche Produkte. Deshalb kommt heute wohl kein Frühstücksangebot mehr ohne Cerealien aus. Dabei – wie bei vielen anderen Produkten auch – legen Gäste auf bekannte Marken Wert. Sie bieten ihnen Sicherheit.

Beispiel: KELLOGG'S. Der Name steht wohl weltweit als Synonym für Corn Flakes und Co. 1982 wurden die ersten Cerealien des Unternehmens in Deutschland verkauft. Heute steht eine große Bandbreite an Produkten zur Verfügung.

Wussten Sie eigentlich, wie die Lieblingsflocken Ihrer Gäste entstehen? So läuft's bei KELLOGG'S.

Anlieferung Rohware. Der bereits in Rotterdam gewaschene und entkernte spezielle Hartmais aus Argentinien kommt per Schiff über die Weser. Die so genannten Grits, gereinigte und entkernte Maiskörner, werden in eine der acht Silozellen »gesaugt«, deren Gesamtkapazität 4 400 Tonnen beträgt. Die Entladung eines Frachters dauert rund 24 Stunden.

Kocherei. Die Maisgrits werden in insgesamt 16 Dampfdruckkochern nach Zugabe von Gerstenmalz, Salz und Zucker (nicht sichtbar) zunächst für circa zwei Stunden gegart.

Trockner. Danach trocknet man sie etwa 1,5 Stunden und sie werden für eine bestimmte Zeit abgelagert. Die Förderbänder zur Trocknung sind rund 70 Meter. Die langen Prozesszeiten sind für gute Geschmacksbildung erforderlich.

Walzwerk. Nun kommen die getrockneten Maisgrits in die Walze, die für eine gleichmäßige Flockendicke sorgt. Nur so ist ein optimales Röstergebnis zu erzielen. Aus jedem Maiskorn wird hier ein Flake.

Röstung (Röstofen). Die gewalzten Flakes werden nun bei Temperaturen bis zu 300 °C geröstet. Das macht sie knusprig.

Abköhlung. Sie erfolgt über spezielle Bänder beladens schonend bevor die fertigen CORN FLAKES in Schuttlend verpackt in die länderspezifischen Umkartons kommen.

Tradition und Innovation

Bereits seit 1882 sind die Produkte aus dem Hause TEEKANNE im Wortsinn in aller Munde. Damit das so bleibt, wird ständig an neuen, innovativen Sorten gearbeitet. Um stets höchste Qualität zu gewährleisten, steht ein eigenes, modernes Labor zur Verfügung. Dort werden jährlich rund 18 000 Untersuchungen durchgeführt und mit mehr als 60 Methoden die Teeproben analysiert. Geschulte »Teetaster« achten zudem darauf, dass der Rohstoff den hohen Ansprüchen entspricht. Deshalb gilt es bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung einiges zu beachten.

Zur Erinnerung:
Wissenswertes rund um Tee hat TEEKANNE auf einer Schulungs-CD zusammengestellt.
Fragen Sie Ihren Fachberater.

Wer seinen Gästen Qualität anbieten möchte, muss Qualität einkaufen. Und die wird bei beiden Unternehmen groß geschrieben. Dabei vertraut man auf technische Analysen und setzt gleichzeitig auf die sensorischen Fähigkeiten der Mitarbeiter. Denn den Geschmack können Menschen immer noch am besten beurteilen.

Tipp: Wer sich über die Frühstücks-Initiative und das Best-Breakfast-Gütesiegel näher informieren möchte, sollte dies auf der INTERNORGA in Hamburg tun.
Die Profis von KELLOGG'S und TEEKANNE stehen Ihnen in Halle B3, OG, am Gemeinschaftsstand 108 Rede und Antwort.

