

Śniadanie filarem gastronomii w hotelu

2013-01-21

Śniadanie to najważniejszy posiłek, dostarczający energii na cały dzień. W dzisiejszych czasach ważna jest dbałość o szczegóły, dlatego każdy hotel powinien zadbać o dobre śniadanie dla swoich gości. Pierwszy poranny posiłek bywa często dla gościa ostatnim, jaki spożywa w hotelu i w wielu przypadkach warunkuje też on kolejną wizytę w tym hotelu.

Zadowolenie gości warunkuje umiejętność połączenia najbardziej popularnych elementów serwowanych śniadań oraz podania ich w odpowiedniej ilości i formie. Z jednej strony należy unikać wrażenia pustki, którego doświadczyć mogą goście przychodzący na śniadanie w ostatniej godzinie serwowania, a z drugiej zminimalizować straty przy zbyt dużej gramaturze porcji, do czego doskonale się nadają produkty porcjowane.

Preferencje śniadaniowe bywają różne, tak samo jak różni bywają goście hotelowi. Trudna sztuka sprostania gustom wszystkich, to dbałość o wystrój, praca nad jakością serwowanych produktów i obserwacja gości oraz ich reakcje.

Doskonałe śniadanie powinno się charakteryzować, odpowiednim wystrojem i obsługą, szerokim wyborem i dobrą jakością produktów oraz spokojem, który jest bardzo potrzebny na dobre rozpoczęcie dnia.

Oczywiście podczas śniadań podawanych w formie bufetu oprócz szerokiego wachlarza produktów, nie może zabraknąć produktów porcjowanych. Zaletą takich produktów jest niewielka gramatura, łatwość, estetyka i higiena podawania na stołach hotelowych. Istotna jest również możliwość równoczesnego serwowania szerokiego wachlarza smakowego podczas jednego posiłku, np. kilku smaków dżemów. Eliminowana jest wówczas konieczność otwierania wielu opakowań o dużej gramaturze, nie mając pewności, że zostaną zużyte. Produkty porcjowane nie wykorzystane zachowują pełne walory odżywcze i smakowe, przy zachowaniu korzyści typowo ekonomicznych związanych z kontrolą kosztów oraz z higieną i bezpieczeństwem zdrowotnym.

Autor: Maciej Łyczyński - dyrektor ds. produktów profesjonalnych i HoReCaJagr