

## „Breakfast Manager“: Gästekontakt am Frühstückstisch wird intensiviert

07.04.2014, 11:36 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Grand City Hotels*

---



Berlin, April 2014. Mit einem „Breakfast Manager“ plant Grand City Hotels in seinen 120 Hotels den Gästekontakt am Frühstückstisch zu intensivieren. Dieser wird während der Frühstückszeiten im Restaurant Präsenz zeigen, den Service sowie die Qualität der Speisen sicherstellen, aber auch den direkten Kontakt zu den Gästen suchen, um so auf Kritik oder spezielle Wünsche schnell zu reagieren. „Oftmals bleibt beim anschließenden Check-out wenig Zeit, um auf Feedback, individuelle Anregungen oder Fragen zu den Tagesplänen des Gastes intensiver einzugehen“, erklärt Shachar Elkanati. Er ist Corporate F&B Director bei Grand City Hotels und für die Entwicklung von gastronomischen Konzepten verantwortlich. „Die entspannte Situation bei Kaffee und Brötchen gestaltet sich hierfür weitaus angenehmer und daher am Ende für beide Seiten ergebnisorientierter und konstruktiver. Um näher am Geschehen zu sein, wird der Dienst des neuen 'Breakfast Managers' zudem an bestimmten Tagen auch vom Hoteldirektor persönlich übernommen.“ Weiterhin möchten die F&B Spezialisten bei Grand City Hotels künftig mehr regionale Speisen auf dem Frühstücksbuffet anbieten.

Für die Kulinarik der Region begeistern: Lokale Spezialitäten am Frühstücksbuffet

Nachdem Grand City Hotels im Februar angekündigt hatte, das Frühstücksangebot in einem Großteil seiner Häuser mit Speisen zu ergänzen, die auf asiatische Gäste abgestimmt sind, so wird es in diesem Bereich nun weitere Veränderungen geben: Um die Verbundenheit mit dem jeweiligen Standort zu unterstreichen, werden alle Hotels ihre Buffets um mindestens eine lokale Spezialität erweitern. Bayerische Hotels können zum Beispiel Weißwürste mit süßem Senf, norddeutsche Hotels Roten Heringssalat oder Hauptstadthotels kleine Berliner Bouletten präsentieren. „Internationale Gäste erwarten zwar internationale Frühstückskomponenten – oft stoßen jedoch auch traditionelle Gerichte ebenfalls auf großes Interesse. Sie geben dem Gast am Buffet die Möglichkeit, eine regionaltypische Speise unverbindlich zu versuchen und sich vielleicht dafür zu begeistern“, erläutert Shachar Elkanati. „Uns ist es wichtig, zumindest im gastronomischen Bereich kein weltweit austauschbares Hotelprodukt anzubieten und – beispielsweise Geschäftsreisenden – ein Gefühl für die Kulinarik der Region zu geben, die sie gerade besuchen.“

Bildmaterial: Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <http://max-pr.eu/?p=7231> abrufbar oder können per E-Mail an [marketing@grandcityhotels.com](mailto:marketing@grandcityhotels.com) bestellt werden.

## Portrait

Grand City Hotels – eines der führenden Hotelmanagement-Unternehmen in Europa

Mit über 120 Hotels in Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Österreich, Großbritannien, Spanien, Ungarn und Zypern ist Grand City Hotels eines der führenden Hotelmanagement-Unternehmen in Europa. Grand City verfügt über mehr als 13.000 Hotelzimmer und verbucht jährlich über drei Millionen Gäste. Die Hotels werden von Grand City geführt und unter renommierten Franchisemarken wie Wyndham, TRYP by Wyndham, Days Inn, Radisson Blu, Best Western, Mercure, Ibis, Holiday Inn und Steigenberger vermarktet. Der Wirkungskreis des Unternehmens umfasst das allgemeine Management, Verkauf & Marketing, E-Commerce, Revenue Management, Einkauf, Controlling sowie Business Development inklusive Hotelfinanzierung und Akquisition. Im aktuellen Treugast Investment Ranking wird Grand City Hotels mit „AA“ geführt. Weitere Informationen zum Hotelportfolio sind unter [www.grandcityhotels.com](http://www.grandcityhotels.com) abrufbar.

---

News-ID: 788162 • Views: 812 (Stand: 31.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/788162/Breakfast-Manager-Gaestekontakt-am-Fruehstueckstisch-wird-intensiviert.html>