

Fra le più recenti proposte di piccola colazione nei principali alberghi internazionali troviamo:

- ⇒ un buffet con isole a tema, ciascuna delle quali propone piatti delle cucine degli altri Paesi, accanto ad uno di sole specialità regionali;
- ⇒ selezione di prodotti particolarmente ricercati e di alta qualità riservati al room service per le suite e le camere di lusso;
- ⇒ un angolo delle cucine a vista dove il cuoco informa sul momento ciambelle e torte;
- ⇒ un menu "anti-età" con una selezione di prodotti particolarmente ricchi di vitamine e antiossidanti;
- ⇒ la possibilità di preparare la prima colazione ai clienti direttamente in spiaggia o in piscina;
- ⇒ cestini da portar via con prodotti freschi e da forno e bevande calde.

Al Tavolo o al buffet

Le possibilità sono numerose e la prima scelta è fra il servizio tradizionale al tavolo o a buffet, che determinerà il look della prima colazione - dai tovagliati alla mise en place, alla tipologia e alla varietà dei prodotti offerti.

Dall'indagine svolta tra gli albergatori e da dati di mercato è sempre più prediletta la scelta a buffet, che presenta numerosi vantaggi, per il cliente e per l'albergatore.

Al cliente dà l'impressione di avere a disposizione tutto quello che può desiderare, anche se poi assaggerà solo una parte di quanto gli è offerto e non consumerà, per esempio, un numero più elevato di panini e brioche di quelle che gli sarebbero messe a disposizione nel cestino al suo tavolo. Inoltre, il buffet gli consente di vivere in tutta rilassatezza quest'importante momento della giornata e di dosare il tempo della sua colazione in base alle sue esigenze, senza dover attendere di essere servito al tavolo.

Per l'albergatore, il vantaggio è innanzi tutto d'immagine (il piacevole ricordo che il cliente ne trae) e in secondo luogo di gestione.

La clientela

Se è in prevalenza straniera, sarà d'obbligo avere almeno qualche "voce" salata; lo stesso discorso vale se si hanno molti businessman, che probabilmente salteranno il pasto di mezzogiorno o lo ridurranno ad un veloce panino e quindi hanno bisogno di grandi energie per affrontare la giornata.

Se invece si ospitano famiglie italiane o clientela di lungo soggiorno che sceglie la formula della pensione completa, la colazione tradizionale può essere sufficiente, magari arricchita di qualche specialità, secondo la tipologia della struttura.

Allestimento del Buffet

Addobbi e decorazioni siano in sintonia con la sala Breakfast, stoviglie e posate, lucide e brillanti, vanno collocate in posizione agibile da parte del cliente, anche su stazioni supplementari.

E' preferibile scegliere una tovaglia di colore tenue o bianca.

Il tocco di colore può essere dato dalla "gonna" ovvero dalla parte che copre le gambe del tavolo, che se dotata di velcro può essere facilmente sostituita per ovviare alla monotonia.

Le dimensioni del tavolo variano ovviamente in funzione della gamma di specialità proposte. Se sono molte si può preferire anche per i tavoli da catering che si sviluppano su due altezze diverse, anche se ovviamente a scapito della profondità.

Oltre ad essere esteticamente piacevole - magari ornato da motivi floreali e no, che riprendono i colori e i temi della stagione -, il tavolo da buffet deve essere funzionale.

Il cliente ancora assonnato non deve far fatica per trovare quello che desidera.



E' bene quindi studiare in maniera approfondita la disposizione delle varie proposte che va riunite per tipologia, dal dolce al salato, alle bevande

Mise en place

La sera prima si possono già predisporre sul buffet stoviglie e prodotti non deperibili.

Innanzitutto, i bicchieri per succhi e spremute, meglio se in vetro, indipendentemente dalla categoria d'appartenenza.

Non importa che siano di cristallo finissimo, ma il vetro, oltre ad essere più gradevole esteticamente, fa sì che il contenuto mantenga inalterato il proprio gusto. A stelo o senza, più o meno grandi, i bicchieri in vetro devono essere disposti capovolti e in file ordinate.

La mattina successiva saranno affiancati dalle brocche - sempre in vetro o in cristallo, magari con all'interno un portaghiaccio per tenere freschi i succhi - o dai contenitori in tetrabrik.

L'alternativa a brocche e tetrabrik sono i cosiddetti dispenser di bevande fredde.

Anche per queste attrezzature il mercato propone una gamma piuttosto ampia, da quelli tipici da banco o verticali con sostegno (in questo caso i bicchieri possono essere alloggiati sul ripiano sottostante, su dei vassoi) ai modelli più raffinati, per esempio con base di legno e ornati da motivi in argento.

Sempre la sera precedente, si possono predisporre le posate - cucchiaini per lo yogurt e le macedonie di frutta, cucchiai per cereali e muesli, coltelli e forchette, se si offrono specialità salate - e i tovaglioli di carta, preferibilmente in un apposito contenitore, in modo che stiano ordinati e soprattutto non svolazzino qua e là provocando disordine e sprechi.

Anche in questo caso la scelta andrà fatta in funzione del tipo di locale: da quello in plastica, magari trasparente, a quello più raffinato in policarbonato rifinito in acciaio, silverplate o argento, eventualmente girevole.

Poi le altre stoviglie, in linea con quelle utilizzate per la mise en place dei tavoli: i piatti, preferibilmente quelli piani da 27 cm di diametro, in modo che il cliente possa comporsi a piacimento il proprio menù senza dover ammassare le varie proposte; le coppette in vetro o in porcellana per yogurt (se non è proposto quello in vasetti preconfezionato), frutta cotta, macedonia e frutta sciroppata, cereali.

La sera prima si potranno anche disporre i prodotti preconfezionati che non hanno bisogno di rimanere al fresco, quali le fette biscottate, le marmellate in monoporzione, i cereali se sono presentati in mini confezioni singole.

A questo punto le attrezzature vere e proprie.

Ci potrebbe essere un tostapane, una vetrinetta che mantiene a temperatura le brioche, uno spremiagrumi self-service (attenzione, però, il cliente deve poterlo usare senza correre il rischio di sporcarsi), la macchina per caffè, cappuccino e tè, se le bevande calde non sono servite direttamente al tavolo. In quest'eventualità, si dovranno predisporre anche i vari tipi di tazze, le bustine di tè (esistono speciali contenitori con piede, girevoli) o i barattoli di tè sfuso, affiancati dai tipici filtri da mettere nella tazza o nelle teiere e su cui versare l'acqua bollente, le monoporzioni di cioccolata, le eventuali monoporzioni di panna liquida per il caffè (che non dovrebbero mancare neppure sui singoli tavoli).