



# Breakfast in the Box

Das Frühstückskonzept für die Hotellerie  
in Zeiten von Social Distancing, und danach..



## Inhaltsübersicht

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Was ist Breakfast in the Box und wie funktioniert es? | S.2 |
| 2. Vorteile für den Hotelier                             | S.3 |
| 3. Kosten reduzieren                                     | S.4 |
| 4. Keine weiteren Umsatzverluste                         | S.5 |
| 5. Hochwertige, frische Produkte auch maßgeschneidert    | S.6 |
| 6. Einfache Handhabung für den Hotelier und seine Gäste  | S.7 |
| 7. Breakfast in the Box: die Auswahl                     | S.8 |
| 8. Wer wir sind  | S.9 |



## 1. Was ist Breakfast in the Box und wie funktioniert es?

- a. Breakfast in the Box ist ein individuelles Frühstück für den Hotelgast, verpackt in einer attraktive und praktische Box zum genießen im Zimmer, in den öffentlichen Bereichen oder zum Mitnehmen. Somit werden die Abstandsvorschriften automatisch eingehalten
- b. Die Box beinhaltet eine Auswahl an individuell abgepackten Produkten die ein MHD von 7 Tage haben und wird außer Brot und Backwaren komplett fertig angeliefert
- c. Der Hotelier kann nach Belieben Brot und Backwaren hinzufügen die morgens frisch aufgebacken werden
- d. Der Gast nimmt morgens seine Box mit frischem Inhalt, Besteck und Serviette und bedient sich wie üblich an der Kaffeemaschine für sein warmes Getränk
- e. 2 verschiedene Boxen stehen zur Auswahl (weitere Optionen folgen)
- f. Bei größeren Bestellmengen kann die Box personalisiert und inhaltlich angepasst werden
- g. Über unseren starken Partnern liefern wir in der gesamten Bundesrepublik



## 2. Vorteile für den Hotelier

- a. Auch bei niedriger Zimmerbelegung ist die Breakfast in the Box profitabel (feste netto Marge pro Box)
- b. Reduzieren der Personalkosten
- c. Keine weiteren Umsatzverluste
- d. Servicestandards können eingehalten werden
- e. Alle Häuser in der Gruppe können mit dem gleichen Produktstandard beliefert werden (Deutschlandweit)
- f. Durch die hohe Qualität und das attraktive Design kann die Box auch für sonstige Zwecke eingesetzt werden



### 3. Kosten reduzieren

- a. Durch die einfache Handhabung und das Self - Service Prinzip kann (vorübergehend) weitgehend auf dem Einsatz von Personal verzichtet werden
- b. Küchengeräte und Spüleinrichtungen werden nur bedingt eingeschaltet
- c. Keinen Warenverlust. Es werden nur so viele Boxen verteilt wie es Gäste gibt



#### 4. Keine weiteren Umsatzverluste

- a. Der Ersatz des Frühstücksbüffets durch die Breakfast in the Box sollte am Frühstückspreis nichts ändern
- b. Die Breakfast in the Box kann unabhängig der Tageszeit verteilt/verkauft werden
- c. Breakfast in the Box wird mit 7% MwSt. besteuert
- d. Breakfast in the Box kann dem Hotelstandard adaptiert werden
- e. Breakfast in the Box wird geliefert in den Varianten Economy und Business



## 5. Hochwertige, frische Produkte

- a. Der Inhalt der Breakfast in the Box stellt sich zusammen aus einer standardisierten Auswahl von frische und haltbare Produkte
- b. Produkte in der Breakfast in the Box sind weitgehend etablierte Markenprodukte
- c. Auswahl der Produkte wird abgewechselt durch eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen
- d. Produkte sind teilweise geeignet für Vegetarier, Diabetiker
- e. Auf Wunsch und zum Aufpreis kann der Kunde Bio und/oder Fair Trade Produkten hinzufügen



## 6. Einfache Handhabung

- a. Der Hotelier bestellt 1 x pro Woche die Anzahl der benötigten Boxen anhand der voraussichtlichen Hotelbelegung (angestrebte mindest Bestellmenge 200 Boxen pro Woche)
- b. Nach Anlieferung werden die Boxen im Kühlhaus bei 6 Grad gelagert
- c. Ein Mitarbeiter der Frühschicht entnimmt die benötigten Stückzahlen für den Tag und ergänzt die Box mit den üblichen Brot und Backwaren
- d. Die Boxen werden mittels einem Aufkleber „versiegelt“ und in der Hotellobby oder am Eingang vom Gastrobereich für den Gästen bereitgestellt
- e. Der Gast nimmt seine Box, holt sich noch einen Kaffee oder Tee und kann sein eigenes Frühstück mit aufs Zimmer nehmen, im Gastrobereich genießen oder mitnehmen für unterwegs



## Breakfast in the Box – die Auswahl



- Economy Box ab € 5,95 netto

- 1 Stück frisches Hand Obst
- Meggle Butter
- Etelser Frischkäse
- Quint Mini Leberwurst
- Joghurt Biogarde Plus 3,5%
- Wesergold Orangen Erfrischungsgetränk
- Darbo Fruchtaufstrich
- Nutella, Langnese Honig
- Corny Müsliriegel
- Haribo Gummibärchen
- Zuckerrohr Teller & Besteck & Serviette

- Business Box ab € 7,95 netto

- 1 Stück frisches Hand Obst
- Meggle Butter/ Becel /Margarine
- Etelser Frischkäse und Milchmeister Camembert
- Quint Mini Leberwurst
- Schwälbchen frische Vollmilch 3,5%
- Joghurt Biogarde Plus 3,5%
- Wesergold 100% Orangensaft
- Hellma Müsliherzen und Wasa Knäckebrötchen
- Darbo Konfitüre und Honig
- Nutella und Raffaello
- Kölln Hafer Cranberry Riegel
- Zuckerrohr Teller & Besteck & Serviette

## Wer wir sind



### Schwälbchen Frischdienst

- Lebensmittelgroßhändler für die Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, Pflege – und Soziale Einrichtungen
- 5.000 Kunden
- 10.000 Artikel
- Warenlieferung in ganz Deutschland in Partnerschaft mit COMO Food & Service und TIFA Pro Frisch GmbH

### PVG Hospitality Services

- Beratungsunternehmer für Hotellerie und Gastronomie
- Peter van Gompel & Klaus Böhler
- 35 Jahre Erfahrung als Hoteliers in der internationalen Hotellerie
- Initiatoren Breakfast in the Box Frühstückskonzept



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

**PVG Hospitality Services**

*Peter van Gompel & Klaus Böhler*

Humboldtstrasse 6

65189 Wiesbaden

T: 0611 9458 04930

[peter@pvg-hospitalityservices.de](mailto:peter@pvg-hospitalityservices.de)

[klaus@pvg-hospitalityservices.de](mailto:klaus@pvg-hospitalityservices.de)

[www.pvg-hospitalityservices.de](http://www.pvg-hospitalityservices.de) (coming soon)

