



DAS LETZTE

Die missachtete Minibar

In vielen Zimmern ist sie vorhanden und viele Häuser möchten ihren Gästen nach wie vor den Service einer Minibar bieten. Gut bestückt sind diese mit Säften, Mineralwasser, Limonaden, Bier, Wein, Sekt sowie Knabberartikeln, Süßigkeiten und manch anderem gefüllt. Das eigentlich tolle Angebot für den Gast birgt im Alltag jedoch oft Probleme. Ist die Sauberkeit meist noch gewährleistet, finden sich regelmäßig Getränke und Lebensmittel mit teilweise weit überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdaten.

Natürlich ist es aufwendig, in allen Minibars ständig auch die Haltbarkeitsdaten im Blick zu haben, zumal diese variieren und sich durch Nachbestückung auch ständig vermischen. Dennoch ist die konsequente Beachtung von essentieller Bedeutung. Im schlimmsten Fall konsumiert ein Gast etwas Verdorbenes mit den entsprechenden Folgen. Oder er entdeckt rechtzeitig vor dem Verzehr die überschrittene Mindesthaltbarkeit, was ein schlechtes Licht auf die Sorgfalt bei Speisen und Getränken im gesamten Betrieb wirft. Dies kann eine ansonsten gute Leistung in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelumgang komplett zunichte machen.

Sofern man auf das Angebot einer Minibar nicht verzichten möchte, ist daher penibel auf die Frische des Inhaltes zu achten. Regelmäßige Kontrollpläne sind nicht nur für die Bestückung, sondern auch für die Mindesthaltbarkeitsdaten wichtig. Man sollte analysieren, welche Getränke am wenigsten konsumiert werden und diese aus dem Sortiment nehmen. Gerade Säfte werden wenig aus der Minibar getrunken und sind aufgrund der reduzierten Haltbarkeit meist die Problemfälle.

Laut den Kriterien zur Hotelklassifizierung ist die Minibar im Zimmer nur noch für die Fünf-Sterne-Hotellerie eine Mindestanforderung. In Hotels mit bis zu vier Sternen kann eine Maxibar pro Etage die Minibars ersetzen – reduzierter Energieverbrauch, geringerer Arbeitsaufwand sowie größere Sicherheit bei den Haltbarkeitsdaten inbegriffen. Ein Rund-um-die-Uhr-Service für den Gast, der sich auch um heiße Getränke und Snacks erweitern lässt.

Bereits seit 2009 führt **Thomas Gruber** (www.green-apple.de) mit seinem Hotelberatungsunternehmen green apple Mystery Guest Besuche durch. Trotz unterschiedlichster Hotels und ganz gleich, ob er selbst oder einer seiner Kollegen unterwegs ist, fallen doch immer wieder die gleichen Dinge auf. In dieser Serie werden die typischen Punkte angesprochen und Ideen für einfache Lösungen vorgestellt.

—
Bei Minibars ist penibel auf die Frische des Inhalts zu achten.
—