Nytt frukostkoncept på Brommahotell

BEST WESTERN PLUS Sthlm Bromma har nu blivit ett certifierat Best Breakfast by Tina-hotell.

I början av 2013 presenterades Best Westerns samarbete med kocken Tina Nordström. Best Western som kedja hade beslutat sig för att satsa lite extra på det viktigaste målet om dagen, frukosten.

Grunden till beslutet var att Best Western gjort en undersökning bland sina gäster. I undersökningen svarade hela 87 procent att de väljer hotell efter standarden på frukosten som serveras. Med detta som utgångspunkt började man fundera på hur man skulle kunna höja nivån på frukosten rejält.

Det nya konceptet, Best Breakfast by Tina står för en frukost med hög kvalitet som är sund och god men också lekfull.

På frukostbuffén hittar du nu i högre grad närproducerade råvaror, mer högkvalitativa råvaror samt olika tips på hur du själv sätter ihop en god och hälsosam frukost. På buffén finns några färdiga rätter som tillagas på hotellen efter Tinas recept, några exempel är Tinas apelsinsallad, Tinas Ramlösasill och Tinas mustiga kryddsocker.

På BEST WESTERN PLUS Sthlm Bromma har förändringen mot det nya konceptet skett de senaste veckorna och idag blev hotellet ett certifierat Best Breakfast by Tina-hotell. Nu finns till exempel hembakat bröd på buffén, även detta efter Tinas recept. Juicebehållarna innehåller färskpressad juice istället för koncentrat och müsli rostas i de egna ugnarna.

”Responsen från gästerna har varit mycket god, gästerna är väldigt positiva till det nya konceptet” säger hotellets direktör Lasse Lehtiheimo.