



Un café ?

Lorsque l'on choisit un hôtel, il y a tellement d'aspects à prendre en compte. Mais l'un d'entre eux qui fait sourire les clients est un petit-déjeuner agréable et gratuit à l'hôtel : le fameux petit-déjeuner continental ! Rapide à prendre, il permet aux clients de ne pas commencer leur journée le ventre vide 😊 !

Histoire ^{1,2,3,4,5}

Jusqu'au XVIIIe siècle, les gens ne prenaient que deux repas par jour : l'un tôt le matin et l'autre vers 17 heures. Le petit-déjeuner en tant que repas apparaît au XIXe siècle, mais il faut attendre

¹ <https://www.auparadisduthe.com/blog/petit-dejeuner-continental/>

² <https://www.lefigaro.fr/voyages/au-fait-c-est-quoi-un-petit-dejeuner-continental-et-qu-a-t-il-de-different-de-l-english-breakfast-20230626>

³ <https://mamscook.com/2019/10/07/petit-dejeuner-continental-petit-dejeuner-anglo-saxon-et-brunch-comment-sy-retrouver/>

⁴ <https://www.rd.com/article/hotel-continental-breakfast-meaning/>

⁵ <https://www.godsavethepoints.com/hotel-breakfast-explained-continental-english-american/>

le XXe siècle pour que les enfants prennent régulièrement un petit-déjeuner. Auparavant, la plupart des enfants des classes populaires n'appréciaient pas ce repas.

Le petit-déjeuner continental est une variante des styles européens plus légers, développée dans les pays anglophones par l'industrie hôtelière. Il s'agit d'un petit-déjeuner léger, souvent servi tôt le matin, qui comprend généralement du pain, des viennoiseries, des jus de fruits, des yaourts, du thé et du café, parfois des œufs, du jambon et du fromage. Le mot "continental" fait référence au continent européen et au type de nourriture que les Français aiment prendre le matin.

Avant les années 1800, la plupart des emplois aux États-Unis étaient liés à l'agriculture et nécessitaient un petit-déjeuner copieux pour commencer la journée (le fameux "petit-déjeuner américain" comprenant des œufs, du bacon, des saucisses et des gaufres). Au début des années 1900, avec la révolution industrielle, le travail est devenu plus sédentaire et la classe moyenne a commencé à prendre un repas plus léger le matin. À la même époque, un nombre croissant d'Européens ont commencé à visiter l'Amérique et à séjourner dans des hôtels, qui ont commencé à proposer un petit-déjeuner léger, plus conforme aux attentes de ces clients.

Il est amusant de constater que lorsque les hôtels ont commencé à servir des petits-déjeuners légers à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle, les Américains se sont indignés. Où étaient passées leurs saucisses grasses et juteuses 😊

Quel est le pourcentage d'hôtels offrant un petit-déjeuner gratuit ? ⁶

Environ 35 % des hôtels américains proposent un petit-déjeuner gratuit. Un peu moins (31 %) font payer le petit-déjeuner. Les autres ne proposent pas de petit-déjeuner sur place.

Pourquoi offrir un petit-déjeuner gratuit ? Pour inciter les voyageurs à réserver leur séjour. Un petit-déjeuner satisfaisant est un bon moyen d'encourager les voyageurs à réserver leur séjour dans un hôtel.

Faut-il laisser un pourboire à un buffet ?

Le pourboire au buffet n'est pas aussi strictement lié aux pourcentages de facturation que dans les restaurants. Cependant, le personnel du buffet travaille dur pour assurer un service correct, donc si vous bénéficiez d'un petit déjeuner continental gratuit dans votre hôtel, vous pouvez laisser un pourboire 😊 .

⁶ <https://lovethemaldives.com/travel-pedia/how-much-do-you-tip-for-complimentary-breakfast>

En fait, la dernière fois que j'ai parlé à Maria, qui sert le petit-déjeuner continental dans un hôtel, elle m'a dit à quel point elle était contente d'avoir une solution électronique de pourboire comme Tip&Go à l'hôtel. Auparavant, elle recevait 5 dollars tous les quinze jours pour ses services. Au cours de sa première semaine avec Tip&Go, elle a reçu 100 \$ en pourboires électroniques et 50 \$ en pourboires en espèces ! Pourquoi des pourboires supplémentaires en espèces ? Parce que les clients ont vu "l'humain derrière leur confort", ce qui les a encouragés à la récompenser pour son bon travail.

Francis Léonard PDG



www.tip-go.com