

RUND UM DIE SPEISEKARTE



INFORMATION ZUR GESTALTUNG DER SPEISEKARTE

RUND UM DIE SPEISEKARTE

■ Vorwort	3
■ Geschichte der Speisekarte	4
■ Grundlagen	5
■ Innere Form	6
■ Formelle gesetzliche Regelungen	8
■ Checkliste zum Aufbau einer Speisekarte	9
■ Äußere Form	10
■ Bezugsquellen und Büchertipps	11



RUND UM DIE SPEISEKARTE

VORWORT

Die Speise- und Getränkekarte ist weit mehr als nur die Darstellung Ihres Angebotes – sie ist die Visitenkarte Ihres Hauses. Eine individuell gestaltete Karte sorgt nicht nur für Umsatz, sie dient im Ausgang auch als Einladung: Nur wenn die Speisekarte dem Besucher zusagt, wird er Ihr Haus als Gast betreten. Dabei entscheidet nicht ausschließlich der Inhalt der Karte, sondern auch das äußere Erscheinungsbild. Im Idealfall spiegelt die Speisekarte den Charakter Ihrer Gastronomie wider – damit zählt sie zum stärksten Marketinginstrument, um neue Kunden zu gewinnen und Stammgäste zu halten. Denn eines ist klar: jeder Gast liest die Speisekarte. Die Speise- und Getränkekarte ist also Ihr wichtigstes Verkaufsargument. Um Sie zu unterstützen,

haben wir diese Informationsbroschüre entwickelt. Sie enthält Tipps, Anregungen und weiterführende Links. Darüber hinaus hat Ihr Getränkefachgroßhändler auf seiner Homepage (siehe Rückseite) ein Portal eingerichtet, das Ihnen die Erstellung Ihrer hauseigenen Speisekarte erleichtert. Sie können aber auch direkt über: **www.meine-menuekarte.de** oder **www.meine-menuekarte.de** auf die Seite gelangen. Dort können Sie aus drei verschiedenen Vorlagen wählen, Ihre Karte gestalten und einfach ausdrucken. Der Vorteil: Sie können Ihre Speisekarte innerhalb kürzester Zeit selbst aktualisieren oder ergänzen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und zeigen Sie schon mit einer individuellen Speisekarte Ihre Kundenorientierung.



RUND UM DIE SPEISEKARTE

Geschichte der Speisekarte

Wann die Speisekarte entstanden ist, kann eigentlich niemand genau sagen. Vermutungen hingegen gibt es schon. Aus der Zeit der alten Griechen und Römer sind Menüfolgen überliefert, das heißt, irgendjemand muss sie irgendwann einmal schriftlich festgehalten haben. Im Laufe der Geschichte gab es sicherlich unterschiedliche Varianten, wie die Wirte ihre Speisen angepriesen haben. Da das gemeine Volk des Lesens damals nicht mächtig war, können wir unserer Fantasie überlassen, wie sie das angestellt haben. Erste „Speisezetteln“ hingegen sind aus dem 16. Jahrhundert bekannt. Für ein Bankett während des Reichstages 1550 hat der Braunschweiger Herzog Heinrich seinem Koch befohlen, die Vielzahl der angebotenen Speisen aufzulisten, damit er sich „viel Platz für seine Lieblings Speisen“ lassen kann.

Erst im 19. Jahrhundert gab es die ersten Speisekarten, wie wir sie heute kennen. Entstanden sind sie in Paris. Nach der Französischen Revolution und der damit verbundenen Auflösung des französischen Hofes fand auch das prunkvolle Leben der Aristokraten ein Ende. Die Folge war, dass unzählige Köche ihre Arbeit verloren. Sie eröffneten die ersten öffentlichen Speiselokale und präsentierten ihr Angebot auf Speisekarten.



Eine Speisekarte bietet nicht nur einen Informationswert hinsichtlich Angebot und Preis. Sie spiegelt gleichzeitig den Charakter Ihres Hauses wider. Entsprechend sollte sie gestaltet sein – individuell und optisch passend zum Gesamtkonzept –, also eingebunden in die Inneneinrichtung und auch die Tischdekoration.

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Grundlagen

Eine Speisekarte hat unterschiedliche Funktionen zu erfüllen. Sie ist:

- Preisverzeichnis
- Informationsmedium hinsichtlich Inhaltsstoffen, wie zum Beispiel Farbstoffe
- Abrechnungsdokument
- Geschäftsdokument und unterliegt den steuerlichen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten (sechsjährige Aufbewahrungspflicht)
- schriftliche Darstellung Ihres Gastronomie-Konzeptes
- Grundlage aller Marketingüberlegungen
- Rechnungsgrundlage der Kalkulation
- Bestimmungsfaktor des gesamten Betriebsablaufs
- die visuelle Konkretisierung Ihres Businessplans

Einige Fragen zur Auswahl eines betriebswirtschaftlich sinnvollen Angebotes

Bei der Erstellung der Speisekarte spielen betriebswirtschaftliche Aspekte eine wichtige Rolle. Anhand folgender Fragen können Sie sich bewusst machen, welche Art von Speisekarte Sie erstellen wollen:

- Welche Gäste nutzen mein Angebot, welche Gäste möchte ich noch zusätzlich ansprechen?
- Welche Produkte liegen bei mir im Trend? Welche neuen Produkte sind grundsätzlich im Trend und sollten neu aufgenommen werden?
- Wie viele Produkte sind neu? Wie viele sind alt?
- Wie liegen meine Preise im Vergleich zu Konkurrenzobjekten?

- Sind Personalkosten oder andere Kosten (Energie, Miete etc.) gleich geblieben oder müssen die Preise angepasst werden?
- Welche Produkte laufen schlecht, welche Produkte laufen gut? Muss meine Produktpalette bereinigt werden?
- Können die Kosten für bestimmte Produkte verändert werden, zum Beispiel durch
 - Eigenherstellung,
 - größere Einkaufsmengen,
 - Weglassen von kostenintensiven, aber wenig sinnvollen Zutaten,
 - Hinzufügen billiger, aber sinnvoller Zutaten,
 - andere Portionsgrößen?
- Stimmen meine Deckungsbeiträge? (Sind diese unzureichend, kann die Rezeptur geändert, der Preis erhöht oder das Produkt ausgelistet werden.)
- Ist mein Sortiment zu umfangreich? Kann ich den Warenvorrat reduzieren?
- Reichen meine Kühl-, Gefrier- und Lagerkapazitäten für das Angebot in der Speisekarte?
- Können meine Mitarbeiter die aufgelisteten Speisen und Getränke auch tatsächlich in der gewünschten Art und Qualität jederzeit herstellen?

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Für die Speise- und Getränkekarte gelten folgende Grundregeln:

Das Angebot und die visuelle Darstellung sollten dem Restaurantkonzept entsprechen. Das Angebot an Speisen sollte in jedem Bereich mindestens ein (entsprechend dem Konzept Ihres Hauses) Niedrigpreisgericht enthalten.

Die inhaltliche Gestaltung und der Aufbau sollten den üblichen Konventionen entsprechen, da der Kunde eine Darstellungsform erwartet, die ihm vertraut ist. Verzichten Sie also nicht auf eine Einteilung in Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. Ein kleineres Angebot steht für Anspruch an Qualität und Frische.

Innere Form

Sonderartikel können jederzeit zusätzlich auf Tageskarten oder Tafeln angeboten werden. Sparen Sie mit Bildern. Zu viele Bilder verwirren und die Karte wirkt schnell überfrachtet.

Gerichte, die im unteren Teil der Speisekarte stehen, werden vom Gast weniger beachtet und damit auch weniger bestellt. Die linke Seite der Karte fällt weniger ins Auge als die rechte. Der beste Platz auf der Speisekarte ist die obere Hälfte der rechten Seite. Also: Gerichte, die hohe Deckungsbeiträge produzieren, immer in diesem Bereich platzieren. Die Ansprache besonderer Kundengruppen wie Kinder und Senioren oder auch spezieller Gerichte wie zum Beispiel vegetarische Angebote erfolgt üblicherweise am Ende der Karte oder bei den Hauptspeisen.



Tip: Beschreiben Sie einzelne Speisen ausführlicher, zum Beispiel durch Hinweise zur Geschichte oder zur Entstehung. Das weckt Sympathie und zeigt, dass Sie sich mit Ihrem Unternehmen identifizieren.

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Speisekartengliederung:

- eventuell ein kleiner Bericht zur Geschichte des Hauses, zur Namensgebung oder zur Tradition
- Vorspeisen (Hinweis auf die Möglichkeit, eine Vorspeise auf zwei oder mehrere Personen aufzuteilen)
 - Kalte Vorspeisen
 - Warme Vorspeisen
- Suppen (stärkere Suppen oder Eintöpfe können auch als Hauptspeise angeboten werden)
- kleine Gerichte/Snacks (Toastgerichte, Baguette, Würstchen oder Ähnliches)
- Hauptgerichte:
 - Salate (auch mit diversen Auflagen wie Fleisch, Fisch oder ähnlich)
 - Fischgerichte
 - Fleischgerichte sortiert nach Schwein/Kalb/Rind, nach Zubereitungsart oder regionaler Herkunft
 - vegetarische Gerichte
- Kinder- beziehungsweise Seniorengerichte oder „Für den kleinen Hunger“
- Nachspeisen (Hinweis auf die Möglichkeit, die Nachspeise auf zwei oder mehrere Personen aufzuteilen)

Getränk kartengliederung:

Gibt es keine getrennte Speise- und Getränkekarte, folgt das Getränkeangebot nach den Speisen.

Die Aufteilung sollte nach alkoholfreien, alkoholhaltigen und heißen Getränken erfolgen. Für ausgeschenkte Getränke müssen die Mengenangaben aufgelistet sein, auf die sich der Preis bezieht. Dieses gilt für alle Getränke mit Ausnahme von Heißgetränken und Cocktails.

Folgende Getränke dürfen auf keiner Karte fehlen, da sie vom Kunden grundsätzlich erwartet werden:

- alkoholfreie Getränke (Mineralwasser still und mit Kohlensäure, Cola, Orangen- und Apfelsaft)
- alkoholhaltige Getränke wie Bier (Pils, Alt/Kölsch, Weizen), Sekt (je nach Gastronomie), Wein (rot und weiß)
- Aperitifs (Campari, Sherry)
- Digestifs (Ramazzotti, Averna, Limoncello oder ähnlich)
- heiße Getränke wie Kaffee, Cappuccino, Tee und Schokolade

Diese Gliederung ist nicht zwingend erforderlich. Jedoch sollte der Gast eine klare Struktur erkennen und sich schnell zurechtfinden. Die Darstellung muss für den Gast immer lesbar, verständlich, informativ und appetitanregend sein.

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Formelle gesetzliche Regelungen

Formelle Regeln, die vom Gesetzgeber vorgegeben sind, müssen beachtet werden.

- Die Preisabgabenverordnung § 7 schreibt dem Gastronomen vor, dass er Preisverzeichnisse vorzuweisen hat. Hierunter fällt auch das Eichgesetz (§ 9).
<http://www.gesetze-im-internet.de/pangv/BJNR105800985.html>
- Das Eichgesetz (§ 9) regelt den Getränkeauschank.
<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/eichg/gesamt.pdf>
- Das Lebensmittelgesetzbuch regelt grundsätzliche Informationsverpflichtungen sowie Begriffsdefinitionen, die den Verbraucher vor Täuschung schützen sollen (Abschnitt 2).
<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb>
- Die Zusatz-Zulassungsverordnung (§ 9) verpflichtet den Gastwirt, sich Kenntnis über die Zusatzstoffe in den eingekauften Lebensmitteln zu verschaffen und diese wiederum in seiner Speisekarte aufzuzeichnen, soweit sie wesentlicher Bestandteil seines Endprodukts geworden sind.
http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/zzulv_1998/gesamt.pdf
- Im Deutschen Lebensmittelbuch und in vielen weiteren Rechtsvorschriften wird die Verwendung von einzelnen Begriffen zur Bezeichnung von Speisen und Getränken definiert.
http://de.wikipedia.org/wiki/Deutsches_Lebensmittelbuch

Eine Kontaktaufnahme mit der zuständigen Gewerbeaufsichtsbehörde vor Veröffentlichung oder Drucklegung der Speisekarte empfiehlt sich aufgrund der Unübersichtlichkeit dieser Grundlagen.

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Checkliste zum Aufbau einer Speisekarte

Die perfekte Speisekarte ist kein Hexenwerk.

Hier unsere kleine Checkliste:

- Listen Sie die Speisen nach Priorität auf. Beginnen Sie mit Speisen, die für Sie einen hohen Stellenwert einnehmen und für Ihr Konzept maßgeblich sind. Listen Sie erst zum Schluss die Speisen auf, die Sie eventuell aufnehmen möchten (siehe betriebswirtschaftliche Grundlagen).
- Prüfen Sie, ob alle angebotenen Speisen nach betriebswirtschaftlichen Konzepten zum Beispiel Warenbestand, Vorratshaltung, Logistik, Preis, Service oder Dauer der Zubereitung, sinnvoll sind. Streichen Sie Speisen, die dieser Prüfung aufgrund zu hoher Kosten oder zu zeitaufwendiger Zubereitung nicht standhalten.
- Entscheiden Sie, ob Sie Ihre Speisekarte mit einem Text einleiten möchten, also zum Beispiel Konzepterläuterung oder die Darstellung der Geschichte Ihres Hauses, oder ob Sie auf den Einstieg verzichten.
- Machen Sie sich Gedanken zur inhaltlichen Gliederung der Speisekarte (siehe innere Form) unter Berücksichtigung Ihres persönlichen Konzeptes.
- Ordnen Sie die Speisen nach der bekannten Gliederung.
- Überprüfen Sie, ob von jeder Speiseart (Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise) ausreichend, aber auch nicht zu viele Wahlmöglichkeiten vorhanden sind.
- Sobald Ihre Speisekarte inhaltlich steht, sollten Sie diese in jedem Fall Korrektur lesen lassen (durch Freunde oder Bekannte, professionelle Texter oder auch Druckereien). Achten Sie auf eine klare, nicht zu kleine Schrift.
- Ist der inhaltliche Teil abgeschlossen, machen Sie sich Gedanken zur äußeren Form. Wie soll die Speisekarte präsentiert werden, in welcher Größe, aus welchem Material? (siehe äußere Form)
- Jetzt kommen Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen zum Tragen. Sie können sich aber auch auf der Internetseite Ihres Getränkefachgroßhändlers (siehe Rückseite) einloggen und sich hier für eines von drei angegebenen Mustern entscheiden. Sie müssen nur Ihren Text eingeben und das Dokument ausdrucken.



Äußere Form

Anregungen und Informationen

Die äußere Form der Speise- und Getränkekarte muss nicht immer einer klassischen Druckform (einzelne, gefaltete oder gebundene Seiten) entsprechen.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

- beschriebenen Schiefertafeln,
- Plakaten,
- Spiegeln,
- Handzetteln in DIN A4,
- Tischaufstellern, Tischsets, Tablett-Sets,
- Video- oder Diaprojektion auf Wänden,
- Monitoren (Fernseh- oder Computerbildschirme),
- Großflaschen,
- T-Shirts,
- Bierdeckeln,
- Mousepads,
- Wandmalereien oder
- Emaille-Schildern?

Wenn Sie auf eine klassische, gedruckte Speisekarte mit Einzelblättern nicht verzichten wollen, können Sie durch die Bindung einen individuellen Look erzielen.

Klemmschienen:

Einzelne oder mehrere Blätter in diversen Papierstärken werden durch eine Plastik- oder Metallschiene zusammengeklemmt. Diese Art der Bindung leiert allerdings schnell aus. Erhältlich ist dieses Material in jedem Bürofachmarkt.

Spiralbindung:

Bei dieser Bindung, die in jedem Bürofachmarkt angeboten wird, kommt es sehr stark auf das Material an. Es gibt Plastik- oder Metallspiralen in diversen Farben, die mit Deck- und Endblättern in unterschiedlichen Stärken kombiniert werden können. Im Vergleich zu der Bindung mit Klemmschienen ist ein Austauschen einzelner Blätter nicht so leicht möglich.

Kordel:

Kordeln verleihen eine edle Note, besonders wenn sie zusätzlich mit einem dicken Quast versehen sind. Kordeln können ein Blatt verzieren oder mehrere Blätter zusammenhalten. Der Vorteil ist, dass einzelne Blätter leicht ausgetauscht werden können.

Schrauben:

Schrauben werden an zwei, vier oder mehr Stellen durch ein dickes Deck- und Endblatt gebohrt und halten damit die Einzelseiten der Karte zusammen. Durch eine Schiene aus Holz oder Metall kann die Karte an der Seite noch zusätzlich versteift werden. Bei dieser Bindung sind einzelne Seiten leicht zu entnehmen und hinzuzufügen.

Das Zubehör kann mit ein wenig Fantasie, handwerklichem Geschick und Material aus dem Baumarkt auch selbst hergestellt werden.

Bei der Größe sind Sie ebenso flexibel – ob klein und handlich in DIN A5 oder großzügig in DIN A3. Bedenken Sie aber, dass Sonderformen und -größen häufig mit höheren Druckkosten verbunden sind.

RUND UM DIE SPEISEKARTE

Suchen Sie die Umschlagmaterialien aus, die Ihr Angebot unterstreichen:

- Karton oder Papier
- Plastik/laminierter Karton
- Kunstleder
- Leder
- Holz
- Metall

Wenn Sie das Material, in der Regel Papier, für Ihre Speisekarte auswählen, sollten Sie sichergehen, dass es:

- lange haltbar ist und nicht schon nach kurzer Zeit reißt oder knittert
- sich gut in der Hand anfühlt
- zum Thema Ihres Restaurants passt

Anzahl und Kosten

Die Kosten für einen Satz Speisekarten ergeben sich aus der Auflagenhöhe und den Kosten pro Karte. Um zu gewährleisten, dass immer ordentliche und saubere Speisekarten vorhanden sind, bietet es sich an, halb so viele Speisekarten bereitzuhalten, wie Sitzplätze in Ihrem Restaurant vorhanden sind.

Die Aktualisierung Ihrer Speisekarte hängt von verschiedenen Faktoren ab. Wenn Sie separate Saison-, Wochen- oder Tageskarten haben, können Sie die Grund-Speisekarte bis zu einem Jahr halten. Danach sollte das Sortiment mit neuen Gerichten aufgefrischt und die Preise angepasst werden. Wichtig ist, dass der Gast jede Woche, jeden Monat oder jede Saison neue Speisen auf der Karte findet.

Karten sind ständig im Gebrauch und sollten deshalb vom Personal regelmäßig gepflegt werden.

- Alle Karten sollten täglich gereinigt werden – möglichst feucht, mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Karte und Einlagen sollten regelmäßig auf Verschleißspuren überprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden. Vermeiden Sie Reparaturen, das hinterlässt beim Gast keinen guten Eindruck.
- Karten nehmen Essensduft an – bitte regelmäßig eine Schnupperprobe durchführen und die Karten wenn nötig ersetzen.

Bezugsquellen und Büchertipps

Internet:

- <http://www.speisekarten-seite.de/menu/more/books.html>
- <http://www.vega-direct.com/factfinder>

Bücher:

- Menü- und Speisekarten-Gestaltung, aber richtig!
Rachfahl, Günter
ISBN 3-922528-98-8
- Speisekarten Design (Preis 78 Euro)
Wachholz, Marianne; Weiss, Gretel
ISBN 3-87150-679-6
- Der clevere Gastronom
Schumacher, Franziska
ISBN 3-87516-742-2

RUND UM DIE SPEISEKARTE



trinkkontor Rhein-Ruhr GmbH
Europaallee 10
47229 Duisburg (Rheinhausen)

T +49 2065 2564-100

F +49 2065 2564-299

info.rr@trinkkontor.de

www.rr.trinkkontor.de