

Speise und Getränkekarten

Es gibt diese in klein und groß, rechteckig, rund und quadratisch, aus Holz, aus Aluminium, aus Leder, aus Pappe, aus Acryl, in dick oder dünn in schwer oder leicht- sprich in unendlichen Variationen. Ach, und in teuer oder billig natürlich. Anbieter gibt es einige. Bei den großen Komplettanbietern gibt es neben Teller und Besteck mittlerweile auch ein Grundsortiment an Karten. Welche also nehmen? Oder doch das Standardmodel vom Getränkelieferanten?

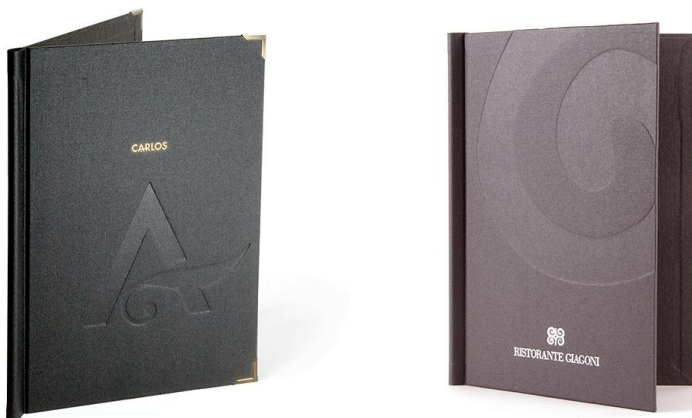
Hier mal ein paar Beispiele:



laaaangweilig !!!!!



manchmal bringt ein wenig Farbe den Unterschied....



manchmal verwandeln Prägungen eine eintönige in eine edle Karte...

Speise und Getränkekarten



manchmal ist es der Materialmix, der Gäste begeistert...



schöne und praktische Karten gibt es zu jedem Anlass...



und zur jeden Gelegenheit

Aufbau und Inhalt von Speisekarten

Aufbau und Optik

Bei der Auswahl einer Speisekarte sollten neben der reinen Optik und des Designs mehrere Punkte beachtet werden.

- Kann man die Inhalte schnell wechseln und austauschen?
- Ist die Karte stabil und widerstandsfähig?
- Sind die Karten bei Bedarf abwaschbar?
- Benötige ich nur eine Hauptkarte oder arbeiten wir mit Extrakarten (Dessert/Getränke)?
- Können Tages- oder Saisonangebote ohne Aufwand integriert werden?
- Liegen die Karten gut in der Hand und sind nicht zu schwer?
- Ist die Schrift einheitlich und gut lesbar?

Wir raten im Allgemeinen von gedruckten Karten eher ab. Die Flexibilität ist doch sehr eingeschränkt und es gibt mittlerweile feine Alternativen, die diese Attribute verbinden. Und noch etwas: Bitte, bitte keine Schutzfolien oder laminierte Blätter. Sie sind zwar leicht abzuwischen, es sieht aber auch immer billig aus. Kontrollieren Sie lieber häufiger den Zustand der Karten und wechseln Sie öfter verschlissene Blätter aus. Im Zeitalter von Druckern sollte dieses recht schnell passieren können.

Einleitung einer Speisekarte

Was kann man da nicht alles lesen. Eigenlob, wilde Geschichten, Unnützes und Intimes. Wenn Sie ein Vorwort verfassen, dann schreiben Sie kurz und sachlich. Zuerst ein kurzen Gruß. Gibt es eine Besonderheit in Ihrem Haus, gibt es einen geschichtlichen Hintergrund, gibt es Interessantes über die von Ihnen verwendeten Produkte oder Rezepturen. Auch dürfen Sie ruhig etwas über sich und Ihrer Vision mit diesem Restaurant schreiben. Aber schweifen Sie nicht zu sehr aus. Eine Speisekarte ist nicht der passende Ort für einen Lebenslauf.

Bilder in einer Speisekarte

- Keine Clip Arts (kleine gezeichnete Bildchen)
- Auswahl der Bilder sollte Inhalt der Seite widerspiegeln
- Anzahl der Bilder sollte nicht zu groß sein
- Fotos sollten eine gute Qualität aufweisen
- Falls Fotos von Gerichten und Speisen abgebildet werden, sollten diese von einem Profi fotografiert worden sein und dem entsprechen, was der Gast auch bekommt.
- Achten Sie auf das Urheberrecht (günstige Fotos gibt es z.B. unter Fotolia.com)

Bei der Auswahl der Fotos kann man wirklich viel falsch machen. Falls Sie unsicher sind, fragen nach einer zweiten oder auch dritten Meinung oder kontaktieren Sie Profis.

Inhalt und Umfang

Woran liegt es eigentlich, dass viele Speisekarten so umfangreich ausfallen. Vielleicht ist die fälschliche Annahme daran schuld: mehr Angebot- mehr Gäste- mehr Umsatz.

Es ist halt viel einfacher Gerichte dazu zuschreiben, als zu streichen.

„Wenn wir das von der Karte streichen kommt Franz Müller nicht mehr- und die Familie auch nicht mehr- und dann die geplante Feier übernächstes Jahr...“

Bevor der Umsatz ganz einknickt, bleibt das Gericht lieber da wo es ist- sicher ist sicher!

Um eine objektive Beliebtheit der einzelnen Gerichte herauszufinden, benötigen Sie Verkaufszahlen. Oft geben selbst einfache Kassensysteme diese Zahlen im Abschlag her.

Eine gesunde Speisekarte sollte zwischen 15 und maximal 40 Gerichte beinhalten. Hüten Sie sich von einem Mix aus Italienischen Gerichten mit TexMex Einflüssen, Schnitzelkarte und ein Hauch vom Asiaten. Weniger ist manchmal mehr. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Spezialität und nutzen Sie die Freiräume in der Küche um mehr Frische anzubieten.

Überlegen Sie, welche Getränke einen guten Gewinn erwirtschaften (z.B. Kaffeespezialitäten oder hochwertige Spirituosen) und loben Sie diese besonders aus.

Das sie Cola/ Fanta/ Sprite (o.ä.) anbieten ist ja fast schon selbstverständlich. Vergeuden Sie keinen wertvollen Speisekartenplatz mit light, zero, koffeinfrei und was sonst noch angeboten wird. Das soll nicht heißen, dass diese Getränke nicht im Sortiment sind, aber Gäste fragen auch nach diesen „Spezialitäten“, selbst wenn diese nicht speziell auf der Karte stehen. Das gleiche gilt für Säfte und Wasser.

Die Auswahl an Bieren und Wein sollte sehr sorgsam gewählt werden. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Region und auf Qualität. Sie können es sowieso nicht jedem Recht machen. Speise und Getränkekarten mit mehr als 250 Posten sind keine Seltenheit. Das verwirrt nur und Gäste haben auch oft gar nicht die Lust jeden einzelnen Punkt zu lesen.

Speiseaushänge und Tafeln im Gastbereich

Eine gute Möglichkeit ein besonderes Angebot dem Gast schmackhaft zu machen sind Tafeln und Speiseaushänge im Gastbereich. Achten Sie auf Aktualität, Sauberkeit, Lesbarkeit und vor allem auf richtige Rechtschreibung. Denken Sie auch hier an die Deklarationspflicht der Zusatzstoffe.

Speisekarten Im Internet und auf Webseiten

Denken Sie auch hier, dass die Speisekarte die Visitenkarte Ihres Hauses ist. Aktualität, richtige Rechtschreibung, aber auch das Design sollten stimmen. Zusatzstoffe müssen hier nicht ausgewiesen werden.

Speise und Getränkekarten

Der Speisekarten Kasten

Für viele Gäste, vor allem für neue Gäste, ist das der Ort wo die Entscheidung fällt. Gehen wir hier rein oder nicht. Warum sehen wir dann immer noch solche Beispiele:



Ok- das Restaurant war schon zu...



aber viel besser sahen diese ...



auch nicht aus!

Es ist nicht der Anschaffungspreis, sondern eine Frage der Sauberkeit und der Kreativität



Ja der war teuer



klar- sachlich ohne Schnörkel



auch Brauereien gehen mit der Zeit

Falls Sie Ihren Speisekarten Kasten dekorieren wollen spricht nichts dagegen. Aber bitte mit Stil. Kitsch hat dort nicht verloren. Achten Sie vor allem auf Sauberkeit und einer ordentlichen Beleuchtung. Schade, dass man keine Kerze reinstellen kann. Aber dank LED gibt es Lösungen auch ohne Stromanschluss. Sauberkeit ist oberstes Gebot. Keine toten Insekten, keine Spinnweben und keine beschmierten Scheiben. Kontrollieren Sie das täglich. Was wir auch oft sehen, sind mehrfach durchlöchernte Seiten (von den Nadelpins zur Befestigung) und unschöne kunterbunte Riesenmagnete. Das geht besser.