

## Auswahl und Preisgestaltung auf Speisekarten

---

Eigentlich klingt es logisch, dass man von den Gerichten am meisten verkaufen will, die auch am meisten Gewinn (also Deckungsbeitrag) bringen. Die Praxis zeigt aber auch hier immer wieder, dass der Alltag solche Überprüfungen selten zulässt.

### Welche Kriterien müssen also für eine Auswahl an Gerichten erfüllt werden.

- Die Gerichte müssen nicht nur bei den Gästen beliebt sein, sondern auch bestellt werden. (Verkaufsstatistik abrufen)
- Die Auswahl der Gerichte muss überschaubar sein, gleichzeitig die Gäste zufrieden stellen und nicht überfordern. (In Auswahl und Beschreibung).
- Die Auswahl der Gerichte muss Gewinn erwirtschaften. Was nützt ein beliebtes Gericht, wenn unter dem Strich nichts überbleibt. (Kalkulation)
- Eine Speisekarte muss „kochbar sein“. Die Auswahl der Gerichte darf die Küche qualitativ und quantitativ nicht überlasten. (auch wenn der Küchenchef nicht vor Ort ist). Hier helfen Rezepturen mit Anleitungen und Fotos. Das gleich gilt übrigens auch für den Service. Sie brauchen eine kontinuierliche Leistung
- Denken Sie an die Lagerhaltung. Alle Zutaten sollten frisch vorhanden sein. Ein Fisch der zum Auftauen erst einmal ins heiße Wasser geschmissen werden muss, ist keine Alternative. Auch dürfen Gerichte nicht „aus gehen“. Ein Gast, der sich für eine Speise entschieden hat, ist enttäuscht, wenn er diese nicht bekommt.
- Können in Stoßzeiten Convenience Produkte den Arbeitsaufwand in der Küche reduzieren. Wir sprechen hier nicht von Fertigsuppen, aber auch geschälte Zwiebeln oder fertig gehackte Kräuter können manchmal helfen. Alles was der Gast akzeptiert und nicht merkt. (Beachten Sie den Mehrpreis und auch das MHD).

Oft hört man Gastronomen sagen: „Das ist ein Produkt welches wir selten verkaufen, aber die Gäste verlangen es, dass es auf der Karte steht.“ Mag sein. Dann muss an diesem Gericht solange gearbeitet werden, bis es auch verkauft wird. Ändern Sie die Rezeptur oder die Anrichteweise.

**Fazit:** Überprüfen Sie mit Ihren Verantwortlichen aus Küche und Service mal wieder die Speisekarte. Gericht für Gericht. Es lohnt sich und es wird Sie überraschen.