

## Hinweise und Tipps zur Speisekarten- Erstellung

---

**Speisekarten erstellen** ist für Gastronomen häufig schwierig und es werden jede Menge Fehler beim Erstellen von Speisekarten gemacht. Damit es Gastronomen einfacher haben, wird in diesem Artikel aufgezeigt:



1. Warum die meisten Gastronomen *Probleme beim Erstellen von Speisekarten* haben
2. Welche *Fehler beim Speisekarten erstellen* am häufigsten gemacht werden
3. Wie Sie *wirkungsvolle Speisekarten erstellen*.

### 1. Weshalb die meisten Gastronomen Probleme beim Speisekarten Erstellen haben

Also, weshalb tun sich so viele Gastronomen so schwer dabei?

Nun, dafür gibt es mehrere Gründe:

#### I. Der erste Grund ist simpel: Sie haben es einfach nicht gelernt!

Die meisten Gastronomen wissen so gut wie alles, wenn es um Ihr Restaurant geht und müssen sich um fast jeden Bereich kümmern:

- Wie die Bestellungen gemacht werden
- Wie Gerichte zubereitet werden
- Wie sie die Abläufe planen, Leute einstellen, Vorschriften einhalten,...

Aber wenn es um das **Speisekarten erstellen** geht, dann fehlt ihnen häufig das Wissen, denn die Erstellung von Speisekarten wird, außer in sehr teuren Seminaren, kaum beigebracht.

## Hinweise und Tipps zur Speisekarten- Erstellung

---

### **II. Die Sprachkenntnisse sind nicht ausreichend**

Dieser Grund trifft nicht auf viele Gastronomen zu, allerdings schreiben mir einige, dass sie einfach Probleme mit der Sprache haben und nicht wissen, wie sie sich am besten ausdrücken sollen. Und ohne genug Wissen über die Sprache, ist das Schreiben und Erstellen einer Speisekarte ziemlich schwierig.

### **III. Ihnen fehlt die Zeit, sich gründlich damit zu befassen**

Gerade da Gastronomen häufig sehr in ihrem Alltagsgeschäft drinstecken und sich mit Dingen wie Bestellungen, Personal, Küche,.. beschäftigen müssen, fehlt ihnen die Zeit, sich um die wirksame Gestaltung und Erstellung der Speisekarte zu kümmern.

## **2. Welche Fehler werden beim Speisekarten erstellen am häufigsten gemacht?**

Fehler beim Speisekarten erstellen lassen sich in viele Bereiche aufteilen:

- I. Generelle Fehler
- II. Design und Gestaltungsfehler
- III. Marketingfehler

### **I. Generelle Fehler bei der Speisekartenerstellung**

Generelle Fehler, die beim Speisekarten erstellen gemacht werden, sind:

#### **A. Rechtschreibfehler**

Dieser Fehler ist derjenige, der sich am ehesten vermeiden lässt und wofür die geringsten Kenntnisse notwendig sind. Trotzdem machen viele Gastronomen beim Erstellen von Speisekarten jede Menge Rechtschreibfehler. Daher als Tipp, bevor Sie Ihre Speisekarte zum Druck geben:

Lassen Sie einfach einen Freund (oder besser mehrere) kurz über die Speisekarte drüber gehen, da diese leichter die Fehler finden als Sie (bei mir ist es übrigens genauso: In eigenen Texten mache ich immer wieder Rechtschreibfehler, hingegen kann ich diese in fremden Texten sofort finden).

## Hinweise und Tipps zur Speisekarten- Erstellung

---

### **B. Zu viele Speisen und Gerichte**

Auch dies ist ein sehr häufiger Fehler, den Gastronomen beim Speisekarten erstellen machen: Sie listen und führen einfach zu viele Speisen in ihrem Restaurant. Dies hat mehrere Nachteile:

- Ihre Gäste sind verwirrt, können sich nicht entscheiden und empfinden diese Ratlosigkeit als unangenehm
- Ihre Küche hat Probleme, da viele Gerichte, mehr Einrichtungen, mehr Zutaten und mehr Arbeitsaufwand erfordern
- Ihr Restaurant wird nicht mehr als Spezialist im Haupt-Bereich angesehen, da Sie anscheinend alles machen (Ausnahme wäre ein Restaurant, welches 50 verschiedene Schnitzel anbietet und wegen seinen Schnitzeln bekannt ist)

### **C. Fremdwörter und Fachausdrücke werden ohne Erklärung verwendet**

Da Restaurantbesitzer sich gut in ihrem Restaurant auskennen und auch ihre eigene Speisekarten gut kennen, erwarten sie unterbewusst häufig, dass auch Gäste das können. Allerdings fehlt vielen Gästen das Fachwissen zu den Speisen, Gerichten und Zutaten und sie können sich unter verwendeten Fremdwörtern nichts vorstellen. Problematisch kommt häufig hinzu, dass viele sich schämen zu fragen, da sie nicht als “dumm abgestempelt” werden wollen (erst recht Männer, wenn sie in weiblicher Begleitung sind). Deshalb sollten Sie beim Speisekarten erstellen immer Freunde fragen, die die Gerichte nicht kennen, ob sie verstehen würden, worum es sich bei den Gerichte Beschreibungen handelt.

## **II. Design und Gestaltungsfehler beim Speisekarten erstellen**

Ihre Speisekarte ist das Aushängeschild Ihres Restaurants. Gäste schließen von der Qualität der Speisekarte auf die Qualität der Küche. Das bedeutet: Wenn Ihre Speisekarte schlampig gestaltet, langweilig oder dreckig ist, denken Ihre Gäste ähnlich über Ihr Restaurant.

### **A. Fehler bei der Auswahl des Materials der Speisekarte**

Wenn Sie das Material für Ihre Speisekarte auswählen, sollten Sie sicher gehen, dass dieses:

- lange haltbar ist, also nach ein paarmal Lesen nicht zerflattert
- sich gut in der Hand anfühlt
- zum Thema Ihres Restaurants passt

## Hinweise und Tipps zur Speisekarten- Erstellung

---

Wenn Sie eine Speisekarte haben, in der Sie die Seiten austauschen können, ist es wichtig, auf die Qualität des Umschlages zu achten und das dieser auch zu Ihrem Restaurant Thema passt. Die Vorteile von austauschbaren Seiten bei einer Speisekarte sind, dass Sie verschiedene Dinge testen können (Preise, Layout,..) und Ihre Gerichte regelmäßig ändern und aktualisieren können.

### **B. Fehler bei der Lesbarkeit der Speisekarte**

Auch diesen Fehler begehen viele Gastronomen: Sie lassen sich von Restaurant Beratern und Werbeagenturen irgendwelche Farbkombinationen aufschwätzen, welche zwar eventuell interessant aussehen, allerdings von den Gästen schwierig zu lesen sind.

Achten Sie beim Speisekarten erstellen daher darauf, dass Sie Farbkombinationen wie z.B. gelbe Schrift auf rotem Untergrund vermeiden und dass Ihre Schrift nicht zu klein ist und vor allem vom "älteren" Publikum auch gelesen werden kann.

### **C. Wenig Originalität**

Der Nachteil, den Restaurants haben, wenn sie diesen Fehler begehen, ist dass Gäste nicht mehr das Restaurant als etwas Besonderes ansehen. Wenn fast das gleiche Speisekarten Design und Layout, wie in anderen Restaurants genutzt wird, nimmt das ein wenig vom Erlebnis.

Zwar sollte auch nicht der Fehler gemacht werden, dass beim Erstellen der Speisekarte die Kreativität durchbricht und eine „Salvator Dali Style“ Speisekarte entsteht, welche kaum verkauft, jedoch sollte schon ein gewisses Level an Individualität und Einzigartigkeit bei der Speisekarte durchschimmern.

## **III. Marketingfehler beim Speisekarten erstellen**

Diese Kategorie sollte eigentlich die größte sein, denn diese Fehler kosten die Restaurants am meisten. Da aber die Marketingoptimierung von Speisekarten eine kleine Wissenschaft für sich ist, sollten erst einmal folgende 3 Fehler vermieden werden.

Denken Sie daran: Ihre Speisekarte ist das EINZIGE Marketingmedium, mit dem JEDER Ihrer Gäste in Kontakt kommt. Die Speisekarte ist maßgeblich daran beteiligt, wie hoch die durchschnittliche Bestellung ist. Und eine Erhöhung der durchschnittlichen Bestellung um nur 10-50 Cent, bringt Restaurants meist mehr als 20.000 € – 70.000 € im Jahr (abhängig von der Anzahl der Gäste).

### **A. Die Speisekarten sind nichts als Preislisten**

Diesen Fehler begehen fast alle Restaurants beim Speisekarten erstellen: Die Speisekarte ist nichts anderes als eine Liste der Gerichte, ihren Zutaten und daneben ist der Preis aufgeführt.

## Hinweise und Tipps zur Speisekarten- Erstellung

---

Dies führt dazu, dass die meisten Gäste Gerichte nach dem Preis auswählen, anstatt die Speisen zu nehmen, die das Restaurant entweder am besten repräsentieren oder aber (häufig auch UND) das meiste Geld dem Restaurant bringen.

Daher sollten Sie Ihre Speisen nicht einfach neben dem Preis auflisten, sondern Design und Beschreibung so nutzen, dass der Fokus auf die Gerichte und deren Qualität fällt – und nicht auf den Preis!

### **B. Die Beschreibung der Gerichte**

Beim Erstellen von Speisekarten wird auch dieser Fehler häufig begangen: Die Gerichte werden einfach nicht ausreichend gut beschreiben. Häufig sogar einfach nur als Gerichte-Name und Zutaten. Dabei können Sie verschiedene Wörter nutzen, um die Gerichte höherwertiger erscheinen zu lassen.

Denn was glauben Sie hört sich besser an (und wofür sind Gäste bereit, mehr auszugeben)?

Hüftsteak mit Pilzen und Kartoffeln

ODER:

Saftiges Hüftsteak vom Schwarzwald Rind in einem knusprigen Kräutermantel und über Hickory-Holz geröstet. Dazu marinierte Wiesenchampignons und frisch geerntete Kartoffeln nach Allgäuer Almhütten Art.

Wenn Sie Ihren Gerichten bessere Namen geben, können Sie gleichzeitig Ihre Preise erhöhen und Ihre Gäste werden bereit sein, mehr dafür zu bezahlen. Zusätzlich stufen Ihre Gäste Ihr Restaurant und Ihre Speisen als besser ein und der Vergleich mit anderen Restaurants, welche zwar ähnliche Speisen bieten, jedoch dafür einfache Namen nehmen, ist nicht mehr möglich.

### **C. Speisekarten nicht als Verkäufer sehen**

Wie schon oben erwähnt, ist Ihre Speisekarte das einzige Marketingmedium, welches mit jedem Ihrer Gäste in Kontakt kommt. Somit ist Ihre Karte, wie ein Verkäufer.

Die Frage ist nun Folgende: Ist Ihre Speisekarte ein Star-Verkäufer, welcher Personen dazu bringt die Gerichte auszuwählen, die Ihr Restaurant am besten darstellen und Ihnen mehr Geld einbringen? Oder ist Ihre Karte eine Verkäufer-Flasche, welcher faul ist, Leute bei der Auswahl nicht richtig berät, Ihr Restaurant schlecht repräsentiert und Sie sogar Geld kostet?

Behandeln Sie Ihre Karte wie einen Verkäufer. Verbessern Sie diese ständig. Testen Sie unterschiedliche Preise, unterschiedliches Layout, unterschiedliche Namen,... und schauen, was die durchschnittliche Bestellgröße erhöht.

Ich garantierte Ihnen: Wenn Sie dies tun, werden Sie schon in kurzer Zeit einen großen Anstieg bei Ihrem Einkommen und in der Zufriedenheit Ihrer Gäste feststellen.

### 3. Wie Sie wirkungsvolle Speisekarten erstellen

Um deshalb eine wirkungsvolle Speisekarten zu erstellen, die Ihr Restaurant gut repräsentiert und Ihre durchschnittliche Bestellgröße auch erhöht, sollten Sie so vorgehen:

- Überlegen Sie sich genau, was das Thema Ihres Restaurants ist und welche Art von Karte zu Ihnen passt.
- Wählen Sie die Karte und das passende Layout, basierend darauf aus und achten Sie auf die Lesbarkeit der Karte und auf die Auswahl des richtigen Materials
- Schauen Sie sich Ihre Speisen genau an und überlegen, welche Ihr Restaurant am besten repräsentieren und Ihnen das meiste Geld einbringen (überlegen Sie sich auch, welche Gerichte Sie womöglich streichen können)
- Ändern Sie die Namen und Beschreibungen Ihrer Gerichte.
- Achten Sie darauf, dass keine Fremdwörter unerklärt bleiben und die Gäste sich ein Bild von den Gerichten machen können (beseitigen Sie dabei alle Rechtschreibfehler)
- Erstellen Sie Ihre Speisekarte so, dass der Fokus auf den Gerichten und nicht auf dem Preis dieser Gerichte liegt.
- Nutzen Sie grafische Gestaltungsmittel (Farben, Boxen,..) um den Verkauf Ihrer besten Speisen zu fördern.
- Behandeln Sie Ihre Speisekarte als Verkäufer und testen ständig alle Elemente Ihrer Karte.

Wenn Sie alle diese Punkte beim **Speisekarten erstellen** beachten, dann wird auch der Umsatz in Ihrem Restaurant steigen und Ihre werden Gäste zufriedener sein (und Sie natürlich auch!).