



Checkliste Speisekarte (1/2)

Prüfe deine angebotenen Gerichte

- **Fokussiere deine Gewinner** (hoher Ertrag, hohe Nachfrage)
- **Optimiere deine Läufer** (wenig Ertrag, hohe Nachfrage) → Mache den Zutaten-/Produktionscheck
- **Nimm Schläfer raus** (hoher Ertrag, wenig Nachfrage)

Reduziere die Vielfalt deiner Zutaten

- Nutze zum Großteil **wiederkehrende Zutaten/Warenkorb**, die du für Vorspeise/Hauptgericht/Desserts gleichermaßen einsetzen kannst
- Prüfe, ob du vereinzelt **teure Zutaten durch günstigere ersetzen** kannst (nutze vermehrt regionales, saisonales Angebot statt Flugware)
- Prüfe, welche **Frischeprodukte du mit TK/Convenience ersetzen kannst**, um bei schwer planbaren Gästezahlen Verderb und unnötige Kosten zu vermeiden

Mise en Place

- Prüfe, welche **Produktionsschritte** unnötige Komplexität erzeugen
- Beschränke dich auf ein **Minimum an Grundzutaten** (Saucen/Bouillon/Binder etc.)
- **Erhöhe den Convenience-Grad** bei Frische, um Prozessschritte zu sparen (z.B. Kartoffel geschält/gegart einkaufen)
- Koche einmalig Großmengen und fülle **portionsweise bzw. literweise für TK-/Kühl-/Ambient-Lagerung** und spätere Verwendung ab
- Stelle sicher, dass deine Gerichte **fit für Take-Away/Delivery** sind. Hier findest du **nützliche Tipps**



Checkliste Speisekarte (2/2)

Stelle gesunde Gerichte in den Vordergrund

Gesunde Ernährung, die das Immunsystem stärkt und fit hält, ist deinen Gästen jetzt besonders wichtig. Vergiss daher nicht, auch diese Renner mit auf die Karte zu bringen.

- **Pflanzenbasierte Ernährung** ist gefragt. Rezepte, Inspiration und alles rund um pflanzliche Zutaten findest du hier: [Pflanzliche Küche](#)
- Prüfe, ob du deine **Top 3 Gerichte** auch **in pflanzlicher Variante** anbieten kannst. Perfekte Fleischalternativen findest du hier: [The Vegetarian Butcher](#)
- **Kombiniere** regionale, frische Zutaten, um eine Vielzahl an Vitaminen, Antioxidantien, Ballaststoffen, usw. sicherzustellen. Regionale Superfoods findest du hier: [Heimisches Gemüse](#) [Stärkung Immunsystem](#)
- **Kommuniziere** die Ernährungsvorteile deiner Gerichte auch prominent auf der Karte (z.B. Proteinreich, Immunsystem-Booster, usw.)
- Heimaturlaub wird dieses Jahr im Fokus stehen. Setze auf **regionale Konzepte** wie z.B. "Kulinarisch durch die Heimatregion"

Speisekartendesign

- Tolle und kostenlose Designvorlagen für die Erstellung von Speisekarten und Aktionskarten findest du hier: [Canva](#)
- Digitale Speisekarten vermeiden unnötige Kontaktpunkte mit Gästen. Hier zwei Anbieter, die digitale Karten zum Abscannen per QR Code anbieten: [Menuvice](#) [Menury](#)