

Startklar: Speisekarte

Jetzt besteht die Möglichkeit sich auf seine Stärken zu konzentrieren, das Speisenangebot zu reduzieren, um so das Konzept zu stärken und sich so authentisch und echt zu präsentieren. Weniger Angebot, dafür regionale Anbieter und Partner und über Nachhaltigkeit nachdenken. Dabei sollten saisonale Zusatzverkäufe bedacht werden. Machbar und wirtschaftlich gut kalkuliert. Ergänzend sind Informationen in der Karte zur aktuellen Lage in der Gastronomie und Lieferketten möglich.

Überall in den Medien wird der regionale Gedanke in den Vordergrund gestellt. Unsere Heimat und das Althergebrachte mit einer Fülle köstlicher Produkte bekommt einen völlig neuen Wert. Wer diesen Trend jetzt aufnimmt, ist klar im Vorteil, wenn es wieder losgeht. Hier eine kurze Checkliste für die Anpassung der Speisekarte. Wichtig ist es, bei der Zusammenstellung den Wareneinsatz möglichst gering zu halten.

Generell geht der Trend zu übersichtlich gestalteten Speisekarten mit ansprechend beschriebenen Gerichten. Der Gast soll spüren, dass er etwas Besonderes kriegt.

Somit können die Preise auch nicht mehr unmittelbar verglichen werden. Selbstverständlich soweit wie möglich auch zum Mitnehmen. Hier ein paar Beispiele:

1. Neues entdecken – Langeweile war gestern

- **Spezialitäten: das gibt es nur bei uns!** Am besten in jeder Rubrik der Karte mit namentlicher Nennung des „Erfinders“ Wirtin/ Koch/ Oma...
- **Regionale Gerichte mit Herkunftsangabe**
z.B. „unser Reindlbraten von Bauer... „
- **Althergebrachtes neu entdeckt – Retro ist in !**
Strammer Max/ Falscher Hase/ Schinkenkäse-Toast



2. **Die Bierküche – das regionale Top-Produkt nach dem bayerischen Reinheitsgebot**

Ob als Zutat oder Speisenbegleitung: Unser Bier aus der Heimat liegt voll im Trend.

Mit unseren **speziellen Bierkarten**, Rezepten und Tipps zur Präsentation bieten Sie ihren Gästen eine völlig neue und überraschende Genuss-Palette.

Unsere aktuellen Bierbeschreibungen mit Speise-Empfehlungen finden sich im **Download-Bereich auf unserer Homepage**.



3. **„Gesunde“ Angebote:**

Fleischlose/ fleischarme Speisen,
Salate und Gemüse, Angebote für Vegetarier

4. **Für den kleinen Hunger**

Gerade für Senioren und „Kalorienzähler“ wichtig,
da sonst bei Suppen und Vorspeisen gesucht wird



5. **Die „Luxusvariante“**

Auf jeder Karte sollten sich 1-2 teure Gerichte
finden, dazu als „kleine Sünde“ ein aufwendiges
Dessert

