



Leittext

„Ein regionaltypisches Speisenangebot planen
und Speisekarten kundenwirksam gestalten“

**für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Hauswirtschafterin und Hauswirtschafter**

Auszubildender oder Auszubildende

Name/Vorname

Ortsteil/Straße

PLZ/Ort

Zeitraum der Bearbeitung

Zusammenarbeit mit

Ausbildungsbetrieb

Name/Vorname

Ortsteil/Straße

PLZ/Ort

Impressum

Stand: 2024

Art.-Nr. 4801

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: +49 228 6845-0
Internet: www.ble.de, www.bildungsserveragrار.de,
www.praxis-agrar.de, www.leittexte.de

**In Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen für die
Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.**

Autorinnen:

Maria Goetzke
Dajana Müller
Andrea Schwahn
Gertrud Specht
alle Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Redaktion

Andrea Schwahn, Dajana Müller
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstr. 7
55543 Bad Kreuznach

Gestaltung

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)
Referat 621 – Mediengestaltung

Bilder

S. 17: Zoran Zeremski-stock.adobe.com

Ansprechperson im Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) in der BLE

Hildegard Gräf, Referat 623 – Verbraucher- und Bildungskommunikation Landwirtschaft
E-Mail: bzl-leittexte@ble.de

**Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, freuen wir uns über Anregungen und
Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an das BZL.**

Worum geht's?

In einer Gutsschänke oder einem Bauern- und Winzerhofcafé ist ein Speisenangebot mit frisch zubereiteten regionalen Gerichten ein wichtiges Marketinginstrument. Mit seinen Speisen versucht jeder Gastronomiebetrieb sich von der Konkurrenz abzuheben. Je nach Saison sollten unterschiedliche Gerichte angeboten werden. Eine ansprechend gestaltete Speisekarte ist ein weiteres Aushängeschild des Betriebes.

Bei der Umsetzung dieser Marketingmaßnahmen kommt der Hauswirtschaft eine bedeutende Rolle zu.

Der Leittext hilft Ihnen zu erkennen, welche grundsätzlichen Überlegungen bei der Auswahl eines regionalen Speisenangebotes notwendig sind und wie eine Speisekarte kundenwirksam gestaltet wird.

Was kann ich hier lernen?

- Geeignete regionale und saisonale Speisen auswählen
- Preisgestaltung von Gerichten
- Grundlagen der Speisekartengestaltung kennenlernen und anwenden
- Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnung kennenlernen und anwenden
- Fertige Arbeit kontrollieren und bewerten

Welche Voraussetzungen benötige ich, um den Leittext bearbeiten zu können?

Dieser Leittext richtet sich an Auszubildende im dritten Ausbildungsjahr.

Wann bearbeite ich dieses Thema?

Das Thema kann ganzjährig bearbeitet werden. Zur Vorbereitung sollten Sie eine Rezeptsammlung von regionaltypischen Gerichten anlegen.

Wie lange brauche ich für die Bearbeitung?

Der Leittext begleitet Sie einige Wochen.

Was könnte mir bei der Durchführung helfen?

- Anweisung der Ausbilderin oder des Ausbilders
- Hilfsmittel aus dem Betrieb, z. B. Hygienerichtlinien, Speisekarte
- **Literatur:**
 - Höll-Stüber, Eva: „Hauswirtschaft nach Lernfeldern: Ernähren und Verpflegen“, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg 2019, 8. Auflage
 - Schlieper, Cornelia A.: „Prüfungsbuch Lernfeld Hauswirtschaft“, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg 2018, 6. Auflage
 - Schumacher, Franziska: „Der clevere Gastronom“, Matthaes Verlag, Stuttgart 2014, 5. Auflage
 - HEA-Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung e. V.: „Das blaue Kochbuch“, EW Medien und Kongresse GmbH, Frankfurt a. M. 2020, 56. Auflage

■ **Internetrecherche:**

Suche nach Musterspeisekarten der Behörden der Lebensmittelkontrolle/ Veterinärämter, evtl. kommerzielle Speisekartenanbieter

■ **Internet-Adressen:**

- www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/die-bloggerinnen/
- www.lwk-rlp.de

Zum Thema passende BLE-Medien

- BZfE-Broschüre „Achten Sie aufs Etikett! - Kennzeichnung von Lebensmitteln“, DIN A5, kostenloser Download, Artikel-Nr. 1140
- BZfE-Kompaktinfo „Allergenkennzeichnung für Einsteiger*innen“, kostenloser Download, Artikel-Nr. 0390
- BZfE-Kompaktinfo „Lebensmittelkennzeichnung - kurz und knapp“, kostenloser Download, Artikel-Nr. 0391

Bezug: www.ble-medienservice.de

Was muss ich jetzt noch wissen, bevor ich anfangе?

In einem Leittext sind Informationsbeschaffung, Planung, praktische Durchführung und Kontrolle so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend selbstständig bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in regelmäßigem **Austausch mit Ihrer Ausbilderin oder Ihrem Ausbilder stehen** und sich auch von ihr oder ihm beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie andere Auszubildende bearbeiten. Ein Leittext ist „**betriebsbezogen**“. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrer Ausbilderin oder Ihrem Ausbilder besprechen und schriftlich festhalten.



Doch zuallererst:

Damit Sie wissen, welche Aufgaben auf Sie zukommen, lesen Sie den Leittext einmal ganz durch!

Leitfragen und Arbeitsaufträge

Vorinformation

1. Ermitteln Sie, welche Gäste Ihren Ausbildungsbetrieb üblicherweise aufsuchen.

Beispiel: Radfahrer

2. Um das Speisenangebot zu gestalten, müssen Sie sich Gedanken über die Auswahl der Rezepte machen. Legen Sie eine Rezeptsammlung von regionaltypischen Gerichten an.

3. Erkunden Sie die Angebote auf der bestehenden Speisekarte Ihres Betriebes.

3.1. Welche Gerichte werden angeboten? Erfassen Sie die Bezeichnung und die Komponenten.

Beurteilen Sie, ob die Speisen regionaltypisch und / oder saisonal sind.

Gericht	Komponenten	regionaltypisch	saisonal
Winzervesper	Schinken, Hausmacher Wurst, Käse aus der Region, Tomaten, Roggenbrot	Ja	Ja (Tomaten im Sommer und Herbst)

3.2. Ergänzen Sie die Liste unter 3.1 um mindestens zwei weitere regionale Gerichte.

8.1. Wo finden Sie die aktuellen Vorschriften für die Kennzeichnung von Zutaten, Zusatzstoffen, besondere Verarbeitungs-/Behandlungsverfahren und Allergenen von Speisen auf einer Speisekarte?

**8.2. Welche Inhalte sollte eine Speisekarte haben?
Kennzeichnen Sie die Pflichtangaben farbig oder in Fettdruck.**

8.3. Worauf achten Sie bei der Gestaltung einer Speisekarte für Ihren Ausbildungsbetrieb?

8.4. Beurteilen Sie die vorhandene Speisekarte Ihres Ausbildungsbetriebes hinsichtlich der Kriterien von Aufgabe 8.2 und 8.3

Ein regionaltypisches Speisenangebot planen

9. Ihre Aufgabe ist es, Gerichte für die Speisekarte im Frühling / Sommer / Herbst / Winter zu planen. Die Anzahl der Gerichte legen Sie in Absprache mit Ihrer Ausbilderin oder Ihrem Ausbilder fest. Kennzeichnen Sie, für welche Jahreszeit Sie planen.

**Welche Gerichte werden Sie aus dem bestehenden Angebot übernehmen?
Begründen Sie Ihre Auswahl.**

Gericht	Begründung
Schnitzelteller	Der Schnitzelteller wird am häufigsten bestellt und darf daher im Angebot nicht fehlen. Außerdem ist der Arbeitsaufwand bei der Herstellung gering.

10. Welche regionaltypischen Gerichte wollen Sie zusätzlich auf die Speisekarte setzen?

Beziehen Sie alle Überlegungen der Aufgaben 5 - 7 mit ein.

Achten Sie auf attraktive Bezeichnungen.

Ermitteln Sie die Wareneinsatzkosten anhand der Rezepte.

Gericht	Komponenten	regional- typisch	saisonal	Wareneinsatz- kosten pro Portion	Welche Gäste- gruppen werden angesprochen?
Winzervesper	Schinken, Hausmacher Wurst, Käse aus der Region, Tomaten, Roggenbrot	Ja	Ja (Sommer/ Herbst)	2,50 €	Wandergruppen und Stammkundschaft

10.1. Zu welchem Preis würden Sie die neuen Gerichte auf der Speisekarte anbieten?

Gericht	Verkaufspreis pro Portion
Winzervesper	8,90 €

10.2. Wie kalkulieren Sie die Verkaufspreise? Begründen Sie Ihre Preisgestaltung.

Beispiel: mit einem Aufschlagfaktor von 3,5

10.3. Stellen Sie Ihre Vorschläge Ihrer Ausbilderin oder Ihrem Ausbilder vor und notieren Sie Änderungswünsche. Tragen Sie Änderungen bei Aufgabe 10 und 10.1 ein und kennzeichnen Sie diese mit einem „Ä“.

10.4. Welche Zutaten, Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges müssen Sie auf der neuen Speisekarte kennzeichnen?

Kennzeichnen Sie die Lebensmittel / Komponenten in der Aufgabe 10 und fügen Sie die Bezeichnungen der Zusatzstoffe etc. in folgende Tabelle ein:

10.5. Erstellen Sie ein Muster für die Speisekarte. Laden Sie die Datei hier hoch oder fügen Sie sie dem Leittext bei.

13. Kontrollieren und beurteilen Sie Ihre Arbeit und das Ergebnis anhand folgender Kriterien:

	Was ist mir gelungen?	Was ist mir weniger gelungen?
1. Auswahl der Speisen regionales, saisonales Angebot		
2. Gestaltung der Speisekarte		
3. Beschreibung der Gerichte auf der Speisekarte		
4. Kalkulation der Gerichte		
5. Korrekte Kennzeichnung auf der Speisekarte		

Das BZL im Netz...

Internet

www.landwirtschaft.de

Vom Stall und Acker auf den Esstisch – Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher

www.praxis-agrar.de

Von der Forschung in die Praxis – Informationen für Fachleute aus dem Agrarbereich

www.bmel-statistik.de/agrarmarkt

Daten und Fakten zur Marktinformation und Marktanalyse

www.bildungsserveragrar.de

Gebündelte Informationen zur Aus-, Fort- und Weiterbildung in den Grünen Berufen

www.nutztierhaltung.de

Informationen für eine nachhaltige Nutztierhaltung aus Praxis, Wissenschaft und Agrarpolitik

www.oekolandbau.de

Das Informationsportal rund um den Öko-Landbau und seine Erzeugnisse

Mit der App „BZL-Neuigkeiten“
bleiben Sie stets auf dem Laufenden.
Sie ist **jetzt für Android und iOS**
kostenfrei verfügbar.



Social Media

Folgen Sie uns auf:



Newsletter

www.bildungsserveragrar.de/newsletter

www.landwirtschaft.de/newsletter

www.oekolandbau.de/newsletter

www.praxis-agrar.de/newsletter

www.bmel-statistik.de/newsletter

Medienservice

Alle Medien erhalten Sie unter
www.ble-medienservice.de

