



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft

Leittext

„Ein regionaltypisches Speisenangebot planen und Speisekarten kundenwirksam gestalten“

für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Hauswirtschafterin / Hauswirtschafter

Auszubildende/r		Ausbildungsbetrieb	
Name	Vorname	Name	Vorname
Ortsteil	Straße	Ortsteil	Straße
PLZ	Wohnort	PLZ	Wohnort
Zeitraum der Bearbeitung:			
Zusammenarbeit mit:			

Impressum

Stand: März 2021

Bestell-Nr. 4801

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 6845-0

Internet: www.ble.de, www.landwirtschaft.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. entstanden**

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

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

Ansprechperson im Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) in der BLE:

Hildegard Gräf

E-Mail: hildegard.graef@ble.de

**Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten,
Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an das BZL weiterzugeben.**

Worum geht's?

In einer Guttschänke 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 kennen und anwenden
- Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnung kennen 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?

Dieses Thema begleitet Sie einige Wochen.

Was könnte mir bei der Durchführung helfen?

- Anweisung des Ausbilders/der Ausbilderin
- 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.: „Lernfeld Hauswirtschaft“, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg 2018, 10. 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.ble.de
 - 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, Druckexemplar 4,00 €, **kostenloser Download**, Bestell-Nr. 1140
- BZfE-Kompaktinfo „Allergenkennzeichnung für Einsteiger“, **kostenloser Download**, Bestell-Nr. 0390
- BZfE-Kompaktinfo „Lebensmittelkennzeichnung – kurz und knapp“, **kostenloser Download**, Bestell-Nr. 0391

Bezugsadresse für BLE-Medien:

BLE-Medienservice, Telefon +49 (0)38204 66544, Fax +49 (0)30 1810 6845 520

bestellung@ble-medienservice.de, www.ble-medienservice.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

Was muss ich jetzt noch wissen, bevor ich anfangen?

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/Ihrem Ausbilder** stehen und sich auch von ihr/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/Ihrem Ausbilder schriftlich auswerten. Dafür sind die letzten Aufgaben in diesem Leittext vorgesehen.

Doch zuallererst:

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

LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

Vorinformationen

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
<i>Winzervesper</i>	<i>Schinken, Hausmacher Wurst, Käse aus der Region, Tomaten, Roggenbrot</i>	<i>Ja</i>	<i>Ja (Tomaten im Sommer und Herbst)</i>

- 3.2 Ergänzen Sie die Liste unter 3.1 um mindestens 2 weitere regionale Gerichte. Verwenden Sie dabei eine andere Farbe.

4. Erkunden Sie die Speisenangebote anderer Gastronomiebetriebe in der Nähe. Schreiben Sie Beispiele auf:

Gerichte	Komponenten	regionaltypisch	saisonal

Worin unterscheiden sich die Speisekarten?

Beurteilen Sie die Unterschiede in den Speisenangeboten Ihres Ausbildungsbetriebes und der Konkurrenz im Hinblick auf Regionalität, Saisonalität und Bezeichnung der Gerichte:

5. Ihr Ausbildungsbetrieb hat das Speisenangebot nach bestimmten Grundsätzen geplant. Welche sind das? Befragen Sie Ihre Ausbilderin / Ihren Ausbilder.

Beispiele:

Preisgestaltung der Gerichte:

preiswertestes: 9,90 €, teuerstes: 21,80 €

bzw. bestimmtes Preisniveau: alle Gerichte kosten zwischen 9,50 € und 12,50 €

6. Erkunden Sie, welche Gästegruppen welche Gerichte aus der vorhandenen Speisekarte bevorzugt bestellen.

Gästegruppe	Gericht
<i>Radfahrer</i>	<i>Radlerjause</i>

7. Die Beschreibung der Gerichte in einer Speisekarte sollten "Genuss-Verstärker" enthalten, die den Gästen Appetit machen.

Formulieren Sie neue, attraktive Bezeichnungen für die Gerichte auf der vorhandenen Speisekarte. Denken Sie dabei auch an die unterschiedlichen Gästegruppen.

Vorher:

Gemüse Eintopf mit Brot

Nachher:

Frühlings Eintopf mit frischem Gemüse, verfeinert mit Kräutern, serviert mit Hackfleischbällchen, dazu deftiges Bauernbrot

8. Weshalb ist die Kennzeichnung von bestimmten Zutaten, Zusatzstoffen und Allergenen gesetzlich vorgeschrieben?

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?
Unterstreichen Sie die Pflichtangaben farbig.

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 / 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
<i>Schnitzelteller</i>	<i>Der Schnitzelteller wird am häufigsten bestellt und darf daher im Angebot nicht fehlen. Außerdem ist der Arbeitsaufwand bei der Herstellung gering.</i>

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

Gericht	Verkaufspreis pro Portion
<i>Winzervesper</i>	<i>8,90 €</i>

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 / Ihrem Ausbilder vor und notieren Sie Änderungswünsche. Tragen Sie Änderungen in die Übersichten von Aufgabe 10 und 10.1 farbig ein.

12. Erfassen Sie über einen Zeitraum von 12 Wochen, welche Gerichte gut nachgefragt werden. Notieren Sie, ob sich manche Gästegruppen von einigen Gerichten besonders angesprochen fühlen.

Gericht	Nachfrage innerhalb von 12 Wochen	Gästegruppe
<i>Radlerjause</i>	durchschnittlich 5 /Tag	<i>Radfahrer, Wanderer</i>

Abschließende Bewertung

13. Kontrollieren und bewerten Sie die Durchführung und das Ergebnis Ihrer Aufgabe 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		

14. Was ist Ihnen während der Planung des Speisenangebotes und der Gestaltung der Speisekarte aufgefallen? Führen Sie darüber ein Abschlussgespräch mit Ihrer Ausbilderin / Ihrem Ausbilder!

15. Stellen Sie die Erfahrungen, die Sie bei der Bearbeitung dieses Leittextes gewonnen haben, anderen Auszubildenden vor (z. B. im Rahmen des Berufsschulunterrichts)!

Ich bestätige, dass ich diesen Leittext selbstständig bearbeitet und mich regelmäßig mit meinem Ausbilder/meiner Ausbilderin ausgetauscht habe.

Datum

Unterschrift des/der Auszubildenden

Datum

Unterschrift des Ausbilders/der Ausbilderin