

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

Impressum

Stand: Oktober 2014

Herausgegeben vom
aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
www.aid.de
aid@aid.de

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Autorinnen:

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

Redaktion:

Andrea Schwahn
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstr. 7
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 793 1146
Fax: 0671 793 17146
E-Mail: andrea.schwahn@lwk-rlp.de

Ansprechperson im aid:

Hildegard Gräf
Telefon: 0228 8499-141
Fax: 0228 8499-177
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus der Ausbildungspraxis an die Redaktion 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 brauche ich für die Durchführung?

(jeweils neueste Auflage)

- Höll-Stüber, Eva: Hauswirtschaft nach Lernfeldern: Ernähren und Verpflegen, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg
- Schlieper, Cornelia A.: Lernfeld Hauswirtschaft, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg
- Schumacher, Franziska: Der clevere Gastronom, Matthaes Verlag, Stuttgart
- HEA-Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung e. V.: Das elektrische Kochen, Vwew Energieverlag GmbH, Frankfurt a. M.
- Anweisungen des Ausbilders/der Ausbilderin
- Hilfsmittel aus dem Betrieb, z. B. Hygienerichtlinien, Speisekarte

- Internetrecherche: Suche nach Musterspeisekarten der Behörden der Lebensmittelkontrolle/ Veterinärämter, evtl. kommerzielle Speisekartenanbieter
- Internet-Adressen: Landwirtschaftskammern und andere Beratungsstellen, z. B. www.lwk-rlp.de, www.was-wir-essen.de, www.aid.de

Zum Thema passende aid-Medien

- „Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“, Broschüre, DIN A4, € 6,00, Bestell-Nr. 3747
- „Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie“, Heft, DIN A4, € 3,00, Bestell-Nr. 1578
- „Küchenhygiene“, Heft, DIN A5, € 2,00, Bestell-Nr. 1323
- „Küchenhygiene für Profis“, Print-Special, DIN A4, € 4,50, Bestell-Nr. 3132
- „Lebensmittelhygiene – Praxishandbuch zur Lebensmittellagerung im Haushalt“, Broschüre, DIN A5, € 8,00, Bestell-Nr. 3922
- „Die E-Nummern in Lebensmitteln – Lexikon der Zusatzstoffe“, Heft DIN A5, € 3,00, Bestell-Nr. 1135

Bezugsadresse für aid-Medien:

aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, Telefon 0228 8499-180, Fax 0228 8499-200, bestellung@aid.de, www.aid-medienshop.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

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/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 ein anderer Auszubildender 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 Fragen 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
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 2 weitere regionale Gerichte. Verwenden Sie dabei eine andere Farbe.

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>

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
Schnitzelteller	<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>	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 / 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		

