„Diesmal ging es beim Seminar der RhönSprudel Genussakademie um die „Speisekarte 2020“.

Foto: Freies Journalistenbüro der Rhön / Franz-Josef Enders

Die Speisekarte – ein Allround-Talent für jedes Restaurant

RhönSprudel Genussakademie widmete sich erneut dem Thema Speisekarte

**RHÖN. Immer noch unterschätzt – und teilweise immer noch vernachlässigt. Dabei kann eine professionelle Speisekarte viel mehr als nur Speisen anpreisen. Wenn man es richtig anstellt, kann die Speisekarte sogar den Umsatz eines Gasthauses erhöhen.**

Martina Klüber-Wibelitz, die die Seminare im Auftrag der RhönSprudel Genussakademie organisiert, bezeichnete die Speisekarte als häufig verkanntes Werbemittel. 17 Teilnehmer aus der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön waren diesmal gekommen, um unter fachkundiger Anleitung zu erfahren, wie Sie das Beste aus ihren Speisekarten herausholen können.

Das Referententeam setzte sich aus Andreas Pfeifer und Katharina Grau von der Agentur „Heldenhelfer“ aus Wiesbaden zusammen. „Eine Speisekarte kann Gäste auf Dauer binden und Stammgäste zu Botschaftern machen“, sagte Grau. „Und guten Speisenkarten wohnen eine Menge Attribute inne: regional, saisonal, frisch, raffiniert, abwechslungsreich, glaubwürdig“, zählte Pfeifer auf. Natürlich gilt die Voraussetzung, dass Ambiente, Qualität des Essens und der Service stimmen – sonst nutzt auch die beste Speisekarte an der Tür das Gasthauses nichts.

Weil viele Gäste beim Betreten des Restaurants noch nicht wissen, was sie essen wollen, erfüllt die Speisekarte auf mehreren Eben wichtige Aufgaben: Sie ist Auswahlverkäufer, Zusatzverkäufer, Produktberater, Wartezeitenüberbrücker, Unterhalter, Neugierigmacher und damit eben letztlich ein Verkaufsförderer. Für eine willkommene Abwechslung sorgen Einleger, Ausflugstipps oder Aktionsgutscheine. Da sich der Gästekreis immer wieder ändert, sollte die Speisekarte regelmäßig überarbeitet werden. Und ganz wichtig: Der Kunde soll seine Auswahl nach Lust und Genuss wählen und nicht in Form einer Preistabelle.

Stets empfehle es sich, Gerichte besonders hervorzuheben, die die Handschrift des Chefkochs tragen. Auch eine Getränke- oder Weinempfehlung wird von den Gästen immer wieder gerne angenommen. Um Emotionen zu wecken und nachhaltig im Gedächtnis zu bleiben, können die Geschichte der Gaststätte oder der jeweiligen Region die Speisekarte aufwerten.

Abschließend wurde noch auf die Notwendigkeit hingewiesen, Speisekarten ins Internet zu stellen. Das sei eine Hilfe für den Gast, der sich so schon im Vorfeld ein Bild von dem Angebot machen kann.

P**ressekontakt**:

***Freies Journalistenbüro der Rhön***

***Carsten Kallenbach***

***Löcherweg 11***

***98634 Oberweid***

***Telefon (03 69 46) 2 61 06***

***E-Mail: carsten.kallenbach@t-online.de***

**Abdruck honorarfrei**