

A person's hands are visible at the top of the frame, resting on a dark wooden table. In the foreground, several business documents are spread out. One document prominently features a bar chart and the text 'Business Plan' and 'Marketing'. Another document shows a line graph and the word 'PROFIT'. The background is softly blurred, showing a person in a light-colored shirt. The overall scene suggests a professional meeting or a business planning session.

## Tourismus-Netzwerk-Zukunft 3.0

Nachhaltige Menügestaltung – Wie setze ich sie am besten um?

# Nachhaltige Menügestaltung

## Inhalte

- Thema
- Impulse Ralf Lampe
  - Im Detail: Menu Engineering & Kognitive Werkzeuge

# Nachhaltige Menügestaltung

Thema

Wie setze ich sie am besten um?

Wir informieren und diskutieren über ganz unterschiedliche Ansätze der nachhaltigen Menügestaltung **mit dem Ziel**; Ihnen **Umsetzungsbeispiele, Ideen** und **Inspirationen** mitzugeben, die Ihnen helfen.

Die Ansätze der Referenten und Partner basieren auf den 3 Säulen und resultieren, nicht nur in Nachhaltigkeit, vor allem in Gästezufriedenheit.

- **Ökologisch** - Ressourceneffiziente Speiseangebote.
- **Ökonomisch** - Die Speisekarte als Schlüssel zum betriebswirtschaftlichen Erfolg.
- **Soziale Aspekte** - Mitarbeiter.

# Nachhaltige Menügestaltung

Impulse Ralf Lampe

## Ökologisch

## Ökonomisch

## Soziale Aspekte

- **Kalkulationen** - Grundlage eines jeden Angebotes ist die Kalkulation und die konsequente Umsetzung und Einhaltung dieser
- **Menu Engineering**- eine Auswertungstechnik - als Grundlage neue Speisekarten zu gestalten
- **Einsatz kognitiver Werkzeuge bei der Gestaltung der Speisekarte** - wir können bei der Gestaltung der Karte und die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste zu Nutzen machen und diese als Triggerpunkte anwenden
- **Verkaufspreise** - sind nicht nur im Sinne des Gastes zu definieren, sie sind die Grundlage für den Bestand des Unternehmens
- **Prozesse und Abläufe** - es ist für alle Mitarbeiter wichtig - das für das Ziel und die Aufgaben klar definierte Abläufe und Prozesse gibt
- **Arbeitsauslastung und Mitarbeiterbelastung** - Fachkräfte- und Kompetenzmangel darf nicht auf den Schultern der verbliebenen Mitarbeiter lasten
- **Führungskompetenz** - Mitarbeiterführung ist u.a. ein Schlüssel für stabile Teams
- **Wertschätzung** - ist reduziert sich nicht auf die Gehaltszahlung

# Nachhaltige Menügestaltung

## Menu Engineering - im Detail



- Menu Engineering ist eine Auswertungstechnik einer Speisekarte
- Im 1ten Schritt wird die **Rentabilität** und die **Beliebtheit** von Speisen/Menüartikeln im Verhältnis zueinander betrachtet
- Im 2ten Schritt wird der Einfluss dieser beiden Faktoren auf die Platzierung dieser Artikel auf der Speisekarte bewertet
- Menu Engineering hebt die „guten“ und die „schlechten“ Artikel eines Menüs hervor und liefert dadurch wichtige Entscheidungsgrundlagen für die nächste Karte
- **Was kann künftig bei der Speisekartengestaltung beachtet werden:**
  - alle Gerichte/Speisen müssen auf einer realen Kalkulation basieren
  - die Verkäufe sollten ausgewertet werden - im Sinne der Wirtschaftlichkeit
  - die beliebtesten Gerichte - sollten auch den höchsten Ertrag erzielen
  - das Angebot - sollte nicht ausschließlich emotional entstanden sein

# Nachhaltige Menügestaltung

Impulse Ralf Lampe

## Ökologisch

## Ökonomisch

## Soziale Aspekte

- **Kalkulationen** - Grundlage eines jeden Angebotes ist die Kalkulation und die konsequente Umsetzung und Einhaltung dieser
- **Menu Engineering** - ein Analysetool als Grundlage neu Speisekarten zu gestalten
- **Einsatz kognitiver Werkzeuge bei der Gestaltung der Speisekarte** - wir können bei der Gestaltung der Karte und die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste zu Nutzen machen und diese als Triggerpunkte anwenden
- **Verkaufspreise** - sind nicht nur im Sinne des Gastes zu definieren, sie sind die Grundlage für den Bestand des Unternehmens
- **Prozesse und Abläufe** - es ist für alle Mitarbeiter wichtig - das für das Ziel und die Aufgaben klar definierte Abläufe und Prozesse gibt
- **Arbeitsauslastung und Mitarbeiterbelastung** - Fachkräfte- und Kompetenzmangel darf nicht auf den Schultern der verbliebenen Mitarbeiter lasten
- **Führungskompetenz** - Mitarbeiterführung ist u.a. ein Schlüssel für stabile Teams
- **Wertschätzung** - ist reduziert sich nicht auf die Gehaltszahlung

# Nachhaltige Menügestaltung

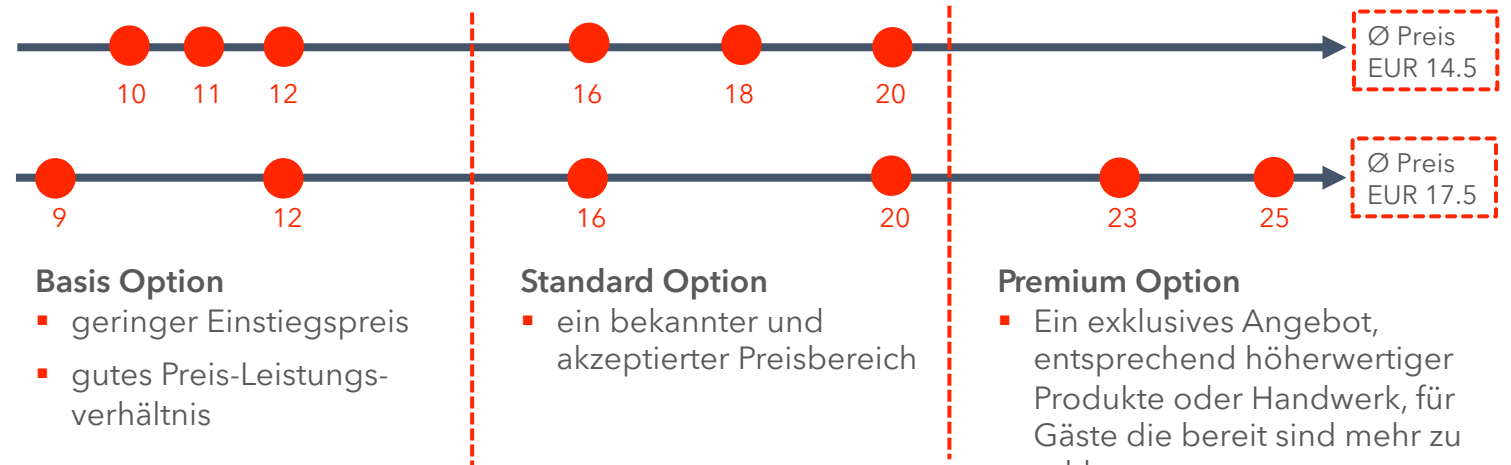
## Kognitive Werkzeuge

### Was ist das?

- Gäste treffen aus unterschiedlichen Gründen und Aspekten Kaufentscheidungen
- diese unterschiedlichen Impulse und Aspekte können wir uns wirtschaftlich zu Nutze machen
- die visuelle Gestaltung nimmt Einfluss auf die Entscheidung von Gästen
- die inhaltliche Zusammenstellung nimmt Einfluss auf Verkaufspreise und somit auf den zu erreichenden Umsatz

### Ein Beispiel

- die Angebots- und Preisstruktur anpassen und verändern - basierend



#### Basis Option

- geringer Einstiegspreis
- gutes Preis-Leistungs-verhältnis

#### Standard Option

- ein bekannter und akzeptierter Preisbereich

#### Premium Option

- Ein exklusives Angebot, entsprechend höherwertiger Produkte oder Handwerk, für Gäste die bereit sind mehr zu zahlen

# Nachhaltige Menügestaltung

## Moderationsleitfaden/Roter Faden/Stichpunkte/Reihenfolge der Referenten

1. Silvia Janzen
  - Impuls: Genussfestival / Nachhaltigkeit / Regionale Lebensmittel
  - „Message“: der Erfolg für Unternehmen / die Wichtigkeit regionaler Lebensmittel und Ressourcen
  - Fragen an Silvia: Was ist für Dich eine Nachhaltige Menügestaltung?  
Wie wirkt sich die Teilnahme am Genussfestival für Unternehmen aus?
2. Dr. Maria Grewe-Grimmelsmann
  - Impuls: Nachhaltiger Konsum / Lieferketten
  - „Message“: Impulse, die Wichtig- und Dringlichkeit von Nachhaltigkeit - übergreifend.
  - Fragen an Maria: Was ist für Dich eine Nachhaltige Menügestaltung?  
Was sind die 2-3 wichtigsten bzw. am ehesten Umsetzbaren Punkte zum Thema für die Gastronomie oder im speziellen für die Küche?
3. Oliver Firla
  - Impuls: Qualität und Vielfalt - Feinheimisch
  - „Message“: Vorteile eines Netzwerks wie Feinheimisch - auch im Sinne von Fachwissen, Austausch und Fachlicher Förderung
  - Frage an Oliver: Was ist für Dich eine Nachhaltige Menügestaltung?  
Was ist die wichtigste Grundlage um den Ansatz von Feinheimisch umzusetzen?
4. Reinhard zur Kammer
  - Impuls: Planung und Umsetzung für die Umsetzung regionaler Erzeugnisse
  - „Message“: regionale Erzeugnisse 12 Monate im Jahr?
  - Frage an Reinhard: Was ist für Dich eine Nachhaltige Menügestaltung?  
Was ist die wichtigste Grundlage für den Einsatz regionaler Erzeugnisse?
5. Ralf Lampe
  - Impuls: ökonomische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit  
Im Detail: Aktive Gestaltung eines Speisenangebotes
  - „Meine Message“: Nachhaltigkeit - ist nicht zu reduzieren auf regionale Erzeugnisse und Lieferketten. Nachhaltigkeit - bedeutet für mich Gastronomie erhalten, Mitarbeiter zu fördern, Prozesse und Abläufe definieren und Wirtschaftlichkeit.