

Speisekarten erstellen – das musst Du abhaken

Mit dieser Checkliste steht Deiner neuen Speisekarte nichts mehr im Wege.



Inhalt & Konzept

- Konzept und Zielgruppe definiert
- Angebot auf das Wesentliche reduziert
- Kategorien sinnvoll strukturiert
- Gerichtsbeschreibungen konkret und appetitlich



Kalkulation & Preise

- Wareneinsatzquote berechnet (Ziel: 25–35 %)
- Personal- und Betriebskosten eingerechnet
- Preisdarstellung einheitlich



Recht & Pflichten

- 14 Hauptallergene gekennzeichnet
- Zusatzstoffe ausgewiesen
- Bruttopreise inklusive MwSt. angegeben
- Herkunftsangaben bei relevanten Fleischsorten vorhanden



Design & Umsetzung

- Lesbarkeit geprüft (Schrift, Kontrast)
- Format und Material zum Konzept passend
- Saisonale Aktualisierungen eingeplant



Digital & Technik

- Digitale Version vorhanden oder geplant
- Karte mit Kassensystem verknüpft (kein doppelter Pflegeaufwand)
- QR-Code-Lösung geprüft

