



60 Seiten,
mehrfarbig,
12 cm x 18 cm, geheftet

ISBN: 978-3-582-04992-6
Bestell-Nr.: 4992

von **Heinz-Peter Wefers**

Richtlinien für Speisekarten & Co.

Kompetent in der Erstellung von Angebotskarten
Online Trainings

1. Auflage, 2015

Lehrbuch, Buch

9,95 €

inkl. MwSt., zzgl. **Versand**

Speisekarten-Richtlinien

- Wie werden moderne Speise-, Menü- und Getränkekarten gestaltet?
- Wie werden sie präsentiert – gedruckt zum Auslegen oder digital für die Homepage oder als App für das Tablet oder Smartphone?
- Was ist bei der Gliederung zu berücksichtigen?
- Welche Formulierungen sind passend?
- Welche rechtlichen Bestimmungen sind zu beachten?

Angebotskarten gehören zum Aushängeschild eines gastgewerblichen Betriebs. Die GAD Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. hat deshalb Regeln zusammengestellt, die bei der Herstellung zu beachten sind. Die Anforderungen an Speise- und Getränkekarten sind hoch: Sie müssen attraktiv, informativ und übersichtlich sein. Die Gäste müssen Spaß am Lesen haben, Appetit bekommen und ganz nebenbei etwas über die Philosophie des Betriebs erfahren. Zu guter Letzt sind rechtliche Vorschriften, beispielsweise hinsichtlich der Preisangaben und Informationen über Zusatzstoffe und Allergene, zu beachten.

Die Speisekarten-Richtlinien sind ein umfassender Leitfaden für Gastronomen und Auszubildende. Punkt für Punkt erläutern sie, wie sich die sehr hohen und unterschiedlichen Anforderungen umsetzen lassen. Es lohnt sich, bei der Erstellung von Angebotskarten Zeit zu investieren. Auf diese Weise wird die Speisekarte zur kreativen und fehlerfreien Visitenkarte des Betriebs.