

GEMASY Gastro-Klar

Menükarte 2026

Wie Gastronomiebetriebe mit der richtigen Menükarte Personalkosten senken, Prozesse vereinfachen und wirtschaftlich stabiler werden.

Praktische Entscheidungslogik für Betreiber, Eigentümer und Architekten, basierend auf Struktur, Prozessen und betrieblicher Wirkung.



Ausgabe 2026

Die Menükarte zeigt, ob ein Betrieb funktioniert

Viele Gastronomiebetriebe unterschätzen die Wirkung ihrer Menükarte.

Sie wird als Angebot verstanden und nicht als Steuerungsinstrument.

Dabei entscheidet sie täglich über:

- Abläufe in der Küche
- Einsatz von Personal
- Komplexität im Betrieb
- Wirtschaftlichkeit des gesamten Systems

Was auf der Karte steht, bestimmt wie ein Betrieb funktioniert.

Warum viele Menükarten mehr Probleme schaffen als lösen

Viele Menükarten entstehen aus einer einfachen Idee:

Möglichst viel anbieten, um möglichst viele Gäste abzuholen.

Das wirkt attraktiv.

Im Betrieb führt es zu Komplexität.

Jedes zusätzliche Gericht bedeutet:

- mehr Vorbereitung
- mehr Lagerhaltung
- mehr Abstimmung im Team
- mehr Fehlerquellen

Was auf der Karte einfach aussieht, wird im Betrieb aufwendig.

Warum die Menükarte über Personalkosten entscheidet

Die Struktur der Menükarte bestimmt den Aufwand im Betrieb.

Personalkosten entstehen nicht nur durch Löhne. Sie entstehen durch Zeit.

Jedes Gericht bindet Zeit:

- in der Vorbereitung
- in der Produktion
- im Service

Je komplexer die Menükarte, desto mehr Zeit wird gleichzeitig benötigt.

Diese Zeit läuft jeden Tag.

Unabhängig davon, ob ein Gericht verkauft wird oder nicht.

Personalkosten sind kein Zufall.
Sie sind das Ergebnis der
Menüstruktur.

Menu Engineering bringt Klarheit

Einige Gerichte werden oft bestellt,
bringen aber wenig Ertrag.

Anderere wären wirtschaftlich interessant,
werden aber kaum gewählt.

Vier Typen von Gerichten:

- **Gewinner**
hohe Nachfrage, hoher Ertrag
- **Renner**
hohe Nachfrage, tiefer Ertrag
- **Schläfer**
tiefe Nachfrage, hoher Ertrag
- **Verlierer**
tiefe Nachfrage, tiefer Ertrag

Ziel ist nicht mehr Auswahl.
Ziel ist die richtige Menüstruktur.

Die Menükarte bestimmt die Komplexität im Betrieb

Eine Menükarte ist keine Liste von Gerichten.

Sie definiert, wie viele Abläufe gleichzeitig ablaufen. Jede zusätzliche Position erhöht diese Parallelität.

Was jede Erweiterung der Menükarte auslöst:

- zusätzliche Abläufe
- zusätzliche Abstimmung im Team
- zusätzliche Schnittstellen
- zusätzliche Fehlerquellen

Mehr Auswahl bedeutet mehr Gleichzeitigkeit, mehr Aufwand.

Die Komplexität im Betrieb entsteht nicht zufällig.

Sie wird durch die Menükarte bestimmt.

Mehr Auswahl führt selten zu mehr Erfolg

Viele Menüarten sind zu gross.
Nicht, weil sie falsch gedacht sind.

Sondern weil sie zu viel gleichzeitig wollen.

Zu viel Auswahl führt zu:

- unklaren Entscheidungen beim Gast
- unnötiger Komplexität im Betrieb
- Abstimmungsbedarf im Team
- sinkender Stabilität im Alltag

Eine gute Menükarte reduziert bewusst.
Sie fokussiert auf das, was funktioniert.

Nicht mehr Auswahl entscheidet.

Sondern die richtige Auswahl.

So wird eine Menükarte wirtschaftlich stark

Fünf klare Grundregeln:

- Anzahl Gerichte bewusst begrenzen
- Abläufe in der Küche vereinfachen
- Komponenten mehrfach nutzen
- Auf starke Produkte fokussieren
- Komplexität konsequent reduzieren

Eine gute Menükarte entsteht nicht aus Ideen.

Sondern aus Entscheidungen.

10 klare Regeln für eine funktionierende Menükarte

- Maximal 5 bis 7 Hauptgerichte gleichzeitig
- Teuerstes Gericht immer oben platzieren
- Preise ohne CHF und ohne .00 schreiben
- Preis immer am Ende der Zeile setzen
- Keine Preisspalten oder -listen verwenden
- Gleiche Beilagen mehrfach einsetzen
- Pro Gericht maximal 3–4 Komponenten
- Schwache Gerichte konsequent streichen
- Menü regelmässig prüfen und anpassen
- Weniger Auswahl, mehr Klarheit

Die Menükarte ist die Visitenkarte.
Sie entscheidet über den ersten Eindruck.