

# 10 TIPPS

## Thema: Wareneinsatz senken

### 1. Schreibe Rezepte!

Nur eindeutige Vorgaben sichern gleichbleibenden Geschmack und Qualität. Rezepte sind immer die Grundlage der Kalkulation

### 2. Kalkuliere Deine Gerichte!

Eine korrekte Kalkulation zeigt Dir den Weg zum nachvollziehbarem Verkaufspreis. Hier wird Qualität, Portionsgröße, manchmal auch Arbeitseinsatz definiert

### 3. Optimize Deinen Einkauf!

Kontrolliere regelmäßig Deine Lieferanten und scheue keine Nachverhandlungen. Konzentriere Deinen Einkauf und schaffe ein Volumen für neue Preise

### 4. Investiere in Deine Lagerhaltung!

Lagerplatz, Lagerbehälter, Regalbeschriftung, vielleicht ein Vakuuierer. Diese Dinge kosten zwar Geld, Dein Wareneinsatz wird es Dir aber zurückzahlen

### 5. Schreibe Tagesangebote!

Überproduktionen und nichtverkaufte Waren lassen sich besser als günstige Tagesangebote, als gar nicht verkaufen

### 6. Arbeite mit einer Waage!

Teure Produkte wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte lassen sich am besten über eine Waage portionieren. Das ist auch fair für die Gäste

### 7. Portioniere mit kalibrierten Kellen und Löffeln!

Gleichbleibende Portionsgrößen erreichst Du nur mit geeigneten Portionierern. Wann hast Du das letzte mal über Portionsgrößen nachgedacht?

### 8. Überdenke Deine Reste!

Mach ´ Pesto aus Abschnitten von Gemüse, Fruchtpürees aus Obst und Saucen/ Suppenansätze aus Fleisch und Fisch

### 9. Dokumentiere Deinen Müll!

Was kommt von den Gästen zurück? Schlecht geschmeckt oder zu große Portionen? Welchen Müll produziert die Küche? Einfach einmal aufschreiben und auswerten

### 10. Was ist mit deinen Mitarbeitern?

Personalesen ist nicht nur ein geldwerter Vorteil, sondern beeinflusst auch den WE. Bereinige diesen und kontrolliere auch, ob Deine Mitarbeiter nichts klauen