

Van de kaart

Verdient dit gerecht nog een plaats op je kaart?

Elk gerecht moet een plaats op de menukaart blijven verdienen. Niet door overal even sterk te scoren, wel door duidelijk te maken waarom het gerecht er staat en wat het bijdraagt. Dit is een checklist, geen rekensom.

Nieuw gerecht toevoegen? Kijk eerst welk bestaand gerecht een plaats moet afstaan. Zo groeit je kaart niet. Ze evolueert.

Eerst weten

Voor je een gerecht beoordeelt, moeten receptuur, portie en kostprijs vastliggen.

Is er een actuele receptfiche waarmee receptuur, portie en kostprijs vastliggen?

☐ Ja

☐ Nee

Nee? Trek nog geen conclusie. Leg eerst receptuur en kostprijs vast. Daarna pas beoordelen.

Onderdeel	Vraag	Sterk	Werkpunt
Gast	Heeft dit gerecht een duidelijke plaats binnen de keuzes die onze gast verwacht?	☐	☐
	Wordt het voldoende besteld voor de plaats die het op onze kaart heeft?	☐	☐
Rendement	Draagt dit gerecht voldoende bij aan het rendement van onze totale verkoopmix?	☐	☐
	Gebruiken we de ingrediënten ook in andere gerechten of zorgt dit gerecht voor extra voorraad en waste?	☐	☐
Werkbaarheid	Is het gerecht vlot en constant door te geven tijdens een drukke service?	☐	☐
	Kan een minder ervaren medewerker de mise-en-place uitvoeren zonder kwaliteitsverlies?	☐	☐
Identiteit	Past dit gerecht echt bij waar onze zaak voor staat?	☐	☐
	Wordt onze kaart onvolledig als dit gerecht verdwijnt?	☐	☐

Van checklist naar besluit

Tel de vinkjes niet op. Gebruik ze om te zien waar het wringt, waarom het gerecht er staat en welke actie past.

Nuance: een kleine marge of lage verkoop betekent niet automatisch: schrappen. Sommige gerechten verdienen hun plaats omdat ze gasten aantrekken, je zaak herkenbaar maken of je kaart in evenwicht houden. Denk aan orgaanvlees dat niet elke dag verkoopt, maar wel toont waar je keuken voor staat. Deze checklist helpt je nadenken, niet blind afvinken.

1. Waarom krijgt dit gerecht een plaats op je kaart?

Gebruik menu-engineering als vertrekpunt: hoe presteert het gerecht op populariteit en rendement? Kijk daarna breder: heeft het gerecht een noodzakelijke plaats binnen je menukader, je identiteit of je totale verkoopmix? Menu-engineering geeft belangrijke informatie, maar beslist niet alleen of een gerecht blijft of verdwijnt.

2. Waar zit het probleem?

Lage verkoop?

Heeft het gerecht een noodzakelijke plaats? Kijk dan eerst naar zichtbaarheid, omschrijving, prijs en actieve verkoop.

Te weinig rendement?

Kijk naar verkoopprijs, portie en ingrediënten, maar ook naar verkoopvolume en bijdrage aan de totale verkoopmix.

Moeilijk werkbaar?

Kan de mise-en-place eenvoudiger of anders georganiseerd worden? Wat kan een minder ervaren medewerker voorbereiden?

Richtlijn: een gerecht dat op meerdere punten zwak scoort én geen duidelijke plaats meer heeft, wordt kandidaat om te schrappen of te vervangen.

3. Kies je actie

Actie	Wanneer?	Wat doe je?
Houden	Duidelijke plaats en voldoende prestatie.	Zichtbaar maken en bewust verkopen.
Beter verkopen	Verdiert plaats, maar wordt minder gekozen dan gewenst.	Werk aan omschrijving, plaats op de kaart of actieve verkoop.
Herprijzen	Verdiert plaats, maar prijs, portie of rendement wringt.	Bereken opnieuw en stuur bij.
Herwerken	Verdiert plaats, maar receptuur of mise-en-place is te complex.	Vereenvoudig receptuur, portie, garnituur of presentatie.
Schrappen/vervangen	Geen duidelijke plaats meer én meerdere zwakke punten.	Haal het van de kaart of vervang het bewust.

Besluit voor dit gerecht

Gerecht: _____ Actie: _____ Waarom: _____

TOT IN HET HART
VAN HET VAK