



Machen Sie sich hier Notizen:

Eröffnen Sie Ihr eigenes Restaurant!

1. Recherche zur Vorbereitung

In Österreich gibt es unterschiedliche Arten von Lokalen: Restaurants, Wirtshäuser, Beisl, Heurige, Kaffeehäuser, Bars, Pubs usw. Informieren Sie sich auf diesen Webseiten über folgende Lokale.

- ▶ <http://www.kentrestaurant.at>
- ▶ <http://www.cafedifume.at/>
- ▶ <http://www.restaurant-lecedre.at/>
- ▶ <http://www.steirereck-pogusch.at/>
- ▶ <https://mittendrinrestaurant.wordpress.com/>
- ▶ www.restaurant-beograd.at/

2. Erstellung eines Konzepts

Sie sind ein engagiertes Team und wollen ein neues Lokal eröffnen. Welcher Lokaltyp soll es sein? Sammeln Sie Merkmale des jeweiligen Lokaltyps, den Sie eröffnen wollen.

Was wollen Sie Ihren Gästen bieten? Überlegen Sie sich eine Besonderheit, die es nur in Ihrem Betrieb geben wird. Das kann eine außergewöhnliche Spezialität, aber auch ein spezieller Ort, ein besonderes Ambiente oder ein interessantes Abendprogramm sein. Notieren Sie die besten Vorschläge und machen Sie eine Abstimmung. Sie können sich von bereits bestehenden Lokalen inspirieren lassen:

- ▶ <https://www.falter.at/lokal Fuehrer>

Wie soll Ihr Lokal heißen? Der Name und das Motto sollen zu diesem besonderen Angebot passen.

Wie ist das Ambiente? Überlegen Sie sich einen geeigneten Stil für Ihr Angebot und ihre Zielgruppe (Alter, (Nicht-)Raucher/innen, Preisklasse, Ausstattung, Deko etc.).

Diese Webseite kann Ihnen bei der Einrichtung Ihres eigenen Lokals helfen:

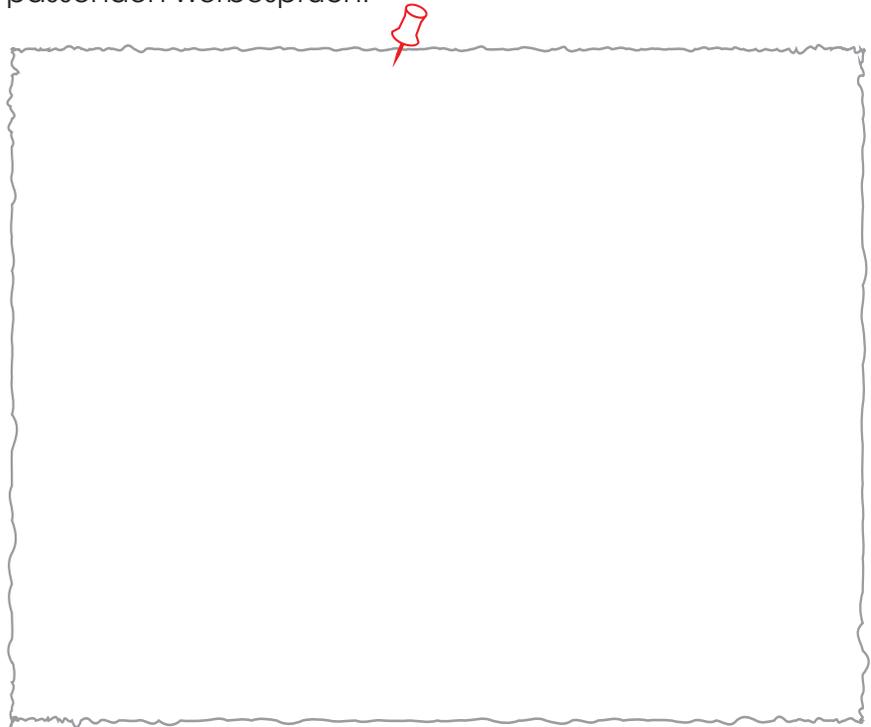
- ▶ <https://www.objektmoebel24.com/>

Machen Sie sich hier Notizen:

Gestalten Sie nun Ihre eigene Speisekarte. Teilen Sie dazu die Karte in Bereiche (Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts, Alkoholische Getränke, Antialkoholische Getränke, Snacks usw.) und notieren Sie diese. Sehen Sie sich als Hilfe vorher zum Beispiel folgende Speisekarten an:

- ▶ <https://www.christkindlwirt.at/de/restaurant/speisekarte>
- ▶ <http://www.hotel-eitljoerg.at/restaurant/speisekarte/>
- ▶ <http://www.steirereck-pogusch.at/>

Für die Visitenkarten Ihres Lokals brauchen Sie ein Motto oder einen Slogan aus maximal fünf Wörtern. Wählen Sie einen passenden Werbespruch.



3. Präsentation

Präsentieren Sie nun Ihr Konzept. Erläutern Sie dabei das Ambiente, Ihre Speisekarte und die Visitenkarten und erklären Sie die wichtigsten Aspekte. Verwenden Sie für Ihre Präsentation Medien wie Plakate, Flip Chart, Beamer und Powerpoint-Präsentation etc.

Tipps für Ihre Präsentation finden Sie auf folgender Webseite:

- ▶ <http://www.andersdenken.at/praesentationstechnik-tipps/>

Das Projekt auf einen Blick

In den Lerneinheiten der Kategorie „Kulinarik, Feste, Bräuche“ werden österreichische Lokaltypen und dort angebotene Speisen und Getränke thematisiert. Diese Projektarbeit, die für die Niveaustufen A2 bis B2 flexibel einsetzbar ist, kann daran anschließen. Die Lernenden vertiefen ihr Wissen über Lebensmittel, Speisen und Gaststätten durch praktisch orientierte Arbeit. Sie verwenden die in den Lerneinheiten gelernte Lexik aktiv, trainieren ihre Argumentationsstrategien und erhalten beim Erstellen eines Slogans die Möglichkeit zum kreativen Spiel mit der Sprache.

1. Recherche zur Vorbereitung

Die Lernenden verschaffen sich selbständig einen Überblick über verschiedene Gaststätten in Österreich und ihr spezifisches Angebot. Die Links führen zu Lokalen aus unterschiedlichen Regionen Österreichs, die mit ihrem multikulturell-kulinarischen Angebot die große Bandbreite der Gastronomie repräsentieren.

Beschreibung der Webseiten:

Restaurant Kent: Ein Restaurant mit mittlerweile drei Filialen in Wien, das levantinische Küche bietet. Der Gründer war einer der ersten türkischstämmigen Gastronomen, die sich in Wien niederließen. Das Lokal ist sehr beliebt und bietet Gästen „den Duff und Geschmack eines Urlaubs am Mittelmeer“.

Café di fume: Liebevoll geführtes kleines Café am Zusammenfluss zwischen Enns und Steyr in der oberösterreichischen Stadt Steyr.

Le Cédre: Das Restaurant bietet libanesishe und orientalische Spezialitäten im Herzen von Wien. Es bietet eine besonders umfangreiche Vorspeisenkarte.

Wirtshaus Steirereck: Das Motto dieser Gaststätte in der Nähe von Turnau in der Steiermark ist „authentisch vertraut, aber auch raffiniert einfach“. Weitgehend österreichische Küche.

mittendrin: Dieses Wiener Lokal ist Café, Bar und Restaurant in einem und hat zudem einen sozialen Aspekt: Im selben Gebäude hat sich ein Projekt mit ehemaligen wohnungslosen Menschen und Studierenden entwickelt und die Reingewinne des mittendrin kommen Projekten mit Obdachlosen zugute. Eine eher kleine Speisekarte, bei der auf gesunde Produkte Wert gelegt wird.

Restaurant Beograd: Restaurant mit langer Tradition in Wien, bietet u.a. serbische Spezialitäten an. Die Räumlichkeiten können auch für Feste gemietet werden.

2. Erstellung eines Konzepts

Die Lerngruppe entscheidet sich für einen Lokaltyp und legt das Angebot, die Öffnungszeiten und die Zielgruppe ihres Lokals fest. Die Lernenden begründen ihre Standpunkte und finden einen Konsens.

▶ **Beschreibung der Webseite:**

Falter: Der Falter ist eine Wiener Wochenzeitung. Die regelmäßig erscheinenden Lokalkritiken sind auch auf seiner Webseite einsehbar.

Der Name des Lokals muss zum Konzept passen und kann nur im Hinblick auf die bisher festgelegten Punkte gefunden werden.

▶ **Beschreibung der Webseite:**

lokal Tipp.at: Diese Webseite bietet verschiedene Lokalempfehlungen in ganz Österreich. Durch interaktive Panoramabilder von ausgewählten Restaurants in Wien und Graz können sich Gäste bereits vorab einen Eindruck vom Ambiente machen.

Die Rechercharbeit dient als Vorentlastung für die darauffolgende Gestaltung der eigenen Speisekarte. Die Lernenden verschaffen sich online selbständig einen Überblick über mögliche Speisekartenmodelle. Die Lernenden erstellen eine umfangreiche Speisekarte, arbeiten in Gruppen, beteiligen sich aktiv an Diskussionen und begründen ihre Ansichten.

▶ **Beschreibung der Webseiten:**

Christkindlwirt: Panoramarestaurant im oberösterreichischen Steyr mit vorwiegend regionalen Spezialitäten.

Panorama Schenke des Hotel Eitljörg: Ein Restaurant mit Wintergarten am Laaer Berg am Rand von Wien, das seinen Gästen Wiener und Böhmisches Kulinarik bietet.

Delicious: Ein rein vegetarisch-veganes Restaurant in Kärntens Landeshauptstadt Klagenfurt. Es werden nicht nur vollwertige Speisen, sondern auch Kochkurse, Lebensstilberatungen usw. angeboten.

Saray: Persische und osmanische Spezialitäten in Graz.

Die Beschränkung auf fünf Wörter für den Slogan/die Visitenkarte gibt eine Struktur vor, in deren Rahmen die Lernenden ihr Konzept auf den Punkt bringen.

3. Präsentation

Die Lernenden präsentieren das gesamte Konzept und setzen dafür gezielt Medien ein.

▶ **Beschreibung der Webseite:**

Andersdenken: Der Blog eines Tiroler Coaches, Autors und Gründers mehrerer Kreativagenturen. Der vorliegende Link führt zu den elf Präsentationstipps des Blogautors, die äußerst anschaulich und leicht verständlich verfasst sind.