

Układanie kart menu - przykład karty typu okolicznościowego



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 21-30
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.120-124
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 156-171

Nauczyciel powinien posiadać kilka przykładowych kart menu, przedstawić je młodzieży podczas zajęć. Omówić ich zalety, zastosowanie i wady. Warto zrobić to w formie dyskusji, podczas której uczniów dzielimy na dwie grupy - jedna wyszukuje wady a druga zalety. Obie grupy przekonują się nawzajem o swojej racji.

Karta menu to spis potraw, napojów i deserów. Jej rolą jest przedstawienie konsumentom pełnego asortymentu artykułów przygotowanych do konsumpcji. Zawartość kart menu w Polsce określa ustawodawca i normy dotyczące uwidaczniania cen towarów i usług.

Funkcje karty menu

- są podstawą zawarcia umowy kupna-sprzedaży pomiędzy gościem a zakładem gastronomicznym;
- stanowią wizytówkę lokalu – informują, z jakim lokalem mamy do czynienia;
- ułatwiają pracę kelnerom – stanowią pierwszy kontakt z ofertą lokalu;
- zawierają podstawowe informacje o ofercie lokalu.

W kartach menu powinny znaleźć się następujące elementy:

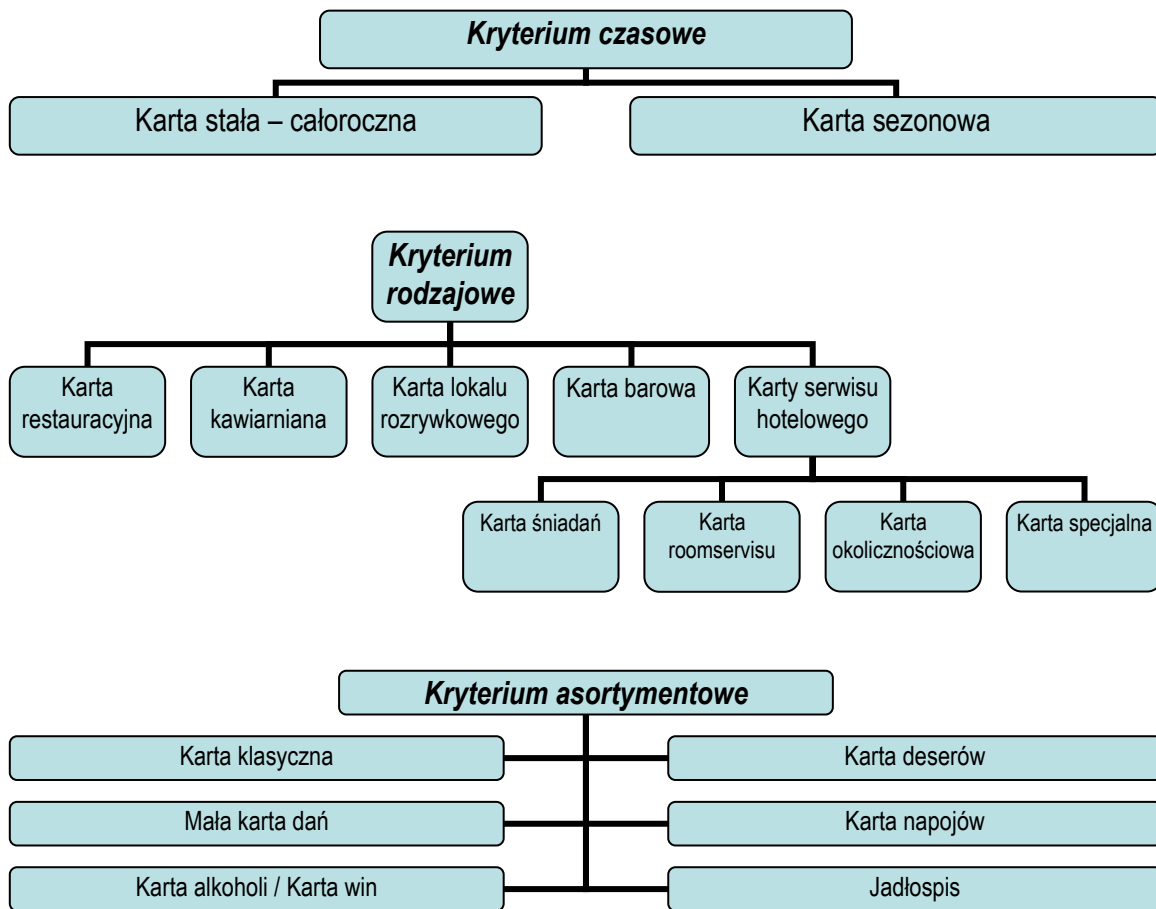
- nazwa lokalu;
- godziny otwarcia lokalu;
- nominalne ceny oraz odpowiedni zapis dotyczący podatku VAT (np.: „ceny ostateczne”, „ceny zawierają podatek VAT”, „do cen należy doliczyć ...% podatku VAT”, itp.);
- informacje o ilości potrawy w jednej porcji (można od tego odstąpić, jeżeli w karcie podano, gdzie konsument może znaleźć takie informacje);
- informacja: „Karta obowiązuje od dnia.....” z wpisaną datą;
- zapis: „Alkohol szkodzi zdrowiu”, jeżeli karta zawiera spis alkoholi;
- informacji jaki jest minimalny i nieprzekraczalny czas oczekiwania na potrawę – dotyczy dań na zamówienie indywidualne.

Co należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu karty menu?

- typ gości i ich oczekiwania;
- rodzaj zakładu i asortyment oferowany przez zakład;
- liczbę i kwalifikację zatrudnionego personelu;
- układ funkcjonalny, wystrój i kolorystykę lokalu;
- wyposażenie kuchni i restauracji w sprzęt i akcesoria niezbędne do przygotowania i serwisu potraw;
- liczbę miejsc siedzących, wielkość sal konsumenckich;
- system obsługi kelnerskiej stosowany w zakładzie gastronomicznym;
- format, szata graficzna i planowane materiały, z których stworzona będzie karta menu;
- częstotliwość zmian menu i jego obszerność;
- ciągłość identyfikacji marketingowej lokalu (karta jest wizytówką lokalu).

Klasyfikacja kart menu

Podczas klasyfikacji kart menu można zastosować różne kryteria, oto kilka przykładowych:



Forma kart menu

Szata graficzna, układ, słownictwo – ogólnie forma karty menu stanowi bardzo ważne narzędzie marketingu stosowanego w gastronomii. W procesie projektowania karty menu należy zwrócić uwagę na kilka ważnych szczegółów:

- szata graficzna:
 - format i kształt,
 - materiał i kolor,
 - fotografie i rysunki,
- układ:
 - kolejność dań,
 - styl pisania,
 - przejrzystość,
- atrakcyjność informacji:
 - ciekawe nazwy,
 - dodatkowe elementy opisujące dania.



Zawartość kart menu – układ

Karta restauracyjna:

| | | |
|----|-------------------|--|
| 1 | Przystawki zimne | - kawior, śledzie, owoce morza - ryby wędzone, faszerowane, w galarecie i marnowane - zakąski mięsne - zakąski z drobiu - zakąski z dzicyzny i dzikiego ptactwa - zakąski jarskie, z jaj i inne przekąski |
| 2 | Przystawki gorące | - tosty, grzanki, paszteciki, krokiety itp. - zapiekane, kokilowe i w kamionkach - regionalne lub specjalne |
| 3 | Zupy | - czyste - zabielaone - kremy - specjalne i inne |
| 4 | Dania główne | - cielęcina - wołowina - wieprzowina - baranina - drób - dzicyzna i dzikie ptactwo - dania wegetariańskie, jarskie, mączne |
| 5 | Dania z ryb | - gotowane - duszone - pieczone - smażone - z rusztu - grillowane |
| 6 | Specjalności | - <i>dania kuchni regionalnej</i> |
| 7 | Sery / owoce | - <i>sery regionalne i owoce sezonowe</i> |
| 8 | Desery | - zimne - gorące - mrożone |
| 9 | Dodatki | - <i>orzeczki ziemne</i> |
| 10 | Napoje | - <i>zimne napoje</i> - <i>napoje gorące</i> |
| 11 | Produkty handlowe | - papierosy - czekolady - słodczyce |



Zakąski zimne
Cold appetizers/Antipasti freddi

Ryby pieczone maffio: Le Maffioche w sosie tartarem
Roast beef Le Maffioche with sauce tartar

Carpaccio z marynowanego lososia
Appetizer: cytryna i koperano
Pickled salmon carpaccio
Carpaccio di salmone

Carpaccio z polędwicy wołowej
ze smakiem tartaru i plasterkiem pomarańczy
Tenderloin carpaccio
Carpaccio di filetto

Łosoś wędzony z włoskim serkiem śmietanowym
Smoked salmon
Salmon affumicato

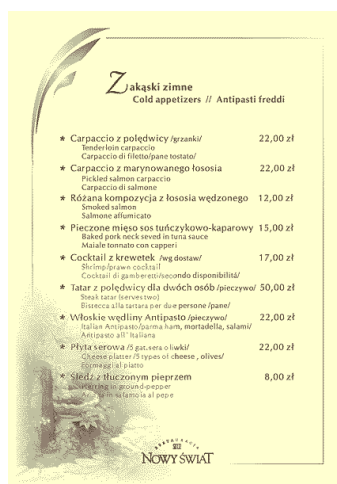
Kompozycja włoskich wędlin
z oliwkami, orzechami i pomidorkami suszonymi
Italian cold appetizers with olives, mushrooms
Antipasto all'italiana

Koktajl z krewetek kalifornijskich
Shrimp prawns cocktail
Cocktail di gamberi

Śledź w tłuczonym pieprzu
Herring in ground pepper
Aringa in salsina di pepe

Tatar dla "Nowy Świat" dla dwóch osób
Steak tartare for two persons
Bistecca alla tartara per due persone

Tatar: serek serowy Europejski
z oliwkami, orzechami i pomidorkami
Cheese tartar of Europe
Formaggi di latte



Zakąski zimne
Cold appetizers // Antipasti freddi

* Carpaccio z polędwicy /grzanki/
tenderloin carpaccio
Carpaccio di filetto pane tostato

* Carpaccio z marynowanego lososia
Pickled salmon carpaccio
Carpaccio di salmone

* Różana kompozycja z lososia wędzonego
Smoked salmon
Salmone affumicato

* Pieczone mięso sos tuczytkowo-kaparowy
Baked pork neck served in tartar sauce
Maiale formato con capperi

* Koktajl z krewetek /wed dostaw/
Shrimp prawns cocktail
Cocktail di gamberi/secondo disponibilità/

* Tatar z polędwicy dla dwóch osób /pieczywa/
Steak tartare for two persons /bread/
Bistecca alla tartara per due persone /pane/

* Włoskie wędliny Antipasto /pieczywa/
salami Antipasto /salam, mortadella, salami/
Antipasto all'italiana

* Płyta serowa /3 gatunki / lub /
cheese platter /3 types of cheese, olives/
formaggi di latte

* Śledź w tłuczonym pieprzu z
oliwkami i ground pepper
Herring in ground pepper
Aringa in salsa di pepe

22,00 zł
22,00 zł
12,00 zł
15,00 zł
17,00 zł
50,00 zł
22,00 zł
22,00 zł
8,00 zł

Karta śniadaniowa

- minimum trzy rodzaje kawy, w tym bezkofeinowa
- minimum pięć rodzajów herbat, w tym owocowe i ziołowe
- kilka rodzajów cukru, słodzik
- inne napoje gorące: mleko, kakao, kawa zbożowa
- dodatki do napojów gorących, w tym mleko odtłuszczone
- napoje zimne: woda, soki
- napoje mleczne fermentowane
- zestawy lub potrawy śniadaniowe
- minimum dwa rodzaje pieczywa

BERNARD

Ś N I A D A N I A

Bagietka z szynką - 7,-

[Bagietka z szynką, pomidorem, ogórkiem i salata]

Bagietka z serem - 7,-

[Bagietka z serem, pomidorem, ogórkiem i salata]

Musli Bernarda - 10,-

[Platki owsiane z miodem, orzechami laskowymi i morelami, podane z mlekiem i jogurtem oraz owocami sezonowymi]

Jajecznica z cebulką i boczkiem - 12,-

[Jajecznica z 3 jajek smażona na cebulce i boczku, podana z pieczywem i masłem]

Jajecznica z pomidorami - 12,-

[Jajecznica z 3 jajek z pomidorami, podana z pieczywem i masłem]

Śniadanie Bernarda - 15,-

[2 kielbaski na ciepło, ser żółty, 3 bułeczki, masło, pomidory, ogórki]

Śniadanie zony Bernarda - 15,-

[2 regaliki, serek biały, miód, konfitury, masło]

Śniadanie Vaclava - 15,-

[2 jajka ugotowane według uznania, szynka, 3 bułeczki, masło, pomidory, ogórki]

BERNARD ZAPRASZA CODZIENNIE OD 9.00

BERNARD - PIWIARNIA - RESTAURACJA

Rynek 35 50-102 Wrocław

tel. 071 344 10 54

bernard@bernardwroclaw.pl www.bernard.wroclaw.pl

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek VAT.

Karta kawiarniana

- desery zimne
- desery gorące
- desery mrożone
- napoje: gorące i zimne
- napoje alkoholowe: wina, piwa, alkohole gatunkowe, koktajle
- koktajle mleczne i bezalkoholowe
- zestawy śniadaniowe



Karta win i wódek – układ klasyczny

| | | |
|---|-------|---|
| 1 | Wina | <ul style="list-style-type: none"> - szampany - wina musujące - wina naturalne - wina południowe – wzmocnione - aperityfy, digestiwy i wermuty |
| 2 | Piwa | <ul style="list-style-type: none"> - jasne - ciemne - specjalne - bezalkoholowe |
| 3 | Wódki | <ul style="list-style-type: none"> - czyste - gatunkowe - gin - whisky & whiskey - koniaki - armaniaki - brendy - likiery - napoje mieszane - drinki |

Kilka zasad związanych z kartami menu:

- karta to ważny instrument marketingowy,
- kart powinno być tyle, ile gości może pomieścić lokal,
- karta w swojej formie nie powinna być kłopotliwa dla gościa,
- kelner powinien znać zawartość karty oraz potrawy w niej oferowane, gdyż gość ma prawo zapytać o potrawy z karty,
- przed wprowadzeniem nowej potrawy do karty powinna odbyć się jej prezentacja dla personelu,
- karta menu powinna być wyeksponowana przed lokalem, aby goście nieskrępowanie mogli się zapoznać z ofertą i cenami,
- kartę menu podaje się wszystkim gościom, jeżeli to możliwe z prawej strony, otwartą na pierwszej stronie. Należy zachować podstawowe zasady pierwszeństwa w obsłudze.

