



MENU ENGINEERING

16. března 2020

Ing. et Bc. Michal Motyčka, Dis., Ph.D., Drhc.


Historie Jídelního lístku

Restaurace jsou místem, kam lidé chodí z mnoho účelů. Tím samozřejmě prioritním je uspokojení fyziologické potřeby. Tedy uspokojení pocitu hladu. Samozřejmě potřeby se průběhem času nemění, ale přání jak je uspokojit se na druhou stranu mění neustále. Člověk stále prahne po kvalitě, hledá inovace, rozmanitost a různorodost. Proto dnes máme restaurace různých regionů – asijské, francouzské, italské a s různým sortimentem pokrmů. Veganské, fast foody, slow food restaurace, makromolekulární a další. To co je všechny spojuje je jeden z nejdůležitějších nástrojů řízení restaurace. Gastronomická nabídka, menu neboli jídelní lístek. Jedná se o ucelenou nabídku po sobě jdoucích pokrmů. Nejdříve se jídelní lístky zveřejňovaly na kartonových nebo dřevěných vývěškách jako seznam dostupných jídel. Později se jídelní lístek přestěhoval dovnitř restaurace jako dřevěná visačka na opasku obsluhy. Tak vznikl zvyk číst zákazníkům nabídku, protože většina z nich byla negramotná. Dnešní podoba jídelního lístku nabízí více možností než jeho předchůdci. Dnes je jídelní lístek nástrojem účinné prezentace podniku, jeho výkladní skříní a možností efektivního řízení. Těch funkcí má však daleko více a rovněž určité náležitosti.






Historie Jídelního lístku

- 
- Nejstarší jídelní lístek na světě byl napsán v roce 1571, když se zámožný občan Baulde Cuvillon rozhodl provdat dceru. Svatební hosty překvapil seznamem pokrmů napsaným ozdobným písmem na archu papíru. Tato událost neušla pozornosti autorů gastronomického slovníku Evropy Larousse Gastronomique.
 - Při bourání starého hostince v blízkosti Stockholmu našli zedníci jídelní lístek z roku 1812. Kromě 18 druhů polévek, 10 rybích jídel a 34 pokrmů ze zvěřiny a drůbeže nabízel jako zvláštní lahůdku labutě a sovy na rožni.
 - Na prvním českém bále, který se konal 5. února 1840, vzbudila pozornost novinka. Byl to česky psaný jídelní lístek, kterému se tehdy říkalo „potravní lístek“. Spolu s tanečním pořádkem si ho někteří odnášeli domů jako vlastenecký suvenýr. Ke konci večera už toto menu podnikaví číšníci prodávali.
 - Nejstarší pražský restaurační jídelní lístek spatřil světlo světa v roce 1857. Bylo to v restauraci Matyáše Příbicka v Jindřišské ulici. Nabízel hostům 28 jídel vařených, 14 druhů pečení, 6 druhů zvěřiny, 6 druhů ryb. Dnes je uložen v Muzeu hlavního města Prahy (kousek od Café Imperial Zdeňka Pohlreicha).
 - Zřejmě největší sbírkou jídelních lístků (kolem tří tisíc) se může pochlubit Britské muzeum v Londýně. K nejzajímavějším patří lístek, na němž mají všechny chody názvy podle Shakespeareových dramát.
 - Titanic po sobě zanechal jídelní lístky, které nabízely menu ve druhé třídě: consommé Fermier, pórková polévka, filé z kambaly, vejce à la l Argenteuil, kuře à la Maryland, corned beef, zeleninové knedlíčky. Z jídel na roštu se podávaly grilované skopové kotlety a vařené, osmažené či opékané brambory. Jako moučníky vaječný pudink nebo jablečné pyré s pečivem. Na posledním řádku jídelního lístku byl chlazený točený ležák z Mnichova, sklenice za 3 nebo 6 pencí. Dva jídelní lístky byly vydraženy v květnu 1999 v Londýně za 29 900 liber.



Jídelní lístek Napoleona Bonaparta

- Císař měl nejraději kuřata, ať již vařená, pečená nebo smažená. Zvláště si liboval ve francouzských úpravách. Kuřata se dávala na stůl bez křídel, která přímo nenáviděl. Rovněž velice rád jedl paštiky, malé pečené masité knedlíčky, makarony s velkou dávkou parmazánu a pudink à la Richelieu. Po tažení do Egypta si oblíbil datle a pilaf se skopovým masem. Jeho oběd se v roce 1810 skládal z polévky, několika pochoutek, čtyř předkrmů, dvou pečení, dvou druhů zelenin a dvou salátů. Doplněvalo ho šest lahví chambertinského vína, půl lahve vinného likéru a půl lahve čistého likéru. Na císařskou tabuli se přinášelo všechno najednou a zbytky se odnášely teprve při podávání zákusků.
- 

Funkce jídelního lístku

- Jeho základní funkce jsou:
- • Jídelní lístek je lákadlem pro klienty.
- • Jídelní lístek je neúčinnější nástroj marketingu restaurace.
- • Jídelní lístek musí vyhovovat stravovacím zvyklostem dané komunity.
- • Jídelní lístek je vizitkou podniku, proto musí být čistý, nepřeškrtnaný, přiměřených rozměrů, čitelný, přehledný, informativní, odpovídající charakteru podniku.
- • Jídelní lístek je odpovědí na všechna i nevyřčená hostova přání a potřeby.
- • Jídelní lístek je plán veškeré činnosti restauračního provozu
- • Jídelní lístek je základním nástrojem logistiky managementu kuchyně.





Náležitosti jídelního lístku

- Náležitosti jídelního lístku jsou:
- Jídelní lístky musí mít své náležitosti. Na jedné straně naše jídelní lístky musí být informativní, a na druhé straně musí být stručné a přehledné a proto se snažíme níže uvedené informace limitovat na minimum:
 - • název restaurace, jídelny nebo střediska, pro které byl lístek vypracován,
 - • jídla a případně nápoje ve skupinách a pořadí podle potřeby daného střediska,
 - • stručný a srozumitelný název jídel,
 - • stručný popis jídel, způsobu jejich přípravy, druh použitých surovin, případně předpokládanou dobu jejich přípravy a způsob servisu,
 - • hmotnost porce, která sice není podmínkou, ale usnadní hostovi jeho výběr,
 - • popis doplňků a příloh, které jsou součástí jídla
 - • cena za porci,
 - • popis přírážek, které nejsou v ceně (obslužné, couvert, apod.),
 - • informace o možnostech způsobu placení – jen hotově, šekem, kreditní nebo debetní kartou apod. (Placení šekem je považováno za platbu hotově, ale ne každá restaurace šeky přijímá).
- Alergeny, měna, atd..zda obsahuje daně, přírážku...

Klasická a zkrácená skladba menu

■ Klasická skladba pokrmů na menu

■ Klasický jídelní lístek

- • studené předkrmy
- • polévky teplé i studené
- • teplé předkrmy
- • ryby a mořské plody (sladkovodní, mořské, vařené, dušené, pečené, smažené)
- • drůbež (hrabavá, vodní a v pořadí podle velikosti)
- • zvěřina (pernatá, srstnatá, nízká, spárkatá, vysoká, černá)
- • dětské pokrmy (s ohledem na zdravou výživu, nejedná se pouze o zmenšené porce)
- • lehké zdravotní pokrmy
- • speciality (dne, šéfa kuchyně, provozovny, oblasti, kraje a podobně)
- • hotové pokrmy (dle zpracování masa – vařené, zadělávaná, dušená, pečená a smažená; podle druhů mas – hovězí, telecí, vepřové, skopové, uzené, droby, poté pokrmy bezmasé)
- • pokrmy na objednávku (ve stejném pořadí jako hotová jídla)
- • těstovinové pokrmy
- • vegetariánské a zeleninové pokrmy
- • přílohy a zelenina
- • saláty
- • studené pokrmy
- • sýry
- • teplé moučníky
- • dezerty, krémy zmrzliny
- • ovoce

■ Zkrácený jídelní lístek:

- • předkrmy (teplé i studené)
- • polévky
- • ryby
- • pokrmy z různých druhů mas
- • sýry
- • moučníky- dezerty
- • nápoje



Moderní skladba pokrmů

Předkrmy

Polévky

Hlavní jídla

- Vegetariánské
- Rybí
- Masové

Signaturní jídlo

Dezerty



Design menu

Design menu představuje:

- Barevné provedení by mělo odpovídat barevnému konceptu restaurace a jeho kuchyni.
- Písmo a grafické rozložení musí korespondovat s corporate identity (firemní identitou).
- Vizualizace menu musí rovněž korespondovat s restaurací. Jedná se o materiální provedení, barevnost, povrch, vizualizace atd. Pokud mám rustikální venkovskou restauraci, tak skvělý jídelní lístek bude vyveden v kůži na ručním papíru či jeho imitaci nebo luxusní restaurace bude mít menu v textilních velkoformátových deskách s parciální ražbou atd.
- Technické provedení. To by mělo také odpovídat celkovému výrazu restaurace a rovněž konceptu. Zde jsou však nejčastější chyby, kdy design menu vyhrává nad jeho funkcí. Je příjemné mít hezké menu, ale prioritou je také mít možnost flexibility a lokální výměny. Je dobré se zaměřit na desky menu a tzv. vnitřní listy mít vyvedeny třeba na běžném kancelářském papíru nebo je mít předtištěné s nějakým vzorem s tiskárny. Účelem je mít možnost okamžitě přetisknout lístky, vytisknout změny, pokud nám dojdou nějaké suroviny nebo vytisknout aktuální denní nabídku. Pokud máme předtištěné celé menu již z profesionální atiskárny, je to zpravidla dražší, vykazují časté chyby a neumožňují aktuální změny.

Design menu

- Součástí designu menu je i jeho vizuální textová a obsahová stránka. Za prvé musí být bez chyb. Jedná se o hlavní propagační nástroj restaurace. Stylizace jídel je rovněž velmi důležité a měla by být také v souladu s konceptem restaurace. Dobré je uvádět výčet hlavních složek. Zejména primární surovina by se měla uvádět jako první. Aby klient věděl, zdali si dává rybu, maso, sýr atd.. Doporučuji uvádět i druh tepelné přípravy. Klienta zajímá, jestli je daný pokrm připravený grilem, dušením metodou sous-vide či vařením. Samozřejmě je důležité, aby každé jídlo klienta podporovalo jeho fantazii, tedy jakési představy jak bude finální pokrm vypadat. Proto není dobré vypsát vše dopodrobna včetně popisu. Na druhou stranu je dnes trend výčet 2-4 nejdůležitějších surovin bez náznaku sledu či úpravy jako u michelinských restaurací Field nebo La Degustation. Například: jalovice, kedlubna, šalotka, hořčice nebo jiné jídlo kalamár, kachní játra, smrk, konopné semeno. Dle mého soudu je to již přílišné omezení a hazard s klientovým očekáváním. Kromě textové stylizace je další důležitou součástí celého menu jeho cenová optimalizace.



Cenová optimalizace a evaluace

- Cenová optimalizace vychází z klasické kalkulace pokrmů. Ovšem moderní a luxusní restaurace již od této kalkulace opouštějí. Není dnes důležité vytvářet složité kalkulace a výpočty. Tyto restaurace pracují s daleko vyššími maržemi a rovněž je důležité se věnovat více práci se surovinami, personálem a evaluaci jídel nežli zbytečně trávit čas v kanceláři nad počítačem. Dnes se vychází z ceny hlavní suroviny, kdy se přibližně spočítá cena za porci proteinu nebo hlavní suroviny a ta se dle podniku násobí určitým koeficientem. Pak však přichází důležitější část a tou je cenová optimalizace. Přihlíží se ke spoustě faktorů, které určují finální cenu. Jedná se o složitý a velmi citlivý proces. Navrženou kalkulovanou cenu je třeba upravit vzhledem ke konkurenčním cenám, citlivosti surovin, na základě toho, jak je pokrm cenově rezistentní, jaká je představa o obrátce pokrmu a v neposlední řadě také vzhledem k ostatním pokrmům. Dnes je důležité stanovit určité hladiny pokrmů na jídelním lístku. Určité rozpětí. Tedy nejdražší a luxusní pokrm by měl být osamocen. To samé platí o tom „nejobyčejnějším“ a zároveň surovinově nejlevnějším. Ostatní by měly kolem sebe cenově oscilovat. To zaručí zejména to, že si klient vybírá dle svých chuťových preferencí a zároveň by se měly předkrmy nebo hlavní chody prodávat relativně stejnoměrně. V obecné rovině by měl tak podnikatel dosáhnout očekávanou marži. Budou se totiž prodávat průměrně všechna jídla i ta co jsou levnější než by měla být i ta co jsou dražší, než byla původně kalkulována. Zároveň se dosáhne očekávané obrátky surovin v kuchyni.





Evaluace jídelních lístků

-Sezónnost

-Akce

-Frekvence výměny

Pro každý podnik je důležité neuspnout na vavřínech. Neuspokojit se s prvotním úspěchem nového menu. Nová restaurace je vždy v počátcích plna očekávání a euforie. Klienti ji vyhledávají, aby zjistili, co nabízí, jak je to chutné a kvalitní. Pokud restaurace uspěje, má na pár měsíců zajištěn slušný příjem. Nicméně zde se také dělají nejčastější chyby. Restauratér nechce měnit úspěšné menu. Je to logické, ovšem na druhou stranu klient má rád novinky, změny, obohacení menu atd.. Proto je dobré neustále přicházet s něčím novým. Zároveň právě kvůli etablované klientele je nutné vždy pár „bestsellerů“ či „evergreenů“ zachovat. Aby měly určitý záchytný bod. V dnešní moderní době právě díky zkráceným menu a popularitou restaurací se doporučuje restauracím implementovat sezónní degustační menu. Mnoho klientů chce vyzkoušet více jídel, avšak kapacita každého zákazníka je omezena. Populárním nástrojem se tak díky tomu stala degustační menu, která nabízí více pokrmů (6-12), která byla vybrána a logicky sestavena šéfkuchařem jako výčet toho nejlepšího na menu, nejvíce oblíbeného, sezónního atd. Často bývají tato menu párována s vínem z vinné karty. Je rovněž dobré přidávat aktuální či denní nabídky do stálého menu. Pro vyzkoušení různých jídel funguje také denní nabídka prezentována pouze obsluhujícím personálem. Jídlo není na lístku a je v omezeném množství. Avšak na osobní doporučení dá mnoho zákazníků. Kuchař tak má možnost si jídlo vyzkoušet, zjistit zpětnou vazbu a v případě úspěchu jej může bez problému umístit na menu.

GAME OVER

Děkuji za pozornost, přeji krásný den a „nekonfliktní“ studium.

Michal Motyčka

Michal.motycka@goldenwell.cz

+420 775 877 660

