

IX Instrumenti ponude i prodaje u restoraterstvu



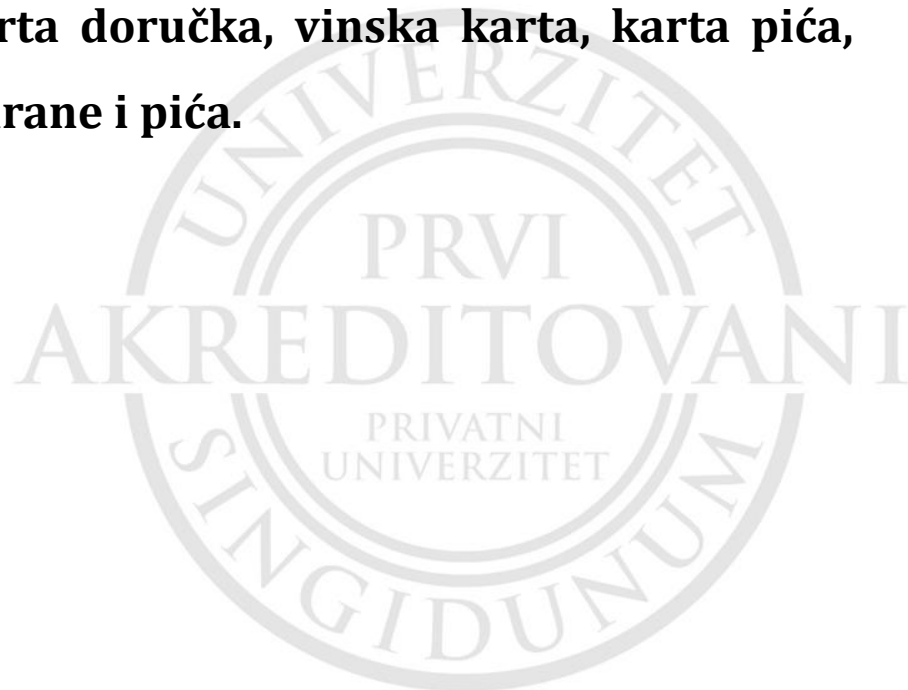
SADRŽAJ OVOG POGLAVLJA JESTE DA:

- 1. Značaj instrumenata pisane ponude u prodaji restoranskog proizvoda**
- 2. Vrste instrumenata pisane ponude restoranskih usluga**
 - 2.1. Jelovnik**
 - 2.2. Meni**
 - 2.3. Vinska karta**
 - 2.4. Ostali instrumenti pisane ponude restoranskih usluga**



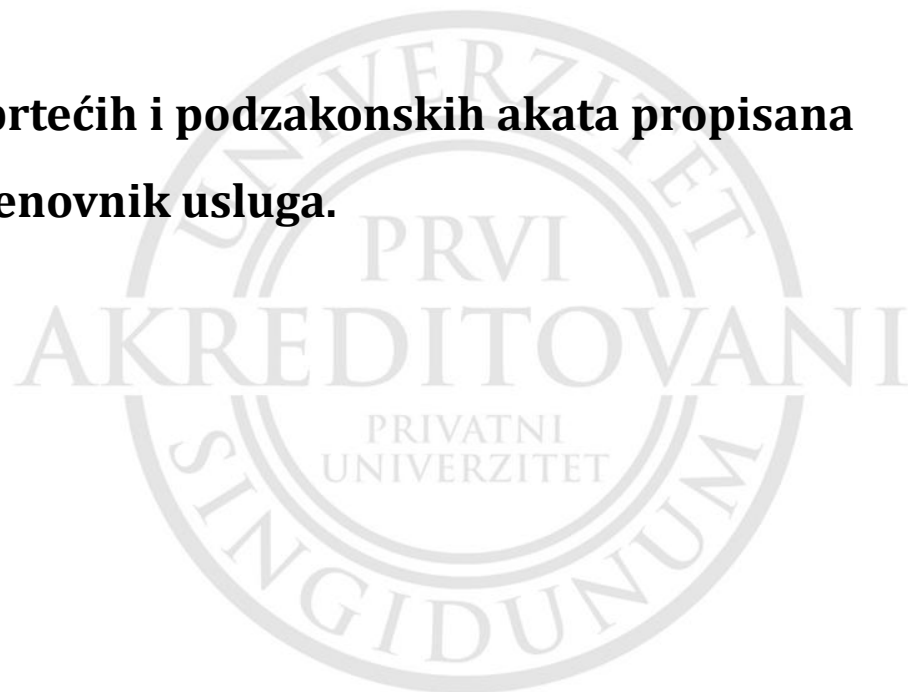
Značaj instrumenata pisane ponude u prodaji restoranskog proizvoda

- **Prezentovati gostu asortiman hrane i pića, odnosno ponuditi mu hranu i piće nije ni malo lako niti jednostavno.**
- **Jelovnik, meni karta, dnevna karta, karta doručka, vinska karta, karta pića, barska i druga sredstva pisane ponude hrane i pića.**



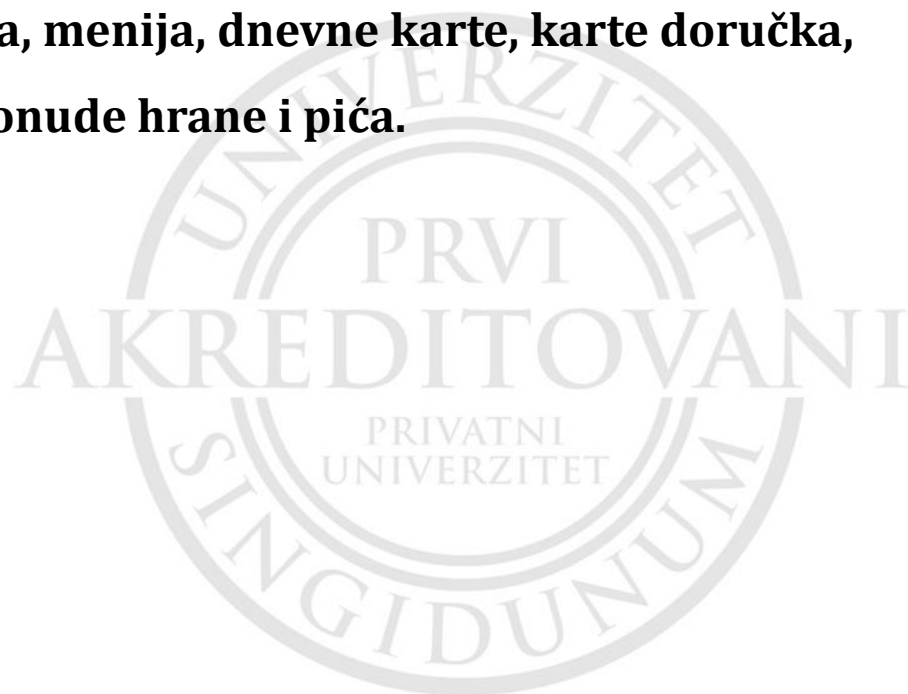
Vrste instrumenata pisane ponude restoranskih usluga

- **Ugostiteljski objekti u obavezi su da pružaju ugostiteljsku ponudu primerenu vrsti i kategoriji ugostiteljskog objekta sa iskazanom cenom jela i pića koje nude.**
- **Odredbama Zakona o turizmu i drugih prtećih i podzakonskih akata propisana je obaveza ugostitelja da vidno istakne cenovnik usluga.**



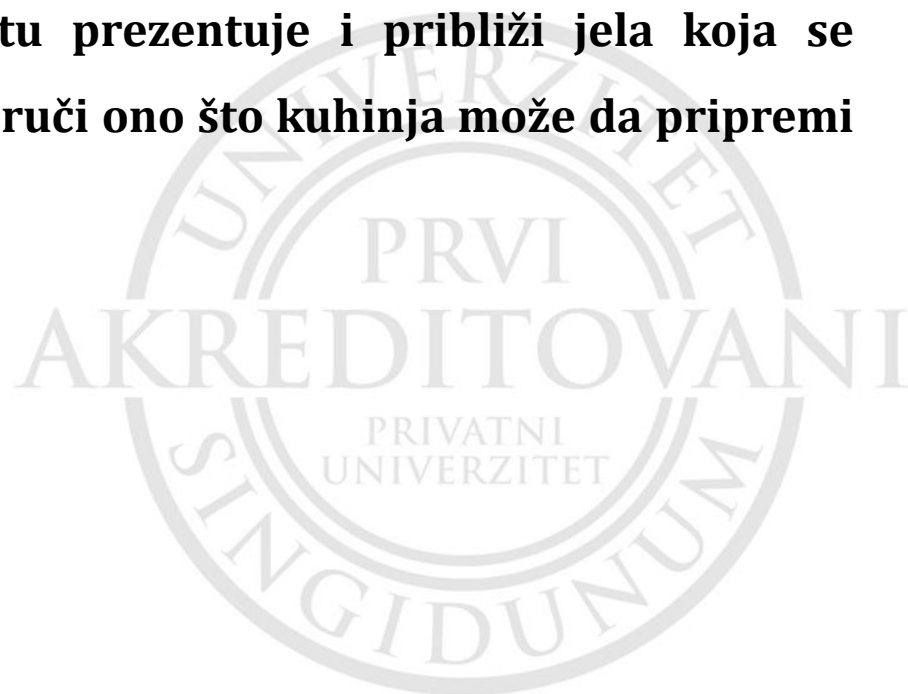
Vrste instrumenata pisane ponude restoranskih usluga

- Restorani i drugi ugostiteljski objekti koji poslužuju hranu i piće, takođe moraju na svakom stolu imati jelovnik i kartu pića.
- Ta ponuda prezentuje se putem jelovnika, menija, dnevne karte, karte doručka, vinske karte i drugih sredstava pisane ponude hrane i pića.



Jelovnik

- **Jelovnik je na stručan i pregledan način ispisana ponuda jela određenog ugostiteljskog objekta sa važećim cenama.**
- **Osnovna namena jelovnika je da gostu prezentuje i približi jela koja se pripremaju u kuhinji, odnosno da preporuči ono što kuhinja može da pripremi da bi zadovoljila apetite gostiju.**



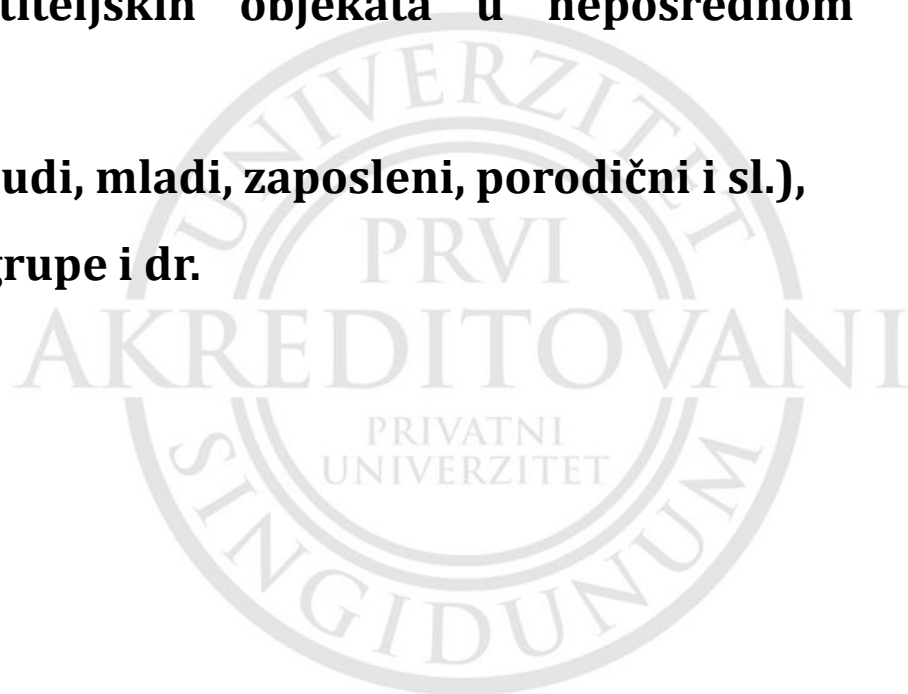
Jelovnik

- **Pri sastavljanju jelovnika neophodno je istražiti tržište da bi se znalo u kom pravcu i prema kojem segmentu korisnika kreirati jelovnik.**
- **Polazna osnova u tome je kapacitet objekta (broj uslužnih prostorija, broj stolova i stolica), kapacitet kuhinje, uređenost i tehničko - tehnološka opremljenost objekta.**



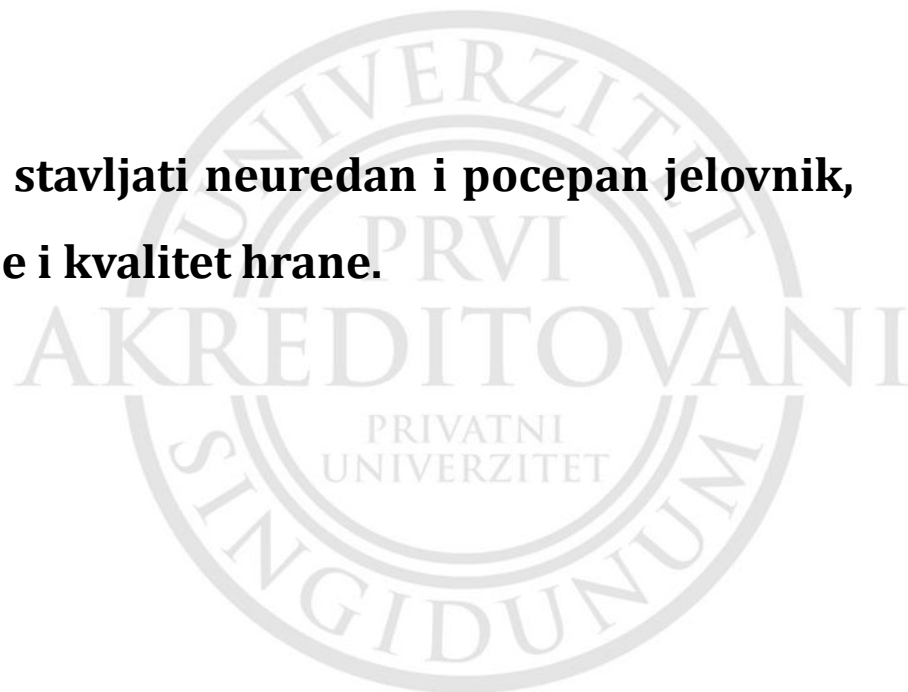
Jelovnik

- **Istraživanje tržišta treba da obuhvati:**
 - **karakteristike lokacije gde se objekat nalazi,**
 - **nivo životnog standarda i platežnu sposobnost stanovništva,**
 - **vrste, tip i karakteristike ugostiteljskih objekata u neposrednom okruženju,**
 - **profil očekivanih gostiju (poslovni ljudi, mladi, zaposleni, porodični i sl.),**
 - **navike i običaje potencijalne ciljne grupe i dr.**



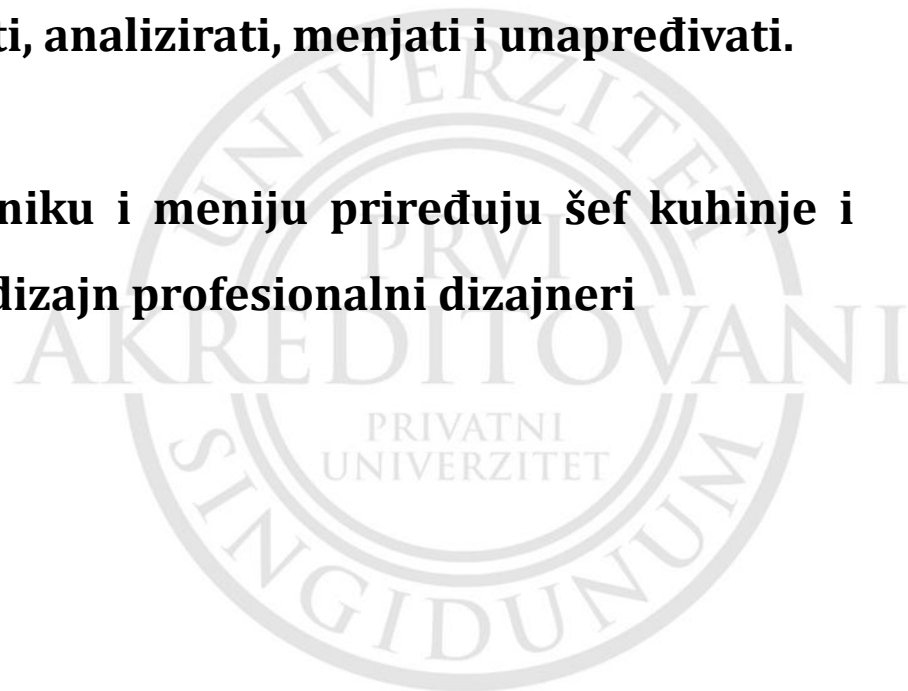
Jelovnik

- **Jelovnik mora biti istinit, kvalitetno dizajniran i ispisan na način da je razumljiv (čitljiv), jasan gostu i jezički ispravno napisan.**
- **Jelovnik obogaćen slikom jela vrlo često pomaže strancima i neodlučnima da se brže opredele za izbor određenog jela.**
- **Nikada pred gostom (na stolu) ne treba stavljati neuredan i pocepan jelovnik, jer će gost posumnjati u urednost kuhinje i kvalitet hrane.**



Jelovnik

- **Sadržaj i sled jela u jelovniku moraju biti stručno sastavljeni, što znači da vrste jela treba grupisati prema gastronomskim pravilima i uz uvažavanje delotvornosti nutricionističkog aspekta.**
- **Njegov sadržaj treba redovno proveravati, analizirati, menjati i unapređivati.**
- **Sastav i strukturu ponude jela u jelovniku i meniju priređuju šef kuhinje i glavni kuvar uz konsultaciju šefa sale, a dizajn profesionalni dizajneri**



Jelovnik

U jelovniku se iskazuje:

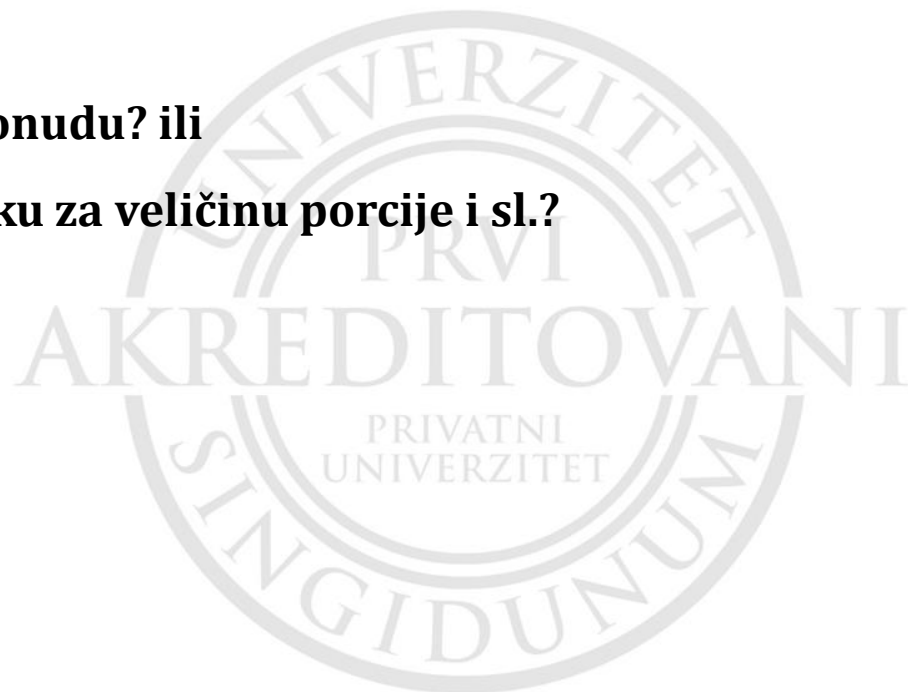
- ◆ **puni naziv jela, i**
- ◆ **cena svakog pojedinačnog jela.**



Jelovnik

Pri sastavljanju jelovnika prisutne su brojne dileme, poput:

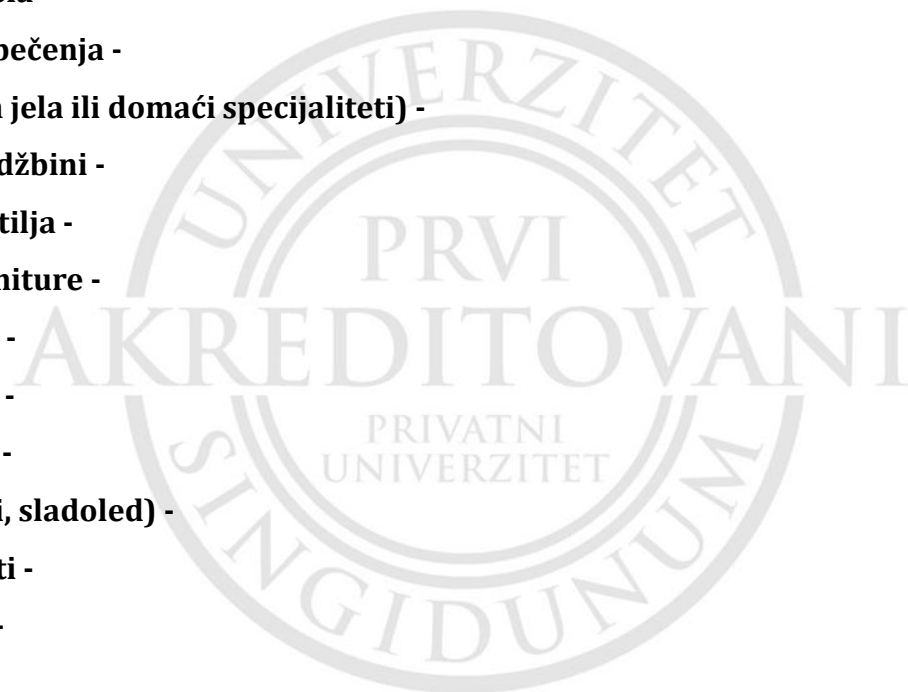
- ◆ **Da li nazive jela treba pisati u originalu ili uz prevod?**
- ◆ **Da li davati objašnjenja uz svako jelo, ili prepustiti konobaru aktivniju ulogu u predlaganju jela?**
- ◆ **Da li u slučaju gužvi imati dnevnu ponudu? ili**
- ◆ **Da li stavljati gramažu ili neku oznaku za veličinu porcije i sl.?**



Jelovnik

Redosled jela na jelovniku ispisuje se prema uobičajenom redosledu služenja

- Hladna predjela -
- Supe, čorbe i potaži -
 - Topla predjela -
- Ribe, rakovi i školjke -
 - Gotova jela -
- Hladna jela i pečenja -
- Specijaliteti restorana (nacionalna jela ili domaći specijaliteti) -
- Jela po porudžbini -
 - Jela sa roštilja -
- Prilozi i garniture -
 - Variva -
 - Salate -
 - Sirevi -
- Poslastice (kolači, sladoled) -
 - Kompoti -
 - Voće -



Jelovnik

Vrsta prema segmentu:

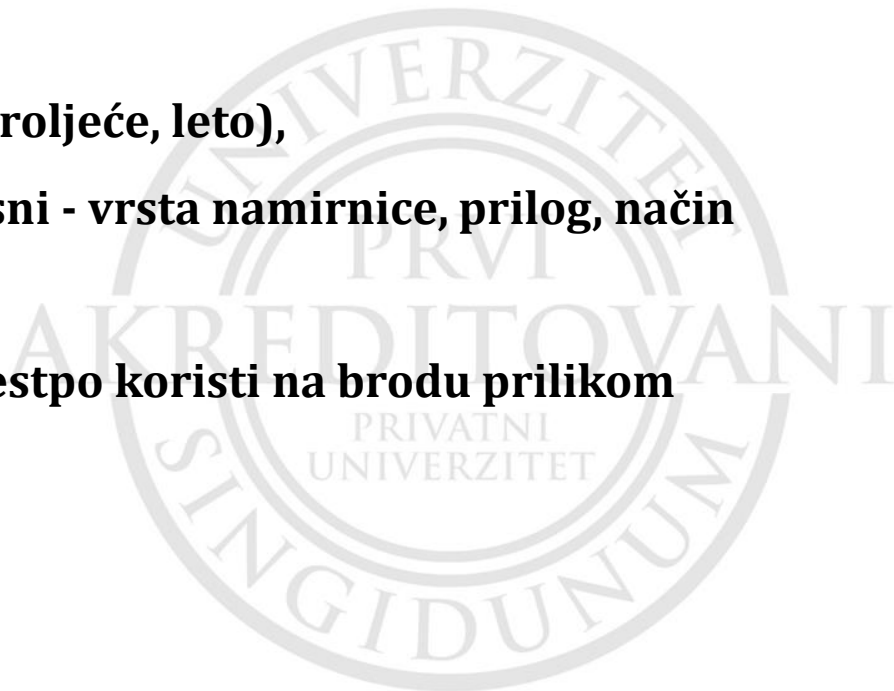
- ◆ **jelovnik za decu,**
- ◆ **jelovnik za sportiste,**
- ◆ **jelovnik za vegetarijance,**
- ◆ **jelovnik za dijetalce,**
- ◆ **jelovnik za makrobiotičare,**
- ◆ **jelovnik za starije osobe i dr.**



Jelovnik

Sa aspekta vremeskog korišćenja postoje sledeće vrste jelovnika:

- ◆ **jelovnik za određeni obrok (doručak, ručak, večeru),**
- ◆ **jelovnik za određeni dan (d'joure jelovnik),**
- ◆ **jelovnik za određeni mesec,**
- ◆ **sezonski jelovnik (jesen, zima; proljeće, leto),**
- ◆ **stalni jelovnik (veoma često opisni - vrsta namirnice, prilog, način pripremanja jela),**
- ◆ **ciklični jelovnik koji se veoma često koristi na brodu prilikom krstarenja**



Jelovnik

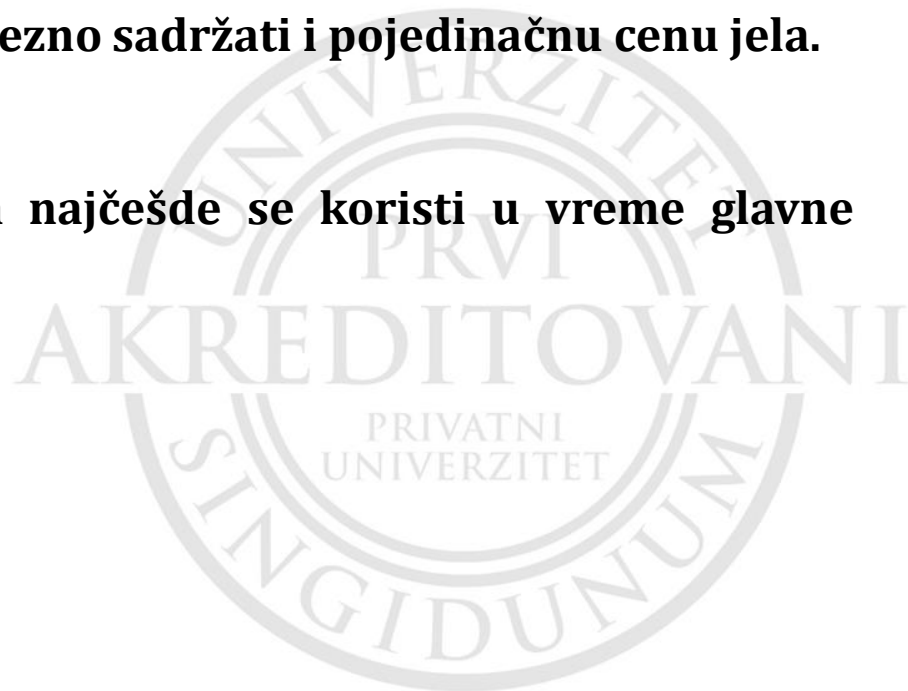
Prema tipu ponude razlikuju se:

- ◆ **pansionski jelovnik,**
- ◆ **turistički jelovnik,**
- ◆ **dijetalni jelovnik,**
- ◆ **vegetarijanski jelovnik,**
- ◆ **makrobiotički jelovnik,**
- ◆ **dečiji bogati jelovnik,**
- ◆ **svečani jelovnik,**
- ◆ **specijalni jelovnik,**
- ◆ **elektronski jelovnik.**



Jelovnik

- **Jelovnici za duži vremenski period (stalni jelovnici) po pravilu imaju još i dodatak ili dnevnu kartu, na kojoj se ističu dnevni meniji, dnevni specijaliteti i gotova jela koja su toga dana na repertoaru.**
- **Osim naziva i opisa jela dnevna karta obavezno sadržati i pojedinačnu cenu jela.**
- **Dnevna karta se piše za svaki obrok, a najčešće se koristi u vreme glavne turističke sezone.**



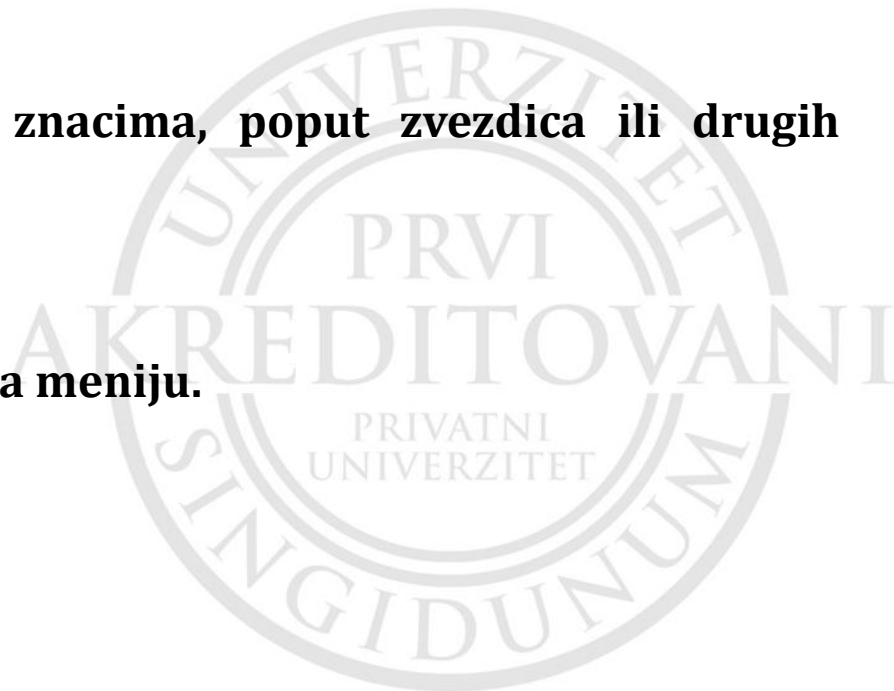
Meni

- **Meni (lat. “minutus” - umanjiti, smanjiti; fran. “menu” tanak, malen) je unapred pripremljeni spisak jela koja se gostu nude za određeni obrok.**
- **Meni sadrži uvek utvrđeni broj sledova posluženja i sastavlja se prema gastronomskim pravilima.**
- **Broj jela ponuđenih u meniju čini broj posluženja (gangova).**



Meni

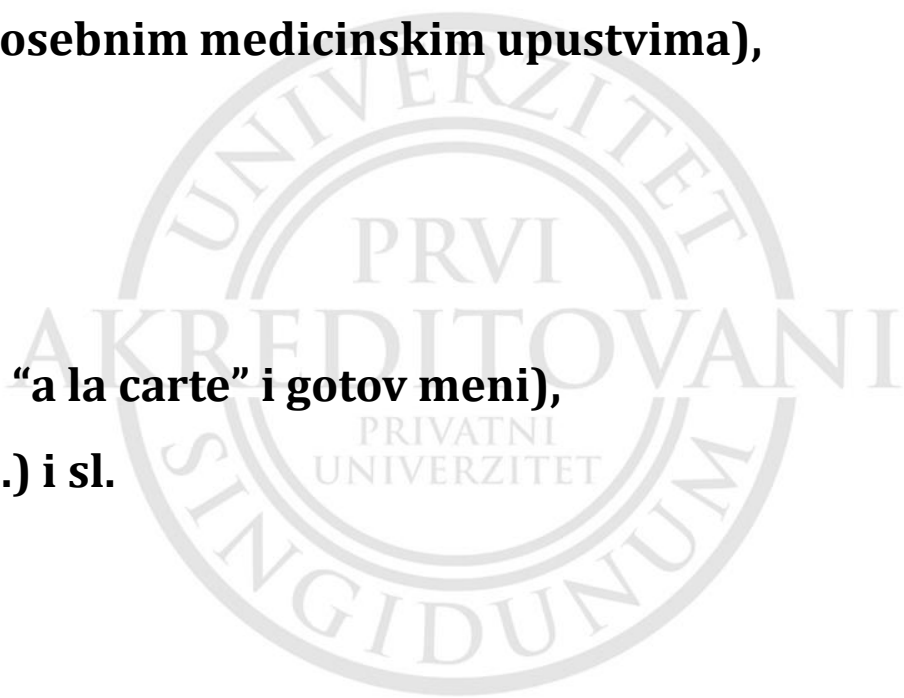
- Ista ili slična pravila su kao kod pisanja jelovnika.
- Pri sastavljanju menija treba uvažavati verska i druga načela, tradiciju i običaje, a u redosledu treba voditi računa da se počne od lakše probavnih jela.
- Gangovi se moraju izdvojiti određenim znacima, poput zvezdica ili drugih simbola.
- Jela se poslužuju po redosledu ispisanom na meniju.



Meni

Meni može biti:

- ◆ **dnevni meni (meni za doručak, meni za ručak, meni za večeru i sl.),**
- ◆ **turistički meni (pretežno gotova jela po pristupačnoj ceni),**
- ◆ **dijetalni meni (priprema se prema posebnim medicinskim upustvima),**
- ◆ **makrobiotički meni,**
- ◆ **svečani meni,**
- ◆ **meni za specijalne prilike,**
- ◆ **meni za rum servis (“a la carte”, polu “a la carte” i gotov meni),**
- ◆ **specijalizovani meni (lovački, riblji....) i sl.**

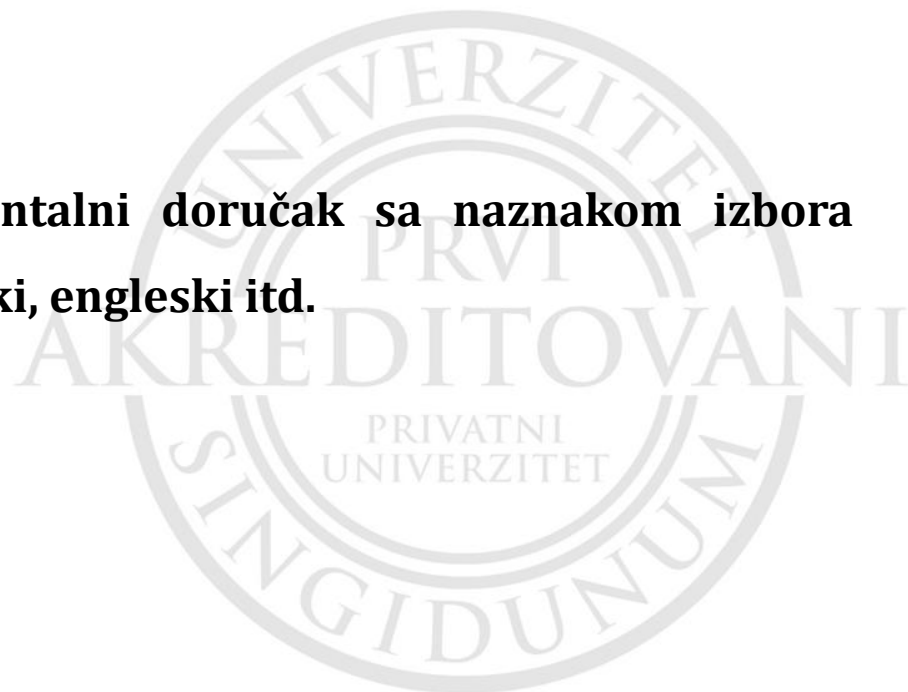


Vinska karta

- **Vinska karta predstavlja pismenu ponudu vina koja se u tom objektu nude gostima.**
- **Bitni elementi za pisanje vinske karte su: naziv, vrsta, boja i kvalitet vina, godina proizvodnje, jačina vina, zapremina vina, proizvođač i cena.**
- **Prednost u sastavljanju vinske karte imaju vina koja su zaštićena, visokokvalitetna i sortna vina sa naglaskom na geografsko poreklo.**
- **Ne postoji neki propisan redosled u sastavljanju vinske karte**

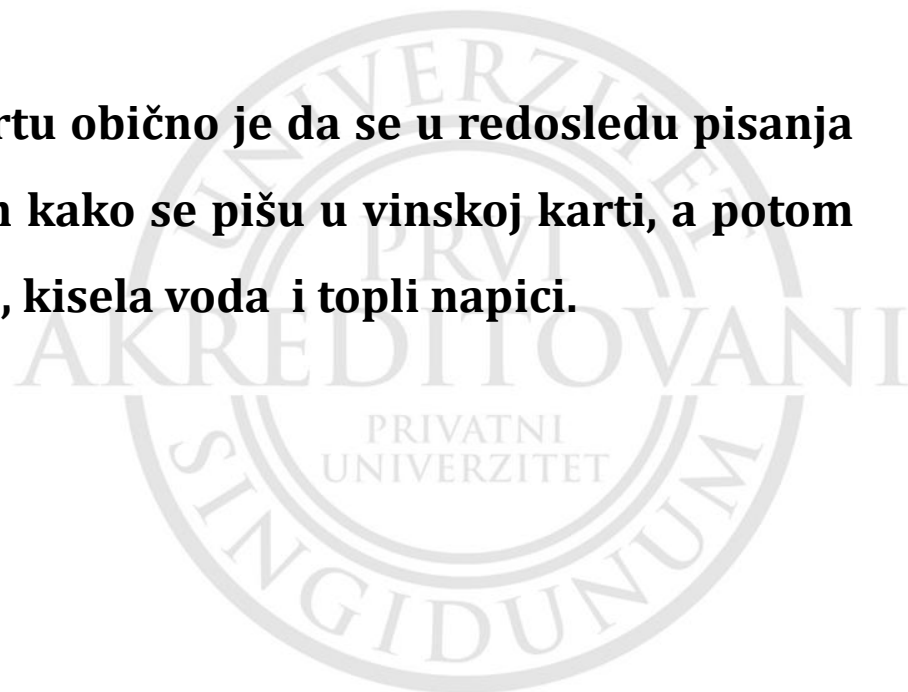
Karta za doručak

- Karta za doručak se občno sastavlja u hotelskim restoranima.
- U nju se ispisuje ponuda bezalkoholnih pića – sokova, svežeg voća, kompota, kaša od raznih vrsta žitarica, toplih napitaka, džemova i meda, hladnih jela, toplih jela, mlečnih proizvoda i peciva.
- U ovoj karti može se nuditi i kontinentalni doručak sa naznakom izbora asortimana koje doručak sadrži, zatim bečki, engleski itd.



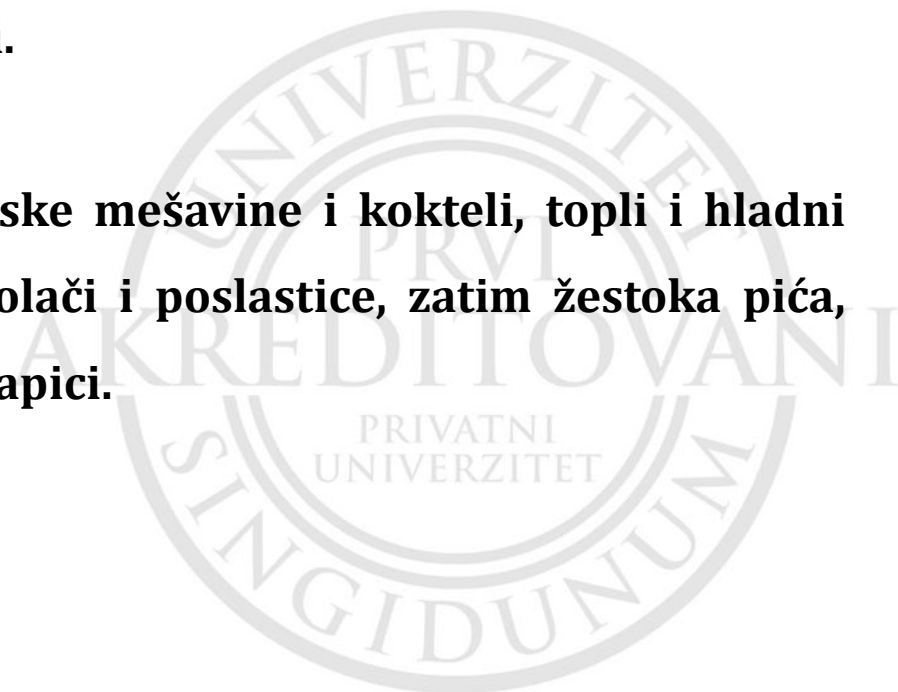
Karta pića

- Karta pića je pisana ponuda pića i napitaka nekog ugostiteljskog objekta.
- Karta pića sadrži sledeće elemente: naziv pića, ime proizvođača, jačinu, zapreminu koja se služi gostu i cenu svakog pića.
- Ukoliko objekat nema posebnu vinsku kartu obično je da se u redosledu pisanja karte pića prvo ističu vina i to onim redom kako se pišu u vinskoj karti, a potom žestoka pića, pivo, likeri, bezalkoholna pića, kisela voda i topli napici.



Barska karta

- Barska karta predstavlja ponudu pića, napitaka i određenih jela kojima raspolaže bar.
- Pravila sastavljanja i pisanja su identična kao i kod vinske karte i karte pića, s tim što je redosled u pisanju nešto drugačiji.
- Prvo se piše osnovna ponuda bara – barske mešavine i kokteli, topli i hladni napici, zakuske, sendviči, sirevi, peciva, kolači i poslastice, zatim žestoka pića, piva, likeri, vina, bezalkoholna pića i topli napici.



Karta poslastica

- Karta poslastica koristi se u poslastičarnicama u kojima se proizvode i uslužuju razne vrste poslastica.
- Sastavlja se prema sledećem redosledu grupa poslastica.
 - ◆ Torte
 - ◆ Palačinke
 - ◆ Štrudle
 - ◆ Pite
 - ◆ Sladoledi
 - ◆ Voćni proizvodi
 - ◆ Puding
 - ◆ Flambirane poslastice

