

## Δημιουργία Menu- Παράγοντες που το επηρεάζουν

Η **δημιουργία του menu** αφορά μία από τις πιο βασικές αποφάσεις που πρέπει να λάβει ένας επιχειρηματίας. Αφορά το είδος του φαγητού που θα σερβιριστεί. Με άλλα λόγια τι menu θα πρέπει να προσφέρει στους πελάτες του.

Αποτελεί εν μέρει την εικόνα της επιχείρησης. Αυτό συμβαίνει κυρίως επειδή οι πελάτες τείνουν να τοποθετούν τα εστιατόρια σε κατηγορίες ανάλογα με το βασικό είδος φαγητού που σερβίρεται.

Είναι απαραίτητο να ληφθούν υπόψιν κάποιοι **βασικοί παράγοντες**, πριν οριστικοποιηθεί το menu:

- Δημογραφικά στοιχεία: Ηλικία, μόρφωση, είδος εργασίας, εισόδημα, συνήθειες εξόδου
- Προσωπικά χαρακτηριστικά: συνήθειες κατανάλωσης φαγητού, αθλητικές και ψυχαγωγικές εκδηλώσεις, σωματική υγεία πιθανών πελατών
- Ποιος είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος για το ξεκίνημα της δημιουργίας ενός menu; Τα πιο επιτυχημένα εστιατόρια αναπτύσσουν το menu τους γύρω από ένα συγκεκριμένο φαγητό. Συνήθως ένα είδος φαγητού αποτελεί πρότυπο, μεγάλο κέρδος και είδος διαφήμισης. Συστήνεται το. Βασικό πιάτο ενός εστιατορίου να έχει έναν πιο σύντομο χρόνο προετοιμασίας από τα άλλα πιάτα που περιλαμβάνονται στο menu του εστιατορίου καθώς και το κόστος παραγωγής του πιάτου να είναι ίσο ή μικρότερο από μέσο κόστος πρώτης ύλης για την παρασκευή των υπόλοιπων πιάτων του menu του εστιατορίου
- Πόσο οικεία θα πρέπει να είναι τα πιάτα menu στους πελάτες; Τα περισσότερα επιτυχημένα εστιατόρια σερβίρουν υψηλής ποιότητας πιάτα, τα οποία είναι γνώριμα στους πελάτες τους αλλά παρασκευασμένα με ιδιαίτερο τρόπο από την πλευρά του εστιατορίου. Άλλα εστιατόρια προσθέτουν πρωτότυπα είδη στο menu, για να δώσουν στους πελάτες την ευκαιρία να δοκιμάσουν κάτι πρωτότυπο και συνήθως άγνωστο προς αυτούς. Χρειάζεται εξαιρετική προσοχή σε αυτό το σημείο καθώς η παροχή πολλών άγνωστων πιάτων αποτελεί ρίσκο για την επιχείρηση.

➤

- Πως μπορεί ένα εστιατόριο να προσφέρει menu με ποικίλα πιάτα χωρίς να διαθέτει μεγάλο στοκ προϊόντων; Ένας αποτελεσματικός και εύκολος τρόπος για να γίνει πιο ενδιαφέρον το menu είναι να χρησιμοποιηθούν πιάτα, τα οποία είναι ήδη διαθέσιμα μέσα στο εστιατόριο. [Cross utilization: Cross-utilization is the use of a single ingredient across two or more menu items] Παραδείγματος χάριν ένα πιάτο μπορεί να συνοδευτεί με πουλερικό/ ψάρι με καρδιές αγκινάρας με μία κόκκινη σάλτσα και τριμμένο τυρί που είναι διαθέσιμα και για άλλα πιάτα του menu.
- Θα πρέπει να συμπεριληφθούν θρεπτικά πιάτα στο menu; Η πιο ασφαλής αντιμετώπιση είναι να περιληφθούν στο menu πιάτα τα οποία θα ευχαριστήσουν το μέσο πελάτη, αλλά και τον πελάτη που προσέχει τη διατροφή του.
- Πόσα πιάτα θα πρέπει να είναι στο menu; Συνήθως οι νέοι επιχειρηματίες τείνουν να βάζουν πολλά πιάτα στο menu, συνήθως λόγω απειρίας. Αυτό που θα καθορίσει πόσα πιάτα θα περιλαμβάνονται στο menu είναι η δυναμική της κουζίνας καθώς και η παραγωγική της ικανότητα. Με την προσθήκη νέων πιάτων, η ποιότητα παρασκευής των φαγητών συνήθως μειώνεται και αυξάνεται το κόστος των τροφίμων καθώς και ο χρόνος προετοιμασίας των πιάτων. Αυτό ενέχει τον κίνδυνο οι πελάτες να δυσανασχετήσουν, εξαιτίας της χαμηλής ποιότητας που προκύπτει.
- Θα πρέπει να περιλαμβάνονται ιδιαίτερα πιάτα στο menu; Τα ιδιαίτερα πιάτα παρέχονται συνήθως είτε σε καθημερινή βάση είτε σε εβδομαδιαία και αποτελούν ένα δείκτη της δημοφιλίας ενός πιάτου. Τα ιδιαίτερα πιάτα δεν είναι απαραίτητο να περιλαμβάνονται μόνιμα στο menu ενός εστιατορίου. Χρειάζεται προσοχή, διότι ένα ιδιαίτερο πιάτο μπορούν να δημιουργήσει προβλήματα στην περίπτωση που:
  - ❁ δεν έχει ανακοινωθεί εγκαίρως στους μάγειρες, ώστε να επαρκεί ο χρόνος προετοιμασίας
  - ❁ χρειάζεται περισσότερη προετοιμασία από την αρχική πρόβλεψη
  - ❁ το εστιατόριο δε διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή και την προετοιμασία του πιάτου

ΔΙΕΚ ΣΙΝΔΟΥ

Εξάμηνο: 2023<sup>A</sup>

Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Αρχιμάγειρας (CHEF)

Μάθημα: Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου

- ετοιμαστεί μεγάλη ποσότητα από το φαγητό και τελικά μείνει αδιάθετη
- χρειάζονται συγκεκριμένα υλικά για την Παρασκευή του, που είτε δεν είναι διαθέσιμα είτε βρίσκονται σε έλλειψη/ λανθασμένη ποσότητα
- οι μάγειρες δε διαθέτουν τις κατάλληλες δεξιότητες προετοιμασίας του φαγητού
- οι σερβιτόροι δεν ενημερώνουν τους πελάτες για το ιδιαίτερο φαγητό

**ΣΤΕΛΑ ΤΣΙΦΤΟΠΟΥΛΟΥ**