



Moduł IV

Karty menu w zakładzie gastronomicznym

Wprowadzenie

1. Podział i charakterystyka kart menu
2. Zasady tworzenia kart menu
3. Obowiązkowe informacje w karcie menu, układ dań
4. Ogólne zasady zestawiania menu
5. Menu pokojowe i karty śniadaniowe

Bibliografia

Wprowadzenie

Karta menu, inaczej duża karta dań, to spis potraw, napojów i deserów stanowiący ofertę danego zakładu gastronomicznego. Jest przedstawiona w postaci trwałej – pisemnej.

Karty dań przedstawiają bogaty wybór potraw dostępnych dla gości *a la carte*, tzn. gość wybiera poszczególne składniki swojego menu, korzystając z szerokiej oferty przekąsek, sałat, zup, dań zasadniczych oraz deserów. Karty dań są wizytówką zakładu gastronomicznego – ich zawartość prezentuje poziom kuchni. Z tego punktu widzenia są one bardzo pomocne w reklamowaniu i promowaniu restauracji.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

1. Podział i charakterystyka kart menu

Podział kart menu

Karty menu można podzielić na:

- standardowe,
- dzienne,
- specjalne,
- okolicznościowe.

Tabela 4.1. Klasyfikacja kart menu

Kryterium klasyfikacji	Nazwa karty	Opis karty
Czasowe	Karta stała całoroczna	Obowiązuje przez cały rok i daje możliwość osiągnięcia wysokiej jakości serwowanych potraw. Dodatkowo minimalizuje koszty, ale jest monotonna.
	Karta sezonowa	Zmienia się zależnie od danej pory roku. Uwzględnia sezonowość produktów i dzięki temu wykorzystuje się je w okresie, kiedy osiągają najwyższą jakość. Jest atrakcyjna dla gościa. Podnosi koszty edycji ze względu na zmienność kart.
Rodzajowe	Karty restauracyjne Karty kawiarniane Karty lokali rozrywkowych	Obowiązują w różnych rodzajach barów (alkoholowych, żywieniowych, przekąskowych itp.).

Kryterium klasyfikacji	Nazwa karty	Opis karty
	Karty serwisu hotelowego, czyli: <ul style="list-style-type: none"> karty śniadań karty room-serwisowe karty przyjęć okolicznościowych, dyplomatycznych czy biznesowych karty specjalne (inne niż wyżej wymienione) 	Dla gości specjalnych, świąteczne (bożonarodzeniowe, wielkanocne, andrzejkowe, walentynkowe, itp.), wegetariańskie, dietetyczne, dla określonej grupy gości (myśliwskie, „kobiety”, „męskie”, dla dzieci itp.).
Asortymentowe	Karty klasyczne	Duże, zawierające szeroką ofertę dań.
	Małe karty dań	Oferują niepełny asortyment potraw. Mogą to być karty podwieczorkowe, zakąskowe czy karty deserów, stojące często na stolikach kawiarnianych.
	Karty napojów Karty alkoholi	Wspólne lub wyspecjalizowane, np.: karta win, wódek, piw, koktajli.
	Jadłospisy – niestandardowe karty menu	Jadłospis to wykaz potraw serwowanych w barach żywieniowych, małych lokalach gastronomicznych, jadłodajniach, stołówkach. Najczęściej przedstawia się je na tablicy w widocznym miejscu. Jadłospisy są aktualizowane na bieżąco, aby klient był poinformowany, jakie potrawy są dostępne w danej chwili.

Źródło: opracowanie własne autora na podstawie Duda, Krzywdą 2007

Charakterystyka kart menu

Karta standardowa (duża karta dań) to zestawienie potraw, które jako oferta obowiązuje przez dłuższy okres w danym lokalu, np. przez miesiąc lub kwartał. Zawartość takiej karty ustala się na podstawie zaobserwowanych preferencji i przyzwyczajeń gości.

Karta dnia zawiera asortyment potraw na cały dzień. Oferta w takich kartach jest zestawiana każdego dnia na nowo i stanowi celowe uzupełnienie i urozmaicenie karty standardowej. Wśród jadłospisów dziennych wyróżniamy kartę śniadaniową, obiadową i kolacyjną, oferujące zestawienie potraw polecanych na odpowiednie pory dnia.

Karty specjalne zawierają czasowo obowiązującą ofertę, w większości ograniczoną do potraw sporządzanych z surowców sezonowych, na przykład: szparagi, truskawki, mięczaki, skorupiaki, dziczyzna. Karty specjalne opracowywane są także w połączeniu z akcjami promującymi sprzedaż, np. „Tydzień włoski”, „Ryba na 101 sposobów” lub „Wyrafinowane potrawy z owoców morza”. Do kart specjalnych zaliczamy także karty dań dla dzieci, dietetyków lub wegetarian. Zawierają ofertę dostosowaną do specjalnych życzeń i wymogów określonej grupy gości.



Źródło: biblioteka zasobów
multimedialnych

Karty okolicznościowe są sporządzane na specjalne okazje i zawierają zestawy potraw odpowiednie do danej okazji, np. święta, wesela, sylwester.

Karty dodatkowe to karty:

- alkoholi,
- kaw,
- herbat.

Funkcje kart menu

Karty menu:

- są podstawą zawarcia umowy kupna-sprzedaży pomiędzy gościem a zakładem gastronomicznym,
- stanowią wizytówkę lokalu – informują pośrednio gościa, z jakim lokalem ma do czynienia,
- ułatwiają pracę kelnerom – karta stanowi pierwszą formę kontaktu klienta z ofertą lokalu,
- zawierają podstawowe informacje o asortymencie lokalu.

2. Zasady tworzenia kart menu

Przy tworzeniu kart należy uwzględnić następujące kwestie:

- rodzaj oferowanych potraw,
- obszerność i podział oferty,
- szatę graficzną karty,
- do jakiego kręgu gości jest kierowana oferta,
- czy stan wyposażenia i liczba personelu gwarantuje, że potrawy będą odpowiednio przygotowane i podane,
- jakie potrawy z karty rokują lepsze wyniki sprzedaży.

Karty menu są opracowane dla gości i z myślą o gościach. Informacje zawarte w karcie muszą być jasne, zrozumiałe i przejrzyste dla wszystkich.

Czynniki wpływające na zawartość i formę kart menu to:

- typ gości,
- rodzaj zakładu,
- system obsługi,
- liczba zatrudnionego personelu,
- liczba miejsc siedzących,
- wystrój lokalu,
- wyposażenie kuchni i restauracji,
- układ funkcjonalny zakładu,
- poziom przygotowania zawodowego.



Źródło: biblioteka zasobów multimedialnych

Podsumowując:

- Karta menu to ważne narzędzie marketingowo-informacyjne.
- Rozmiar, forma i ciężar karty nie powinny być kłopotliwe dla gościa.
- W lokalu powinno być tyle kart, ilu gości może on pomieścić.
- Gość ma zawsze prawo zapytać o potrawy znajdujące się w karcie.
- Przed wprowadzeniem nowego menu powinna odbyć się prezentacja wszystkich potraw.
- Warto wyeksponować obowiązujące menu na drzwiach zewnętrznych, w oknie lub w holu lokalu.

Kartę menu podaje się wszystkim przybyłym gościom, w miarę możliwości z ich prawej strony i otwartą na pierwszej stronie.

3. Obowiązkowe informacje w karcie menu, układ dań

Podstawowe elementy karty menu

Podstawowe elementy znajdujące się w kartach menu zostały zawarte w *Rozporządzeniu Ministra Finansów z 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży* (z późniejszymi zmianami – dokonanymi 23 grudnia 2004 roku). Do tych elementów należą:

- nazwa lokalu,
- godziny otwarcia lokalu,
- nominalne ceny oraz zapis: „ceny ostateczne” lub „do cen dolicza się ... % – za obsługę lub/podatek VAT”, lub ceny zawierają VAT”,
- informacja o nominalnej ilości potrawy zawartej w jednej porcji – przede wszystkim elementu głównego i dodatków uzupełniających,
- informacja: „Karta obowiązuje od dnia (i podana aktualna data)”,
- zapis: „Alkohol szkodzi zdrowiu”, jeżeli karta zawiera spis alkoholi,
- informacja, jaki jest minimalny i nieprzekraczalny czas oczekiwania na potrawę. Dotyczy to dań na tzw. zamówienie indywidualne.

Układ dań w karcie menu

Forma i szata graficzna

Przy projektowaniu formy karty menu istotne są:

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

Karta menu powinna być wykonana z trwałego materiału, dopasowana pod względem stylu do serwowanego menu i charakteru lokalu, a zamieszczone w niej fotografie i rysunki nie mogą przeszkadzać w odczytaniu tekstu. Karta nie powinna nosić śladów zniszczenia.

Język i pisownia karty dań

Zwrotów obcojęzycznych używa się jedynie w sytuacji, gdy mamy do czynienia z nieprzetłumaczalnymi nazwami oryginalnymi lub gdy na dobre przyjęły się one w międzynarodowej sieci gastronomicznej, np.: pizza, de volaille, boeuf, strogonow, risotto, lasagne, saute.

Tabela 4.2. Przykłady nieprawidłowych i prawidłowych zwrotów w kartach menu

Nieprawidłowo	Prawidłowo
<i>Oxtail Clair</i> (dwa języki obce)	Czysta zupa ogonowa
Polędwica wołowa <i>jardiniere</i>	Polędwica wołowa à la ogrodniczka
Pieczarki à la <i>creme</i>	Pieczarki
<i>Sola au vin blanc</i>	Pieczarki w śmietanie
Kotlet barani <i>grillee</i>	Kotlet barani z rusztu

Źródło: opracowanie własne autora na podstawie Szajna, Ławniczak, Ziaja 2009

Zasady układania menu w karcie

Redagując karty menu, należy pamiętać o dwunastu podstawowych regułach:

1. Respektowanie pisowni klasycznych dań.
2. Używanie klasycznej nazwy dania tylko w przypadku, gdy zachowana jest oryginalna receptura i sposób przyrządzania
3. Unikanie w nazwach dań pompatyczności i pretensjonalności.
4. Wybranie czcionki łatwo czytelnej dla każdego klienta.
5. Zwracanie uwagi na błędy ortograficzne, gramatyczne i stylistyczne (również w kartach pisanych w języku obcym).
6. Zastosowanie odpowiednich odstępów między nazwami dań w celu zachowania przejrzystości karty.
7. Zamieszczenie dni oraz godzin otwarcia lokalu.
8. W przypadku ekskluzywnych restauracji pamiętać o tym, aby część kart nie posiadała cen.
9. Zamieszczenie drobnym drukiem, ale czytelnie i w widocznym miejscu, informacji, czy podatek VAT został wliczony w cenę dań, czy też nie.
10. Możliwość zamieszczenia na końcu karty informacji o dodatkowej działalności prowadzonej przez restaurację lub zakład (hotel, centrum biznesu itp.), w którym dany lokal się znajduje.
11. Pamiętanie o zamieszczeniu logo i nazwy restauracji.
12. Zamieszczenie imienia i nazwiska szefa kuchni lub ewentualnie właściciela restauracji.

Zawartość karty menu jest podzielona na kategorie potraw, ułożonych w kolejności odpowiadającej ogólnie przyjętym zasadom podawania dań. W Polsce zimne i gorące prze-

kąski wymieniane są zwyczajowo na początku – jedno po drugim. Taki układ dań pozwala gościom na samodzielne zestawienie kompletnego menu. Każda grupa potraw powinna być oznaczona odpowiednim nagłówkiem. W obrębie danej grupy dania porządkuje się według rosnących cen – od najtańszych do najdroższych.

Danie główne musi być ustalone jako pierwsze, aby następnie pod tym kątem dobrać odpowiedni sos oraz pasujące do niego dodatki warzywne i skrobiowe. Następnie ustala się pozostałe potrawy, opierając się na wskazówkach dotyczących doboru surowców, powtarzania się surowców i potraw w menu oraz kolejności serwowania dań.

Tabela 4.3. Klasyczny układ dań w karcie menu polskiej, niemieckiej i francuskiej

Polska	Niemiecka	Francuska
Zimne przekąski	<i>Kalte Vorspeise</i>	<i>Hors d'oeuvre froid</i>
Zupy	<i>Suppe</i>	<i>Potage</i>
Gorące przekąski	<i>Warme Vorspeise</i>	<i>Hors d'oeuvre chaud</i>
Dania rybne	<i>Fischgericht</i>	<i>Poisson</i>
Pierwsze dania główne	<i>Grobes Fleischgericht</i>	<i>Grosse piece</i>
Przekąski międzydaniowe	<i>Warmes Zwischengericht</i>	<i>Entree froide</i>
Zimne małe przekąski	<i>Gefroneres Getrank</i>	<i>Sorbet</i>
Zimne napoje	<i>Braten (Salat, Kompott)</i>	<i>Roti (salade, compote)</i>
Sałatki, kompoty	<i>Gemusegericht</i>	<i>Entremets de legume</i>
Przekąski warzywne	<i>Warme Subspeise</i>	<i>Entremets de douceur –</i>
Desery gorące	<i>Kalte Sub-</i>	<i>chaud</i>
Desery zimne	<i>speise</i>	<i>Entremets de douceur froid</i>
Sery	<i>Kasegericht</i>	<i>(glace)</i>
Desery	<i>Nachtisch</i>	<i>Entremets de fromage</i>
Kawa mokka	<i>Mokka</i>	<i>Dessert</i>
		<i>Mokka</i>

Źródło: opracowanie własne autora

Tabela 4.4. Przykład menu nieprawidłowego i prawidłowego z opisem potrawy

Menu nieprawidłowe	Menu prawidłowe
Włoskie <i>ossobuco</i>	<i>Ossobuco</i> – cielęcina po włosku
Filet Wellington	Wołowy filet Wellington – krwista wołowina z nadzieniem grzybowym zapiekana w cieście
Sałatka szefa	Sałatka szefa – sałatka z krewetek, jaj i karczochów



Menu nieprawidłowe	Menu prawidłowe
Kotlet dla dzieci	Kotlet dla dzieci – sznycel cielęcy smażony na maśle (połowa porcji)
Nadziewane pomidory	Pomidory nadziewane – kremem z sera i jaj
Melba z brzoskwinia	Melba z brzoskwinia – połówki brzoskwini z lodami śmietankowymi polane musem z porzeczek

Źródło: opracowanie własne autora

4. Ogólne zasady zestawiania menu

Wybór dania głównego jest pierwszym etapem układania menu.

Dobór surowców do menu

Dobór surowców ma na celu spełnienie wytycznych związanych z:

- wartością kaloryczną i odżywczą posiłku,
- sezonowością i porami roku,
- okazją i uczestnikami posiłku,
- warunkami technicznymi restauracji.

Kaloryczność posiłków

Wartość kaloryczna menu powinna przede wszystkim być dopasowana do zapotrzebowania energetycznego człowieka. Obfite menu należy zestawiać tak, aby zmniejszyć lub ograniczyć wartość kaloryczną dań, np. lekkie sałatki, warzywa.

Przystępując do komponowania menu, należy zwrócić uwagę na wartość odżywczą potraw, tzn. zachować odpowiednią równowagę między:

- składnikami odżywczymi (białko, tłuszcze i węglowodany),
- składnikami czynnymi i towarzyszącymi (minerały, witaminy i składniki balastowe).

Sezonowość i pora roku

Nowoczesne sposoby przechowywania i konserwowania surowców gwarantują nam ich dostępność bez względu na porę roku. Niemniej jednak niektóre surowce wykazują wyjątkowe walory jedynie we właściwych dla nich okresach. Menu powinno uwzględniać ten fakt. Poza tym należy wziąć pod uwagę także warunki klimatyczne:

- w okresie zimowym goście preferują treściwe i pożywne posiłki,
- w okresie letnim wzrasta zapotrzebowanie na lekkie potrawy.

Okazja i uczestnicy

Przez odpowiedni dobór potraw można podkreślić szczególny nastrój i atmosferę posiłku, np. z okazji uroczystości pierwszej komunii, wesela, jubileuszu, spotkania biznesowego.

W menu należy unikać powtórzeń:

- surowców,
- sposobu przyrządzania.

Działy w karcie menu

1. Przystawki zimne:

- kawior, śledzie, owoce morza,
- ryby wędzone, faszerowane, w galarecie i marynowane,
- zakąski zimne,
- zakąski z drobiu,
- zakąski z dziczyzny i dzikiego ptactwa,
- zakąski jarskie, z jaj i inne przekąski.

2. Przystawki gorące:

- tosty, grzanki, paszteciki, kromki itp.,
- zapiekane, kokilowe i w kamionkach,
- regionalne lub specjalne.

3. Zupy:

- czyste,
- zabiłane,
- kremy,
- specjalne i inne.

4. Dania główne:

- cielęcina,
- wołowina,
- wieprzowina,
- baranina,
- drób,
- dziczyzna i dzikie ptactwo,
- dania wegetariańskie, jarskie, mączne.

5. Dania z ryb:

- gotowane,
- duszone,
- pieczone,
- smażone,



- z rusztu,
 - grillowane.
6. Specjalności.
 7. Sery/owoce.
 8. Desery:
 - zimne,
 - gorące
 - mrożone.
 9. Dodatki (ewentualnie).
 10. Napoje.
 11. Produkty handlowe: papierosy, czekolady, słodczy itp.

5. Menu pokojowe i karty śniadaniowe

Standardowa karta śniadaniowa wyłożona w pokoju hotelowym powinna zawierać:

- śniadanie kontynentalne,
- śniadanie niskokaloryczne,
- śniadanie pełne.

Śniadanie kontynentalne to śniadanie lekkie, do których przyzwyczajeni są goście z takich krajów jak np. Francja, Włochy. W skład śniadania kontynentalnego wchodzi:

- świeży sok owocowy – minimum dwa rodzaje,
- ciepłe pieczywo,
- konfitury lub dżem,
- miód,
- napoje gorące – cztery rodzaje herbaty, kawa śniadaniowa, kawa bezkofeinowa,
- mleko, czekolada,
- świeże owoce,
- masło, margaryna.

W skład **śniadania niskokalorycznego** wchodzi:

- kawa lub herbata z chudym mlekiem lub cytryną,
- pieczywo razowe,
- sok z grapefruita, lub ½ świeżego grapefruita,
- chudy jogurt,
- sałatka ze świeżych owoców,
- jaja gotowane,
- dżemy bez cukru,
- margaryna.

Śniadania pełne obejmuje następujące produkty:

- jajka w różnych postaciach,
- wędliny w różnych postaciach,
- pieczone mięsa,
- wędzone ryby,
- sery,
- płatki śniadaniowe.



W hotelach, w których śniadanie jest wliczone w cenę pokoju, założono, że gość otrzymuje w ramach tej opłaty jedno z wymienionych śniadań. Za wszystkie inne potrawy płaci extra.

Bibliografia

Literatura podstawowa

Mielczarczyk Z., Urbańska B., *Gospodarka i rachunkowość w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2002.

Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., *Obsługa gości*, cz. 1 i 2, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2009.

Literatura uzupełniająca

Duda J., Krzywda S., *Obsługa konsumenta w hotelarstwie*, cz. 1, Wydawnictwo Rea, Warszawa 2007.

Gehlen M., *Technologia gastronomiczna z obsługą gości*, Wydawnictwo Rea, Warszawa 1999.

Netografia

<http://www.hotelarze.pl/rest/gastronomia-hotelowa.php>

<http://hotel-koronny.pl/sniadaniowa-karta-menu>

<http://www.qubushotel.com/pl/pressroom/article/39/>