

# П Л А Н И Р А Њ Е М Е Н И Ј А ПРЕМА САСТАВУ- СЛОЖЕНОСТИ И БРОЈУ ГАНГОВА


*М Е Н И*



**ПРЕДАВАЊЕ 7.**

Проф. др Милијанко Ј. Портић

**ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА  
ПРЕМА СASTABУ  
СЛОЖЕНОСТИ И БРОЈУ ГАНГОВА**



*1) Једноставан мени*

*2) Проширен мени*

*3) Сложен / богат мени*

*4) Врло богат мени*

# Једноставан Мени

(састоји се од најмање 3 ганга)

## МЕНИ

*Говећа супа са домаћим  
резанцима*

\*

*Париска шницла са  
пиреом од кромпира*

\*

*Салата од свежег купуса*

\*

*Пита савијача са  
јабукама*

\*

*Хлеб интегрални са  
семенкама од бундеве*



# Проширен Мени-састоји се од најмање 4-5,.. гангова



## МЕНИ

*Златиборска пришута и овчји сир*

\*

*Супа од фазанке са кнедлама од  
џигерице*

\*

*Смућ „Орли“ сос тартар*

\*

*Медаљони са сосом од третуфа*

\*

*Салата витаминска*

\*

*Сахер торта са природним  
шлагом*

\*

*Интегрална погача од хељде*



**Сложен-Богати Мени**  
*(састоји се од 6-7 гангова)*

**Ордевер мешани – топла проја**

\*

**Консоме са профитеролама**

\*

**Филе од смуђа „Мениер“**

**Шампињони са жара**

\*

**Јунећи стек и Турнеро „Росини“**

**Сос „Мадера“**

\*

**Салата “Српска”**

\*

**Сува пита са орасима и природним шлагом**

\*

**Домаћи мешани хлеб са сунцокретом**

**Врло-Богат Мени**  
(састоји се више од 7 и више гангова)



*Лангуст „Белви“ са кавијаром*

\*

*Салата од јаребице са тартуфима*

\*

*Консоме „мозаик“*

\*

*Димљени сир на жару са интегралним тостом*

*Рижото од филеа смуђа*

\*

*Телећи медаљон са печуркама*

*Ролован пилећи филе у сланини*

*Фрикандо у „шампањ сосу“*

\*

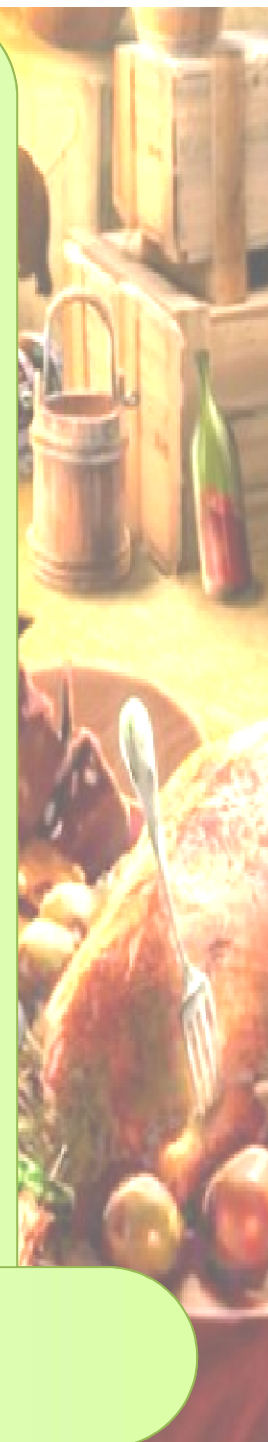
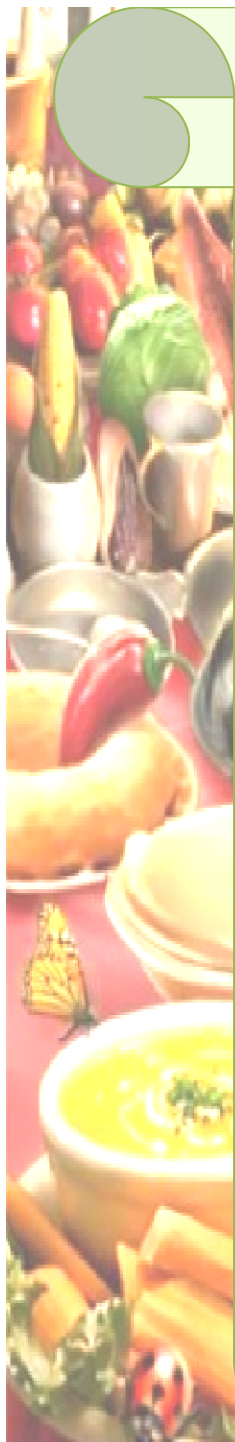
*Салата Шопска*

\*

*Воћни крем са малинама*

\*

*Погача од интегралног брашна са сувим орасима*





**ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕМА  
УСЛОВИМА РЕСТОРАНА  
„Студија изводљивости“**

*Ми нисмо најбољи,  
Али, “Бољих од нас нема”!!!*



*Почиње првим кораком „Студијом изводљивости“*

**ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА  
МОРА БИТИ  
УСКЛАЂЕН СА УСЛОВИМА РЕСТОРАНА**

**После студије изводљивости,  
коју спроводи тим *“Планера Мениа”*,  
све почиње са садржајем  
„МЕНИА“ и то:**



- 1. Организационо-кадровском структуром,*
- 2. Распоредом,*
- 3. Дизајном,*
- 4. Декором,*
- 5. Производно-услужним програмом,*
- 6. Опремом и*
- 7. Свим другим условима који су потребни за отварање новог ресторана или новим концептом и програмом!*



## ДОБРО ДОШЛИ У НАШ РЕСТОРАН

*Све што је лепо реците другима,  
а што не ваља, реците само нама! МП.*



ХВАЛА И ДОЋИТЕ НАМ ОПЕТ,...

# ШТА ДИКТИРА ДЕМОГРАФСКИ ДЕО СТУДИЈЕ ИЗВОДЉИВОСТИ ЗА ОТВАРАЊЕ РЕСТОРАНА?



Демографски део студије изводљивости диктира у великој мери:

**1) Тип-стил ресторана који ће се отворити!**



*Ресторан на планини?*



*Ресторан високе категорије?*

ИЛИ



## 2) Тип Мениа, који ће се планирати;



**Сложени Мени-Богат Мени**



# ШТА СЕ ПЛАНИРА, КАДА СЕ ОДРЕДИ ТИП И СТИЛ РЕСТОРАНА?



Када се одреди тип и стил ресторана,  
прелази се на „Планирање Мениа“ на основу кога се одређује:

**1)Производно услужни програм и декор!**



*Сл.Хладно-топли бифе сто!*



## 2) Планирање опреме:



*Планирање Мениа за Хладно топли ” Бифе сто ”*



### 3) Планирање особља које ће радити:



*Особље ХиПа-Гастрономи и ресторатери, најважнија карика за „Планирање Мениа“*

**ДА ЛИ ЈЕ, ПОТРЕБНО УСКЛАДИТИ  
ПРОИЗВОДНО УСЛУЖНИ ПРОГРАМ И ДЕКОР?**



*Производно услужни програм и декор,  
се морају ускладити једно са другим!*



Када се, планира „*МЕНИ*“,  
изабрани гангови у „*МЕНИУ*“,  
морају бити у складу са „*Производним Програмом*“!



ДА ЛИ СЕ ОПРЕМА МОРА ПРИЛАГОДИТИ  
РЕСТОРАНУ ПРЕМА ПЛАНИРАНОМ МЕНИУ?

*Опрема, се мора прилагодити према Планираном Мениу!*



*Кухиња у хотелу = мотор у аутомобилу!*



# ШТА ПОТОМ ТРЕБА ОДРЕДИТИ?



## Потом треба одредити:

- 1) *Норматив ХиПа;*
- 2) *Према броју седишта тј. капацитету сале;*
- 3) *Број различитих ставки у Мениу који се производе на сваком делу опреме;*
- 4) *Цену Мениа, и друге важне елементе,...*



# ПЛАНИРАЊЕ ОСОБЉА КОЈЕ ЋЕ РАДИТИ У РЕСТОРАНУ



*1) Особље*, представља важну фазу у покретању новог угоститељског објекта!

*2) Планери Мениа*, морају пројектовати и организациону структуру у ресторану!

*3) Особље мора* бити едуковано и специјализовано за одговарајући посао који ће обављати у угоститељском објекту.

*4) Особље мора познавати; струку-стручну способност, информатику, стране језике и поседовање талента!*

# ДИЗАЈН МЕНИА И ГРАФИЧКА ИЗРАДА



*Дизајн Мениа има психолошки значај и улогу!*

# ДИЗАЈН И КВАЛИТЕТ ИЗРАДЕ МЕНИА ЗАВИСИ ОД СЛЕДЕЋИХ ЕЛЕМЕНАТА:



- 1)Папир,*
- 2)Штампа,*
- 3)Боја,*
- 4)Баланс Мениа,*
- 5)Разноврсност јела на Мениу,*
- 6)Састав јела на Мениу,*
- 7)Опис-објашњење, тт/о и друге информације на Мениу*
- 8)Истина на Мениу,*
- 9)Обележавање Мениа,*
- 10)Навођење ставки-гангова на Мениу*
- 11)Величина Мениа и*
- 12)Дизајн корица Мениа!*



КО, СВЕ ЈОШ ТРЕБА, ДА ЧИНИ  
ТИМ ПЛАНЕРА МЕНИЈА



*У тим Планера Мениа,  
Поред Гастронома и Технолога,  
Менаџера ресторана,  
Нутриционисте и Лекара,  
Потребно је за дизајн и графичку израду Мениа укључити  
**„Графичке уметнике“**  
Који планирају пројекат израде „Мениа“,  
почевши од основних елемената!*

1.

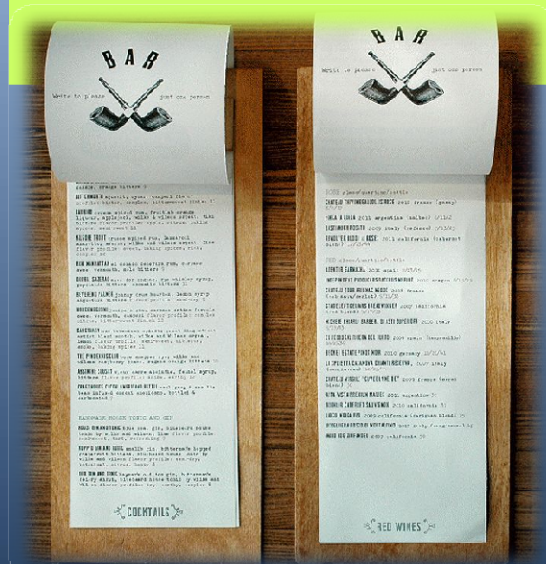
## ИЗБОР ПАПИРА ЗА „МЕНИ“



Да би се започео процес израде Мениа, неопходно је прво одабрати квалитетан папир!

Папир може бити:

- а) Пресвучен водо и термо-отпораном фолијом,
- б) У одговарајућим бојама, и,
- г) У разним облицима.,.,



2.

## ШТАМПА МЕНИЈА

Постоје различити стилови штампе,  
од којих се најчешће користе три,

а то су:



а) *latin*,

б) модерна штампа или

в) *писма писма*



3.

## 3. БОЈА ШТАМПАЊА МЕНИЈА

*Боја штампанја “Мениа”,  
је веома важна!*

*Важно је знати да:  
Штампа на Мениу, треба да буде:  
тамна а  
позадина светла.*

*Примера ради:*

*Светло плава позадина са тамно-плавом штампом је,  
“веома атрактивна”!*

4.

## БАЛАНС МЕНИЈА

*Мени,*  
се сматра „*Избалансираним*“,  
када је број ставки у различитим групама  
пропорционално распоређен!

**Примера ради:**

*Ако се на Мениу налази:*

*10. Предјела,*

*2. Супе,*

*4. Салате,*

*20 .Главних јела и*

*8.Посластица-десерата,*

*сматра се да је „МЕНИ“, добро избалансиран!*

**То значи, препоручљиво је:**

да на “Мениу” има,  
већи број главних јела од других ставки, и,  
да су “Главна јела” у фокусу Мениа!

# БАЛАНС МЕНИЈА

## **PREDJELA**

Pršuta, sir .....	4 €
Salata od hobotnice.....	9 €
Priganice ( 5 kom. ).....	1 €
Proja ( 3 kom. ).....	1 €
Kiflice sa sirom ( 5 kom. ).....	1 €
Njeguška kobasica .....	5 €
Omlet sa šunkom, sirom .....	2.5 €

## **ČORBE**

Riblja .....	2.5 €
Pileća .....	2 €
Teleća .....	2 €

## **RIBA**

Lignje na žaru .....	7 €
Lignje pohovane .....	7 €
Plava riba .....	9 - 19 €
Bijela riba .....	24 - 40 €

## **KUVANA JELA**

Pasulj sa kobasicom .....	3 €
Gulaš .....	3.5 €
Punjene paprike .....	3 €
Musaka .....	3 €
Pileći paprikaš .....	3 €

## **ROŠTILJ**

Čevapi .....	3.5 €
Pljeskavica .....	3.5 €
Vješalica .....	7 €
Pileći file .....	5 €
Pileći batak .....	4 €
Bečka šnicla .....	7 €
Biftek .....	2.5 €

## **PAŠTE**

Milanjeze .....	4 €
Bolonjeze .....	4 €
Špagete sa tunjevinom .....	4 €
Špagete sa plodovima mora .....	5 €

## **SALATE**

Srpska .....	1.5 €
Šopska .....	1.5 €
Kupus .....	1.5 €
Masline ....	3 €

## **OSTALO**

Kolači .....	1.7 €
Palačinke .....	1.5 €
Hleb .....	0.5 €
Pomfrit .....	1 €



5.

## РАЗНОВРСНОСТ ЈЕЛА НА МЕНИЈУ

*Разноврсност јела на Мениу,*

је веома важна, не само по броју, већ и по,  
технолошко-топлотној обради тт/о!

Примера ради-по три исте врсте меса-три различите Т/о:

1) *Кувана телетина у супи и поврћу,*

2) *Печена телетина испод сача са печеним кромпиром,*

3) *Телетина на жару са грилованим поврћем,*

1) *Јагњећи пикљеви кувани у млеку,*

2) *Јагњећи пикљеви са ражња,*

3) *Јагњећи пикљеви испод сача,*

1) *Смуђ печен на жару „Смедеревски“ начин,*

2) *Смуђ поширан у поврћу,*

3) *Ризото од смуђа са интегралним пиринчом итд.*

6.

## САСАТВ ЈЕЛА НА МЕНИУ



*Састав јела на Мениу, је веома важан, код,  
“Планирања Мениа”!*

### Планери Мениа,

Треба да, добро процене: *Који прилог сервирати уз одређено јело,  
према тт/о и по боји!*

### ПРИМЕРА РАДИ:

- 1) *Уз јела са роштиља* је обавезано сервирати црни лук и гриловано поврће.
- 2) *Уз кувана јела* сервирати куване, динстане и сотиране прилоге.
- 3) *Уз готова јела* од фашираног меса сервирати разне врсте пиреа.
- 4) *Уз готова јела од риба* сервирати разно кувано поврће.
- 5) *Уз јела по поруџбини* сервирати пржено поврће, гарнитуре и сосове.
- 6) *Уз печења* сервирати печене прилоге итд.

**Препорука:** уз свако јело сервирати најмање 3 а, највише 5 прилога!

7.

## ОПИС-ОБЈАШЊЕЊЕ ТТ/О И ДРУГЕ ИНФОРМАЦИЈЕ НА МЕНИЈУ

На Мениу, морају бити истакнуте важне информације као што су:

→ *Намирнице које улазе у састав јела.*

→ *Алергени.*

→ *Време и тт/о( $t/^\circ\text{C}$ ).*

→ *Захтевност припреме( $1/5^{*****}$ ).*

→ *Нето количина порције ( $g$ ).*

→ *Температура јела( $t_{sr}:t^\circ\text{C}$ ).*

→ *Фотогарфија јела.*

→ *Изглед, боја, мирис-арома, укус, конзистенција, структура.*

→ *Енергетске и Нутритивне вредности, Е<sub>v</sub> - по порцији: кJ/кcal.*

*Липиди, Холестерол, Натријум, Уљени хидрати, Шећери, Протеини и друге*

→ *потребне информаације!*



8.

## ИСТИНА НА МЕНИУ

*Истина н Мениу*, подразумева да свака ставка, описана на Мениу “**МОРА БИТИ ТАЧНА**”!!!.



*Сл. Лангуст леп изглед*

*Национална ресторанска асоцијација у САД-а, издала је упутство, „Тачност у Мениу“ 1977.год. у покушају да помогне “Креаторима Мениа”, који треба, тачно да презентују наведене ставке у њима!*

# 9.

## ОБЕЛЕЖАВАЊЕ МЕНИА

*Обележавање Мениа*, подразумева да све што је наведено на Мениу мора бити и **тачно доказано!**

*То се нарочито односи* на „**Нутритивне изјаве**“ и опис за здравствену безбедност хране, ако се унесу у Мени, морају бити научно доказане и потврђене!

### **Примера ради;**

- 1) *Јело органског порекла!*
- 2) *Јело без холестерола!*
- 3) *Јело без пестицида!*
- 4) *Здравствено безбедно јело!*
- 5) *Свеже јело!,*
- 6) *Природно јело, ...итд...!*

**Све ове трвдње морају бити доказане:**

***„СЕРТИФИКАТОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ“!!!.***

10.

## НАВОЂЕЊЕ ЈЕЛА-СТАВКИ-ГАНГОВА НА МЕНИУ

Навођење јела, на “*Мениу*”, најчешће се:

*а) Врши по*, оном реду, по коме ће бити послужена и конзумирана!

Али у пракси има, и, других примера “*Мениа*”,  
(*као што смо и раније напоменули*)



б) Ређање јела, по редоследу служења,  
“АЛИ”, и, по животним намирницама од којих се припремају!



**а)Ређање јела према групама, тј. по  
редоследу служења:**



*Пример 1.*

*Хладна предјела,*

*Супе,*

*Топла предјела,*

*Рибе, ракови, шкољке,...*

*Готова јела,*

*Салате,*

*Посластице,...итд,...*

**б)Ређање јела по редоследу служења  
али и по намирницама од којих се  
припремају јела:**

*Пример 2.*



*Јела од меса,*

*Јела од риба,*

*Јела од дивљачи,*

*Јела од поврћа,*

*Јела од житарица,*

*Посластице од чоколаде,...итд,...*

## ВЕЛИЧИНА МЕНИЈА



1) **Величина Мениа**, треба да буде толика да прикаже јела а, да при том, страница не буде превише „*натрпана*“.

2) **Превише велики Мени**, може бити необичан за руковање и чување!

3) **Треба избегавати**, превише ситне-мале Мение, јер ће гости отежано читати!

4) **Најпопуларнија величина Мениа је**, 22см x 28см.

5) **Већина Мениа је сачињена од**: 4 странице.

6) **Корице чине прву и четврту**, страницу, а списак јела је на другој и трећој старници.



1) **Дизајн корица**, је маркетиншки веома значајан, јер предња и задња (тј. *прва и четврта*), корица, дају могућност за добру рекламну моћ!

2) **Корице Мениа, треба**, да, одражавају декор и врсту ресторана!

3) **Корице треба да су:** пластифициране са термо-водо- отпорном фолијом!

4) **На предњој страни (на корици)**, треба да стоје само важне информације:  
(Као што смо и раније истакли)

**1) Назив фирме са препознатљивим симболом или логом ресторана!**

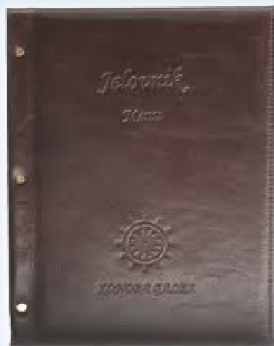
**2) Адреса!**

**3) Телефон!**

**4) Мајил!**

**5) Радно време!**

**6) Контакт особа, ... итд.**





# ДИЗАЈНИРАЊЕ МЕНИЈА



Donučak	Glavna jela	Salate
<ul style="list-style-type: none"><li>Sandwich sa mesom 1200</li><li>Sandwich sa sirom 1100</li><li>Sandwich sa povrćem 1000</li><li>Sandwich sa ribom 1300</li><li>Sandwich sa piletinom 1150</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Filet sa povrćem 1800</li><li>Filet sa sirom 1700</li><li>Filet sa sirom i povrćem 1850</li><li>Filet sa sirom i povrćem 1900</li><li>Filet sa sirom i povrćem 1950</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2000</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2050</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2100</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2150</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2200</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2250</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2300</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2350</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2400</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2450</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2500</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2550</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2600</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2650</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2700</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2750</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2800</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2850</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2900</li><li>Filet sa sirom i povrćem 2950</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3000</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3050</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3100</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3150</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3200</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3250</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3300</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3350</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3400</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3450</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3500</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3550</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3600</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3650</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3700</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3750</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3800</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3850</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3900</li><li>Filet sa sirom i povrćem 3950</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4000</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4050</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4100</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4150</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4200</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4250</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4300</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4350</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4400</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4450</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4500</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4550</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4600</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4650</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4700</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4750</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4800</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4850</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4900</li><li>Filet sa sirom i povrćem 4950</li><li>Filet sa sirom i povrćem 5000</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Salata sa povrćem 1000</li><li>Salata sa povrćem 1100</li><li>Salata sa povrćem 1200</li><li>Salata sa povrćem 1300</li><li>Salata sa povrćem 1400</li><li>Salata sa povrćem 1500</li><li>Salata sa povrćem 1600</li><li>Salata sa povrćem 1700</li><li>Salata sa povrćem 1800</li><li>Salata sa povrćem 1900</li><li>Salata sa povrćem 2000</li><li>Salata sa povrćem 2100</li><li>Salata sa povrćem 2200</li><li>Salata sa povrćem 2300</li><li>Salata sa povrćem 2400</li><li>Salata sa povrćem 2500</li><li>Salata sa povrćem 2600</li><li>Salata sa povrćem 2700</li><li>Salata sa povrćem 2800</li><li>Salata sa povrćem 2900</li><li>Salata sa povrćem 3000</li><li>Salata sa povrćem 3100</li><li>Salata sa povrćem 3200</li><li>Salata sa povrćem 3300</li><li>Salata sa povrćem 3400</li><li>Salata sa povrćem 3500</li><li>Salata sa povrćem 3600</li><li>Salata sa povrćem 3700</li><li>Salata sa povrćem 3800</li><li>Salata sa povrćem 3900</li><li>Salata sa povrćem 4000</li><li>Salata sa povrćem 4100</li><li>Salata sa povrćem 4200</li><li>Salata sa povrćem 4300</li><li>Salata sa povrćem 4400</li><li>Salata sa povrćem 4500</li><li>Salata sa povrćem 4600</li><li>Salata sa povrćem 4700</li><li>Salata sa povrćem 4800</li><li>Salata sa povrćem 4900</li><li>Salata sa povrćem 5000</li></ul>

Сл. Разни дизајни Мениа,...

# ПОЈАМ, ПЛАНЕРИ МЕНИЈА ОД ИДЕЈЕ ДО РЕАЛИЗАЦИЈЕ ИДЕЈНОГ ПРОЈЕКТА



*“Добар МЕНИ и лепа жена,  
Никада нису далеко“ !*

## ФОРМИРАЊЕ ТИМА ЗА ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

Веома је важно формирање тима за: *„Планирање Мениа“*.

Тим за планирање(као што смо рекли) и креирање Мениа чине **стручна и образована лица** као што су:

- 1)МЕНАџЕРИ “ХиПа” - ХРАНЕ И ПИЋА,
- 2) ГАСТРОНОМИ,
- 3)ТЕХНОЛОЗИ,
- 4)НУТРИЦИОНИСТИ И ДИЈЕТЕТИЧАРИ,
- 5)ЛЕКАРИ,
- 6)ПСИХОЛОЗИ,
- 7)ГРАФИЧКИ УМЕТНИЦИ И
- 8, 9, 10, ДРУГИ СТРУЧЊАЦИ.,,,

**ФОРМИРАН ТИМ „ПЛАНЕРА МЕНИА“  
ТРЕБА ДА ПОЗНАЈЕ:**



1) Потрошаче-госте, *“Циљну групу”*, који користе Гастрономске Производе, услуге и њихове жеље!

2) Начин набавке, животних намирница, материјала и њихове вредности и цене!

3) Правила и технолошку процедуру, производње јела, слагање одређених намирница по укусу (*зачињавање*), по боји, декорисање, сервирање и начин услуживања!

4) Технолошка достигнућа опреме и методе тт/о и друго!



## ТИМ ГАСТРОНОМА НА ОКУПУ-ДОБИЈА ЗАДАТЕ ОД ШЕФА КУХИЊЕ



***Сл. Тим „Планера Мениа“ - Гастрономи на задатку!***

5)Потом, ПЛАНЕРИ  
МЕНИА треба да  
познају:

- а)Квалитет намирница,...
- б)Њихово складиштење,...
- в)Процес технолошке  
обrade и,...
- г)Квалитет припремљеног  
готовог и сервираног јела-  
Гастро-производа и друге  
параметре,...



б)Затим, Планери Мениа, потребно је да, да познају:  
*Нутритивну вредност тј. енергетско и биолошко  
балансирање Мениа!*



*Сл. Широка лезеза , избора животних намирница за “Планирање Мениа”:*



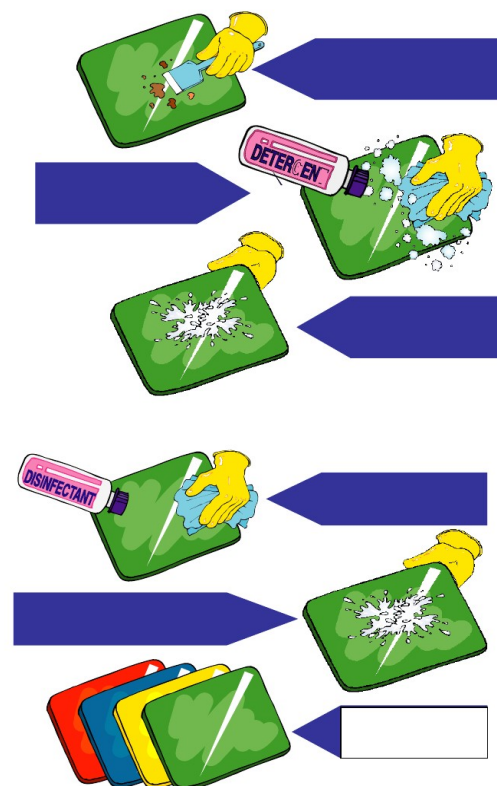
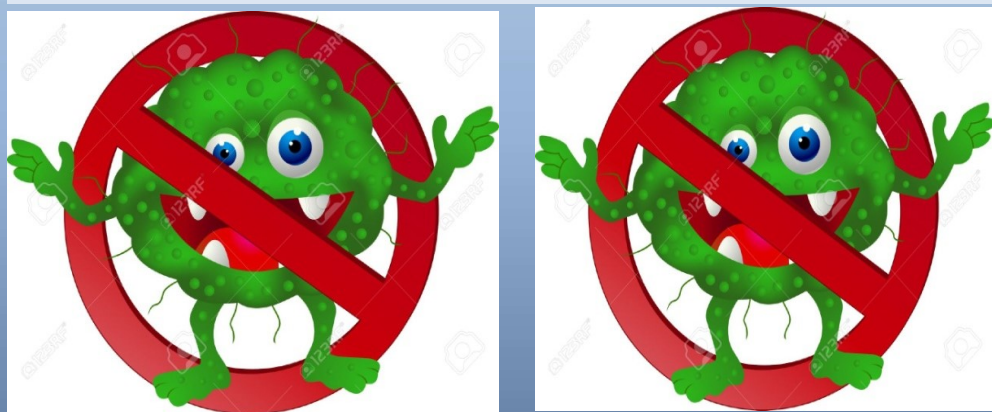
7)Тим Планера Мениа, мора да одлично познаје:

*а)Микробиологију хране!*

*б)Санитарне стандарде и процедуре за чување!*

*в)Складиштење и топлотну обраду хране!*

*г)Као и друге мере за: одржавање, чишћење, прање и санитацију кухињског блока!*





8) Тим Планера Мениа, мора бити, образован и едукован:

а) За Маркетиншки наступ, и,

б) Успешну презентацију и рекламу “Мениа”.



**Сл.Дегустациони Мени!**



## АКТИВНОСТИ И ЗАДАЦИ ПЛАНЕРА МЕНИА СУ:



**1. Студија о локацији** као демографска студија: да ли ће се ширити или опадати-број становника?

**2. Познавање циљног тржишта:** ко ће бити корисници?

**3. Утврђивање сврхе** угоститељског објекта: национални, интернационални, специјализовани, етно, грил ресторан, пицерија, млечни ресторан, фас-фуд ресторан, a la carte, tabl d hotel,- пансион, итд,...

**4. Познавање старосних циљних група:** деца, тинејџери, млађи људи, људи средњих година, породице, брачни парови са децом, брачни парови без деце, самци, самице, старије особе и друге циљне и етничке групе,... као и,...



## АКТИВНОСТИ И ЗАДАЦИ ПЛАНЕРА МЕНИЈА



*5. Конкуренција , која је пожељна и добра, ако је “Здрава” конкуренција!*

*6. Национално и етничко порекло!*

*7. Образовање, занимање, расположиви приходи, и,*

*8. Други фактори који утичу на профитабилност “Мениа”!*

ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ  
ПРЕДАВАЊЕ 7.



1. *”Мении”*, према саставу и броју гангова могу бити *тј.* деле се на:
2. Планирање *“Мениа”*, мора бити усклађено са условима које треба да испуни ресторан, а то су:
3. Од којих елемената зависи квалит *„дизајна израде Мениа“*?
4. Шта је то *„Баланс Мениа“*? Наведи пример, пропорционално распоређених ставки у различитим групама *“Мениа”*:
5. Наведи разноврсност јела на *“Мениу”* по броју и по тт/о:
6. Које важне информације треба да буду истакнуте на *“Мениу”*?
- 7) Шта значи истина на Мениу-*“Истинитост Мениа”* ?





ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ  
ПРЕДАВАЊЕ 7.



8. Шта значи *“Обележавање Мениа ,,,?”*
9. Како се врши навођење ставки-гангова-јела на *Мениу*?
10. Објасни величину *“Мениа”* у смислу дизајна?
11. Објасни *„Дизајн корица“* на *“Мениу”*?
12. Како се формира тим за *“Планирање Мениа”*?
13. Шта треба да познаје, формиран тим за *“Планирање Мениа”-наброј?*
14. Које су активности и задаци *„Планера Мениа“*, *наброј?*

\*\*\*

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



*Сл. Цвеће и мешано воће, једном и увек на “Мениу”!*