



# Јеловник

-ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА И СИСТЕМА РАДА У ГАСТРОНОМИЈИ-  
-ВЕЖБЕ-

*jovanabajkanovic@hotmail.com*

# Јеловник

- Важно средство у рукама менаџмента угоститељског објекта
- Представља план производње

НАБАВКА

НОВЧАНА  
СРЕДСТВА

ОПРЕМА И  
РАДНА  
СНАГА

- Маркентишко средство

ИЗГЛЕД,  
ДИЗАЈН, БОЈА

ПОНУДА





# Какав све јеловник може бити? И од чега то зависи?

СИСТЕМА РАДА



*Jelovnik*

Restaurant.

Стални (a la cart)

Дневни (доручак, ручак, вечера)

Седмодневни, десетодневни  
(пансионска потрошња)

Месечни (предшколска установа)

Годишњи (војска)

**Да би јеловник био  
сврсисходан мора бити:**

**СТРУЧНО НАПИСАН**

**ЈЕЗИЧНО  
ИСПРАВАН**

**У пракси су најпознатија два начина исписивања јела у јеловнику:**

- Ређање јела према групама по редоследу служења.
- Ређање по редоследу служења али по намирницама од којих се припремају јела.

Табела 0.1.1.1. Јеловник

PRVI NAČIN	DRUGI NAČIN
Hladna predjela	Hladna predjela
Supe	Supe od mesa
Topla predjela	Supe od povrća
Ribe i rakovi	Jela od testenine
Gotova jela	Jela od jaja
Nacionalna jela	Jela od riba i rakova
Hladni bife	Jela od govedine
Specijaliteti kuće	Jela od teletine
Jela po porudžbini	Jela od svinjetine
Prilozi i garniture	Jela od peradi
Salate	Jela od divljači
Deserti:	Garniture i prilozi
Kolači	Sirevi
Sirevi	Salate
Sladoledi	Kolači
Voće i kompoti	Sladoledi
Napici	Voće i kompoti
Pikantni zalogaji	Napici



## О чему треба водити рачуна приликом састављања јеловника за масовну исхрану?

Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)



ПУ "Јелица Обрадовић" Младеновац

# ЈЕЛОВНИК

За период 11.09. - 15.09.2017.год.

ДАТУМ	ДОРУЧАК	УЖИНА	РУЧАК
Понедељак 07.08.2017.	КАЧКАВАЉ 15-20 Г КРЕМ СИР 15-20 Г ХЛЕБ 40-50 Г КАКАО НАПИТАК 150-200 МЛ	КОЛАЧ СА ВИШЊАМА 1 КОМ.	БОРАНИЈА СА ЈУНЕТ.200-250 МЛ ПАРАДАЈЗ 40-50 Г ХЛЕБ 40-50 Г ГРОЖЂЕ 100 Г
Уторак 08.08.2017.	ПРОЈАРА СА СПАНАЊЕМ 1 КОМ. ЈОГУРТ 150-200 МЛ	МАРМЕЛАДА 15-18 Г ХЛЕБ 40-50 Г ЧАЈ СА ЛИМУНОМ 150 МЛ	ГОВ.СУПА 100-150 МЛ ПУЊЕНА ПАПРИКА 150-200 Г,ПАРАДАЈЗ 40-50 Г ХЛЕБ 40-50 Г ГРОЖЂЕ 100 Г
Среда 09.08.2017.	ШУНКА 15-20 Г ПАВЛАКА 15-20 Г ХЛЕБ 40-50 Г КАКАО НАПИТАК 150-200 МЛ	КАША ОД ГРИЗА 170-200 МЛ	СЛАДАК КУПУС СА ЈУНЕТИНОМ 200-250 МЛ ХЛЕБ 40-50 Г ОБЛАНДА СА ОРАСИМА 1 КОМ.
Четвртак 10.08.2017.	НАМАЗ ОД САРДИНЕ 40-60 Г ХЛЕБ 60-80 Г ЧАЈ СА ЛИМУНОМ 150-200 МЛ	а.) јаслице ПЛАЗМА 2, МЛЕКО 150МЛ б.)вртић КУКУРУЗ ШЕЋЕРАЦ 200 МЛ	СПАНАЊ 120-150 МЛ КИС.МЛЕКО 40-50 Г РОЛАТ ОД МЛ.МЕСА ХЛЕБ 40-50 Г БРЕСКВЕ 100 Г
Петак 11.08.2017.	КРЕМ СИР 15-20 Г РЕНД. БАР.ЈАЈЕ 20-25 Г ХЛЕБ 40-50 Г КАКАО НАПИТАК 150-200	ОВСИ ШАПИЦА 1 КОМ. ЧАЈ СА ЛИМУНОМ 150МЛ	СОЧИВО СА СЛАНИНОМ 200-250 МЛ ХЛЕБ 40-50 Г ПАРАДАЈЗ 40-50 Г ГРОЖЂЕ 100 Г

Спец. ст рук. нут риционист а-дијет ет ичар  
СЛАЂАНА ЖИВИЋ

Директор  
ЈОВАНА ИЛИЋ

restaurant.



www.rrgraphdesign.com



# Дизајн и графичка израда јеловника

- Након спроведених истраживања и донетих одлука по питању стила, типа и врсте угоститељског објекта, утврђених норматива и врсте јела које ће се припремати неопходно је да приступимо:

ДИЗАЈНИРАЊУ

ГРАФИЧКОЈ ИЗРАДИ  
ЈЕЛОВНИКА



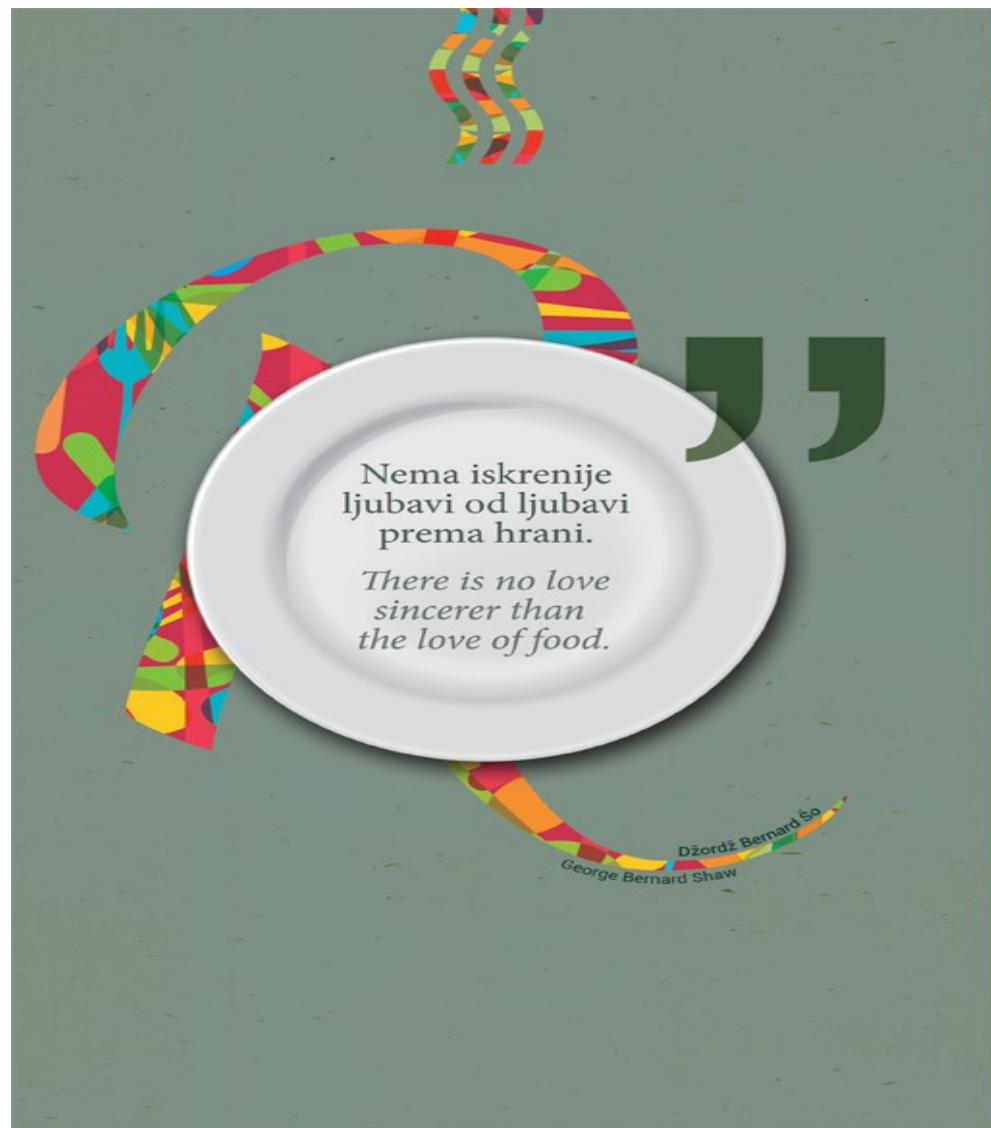
Restaurant.



[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

Неопходно је  
утврдити какав ће  
бити:

- Папир
- Штампа
- Боја
- Баланс
- Разноврсност
- Састав
- Опис
- Истина у менију
- Обележавање менија
- Навођење ставки
- Величина
- Дизајн корице



# Папир

- ✓ Одабир квалитетног папира
- ✓ Цена папира?
- ✓ Уколико ће се јеловник мењати често онда бирамо папир који је јефтинији
- ✓ Јеловник који се неће често мењати захтева употребу квалитетнијег папира
- ✓ Приликом избора папира морају се размотрити следећи фактори:

*-јачина*

*-текстура*

*-боја*

*-непровидност*



## **Писмо јеловника**

- Треба да буде лако за читање.
- Штампа одговарајуће величине.

**Стилови писама могу бити:**

### *serifno pismo*

- лако за читање
- комбинација танких и дебелих линија
- користи се за описе у јеловнику

### *sanserifno pismo*

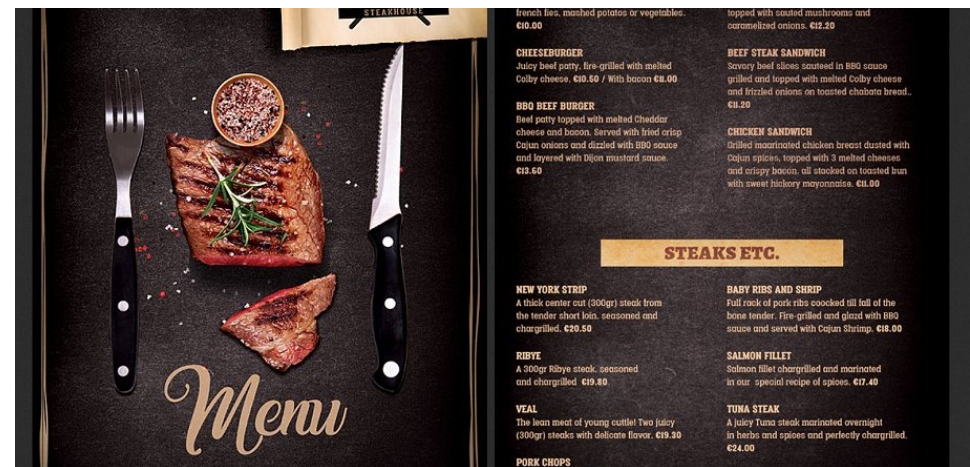
- нема танких и дебелих линија
- слова пунија и дебља
- користи се за заглавље и поднаслов јеловника

### *pisano*

- теже за читање
- треба га користити само за заглавље и поднаслов јеловника
- заглавља могу бити: предјела, супе, салате

# Боја

1. Штампа тамна, позадина светла
2. Када је штампа тамна а позадина светла-обрнута штампа.
3. Обрнуту штампу избегавати код унутрашњости јеловника.
4. Обрнута штампа је прихватљива за корицу јеловника



Restaurant.

[www.rgraphdesign.com](http://www.rgraphdesign.com)

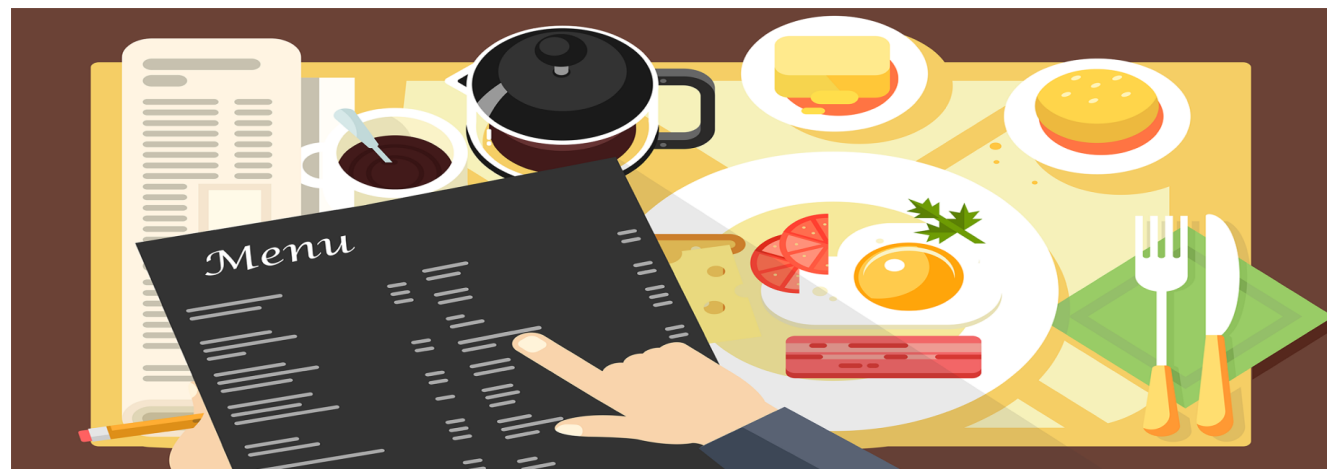
# Баланс

- Јеловник је избалансиран када је број ставку у различитим групама пропорционално распоређен.
- На пример: 12 педјела, 2 супе, 4 салате, 20 главних јела и 8 десерата. Да ли је овакав јеловник избалансиран?

ČORBE		ROŠTILJ	
Riblja čorba	390	Čevapi 250 g	590
Riblji paprikaš bez kosti	690	Ražnjići 250 g	590
RIBA (PEČENA I POHOVANA)		Pljeskavica 250 g	590
Som 350 g	990	Roštilj kobasica 250 g	590
Smuđ 350 g	1.090	Pileće belo meso 250 g	690
Smuđ Orli 350 g	1.190	Mešano meso 700 g	1.290
Kečiga 350 g	1.290	SALATE	
Pastrmka 350 g	790	Sezonska	150
Pastrmka punjena 350 g	1.290	Šopska	200
Štuka 350 g	790	Ljuta zelena paprika (kom)	100
Štuka na mundiru 350 g	1.290	Srpska	200
Šaran 350 g	790	Bašta	200
Šaran pijani 1000 g	2.390	DESERTI	
Šaran dimljeni 350 g	1.090	Gomboce sa šljivama	320
Karaš, melez ... 350 g	490	Banana split	320
Girice 300 g	390	Šnenokle	320
Pomfrit 250 g	190	Sladoled (kugla)	60
Hleb – parče	20	Rezanci s makom	320

# Разноврсност

- Шта је разноврсност у јеловнику?
- Не односи се само на групе јела већ и на начин како су јела припремљена.
- На пример главна јела се могу припремати на пари, кувати у води, сотирати...
- Гости цене разноврсност код јеловника.
- Одроз креативности шефа кухиње.



# Састав

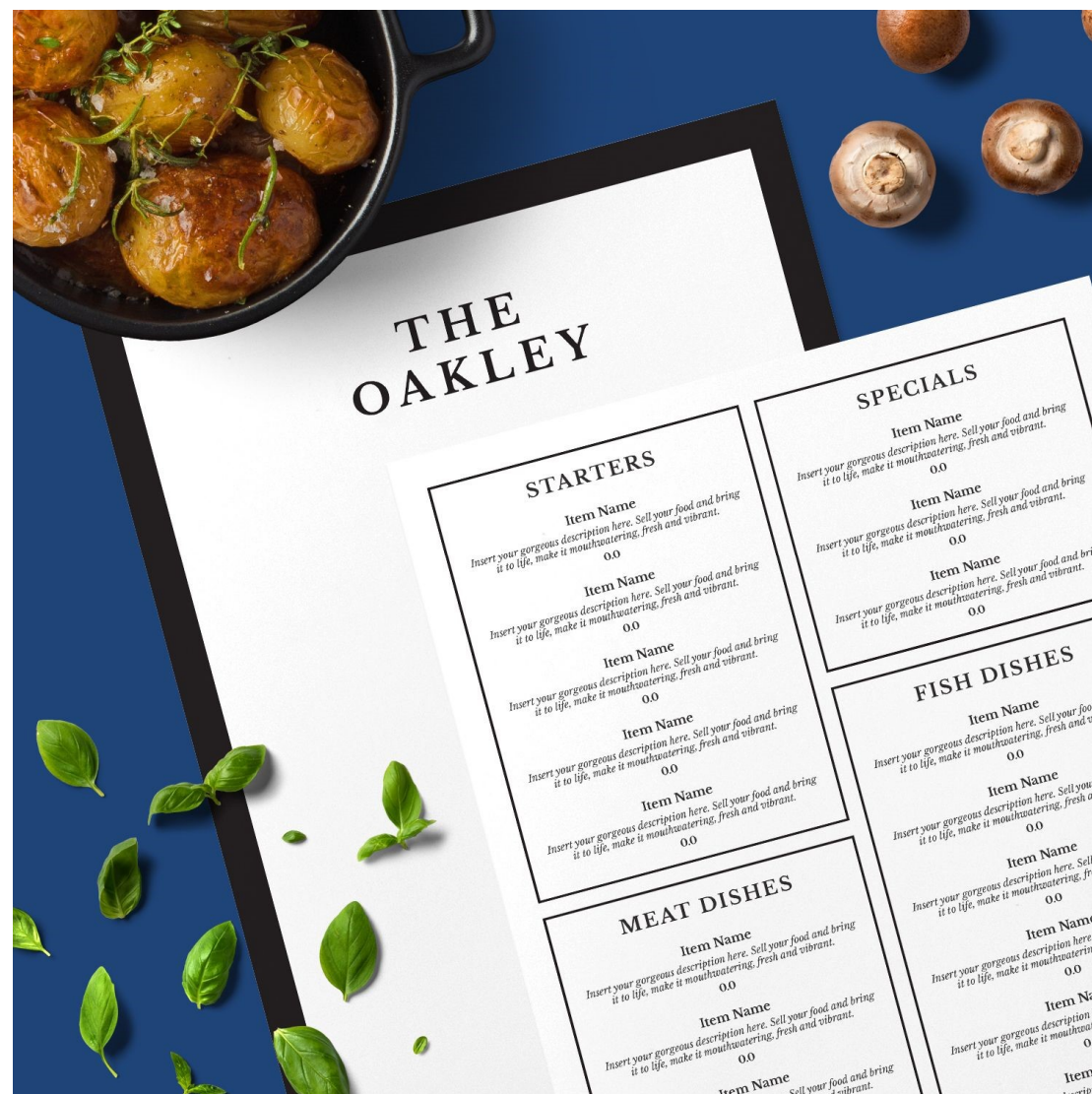
- Слагање јела је важно код планирања јеловника.
- Планер јеловника мора да процени колико ће добро неки прилог да иде са одређеним главним јелом
- Главно јело интензивног укуса-прилог блажег интензитета
- Боја као састав јела?
- Боје хране могу бити упадљиве кад се правилно користе





## Опис

- Нуди објашњење како се поједина јела или гангови припремају.
- Зашто је опис важан?
- Глана јела на менију би требало да имају најдетаљније описе.
- Постоје јеловници у којима опис не постоји. Циљ оваквих јеловика?
- Стил породичне организације. Циљ је да муштерија ужива и да се задржи 45 минута до сат времена.



Restaurant.

## *Истина у менију*

- ✓ Подразумева да је свака ставка описана у јеловнику тачна.
- ✓ На то све угоститеље обавезују законски прописи.
- ✓ Није дозвољено обмањивање гостију.



# Обележавање јеловника

- Подразумева да све што је наведено у јеловнику буде истинито и диказиво.
- Нутритивне изјаве, изјаве везане за здравствену корист хране, изјаве о алергенима...
- На пример: без холестерола- нутритивна тврдња
- Здравствена тврдња- постоји веза између јела или оброка и превенције неке болести. На пример: воће и поврће обезбеђују превенцију против канцера.



Cal. 580 / 620  
Cal. 730 / 770  
Cal. 620 / 660  
Cal. 680 / 720

Cal. 640 - 1000  
Cal. 600 - 960  
Cal. 700 - 1060  
Cal. 650 - 1010

Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

## Навођење јела (ставки)

- Врши се по оном реду по ком ће бити услужена и конзумирана.
- Најпопуларније и мање профитабилне ставке треба да се наведу у средини.
- Главна јела су обично наведена са десне стране након навођења предјела, супа и осталих група јела.
- Главна јела која доносе већи профит треба да буду наведена прва.



Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

## Величина јеловника

- Да омогући приказ свих јела а да притом страница не буде пренатрпана.
- Велики јеловник је непрактичан и може створити потешлиће приликом читања и држања.
- Најпопуларнија величина је А4 формат.
- Избегавати превише мале јеловнике.



## Дизајн корица

- ❖ Маркентишки веома значајан .
- ❖ Зашто?
- ❖ Корица јеловника треба да одражава декор и врсту (тему) ресторана.
- ❖ Предња корица треба да има име ресторана и препознатљив симбол или лого.
- ❖ На задњој корици може се навести адреса и број телефона ресторана
- ❖ Корице требају да буду трајне, водоотпорне и отпорне на флеке.



Restaurant.

# Израда јеловника у односу на:

## 1. Капацитет кухиње и капацитет сале



Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

## 2. Тип ресторана



<https://www.luxlife.rs/lifestyle/restorani/najleps-restoran-sveta-2015>

Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)



### 3. Доступност опреме



Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

## 4. Квалифицирано особље



VectorStock®  
VectorStock.com/1444606



Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)

## 5. Доступност намирница



Restaurant.

# Хвала на пажњи



Restaurant.

[www.rrgraphdesign.com](http://www.rrgraphdesign.com)