

Планирање менија према стилу и типу

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

jovanabajkanovic@hotmail.com



(((LogoType™

Да се подсетимо:

Како дефинишемо мени?

УНАПРЕД УТВРЂЕН ОБРОК

ЦЕНА

УКУПАН БРОЈ ПОСЛУЖЕЊА КОЈЕ САДРЖИ
ПОНУДА



Menü
Leves
Húsleves paprika-krémleves
íj hagymakarikákkal tálalva
Főétel
Pindina
grillezett halloumi sajttal,
petrezselyem pesto-s paradicsommal
és uborkával
Desszert
Kakuszos-nektarinés joghurttorta



Мени представља понуду за један оброк:

- ✓ Доручак
- ✓ Ручак
- ✓ Вечера
- ✓ Преподневна ужина
- ✓ Послеподневна ужина
или касна вечера



Како планирамо мени?

- Према амбијенту и капацитету.
- Према структури и категорији корисника.
- Према куповној моћи корисника.
- Према стручној способности особља.
- Према техничкој опремљености објекта.



Добар мени мора бити:

Прегледан

Графички технички добро дизајниран

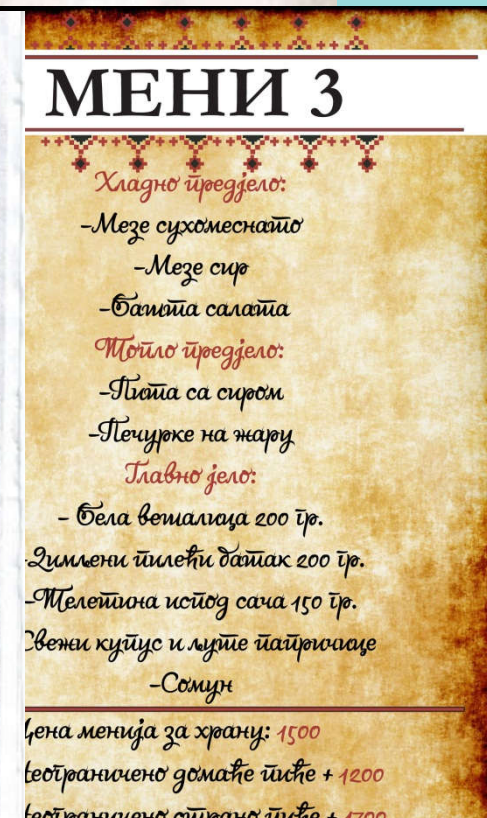
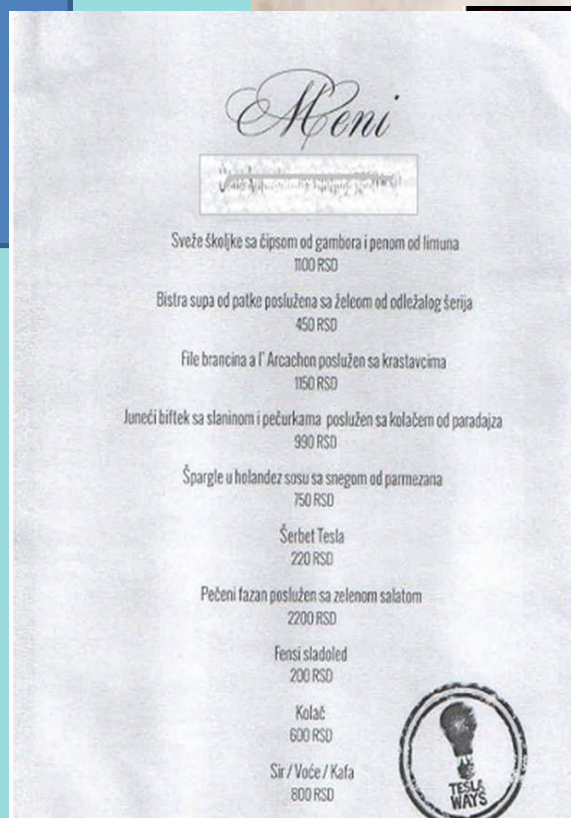
У квалитетном и уредном омоту

Одговарајућа цена коштања



Стилови менија

1. A la carte мени
2. Комплетан мени
3. Полу a la carte мени



Типови менија

- Мени за доручак
- Мени за ручак
- Мени за вечеру
- Мени за свечане прилике
- Институционални мени
- Етнички / Национални мени
- Профитабилни пансионски мени



○ Специјализивани мени

○ Вегетаријански мени

○ Мени “*ALL INCLUZIV*”

○ Мени у превозним средствима



MANTRA
restaurant & lounge bar

POSNI MENI

Supe

Paradajz Čorba.....	3.00€
Minestrone Supa.....	3.00€

PREDJELA

Rolnice Sa Povrčem.....	5.00€
Tortilja Sa Tunom I Rižom U Grejvi Sosu.....	3.00€
Sendvič Sa Grilovanim Povrčem.....	3.00€
Grilovani Oslić.....	6.00€
Šampinjoni Sa Peršunom.....	3.50€
Grilovano Povrće.....	4.50€
Priganice.....	2.90€



Доступност хране на тржишту



Техничко-технолошка опремљеност



ХОТЕЛСКА КУХИЊА



РЕСТОРАНСКА КУХИЊА



КУХИЊА ЕКСПРЕС РЕСТОРАНА



Ниво цена

1. Цене у хотелским ресторанима
2. Цене у комерцијалним ресторанима
1. Цене у ексклузивним ресторанима
1. Понуда дана



PONUĐA DANA
DORUČAK
220,-
Jaja na oko

svakog dana
 pet novih jela

Rabello
 DOSTAVA • RESTORAN • KETTERING

	Starters	Price
	Warm Butter Poached Prawn Salad with Citrus Greens Vinaigrette	649
	Caesar Salad • bacon, chicken and anchovies • grilled vegetables	
	Buffalo Mozzarella and Poached Trout with Fresh Basil	
	Golden Fried Brie Salad with Green Apricot Chutney	
	Greek Salad with Pita Crisps	
	Cream of Chicken and Chestnut Soup	
	Chicken, Barley and Cilantro Broth	
	Murgh Badami Shorba	
	Field Mushroom Soup with Truffle	
	Tomato Basil Soup	
	Roasted Yellow Pepper Soup with S	

SUPE SOUPS

NOV/SPORT RESTORAN

TELEĆA ČORBA (Veal soup)	130 din.
RIBLIJA ČORBA (Fish soup)	130 din.
JAGNJEĆA ČORBA (Lamb soup)	130 din.
GOVEDA SUPA (Beef soup)	100 din.

Атмосфера ресторана



Професионалност особља



Тип услуге

Реверни ТИП

Конобар је потпуно самосталан, дочекује госте, служи их

Испраћа госте и обавља све припреме у ресторанској сали

Реонски ТИП

Шеф реона дочекује госте

Прима поруџбину и шаље их помоћнику на реализацију

Бригидни ТИП

Најсложенији



Анеричко-енглески тип

- ✓ На челу ресторана је менаџер
- ✓ Његов задатак је да: организује рад у аперитив баровина, баровима у холу, точионици пића..
- ✓ Услужно особље чине: шефови реона, ккоми шеф, флабери и сомелијери
- ✓ Овај систем рада примењује се у ресторанима прве категорије



Руски тип- све на сто

- Карактеристичан је за специјализоване ресторани и том приликом гост се послужује из посуде у којој је јело припремљено, сервираном кашиком и виљушком.

Бечки тип- све из руке

- Имају своју примену како у ресторанима тако и у кафанској делатности. Настао је у Аустрији па га зову и Бечким системом услугања. На челу ресторана је обер келнер. Само је њему дозвољено да наплаћује у просторији у којој руководи.



Планирање менија за доручак



СТИЛ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ: — сокови, воће, житарице, јаја, јела од меса, пекарски производи, топли напитаи,..

ПОЛУ А ЛА КАРТ: - разноврсне комбинације:

*Планински доручак, Сеоски доручак,
Наресци и сиреви, Брускети и друго,..*

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Храна се може купити од локалних добављача.

Ако ставке мениа нису свакодневно доступне, морају се уклонити са мени-а

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена!

Потребна опрема и инвентар су:

Разне пећнице / конвектомати , шпорети, тигањи, тостери, микро-таласне пећнице, са ламандер, итд,..



НИВО ЦЕНА

Цене у ресторанима могу бити: **НИСКЕ** или **СРЕДЊЕ!**
Цене доручка у хотелима – **ЗАВИСЕ ОД КАТЕГОРИЈЕ ХОТЕЛА!**

АТМОСФЕРА

Мени треба да је у складу са
стилом декора и
организације ресторана,...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Обучено и спретно особље, осредњих
професионалних знања јер се већина
јела за доручак припрема по поруџбини
ако нису велике захтевности припреме.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи,
реонски, ревири или обер.





ХОТЕЛСКИ ДОРУЧАК



РЕСТОРАНСКИ ДОРУЧАК



ЗАДАТАК 2



ИЗРАДИТИ
МЕНИ
ДОРУЧКА У
РЕСТОРАНУ
НАЦИОНАЛНЕ
КУХИЊЕ

МЕНИ ДОРУЧКА

<https://www.ambarrestaurant.com/sr/meni/>

Мени за ручак



СТИЛ МЕНИЈА

А ЛА КАРТ- предјела, салате, оброк салате, топли и хладни сендвичи, дезерти и пића,..
ПОЛУ А ЛА КАРТ — главна јела са прилогом и салатом, готова јела,..

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је храну куповати од локалних добављача.

Ако је нека намирница теже доступна а популарна, онда је треба понудити као специјалитет дан а када је има у набавци.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена и зависи од понуде и типа ресторана.



НИВО ЦЕНА

Цене варирају у зависности од типа ресторана.

Појединачне цене по ставкама мени-а варирају од ниских до високих.

АТМОСФЕРА

Мени треба да рефлектује тему ресторана...

ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходни су професионални кувари и услужно особље које је, обучено да презентује јела која су у понуди ресторана.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи, реонски, ревири или обер.





ХОТЕЛСКИ РУЧАК



РЕСТОРАНСКИ РУЧАК



ЗАДАТАК 4



ИЗРАДИТИ МЕНИ
РУЧКА ЗА
ХОТЕЛСКИ
РЕСТОРАН
ПОСЛОВНОГ ТИПА
(СЕМИНАРИ И
ДРУГИ ОБЛИЦИ –
ТУРИЗМА)

МЕНИ РУЧКА

http://www.hotelzepter.rs/sites/default/files/zepter_hotel_banquet_kit_1.pdf-----

ЗАДАТАК 5



ИЗРАДИТИ МЕНИ
РУЧКА У
СПЕЦИЈАЛИЗНОМ
РЕСТОРАНУ ПО
ИЗБОРУ...

МЕНИ РУЧКА

A vertical scrollable menu form with a light green background and a blue header. The header contains the text 'МЕНИ РУЧКА'. Below the header, there are ten horizontal dashed lines for writing menu items.

ЗАДАТАК 6



ИЗРАДИТИ МЕНИ РУЧКА У
НАЦИОНАЛНОМ РЕСТОРА
НУ ПО ИЗБОРУ...
(ДОМАЋА КУХИЊА,
ИТАЛИЈАНСКА КУХИЊА,
КИНЕСКА КУХИЊА И ДРУГЕ
)

МЕНИ РУЧКА

[https://www.
ambarrestaurant.c
om/sr/meni/](https://www.ambarrestaurant.com/sr/meni/)

Вечерњи мени

Најчешће је
најскупљи



СТИЛ МЕНИЈА

Обично је комбинација “А ЛА КАРТ”, и
ПОЛУ А ЛА КАРТ стила *МЕНИ-а*

ДОСТУПНОСТ ХРАНЕ

Пожељно је фокусирати се на
намирнице које није тешко
набављати.

Намирнице од
специјализованих добављача
користити за јела која су *посебна*
препорука Шефа кухиње.

ТЕХНИЧКО – ТЕХНОЛОШКА ОПРЕМЉЕНОСТ

Опрема мора бити функционално распоређена
и зависи од понуде и типа ресторана.

За овај тип ресторана
кухиња мора бити изузетно добро опремљена.



НИВО ЦЕНА

*Цене варирају, у зависности од типа ресторана.
Појединачне цене по ставкама “МЕНИ”-а, варирају од:
ниских до високих.*

АТМОСФЕРА

Мени треба да рефлектује
тему и декор ресторана.
У познатим ресторанима
“МЕНИ”
често носи потпис шефа
кухиње,...



ПРОФЕСИОНАЛНОСТ ОСОБЉА

Неопходни су професионални кувари у складу са захтевним ставкама МЕНИ-а, али и услужно особље које је обуучено да презентује јела која су у понуди ресторана.

ТИП У УСЛУГЕ

Америчко - енглески - најчешћи,
реонски, ревири или обер.

**ВЕЧЕРА У ХОТЕЛСКОМ
РЕСТОРАНУ**



**РЕСТОРАНСКА
ВЕЧЕРА**



MENU



ЗАДАТАК 7



**ИЗРАДИТИ
МЕНИ ЗА
ВЕЧЕРУ У
ХОТЕЛСКОМ
РЕСТОРАНУ**

ВЕЧЕРЊИ МЕНИ

A vertical scrollable menu form with a light green background and a dark blue header. The header contains the text 'ВЕЧЕРЊИ МЕНИ'. Below the header are ten horizontal dashed lines for writing menu items.

ЗАДАТАК 8



**ИЗРАДИТИ МЕНИ
ЗА
ВЕЧЕРУ У
ЛОВАЧКОМ
РЕСТОРАНУ**

ВЕЧЕРЊИ МЕНИ

A vertical scrollable menu form with a light green background and a dark blue header. The header contains the text 'ВЕЧЕРЊИ МЕНИ'. Below the header, there are ten horizontal dashed lines for writing menu items.

ЗАДАТАК 9



ИЗРАДИТИ МЕНИ
ЗА ТЕМАТСКУ
ВЕЧЕРУ ПО
ИЗБОРУ

ČETVRTAK, 21.11. POČETAK, 20h

VEĆE MLADOG VINA
BEAUJOLAIS
NOUVEAU

SET MENI
(5 GANGOVA)

1. PARFE OD KUNIĆA
(džem od dunja, pileći čvarci)
2. PILEĆI KONZUME
3. RAGU OD ZEĆA
(pasta)
4. REKONSTRUKCIJA MANGULICE
5. PROFITOLE - CRNA TRUBA

2.600,00 RSD
(uključujući čašu mladog vina)

SHOWROOM
BAR & DINE

Хвала на пажњи

