

“Бизнес — это игра, величайшая игра в мире — если вы знаете, как в нее играть.”

«Меню является не только «лицом ресторана», но и предметом особенной его гордости и украшением. Меню должно полностью соответствовать заранее выбранной концепции ресторана, то есть быть «в формате» заведения. Нужно уметь «слиться» со своими гостями так, чтобы можно было без труда предугадать и точно представить предполагаемые их пожелания. Нужно, чтобы меню было составлено со вкусом, с точным знанием дела — правда не стоит забывать и о чувстве меры. Некоторые пытаются отодвинуть меню на второстепенный план, не считая его основательным, и могут спохватиться о его составлении практически перед самым непосредственным открытием ресторана. Это будет непростительной ошибкой, так как в идеале меню должно быть составлено уже прежде, чем начались работы, связанные с обстановкой ресторана. Важно не забывать о том, что категорически не рекомендуется приступать к строительству ресторана, заниматься его обстановкой, составлять план оборудования кухни, пока не будет составлена точная концепция заведения, то есть какое планируется направление кухни и характер стиля обслуживания.

Чтобы приступить к созданию собственного меню, предпочтительнее всего сначала ознакомиться с меню других ресторанов. Очень важно четко определить достоинства и суметь разглядеть недостатки ресторанов, которые будут конкурировать с Вами. Только после того, как был тщательно и кропотливо изучен рынок, можно приступить к составлению меню для ресторана, кафе, к собственному меню при этом лучше, если есть возможность его проверить на друзьях, знакомых и так далее. Меню является своеобразным каталогом продаж, инструментом рекламы, важнейшим средством информации, источником гастрономических предложений, отличной памяткой для клиента и Вашей рабочей программой. В свою очередь, меню должно информировать и помогать продавать предложенный товар, уметь привлечь внимание, предлагая разнообразные варианты. Должно оно также отображать стиль ресторана и полностью удовлетворять гостей. Помимо всего прочего меню должно убеждать и доставлять удовольствие.

Содержание меню должно быть максимально ясным, понятным клиенту и быть способным удовлетворить его любопытство. Ведь важной задачей меню является помощь клиента, а не попытка запутать его в дебрях кулинарных изысков. Чтобы было более удобно, блюда объединили в следующие группы: первые блюда, вторые блюда, гарниры, десерты, напитки. Кроме этого, каждый из разделов включает в себя несколько частей. Например, закуски бывают: из рыбы, из мяса, горячие, холодные, с сыром, с овощами, фирменные, дегустационные, от шефа, закуски национальных кухонь. Очень важно, чтобы меню предлагало именно то, что желает видеть клиент. Чтобы прибегнуть к привлечению внимания гостя к меню, необходимо будет включить всю свою фантазию и воображение, и суметь правильно добавить примечания относительно

каждого пункта.

Обязательно нужно рассказать и перечислить перечень используемых для приготовления блюда продуктов, даже если они не из экзотических стран. Помимо этого, лучше всего указать, свежие или консервированные продукты были задействованы. Лучше отметить продукцию местного производства, описать особый способ приготовления и отметить такие специфические ингредиенты, как лук, чеснок, специи. Если история рецепта интересна, то можно рассказать и ее. Главным в меню ресторана является не только наименование самих блюд, но и то, каким образом оно оформлено.

Дизайн меню занимает далеко не последнее место, поэтому ему следует уделить особое внимание, нужно определить формат, шрифт, цвет. Так же можно прибегнуть к выделению любой детали, с целью вызвать дополнительный интерес к вашему заведению. Это может быть название, логотип, описание время работы, доставка еды, информация о принимаемых кредитных картах, сведения о проведении банкетных мероприятий. Нужно научиться уметь продавать не только обычную пищу, а свои предложения и идеи. Ведь правильно составленное меню оставит положительное мнение гостя о Вашем ресторане и вызовет желание, вернуться сюда снова.

Мы предлагаем Вам услуги составления меню для ресторана, кафе по разработке/обновлению меню (кухня, бар) - разработка оптимального меню под концепцию заведения, составление технологических карт; подбор продуктов/полуфабрикатов, формирование запасов, оптимизация технологических процессов и расстановки кухонного/барного оборудования; разработка фирменного декорирования и подачи блюд и напитков; анализ и корректировка действующего меню, и т.д.