

## МЕНЮ ТА ПРЕЙСКУРАНТ ЯК ВНУТРІШНЯ РЕКЛАМА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сорокіна З.С., ГРС-40

Машукова В.О., гр. ГРС 30

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Усіна А.І.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Візитною картою закладів ресторанного господарства вважаються меню та преїскурант, які одночасно виконують роль внутрішньої реклами. Меню – це наріжний камінь ресторанної справи. Воно є початком будь-якого ресторанного проекту. Якщо у підприємця вже є меню, то місце ресторану, та всі інші складові успішної діяльності будуть визначатися виходячи з нього. Меню розробляється не тільки для того, щоб задовольнити бажання і смаки споживачів, а для рівномірного розподілу, якщо це можливо, робочого навантаження технологічного устаткування. Наприклад, меню, що перевантажує гриль чи фритюр, знижує його продуктивність, сповільнює обслуговування. Тому правильно розроблене меню забезпечує нормальний технологічний режим роботи ресторану – від приготування продукції до обслуговування. Слово «меню» має щонайменш три значення, а саме: асортиментний мінімум страв та напоїв, які подаються у закладі ресторанного господарства, який складається у певній послідовності; порядок подавання страв (типи меню); лист папіру, або карта, де пишеться список страв, щоб споживачі мали змогу зробити вибір. Склад та оформлення меню визначається типом, класом і тематичною спрямованістю закладу ресторанного господарства. Меню сучасних закладів ресторанного господарства усе більше за своїм асортиментом відрізняється одне від одного. Це знак часу. В цьому природне прагнення виділити своє підприємство з ряду йому подібних. Час диктує свої вимоги. Меню повинне: інформувати; допомагати продавати; привертати увагу; сполучати різні варіанти; відбивати стиль закладу; задовольняти споживачів; робити приємність, переконувати. Сьогодні можна виділити п'ять основних видів меню: меню порціонних страв (a la carte), меню "окремого" дня (du jour), циклічне меню (cyclical), табльдот (table d'hote) – загальний стіл і обмежене меню (limited). Всі ці види меню можуть комбінуватися. Особливу увагу викликає меню du jour, бо у більшості випадків споживачі йдуть до ресторану заради шеф-кухаря. Саме висока репутація та основна принада закладів з меню "окремого дня" полягає в тому, що від шефа – кухаря можна чекати щоденних сюрпризів і несподіванок.