

IL MENU COME STRUMENTO DI PROGRAMMAZIONE

**...è uno strumento
utile a:**

Definire la futura
clientela

Definire
l'arredamento e lo
stile del futuro locale

Indicare il tipo di
attrezzature
necessarie

Aiutare nella scelta
del personale

Suggerire la
disposizione e natura
degli spazi

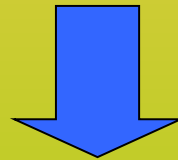
*non è un caso
infatti che ...*

**LE GRANDI COMPAGNIE DI RISTORAZIONE SI
SERVANO DI PERSONALE SPECIFICAMENTE
ADDETTO A:**

- **ALLA REVISIONE DEL MENU**
- **AL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE**
- **ALLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE
NUTRIZIONALI DELLE PIETANZE**

LA CLIENTELA

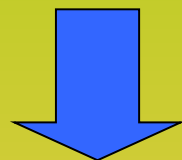
**IL MENU NON DOVREBBE RIPOSARE SUI
GUSTI DEL PROPRIETARIO, MA PIUTTOSTO
SU QUELLI DEL CLIENTE**



***IL MENU E' IL RIFLESSO DI QUELLE PERSONE
CHE SI VORREBBE ATTIRARE NEL LOCALE***

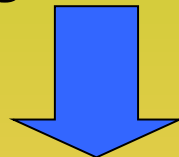
LA COMPOSIZIONE DEL MENU

**DOPO AVER FISSATO I CRITERI GENERALI
DELL'ATTIVITA',...**



viene fissato

uno schema generale del menu



**In cui si deciderà quale livello di “bisogni” del
cliente soddisfare**

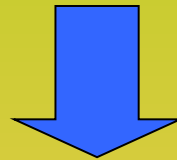
PIANIFICAZIONE DEL MENU

Per PROGRAMMARE un menu si analizza:

tipo di clientela

cosa si desidera proporre

prezzo di vendita



Analisi del mercato e della concorrenza

PIANIFICAZIONE DEL MENU

Per CREARE un menu, occorre tenere presenti 5 aspetti:

nutrizionale

igienico

gastronomico

economico

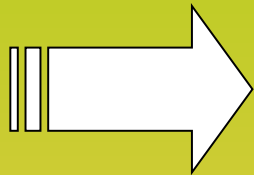
grafico

LE TIPOLOGIE DI MENU

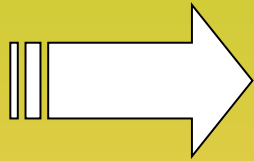
- **il menu del giorno** (la proposta del giorno,...)
- **il menu à la carte** (tipico della maggior parte dei ristoranti comm.ciali)
- **il menu à la grande carte** (tipico di alberghi e ristoranti di prestigio)
- **il menu turistico** (tipica offerta di osterie e rist. in località caratteristiche)
- **il menu degustazione** (assaggi guidati in piccole razioni)
- **il menu della tradizione** (assaggi guidati di piatti locali o del locale)
- **il menu concordato** (definito prima in occasione di banchetti o buffet)
- **il menu programmato** (menu ciclico o rotativo)

... aspetto gastronomico

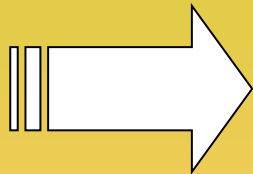
Consiste nel rispetto delle regole di abbinamento e accostamento degli alimenti che tengono conto di aspetti soggettivi ...



gusto, sensibilità e filosofia dello chef



texture

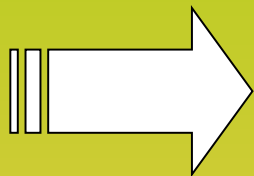


colori e presentazione

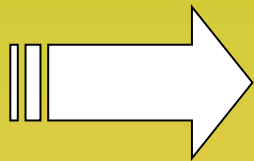
... ma anche di alcuni criteri di base.

... aspetto igienico

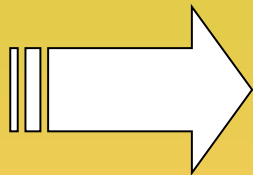
Consiste nella conoscenza della normativa e nel rispetto delle regole in campo igienico-sanitario:



igiene personale



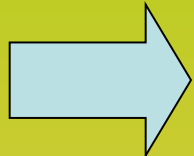
sanificazione dei locali



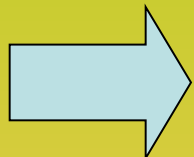
sanificazione delle attrezzature e delle tecnologie

... aspetto nutrizionale

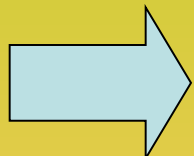
Consiste nella creazione di piatti che tengano in considerazione età, sesso, stato di salute, attività professionale e quant'altro del cliente potenziale:



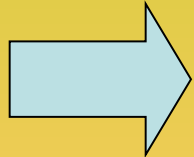
Menu per giovani



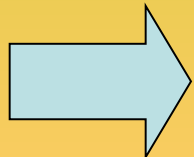
Menu per la terza età



Menu per sportivi



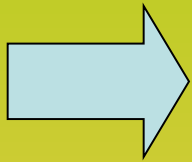
Menu per regimi alimentari controllati



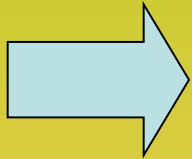
Menu per bambini

... aspetto grafico

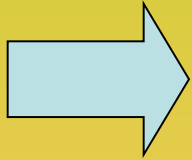
Il menu rappresenta il principale strumento di vendita dell'azienda ristorativa. Esso deve essere:



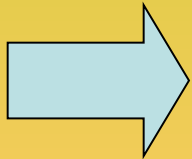
attraente



chiaro



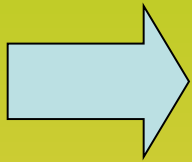
convincente



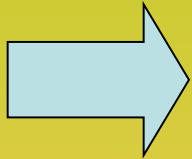
rassicurante

... aspetto grafico

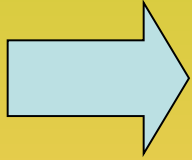
Le sue caratteristiche devono essere coerenti con il locale:



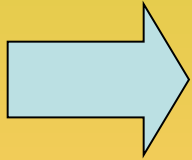
tipo di carta,



colori



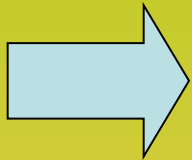
caratteri e formato, impaginazione



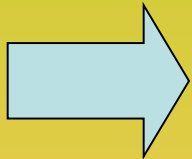
immagini

... aspetto grafico

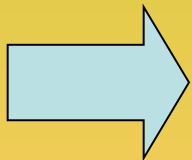
Le zone di richiamo:



Area visiva di maggior richiamo del menu



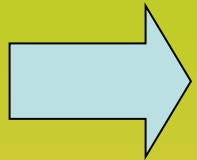
Angolo visuale favorevole



Angolo visuale sfavorevole

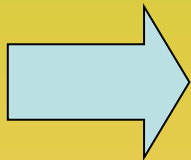
... aspetto grafico

La psicologia ci dice... :



Legge di SUPREMAZIA

(la capacità di scelta risulta rilevante: la prima attenzione verso un piatto, viene mantenuta risultando determinante per la scelta finale)

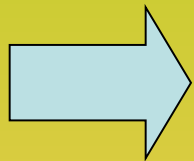


Legge di REGGENZA

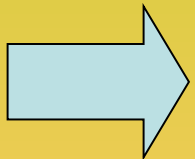
(volontà di "affidarsi" alla cucina del locale, senza preferenza alcuna, ...)

... aspetto economico

Per un ristoratore è indispensabile avere delle “linee guida” di carattere economico, utili a formulare il prezzo di vendita del proprio lavoro.



“Prezzare” è molto complicato



E' altresì un'operazione fondamentale !

... aspetto economico

Food Cost e prezzo di vendita ... che differenza c'è?

Valore in % che rileva il costo del reparto cucina;
esso è dato da:



Food cost

Rimanenze da inventario inizio del mese +
acquisti del mese -

Rimanenze da inventario di fine mese -
costo pasti non pagati =

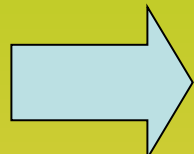
Food cost

Il risultato è calcolato in % sui ricavi del mese.

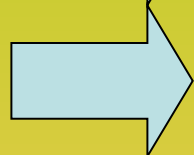
$\text{Food cost/Ricavi} * 100 = \%$

... aspetto economico

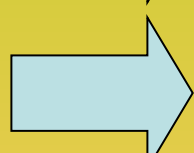
Per definire al meglio le spese dirette e le spese indirette del piatto è utile compilare minuziosamente la SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE, contenente:



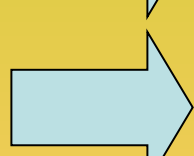
Nome del piatto



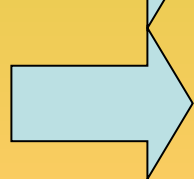
N[^] porzioni solitamente preparate



Grammatura standard di una mono-porzione a crudo



Attrezzature, tecnologie e loro tempo d'impiego



Tipologia di servizio di sala e costo guarnizioni