

الفصل السابع

قوائم الطعام

ان دراسة قوائم الطعام ليست من الامور السهلة. ويعتقد بعضهم ان قوائم الطعام لا تعدو ان تكون مجرد تجميع لاصناف من الطعام. في حين انها خلاف ذلك تماما. فهي مسألة ذوق. وقضية علمية وفنية في كيفية اختيار الطعام وتكون من القواعد اساسية مدروسة ومحددة منسجمة ذلك لان قوائم الطعام التي تعد اعدادا فنيا صحيحا هي اساس للنجاح العمل في جميع المطاعم. وفي حدوث العكس ضياع للجهد والمال.

لقد ابتدأت قوائم الطعام بكلمة (menu) وهي بكلمة الفرنسية التي تعني في الحال او في الدقيقة أي انها تصغير لكلمة (minute) وهي برنامج الطعام ضمن القواعد المنية المعروفة. وقد اصبحت قوائم الطعام اليوم تعني دراسة جميع المتطلبات العلمية في الادارة والاقتصاد والمحاسبة والتغذية وغيرها من العلوم التي ترتبط مباشرة بتكوينها كما ان قوائم الطعام تتوعت وفقاً للحاجة والمناسبة والنوع الضيف وجنسيته. ونوع العمل الذي يمارسه. بحيث تؤدي غرضاً مهماً وتلبي الحاجة الرئيسية عند طلبها كغذاء صحي متكامل.

وقد بدأت الفنادق والمطاعم تتنافس مع بعضها لاثهار مواهبها الفنية المهنية في تقديم افضل الانواع من قوائم الطعام حيث أخذت هذه المنافسة تعبر عن الرغبة التسويقية القيمة التي من شأنها زيادة المبيعات . وكسب اكبر عدد ممكن من الضيوف. كما أصبح لبعض الطهاة شهرة علمية معروفة في هذا المجال من خلال تقديم افضل الأنواع من قوائم الطعام.

وقد بدأت المطاعم في بداية القرن الحالي بوضع لوحات على ابواب المطاعم تتضمن اصناف الطعام الذي يقدمه المطعم وتكون هذه اللوحة مكتوبة بخط واضح وجميل وقد استمرت هذه الحالة مع شئ من التطور الذي طرأ عليها حيث تم اختيار افضل انواع الورق وبطباعة جيدة لتكون هذه القوائم بين يدي الضيوف لتسهيل انتقاء ومعرفة الاصناف التي يقدمها ذلك المطعم.

أن أختلاف امكانية الضيوف المادية واذواقهم جعلت ادارة المطاعم تسلك عدة طرق في أعداد قوائم الطعام تلبية لجميع الازواق والرغبات وهذا ما نلاحظه اليوم حيث نرى أن بعض المطاعم تقدم قائمة طعام محددة مسبقاً من قبل المطعم نفسه ومطاعم أخرى قائمة متنوعة ومفتوحة يختار الضيوف منها طعامهم حسب رغبتهم وهناك مطاعم التي تختار صنفاً واحد من الطعام تقدمه في وجبة الغداء او العشاء لضيوفها من ما جعل دراسة قوائم الطعام امرأ ضروري ومهما للعاملين في هذا المجال كما أصبحت دراسة السوق والاسعار والتكاليف وامكانية العاملين من العناصر المهمة في أعداد قوائم الطعام الجيدة. وأصبحت المواد الاولية التي يتم شراؤها من الاسواق وطريقة الشراء وتحديد الاسعار والسياسة البيع وعملية التخزين واتباع السس الصحية والفنية بذلك من النشاطات المهمة التي تساعد الادارة على تحقيق عائد جيد من الاستثمار في المشروع .