

تعريف قوائم الطعام

ان قائمة الطعام هي السلعة التي تقوم المطاعم ببيعها لضيوفها بمختلف اذواقهم وجنسياتهم . ولكي تتم عملية البيع بشكل منتظم لا بد من وجود العناصر الآتية :

- ١- وجود مكان لممارسة عملية البيع ، ونقصد به المطعم .
 - ٢- وجود بائعين ماهرين يقومون بعملية البيع ونقصد بهم العاملين .
 - ٣- وجود مستهلكين للسلعة التي نبيعها وهم ضيوف المطعم .
 - ٤- لا بد من وجود السلعة نفسها لغرض البيع .
- وتعرف قائمة (MENU) بانها كشف لبعض الموجودات من الاطعمة التي يستطيع المطعم تقديمها لضيوفه في وقت طلبها سواء كانت هذه الاطعمة محددة من قبل المطعم او مختارة من قبل الضيوف ، فاذا كانت الاطعمة قد حددت من قبل المطعم سميت قائمة الطعام بانها قائمة محددة (FIXED MENU) اما اذا كانت القائمة تحتوي على اطعمة متنوعة ويختار الضيف منها ما يلائمه فهي تسمى بقائمة طعام حسب الطلب (ALA CARTE) .

تتضمن القائمة على معلومات تفيد الضيف بما تشتمل عليه القائمة من الاطعمة واسعارها . كما ان القائمة تكتب بلغات عالمية معروفة حسب اصناف الاطعمة واصلاها ، وعلى ورق جيد الصنع ثم تعلق على ابواب المطاعم وتوزع على موائد الضيوف . وقد اخذت المطاعم تهتم بشكل القائمة وتعمل على اجادة كتابتها ورسمها بالاشكال الجميلة والفلكورية والتراثية بحيث تجعل الضيوف ينظرون اليها بتأمل دون ملل كما تقوم ادارة المطعم بتغيير اشكال هذه القوائم سنويا او فصليا .

صياغة قوائم الطعام

المطاعم التي تهتم بضيوفها لا بد ان تهتم ايضا بالطريقة الصحيحة والمعروفة عالميا بتنظيم القوائم الاساسية في صياغة قوائم الطعام والتفكير بها لكي تساعد ضيوفها على انتقاء ما يناسبهم من الطعام .

وصياغة قائمة انطعام تتضمن النواحي التالية :

- ١- تكتب قوائم الطعام عادة على ورق فاخر وبالالة الطباعة وان تعذر ذلك فنكتب باليد ويخط جميل وتبقى نوعية الورق الفاخر والطباعة الجيدة من العناصر القوية في العملية التسويقية لانها تترك اثرا ايجابيا في نفسية الضيف .
- ٢- يفترض كتابة قوائم الطعام بلغتين عالميتين وفي بلادنا تكتب القوائم باللغة العربية والانكليزية والفرنسية وعند الكتابة تكون اللغة الانكليزية او الفرنسية موازية تماما افقيا للكلمة العربية .

- ٣- تتعدد اشكال قوائم الطعام فمنها ما تكون مستطيلة او مربعة او دائرية حسب انواع المطاعم واقسامها .
- ٤- قد تتكون قائمة الطعام من صفحة واحدة او من عدة صفحات حسب نوعها ، وتُنبت على المائدة بقاعدة معدنية او خشبية او قد يعرضها المضيف على الضيوف عند جلوسهم وطلبهم للطعام كما ويحدد شعار المطعم او الفندق ونوع القائمة عليها .
- ٥- يجب تسلسل الاطعمة في قائمة الطعام حسب طبيعة مكوناتها حيث تبدأ بالمقبلات ثم الشوربة ثم المعجنات (كالبسكاتي) فاللحوم والخضراوات والسلطات . واخيرا الحلويات والقهوة . وهذا ما يخص القائمة المحددة اما قائمة حسب الطلب فانها تحتوي على جميع الاصناف وبالتسلسل ايضا .
- ٦- ضرورة تجنب الاخطاء اللغوية وعدم الكتابة بالصيغ الخاطئة او المحلية .
- ٧- عدم استعمال صيغ الجمع عند الكتابة باللغة الانكليزية او الفرنسية الا اذا كانت قطع الطعام التي تحتويها القائمة اكثر من قطعة واحدة ومثال ذلك صحن اساسي يتكون من قطعتين من اللحم .
- ٨- الابتعاد عن تعريب المصطلحات في الاكلات طالما ان هذه المصطلحات معروفة دوليا تسهيلا لجميع الضيوف وبمختلف الجنسيات .
- ٩- عند كتابة قائمة الطعام التي تحتوي على صفحتين متوازيتين ينبغي ان تكون اسماء المأكولات محصورة في منتصف الصفحة وفي نقطة النقاء خطين متعامدين وتكون نقطة المنتصف هي نقطة النقاء في كتابة كل صحن وصفته مع وضع فواصل بين كل صحن لعزله عن الآخر على ان تكتب جميع التوابع بذلك الصحن مباشرة تحته وبدون فواصل ويوازي التعريب اللغة الاجنبية الاخرى تماما . اما بخصوص المساحات الفارغة فيجب ان تتساوى في الصفحتين .

قواعد تنظيم وتخطيط قوائم الطعام :

تعتمد عملية تقديم الاطعمة بمختلف انواعها في المطاعم على قواعد صحية وفنية واقتصادية لغرض تسويقها بشكل صحيح آخذين بنظر الاعتبار تنظيم سعر الكلفة وسعر البيع وهذه الدراسة النظرية تكون اساسا ناجحا في العمل لكنها ترتبط مباشرة بالتطبيق العملي . ولما كان الاساس في عملنا هو الضيف ومعرفة ما يريد ، وماهي رغبته بغية تنفيذها كان لا بد من تخطيط ودراسة ذلك بصورة مستفيضة لتلبية هذه الرغبة ، ولهذا كان على العاملين في هذا المجال ان يدرسوا الفقرات التالية جيدا ومن ثم يقوموا بعملية اعداد قوائم الطعام :-

- ١- من هو الضيف القادم الى المطعم وما هي جنسيته وما هو عمره ؟ .
- ٢- ما هو العمل الذي يمارسه الضيف ؟ .
- ٣- ماهي انواع الطعام التي يفضلها هذا النوع من الضيوف ؟ .
- ٤- ماهو العدد الممكن استقباله من الضيوف الذين يفضلون هذا النوع من الطعام ؟ .
- ٥- ما هي امكانية الضيوف المادية لغرض تسعير القائمة وتحديد نوعها ؟ .