

وهناك فقرات اخرى كثيرة يمكن ان تأخذ مكانا اوسع من هذه الفقرات يجب مناقشتها ووضع الجواب الوافي عنها ، حتى تستطيع الادارة تنجح في تحقيق هدفها من البيع وتحقيق عائد جيد على الاستثمار ولهذا توضع شروط وتعتمد طريقة للعمل في تنظيم قوائم الطعام ويستند اليها في عملية تغيير هذه القوائم فصليا ، او سنويا حيث تضع الادارة مخططا لتحديد نوع الطعام ووقت تقديمه وانسجامه مع نوع الضيوف وعددهم ، ذلك ان قوائم الطعام التي تقدم لرجل الاعمال تختلف عن التي تقدم في الحفلات الرسمية او التي تقدم لرجل رياضي ، والتي تقدم في مناسبة دينية تختلف عن التي تقدم في حفلة كوكتيل وهكذا . ويكون للاسماء والمصطلحات العالمية من الاطعمة دورا بارزا في هذه المناسبات ، ففي حفلة لتكريم فنان مثلا نلاحظ تقديم صنف من الطعام يحمل اسم فنان معروف والى غير ذلك من القواعد التي تفرض نفسها على المناسبة .

كما يشترط في تخطيط قوائم الطعام تحديد القوائم التي تتماشى مع وقت الضيف ، اذ ان هناك قائمة طعام في مطعم تقليدي تأخذ وقتا طويلا في اعدادها وخدمتها اكثر من قائمة اخرى تقدم في مطعم للخدمة السريعة ، لان وقت الضيف له من الهمية ما تنبغي دراسته عند تخطيط قوائم الطعام .

ومن اهم القواعد التي يجب اتباعها عند تكوين قوائم الطعام هي :-

- ١- يجب ان تتضمن قوائم الطعام اشكالا متنوعة من الاطعمة المختلفة التي تحتوي على كل المجاميع الغذائية ، وهي الكربوهيدرات والدهون والبروتينات والفيتامينات والاملاح المعدنية وغيرها ، وهذا المجاميع يجب ان تتضمنها القائمة بنسب صحيحة لا تؤثر على صحة الفرد بحيث يراعى الابتعاد عن بعضها اذا كانت تؤثر على صحة الجسم ولياقته .
- ٢- يجب ان يختلف كل صحن في القائمة عن الصحن الآخر ، شكلا ومضمونا ، فلا يقدم في نفس القائمة صنفان من طعام واحد او شكل واحد او استعمال نفس اللون او تكرار نفس النوع كاستعمال الطماطة مع اللحم وتحتوي القائمة اصلا على شوربة طماطة .
- ٣- عدم وضع نوعين متشابهين من (الصلصات) او المعجنات كتقديم رز في القائمة وكذلك سباكيتي .
- ٤- عدم وضع نوعين من المقبلات كسمك مقلي ودجاج مقلي في قائمة واحدة .
- ٥- سراءة موسم الفاكهة والخضراوات حيث تفضل بقدر الامكان استعمال الاغذية الطازجة بدلا من استعمال المعلبات .
- ٦- الا تتضمن القائمة اصنافا من الطعام تخالف الاسماء المعروفة والمتبعة فالأفضل ان نسمي كل صنف باسمه المعروف للضيوف .
- ٧- يجب ان ترعى الاسعار من حيث تطابقها مع درجة تصنيف المطعم (اولى - ثانية - ثالثة) وكذلك امكانية الضيوف المادية .
- ٨- مراعاة جنسية الضيف . فالطعام الذي يقدم للغربيين يختلف من حيث المذاق عن الطعام الذي يقدم للشرقيين ، والذي يقدم لمجموعة رياضية يختلف عن الذي يقدم لمجموعة اخرى .

- ٩- مراعاة التذوق والطعم في ترتيب الاصناف مع بعضها فالاصناف ذات الطعم الحلو مع بعضها ، والحادة المذاق مع الحادة وهكذا .
- ١٠- ان تكون القائمة متوازنة من حيث الاطعمة (الرئيسية والمرافقة) فالطعام الثقيل يجب ان يرافقه طعام خفيف والعكس صحيح .
- ١١- دراسة امكانية الاستفادة من المواد الغذائية المتبقية (Leftover) تجنباً للخسائر بعد التأكد من صلاحيته للاستهلاك صحياً .
- ١٢- تنظيم قائمة الطعام في الولايم الخاصة بحيث تكون غنية باصناف الطعام مع تحضير الكمية المناسبة وحسب امكانية العاملين في الخدمة .
- ويمكن القول بان نجاح قوائم الطعام يتوقف على دراسة اعدادها .

انواع قوائم الطعام

تتنوع قوائم الطعام طبقاً لما يلي :

١- الوقت

٢- المناسبة

٣- صنف الطعام

٤- الخصوصية

فالوقت يحدد موعد تناول قائمة الطعام صباحاً او مساءً ، والمناسبة هي الهدف من تناول الطعام ، اما صنف الطعام فيعني نوعه وكميته مع مراعاة توافق الاصناف مع بعضها . والخصوصية وتعني امكانية الضيف الصحية والمادية والنفسية وطبيعة العمل الذي يمارسه الضيف . وكل هذه العناصر ترتبط مع بعضها لتحديد نوع قائمة الطعام فيجب ان يكون لفظور الصباح قائمة خاصة وللغداء والعشاء قوائم خاصة كما يجب ان يكون للحفلات والمناسبات قوائم خاصة بها ايضاً . وتتغير هذه القائمة حسب نوع الحفلة واسمها وسبب اقامتها وكان للضيف دور مهم في تنوع القائمة فالضيف المريض تختلف قائمة طعامه عن الشخص الاعتيادي الذي لا يبذل ذلك الجهد وقائمة طعام الشباب تختلف عن طعام المسنين وهكذا ..

وفيما يلي انواع قوائم الطعام المعروفة في المطاعم وخصائصها ونوع الاطعمة التي يمكن ان تقدم فيها :

اولاً - قوائم طعام فطور الصباح Breakfast Menus

تهتم ادارات الفنادق والمطاعم بنزلائها وضيوفها وذلك بتقديم فطور جيد لهم . ويعتمد ذلك على نوع الضيوف واجناسهم وغيرها من العناصر الاخرى . كما تخصص بعض الفنادق صالة خاصة لتناول فطور الصباح فيها تسمى صالة فطور الصباح . او يتم تقديم الفطور صباحاً في غرفة النزيل .

يقسم فطور الصباح عالمياً الى الانواع التالية :