

## خاصية قوائم الطعام المحددة

تتميز قوائم الطعام المحددة بفوائد تخدم الضيوف وكذلك تحتوي على عيوب تجعل بعض الضيوف لا يرغب فيها .

### فوائدها :

- ١- ان قائمة الطعام المحددة هي وجبة طعام كاملة ومعدة ومجهزة للبيع حال طلبها وبهذا تحتوي على جميع الشروط الواجب توفرها في الوجبة الغذائية الصحية المتكاملة .
- ٢- تحتوي القائمة المحددة على اصناف من الاطعمة يمكن ان يكون احدها ذا سعر مرتفع في حالة طلبه حسب اختيار الضيف ضمن قائمة الطعام حسب الطلب .
- ٣- تكون اسعار قائمة الطعام المحددة اقل بكثير فيما لو قورنت تلك الاطعمة عند طلبها وتجهيزها بقائمة طعام حسب الطلب وذلك من حيث الاعداد والكلفة .
- ٤- تعتبر قائمة الطعام المحددة احسن طريقة لتناول الطعام بالنسبة للمجموعات السياحية من حيث تحديد اصناف الطعام وبذلك تصبح الخدمة سهلة وسريعة ويمكن حساب الكلفة بطريقة تخدم الطرفين البائع والمشتري وكذلك حساب الربح والخسارة وتلائم هذه القائمة الضيوف الذين يفضلون قائمة طعام سريعة وجاهزة بسعر واضح ومحدد .

### عيوبها :

- ١- قوائم الطعام المحددة لاتعطي فرصة للاختيار من قبل الضيف
  - ٢- قوائم الطعام المحددة لايمكن تغيير الاصناف فيها الا ضمن شروط تضعها ادارة المطعم ويتحملها الضيوف
  - ٣- لايمكن تقديم هذا النوع من قوائم الطعام في النوادي الليلية لصعوبة خدمتها
  - ٤- ينتهي تقديم القائمة المحددة في وقت معين مما يؤثر احيانا على تنظيم وقت الضيف .
  - ٥- قد تبقى بعض الاطعمة التي تم تجهيزها ضمن قائمة الطعام المحددة دون ان تطلب من قبل الضيوف مما يؤدي الى تلفها احيانا وبالتالي تعتبر كلفة اضافية على المطعم .
- وتتضمن قوائم الطعام المحددة عند صياغتها وكتابتها على البنود التالية :
- ١- اسم الوجبة .

تحدد المطاعم دائما اسم الوجبة التي تقدمها في القائمة (غداء - عشاء) ونلاحظ هنا ان الوجبتين مختلفتان عن بعضهما كما وان كل وجبة تختلف عن مثيلاتها في الايام اللاحقة ولا يتم تكرار الوجبة قدر المستطاع الا بعد مرور خمسة عشر يوما" . ويدخل هذا ضمن تخطيط ادارة المطعم عند تنظيم قوائم الطعام المحددة .

## ٢- السعر :

يحدد السعر بصورة مسبقة من قبل الادارة ويثبت على قائمة الطعام المحددة . ويتم ذلك وفقا للتكاليف الفعلية ودراسة الارباح المتوقعة والظروف التسويقية الاخرى كدراسة السوق والمنافسين ودرجة تصنيف المطعم والكلف المباشرة والثابتة والاجور والانذار وغيرها . وفي الدول ذات النظام الاشتراكي تسعر الوجبات من الطعام وكذلك المشروبات ضمن مستوى مركزي موحد حسب التصنيف وتمائشا مع الاسعار المثبتة في السوق . وفي قطرنا تسعر وجبات الطعام حسب درجة تصنيف المطعم ودراسة السوق بشكل عام وطبيعة المستهلك ويغلب مبدأ العرض والطلب على طبيعة التسعير في المجتمعات الرأسمالية حيث تحدد الاسعار ضمن النشاط التسويقي الخاص بالمطاعم والفنادق في تلك الدول .

## ٣- محتويات وجبة الطعام :

تختلف وجبة الطعام من يوم الى آخر ومن وجبة الى اخرى ويترأوح عدد الاصناف المقدمة من الاطعمة من وجبة الى اخرى بين (٤-٦) اصناف وهذا يخضع للشروط التي ذكرت في قواعد وتنظيم قوائم الطعام .

## ٤- الملاحظات :

تكتب الملاحظات في نهاية القائمة وتتضمن ما يلي :

- أ- عدم طلب الصنف الاول من الطعام يعني تخفيض في سعر الوجبة . وبذلك تصبح قائمة الطعام بسيطة وهذا يتيح للضيف تناول وجبة الطعام بدون صحن البداية الذي قد لايفضله وبالتالي يتناول وجبة طعام بسعر اقل . وهذه الطريقة تعطي فرصة من الاختيار للضيف
- ب- التغيير في قائمة الطعام المحددة يعني تغيير في السعر قابل للزيادة او النقصان . فقد يطلب الضيف ، صنفا من الطعام بدلا من الصنف المثبت في القائمة وبذلك يتم حساب ذلك على اساس السعر المتبع فاما ان يكون اكثر او اقل وتصبح الاسعار متغيرة للطرفين ايضا
- ج- اجور الخدمة .. ان ثمن قائمة الطعام الذي حدد على القائمة لايغني انه سيدفع لوحده عند طلب هذه القائمة من قبل الضيف بل ان هناك نسبة تقدر بـ ١٠% من الثمن المدفوع تضاف عليه وتعتبر اجورا للخدمة التي قدمت للضيف وتقسّم في نهاية الشهر او في موعد تقاضي الاجر الشهري الى العاملين في المطعم .

## ٥- التاريخ :

يحدد التاريخ باليوم والشهر والسنة . ومن هنا تظهر مقدرة المطبخ على فن تشكيل وتغيير القائمة وتنويعها وفي توفير كافة المستلزمات والمواد الاولية للتحضير والبيع وكذلك يعطي انطبعا للضيف عن امكانية المطعم ومتابعة التغيير الذي يحدث يوميا في كل وجبة ، ولفترات طويلة لان العجز في التغيير وتكرار