

Jídelní lístek patří do restaurace stejně jako stůl a židle. Svým vzhledem a provedením je součástí prezentace podniku, dotváří jeho image.

„Jídelní lístek je nejen informace o tom, co vše nabízet z jídel, ale je to především reklama. Proto musí být vkusně upravený, přehledný a odborně sestavený. Jídelní lístek doporučujeme sestavovat dle gastronomických pravidel. Vkládáme jej do ochranných obalů anebo používáme stojánky přímo na stůl. Záleží na charakteru provozovny. Obal může být jednoduchý k večernímu provozu, pro děti barevný s možností omalovánky, fotkami nabízených pokrmů a podobně,“ říká Bc. Richard Nezhyba, odborný učitel brněnské Hotelové školy Charbulova.

Jak stvořit jídelní lístek

„Při psaní jídelního lístku dbáme na jeho přehlednost, správnost názvů, jazykovou správnost, zvýraznění jednotlivých skupin pokrmů a minimální používání zkratk“, dělí se o své znalosti Bc. Radek Bušina, odborný učitel a manažer výše jmenované odborné školy.

Při tvorbě jídelního lístku je nutno se zamyslet, pro jaký typ provozu bude určen. Restaurační jídelní lístky se totiž dělí mimo jiné na stálé, denní a kombinované.

Richard Nezhyba vysvětluje: „Tzv. denní jídelní lístek je obvyklý v běžných restauracích, píše se na stroji nebo na počítači, vyprodané pokrmy se označují křížkem nebo přeškrtnutím. Stálý jídelní lístek bývá tištěn na velmi kvalitním papíře, bývá zajímavě graficky ztvárněn a jeho životnost je tudíž delší. Jeho obsah se mění zhruba po půl roce. Kombinovaný jídelní lístek je stálý jídelní lístek doplněný o tzv. denní vložku. Ta umožňuje zařazovat sezónní pokrmy, měnit nabídku specialit a reagovat pružně na momentální situaci na trhu.

Dalším typem jídelního lístku je kavárenský jídelní lístek. Má zpravidla menší výběr teplých pokrmů, ale rozšířený výběr sladkých a slaných dezertů a vaječných jídel.

Vinárenský jídelní lístek obsahuje široký výběr studených pokrmů a jídel na objednávku. Obsahuje výběr z více druhů sýrů a méně moučnicků a je doplněn sortimentem chuťovek, slaného pečiva, oříšků a podobně.

Barový jídelní lístek bývá součástí nápojového lístku. Je v něm zastoupen široký sortiment studených jídel a jídel na objednávku.

Hotelový jídelní lístek se používá při obsluze v pokojích hostů a obsahuje zpravidla pokrmy, které nevyžadují náročnou obsluhu.

Dětský jídelní lístek má být atraktivní, rozdělený pro děti do 3 a 12 let. Pro ty menší má obsahovat jemné pokrmy (mletá masa, kaše apod.), pro větší běžné pokrmy v menších dávkách.

Speciální jídelní lístek mívá atraktivní úpravu a používá se při mimořádných příležitostech, jakými jsou například dny cizích kuchyní, vepřové, zvěřinové, rybí či drůbeží hody a jiné události.

Cizojazyčné jídelní lístky je nutné vypracovat v mezinárodních provozech a v oblastech cestovního ruchu.“ To jsou nejenom turistická střediska, ale i centra měst. A vlastně každý podnik, který chce být nazýván seriózním, by měl mít jídelní lístek alespoň v jednom světovém jazyce, například němčině či angličtině. Tento výčet však zdaleka není úplný. Jídelních lístků existuje téměř nepřeberné množství, zapomenout nesmíme ani například na snídaňové či obědové jídelní lístky. A tak by výčet mohlo pokračovat.

„Jídelní lístky lze rozdělit také podle rozměru na malé a velké. Formáty do rozměru A5 jsou vhodné do kaváren, barů a podobně. Běžné formáty jako je A4 nebo A4S se hodí do restaurací, vináren a pro hotelové desky. Všechny formáty větší než 43 cm na výšku doporučujeme používat jako vinné karty nebo jídelní lístky pro luxusní a zážitkové restaurace. Vždy záleží na prostoru a velikosti stolů v daném provozu,“ objasňuje svůj pohled na danou problematiku R. Draxler. „Pro mnohé lidi je klasikou známý univerzální lístek z umělé hmoty nebo koženky v hnědé barvě ve formátu A4 s kancelářskými foliemi. Pokud já mohu označit „klasiku“, byla by to pravá může ve formátu A4 s dřevěným hřbetem a doplňky ve zlaté či stříbrné barvě, s vnitřními okny provedenými formou výseků z laminovaného kartonu v přírodní barvě. Na deskách by nechybělo logo podniku vyražené slepotiskem,“ uvádí Rober Draxler, jednatel společnosti, jež se na výrobu jídelních lístků specializuje. „Módním trendem jsou v současnosti zúžené nebo položené formáty A4, všechny odstíny oranžové a menší množství vnitřních listů,“ pokračuje.

„Archivace lístků v restauraci bývá převážně jeden rok, záleží však na podmínkách a možnostech provozovny. Vzhledem k vysokým pořizovacím nákladům jídelních lístků bývá jejich platnost delší dobu. Vhodnější je proto vypracovat stálý jídelní lístek, do kterého je pak průběžně vkládat denní nabídku,“ uzavírá Bušina.

Kdo nemá chuť spolupracovat na tvorbě jídelního lístku se specializovanou firmou, má možnost zakoupit desky například ve větších papírnictvích. „Všem majitelům či provozním gastronomických podniků však doporučuji, aby při výběru dodavatele jídelních lístků dbali především na kvalitu a zpracování nabízených produktů a možnost jednoduché aktualizace jednotlivých stran textů. Dále by neměli přehlížet tradici historie výroby, záruku a reference. Zajíc v pytlí platí i v tomto oboru,“ upozorňuje Draxler. Kdo chce spolupracovat s profesionály, tomu Rober Draxler vzkazuje: „Pokud nemáte ještě žádnou představu o svých jídelních lístcích pak postupujte takto: Zašlete stručnou charakteristiku podniku (fotku interiéru, styl kuchyně, vzorek látky z napronu či barvu dřevěných doplňků nebo www adresu), počet listů nabídky (počet oken textu, 1list rovná se 2okna), počet míst k sezení nebo požadovaný počet jídelních lístků. Na základě těchto informací vám specializovaná firma vypracuje nezávaznou nabídku a eventuelně zašle vzorek. Termín dodání je maximálně 4 – 6 týdnů od potvrzené objednávky a korektury potisku jídelního lístku. Co se týče naší společnosti, případné dodělavky řešíme přednostně, avšak platí stejné maximální termíny jako při objednávce celých lístků. Někteří klienti si rovnou objednávají náhradní vnitřní listy, tím se vyhnou dalšímu čekání a možné odchylce v barvě či rozměru. Ta může být způsobena ruční výrobou produktů.“

Co nesmí na jídelním lístku chybět

Jídelní lístek informuje hosta o nabídce podniku. Je to jakási smlouva mezi hostem a podnikem, že dostane jídlo o složení, hmotnosti a ceně, jež je v lístku uvedena. Z tohoto pohledu na věc je jídelní lístek informací o ceně produktu a služeb a podléhá § 12 zákona na ochranu spotřebitele. Proto veškeré informace v něm musí pravdivé, úplné a aktuální. Uspořádané tak, aby bylo zřejmé, co a za jakou cenu si host objednává. To je také důvod, proč musí být jídelních lístků v podniku dostatek. Hostu totiž musí být informace o ceně, řečeno slovy zákona: „vhodně zpřístupněna.“ Když nebude mít provozovna dostatek jídelních lístků, může to být navíc nepříjemné faux faux. „Stanovit optimální počet je velmi těžké, vše závisí na druhu provozu. Například pro restauraci vycházíme ze vzorce počet míst k sezení děleno třemi rovná se počet jídelních lístků. K výslednému číslu se připočítává rezerva ve výši jedné třetiny. Dle objednávek našich klientů dnes víme, že lepší restaurace se 100 místy k sezení včetně zahrádky potřebuje minimálně 40 ks jídelních lístků,“ dělí se o své zkušenosti R. Draxler.

„Součástí jídelního lístku může být také nabídka jednoho nebo více menu v různých cenách. V hostincích může být jídelní lístek nahrazen vývěsním ceníkem,“ doplňuje odborný učitel R. Nezhyba. Náležitosti jídelního lístku

Název a sídlo střediska nebo provozovny

Označení skupiny nebo vyznačení, že ceny jsou stanoveny smluvně

Datum nebo období platnosti

Hmotnost masa v syrovém stavu

Označení pokrmů s kostí

Přesný název jídel a příloh

Cena za uvedený pokrm

Jméno zaměstnance nebo vedoucího, který odpovídá za ceny a přípravu pokrmů

Správná manipulace svědčí o úrovni

Nejenom to, jaký je obsah jídelního lístku, ale i to, v jakém je stavu a jak s ním obsluhující personál manipuluje, svědčí o úrovni podniku. „Z hlediska výrobce jídelních lístků to znamená, chovat se k němu tak, jako by jej financoval sám obsluhující personál,“ konstatuje Draxler. „Z hlediska správného stolování jídelní lístek nabízíme prvnímu čestnému hostu, dále pak ostatním hostům podle důležitosti. Obsluha jej podává z pravé strany, nejlépe již otevřený, ihned po příchodu hosta a jeho zasednutí ke stolu. Po určité době pak z jídelního lístku hostům doporučujeme a popřípadě nabízíme denní menu, doporučujeme i speciality podniku. Jídelní lístek lze ponechat po určitou dobu na stole hosta, nebo na servírovacím stolku pro další případnou objednávku,“ vysvětluje Bušina.

Elektronika papír nezastoupí

Jídelní lístek je v dnešní moderní době i záležitost elektronická. Internet, to je –v přeneseném smyslu slova- jedna velká restaurace. Máte chuť na pizzu? Stačí si vytipovat pizzerii ve svém městě, vybrat si z její nabídky a nechat si jídlo dovézt. Kromě individuálních prezentací existují také servery, které mají ve své databázi restaurace z celé republiky, například weby <http://www.pizza-pizza.cz/> nebo <http://www.rozvoz-jidel.info/> či <http://www.netcisnik.cz/>. Všem je společná jednoduchá navigace. Takové hledání je-pokud už nemáte svůj oblíbený podnik-nejrychlejší a nejjednodušší. Při objednávce přes

elektronický jídelní lístek dostane zákazník mnohdy bonus v podobě slevy pro další objednávku, stejně jako v restauraci si může k jídlu nechat přivést i nápoj a může do poznámky objednávky připsat své speciální požadavky. Například, že chce více oliv, že chce jiný typ těsta... zkrátka jako kdyby komunikoval s číšníkem v pizzerii. Že se na rozvoz jídel specializují zejména pizzerie je to pochopitelné vzhledem k charakteru pokrmu.

Jinak jsou jídelní lístky restaurací zveřejňované na internetu, ty jsou však chápány spíše jako součást prezentace. Hosta má zaujmout nejenom interiér podniku, možnosti pořádání různých akcí, ale má se sem vypravit právě kvůli pokrmu, na nějž dostal při procházení stránek chuť. Přehled více než deseti tisíc restaurací lze najít například na webu www.atvamchutna.cz. Nebo se dá situace otočit, dostanete chuť si večer zajít na nějakou specialitu, zadáte si ji o vyhledávače a vyběhne vám seznam restaurací, kde si ji můžete dát. Další vymožeností dnešní doby je e-mail. Zaslání jídelního lístku v elektronické podobě využívají nejčastěji zaměstnanci, kteří chodí na obědy do restaurací v blízkosti svých kanceláří. Vyberou si v „teple své kanceláře“, a pak už jdou najisto.

Stejně se na věc dívá i Robert Draxler: „Elektronický jídelní lístek v žádném případě není konkurentem klasickým tištěným menu v deskách. Může pouze pomoci při elektronické prezentaci podniku a klient si může na dálku udělat představu o jeho nabídce. V budoucnu může možná vhodný způsob elektronického jídelního lístku, například promítnutý na stůl zákazníka, nahradit klasický tištěný formát.“ To je ale zatím hudba budoucnosti.

Ještě jednu elektronickou podobu však jídelní lístky mají. Softwary pro hotely a restaurace zaplňují nová místa na trhu. Jejich cílem je zjednodušit chod podniku.

“Důležitou vlastností restauračního systému je jeho snadná obsluha. Současným trendem je přechod od PLU identifikátorů, což jsou jedinečná čísla pro každou prodejní položku, k názornému grafickému zobrazení na dotykovém displeji. Číšník si už nemusí pamatovat množství čísel, pod nimiž jsou jednotlivé položky uschovány, nýbrž se nechá vést grafickým prostředím aplikace. Spojením přehledného programu s dotykovou obrazovkou lze docílit citelného nárůstu rychlosti obsluhy, stejně jako minimalizace chyb zadání. Výsledek nakonec ocení zákazník, protože se zrychluje vyřízení jeho objednávky.

Proces markování lze dále zjednodušit a tím i urychlit provedením objednávky přímo u stolu zákazníka využitím kapesních počítačů, nebo jiných bezdrátových řešení. Takto se objednávka elektronickou cestou dostává ke zpracování v nejkratším možném termínu ke kuchaři nebo do výčepu, kde je zobrazena na displeji nebo vytisknuta. Nemusí tedy čekat až obsluha obejde celou provozovnu a objednávky přinese nečitelně sepsané na lístečku,” říká ing. Karel Petrášek z oddělení IT podpory společnosti, jež se prodejem a vývojem softwarových aplikací tohoto typu zabývá. Standardní restaurační programy pracují nejenom s vlastním markováním, ale poskytují řadu dalších doplňkových služeb. Mezi ně patří sledování docházky zaměstnanců, adresář významných hostů, rezervační systémy pro objednání stolu či pokoje nebo skladové hospodářství.

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

- Studené předkrmy – saláty, plněná zelenina a ovoce, výrobky z vajec a ryb, masa
- Polévky – vývary, bílé polévky, zvláštní a speciální
- Teplé předkrmy – z ryby, masa, vajec, zeleniny, těstoviny
- Ryby – sladkovodní, mořské, mořští živočichové
- Drůbež – hrabavá, vodní
- Zvěřina – pernatá, nízká srstnatá, spárkatá, vysoká, černá
- Dětské pokrmy – zvlášť upravené, poloviční porce
- Lehká a zdravotní jídla – dietní pokrmy
- Speciality – dne, šéfa kuchyně, provozovny, oblasti, kraje, apod.
- Hotové pokrmy – pokrmy z masa – hovězí, telecí, vepřové, mleté, skopové a droby, potom pokrmy bezmasé
- Pokrmy na objednávku – pořadí jako u hotových jídel
- Zeleninové pokrmy – běžné, speciality, bývají součástí hotových pokrmů nebo min.
- Teplé přílohy – z brambor, mouky, zeleniny, rýže
- Kompoty – jednotlivé druhy, směsi na konec
- Saláty – čerstvé, smíšené, sterilované
- Studené pokrmy – studené pečeně, drůbež, uzenářské výrobky – mohou být součástí studených předkrmů
- Sýry – měkké, tvrdé, plísňové, aromatické
- Teplé moučníky – vařené, pečené, smažené
- Studené moučníky – zákusky, pudinky, krémy
- Zmrzliny – poháry, bomby, speciality
- Ovoce – domácí, dovážené, ovocné saláty