



PETR ŠÍMA

Inspiraace jídelním lístkem

Dení jídelní lístek – je obvyklý v běžných restauracích, píše se na stroji nebo na počítači, vyprodané pokrmy se označují křížkem nebo přeškrtnutím.

Stálý jídelní lístek – tiskne se na velmi kvalitním papíře, bývá zajímavé graficky ztvárněn a jeho životnost je delší. Jeho obsah se mění zhruba po půl roce.

Kombinovaný jídelní lístek – je stálý jídelní lístek doplněný o tzv. dení vložku. Ta umožňuje začít 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 vajecných jídel.

Vinárský 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,



rodních provozůch a v oblastech cestovního ruchu.

Dalšími typy jídelních lístků jsou například **lístky snídaňové či obědové jídelní lístky**.

Formáty do rozměru A5 – jsou vhodné do kaváren, baru a podobně.

Běžné formáty jako je A4 nebo A4S – hodi se do restaurací, vináren a pro hotelové desky. Formáty větší než 43 cm na výšku – ideální jako vinné karty či jídelní lístky pro luxusní a zážitkové restaurace.

Kolik je optimální počet jídelních lístků?

Obecný vzorec pro stanovení optimálního počtu jídelních lístků obecně neexistuje. Jihy je pro restauraci klasickou, jiný pro „gourmet“, jiný třeba

rodině je možno rozdělit a nechat si třeba 10 kusů rezervních. Pro zážitkovou restauraci doporučuji poměr 1:1. Dle zkušenosti víme, že ideální množství pro restauraci je přibližně 40 kusů jídelních lístků.

Čeho se musíme vyvarovat?

Při sestavování jídelního lístku platí pravidla, jež zaručují, že bude přehledný, srozumitelný a logický. Důležité je i to, aby byl bez překlepů, jazykových a věcných chyb a s minimálním používáním zkratk.

Základní chybou při sestavování jídelního lístku je celkový počet uvedených jídel. Ve výsledku to pak vypadá tak, že zákazník listuje v nepřehledné spleti velmi podobných sestavení menu kuchaře nebo se obrátí na odborníka. Další velkou chybou je rozsáhlost nabídky. Při sestavování jídelního lístku totiž neplatí pravidlo čím více tím lépe, ale naopak.

Doporučujeme jednoduchou smladu, kterou je dobré častěji obměňovat – zhruba jednou za 3 měsíce. Tím lze lépe dosáhnout využití sezónních produktů a nalákání klienta k další návštěvě podniku.

Na závěr si musím postesk-nout nad obsahem jídelních lístků v mnoha restauracích. Někteří provozovatelé mají velmi neefektivně široký jídelníček. Někdo si představil, jak je možné zaručit čerstvost všech surovin v nejvyšší kva-

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 zvětinové, rybí či drůbeží hodv a jiné události.

Grafičtější jídelní lístky – je nutné vypracovat v mezíná-

pro kavárnu či vinárnu. Vklá-sické restauraci, která má k dispozici 50 míst + terasu pro 40 lidí, bych doporučoval minimálně 40 kusů jídelních líst-

návrů a výsledek je nulový. Typickým příkladem je například veškerý plátek s... jmenovaný pokáždé s drobnou úpravou apod. Doporučuji zapojit do

litě, když je na menu třeba sto položek. Velmi složitě je poté i skladové hospodářství. Podstatná je vlastni srozumitelnost



klad od pivovaru – zdarma. Zvyšuje se však počet těch, kteří si uvědomují, že jídelní lístek je vizitkou celého podniku a snaží se jej vyladit někdy i do detailů tak, aby byl nehdnou součástí interiéru a celkové image podniku.

Co se týče materiálů, vrací se v současné době na výsluní mezi materiály umělá kůže (koženka), nejedná se však o „tu“ odpudivou hndou koženku, kterou známe z dob postkomunistických, ale o kvalitní produkt ve více než 30 barevných odstínech. Barevný karton se strukturou lanminaci je též velmi oblíbený. Mezi další často používané materiály patří pravá kůže nebo dřevo. Zajímavý a populární je tzv. formát Querolant, to znamená položená A4.

Jaké jsou základní typy jídelních lístků?



gastro top card
www.gastrotopcard.cz

100017118

České Budějovice
gastro nomicky zajímavé