

A választékközlés eszközei

Választék: az üzletben eladásra szánt áruk és szolgáltatások összessége

-**szélessége:** hányféle árucsoportot tartalmaz

-**mélysége:** egy adott árucsoportba tartozó termékek száma

-**minősége:** a különböző árú és minőségű termékek száma

A választékközlés törvényi előírásai:

Az üzemeltető a fogyasztókat köteles írásban tájékoztatni az eladási árakról és a szolgáltatás díjairól.

A bruttó / fogyasztói / árakat köteles forintban feltüntetni

Szerepeltetni kell az üzletvezető és a konyhafőnök nevét.

Az ártájékoztatót az üzleten kívül is el kell helyezni.

A választékközlés fajtái:

Étlap: Az ételválaszték árakkal

Itallap : Az italválaszték árakkal

Árlap: Étél- és italválaszték árakkal

Ártábla: Nagy méretű ártájékoztató teljes választékkal

Egyedi árkiírás: A termék előtt elhelyezett fogyasztói árat tartalmazó kiírás

Termékkiírás: A termék elnevezése összetevőivel

Menükártya: Díszes kivitelű, az étrend felsorolása

Mintakönyv: Árakat, összetevőket, fotókat tartalmaz

Étlap

Az étlap története . Az étlap alig kétszáz éves múltra tekinthet vissza. Az első étlapok egyszerű papírlapokra készültek, amelyekre csupán az ételek nevét és árát jegyezték fel. A legrégebbi eredeti példányban ránk maradt étlap 1791-ből származik, a párizsi „Grande Taverne de la République”-ből

Az étlapok tartalmuk szerint lehetnek :

-Állandó étlapok: olyan ételek szerepelnek rajta, amelyekhez a nyersanyag folyamatosan biztosítható. Több nyelvű is lehet.

-Napi étlapok: naponta készülnek, figyelembe veszik a változó körülményeket.

-Napi ajánlat: az állandó étlap napi melléklete. Adott napon kapható, valamilyen különlegesség.

-Ünnepi étlapok: adott eseményhez kötődnek, általában díszes kivitelezésűek.

-Diétás étlapok: a kímélő ételeket tartalmazzák.

-Alkalmi étlapok: speciális, rendszerint kevés ételből álló választékközlő, amivel rövid idő alatt kell nagyobb tömeget kiszolgálni (pl.: félpanziós étlapok).

-Speciális étlapok: pl.: gyermekétlap, ahol az életkor sajátosságaihoz igazodó ételek találhatóak kisebb adagokkal és a hozzájuk kapcsolódó árakkal.

Ét- és itallap szerkesztés általános szabályai

Az étlap az üzlet tükörképe. A betérő vendégek az üzlet külső megjelenése után az első benyomásukat az étlapról szerzik. Az étlap külsejéről, annak tartalmáról következtetnek az üzlet munkájára is, ezért az étlap megjelenésének tükröznie kell az étterem színvonalát és jellegét.

A szép kivitelű és szakmailag megfelelően szerkesztett étlap és itallap egyben reklámhordozó is lehet, valamint a vendég fogyasztási kedvét is befolyásolhatja.

Minden étlap szerkesztésénél figyelembe kell venni:

Üzlet jellegét és osztályba sorolását

Üzlet nagyságát, forgalom összetételét

Évszakokat és idényszerűséget

Nyersanyagok beszerzésének lehetőségeit

A konyhai dolgozók felkészültségét és munkavégzéshez szükséges feltételeket

Elsőrendű követelmény a változatosság, az ételek unalmas, egyhangú ismételtetésének elkerülése.

Fontos az arányok betartása. Pl. az olcsóbb és drágább ételek arányosan szerepeljenek az étlapon, akár ételcsoportonként is.

Az étlappal kapcsolatos formai követelmények:

-Az étlapon szerepeltetni kell az üzlet nevét, telefonszámát, kategóriáját, az üzletvezető és a konyhafőnök nevét.

-Az étlapba kézzel javítani nem szabad.

-A helyesírás szabályait tartsuk be!

Speciális szabályok :

Nagy kezdőbetűvel írjuk: Minden megkezdett sor, az előző sorhoz tartozó kivételével

Minden tulajdonnév / személy, földrajzi, mitológiai /

Szállók, vendéglők neve / Béke Szálló /

Kis kezdőbetűvel: tulajdonnévből képzett melléknév / balatoni /

-A tájékoztatást minimum egy idegen nyelvre fordítsuk le!

Az ételcsoportok egymás utáni sorrendje csak ajánlott, hiszen a megfelelő sorrendet minden esetben az adott üzlet jellege határozza meg.

Az ételcsoportokon belüli sorrend, úgymond szakmai előírás, az ettől való eltérést semmi sem indokolja!

Első és egyben legfontosabb szabály a könnyű áttekinthetőség. Ennek érdekében alapvetően kétféle csoportosítást szokás alkalmazni, a nyugat-európai vagy a közép-európai étlap írásának sorrendjét.

A nyugat-európai ételszerkesztésnél az ételek felsorolása az ételek elfogyasztásának sorrendjében történik a következők szerint:

- - ízelítők
- - hideg előételek
- - levesek
- - meleg előételek
- - halételek
- - szárnyas- és húsételek
- - köretek és főzelékek
- - saláták
- - sajtok
- - desszertek
- - gyümölcsök

A közép-európai ételszerkesztésnél (ma már nagyon kevés üzlet alkalmazza) az ételcsoportok felsorolása a következő:

bal oldal

levesek
főzelékek
saláták
tészták
sajtok - gyümölcsök

jobb oldal

előételek (hideg - meleg)
halételek
készételek
frissensültek

Az utóbbi szerkesztési mód ma már csak ritkán fordul elő. Mindkét étlapszerkesztésnél a fenti felsorolásoktól való eltérésre is van lehetőség, ha az üzlet jellege, a választék egy részének kiemelése ez megköveteli (pl.: halászcserda esetében a halételeket kiemelve külön csoportba tehetjük, ezzel is kihangsúlyozva üzletünkben forgalmazott halételek jelentőségét.)

További kiemeléseket tehetünk a kis adag ételek, a gyermekételek, a vegetáriánusok részére ajánlott ételek, a kímélő vagy az üzleti specialitások, a konyhafőnök ajánlata valamint menük esetében.

Az egyes csoportokon belül a helyes sorrend kialakítása a következő:

Hideg előételek

- vegyes ízelítő
- halak és hidegvérű állatok
- zöldség és salátafélék
- tojás- és sajtételek
- húсок és belsőségek
- vegyes tálak

Levesek

- híg levesek
- sűrített levesek
- különleges vagy összetett levesek
- gyümölcslevesek

Meleg előételek

- halak és hidegvérű állatok
 - - tengeri halak
 - - hazai halak
 - - hazai rákok
 - - békák
 - - csiga
- zöldség és főzelékfélékből készült ételek
- tojásételek
- hús- és belsőségből készült ételek
- tésztafélékből készült ételek
- rizsből készült ételek
- sajtos előételek
- vegyes zöldségtál
- itt szerepeltethetjük a vegetáriánus választékot

Halételek

édesvízi fehér húsú: fogas, pisztráng, harcsa, csuka
édesvízi barna húsú: angolna, kecsege, ponty
tengeri halak
egyéb hidegvérű állatok

Amennyiben halászlé szerepel, az első helyen szerepeltetjük

Készételek elnevezést már ritkán szerepeltetnek az étlapon, összevonják a húsételekkel

Szárnyas- és húsételek

- .vegyes tálak
- ház specialitásai
- fehér húsup szárnyasok
- barna húsup szárnyasok
- házinyúl
- borjúból készült ételek
- bárány - ürü – birka
- sertés
- marha
- vadhús sorrend : szárnyas, apróvad, nagyvad
- belsőség

Amennyiben azonos húsból többféle feldolgozásban kerül étlapra, a helyes sorrend: egybesültek, darabban sülték, szeletben sülték, darabolt húsból készültek, darált húsból

Főzelékek és köretek

- idény főzelékek
- magyarosan - sűrítéssel - készült főzelékek
- angolosan, franciásan készült főzelékek
- burgonyaköretek
- rizs
- tésztaöretek
- vegyes köretek
- zöld köretek

Saláták

- idényre jellemző
- főzve készült
- tartósított
- vegyes
- kevert vagy összetett

Sajtok

- lágú sajtók / fehér penészessal kezdve /
- félkemény sajtók
- kemény sajtók
- kék sajtók
- túró
- vaj
- sajthoz illő idénycikkek (retek, újhagyma, zöldpaprika)

Desszertek

- éttermi meleg tészták
- cukrásztermékek
- fagylaltok, parfék

Gyümölcsök

- friss gyümölcsök
- befőttek
- párolt gyümölcsök

Feketekávé

Itallap-szerkesztés

Az italok szerepe igen sokrétű. Az alkoholos italok nagymértékben növelik a gasztronómiai élvezetet, üdítene, frissítene, hangulatot teremtenek, természetesen csak, akkor, ha kis mennyiségben, ésszerűen fogyasztják.

Az itálválasztékot összeállításánál mindig az ételválasztékhoz kell figyelembe venni, hogy az ételekhez megfelelő italt megtalálják a vendégeink.

Az étlaphoz hasonlóan, a könnyű áttekinthetőség érdekében az italfajtákat is csoportosítani kell. Szakmailag elfogadott leggyakrabban használt csoportosítás melegkonyhás üzletekben a következő:

- étvágygerjesztők
- sörök
- borok
- pezsgők
- vermutok
- pálinkák
- likőrök
- kevert italok
- alkoholmentes italok
- kávé, tea

A fenti besorolástól természetesen el lehet térni, ha ezt az üzlet jellege megköveteli (pl.: bárókban a kevert italokkal illik kezdeni a felsorolást, borozóban a boroké az elsődlegesség, stb.)

Az alkoholfogyasztás csökkentése és az alkoholt nem fogyasztók számának növekedése részben indokoltá teszi, hogy a felsorolást az alkoholmentes italokkal kezdjük, a további sorrend fenntartásával.

Az italok sorrendjét a csoporton belül belül elsődlegesen nem minőségük, drágaságuk határozza meg, törekedjünk rá, hogy először a hazai kínálatot mutassuk be és csak utána következzenek a külföldi italok.

Étvágygerjesztő italok

- alkoholmentes italok
- pálinkafélék
- keserű, fűszeres likőrök
- vermutok
- száraz, főleg csemegeborok
- aperitif koktélok

Sörök

- csapolt sörök
 - világos
 - barna
- palackozott sörök
 - világos
 - barna

Borok

- kimért borok
 - fehér borok
 - száraz
 - félszáraz
 - félédes
 - édes
 - rozé borok
 - ua. mint fehér borok
 - vörös borok
 - ua. mint fehér borok
 - csemegeborok
- palackozott borok
 - ua. mint a kimért boroknál

Pezsgők

- fehér pezsgők
 - ugyanaz mint a boroknál
- rozé pezsgők
- vörös pezsgők

Vermutok

- fehér vermutok
 - ugyanaz mint a boroknál
- rozé vermutok
- vörös vermutok

Pálinkafélék

- gyümölcsből készült
 - szeszfoktól függően növekvő sorrendben

Egyéb párlatok

- gabonából készült
 - szeszfoktól függően növekvő sorrendben
- borkészítés termékeiből készített párlatok
 - szeszfoktól függően növekvő sorrendben

(A whisky-, cognac választékot, ha a kínálat nagysága indokolja külön csoportba is tehetünk)

Likőrök

- kommersz
- különleges
- krém
- keserű
-

Kevert italok (báritalok)

Ha az üzlet jellege megköveteli, hogy szerepeltessünk kevert italokat az itallapon, akkor a különböző jellegűeket válogassuk össze.

Alkoholmentes italok

- gyümölcslevek
 - rostos
 - szénsavas
- ásvány-, gyógy-, és szikvíz
- szénsavas üdítők li>- turmixok.

Az itallapok összeállításánál további fontos követelmény, hogy a pontos megnevezés mellett mindenkor legyen ott a pontos mennyiség is amire az ár vonatkozik, palackos áruk mellett a palack térfogata.

A könnyebb eligazodást nagyban segíti, ha az italok megnevezésén túl a minőségükre, jellegükre való utalást is leírjuk.

	
--	---