

Menüü kui turundusvahend ja menüüde lahtikirjutamine

Anne Kersna

27.04.2011, Saaremaa



Miks on vaja menüüd?

- Menüü on toidlustusettevõtte alusdokument nii köögi- kui saalitöö korraldamiseks.
- Klient saab esmase informatsiooni menüüs pakutavatest roogadest ja jookidest ettevõtte kodulehelt, ettevõtte ukselt, aknalt jm.
- Minnes ettevõttesse annab sealgi esmamulje menüü oma välimuse, kujunduse ja pakutava valikuga.

Miks on vaja menüüd?

- Hoolikalt viimistletud ja lahtikirjutatud menüü peab looma kliendile visuaalse pildi ja aitab kaasa sülenäärmete tööle ettevõttes pakutavast valikust.
- Usutavasti põnev ja põhjalikult kirjeldatud menüü tõstab kindlasti kliendi eelootusi.

Menüüde koostamise põhimõtted:

- Klientide soovide ja vajaduste arvestamine.
- Majanduslikkuse arvestamine.
- Ettevõtte äriidee, ressursside arvestamine.
- Aastaaegade, ilmastiku, sesoonide arvestamine.
- Tervislikkuse arvestamine.
- Vaheldusrikkuse printsiibi järgimine.
- Sündmusega arvestamine.

Menüüde lahtikirjutamine

- Toidu nimetus peab esmalt väljendama toiduainete töötlemisviisi (n kuumtöötlusviisi väljendatakse auruga keedetud, grillitud ja eeltöötusviisi kirjeldatakse paneeritud, täidetud).
- Ära ei tasu menüüs unustada roa temperatuuri rõhutamist n ahjusoe rukkileib, külm sinepimeekaste.
- Kui on tegemist klassikaliste roogadega, siis piisab roa nimetusest (n peedipüreesupp, õunakissell).

Menüüde lahtikirjutamine

- Nimetus peab kajastama põhitoorainet või tooraineid, millest toit valmistatud.
- Esile tuleks roa nimetuses tuua põhimaitset andev toiduaine (n sinepikaste, mustikasupp).
- Menüüs tuleb esile tuua kõikide roogade juurde kuuluvad lisandid (n spinatipüreesupp ahjusooja mitmeviljakukliga ja ürdi-toorjuustuga, õunakook vanillikastmega).

Menüüde lahtikirjutamine

- Soovitav on menüüs esile tuua täidiseid (n ahjus küpsetatud broilerifilee kirsitäidisega) ja paneeringuid (n praetud lõhefilee paneeritud mandlilaastudes) ning muidki eripärasid.
- Alati tasub menüüs rõhutada hooajalisust (n hooajalistest köögiviljadest valmistatud) ja tuua need road menüüs esiplaanile.
- Menüüs on mõistlik esile tuua kohaliku toorainete päritolu (n Veskimetsa kukeseentest valmistatud kaste)

Menüüde lahtikirjutamine

- Tervislikkuse suunda tasub menüüs alati esile tuua (n vähese rasvasisaldusega tomatikreemsupp basiiliku krõpuskiga)
- Soovitav on menüü kirjutada võimalikult „suupäraselt“ lahti, nii et see oleks arusaadav kõigile ettevõtte töötajatele ja klientidele.
- Prantsuspäraseid nimetused kirjutatakse kaldkirjas.

Menüüde lahtikirjutamine

- Alati on lubatud huumor nimesed, kui see kannab ettevõtte äriideed.
- Menüüdes tuleks pakkuda soovitusi laktoosikule, gluteenikule, taimetoitlasele, lastele jne.

kutseõppeasutustest, kus toimub õppetöö majutamise ja toitlustamise

õppekavariühmades

- Kodulehel on pakutav menüü esine toodud kolmel koolil: Haapsalu Kutsehariduskeskus, Väike-Maarja Õppekeskus ja Narva Kutsehariduskeskus.
- Tartu Kutseharidus on toonud välja pakutavate toodete üldistava hinnaklassi.

Üleskutse koolidele

- Turundame majutamise ja toitlustamise õppekavarühmi **atraktiivsete ja kõiki arendavate menüüde abil!**