

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_2015
----------	-------	---------------	--------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová
Třída/ročník:	IV.
Datum vytvoření:	2. 9. 2013

Tematická oblast:	Hotelnictví
Předmět:	Hotelový provoz
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	Trendy v gastronomii – jídelní lístek
Druh učebního materiálu:	Učební list

## Trendy v JL

Kompletní JL je možné koncipovat do 8 oddílů:

1. Studené předkrmy
  2. Polévky
  3. Teplé předkrmy / mohou být spojeny s polévkami – nenaruší se gastronomický sled/
  4. Ryby
  5. Masa
  6. Sýry
  7. Dezerty / mohou být na samostatném nabídkovém lístku /
- Nápoje / ve vyšších skupinách se doporučuje zpracovat samostatnou nabídku vín, destilátů a likérů /

JL by neměl být přetížený – neměl by překročit meze lidské síly / týká se to zákazníka i personálu v kuchyni/.

Zákazník by neměl být zahlcen rozsáhlou nabídkou, která mu čtením zabere mnoho času a ztíží mu rozhodování.“

Počet nabízených pokrmů by měl být úměrný průměrné obrátce židle a kapacitě restaurace. Doporučuje se samostatný polední a večerní JL. Aby JL byl pestrý, doporučuje se denní vložka / sezónní pokrmy apod./

Zákon 20:80 ukládá, aby 20% z výběru pokrmů uvedených na JL realizovalo 80% maloobchodního obrátu.

Francouzský vzor pro počty pokrmů v JL

Chod	Počet navrhovaných pokrmů	
	Minimum	Maximum
Studené předkrmy	5	7
Entrée nebo ryby	3	5
Hlavní jídla	5	7
Výběr sýrů – mísa	1	1
Denní hotová jídla	3	5
Dezerty – moučníky	7	12
Celkem	24	37

Pokrmy by měly provázet kvalitní nápoje - doporučuje se 40 -60 druhů z dobrých vinných sklepů.

JL – označení pokrmů podle podílu prodeje a výše obchodního rozpětí:

Podíl	rozpětí	celková charakteristika
Vysoký	vysoké	hvězda
Vysoký	nízké	tahoun
Nízký	vysoké	záhada
Nízký	nízké	pes /mrtvola/

Hvězda: jídlo se hodně prodává, máme z něho zisk.

Opatření: udržet vysokou kvalitu, dodržet kalkulaci surovin, vysoká úroveň úpravy.

Umístit tak, aby bylo středem zájmu / na pravou stranu JL do první třetiny stránky/

Tahoun: jídlo velmi dobře prodejné, malý zisk.

Opatření: a/ zvýšit cenu jídla, nebo ho nahradit jiným, zajímavějším pro podnik  
b/ snížit nenápadně množství surovin, nebo podmínit prodej pokrmu s dalším pokrmem, nebo nápojem / zařadit do menu/.

Záhada: jídlo se málo prodává, máme z něho velký zisk.

Opatření: je nutno jídlo z prodeje vyřadit, nebo se pokusit jídlo lépe v JL propagovat, nebo změnit název, snížit prodejní cenu.

Obecně je nutno redukovat počet záhad v JL.

Pes: málo populární jídlo, malý zisk.

Opatření: tyto pokrmy v každém případě vyřadit z JL ve prospěch jiných, populárnějších

Obecně jsou tři základní důvody pro zařazení nových jídel na JL:

1. stimulování prodeje
2. zvýšení rozpětí
3. zlepšení postavení na trhu

Každé nové jídlo by mělo být testováno, zkoumáno, zkoušeno včetně ceny. Pokud vyhovuje, pokrm se nafotí v konečné úpravě a slouží jako vzor pro expedici v kuchyni.

Zdroj: NFHRČR – Food and Beverage