

المحاضرة الثامنة: تخطيط القوائم الغذائية

مقدمة:

إن دراسة قوائم الطعام ليست من الأمور السهلة ويعتقد بعضهم أن قوائم الطعام لا تعدو أن تكون مجرد تجمعي لأصناف من الطعام في حين أنها خلاف ذلك تماماً فهي مسألة ذوق وقضية علمية لكيفية اختيار أصناف الطعام وتتكون من قواعد أساسية مدروسة ومحددة ومنسجمة ذلك لأن قوائم الطعام التي تعد إعداداً فنياً صحيحاً هي أساس لنجاح العمل في جميع المطاعم وفي حدوث العكس ضياع للجهد والمال.

I- تعريف قائمة الطعام:

أخذت قائمة الطعام من الكلمة الفرنسية (Menu) ، التي تمثل نقطة البداية في صناعة الخدمات الغذائية (Food services) ، وهي عبارة عن تجميع العديد من أصناف الطعام مرتبة ترتيباً معيناً وفقاً لأصول فن الطهي ويتم تقديمها وفقاً لأصول الخدمة المتبعة داخل المنشأة بصفة عامة أو داخل القسم المعني، وتعد قوائم الطعام بأشكالها المختلفة عنصراً هاماً وأساسياً لجميع المطاعم والفنادق حيث أنها وسيلة الإعلان والدعاية لما تقدمه المنشأة بالإضافة لكونها الدليل الذي يختار منه الضيف ما يناسبه من المأكولات والمشروبات (سواء بالنسبة للأنواع والأسعار).

وتعرف بأنها السلعة التي تقوم المطاعم ببيعها لضيوفها بمختلف أدواتهم وجنسياتهم من خلال كشف بعض المواصفات من الأطعمة والمشروبات التي يستطيع المطاعم تقديمها لضيوفه في وقت طلبها سواء كانت محددة من قبل المطعم أو مختارة من قبل الضيف.

II- الاعتبارات الواجب مراعاتها عند البدء في تخطيط القائمة

قبل التخطيط للقائمة يجب الإلمام التام بمجموعة من الاعتبارات والأسس المؤثرة في تحضير الوجبات وعمل التخطيط الأمثل للقائمة التي تشمل الاعتبارات:

1- الاحتياجات الغذائية (Nutritional needs)

تعرف الإحتياجات الغذائية بأنها أقل كمية من العناصر الغذائية المؤخوذة والتي يمكن بواسطتها المحافظة على الوظائف الطبيعية للجسم وهي ما يعرف بالغذاء الصحي الذي هو طعام متوازن ومتنوع يحتوي على جميع العناصر الغذائية الأساسية التي يحتاجها الجسم، ويشمل الغذاء الصحي مجموعات الطعام الستة، والتي تتضمن: البروتينات، الدهون، الفيتامينات، الماء والأملاح المعدنية، الكربوهيدرات

2- العادات الغذائية (Food Habits)

العادات الغذائية هي الأنماط والسلوكيات المنتظمة التي يتبعها الأفراد أو المجتمعات في اختيار وتناول الأطعمة والمشروبات، وتشمل نوعية الطعام المفضل، وطرق تحضيره، وتوقيت الوجبات، وكمياتها، وتكرار تناولها. تتشكل هذه العادات تحت تأثير عوامل متعددة كالثقافة والتقاليد، والوفرة الاقتصادية، والمعرفة الغذائية، والدين، والحالة الصحية، إلخ، كما أنها قابلة للتغيير والتحسين نحو الأفضل تبعاً للظروف المحيطة بالفرد والمجتمع.

3- العوامل الاقتصادية (Economic factors)

عند تخطيط قوائم الطعام، ينبغي أولاً تحديد القدرة الشرائية للعملاء أو الميزانية المخصصة للطعام، حيث يتم على أساسها تصنيف الأطعمة، ونمط الخدمة، وشكل القوائم، وكذلك الفئة المستهدفة. كما يجب أن يكون سعر البيع معتدلاً بما يكفي للحفاظ على الوضع التنافسي مع الفنادق والمطاعم الأخرى، مع الحرص على عدم خفض السعر بشكل مفرط يمنع تحقيق الربح المطلوب ويعادل الجهد المبذول، لذلك من الضروري بشكل خاص تحديد الفئة الاقتصادية المستهدفة من قائمة الطعام ونوع الخدمة المقدم

4- مدى توفر الأجهزة والمعدات

يجب أن تخطط القائمة بحيث يتم تنفيذها خلال مساحة المطبخ المتاحة ومن خلال الأدوات والأجهزة المتوفرة به، ويجب أن يراعى عند تخطيط قائمة الطعام أن يتم توزيع وتنظيم استعمال الأدوات والأجهزة المتاحة بما يحقق الاستفادة القصوى منها ودون إهدار موارد الطاقة والمحروقات والغاز مما يزيد التكاليف المباشرة ويجب مراعاة وضع قوائم طعام تتناسب مع إمكانيات المعدات المتوفرة دون تحميل عبء على القدرة الاحتمالية والاستيعابية للأدوات المتوفرة مع توفير العناية بغرف التبريد

والمجمدات والبرادات الحافظة للأغذية والمشروبات لضمان جودة المنتج وتخفيف الهدر وعدم إتلاف المواد الأولية

5- خبرة الطهارة:

يعد الطهارة ركيزة أساسية للفندق أو المطعم إذ أنهم المسؤولون بشكل رئيسي عن إنتاج السلعة الاستهلاكية، وضمان جودتها، وتحقيق رضا العميل، وأن نجاح هذه المنشأة ورفع مكانتها التصنيفية يرتبطان بشكل مباشر بمستوى أداء فريق الطهارة، حيث يلعب المطبخ دورا محوريا في سير عمل المنشأة ككل، إذ ترتبط به معظم الأقسام والأنشطة الرئيسية في الفنادق، مثل: الحفلات، المؤتمرات، خدمة الغرف، المطاعم الخارجية التابعة للمنشأة، والمطاعم الداخلية، إضافة إلى ارتباطه الوثيق بإدارة الأغذية والمشروبات، وكذلك الإدارة المالية بكافة فروعها (المشتريات والمبيعات).

6- نوع الخدمة

يؤثر بشكل رئيسي وكبير جدا نوع الخدمة على اختيار أصناف الغذاء وقوائم الطعام حسب نوع الخدمة وتصنيف المطعم، أو نظام محال وجبات سريعة وخدمة ذاتية وتختلف حسب التصنيف ونوع قائمة الطعام وعادات وتقاليد البلد والمجتمع.

7- نوع وتصنيف المنشأة:

تعتمد صياغة قوائم الطعام على نوع المنشأة ما بين فندق أو مطعم أو محال وجبات سريعة أو محال تقليدية شعبية أو مطعم متخصص، وكذلك تصنيف المنشأة يعتمد على الشريحة الاجتماعية المستهدفة حسب القدرة الشرائية للزبون ويتم على هذا الأساس تحديد الخامات المستخدمة بالأطباق ونوعية الأطباق والكميات

III- أنواع قوائم الطعام

في صناعة الضيافة، تتنوع قوائم الطعام بشكل كبير لتلبية احتياجات النزلاء المختلفة والمناسبات المتنوعة. يمكن تصنيف هذه القوائم من عدة زوايا: حسب طريقة التقديم، أو حسب الوجبة، أو حسب الفئة المستهدفة، أو حتى حسب خطة الإقامة المختارة.

III- 1- التصنيف حسب طريقة التقديم والاختيار: هذا التصنيف يحدد كيفية تقديم الطعام واختيار النزلاء لوجباتهم

نوع القائمة	الوصف	الاستخدام الشائع في الفنادق
-------------	-------	-----------------------------

حفلات الزفاف، المؤتمرات، العشاء في المطاعم الفاخرة، المناسبات الخاصة.	وجبة كاملة من عدة أطباق بسعر ثابت واحد. الخيارات محدودة لكنها منسقة.	قائمة الطعام الثابتة Table d'hôte /) (Set Menu
المطاعم الفاخرة، المطاعم المتخصصة، وجبات الغداء والعشاء في معظم فنادق الخمسة نجوم.	يختار الضيف كل طبق على حدة من القائمة، ولكل طبق سعره الخاص. توفر أقصى درجات المرونة والتنوع.	قائمة الطعام الانتقائية (À la (carte
وجبة الإفطار بشكل شبه حصري، وجبات الغداء والعشاء في الفنادق الكبيرة والمنتجعات السياحية	يتم عرض مجموعة واسعة من الأطباق على طاولات مفتوحة، ويقوم الضيف بتقديم نفسه. سعر ثابت عادةً.	قائمة الطعام المفتوحة

III-2 - التصنيف حسب الوجبة أو المناسبة: في هذا التصنيف تخصص الفنادق قوائم معينة لوجبات أو أوقات محددة من اليوم.

قائمة الإفطار: (Breakfast Menu)

قائمة الغداء: (Luncheon Menu) غالباً ما تحتوي على أطباق خفيفة وسريعة مثل السلطات والسندويشات، بالإضافة إلى أطباق رئيسية بكميات أصغر من العشاء.

قائمة العشاء: (Dinner Menu) الأكثر تفصيلاً وتنوعاً، وتشمل مقبلات، أطباقاً رئيسية، وحلويات مميزة.

قائمة طعام الخدمة في الغرف: (Room Service Menu) مصممة لتقديم الطعام في غرفة النزول، وتتميز بسهولة التحضير والتقديم السريع.

قائمة الحفلات والمناسبات: (Event/Banquet Menu) يتم تصميمها خصيصاً لحفلات الزفاف والاجتماعات والمؤتمرات، وتكون عادة من النوع الثابت لتسهيل التجهيز والتنظيم

III-3 - التصنيف حسب الفئة المستهدفة

تراعي الفنادق تنوع عملائها من خلال قوائم مخصصة لفئات معينة.

قائمة طعام الأطفال (Kids Menu): تحتوي على أطباق مألوفة وبكميات صغيرة وبأسعار أقل.

قائمة طعام صحية (Healthy / Diet Menu): خيارات منخفضة السعرات والسكريات والدهون، مخصصة للنزلاء المهتمين بالصحة أو الذين يتبعون حمية غذائية معينة.

قوائم غذائية خاصة (Special Diet Menu): تُعد لتلبية احتياجات مرضى السكري، أو من يعانون من حساسية الطعام (مثل حساسية الغلوتين أو المكسرات).

قائمة طعام نباتية (Vegetarian/Vegan Menu): تخلو تماماً من اللحوم ومشتقاتها حسب الحاجة

III-4- التصفيف حسب خطة الوجبات (في حجوزات الفنادق): هذه خطط وجبات تحدد ما إذا كان سعر الغرفة يشمل وجبات أم لا، وهي شائعة في فنادق المنتجعات.

اختصار الخطة	اسم خطة الإقامة والطعام	الشرح
RO (Room Only)	غرفة فقط	بدون وجبات: سعر الغرفة فقط، ويدفع النزيل قيمة أي طعام أو شراب يطلبه.
BB (Bed and Breakfast)	(مبيت وإفطار)	يُقدّم الفندق الإقامة مع قائمة إفطار خفيف أو كامل بنظام الخدمة الذاتية، وهو خيار شائع جداً
HB (Half Board)	نصف إقامة	نصف إقامة أو إقامة جزئية (وجبتان): تشمل الإفطار ووجبة رئيسية واحدة (غداء أو عشاء، غالباً العشاء).
FB (Full Board)	إقامة كاملة	إقامة كاملة (ثلاث وجبات): تشمل الإفطار والغداء والعشاء، تُقدم الوجبات في أوقات محددة، ولا

تقدم وجبات خفيفة بين وجبات الإفطار والغداء والعشاء.		
كلي شامل: يشمل ثلاث وجبات رئيسية، بالإضافة إلى الوجبات الخفيفة والمشروبات طوال اليوم.	شامل كلياً	AI (All Inclusive)

IV- أهمية تنوع قوائم الطعام في الفنادق (البرامج الغذائية المتوازنة):

1- بالنسبة للنزير

- تلبية احتياجات مختلف العملاء.
 - تحسين تجربة الضيف وزيادة رضا العملاء.
 - تعزيز السمعة من خلال تقديم أطباق مميزة ومتنوعة
- 2- بالنسبة للعاملين: أما بالنسبة للعاملين فتتمثل أهمية تنوع قوائم الطعام في الفنادق (البرامج الغذائية المتوازنة) فيما يلي:
- تحسين الصحة العامة: كتحليل خطر السمنة، ارتفاع ضغط الدم.
 - زيادة الطاقة والإنتاجية: الحفاظ على مستويات طاقة ثابتة خلال العمل التناوبي لفترات طويلة وكذا العمل الليلي.
 - تعزيز التركيز والأداء المهني: دعم الوظائف المعرفية والقدرة على التعامل مع ضغوط العمل