

Dieci regole per impostare il menu

Nell'impostare il menu si deve tener conto:

1. del tipo di clientela a cui ci si rivolge;
2. del livello di qualità che si vuole proporre;
3. del tipo di servizio che si intende offrire;
4. della ricettività del locale;
5. del numero di pasti che si vogliono e si possono servire;
6. della presenza di eventuale concorrenza;
7. della disponibilità economica sulla quale valutare il costo del pasto;
8. della quantità e del grado di professionalità del personale che si intende utilizzare;
9. delle attrezzature necessarie;
10. della disponibilità delle materie prime.

Questi fattori devono essere analizzati in anticipo perché "influenzano" numerose scelte aziendali come quella riguardante la posateria, i bicchieri, il tovagliato, l'arredamento, il reclutamento del personale e tutto ciò che contribuisce a caratterizzare la "personalità" dell'azienda ristorativa. Solitamente il menu e la carta delle vivande nascono da una stretta collaborazione tra lo chef di cucina e il maître, o il Food & Beverage Manager negli alberghi in cui è prevista questa figura.