

## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ СУЩЕСТВУЮЩИХ ВИДОВ МЕНЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А.А. Емельянова<sup>1</sup>, студент

М.А. Бояркина<sup>1</sup>, канд. техн. наук, доцент

А.Е. Максименко<sup>2</sup>, канд. техн. наук, доцент

<sup>1</sup>Севастопольский государственный университет

<sup>2</sup>Луганский государственный аграрный университет

<sup>1</sup>(Россия, г. Севастополь)

<sup>2</sup>(Луганская Народная Республика, г. Луганск)

DOI:10.24412/2500-1000-2022-4-4-58-61

**Аннотация.** В данной статье проведён анализ наиболее распространённых видов меню, представленных на предприятиях общественного питания, а именно: меню выполненного на бумаге; меню-табло; меню, которое транслируется на дисплеях и электронного меню по QR-коду. Представлена краткая характеристика каждого вида, указана сфера применения, достоинства и недостатки при использовании. По результатам проведённого анализа был сделан вывод, что каждый вид оформления меню хорош по-своему и отражает специфику того, или иного типа предприятия общественного питания.

**Ключевые слова:** меню, виды меню, предприятие общественного питания.

Меню – перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности [1].

По сути, меню – это рекламный носитель, с которым посетитель гарантированно будет контактировать. Меню – это "продавец", с которым посетитель встречается еще до прямого обсуждения заказа с официантами. Грамотно составленное и визуализированное меню может обеспечить дополнительные продажи и повысить доход предприятия питания на десятки процентов [2]. Именно это и обуславливает наличие большого количества разнообразных форм и видов меню.

Внешний вид и стиль оформления меню зависят от многих факторов:

- типа предприятия общественного питания и его концепции;
- ассортимента блюд, указываемых в меню;
- себестоимости изготовления меню и др.

В любом случае при оформлении меню необходимо учитывать следующие основные требования:

- удобство при использовании;
- красочность (оформление меню должно соответствовать концепции заведения и привлекать гостя своим дизайном);
- доступность для восприятия (шрифт текста понятен, цена и масса/объем блюда разграничены);
- лаконичность (каждое блюдо доступно, кратко и понятно описано) [3].

Рассмотрим основные виды оформления меню.

Самый распространённый вид – это меню выполненное на бумаге, может быть представлено в виде буклета, журнала, книги, (классический вариант) и даже в виде заламинированного листа бумаги.

Данный способ оформления меню подходит для любого типа предприятия общественного питания, от ресторана до закусочной.

По объёму меню на бумажном носителе может быть от одного или нескольких листов - для заведений с маленьким ассортиментом блюд, до варианта «книга» – для

заведений с большим ассортиментом, например, для ресторанов.

Себестоимость изготовления меню такого вида может варьироваться и будет зависеть от дизайнерских решений в стилях оформления и используемых материалов.

Для посетителей данный вид меню привычен и понятен.

К недостаткам меню, выполненного на бумаге, можно отнести:

- невозможность оперативного внесения изменений в меню, в результате чего может возникнуть неловкий момент при отказе посетителю в том или ином блюде временно недоступном для заказа;

- недолговечность. Достаточно быстро внешний вид меню теряет свою привлекательность, на листах появляются пятна, заломы, разрывы, а посетители явно не будут в восторге, когда официант подаст грязное или потрёпанное меню.

Меню-табло – (представленное доской или постером) располагается внутри заведения на достаточной для удобного прочтения высоте. Табло может как информировать посетителя о новинках и акциях, так и давать всю информацию о блюдах стандартного меню [4].

Меню данного типа чаще всего можно встретить в заведениях с небольшим ассортиментом блюд: кафетериях, закусочных, предприятиях быстрого обслуживания и др.

Чаще всего меню такого вида представлено в кратком варианте, без описания основных ингредиентов, входящих в состав блюда, так как на табло необходимо разместить название всех блюд, входящих в меню, достаточно крупным шрифтом, поэтому пишется только название блюда, его вес или объём и цена.

При размещении меню-табло в верхней части стены, находящейся за раздаточной или барной стойкой, оно становится недоступным для прочтения посетителями с плохим зрением.

К достоинствам данного вида меню можно отнести наглядность.

Ещё одна разновидность меню – меню, которое транслируется на дисплеях, рас-

положенных чаще всего над барной стойкой или раздаточной.

Данный тип меню также как меню-табло используется на предприятиях общественного питания с небольшим ассортиментом блюд в меню, чаще всего это предприятия быстрого обслуживания, пиццерии, суши-бары.

По сравнению с меню-табло, меню на дисплеях представлено более красочно, с изображением блюда, меняющиеся картинки блюд, входящих в меню, привлекают внимание. Если меню выводится на экран не в виде списка блюд, а группами блюд или даже каждое блюдо индивидуально, то появляется возможность представить более подробную информацию о блюде.

В меню данного вида оперативно можно внести изменения.

К недостаткам указанного вида меню можно отнести:

- трудности прочтения информации для людей с плохим зрением;

- при быстрой смене картинки на экране, клиент не всегда успевает ознакомиться с информацией;

- для трансляции меню необходима закупка дорогостоящего специализированного оборудования.

Электронное меню по QR-коду. Электронное меню – интерактивная система заказов, используемая в качестве современной альтернативы привычному бумажному меню. Данная инновация предполагает, что гость сможет считать QR-код размещённый на столах с помощью своего гаджета и зайти на веб-страницу с меню ресторана. В электронном меню клиент может ознакомиться с ассортиментом блюд и напитков заведения и сделать заказ, не прибегая к помощи официанта. После подтверждения заказа, он автоматически передается на кухню и повара начинают готовить блюда [5].

Достоинства данного вида меню:

- не требует затрат на закупку специализированного оборудования;

- не требует затрат на распечатку меню в бумажном виде;

- экологично;

- гигиенично;

– в меню представлена наиболее полная информация о блюдах.

– доступно каждому посетителю, независимо от занятости официанта и загруженности зала;

– в данное меню легко вносить изменения;

– QR – код меню может быть размещён не только в зале предприятия питания, но и на улице и даже в общественном транспорте, а значит большее количество потенциальных клиентов сможет ознакомиться с меню заведения. Это особенно актуально в период туристического сезона.

Однако и у такого вида меню есть недостатки:

– не все посетители заведений общественного питания умело пользуются гаджетами, в результате чего у них могут возникнуть трудности в доступе к меню.

– если у посетителя нет смартфона или необходимой программы для считывания

QR-кода, он тоже не сможет воспользоваться меню;

– многие посетители привыкли к классическому бумажному виду меню и просмотр меню в электронном виде не вызывает положительных эмоций.

**Вывод.** Таким образом, были рассмотрены наиболее распространённые на предприятиях общественного питания виды оформления и представления меню. Каждый вариант по-своему хорош и отражает специфику предприятия питания. Но более понятным и удобным для посетителей по-прежнему остаётся меню на бумажном носителе, поэтому, каким бы современным не было предприятие общественного питания и какое бы новаторское по виду меню не использовалось, рекомендуется иметь один-два экземпляра меню в бумажном варианте.

#### **Библиографический список**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. Смирнова А.С. Дизайн меню в маркетинговой политике предприятий общественного питания // Материалы Всероссийской научно-методической конференции «Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры». – 2019. – С. 475-479.
3. Бояркина М.А. Информационные знаки в меню, как маркетинговый ход увеличения продаж на предприятиях общественного питания // Евразийское научное объединение. – 2020. – №1-3 (59). – С. 180-181.
4. Разработка электронного меню для предприятия общественного питания / Соколов И.В., Муталимова Л.М. // Материалы XX Международной конференции «Современные информационные технологии в образовании, науке и промышленности», XVIII Международный конкурс научных и научно-методических работ, Международный конкурс «Нейросетевой рисунок». – Москва, 2021. – С. 156-164.
5. Использование электронного меню по QR-коду для автоматизации процесса обслуживания в ресторане / Егоян Э.А., Политова Р.В. // Материалы по итогам Всероссийского конкурса на лучшую научно-исследовательскую работу студентов «Коммерция и сервис: проблемы и перспективы развития». – 2021. – С. 59-62.

## COMPARATIVE ANALYSIS OF EXISTING MENU TYPES IN PUBLIC CATERING ENTERPRISES

**A.A. Emelyanova**<sup>1</sup>, *Student*

**M.A. Boyarkina**<sup>1</sup>, *Candidate of Technical Sciences, Associate Professor*

**A.E. Maksimenko**<sup>2</sup>, *Candidate of Technical Sciences, Associate Professor*

<sup>1</sup>**Sevastopol State University**

<sup>2</sup>**Lugansk State Agrarian University**

<sup>1</sup>**(Russia, Sevastopol)**

<sup>2</sup>**(Lugansk People's Republic, Lugansk)**

**Abstract.** *This article analyzes the most common types of menus presented at catering establishments, namely: a menu made on paper; a menu-scoreboard; a menu that is broadcast on displays and an electronic menu by QR code. A brief description of each type is presented, the scope of application, advantages and disadvantages of use are indicated. Based on the results of the analysis, it was concluded that each type of menu design is good in its own way and reflects the specifics of a particular type of catering enterprise.*

**Keywords:** *menu, types of menu, catering company.*