

تختلف قوائم طعام المطاعم بشكل كبير سواء في الأطباق وخدمات الغذاء التي تتضمنها، لذلك عند اختيار تصميم وتقديم قائمة الطعام يجب الحرص كل الحرص على ما تتيحه وتظهره، وأن تكون ملم بجميع التكاليف التي تتعلق بتحضير تلك الأطباق، لذلك قبل أن تبدأ في كتابة قائمة الطعام الخاصة بمطعمك عليك أن تدرك أهمية تكلفة الطعام وتسعير الأطباق في القائمة ، ولكن في البداية علينا أن نتطرق أولاً لتوضيح خطوات تسعير الأطباق في قائمة الطعام بشكل عام، قبل تقديم نصائح وتوصيات إنشاء وتصميم قائمة طعام تساهم في تقليل التكلفة داخل المطعم. ما خطوات تسعير أطباق وخدمات قائمة الطعام بشكل عام؟ أولاً: قم بحساب تكاليف المكونات المستخدمة: تعد تكلفة الطعام أولى العناصر التي تحدد سعر الطبق النهائي، فهي تشير إلى تكلفة المنتجات المطلوبة لتحضير كل طبق، وقد تستهلك هذه العملية الكثير من الوقت ولكنها أساسية للتقليل من تكلفة الطعام، ولهذا عند الرغبة في تسعير أطباق قائمة الطعام الخاصة بمطعمك، ● كتابة مكونات كل طبق – المكونات الرئيسية والصلصات والمكونات الجانبية ومقادير التزيين – ● تحديد الحصة المحددة من كل مكون لتحضير كل طبق ● حساب التكلفة لكل حصة من كل عنصر ● تجميع تكلفة كل حصة من كل مكون لكل طبق لحساب التكلفة الإجمالية للطبق. يجب عليك إدراك أنك لا تريد تغطية تكلفة الطعام فقط، بل يجب عليك الحصول على الأموال الكافية لتغطية كل من مرتبات الطهاة والعاملين بالمطعم، ثالثاً: تطلع إلى أسعار منافسيك: يُعد تحديد أسعار مناسبة لقائمة الطعام أمر ضروري للحفاظ على هامش ربحك دون الخروج من المنافسة،