# Tvorba cen nápojů a jídel

Jedno ze zásadních poslání Hostovky je naučit studenty Hostovky co jim za jejich peníze patří, a to nejenom v České republice ale i při jejich cestách do zahraničí.

K tomu samozřejmě by studenti Hostovky měli mít alespoň nějaké ponětí jak k těm cenám ti restauratéři došli a tak vám přikládám několik článků které jsem na toto napsal do různých odborných medií, které vám tu cenotvorbu tak trochu přiblíží a pokud si to přečtete pozorně tak se dokonce stanete odborníky na odhad správných cen.

Já vím, že některým se to bude zdát dlouhé, ale dali jste se na studie a tak musíte studovat.

Musím ale předeslat, že konkrétně v Česku mám v tom ohledu s tou cenovou politikou a cenotvorbou jisté dilema.

Během mé praxe jsem napsal tisíce jídelních lístků a při použití různých systémů jsem vykalkuloval ještě více cen, a přestože si myslím, že jsem odborník na cenotvorbu, tak ale ani při nejbujnější fantazii se mi nedaří odhadnout podle jakého systému se tvoří ceny v České republice.

V jedné restauraci na Karlovarsku (v r. 2001) například měli na jídelním lístku svíčkovou i s knedlíky za 85,- Kč což podle mně je úplně zadarmo. Nejsem tak naivní, abych si myslel, že používají pravou svíčkovou, ale odmyslím-li si hodnotu toho masa, tak vím, že svíčková, pokud se dělá tak jak se dělat má, dá zatraceně moc práce, nehledě k tomu, že ji musí uvařit někdo kdo o vaření něco ví.

Oproti tomu smažené žampiony, které můžete mít již obalené předem a zmražené, a které může na objednávku usmažit každý zámečník, v té restauraci stojí bez ničeno 80 Kč. (Tatarku, jak je v Česku zvykem vám naúčtují zvlášť). Ono se nic neděje, protože pokud je někdo musí platit z vlastní kapsy tak si ty žampiony stejně nedá, nicméně je to zajímavé.

Podobně kachna se vším všudy stojí u nich 160 Kč. Jak velká porce to je ví jen Bůh, ale o to se teď nejedná. Jedná se o to, že na upečení té kachny také nic není, protože kachnu umí upéct každá kuchta na faře, ale ta šťáva, pokud to není universál od Knorra, a pokud ji děláte comme il faut, tak sama o sobě zabere dost času, a o tom zelí a knedlících ani nemluvě, takže si myslím, že na té kachně moc nevydělají.

No, a teď si to srovnejte se špalíčkem vepřové panenky s česnekovou omáčkou za kterou počítají 210 Kč, a při tom všechno ostatní k tomu je à la carte. > à la carte.

Nemohu tudíž pochopit proč si to neulehčí tím, že by ku každému jídlu již zakalkulovali zeleninu a přílohu která se k tomu jídlu hodí, jako to například udělali u té kachny, a nedávají potom většinu jídel za stejné cenu a na lístek pak například nenapíší, že záměna příloh je možná.

Také nevím kdy už někoho napadne regulovat ceny pomocí úpravy velikosti váhy té hlavní suroviny. Vždyť to uvádění váhy u každého jídla, která stejně neříká zda je to za sirova nebo po uvaření, je stejně vylhaná. Rad bych věděl kdo si toto vymyslel.

## Jak velké porce jídel musíme podávat?

Výraz musíme jak jsme si již několikráte řekli, dnes již neplatí. Žádný úřad a žádná instituce a žádná strana a vláda nám dnes již nemůže diktovat jak velké by naše porce měly být.

Jediný kdo vám velikost porcí může určit je spotřebitel. Velikost porcí tudíž určíme na základě zkušeností nebo průzkumu o přáních, potřebách a hlavně finančních možnostech naší potenciální klientely.

S velikostí porce masa, nebo hlavní potraviny narůstá i cena jídel, která v mnoha případech je pro naší klientelu rozhodujícím faktorem při volbě restaurace. Jiné představy o správné velikosti porcí jídel (a jejich ceně) mají mladí lidé, jiné mají ženy jiné muži, jiné má těžce pracující dělník a jiné důchodce. V minulosti byly u nás porce masa regulovány ne na základě potřeb a přání zákazníků, ale na základě hospodářských možností a proto ve srovnání s mezinárodním standardem byly naše porce masa relativně malé.

Zahraniční hosté (západní) jsou zvyklí na větší porce masa, ale tito cizinci, oproti naší klientele, jsou také zvyklí na to, že i porce jídel, a tudíž i jejich ceny, jsou v poledne nižší než večer.

Pokud váhu porcí na jídelním lístku uvádíme, tak je to více méně proto abychom informovali hosty o velikosti porcí, a v tom případě tento údaj je závazný. Jak totiž vyplývá ze zákona 104/1995 Sb. o ochraně spotřebitele, v případech kdy to není možné nebo účelné, nemusí být informace o hmotnosti porce a složení pokrmu sděleny písemnou formou. Zákon však prodávajícímu ukládá tyto informace na požádání pravdivě sdělit a kontrolnímu orgánu také doložit. Nechci kritizovat české zákonodárství, ale někdy mi připadá že se ty zákony dělají tak, aby se vlk nažral a koza zůstala celá.

Velikost porcí totiž uvádíme na jídelním lístku v našem vlastním zájmu a pro lepší informovanost hostů, a ne proto, že je to nařízení obchodní inspekce. Někdejší povinnost uvádění hmotnosti potravin v hrubé a čisté váze byla nesmyslná a nelogická a vedla vedoucí restaurací a kuchaře k vymýšlení všemožných technik jak se do těchto předepsaných vah a výtěžností vejít, a nebojím se tvrdit, že to vlastně usnadňovalo šizení hostů.

Příkladem může být nedostatečné propékání masa a drůbeže jen proto, aby porce odpovídala diktované čisté váze; ředění polévek, omáček a nápojů, nastavování jídel lacinými potravinami a ?plniči: jako jsou oblohy, jen proto aby porce vypadala velká jsou toho nejlepším příkladem.

Mezi to patří i nedostatečné ořezávání přebytečného tuku a jiných triků které jen svědčí o vynalézavosti českého kuchaře, která by se dnes v tomto směru ale měla potlačovat.

Porce udávané běžně na jídelních lístcích jako párek holubů, půlka kuřete, čtvrtka kachny, celý pstruh, celý humr a podobně, jsou jen přibližný údaj o velikosti porce, ale každému srozumitelný. Nakonec ani údaj jako je tucet nebo půl tuctu ústřic nikomu nic neříká, protože rozdíly v jejich velikosti jsou veliké a zajímalo by mně jak se s tímto případné kontrolní orgány vypořádávají.

Mělo by být v zájmu restauratéra aby každá porce jídla odpovídala představám hosta, a aby vizuálně byla co možná největší. Bohužel při krátkozrakosti některých našich restauratérů to bude ještě dlouho trvat než psychologii prodeje pochopí a proto s některými zdánlivě zbytečnými nařízeními mlčky souhlasím.

Tajemství úspěchu amerického restauratéra například je v tom, že mnohdy ani nespí, a stále přemýšlí, co by svému hostu dal navíc, aby ho uspokojil a přitom aby mu zbyl zasloužený zisk. Tajemství neúspěchu některých našich restauratérů (až na nějaké výjimky) je v tom, že mnohdy ani nespí a stále jen přemýšlí, jak to udělat, aby hostu za jeho peníze dali co nejméně a aby tím pádem zbylo pro ně co nejvíce.

Udávání velikostí steaků ve váhách 150, 200 nebo 300 gramů je nakonec stejně jen vžitou zvyklostí. V Americe například se váha steaků uvádí v uncích - 8 uncí (226.8 g), 10 uncí (283.5 g), 16 uncí (453.6 g). Steak o váze 72 uncí (2041.2 g) není sice běžná váha steaků, ale jak známo takovýto steak již nabízí i jedna restaurace v České republice. Znamená to, že si na tuto restauraci státní obchodní inspekce došlápne a nařídí jim, že ty porce musí snížit? A což udávání porcí jako je šálek polévky, šálek kávy apod.? Má nějaká instituce právo nařídit restauraci jak velký šálek mají používat? Mají tyto šálky být cejchovány jako jsou pulitry na pivo nebo skleničky na víno? Já si myslím že ne. Cejchované pulitry je největší výsměch pohostinství tak jako tak. Mně se totiž ještě nikde nestalo, že by mi dali pivo nad cejch. Podle mně je to jedna z povinností manažera kuchyně aby dbal na to, aby váha každé porce odpovídala prodejní ceně. A pokud se velikostí porcí týká, tak to je rovněž na uvážení manažera kuchyně určit jakou hmotnost hotová porce jídla by měla mít, aby host byl spokojený natolik že se do dané restaurace opět rád vrátí s pocitem, že za své peníze dostal odpovídající hodnotu.

Podávat půlku kachny na porci bylo v České republice kdysi nemyslitelné. Dnes ale restauratéři kteří cestují po světě si povšimli, že v některých restauracích podávají půlky kachen a tak to okoukali, ale nevšimli se toho, že ta kachna je rozkrojená na čtvrtky a většinou vykostěná.

V Česku tudíž dnes není nic neobvyklého, že vám podají půlku kachny ale v celku, i stou hřbetní kostí, aby ta porce vypadala co největší, a aby to skutečné vypadalo veliké, tak k tomu dají dvě porce knedlíků (jeden takový a druhý makový), jednu porci červeného a jednu porci bílého zelí, přitom jako "chef's last touch" tu kachnu přelijí naběračkou záhadné omáčky, aby ta kachna měla v čem plavat.

Že mi to nevěříte? Já jsem někdy rošťák, a tak v jedné pražské restauraci, kde ta porce kachny stála asi 500.- Kč, jsem se zeptal servírky jestli jsou lidé kteří jedí i ty kosti, a jestli si myslí, že by se ti hosté zlobili kdyby jim tu kachnu v kuchyni vykostili a nebo alespoň rozčtvrtili.

Možná, že tu zkušenost mám jen já, ale myslím si, že české servírky nemají moc velký smysl pro humor, protože na moji rádoby vtipnou poznámku ta servírka nijak nereagovala a spíše se zamračila, tudíž moje snaha o obveselování českých servírek tím skončila.

Vodítkem k určení váhy porcí může být následující mezinárodně užívaná tabulka porcí pro večerní jídelní lístek, přičemž polední porce mhou být o 50 až 100 gramů menší:

* Libové maso bez kostí, s malou tukovou vrstvou, 150- 200 g
* Maso, kotleta nebo žebírko s kostí, 200- 300 g
* Maso bez kostí (steaky a řízky), 150- 200 g
* Dušeniny, haše, masové směsi (těstovinová a rýžová jídla), 100- 200 g
* Kuřata, drůbež s kostí, 250- 350 g
* Drůbež bez kostí, 150- 250 g
* Ryby celé, 150- 200 g
* Rybí filé, 100- 150 g
* Plody moře (krevetky, mušle), 120- 180 g
* Zelenina (brambory) jako příloha, 150-200 g
* Tekutiny (polévky, džusy, káva, 2d - 3 dl
* Vařená rýže, těstoviny, knedlíky (jako příloha), 120- 150 g

\* V případě, že si host objedná ku svému jídlu dvě zeleniny, nebo například dva druhy knedlíků, podáváme dvě poloviční porce. Tato tabulka není dogma. Zde více než kdekoliv jinde platí: "Dejte lidem to co chtěj"

Váhy porcí upravujeme podle místních zvyklostí a nesmíme se bát vybočit ze stereotypu stogramových až třistagramových porcí, a začít podávat některé pokrmy ve váze 170, nebo 220g, apod.

## Mají ceny na jídelních lístcích být po celý den stejné?

Odpověď na danou otázku nemůže být jednoznačná. Odjakživa bylo známo, a i do budoucna bude, že největší podíl na potencionálním trhu má ten kdo nabídne nejnižší ceny za nejlepší kvalitu jídel a nápojů.

V dnešní Francii se ještě dodnes setkáte s tím, že dělníci si sebou na stavbu nosí jídla v kastrůlku a k tomu veku francouzského chleba a nezbytnou láhev vína. Proč? No protože na stavbách závodní jídelny nemají, na fast food nebo na kateringové vozy které rozváží jídlo na různá pracoviště Francouzi ještě nevěří, a bistra, která jsou popřípadě nablízku jsou dnes již tak drahá, že si je nemůže každý dělník dovolit.

Není to ale jen Francie. S něčím podobným se můžete setkat všude, včetně České republiky, kde si ale restauratéři dosud neuvědomují, že většina lidí nechce za oběd utratit jejich celodenní kapesné.

## Co je hodně a co je málo?

Krátce po Sametové revoluci jsem byl v Ostravě přítomen diskusi o tom jaké ceny by měla mít restaurace kterou právě chtěli jedni dobrodruzi otevřít na velice rušné třídě.

Většina cen poledních jídel se pohybovala mezi 70 až 120 korunami, což se mi zdálo trochu přitažené za vlasy. Tyto ceny na Ostravu kdysi nebyly žádné peníze, a já to vím, protože jsem kdysi rubal uhlí v Karviné, ale psal se rok 1999, a hornici měli najednou velmi hluboko do kapsy.

Proto jsem se nesměle zeptal, kolik si myslí že průměrný chodec, který tou ulicí procházel má asi v kapse na běžnou útratu. Všichni se shodovali na tom, že maximálně tak 50 až 60 korun. No a více vám nemusím povídat. Prostě ani jeden z těchto lidí si najednou nemohl dovolit do té pastičky vlézt, protože to co měl v kapse by mu stačilo nejvýše na pivo a na párek v rohlíku.

## Jak je tomu v Americe?

Velká většina restaurací v Americe na to přišla již dávno a proto mají ceny v poledne nižší než večer a proto mají tolik těch u nás nenáviděných fast food kde se najíte za pár šupů.

Donutily je k tomu okolnosti. Jak jsem se již zmínil, většina lidí v Americe kteří během dne pracují, se chtějí v poledne jednak rychle, ale i lacino najíst, a tak dávají přednost všem těm fast food nebo restauracím se samoobsluhou, kde nemusí čekat, a kde se za pár dolarů najedí během 15-20 minut a navíc ještě ušetří spropitné.

Restauratérům se stolovým zařízením a plnou obsluhou netrvalo tudíž dlouho než si toto uvědomili, a proto mají polední a večerní jídelní lístky.

Ve většině případů mají na poledních lístcích mimo tak zvaných poledních jídel a sendvičů i stejná jídla jako večer, ale lacinější protože je podávají v menších porcích.

Je ale stále dost těch restauratérů kteří mají stejné ceny jak v poledne tak i večer, a kteří argumentují tím že energie jako elektřina, plyn i voda je stojí po celý den stejně a že ani kuchařům nemohou platit v poledne méně než večer.

S těmito argumenty plně souhlasím, ale přesto si myslím, že restaurace by měly mít jídla v poledne lacinější než večer i kdyby porce byly stejné, a vyrovnat to prostě zvýšeným obratem. Myslím si, že dříve nebo později, by k tomuto systému měla i v Česku přistoupit většina restaurací bývalé I. a II. cenové skupiny (pokud si na to pamatujete).

Nemusíte souhlasit s tím co říkám, ale nemůžete mi vzít právo říci, že někteří restauratéři, a nemusí to být jen v Česku, jsou zabedněnci když si neuvědomují, že by mohli na sebe strhnout mnoho návštěvníků těch fast food, pokud by se jim vyrovnaly cenami.>Techniky tvorby cen.

## Výrobní cena jídel

Již jsem se zmínil o tom, že v každé restauraci, ať malé nebo velké, bychom měli mít seznam jídel, která na našem jídelním lístku máme, nebo hodláme někdy mít. Důvody jsme si řekli a sice, že to usnadňuje naší práci při tvorbě nebo změně jídelního lístku.

Tento seznam je ale daleko hodnotnější jestliže jídla v něm uvedená jsou doplněna výrobní cenou.

Výrobní cena jídel je ale něco, co se velmi často mění. Výrobní cenu jak víme ovlivňuje nákupní cena surovin, jejich výtěžnost při opracování a přípravě před kuchyňskou úpravou.

Mnoho lidí také zapomíná na to že výrobní cena je ovlivněna i zručnosti kuchaře. Uvědomme si jen kolik jídel pokazí učedník do doby než tu dřinu-kuchařinu zvládne. Nakonec víme, že někteří restauratéři se z toho důvodu brání učedníky zaměstnávat

Ale i mistr tesař, jak se říká, se někdy utne a mistři kuchaři nejsou výjimkou. V běžné kuchyni se o takovýchto věcech nemluví, ale musí se s tím počítat. Chtěl bych mít ty peníze za suroviny které jsem během mé praxe pokazil. Když dojde k nějaké katastrofální ztrátě, tak se to většinou nějak odepíše, ale v každé kuchyni dochází k řadě ztrát které když se to tak vezme, někdo musí zaplatit. Některé tyto ztráty jsou zjevné, ale některé, jako například ztráty rozkrádáním tak docela zjevné nejsou a pokud ano, tak v mnoha případech se o nich nemluví. Bezpečnost, ztráty a jejich kontrola

Proto výrobní cenu doplňujeme do seznamu surovin až po vypracování kalkulací, ale chtě nechtě k ní budeme muset připočíst i tyto tak říkajíce "nezjistitelné" ztráty. Výrobní cena nám pak umožní vybírat pro jídelní lístek jídla podle výše výrobní ceny.

## Úvaha o tvorbě cen

Jedno staré pořekadlo říká: ?Nejsem tak bohatý abych si mohl dovolit kupovat laciné věci? k čemuž je možno dodat, že zpravidla dostanete to za co si zaplatíte.

### Úprava cen podle velikosti porce

Nevím kdy už někoho napadne regulovat ceny podle velikosti váhy té hlavní suroviny.

Vždyť to uvádění váhy u každého jídla, která stejně vždy neříká zda je to za sirova nebo po uvaření, je stejně vylhaná. Rad bych věděl kdo si to vymyslel.

Udávat jak velké porce jídel musíme podávat je také nesmyl. Výraz musíme jak jsme si již několikráte řekli, dnes již stejně neplatí. Žádný úřad a žádná instituce a žádná strana a vláda nám dnes již nemůže diktovat jak velké by naše porce měly být. Jediný kdo velikost porcí může určovat je spotřebitel. Velikost porcí by restaurace měly určovat buď na základě zkušeností nebo průzkumu o přáních, potřebách a hlavně finančních možnostech potenciální klientely.

S velikostí porce masa, nebo hlavní potraviny narůstá i cena jídel, která v mnoha případech je pro danou klientelu rozhodujícím faktorem při volbě restaurace.

Jiné představy o správné velikosti porcí jídel (a jejich ceně) mají mladí lidé, jiné mají ženy jiné muži, jiné má těžce pracující dělník a jiné důchodce. V minulosti nebyly u nás porce masa regulovány ne na základě potřeb a přání zákazníků, ale na základě hospodářských možností a proto ve srovnání s mezinárodním standardem byly v Česku porce masa relativně malé. Zahraniční hosté (západní) jsou zvyklí na větší porce masa, ale tito cizinci, oproti naší klientele, jsou také zvyklí na to, že porce jídel, a tudíž i jejich ceny, jsou v poledne nižší než večer.

### Zákonná ustanovení

Pokud váhu porcí na jídelním lístku uvádíme, tak je to více méně proto abychom informovali hosty o velikosti porcí, a v tom případě tento údaj je závazný.

Jak totiž vyplývá ze zákona 104/1995 Sb. o ochraně spotřebitele, v případech kdy to není možné nebo účelné, nemusí být informace o hmotnosti porce a složení pokrmu sděleny písemnou formou. Zákon však prodávajícímu ukládá tyto informace na požádání pravdivě sdělit a kontrolnímu orgánu také doložit.

Nechci kritizovat české zákonodárství, ale někdy mi připadá že se ty zákony dělají tak, aby se vlk nažral a koza zůstala celá. Velikost porcí totiž uvádíme na jídelním lístku v našem vlastním zájmu a pro lepší informovanost hostů, a ne proto, že je to nařízení Státní obchodní inspekce. Někdejší povinnost uvádění hmotnosti potravin v hrubé a čisté váze byla nesmyslná a nelogická a vedla vedoucí restaurací a kuchaře k vymýšlení všemožných technik jak se do těchto předepsaných vah a výtěžností vejít, a nebojím se tvrdit, že to vlastně usnadňovalo šizení hostů.

Příkladem může být nedostatečné propékání masa a drůbeže jen proto, aby porce odpovídala diktované čisté váze. Ředění polévek, omáček a nápojů, nastavování jídel lacinými potravinami a ?plniči? jako jsou oblohy, jen proto aby porce vypadala velká byla spíše běžná praxe než výjimka. Mezi to patří i nedostatečné ořezávání přebytečného tuku a jiných triků které jen svědčí o vynalézavosti českého kuchaře, která by se dnes v tomto směru ale měla potlačovat.

Porce udávané běžně na jídelních lístcích jako párek holubů, půlka kuřete, čtvrtka kachny, celý pstruh, celý humr a podobně, jsou jen přibližný údaj o velikosti porce, ale každému srozumitelný.

Nakonec ani údaj jako je tucet nebo půl tuctu ústřic nikomu nic neříká, protože rozdíly v jejich velikosti jsou veliké a zajímalo by mně jak se s tímto případné kontrolní orgány vypořádávají. Vždyť je to fraška.

Mělo by být v zájmu restauratéra aby každá porce jídla odpovídala představám hosta, a aby vizuálně byla co možná největší. Bohužel při krátkozrakosti některých našich restauratérů to bude ještě dlouho trvat než psychologii prodeje pochopí a proto s některými zdánlivě zbytečnými nařízeními mlčky souhlasím.

Tajemství úspěchu amerického restauratéra je v tom, že mnohdy ani nespí, a stále přemýšlí, co by svému hostu dal navíc, aby ho uspokojil a přitom aby mu zbyl zasloužený zisk. Tajemství neúspěchu některých našich restauratérů (až na nějaké výjimky) je v tom, že mnohdy ani nespí a stále jen přemýšlí, jak to udělat, aby hostu za jeho peníze dali co nejméně a aby tím pádem zbylo pro ně co nejvíce.

### Hmotnost

Udávání velikostí steaků ve váhách 150, 200 nebo 300 gramů je nakonec stejně jen vžitou zvyklostí.

V Číně se například tyto váhy vůbec nerespektují a v Americe se váha steaků uvádí v uncích - 8 uncí (226.8 g), 10 uncí (283.5 g), 16 uncí (453.6 g). Jsou sice i steaky o 6 uncích (170.1 g) ale v takovém případ se podávají dva na porci. Jedna restaurace v Smrklo v Texasu nabízí steak z uzrálého a tenderizovaného masa o váze 72 uncí (2041.2 g) což není sice běžná váha steaků, ale jak známo takovýto steak již nabízí i jedna restaurace v České republice.

Znamená to, že si na tuto restauraci obchodní inspekce došlápne a nařídí jim, že ty porce musí snížit?

### Tekutiny

U tekutin, když se to tak vezme, přesto že jsou relativně snadno kontrolovatelné, je situace obdobná.

Co říkají o skutečné míře údaje jako je šálek kávy, šálek nebo talíř polévky, apod.?

Má nějaká instituce právo nařídit restauraci jak velké polévkové šálky nebo talíře mají používat? Kdo vlastně stanovil, že porce polévky v České republice musí být 0,33 litru. Čím to ty restaurace dnes měří když ty pověstné české polévkové šálky už nikdo nepoužívá. Velikost porce polévky by se měla řídit hlavně tím co se po polévce ještě podává.

### Polévka

Polévkové šálky, tak zvané bujónové, nebo consommé (anglicky soup cups) v mohou být o obsahu 170 ale i 200 gramů.

Typické české polévkové šálky o obsahu čtvrti litru upadají v zapomenutí, a místo toho se již stále častěji setkáváme s hliněnými polévkovými hrnky s rukovětí, anglicky zvanými side-handled stoneware casseroles, které jsou také většinou čtvrtlitrové.

A co když některá plévka je vlastně jídlo samo o sobě? Takových polévek je celá řada, a jejich popularitě vadí právě jen to, že nejsou podávány v odpovídajícím nádobí.

Jedním takovým příkladem je velice populární americká polévka Seafood okra gumbo. Gumbo, které se nejí jen polévkovou lžící, ale i vidličkou a nožem, a mělo by se zásadně podávat v polévkových talíř o obsahu nejméně 3 dl.

Jaká je ale míra jedné porce polévky která se podává v terině, tak zvaným family style způsobem, který je dnes v mnoha restaurací běžný.

Jak se s něčím takovým případná kontrola vypořádává? A to nemluvím o polévce podávané v bochníčku?.

Vidíte prostě že jen samotné polévky jsou pokud se kontroly porcí týče, veliký bolehlav.

### A co šálky na kávu nebo čaj?

Mají tyto šálky být cejchovány jako jsou pulitry na pivo nebo skleničky na víno?

Já si myslím že ne. Cejchované pulitry jsou totiž největší výsměch pohostinství tak jako tak. Možná že mám smůlu, ale mně se totiž ještě nikde nestalo, že by mi dali pivo nad cejch.

Podle mně je to jedna z povinností manažera aby dbal na to, aby váha každé porce odpovídala prodejní ceně. A pokud se velikostí porcí týká, tak to je rovněž na uvážení manažera kuchyně určit jakou hmotnost hotová porce jídla by měla mít, aby host byl spokojený natolik že se do dané restaurace opět rád vrátí s pocitem, že za své peníze dostal odpovídající hodnotu.

### Tvorba cen

Náklady na jednotlivé pokrmy se kalkulují, ale cena se tvoří.

Po zavedení elektronických kalkulaček a počítačů se při tvorbě cen možná obejdeme bez znalosti matematiky, ale bez znalosti marketingu a psychologie tvorby cen jen velmi těžko.

Tvorba cen je jedním z nejzodpovědnějších úkolů při tvorbě jídelních lístků. Tvorba cen není jen otázkou vysoké odbornosti, praxe a zkušenosti., ale i znalosti psychologie prodeje, a výrobních technik.

Největší podíl na potenciálním trhu má ten kdo nabídne nejlepší jídla a nápoje za nejvýhodnější ceny.

Ve výše uvedené definici jsem kdysi místo "nejvýhodnější" měl výraz nejnižší. Během praxe se však ukázalo, že nejnižší ceny nemusí být ty nejvýhodnější a to ani pro hosta ani pro restauratéra. Pokud bychom například hovořili o soukromých klubech, ve kterých někdy nemají na jídelních lístcích uvedeny žádné ceny, nebo o restauracích ve kterých mají ceny jen na lístcích pro pány, tak, aby dámy se nemusely žinýrovat si objednat něco drahého, bychom si uvědomili jak velkou důležitost má psychologie jako součást obchodní filozofie. Vedení velmi dobře ví kolik které jídlo stojí neboli kolik je jejich food cost a jakou má ideální prodejní hodnotu protože na všechny jídla má vytvořené své vlastní kalkulace, avšak mnohdy takové ceny ?zvýhodní?, aby zvýšili obrat.

### Jak naše ceny stanovit

Jak naše ceny "stanovit" nám dá jen výsledek průzkumu trhu, podle kterého uvidíme, jakého demografického složení bude naše potenciální klientela, výsledek našich kalkulací, náš odhad toho, kolik naše klientela bude ochotna za naše jídla zaplatit, a v neposlední řadě současný trend, apod. Ceny by ale na každý pád měly odpovídat charakteru vašeho podniku, kvalitě jídel a služeb, velikosti porcí, denní době podávání jídel a několika dalším požadavkům, o kterých bude ještě zmínka.

### Nepoměr v cenách

Neměli bychom podceňovat inteligenci hostů.

Nevím jak dlouho si hosté, obzvláště absolventi Hostovky, nechají líbit to, aby ve většině pražských restauracích cena polévky činila téměř třetinu ceny hlavního jídla.

Nebo aby všechny přílohy byly na lísku vždy à la carte, a to za třetinu až polovinu ceny hlavního jídla. Jestliže zelenina jako chřest je pro daný podnik příliš drahá, tak proč ji vůbec dávají na lístek. Vždyť čerstvý chřest, za tu cenu za kterou ho některé restaurace stejně málokdo objedná takže pokud ho nezpracují do něčeho jiného tak ho stejně vyhodí.

Jak tyto ceny vykalkulovali. Což místní kuchař neví která příloha se ku kterému jídlu nejlépe hodí, aby takové jídlo na lístku uvedl jíž s vhodnou zeleninou a případně i škrobovinou. Některé restaurace jsou tak nestydaté, že uvádí na lístku i ceny omáček. Na některých lístcích rozdíl mezi nejlevnějším a nejdražším hlavním jídlem bez přílohy je až 300 Kč. Což pan vedoucí nevidí, že něco není v pořádku. Buď musí snížit velikost porce u toho drahého jídla, nebo musí zvýšit velikost porce u toho laciného, aby se poměr cen vyrovnal, a jestliže to nejde, tak se to drahé, nebo to laciné jídlo na jeho lístek nehodí.

### Jídla na objednávku

Nesmyslnost skupiny minutek nabízených za vyšší ceny než hlavní jídla, si někteří manažeři již uvědomili a tak místo minutek vytvořili skupinu zvanou "JÍDLA MODERNÍ GASTRONOMIE", a pak v této skupině uvádí jídla jako například Biftek na pepři s česnekovým máslem a fazolkami s kečupem.

Co je na tom to moderního? Určitě to není to česnekové máslo a ten kečup doufám už vůbec ne.

Co takový vedoucí, nebo kuchař ví o moderní gastronomii, když ve stejné skupině uvádí Plněná prsíčka s jemnou smetanovou omáčkou, a při tom neuvede čím "moderním" jsou tato prsíčka plněna, nebo když v této skupině je Roštěná na jalovci a červeném víně, a všechno navíc, je samozřejmě à la carte. Něčemu takovému se kdysi říkalo: "Vlk se nažral, a koza zůstala celá".

A to nemluvím o nápojových lístcích. V některých restauracích, kde jsou rádi když jim za celý den přijde 50 až 70 hostů, mají výběr lihovin, že by se za něj nemusel stydět ani Waldorf Astoria Hotel v Novém Yorku, a k tomu samozřejmě mají i úměrný počet vín.

O cenách jejich skotských whisek, kterých mají na lístku tolik, že jsem ani nevěděl, že jich tolik existuje je darmo mluvit.

Rozdíl u cen digestivů, nebo after dinner drinks, což na nápojovém lístku zní sofistikovaně, je až 350 Kč. Rád bych věděl, kterých těch digestivů prodají více, jestli těch za 50 Kč, nebo těch za 400 Kč, a vůbec by mně zajímalo kolik těch jejich hostů vůbec ví co to ten digestiv vlastně je.

U vín takový rozdíl je kolikrát ještě větší. Za dobré archivní víno zaplatíte v jedné restauraci 210 Kč, za Ruský sekt 250 Kč, za španělské šumivé víno dáte 600 Kč. Za LA GRANDE DAME z Francie zaplatíte 2.710 Kč, a za Moet & Channdon Cuvee Dom Perignon dokonce 4.900 Kč, ale to asi je už i s francouzským sommeliérem.

Nemám nic proti vysokým, nebo chcete-li, drahým cenám, a nemyslím si, že bychom si měli být všichni rovni, o čemž se můžete přesvědčit v mém popisu tvorby cen, ale myslím si, že troška zdravého rozumu při tom nikdy nemůže škodit.

Bohužel se nikdo nezabývá rozborem toho, proč některé naše restaurace zkrachovaly, takže pravý důvod není nikdy znám, ale podle mě je to z velké míry díky špatné tvorbě cen.

### Tradiční ceny

Některé ceny jsou považovány za tradiční a v mnoha případech se na nich nedá nic měnit, přesto že jsou někdy i ztrátové k čemuž vám musím přidat případ z Ameriky se kterou vám asi jdu již na nervy, ale pokud se tvorby cen týká, tak z mých bohatých zkušeností ze země našich vzorů bohužel čerpat nemohu.

Ve čtyřicátých letech byla cena kávy v Americe tak nízká, že káva byla při konzumaci jídla zdarma. Poněkud později se za šálek kávy -více méně symbolicky - účtovalo asi 5 centů, což při dnešním kurzu dolaru by bylo asi 13 1/2 haléře, a navíc té kávy host po zaplacení prvého šálku mohl vypít kolik chtěl. Tato cena kávy zůstala ještě po mnoho let stejná i přes několikeré zvýšení cen zrnkové kávy, protože žádný z restauratérů nechtěl riskovat ztrátu své klientely zvýšením její tradiční ceny.

V šedesátých letech, kdy cena 5 centů byla již neúnosná, se cena kávy poněkud zvýšila. Tato káva podle našeho standardu sice za moc nestála, ale Američané ji pili jako vodu a tak se cena zvýšila na 30 centů, při čemž skutečnost, že host mohl po zaplacení prvého šálku vypít kolik chtěl zůstala stejná.

Dnes se kvalita kávy podstatně zlepšila. Vznikla spousta malých coffee barů, ve kterých dnes dostanete tolik druhů kávy, že se vám o tom ani nesnilo. Tím ale se také američtí restauratéři zbavili toho břemena tradiční ceny kávy, a za speciální druhy kávy jako je espreso, cappucino, vídeňskou kávu a podobně, účtují podle toho, kolik klientela v dané lokalitě je ochotna za tyto kávy zaplatit.

Cena tradiční překapávané americké kávy nicméně zůstala ještě téměř tradiční, takže ze tuto kávu dnes ve většině restaurací zaplatíte 80 centů až jeden dolar.

Tradiční ceny jsou také často nepřímo diktovány vedoucími organizacemi v oboru. Ve fast food, neboli v provozech rychlého občerstvení firmy jako je McDonald?s, Kentucky Fried Chicken, Burger King, Wendy's a jiné silné organizace "udávají tón" v cenách které se pak někteří jejich konkurenti neodváží překročit. Takovou nepřekročitelnou hranicí dnes je jeden dolar, lépe řečeno 99 centů. což se Američané nejspíše naučili od našeho Tomáš Bati, který také měl všechny ceny zakončené na 99.

Ale pro příklady tradičních cen nemusíme chodit do Ameriky. Příklady tradičních cen piva v České republice jsou příkladné. Ne nadarmo se říká, že vláda která zdraží pivo okamžitě padne.

### Nejlepší způsob tvorby cen

Já se tvorbou cen v Americe zabývám již asi 40 let a patnáct let jsem tento obor v Americe vyučoval a proto se mně někteří lidé v Česku ptali, jestli existuje nějaký nejlepší způsob tvorby cen jídel?

Odpověď na tuto otázku zní Ne. Je sice několik způsobů tvorby cen, ale žádný z nich nelze označit jako nejlepší. Tvorba cen je tak náročná a zodpovědná práce, že některé hotely, které mají několik odbytových středisek, mají celé oddělení které se nezabývá ničím jiným než tvorbou cen které musí splňovat dvě základní podmínky:

1. aby byly atraktivní pro hosty a
2. aby byly rentabilní pro provozovatele.

Atraktivní ceny jsou takové které upoutají hostovu pozornost, které působí věrohodně, a které na prvý pohled odpovídají charakteru podniku a standardu poskytovaných služeb. Nesprávně stanovené ceny hosta odradí ještě dříve než se přesvědčí o jejich správnosti.

Rentabilní ceny jsou ceny takové které zabezpečí podniku vytvořit požadovaný zisk. Nesprávně stanovené ceny mohu být důvodem zvýšení procenta spotřeby materiálu a špatného hospodářského výsledku. Cílem provozování restaurace je vytvoření reálného zisku pomocí organizace, vedení a kontroly při maximálním využití surovinových, energetických a personálních zdrojů.

Dosažení maximálního zisku je podmíněno správnou tvorbou cen a dodržení všech ostatních plánovaných ukazatelů.

Nezbytnou součástí tohoto plánu je jídelní lístek s reálnými cenami. V Americe, kde je tvorbě jídelních lístků věnována veliká pozornost, se ceny tvoří několika způsoby.

Z odpovědná tvorba cen je však náročná na čas a proto se ji všechny způsoby snaží zjednodušit. Způsob jaký ku tvorbě našich cen použijeme bude podmíněn typem a charakterem našeho provozu. Jiný přístup budeme mít ku tvorbě cen pro restauraci rychlého provozu, a jiný pro luxusní restaurace nebo privátní kluby, a to se ani nechci zmiňovat o banketních, kateringových, sezónních nebo příležitostných jídelních lístcích u kterých se systém tvorby cen mění případ od případu.

### Požadované procento nákladů na suroviny

Toto je nejběžnější způsob tvorby prodejních cen jídel, ale jak uvidíme později z hlediska vytvoření maximálního zisku, ne zrovna ten nejlepší.

Některé restaurace si stanoví požadované procento spotřeby surovin které, za předpokladu dodržení stanoveného procenta ostatních nákladů, musí dodržet k tomu, aby dosáhli požadovaný zisk.

Podle charakteru podniku to může u provozoven rychlého občerstvení které prodávají například jen párky nebo špekáčky to může být 10 až 12 procent, avšak u restaurací vyšších cenových skupin ve kterých zpracovávají většinou drahé ryby, dary moře, steky a výběrová masa, to může být až 50%. Všeobecně akceptované ?ideální? procento je 33%.

Někteří malí restauratéři, kteří se moc kalkulacemi cen nezabývají vědí, že k dodržení tohoto ideálního procenta, musí suroviny které nakoupí například za 10.- Kč, prodat za 30,- Kč. U větších restaurací tento zjednodušený způsob kontroly spotřeby bohužel nestačí a k tvorbě cen musíme přistupovat poněkud zodpovědněji a to pomocí kalkulací.

### Kalkulace

Nedá se říci, že kalkulace jídel a nápojů by byla nějaká věda, ale Hostovka není nějakou školou vaření či managementu a tak se s vámi o techniku jejich tvorby na těchto stránkách podělit nemohut, ale jsem přesvědčen že v případě zájmu vám o nich podá kterákoliv z těch našich odborných či hotelových škol alespoň ty základní informace.