



NAUJO DIZAINO KAVINIŲ VALGIARAŠČIAI: INFORMATYVŪS PATIEKALŲ APRAŠYMAI IR APTARNAVIMO KOKYBĖ

Goda Jocytė¹, dr. Inga Valentinienė²

Kauno kolegija, Menų ir ugdymo fakultetas, Menų akademija



Adresas: A. Mackevičiaus g. 60
E. puslapis: <https://www.kaunokolegija.lt/muf/>
E. paštas: goda.joc098@go.kauko.lt
Telefono nr.: +370 602 02522
Tyrimų kryptis (-ys): V 003 Dizainas P02

Tyrimo tikslas. Sukurti naujo dizaino kavinių valgiaraštį, kuriame būtų aiškiai ir informatyviai pateikti patiekalų sudėties ir produktų, keliančių alergiją aprašai bei kurie padėtų gerinant aptarnavimo kokybę.

Reikšminiai žodžiai: alergenai, kavinė, klientai, maisto produktai, meniu dizainas, valgiaraščio reikalavimai, patiekalai

Tyrimo metodai. Mokslinės literatūros analizė, teorinis tyrimas atrenkant informaciją apie alergiją keliančią medžiagas patiekaluose, empirinis tyrimas, pritaikant teorines žinias ir realų tyrimą kavinėse analizuojant meniu dizainą, informacijos pateikimo tipus ir būdus bei kuriant naujo – aktualaus dizaino valgiaraščius.

Rezultatai ir / arba išvados. Tyrimo metu teoriškai pagrįsta kas yra valgiaraštis ir įrodyta jo svarba kavinei. Išsiaiškinta kokia informacija privalo būti pateikta valgiaraštyje ir įvardinta kokios problemos kyla, sudarius per siaurą, t. y. neišsamų valgiaraštį (1 pav.). Rezultatas pasiektas – sukurtas naujo dizaino kavinių valgiaraštis, kuriame novatoriškai pateikti patiekalų aprašai. Naujas meniu yra informatyvesnis, labiau pritaikytas jautresnių maistui žmonių grupei ir gerina aptarnavimo greitį ir kokybę.

Neinformatyvus valgiaraštis yra aktuali problema visoms amžiaus grupėms, ypač jautresnėms maistui. Taip pat, kavinių ir restoranų savininkams, norint pakelti darbo operatyvumą ir gerą reputaciją.

Pasak „Unilever Food Solutions“ iniciatyva atlikto tyrimo kavinių lankytojai nori informatyvių aprašymų valgiaraščiuose dėl sveikos mitybos sumetimų. Kavinių lankytojai teigia, jog nori žinoti apie patiekalų sudėtį, kad būtų lengviau priimti sprendimus dėl sveikos gyvensenos. Tyrimas buvo atliktas apklausiant septynių pasaulio šalių gyventojus. Net 89 proc. vakarų valstybių gyventojų mano, jog produktų maistinės vertės nurodymas, paskatintų juos rinktis sveikesnes alternatyvas. Taigi, kavinių lankytojams yra aktuali informacija ne tik apie patiekalų garnyrus, alergenų, bet ir jų kaloringumą, maistinę vertę. Tokios informacijos įtraukimas į meniu padėtų kavinėms pritraukti platesnį, įvairių grupių klientų ratą.

Originalumas ir / arba praktinis reikšmingumas. Meniu yra vienas pagrindinių maitinimo įstaigos aspektų, kuris įtakoja pardavimus ir išpūdį apie restoraną, todėl jis turėtų būti išsamus, detalizuojant sudedamųjų ingredientų bei garnyrų, produktų, galinčių alergizuoti aprašus, aiškiai išskiriant sveikesnius patiekalus ir nurodant kiekvieno kaloringumą. Valgiaraštis turėtų atitikti šiuolaikinius reikalavimus ir klientų poreikius. Naujai sukurtas valgiaraščio dizainas svarbus visuomenei, nes jame atskleidžiama pilna patiekalų sudėtis.

¹ Goda Jocytė, goda.joc098@go.kauko.lt, Kauno kolegija, Menų akademijos Menų ir ugdymo fakulteto Dizaino katedros, Dizaino studijų programos II kurso studentė. Grafinio dizaino sritis.

² Dr. Inga Valentinienė, inga.valentiniene@go.kauko.lt (vadovė). Kauno kolegija, Menų akademijos, Menų ir ugdymo fakultetas, docentė. Menų sritis, Dizaino kryptis.



KAVINĖ KURŠIS

MAISTAS IŠSINEŠTI

UŽSAKYTI TELEFONU

+37046952804

ARBA

+37061632998

DARBO LAIKAS 11:00 - 20:00

DIENOS PIETŪS

Sriuba	2€
Karštas patiekalas	2.5€

GĖRIMAI

Juoda kava/ su pienu	1.5/2€
Arbata	2€
Mineralinis vanduo	1.5€

SRIUBOS

Dienos	2€
Daržovių	2€
Aštri pupelių	4€

UŽKANDŽIAI

Kepta duona su sūrio padažu/ "Džiugo sūriu"	4€
Kalmarų žiedai tešloje	4€
Traškios krevetės	6€
Silkė su karštomis bulvėmis	5€
Straganina	7€
Sterkas tešloje	8€

SALOTOS

Šviežių daržovių	4€
Lašišos	6€
Tuno	5€
Cezario su vištiena	6€
Burokėlių užkandis	6€

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Cepelinai su mėsa/ varške	6€
Balandėliai	6€
Kiaulienos kotletai	6€
Pieniškės dešrelės su bulvytėmis	6€
Makaronai su špinatais ir kumpių	6€
Sterkas su baravykų/ svogūnų padažu/ migdolų plutele	12€
Troškinta lašiša	12€
Midijos pikantiškame padaže	11€
Krevetės pikantiškame padaže	10€
Kiaulienos kepsnys su grybų padažu	9€
Sprandinė su baravykų padažu	10€
Marinuota sprandinė	10€
Kiaulienos šonkauliai	10€
Vištienos kepsnys su ananasu	8.5€
Vištienos suktinukas	9€
Aštrus vištienos troškiny	8€
Kalakutienos kepsnys su migdolais	10€
Burgeris su vištiena/ jautiena	8€
Jautienos troškiny	10€
Bulviniai blynai su grietine/ varške/ lašiša	7€
Bulviniai blynai su mėsa	7€
Blynai su sūriu	5€
Blynai su varške	5€
Blynai su bananais	5€

DESERTAI

Dienos pyragas	4€
Karštas šokoladas	3€

1 pav. Kavinės „Kuršis“ meniu. Aut. Kavinė „Kuršis“, 2020