

Ingeniería del Menú

Objetivo

- Entender la clasificación de los platillos del restaurante dentro del menú

Definición

- El estudio del menú, como principal herramienta de ventas dentro de un establecimiento de A y B.
- Permite aprovechar al máximo los recursos disponibles y elimina subjetividad al tomar decisiones sobre que elementos..—.-

¿Qué mide?

- Popularidad,
 - ◆ Que tan popular es el platillo. Que tanto quiere el cliente los platos.

Rentabilidad,

- Que tanto dinero deja cada plato.
- No admite comparaciones con otros menús.

Objetivo Final

- Maximizar las ganancias, orientado al cliente a pedir aquellos platillos que el restaurante queremos vender.
- Conocer la VIABILIDAD del menú.

Beneficios,

- Al conocer la información de cada platillo, elimina la subjetividad a la hora de la toma de decisiones.
- Mejorar la disposición de los platos ofrecidos.
- Tener soluciones concretas sobre cómo proceder al momento de fijar precios.

¿Como surge?

- Fue desarrollada en el año 1982 por dos profesores de la Universidad de Michigan,
 - Michael Kasanava,
 - Donald Smith.

Ingeniería del Menú Restaurante



- Estrella,
 - Mantener especificaciones rígidas de calidad, control de porciones y presentaciones.
 - Ubicar productos en zona altamente visible.
 - Hacer pruebas de elasticidad.
 - Pueden venderse a un precio más alto y no afectar su popularidad.
- Caballo,
 - Modificar guarniciones.
 - Reubicar el platillo más bajo dentro del menú.
 - Ofrecerlos juto con otros productos de bajo costo, para lograr una ganancia global.
- Rompecabezas,
 - Por su rentabilidad, suelen ser los platos que todos los gerentes buscan que se vendan; el desafío radica en encontrar la manera de incrementar la venta.
 - Si requieren mucha mano de obra o son altamente perecederos y NO caracterizan al restaurante es bueno quitarlos.
 - Ponerlos en lugar más visible.
 - Cambiar el nombre del producto (frase de moda).
 - Publicidad como "Platillo de la casa" "Sugerencias".
 - Disminuir precio de venta.
 - Limitar el número de productos rompecabezas en el menú.
- Perro,
 - Si se quita el platillo de la carta se afecta a los otros.
 - Son los primeros candidatos para ser sacados del menú, ya que no contribuyen con utilidad y no son populares.
- Conclusión,
 - Estrellas y Rompecabezas: son los que más se deben promover y vender.
 - Caballos y Perros: cambiar estrategia o desaparecer.

Matriz para la Ingeniería del Menú

HOTELES ALL INCLUSIVE

