

MENÜ MÜHENDİSLİĞİ

Prof. Dr. İbrahim Birkan

Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi

Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

20 sene öncesine gelinceye kadar inşaat, elektrik, kimya, makine mühendisliği dışında bir mühendislik dalı bilmiyorduk. Son senelerde çok hızlı gelişen teknoloji ile birlikte yeni yeni mühendislik dallarını duyar olduk. “Menü mühendisliği” kavramını yeni duyanların “Mühendislik Fakültesi içinde böyle bir bölüm mü açıldı?” sorusunu sormalarına şaşırılmaması gerekir.

“Menü mühendisliği veya Menu engineering” diye bir mühendislik bölümünün olmadığını fakat bu kavramın literatürde uzunca bir süredir kullanıldığını ve bu kavramın fen bilimlerinin kullandığı “mühendislik” kavramıyla aynı anlamda olmadığını ifade etmemiz gerekir.

Günümüzde çok büyük bir hacme ulaşmış olan yiyecek-içecek sektöründe menü mühendisliği restoranların karlılığını %15 mertebesinde arttırabilen çok popüler bir konu haline gelmiş bulunmaktadır. Menü mühendisliği en basit anlamıyla bir yiyecek-içecek işletmesinin menüsünde bulunan yiyecek ve içecek kalemlerinin kârlılık ve popülerite açısından analiz edilmesi çalışmasıdır. Burada amaç çok nettir ve misafir başına düşen kârlılığı arttırmaktır.

Restoran işletmeciliği sanılanın aksine çok düşük kâr marjı ile çalışan ve çok yüksek başarısızlık oranı nedeniyle çok riskli ve en çok iflas ve devirlerin yaşandığı bir iş alanı olarak değerlendirilmektedir. Bu konuda yapılan araştırmalara göre yeni açılan restoranların ilk yıldaki başarısızlık oranı %60 ile %90 arasında değişmektedir (Raab Shoemaker&Mayer, 2008, Para 2004). Bir yiyecek-içecek operasyonunda ve planlanmasında herşey menü ile başlar. Restoranın dekorasyonu, mutfak ekipmanlarının satın alınması, pazarlama faaliyetleri de dahil herşey menüye göre yapılır. Bir yiyecek-içecek operasyonunun başarılı veya başarısız olması açısından menü en önemli etken ve araçtır.

Bu noktadan hareketle gastronomi literatürü incelendiğinde, farklı menü analiz yöntemlerinin değişik matrisler kullanılarak geliştirildiği görülmektedir. 1980’li yıllardan bu yana geliştirilmiş olan menü mühendisliği yöntemlerini; Miller Yöntemi, Kasavana ve Smith Yöntemi, Kâr ve Zarar Yöntemi, Le Bruto Yöntemi gibi yöntemler olarak ifade edebiliriz (Koşan, 2013). Matris sistemi esas alınırken beğenilirlik, kâr, katkı payı noktasından hareketle menülerdeki yiyecek ve içecek kalemleri değerlendirilmektedir.

Bu konuda son senelerde yapılan çalışmalarda bazı akademisyenler iki boyutlu matrislerin yetersiz kaldığı noktasından hareket ederek kârlılığın, katkı payının ve popüleritenin yanında menü kalemlerinin satış fiyatı, yiyecek-içecek maliyeti, üretim maliyeti gibi önemli etkenlerin de dahil edildiği çok boyutlu menü analiz yöntemlerinin uygulanmasını sağlamışlardır. Bu yöntemi benimseyen araştırmacılar, menüde yer alan yiyecek ve içecek kalemlerini 0 ile 10 puan arasında değerlendirerek sınıflandırmışlardır. Aldıkları puana göre menü kalemleri “ideal, kabul edilebilir, kabul edilemez” şeklinde nitelendirilmiştir (Cohen 1998, Horton 2001, Taylor and Brown, 2007).

Optimum menü performansı ancak, menü analizi neticelerinin değişik teknikler kullanılarak artırılması ile sağlanabilir. Bu teknikler bir menü kaleminin fiyatını değiştirmek, yerini değiştirmek, geçici bir süre menüden çıkartmak, menü dizaynını değiştirmek, kişisel satışla bazı menü kalemlerini desteklemek şeklinde uygulanabilir (Kwong, 2005).

Önerilen bütün menü mühendisliği uygulamalarında yapılması gerekli olan ön şart sürekli satış analizlerinin yapılmasıdır. Bu amaçla her restoran kendi excel programını yapabilir veya bir hazır yazılım programından yararlanılabilir. Menü mühendisliği kavramı, hangi yöntem kullanılırsa kullanılsın menüde bulunan yiyecek ve içecek kalemlerini kâr payı, beğenilirlik ve maliyet açısından analiz etmeyi amaçlar (Doğubay, Saatçi 2014). Böyle bir çalışmanın yapılıyor olması yönetim sürecinde satış tahminleri, gider tahminleri, fiyatlama bütçeleme, yatırım kararlarının verilmesi konularında faydalı bilgilerin elde edilmesini sağlar.

İçinde yaşadığımız çağda hakim olan yönetim anlayışı "ölçemediğin şeyi yönetemezsin" anlayışıdır. Bu yaklaşım yiyecek-içecek yönetiminde de uygulanmak zorundadır. Çok düşük bir kâr marjı ile çalışan ve en yüksek mortalite oranına sahip olan bu sektör bir anlamda her maliyet kalemini azaltma mecburiyetindedir.

Kısaca özetlemek gerekirse menü mühendisliği, yiyecek-içecek işletmesinin menü ögesi içindeki maliyetinin sürekli olarak kontrol altında tutulmasını, hangi menü kalemlerinin ve ne oranda popüler olduğunu ve kar marjı sağladığının ortaya çıkartılmasını sağlar. Bu sayede yöneticiler sayısal olarak ve nesnel biçimde hangi kalemlerin menüden çıkartılması, hangi ürünlerin daha fazla ön plana çıkartılması ve hangi ürünlerin geliştirilmesi durumunda olduğunu anlayabilir.

Herşeyin menü ile başlayarak planlandığı yiyecek-içecek sektöründe menü mühendisliği yaklaşımının etkin, disiplinli ve istikrarlı bir şekilde kullanılması işletmelere çok ciddi katkılar ve rekabet avantajı sağlayacaktır.

Kaynakça:

1. Cohen, E. Mesika (1998). A Multidimensional Approach to Menu Sales Mix Analysis, Praxis z, Noil, 130-144.
2. Değişgel, S. (2016). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler. Editör Ozdoğan, N.Ö. Detay Yayıncılık, s. 280-294.
3. Doğubay, M. Saatci, G. (2014). Menü Mühendisliği, Detay Yayıncılık, s. 104.
4. Horton, B.W. (2001) Menu Analysis. The Effect of Labor and Menu Category on Menu Classification, Florida International University Review Vol. 25, Noiz, Article 6.
5. Parsa, H. (2004). www.researchnews.osu.edu, september 15.
6. Kwong, L.Y.C. (2005). "The application of menu engineering and design in Asian restaurants" Hospitality Management, 24 s. 93.
7. Raab, C. Shoemaker, S&Mayer, J.K. (2008). Activity-Based Casting International Journal of Hospitality &Tourism Administration, 1-15.
8. Taylor, J.J. Brown, D.M. (2007). Menu Analysis: A Review of Techniques and Approaches. Florida International University Review Vol. 25, Noiz, Article 6.