

# - Menu engineering -

## 1) Waarom iets doen met Menu engineering?

Hoeveel winst haalt u uit uw gerechten? Welk gerecht is het populairst bij uw gasten? Welk gerecht draagt het beste bij aan de brutowinstmarge? Welk gerecht kan het beste verkocht worden door de bediening? Welke gerechten moeten er terug komen op uw volgende kaart? Belangrijke vragen, waarop u een antwoord krijgt met behulp van deze menu engineering module.

## 2) Menu engineering van ConcreetAdvies

De module menu engineering bestond al langer, maar ConcreetAdvies heeft de calculatie van de gerechten aan de module menu engineering verbonden waardoor u ook direct kunt zien wat de invloed van bijvoorbeeld een hogere melkprijs is op de winstgevendheid van uw kaart.

## 3) Hoe werkt menu engineering?

Menu engineering is een hulpmiddel bij het bepalen van welke gerechten op de menukaart het beste bijdragen aan de wensen van de gasten en aan de ondernemerswinst. Door het uitvoeren van een aantal stappen krijgt u een goed inzicht van hoe populair en hoe winstgevend uw gerechten zijn. Met de informatie over de winstgevendheid en de populariteit, worden de gerechten onderverdeeld in de volgende vier categorieën:

- Winnaar : gerecht met hoge omzet, hoge brutomarge;
- Slaper : gerecht met lage omzet, hoge brutomarge;
- Hardloper : gerecht met hoge omzet, lage brutomarge;
- Verliezer : gerecht met lage omzet, lage brutomarge.

Maar dat is nog niet alles! Naast het geven van inzicht in de winstgevendheid is deze module ook gemakkelijk te gebruiken voor het calculeren van de kosten per gerecht. Door het gebruik van een artikelenlijst, kunt u snel en makkelijk artikelen oproepen wanneer u een receptuur van een gerecht aan het berekenen bent. Na het calculeren van de kosten berekend de module de verkoopprijs aan de hand van een door u gewenste winstpercentage.

## 4) Voor wie is deze module menu engineering?

Voor alle horecaondernemers die regelmatig willen weten waar ze aan toe zijn.

## 5) Wat bereik ik door het uitvoeren van deze module?

Een menukaart die meer winstgevend is, met gerechten waar gasten om vragen en een meer betrokken groep van medewerkers.

## 6) Het werkt deze module?

Petra Venekamp van ConcreetAdvies kan u de module komen uitleggen en helpen met de opstart van de module. U kunt natuurlijk ook zelf direct aan de slag met de invoer van de gegevens en waardoor u snel uw eigen resultaat kunt berekenen. Dit programma is al door een aantal restaurants getest en vooral de praktische aanpak en de concrete resultaten leiden tot betere resultaten. Doordat de resultaten snel zichtbaar zijn, kunt u ook snel corrigerend in de operatie te werk gaan en kunt u grote verspillingen voorkomen. Het inzicht in de kosten- en omzetontwikkeling levert u meer rendement op.

## 7) Wat kost deze module?

De module kost u slechts € 35,00 (excl. BTW) en wordt u per post verstuurd met een CD rom en een handleiding. Wilt u daarnaast ook ondersteuning bij de invoer van de module dan kan dat tegen een uurtarief van €95,00 (excl. BTW en reiskosten à €0.45 per kilometer). De kosten voor de module zijn echter zo terugverdiend als de methode uw hogere rendementen oplevert.

## 8) Hoeveel tijd ben ik kwijt aan de module?

De daadwerkelijke invoer van de gegevens voor de calculatie neemt eenmalig wel een dag in beslag, afhankelijk of u de gegevens paraat heeft. Daarna kunt u aan de slag met de module. Zorg ervoor dat

de kassa goed ingericht is en dat deze alle gerechten telt dan kunt u de aantal zo invoeren in de module. De tijdsbesteding is verder afhankelijk van de hoeveelheid gerechten en ingrediënten. Onze ervaring is wel dat door het vaker te doen het wel steeds sneller gaat.

**9) Kan ik nu de module aanvragen?**

Neem hiervoor contact op met Petra Venekamp van ConcreeAdvies op tel: 06- 30 31 06 40 of per mail op email: [info@concreetadvies.info](mailto:info@concreetadvies.info).