

MENÜNÜN İŞLEVLERİ

Dr. Bahattin RIZAOĞLU (*)

ABSTRACT

MENU'S FUNCTIONS

The menu is the central management document that organizes, directs, coordinates and controls the food and beverage operations. That is, The menu determines both the front-of-the-house and the heart-of-the-house needs.

In this article, firstly, the functions of menu are determined, secondly, from the standpoint of the integration of the food and beverage establishment the effects of the menu are discussed.

Menü, bir öğünde belli bir sıraya göre ve birbirleriyle uyumlu bir şekilde sunulan değişik yemeklerin oluşturduğu bir bileşimdir. Çok sayıda yemek çeşiti bulunduğundan bu yemek çeşitlerinden değişik menüler hazırlanabilmektedir.

Çoğu yiyecek - içecek tesislerinin önce üretim ve servis binaları tasarlanmakta ve inşa edilmektedir. Halbuki, bir yiyecek içecek tesisi yatırımına önce menü ile başlanmalı ve binaları menüye göre tasarlanıp inşa edilmelidir. Diğer bir deyişle, bir yiyecek içecek faaliyetinde öncelikle menü belirlenmeli ve daha sonra diğer kararlar menüye göre alınmalıdır. Menü, maliyetleri ve diğer faaliyetleri çeşitli biçimlerde etkileyebilir. Satınalma, depolama, depodan çıkarma, hazırlama ve üretim, ödemeler, servis, fiyat ve tutundurma gibi tüm faaliyetler menüye oldukça bağlıdır. Fiziksel ve beşeri kaynaklar dikkate alınmadan çekici yemeklerden oluşan bir menünün hazırlanması çok kolaydır.

Ancak, bu yol hatalı bir yoldur ve sonradan ağır masrafları gerektirebilir ve yiyecek içecek tesisinin kapanmasına yol açabilir. (Keisser Kallig 1974 : 113)

İyi ve başarılı yiyecek içecek tesisleri insan ve toplum sağlığı açısından dengeli ve yeterli beslenmenin ilke ve kurallarını çok iyi bilen, sosyal sorumluluklarını kavrayan ve buna göre menüyü planlayıp geliştiren tesislerdir. Dışarıda yeme içme olayı bir tüketim şekli olarak gelişmekte ve bir hayat tarzı haline dönüşmektedir. Bu durum, yiyecek-içecek tesis sayısını arttırarak rekabeti de kaçınılmaz bir hale getirmektedir. Bu rekabette başarılı olabilmeleri için yiyecek içecek tesislerimiz, geleneksel ve tesadüflere bağlı tutum ve davranışlarını değiştirerek menüye ve menünün pazarlanması konusuna eğilmek zorundadırlar.

Bu makalede, bir yiyecek içecek tesisinin bütünü açısından menünün görevleri ele alınmakta ve etkileri incelenmektedir.

Bir yiyecek - içecek tesisi müşterilerin belleğinde kalmasını istediği bir imaj yarat-

malıdır. Bu imaj sunulan yiyecek - içecekler, servis, fiyat, atmosfer, yerleşim yeri, hedeflenen müşteri tipi, yiyecek-içecek tesisinin yönetim felsefesi ve kişiliği gibi çok sayıda faktörlerin karışımından yaratılır. Bu imajın geliştirilmesinde menü önemli bir faktördür (Night, Lendall 1979 : 94)

Yiyecek - içecekler menüye konulurken müşterilerin tercihleri, tesisin amaçları ve menüye konulacak yiyecek - içeceklerin seçimini kısıtlayan diğer etkenler sürekli olarak gözönünde tutulmalıdır. Menü, yiyecek - içecek tesisi için işletme ihtiyaçlarını belirler, neler yapılması gerektiğini ve nasıl yapılması gerektiğini yazılı olarak bildirir. Menü, bir yiyecek - içecek tesisinde yönetim işlevleri arasında uygunluğu sağlayan temel bir eşgüdüm aracıdır. Son şeklini almış bir menü, işletmenin yiyecek - içecek ve servis gerekleri ile ilgili şu görevleri yerine getirir.

1. Menü, hangi yiyecek - içecek hammaddelerinin satın alınması gerektiğini kayıt ve koşula bağlar.

Örneğin, eğer menüde yazılı

(*) Dr. Bahattin Rızaoğlu, Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu 'nda Öğretim Görevlisi

bulunan bir yiyecek - içeceğin hazırlanması için, sığır eti veya sebze gerekliyse bu maddeler satın alınacaktır.

2. Menü, sunulan yiyecek - içeceklerin beslenme içeriğini gösterir.

Bu durum özellikle müşterilerin diyetisel yiyecek - içeceklerin % 100 verilmesi gerektiği kurumsal tesislerde çok önemlidir. (Örneğin, hastaneler, yaşlılar yurdu). Geleneksel olarak, ticari yiyecek - içecek tesisleri beslenme ve besin içerikleri ile pek yakından ilgilenmemişlerdir. Günümüzde insanların çoğu yeme ve içme ihtiyaçlarını evlerinin dışında karşılamakta ve bu alışkanlık gittikçe artmaktadır. Dolayısıyla, besin değeri yüksek yiyecek - içecek sağlanması için tüm yiyecek - içecek tesisleri sorumluluk yüklenmeli ve sunulan yiyecek içecekleri sürekli olarak gözden geçirmelidirler.

3. Personel yerleştirme gerekleri menüye dayanır.

Gerekli olan yiyecek - içeceklerin hazırlanması için yetenekli ve usta personel gerekir.

Menü, servis personelinin hangi becerilere sahip olması gerektiğini belirler. Yiyecek - içecek tesisleri menü gereklerine göre personelin sayısını ve personelin becerilerini saptamalıdır.

4. Menü, donatım gereklerini belirler.

Menüdeki yiyecek - içecekleri hazırlamak, üretmek ve servis etmek için uygun araç-gereç lazımdır ve bunlar elde hazır olmalıdır. Yiyecek - içecek tesislerinde donatım gerekleri çeşitlilik arz eder. Örneğin kızartılmış patates ve ızgarada pişirilen sandviçlerle, kızartma, kaynatma, fırında pişirme

farklı donatımı gerektirir. Yiyecek - içecek tesisinin tipine göre donatım cihazları seçilmelidir (SÖZMEN 1986 : 4)

5. Menü, işletmenin tesis planı ve yer gereklerini belirler.

Donatım için gerekli olan yerin büyüklüğü ve donatımın yerleştirilmesi menüye dayandırılmalıdır. Basit bir sandviç menüsü sunan bir tesis ile yiyecek-içeceklerin tam çeşitliliğini içeren bir menüyü sunan tesis arasında fark vardır.

6. Menü, tesisin ön hizmet gereklerini belirler.

Self- servis sunan tesis ile masa yanı flambe servisi sunan bir tesis birbirinden farklıdır. Birinci tesiste, yemek yeme için bir salonun bulunması gerekli değildir veya müşteri başına gerekli olan yer nisbeten çok küçüktür. İkinci tesiste flambe usulünde kullanılan araçları çalıştırmak ve hareket ettirmek için masalar arasında geniş aralıklar bırakılmalıdır. Menü yiyecek içeceklerin masa yanı hazırlanmasını gerektirdiği zaman, servis daha yavaş olacaktır, masa devir oranı azalacaktır ve daha az sayıda müşterilere servis verilecektir. Masa devir oranı, bir yiyecek - içecek vardiyası boyunca toplam hizmet edilen müşteri sayısının işgal edilen sandalyelere oranıdır. Örneğin, bir akşam yemeği öğününde 300 kişiye servis yapılmışsa ve yemek salonunda 122 sandalye bulunmaktaysa, masa devir oranı (sandalye devir oranı) 2,5 olacaktır (300 kişi /122 sandalye = 2,5).

7. Menü, maliyet denetim işlemlerini belirler

Bir yiyecek - içecek tesisinde temel olarak yiyecek - içecek

maliyeti, personel maliyeti ve sermaye (donatım ve binalar) maliyeti olmak üzere üç çeşit maliyet vardır. Maliyetlerin denetlenmesindeki işlemler, standart maliyetlerin (potansiyel maliyetler, tahmini maliyetler, beklenen maliyetler) belirlenmesiyle başlar. Bu maliyetleri belirlemek için kullanılacak tekniklerin saptanması da menü analizi ile olur. Menü, pahalı yiyecek - içecekleri, yoğun işçiliği, sermayeyi ve diğer ihtiyaçları gerektirdiği zaman, bu maliyetler denetim sisteminin bir parçası olarak standart maliyetlerde kendini gösterecektir. Yiyecek - içeceklerin çok sayıda servis personeli tarafından hazırlanmasının gerektiği durumlarda maliyetleri denetlemek çok güçtür. Bu durumda satış denetimi de daha güç olur (Rey, Wieland 1985 : 48)

8. Menü, yiyecek - içecek gereklerini belirler

Menü, hangi yiyecek - içeceklerin üretilmesi gerektiğini ve bunların nasıl üretileceğini bildirir. Ayrıca menü şu hususları da açıklığa kavuşturur.

- İşleme sokma öncesi süre ve busürenin uzunluğunu,
- Her yiyecek - içecek için hazırlama süresini,
- Yığın pişirme sürecini,
- Artan yiyecek - içeceklerin yaratıcı bir şekilde kullanımını.

9. Menü, servis gereklerini belirler

Menünün türü, yiyecek - içeceklerin servisini etkiler. Ticari lokantalarda, siparişleri zamanlama işlemleri ve servis personeli ile üretim personeli arasındaki iletişim süreci menü ile belirlenmektedir. Menüde çok sayıda yiyecek - içeceklerin sunulması halinde, çok sayıda

üretim ve servis personeli gerekli olur. Çok miktarda yiyecek - içecek konulabilen servis tepsi-leri ve yiyecek - içeceklerin çeşitliliğine göre tabaklar hazır olmalıdır.

10. Menü, yiyecek - içecek tesisinin pazarlama planını yürüten bir araçtır.

Yiyecek - içecek tesisinin nerede kurulacağı, kimlere hizmet vereceği ve tesisin ekonomik amaçlarının karşılanmasında, izlenecek stratejiler ve politikaların belirlenmesinde menü büyük rol oynar. Yiyecek - içecek endüstrisinde "Her şey menü ile başlar" sözü bu gerçeği vurgular, Menü, yiyecek - içecek tesisinin pazarlama planını yürüten bir araç olduğundan, ilk olarak hedef pazarın isteklerinin ne olduğunun belirlenmesi, ikinci olarak menüye bu istekleri karşılayan yiyecek - içeceklerin konulması gereklidir.

Yiyecek - içecek tesislerinde görev alan kimi yöneticiler, su-

nulan menüleri daima elde hazır tutma eğilimindedir veya kendi kişisel tercihlerine göre menüyü düzenlerler. Bazı menü planlayıcıları kendi kişisel tercihlerinin servis verilen müşteriler tarafından kabul edileceğini düşünürler. Bu düşünce kesinlikle doğru değildir. Menü planlanırken menü planlayıcılarının değil müşterilerin tercihleri dikkate alınmalıdır.

SONUÇ

Yiyecek - içecek endüstrisine yatırım yapanlar ve yöneticilerce menüye gereken önemin verilmediği ve dolayısıyla uygun olmayan yer ve binalarda yatırıma gidildiği görülmektedir. Yiyecek - içecek tesisinin kuruluş, faaliyet ve bir tipten diğer tipe değiştirilmesi aşamalarında menünün işlevleri dikkate alınmadığı için bu tesislerde telafisi mümkün olmayan masraflar oluşmaktadır.

KAYNAKÇA

KEISER, James A. and Kallio, Elmo, **Controlling And Analyzing Costs In Food Service Operations**, John Willey And Sons, Inc., New York et al., 1979

NIGHT, , John B. and Kotschewar, Lendall **Quantity Food Production : Planning And Management**, Van Nostrand Reinhold Co., Inc. New York et al., 1979

RER, Anthony M. and Wieland, Ferdinand, **Managing Service In Food And Beverage Operations**, The Educational Institute Of American Hotel - Motel Association, East Lansing, Michigan, 1985

SÖZMEN, Ali, " Geleneksel Mutfak Modelinin Dışına Çıkılmalıdır", **International Tourism Magazine**, Ocak 1986

ANATOLIA Dergisi'ni
sürekli izlemek istiyorsanız,
abone olunuz...
