

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE MÖNÜ PLANLAMASININ ÖNEMİ VE BU SÜREÇTE YÖNETİCİLERİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN KONULAR: KOCAELİ'NDE BİR ALAN ARAŞTIRMASI

Yard. Doç. Dr. Mehmet SARIİŞİK
Kocaeli Üniversitesi
E-mail: msariisik@hotmail.com

Gülçin ÖZLEYEN
Abant İzzet Baysal Üniversitesi
E-mail: ozleyeng@hotmail.com

ÖZET

Bu çalışmanın amacı mönü planlaması ve değerlendirmesinde dikkat edilmesi gereken öncelikli konuların belirlenmesidir. Bu araştırma için veriler, Kocaeli'nde farklı sınıf ve alanlarda faaliyet gösteren 121 yiyecek ve içecek işletmesinde yöneticilerle yapılan bir anket çalışmasıyla toplanmıştır. Araştırmaların bulgularına göre; mönünün işletmeye sağlayacağı en önemli yarar; müşterilerin sürekliliğini sağlamasıdır. Mönü planlamasındaki en önemli konu; sunulacak ürün ve hizmetin kalitesine öncelik tanınmasıdır. Yine araştırma bulgularına göre; yiyeceklerin mönü kartına yerleştirilmesinde en fazla mönüdeki odak noktaları ve ürün sayıları dikkate alınmaktadır. Mönülerin değerlendirilmesinde temel alınan kriter yiyecek veya içeceklerin toplam satış rakamlarıdır. Çalışmadan çıkan genel sonuç; işletme yöneticilerinin mönü planlaması ve değerlendirmesi konusunda benzer düşüncelere sahip olduklarıdır.

Anahtar kelimeler: Mönü dizaynı, planlaması, yiyecek-içecek.

IMPORTANCE OF MENU PLANNING AND THE KEY POINTS FOR MANAGERS TO CONSIDER IN THIS PROCESS: AN EMPIRICAL INVESTIGATION IN KOCAELI

ABSTRACT

The aim of this paper is to identify key areas and issues in the menu planning and evaluation process. Empirical data was collected from 121 food & beverage firms in Kocaeli, Turkey via administering a survey. According to the research findings, the main advantage of having a menu is securing customers' loyalty. The key point in menu planning appears to be primarily highlighting the importance of product and service quality. The research findings suggest that when placing food & beverage items on the menu, focus points and the number of items on the menu are primarily considered. The total sales volume of food and drink items appear to be the main criteria when evaluating menus. The main emerging conclusion from the study is that the participating managers in the research seem to have similar views on menu planning and evaluation.

Key words: Menu design, planning food and beverage.