

УДК 658.5: 338.439.54

Баранова Т. – гр. ТХ 38ск.

*Харківський державний університет харчування та торгівлі*

## **СИРОВИННА МАТРИЦЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ ОПТИМІЗАЦІЇ СУЧАСНОГО МЕНЮ**

Наукові керівники:

доц. Ботштейн Б.Б., к.т.н, ст. викладач Хаустова Т.М.

Baranova T.

*Kharkiv State University of Food and Trade*

## **RAW MATERIAL MATRIX AS A TOOL OPTIMIZATION OF THE MODERN MENU**

Supervisor:

Senior Lecturer Botshtein B., PhD, Senior Lecturer Khaustova T.

Ключеві слова: меню, сировина матриця, меню-інженерінг

Keywords: menu, raw matrix raw material matrix, menu-engineering

Сьогодні ресторанна індустрія розвивається за різними напрямками. Виникають нові види закладів: паби, суші-бари, тематичні ресторани та ін. Позитивно розроблене меню є однією з основних складових для результативної діяльності закладу. Найчастіше, саме меню є першою і винятковою рекламою, меседжем, що на 100% приверне увагу відвідувачів. Саме успішно розроблене меню зробить значний вплив на управління цінами в ресторані, допоможе отримати прибуток і оптимізує процес діяльності.

Розширений і різноманітний асортиментний ряд страв в меню, з одного боку, це меседж для споживачів, а з другого – ускладнення керуванням запасами сировини, що може привести до нестачі або навпаки, занадто великим запасам товарів на кухні. Така ситуація призводить до низки негативних наслідків. По перше – це потенційний ризик втрат від списань через банальне погіршення якості заготовки; по-друге – якщо продукт дорогий, то відбувається довга оборотність вкладених коштів, по-третє, страва з таким інгредієнтом знаходиться в аутсайдерах продажів. В даному разі існує декілька варіантів рішення: вивести страву з меню, ввести інгредієнт в ще кілька страв, попрацювати з ціноутворенням, розміром порції, зменшенням кількості інгредієнта, спробувати замінити рідкий інгредієнт на більш «прохідний» аналог. Важливо, щоб один і той же інгредієнт входив в більшу кількість страв. При цьому потрібно обов'язково врахувати, що групи страв і розділи меню повинні бути різні.

Таким чином, вся діяльність закладу ресторанного господарства побудована на його меню. З меню пов'язані закупівлі сировини, продажі страв, маркетингові активності і фінансові показники. Тому оптимізація меню – одна з головних задач сучасного ресторану. Дане завдання вирішується при використанні сучасної технології розробки проекту меню – «сировинної матриці». Суть «сировинної матриці» полягає в аналізі основних інгредієнтів, які використовуються при приготуванні страв.

Матричний підхід до аналізу сировини і реалізованих страв дозволяє інакше подивитися на концепцію закладу, допомагає регулювати кількість страв в меню, виявляючи конкурентні страви, дає чіткий розподіл продуктів по стравах за методом кросингу, вирішується завдання по збалансованості меню і, в який-то мірі,

полегшується технологія приготування страв, а також виділяються до вирішення головні завдання - грамотне ціноутворення і аналітика продажів з використанням ABC-аналізу та методу menu-engineering.

Матричний підхід до аналізу сировини і реалізованих страв дозволяє:

- регулювати кількість страв в меню, виявляючи конкурентні страви,
- дати чіткий розподіл продуктів по стравах за методом кросингу,
- вирішує завдання по збалансованості меню,
- частково полегшує технологію приготування страв,
- чітко (вірно) провести ціноутворення і аналітику продажів з використанням

ABC-аналізу та методу menu-engineering.

Результатом аналізу сировинної матриці стане оновлення асортименту страв за результатами дослідження з метою одержання «самопродаючого меню». Разом з тим, можливе виключення страв з меню при схожості сировинних інгредієнтів. Звичайно, приймати рішення про виведення страв з меню тільки за результатами аналізу сировинної матриці не рекомендовано – потрібно брати до уваги регулярність продажів, маржинальність, технологію приготування та інші параметри.

Також, при аналізі результатів важливо звернути увагу на наступне: частоту використання продукту в стравах. У випадку частого використання виникає ризик отримання одноманітного асортименту, що не викликає інтересу у відвідувачів. У зворотному – присутність рідкісних інгредієнтів призводить до ризиків втрат. Адже якщо інгредієнт входить в дві-три страви і його не купили – він псується і втрачає товарний вигляд. Чим частіше продукти використовуються в стравах – тим вище їх оборотність. Саме тому, сировинна матриця як інструмент первинної діагностики меню дозволяє звернути увагу на проблемні області, що в свою чергу, запускає процес оптимізації основного інструменту продажів ресторану.

Найпростіший спосіб побудови сировинної матриці – створення таблиці Microsoft Excel, де рядки – це найменування страв меню, а стовпці – це основні інгредієнти страви. Спеції і приправи при складанні таблиці не враховуються, оскільки вони мало впливають на вартість, але можуть серйозно ускладнити розрахунки.

Алгоритм розробки сировинної матриці наступний: необхідно виписати всі страви за їх ціною і собівартістю, проставити націнки. Далі, по кожній страві слід розрахувати вихід і занести дані в таблицю. Всі страви варто розподілити по розділам (як в меню): холодні закуски, салати, гарячі закуски, супи, гарячі страви та ін. В свою чергу гарячі страви розділити за видом базового інгредієнта – з м'яса, риби, птиці. На наступному етапі кожен позицію розділити за видом сировини – з яловичини, червоної риби, качки і т.д. В стовпчиках таблиці вказати основні інгредієнти, що використовуються в меню, а також відзначити їх наявність в різних стравах. При кросингу, коли підсумовується стовпець інгредієнта, як по групах меню, так і в цілому по всьому меню, отримуємо кількість страв з даним інгредієнтом. Найоптимальніший показник для інгредієнта – від 4 до 9 згадок в сировинній матриці. Це дозволяє підтримувати хорошу оборотність, зберігаючи різноманітність меню.

Таким чином, використання сировинної матриці дозволить виділити напрямки для його оптимізації: оцінити загальний зміст, наповненість, різноманітність меню, виявити конкурентні страви і оптимізувати їх.