

Que es la **INGENIERÍA DEL MENÚ**?

Esta técnica es considerada de suprema importancia para la buena gestión de negocio de restauración como: restaurantes, hoteles, casinos, casa de banquetes y otros. La ingeniería del menú permite tener una mejor visión de la realidad del negocio y sus servicios.

“La ingeniería del menú es una técnica cada vez más popular en la industria gastronómica, que se utiliza para la optimización del menú de nuestro negocio, con ello podemos establecer el performance de cada plato con respecto al resto de los platos de nuestro menú, con el fin de determinar o identificar cuales platos son los más rentables y si aquellos que más se venden en nuestro negocio son los de mayor rentabilidad. No es suficiente con considerar cada plato del menú por separado, para poder evaluarlos debemos compararlos con los demás platos dentro del menú.” (MARTINI, 2007: 4).

En esta definición concordamos con la autora en que la ingeniería del menú determina **dos conceptos muy importantes para la industria de la restauración, que son popularidad y rentabilidad** de los platos que vendemos.

Basándonos en estos dos conceptos esenciales para la técnica podemos afirmar que su aplicación en la gestión de los negocios de hostelería es considerada de mucha



importancia y valor ya que nos va a permitir tomar decisiones importantes en el negocio basada en un menú optimizado y en la identificación de cuáles son los platos que debemos vender o promocionar más a nuestros clientes, y cuáles nos presentan retos debido a que en este ámbito tendremos platos que nos dan la rentabilidad adecuada pero no llegan a venderse de manera adecuada o también saber cuáles serán los platos que debemos reemplazar en el menú por su baja rentabilidad y ventas.

Debido a esto podemos clasificar los platos siguiendo una matriz en la que evaluaremos los dos conceptos arriba explicados.

- **Estrellas:** Platos populares y rentables.
- **Caballitos de batalla:** Platos populares y poco rentables.
- **Rompecabezas:** Platos rentables y poco populares.
- **Perros:** Platos poco populares y poco rentables.