

# Menu Engineering

**Datum:** 30 september kl 14.00-17.00

## **Kursinnehåll:**

**Öka restaurangens bruttovinst genom att ta kontroll över priserna med hjälp av Menu Engineering.**

Menu Engineering är ett verktyg vars grunder bygger på "Boston Matrisen" och är en marknadsorienterad metod att prissätta, utforma och underhålla en restaurangs aktuella och framtida menyer. Ett unikt särdrag hos Menu Engineering är dess möjlighet att rangordna menyartiklarna, inte endast med försäljningspris och bruttovinst som grundval, utan även i hänseende till de olika individuella maträtternas försäljningsvolym i förhållande till varandra. Menu Engineering tar alltså både hänsyn till bruttovinst och volym för att fastställa de mest lönsamma priserna.

Menu Engineering blir i och med detta dessutom ett verktyg som kan hjälpa till att utforma och påverka restaurangens "försäljningsmix", främst i form av de skriftliga menyerna, men även när det gäller restaurangpersonalens försäljningsteknik. Det är samordningen av dessa faktorer som har gett modellen för Menu Engineering dess framgång och erkännande.

Pingvinen har varit en av de första i världen att utveckla ett web-baserat program för just Menu Engineering. Genom att använda sig av detta får vem som helst tillgång till ett strategiverktyg som kan hjälpa till att avsevärt öka restaurangens bruttovinst.

Fredrik Önrup från Pingvinen går igenom grunderna för Menu Engineering och demonstrerar sitt web-baserade verktyg för Menu Engineering. För att åskådliggöra hur detta fungerar i verkligheten visas även exempel på hur olika restauranger har ökat sina bruttovinster med hjälp av Menu Engineering.

**Pris:** 1200 kronor exklusive moms och inkluderar kursmaterial, inloggningsuppgifter till Pingvinens hemsida under 6 månader samt fika.

Anmälan sker till Pingvinen på [fredrik@pingvinen.org](mailto:fredrik@pingvinen.org) eller tel 070-689 35 56. Begränsat antal platser.

## **Kursledare:** Fredrik Önrup

Fredrik Önrup började tillämpa Revenue Management i slutet på 90-talet när han arbetade ihop med Nils Axing på Grand Hôtel i Stockholm. Då var Fredrik restaurangchef Revenue Manager och Nils källarmästare. Idag är Fredrik konsult inom Revenue Management, som sedan 2003 genomfört ett 40-tal föreläsningar. Kunskaperna i ämnet han bland annat skaffat sig genom studier på Cornell University i USA och på Handelshögskolan i Göteborg.

## **RESTAURANGAKADEMIEN**

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov

Tel: 08-788 03 60 [www.restaurangakademien.se](http://www.restaurangakademien.se) [info@restaurangakademien.se](mailto:info@restaurangakademien.se)