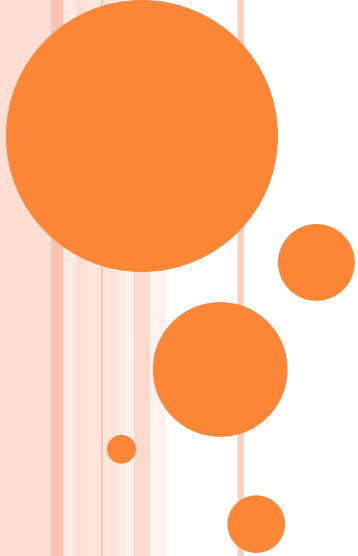


**MENÜ PLANLAMA**  
**VE**  
**MENÜ PLANLAMA İLKELERİ**

Dr. Hülya YARDIMCI



# MENÜ

- Servise sunulan yemeklerin listesi
- Tüketici ile kuruluşun beslenme servisi arasındaki iletişim aracı
- Toplu beslenme sistemlerinde yapılacak faaliyetlerin merkezi



# İYİ PLANLANMIŞ MENÜLERİN YARARLARI NELERDİR?

- Tüketici/müşteriyi fizyolojik , psikolojik ve sosyal yönden memnun eder
- Çalışanlar arasında dengeli görev dağılımı sağlar
- Çalışanların motivasyonunu sağlar
- Maliyet kontrolünü kolaylaştırır
- Satın almada temel oluşturur
- Personel ve araç/gereç gereksinimini belirlemede yardımcıdır
- Servisin düzenli yürümesini sağlar
- Yönetimi başarılı kılar.



# MENÜ PLANLARKEN AMAÇLAR NE OLMALIDIR?

- Tüketicinin yeterli ve dengeli beslenmesini sağlamak
- Beslenme maliyetini dengede tutmak
- Kayıpları artıkları önlemek
- Monotonluğu önlemek
- Tüketiciyi memnun etmek



# MENÜ PLANLAMADA GÖZ ÖNÜNDE BULUNMASI GEREKEN NOKTALAR

---



## YÖNETİM AÇISINDAN

- ✓ Kuruluşun tipi
- ✓ Amaç
- ✓ Bütçe
- ✓ Yiyecek sağlama olanakları
- ✓ Fiziksel olanaklar-araç gereçler
- ✓ Personel
- ✓ Servis şekli

## TÜKETİCİ AÇISINDAN

- ✓ Besin gereksinimleri
- ✓ Besin tercihleri
- ✓ Beslenme alışkanlıkları



# MENÜ PLANLAYICININ YARARLANMASI GEREKEN KAYNAKLAR

- Boş menü formu
- Mevsim ve aylara göre yiyeceklerin bol ve ucuz olduğu ayları gösteren liste
- Her yemek grubuna ait yemek isimlerinin listesi
- Standart yemek tarifeleri
- Daha önce uygulanmış menü formları



- - Çeşitli yemek kitapları
  - Tüketicilerin yemek tercihleri veya menülerle ilgili görüşleri
  - Daha önce pişmiş yemeklere ilişkin miktar ve kalite kayıtları
  - Yemek satış/tüketimine ilişkin veriler
  - Resmi belgeler(yasa,tüzük,yönetmelik)



## **BOŞ MENÜ FORMUNA ÖRNEK**

<b>GÜNLER</b>	<b>YEMEK GRUBU ÖRÜNTÜSÜ</b>	<b>GÜNLER</b>	<b>YEMEK GRUBU ÖRÜNTÜSÜ</b>
Pazartesi		Pazartesi	
Salı		Salı	
Çarşamba		Çarşamba	
Perşembe		Perşembe	
Cuma		Cuma	





# YEMEK GRUPLARINA AİT YEMEKLERİN LİSTESİ

- ❖ 1. Kap Yemekler (birinci grup)
- ❖ 2. Kap Yemekler (ikinci grup)
- ❖ 3. Kap Yemekler (üçüncü grup)



# 1.KAP YEMEKLER

- Et yemekleri
- Köfteler
- Tavuk / Hindi
- Balıklar
- Etli kurubaklagil yemekleri
- Etli dolmalar
- Etli sebze yemekleri

## 2.KAP YEMEKLER

- orbalar
- Pilavlar
- Makarnalar
- Börekler
- Zeytinyaęlı yemekler

## 3.KAP YEMEKLER

- Salatalar
- Komposto ve hořaflar
- Tatlılar
- Meyveler
- Diđerleri (cacık,turřu,yođurt,piyaz)



# MENÜ MODELİ GELİŞTİRME İLKELERİ

## 1.ADIM

2.kap yemeklerin sistemli yerleşimi

- ❖ Mevsim
- ❖ Tüketici profili
- ❖ Çeşitlilik

## 2.ADIM

1. kap yemeklerin sistemli yerleşimi

- ❖ Çeşitlilik
- ❖ Ekonomi
- ❖ Besin değeri



## 3.ADIM

3. kap yemeklerin yerleşimi

## 4.ADIM

Menü modeline yemeklerin yerleştirilmesi

- ❖ Mevsim
- ❖ Piyasa koşulları
- ❖ Kuruluşun koşulları
- ❖ Yiyecek içeceklerle görevli personel
- ❖ Tüketicilerin özellikleri



# MENÜ İÇİN YEMEK SEÇİMİNDE

- Besin değeri
- Renk
- Yapı-şekil
- Akışkanlık-kıvam
- Tat-lezzet
- Hazırlama –pişirme yöntemleri
- Yemeklerin sıcaklığı yönünden



**ÇEŞİTLİLİK SAĞLANMALIDIR!!!**



•  
Günlük menü planlamasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Etli dolma ve sarma yanına pilav verilmemeli
- Pilav,makarna,börek yanına tatlı verilmemeli
- Etli sebze yemekleri veya etli dolmaların yanına zeytinyağlı sebze veya zeytinyağlı sarma verilmemeli
- orbaların yanına komposto,cacık,ayran verilmemeli





- 
- Balık verildiğinde her ikisi de 3.kap olmasına karşın salata/piyaz ve tatlı verilebilir
- Bir günde benzer gruptan yemek verilmemeli
- Çorbalar akşam,kurubaklagiller öğle yemeğinde tercih edilmeli
- 4 kaptan oluşan menülerde ilk 3 grup uyumlu olmalı,diğeri 2. veya 3.gruptan uyumlu birinden seçilmeli
- Yemek servisi yapılacak grubun özelliğine dikkat edilmelidir.
- Yaşlı bireylere çiğnemesi kolay, yumuşak besinler sunulurken, kreşlerde et yemekleri köfte şeklinde tercih edilebilir.



- Servis yapılacak grubun fizyolojik gereksinimleri, günlük enerji harcamaları da göz önünde tutulmalıdır. (İşçilere enerjisi yüksek besinler gibi)
- Menü planlarken maliyet hesabı önemlidir. 1.kap yemekler üzerinden maliyet hesabı yapılır.
  - Büyük parça etler → pahalı
  - Küçük parça etler → orta
  - Tavuk-balık- köfte → orta
  - Etli sebze yemekleri → ucuz

