

# ÉLABORATION DES MENUS

*analyse*

RENTABILITÉ

## CASSE-TÊTES

Pour une raison ou une autre, ces plats impopulaires restent rentables. Vous pourriez vous demander pourquoi ils ne sont pas populaires?

Faut-il les vendre de manière plus agressive?

## VEDETTES

Ce sont les véritables vedettes de votre menu, qui font doublement plaisir au public et sont très rentables. Vous pourriez peut-être envisager d'élargir ces offres par le biais d'une utilisation croisée.

## CHIENS

Ces plats sont coûteux et impopulaires. Non seulement ils vous coûtent de l'argent, mais ils risquent aussi de créer des déchets alimentaires.

Envisagez de les retirer du menu ou de tester d'autres moyens de les rendre rentables et populaires.

## CHEVAUX DE LABOUR

Bien qu'ils ne soient pas rentables, ces plats permettent aux gens de franchir la porte. Toutefois, s'ils grugent trop vos bénéfices, vous pouvez ajuster la taille des portions ou examiner d'autres moyens de réduire le coût pour votre restaurant.

POPULARITÉ