



Subject :	<b>MENU CHANGE PROCESS</b>		
Dept :	Operations	Revision(s):	Published
Version Dated :	June 15th, 2020	Pages:	7

## Purpose

The purpose of this policy is to ensure that the research and development process for new menu items follows health and safety best practices. Development, tasting, training, and quality control need to be reviewed to ensure safe distancing and handle any critical control points throughout the process.

This document provides an additional layer of accountability to the menu change process. Many new steps and procedures will be added in the name of health and safety making this process much more difficult and time consuming than before, therefore it is more important than ever to prioritize this work. Outlet chefs will work together with the Operations team to ensure that all research and development projects are documented and thoroughly communicated.

## Policy

1. Before adding a dish to the menu, consider the value of adding the new dish and the critical points of the R&D process. Make sure the staff are trained and capable of executing the basics of the dish before starting the R&D process.
2. R&D should take place in isolation and during off hours when the kitchen line is not in service.
3. Menu changes should be kept to a minimum throughout the year and coordinated to limit kitchen time needed.
  - a. It is best to keep a consistent menu for as long as possible for operational efficiency.
  - b. Avoid daily specials. Any special should be a dish that has been previously developed and can be executed by one staff member without new training.

## Procedure

1. R&D Planning: Assess current menu & workflow.
  - a. Break the menu down so that each menu item has each prepared ingredient component listed as a line item. Operators should assess what is required to produce each line item.
    - i. Each item should be evaluated for how long it takes to produce and how often it needs to be produced (i.e. every day, during service, once a week, etc.)
    - ii. An operator should also account for storage capacity and needs for each item:



1. Dry storage, cold storage, freezer space
2. Units batched in for space and frequency of need
- b. Break the menu down into production categories with assigned values and ratios. Determine what the current percentages are within your menu. This should help determine where changes can be made and where time is being spent on mise en place production.
  - i. A menu could be divided into 2, 3, or 4 categories.
  - ii. Percentages assigned here are estimated and should be determined by operators:
    1. Everyday items (5 %)
    2. Every other day items (15 %)
    3. Once a week items (50 %)
    4. Less than once a week items (30 %)
  - iii. Operators should decide their restaurant's optimal balance and keep menu changes within their balanced ratio. This should help to not disrupt current workflow practices or create the need for more staffing.
- c. The following criteria should be considered before changing a menu item and before starting on any R&D:
  - i. Why is the item changing?
    1. Seasonal? Negative feedback? Too labor intensive?
  - ii. When does this change need to be made?
    1. Changes should be expected and planned for. There is no reason to do something last minute.
    2. Changing something without proper planning can disrupt other best practices in place.
    3. Set a target date for the change and schedule the R&D process accordingly. This will allow chefs to bring new product at precisely the right time and work with purpose so no effort or product is wasted.
  - iii. Food prep
    1. Does estimated time needed to prep the dish fit into the current schedule?
    2. Do the value ratios and time needed for the new item make sense?
  - iv. Ordering schedule
    1. How would orders need to be modified on a weekly basis?
    2. Will ordering changes increase vendor exposure in the space?
    3. Consider and analyze the shelf life of new products and prep items. Ensure that this meets the needs of the



operation and does not generate unnecessary food cost due to quality loss or spoilage.

- v. Staff Awareness and Education
    - 1. Is the kitchen prepared on how to engage with new products?
    - 2. Who on the team will be responsible for what?
  - vi. Will this be a delivery item? If not, why not?
    - 1. What to-go supplies/containers are needed for the item?  
Can it be packaged in existing packaging?
    - 2. Will it require more in depth instruction for the customer?
    - 3. Is this item held hot during service or will it require heating a la minute?
  - vii. Will the new item be beneficial for service?
    - 1. Is this new item a better version of a current production item?
    - 2. Will switching to the new item make prep work faster, easier, and cleaner?
  - viii. Has this item been costed from a financial standpoint?
    - 1. Can you extract additional value from new items with cross-utilization or streamlining of old processes?
2. R&D Process - Working through a new dish following health and safety protocols
- a. Lay the groundwork for R&D
    - i. Make a list of all the food items needed, plan to order anything not on hand in accordance with the R&D schedule
    - ii. Make sure there is clear space to store new R&D items.
    - iii. Create a list of equipment needed to execute the work.
    - iv. Communicate scheduled time and length of time needed with other chefs and managers to ensure a safe workspace.
    - v. Confirm that all ingredients and equipment are on hand before commencing any work.
  - b. Begin the R&D process by clearing and confining your workspace
    - i. Mark out an area where you will work. Set up the station to make sure you can stay within the boundary lines.
    - ii. Set up station with all necessary cleaning and sanitizing equipment
    - iii. Disinfect and sanitize station
    - iv. Make sure that no one else will need to come within your work area during the R&D process. Put up a sign to alert others to stay out of the allotted area.
    - v. Set a limit for how long you will work on this dish(es) within the space.
  - c. Wash hands before starting any work and do a final check for proper safety equipment.



- d. Gather ingredients and equipment using prepared lists.
  - e. As you create the new recipe(s), document your work as you go and take as many photos as possible to record for your notes.
    - i. This should still be a collaborative process.
      - 1. If possible, set up a camera (set up a laptop, iPad or phone ahead of time) to have Chefs, GM, or whomever else present on video while cooking.
    - ii. It is helpful to have someone else watching the R&D process. The person "backseat cooking" can still be involved in the process and be able to provide commentary and ideas of how to try something differently.
  - f. Wash your hands once you are done cooking and change out any soiled safety equipment.
  - g. Move to the designated tasting area and taste the finished product and consider the following:
    - 1. Does it answer any questions from the pre-cooking process?
    - 2. What improvements can be made for next iterations?
    - 3. Do the ingredients and items still make sense?
  - h. Completely break down your workstation using the same cleaning procedures and protocols established during hours of normal operation.
  - i. Wash your hands.
  - j. Repeat this process until you feel progress has been achieved or the dish is worth showing to someone else to taste.
  - k. Make a list of any items to re-order for recreating the dish.
3. Recreating & Tasting the Dish
- a. At this step, another chef can be present to watch live. Anyone in near proximity should be wearing safety equipment and maintaining safe distances.
  - b. Recreate the dish to the best of your ability using the recipes established in the initial R&D steps.
  - c. Ensure that the BOH Tasting Procedure SOP is being followed by waiting to taste any components until you are in the designated tasting area and using the proper disposable vessels.
  - d. Make notes of and problems encountered with the pickup and possible improvements or edits, especially concerning the mechanics of the dish.
  - e. Once the dish is finished, plate it on service ware or in to-go packaging as it would be if sold to a customer.
  - f. If testing a to-go item, set a timer to gauge results of delivered quality.
  - g. If a plated dish, make as many as needed for the team that will be tasting to each taste individually and make evaluation notes.



- h. All team members tasting should eat the dish in properly separated spaces, sanitizing their spaces when finished. Refer to [Tasting SOP](#) for further guidance on tasting.
  - i. Wash hands and sanitize the workspace.
  - j. Check supplies and re-order any items needed to repeat/continue the R&D process.
    - i. Return to R&D in isolation to refine any points or make major edits to the dish.
  - k. If no further changes are to be addressed, have another chef complete the process in isolation to see if any revisions in product or process can be found.
  - l. Decide on a date for the dish to go live on the menu only after the dish is finalized and ready to be reproduced.
    - i. Check your initial plan and modify if changes need to be made to ordering, scheduling, or workflow to accommodate the change on the menu.
4. Training and Execution
- a. Allow sufficient time (four to five days) for proper training on new items.
  - b. Use the R&D Schedule and Checklist to ensure that any product, supplies, and resources needed are in house before training staff on the dish.
  - c. This will include:
    - i. Photos and Menu Descriptions, Food & Dry Goods, Plateware or Packaging, Allergy Substitutions, etc
  - d. Make sure all recipes are on hand and uploaded for all chefs to access, along with step by step photos of the process and final results.
    - i. Review this with the teams as a group.
    - ii. Review individual items with cooks one-on-one for the direct product they are responsible for. Review organization needed for the prep work with each station.
    - iii. Listen and answer any questions that team members ask. Make sure all team members know what the questions were and what the answers are to avoid multiple conversations later during cooking/service.
  - e. Oversee any food preparation while maintaining a safe distance, providing coaching and direction along the way.
    - i. Have cooks finish the recipes all the way through to the end on their own.
  - f. Ask chefs to assemble all individual components of the dish in tasting cups to ensure quality. Follow BOH [Tasting SOP](#) for consumption of the items.
  - g. Provide cooks with any feedback.
    - i. What adjustments to the recipe are needed?
    - ii. What potential problems can be found with the recipe?



- iii. What is the effect on the process if the recipe is made on a larger scale? What possible problems might be encountered/resolved?
- iv. Repeat above steps until consensus reached on the final prep items and processes.
- h. Have cooks execute the full dish, plating as many as needed for designated team members to taste.
  - i. Repeat full dish execution processes as needed.
- i. Develop a plan for how to execute the mise en place on scale. Make any necessary changes to recipes and schedules to accommodate new dishes.
- j. On the day that the dish goes live, have the cooks put up a final product for key members to taste before the start of the shift to ensure it is ready to serve to guests.
- k. Review workflow and make any changes as necessary based on execution during a normal service.

### **Equipment/Tools Needed**

Consider new equipment/changes to the physical space that may need to be procured, such as:

- Tripod/Equipment to connect with chefs and team members over video
- Wifi signal boosters to help video service, if necessary

### **Supporting Materials (Logs, Signage, Training & Locations, etc)**

- Post signage to communicate that R&D is in session and to avoid the designated R&D area
- Documentation of dish ideation process
- Schedule that permits a sealable area or entirety of the kitchen to be utilized for a few hours.

### **Accountability (how the SOP will be enforced/managed)**

- Document shared between restaurant teams and Home Base Operations that shows progress and status of R&D items

Asunto:	<b>PROCESO DE CAMBIOS EN EL MENÚ</b>		
Dept.:	Operaciones	Revisiones:	Publicadas
Fecha de la versión:	15 de junio de 2020	Páginas:	7

## Propósito

El propósito de esta política es garantizar que el proceso de investigación y desarrollo de los nuevos productos del menú siga las mejores prácticas de salud y seguridad. Los procesos de desarrollo, degustación, capacitación y control de calidad se deben revisar para garantizar un distanciamiento seguro y manejar cualquier punto crítico de control durante el proceso.

Este documento le aporta un mayor grado de responsabilidad al proceso de cambios en el menú. A los efectos de la salud y la seguridad, se incorporarán muchos pasos y procedimientos nuevos por los que este proceso resultará mucho más complejo y largo que antes; por eso, hoy más que nunca, es importante darle prioridad a este trabajo. Los chefs auxiliares trabajarán junto con el equipo de Operaciones para garantizar que todos los proyectos de investigación y desarrollo se documenten y comuniquen debidamente.

## Política

1. Antes de agregar un plato al menú, tenga en cuenta el valor de agregar el nuevo plato y los puntos críticos del proceso de investigación y desarrollo. Asegúrese de que el personal esté capacitado y sea capaz de preparar los aspectos básicos del plato antes de iniciar el proceso de investigación y desarrollo.
2. La investigación y el desarrollo deben llevarse a cabo de forma aislada y fuera del horario de trabajo, cuando la cocina no esté en servicio.
3. Los cambios en el menú deben ser mínimos durante el año y deben coordinarse de modo que limiten el tiempo de cocina necesario.
  - a. Para que las operaciones sean eficientes, es mejor mantener un menú consistente todo el tiempo que sea posible.
  - b. Evite los "platos del día". Cualquier "plato del día" debe ser un plato que se haya preparado antes y que un miembro del personal pueda preparar sin necesidad de capacitarse.

## Procedimiento

1. Planificación de la investigación y el desarrollo: Evalúe el menú actual y el flujo de trabajo.
  - a. Desglose el menú de modo que cada ingrediente con que se prepara cada plato del menú aparezca como una opción del menú. Los

administradores deben evaluar qué se necesita para elaborar cada opción.

- i. Se deberá evaluar cada opción con respecto al tiempo de preparación y la frecuencia de preparación (es decir, todos los días, durante el servicio, una vez por semana, etc.).
  - ii. El administrador también debe tener en cuenta la capacidad y necesidades de almacenamiento de cada opción:
    1. Almacenamiento en seco, almacenamiento en frío, en un congelador
    2. Unidades agrupadas en lotes según el espacio y la frecuencia necesarios
- b. Divida el menú en categorías de preparación con valores y porcentajes asignados. Determine cuáles son los porcentajes actuales en su menú. De esta forma, puede determinar dónde se pueden realizar cambios y qué demanda tiempo durante la "mise en place".
- i. Un menú puede dividirse en 2, 3 o 4 categorías.
  - ii. Los porcentajes asignados aquí son estimativos y son los administradores quienes deben determinarlos:
    1. Opciones que se preparan a diario (5 %)
    2. Opciones que se preparan cada dos días (15 %)
    3. Opciones que se preparan una vez por semana (50 %)
    4. Opciones que se preparan menos de una vez por semana (30 %)
  - iii. Los administradores deben decidir el equilibrio óptimo para su restaurante y mantener los cambios del menú dentro de un porcentaje equilibrado. De este modo, no se interrumpirían las prácticas actuales de flujo de trabajo ni habría necesidad de contratar más personal.
- c. Los siguientes criterios deben considerarse antes de cambiar una opción del menú y antes de iniciar un proyecto de investigación y desarrollo:
- i. ¿Por qué cambia esta opción?
    1. ¿Es de temporada? ¿Hubo comentarios negativos? ¿Exige mucho trabajo?
  - ii. ¿Cuándo debe realizarse este cambio?
    1. Los cambios se deben prever y planificar. No hay ningún motivo para hacer algo a último momento.
    2. Cambiar algo sin una planificación correcta puede interrumpir otras buenas prácticas vigentes.
    3. Establezca una fecha para el cambio y programe el proceso de investigación y desarrollo en consecuencia. Esto les permitirá a los chefs tener listos los productos nuevos



en el momento oportuno y trabajar con un propósito, sin esfuerzos en vano ni productos desperdiciados.

- iii. Preparación de comidas
    1. ¿El tiempo estimado necesario para preparar el plato se ajusta al cronograma actual?
    2. ¿Los porcentajes de valor y el tiempo necesario para elaborar la nueva opción son razonables?
  - iv. Cronograma de pedidos
    1. ¿Cómo deberían modificarse los pedidos por semana?
    2. ¿Los cambios en los pedidos aumentarán la exposición de los distribuidores en el espacio disponible?
    3. Considere y analice la vida útil de los nuevos productos y opciones de preparación. Asegúrese de que se ajuste a las necesidades de operación y que no genere gastos innecesarios de alimentos por deterioro o pérdida de la calidad.
  - v. Concientización y capacitación del personal
    1. ¿El personal de la cocina sabe cómo trabajar con nuevos productos?
    2. ¿Cuál será la responsabilidad de cada miembro del equipo?
  - vi. ¿Este producto estará disponible para entregas? Si no es así, ¿por qué no?
    1. ¿Qué suministros/contenedores para llevar son necesarios para el producto? ¿Se puede envasar en los envases actuales?
    2. ¿Requerirá instrucciones más específicas para el cliente?
    3. ¿Este producto se conserva caliente durante el servicio o deberá calentarse a último momento?
  - vii. ¿El nuevo producto será una ventaja para el servicio?
    1. ¿Este nuevo producto es una mejor versión de un producto actual?
    2. ¿Cambiar a este nuevo producto permitirá que la preparación sea más rápida, fácil y limpia?
  - viii. Desde el punto de vista financiero, ¿se ha calculado el costo de este producto?
    1. ¿Se puede extraer valor adicional de los nuevos productos con la utilización combinada u optimización de procesos anteriores?
2. Proceso de investigación y desarrollo: creación de un nuevo plato conforme a los protocolos de salud y seguridad
    - a. Sentar las bases para la investigación y el desarrollo

- i. Haga una lista de todos los alimentos necesarios y prevea pedir lo que no tenga a su alcance conforme al cronograma de investigación y desarrollo.
  - ii. Asegúrese de que haya espacio libre para almacenar nuevos productos para la investigación y el desarrollo.
  - iii. Haga una lista de los equipos necesarios para realizar el trabajo.
  - iv. Comunique el horario programado y el tiempo necesario a los otros chefs y gerentes para garantizar un lugar de trabajo seguro.
  - v. Confirme que todos los ingredientes y equipos estén a su alcance antes de comenzar a trabajar.
- b. Comience el proceso de investigación y desarrollo limpiando y limitando su lugar de trabajo
- i. Marque el área donde trabajará. Organice la estación para asegurarse de que podrá trabajar dentro los límites establecidos.
  - ii. Organice la estación con todos los equipos de limpieza e higiene necesarios.
  - iii. Desinfecte y limpie la estación.
  - iv. Asegúrese de que ninguna otra persona necesite ingresar a su área de trabajo durante el proceso de investigación y desarrollo. Coloque un letrero para advertir a los demás que no ingresen al área asignada.
  - v. Establezca un límite de tiempo para trabajar en este plato dentro del espacio disponible.
- c. Lávese las manos antes de comenzar cualquier trabajo y revise una última vez los equipos de seguridad correspondientes.
- d. Reúna los ingredientes y los equipos según las listas que preparó.
- e. Mientras crea la nueva receta, documente su trabajo a medida que avanza y tome la mayor cantidad de fotos posible para usarlas como registro en sus notas.
- i. Este proceso debería ser colaborativo.
    1. Si es posible, coloque una cámara (configure una computadora portátil, iPad o teléfono de antemano) para que los chefs, el gerente general o cualquier persona presente aparezca en el video mientras cocina.
  - ii. Resulta útil contar con otra persona que observe el proceso de investigación y desarrollo. La persona que no está cocinando de forma activa igualmente puede participar en el proceso y brindar comentarios e ideas sobre cómo probar algo de una forma distinta.
- f. Una vez que termine de cocinar, lávese las manos y cambie los equipos de seguridad que estén sucios.

- g. Vaya al área de degustación designada y pruebe el producto final. Considere lo siguiente:
    - 1. ¿Responde a alguna pregunta del proceso previo a la preparación?
    - 2. ¿Qué mejoras se pueden hacer la próxima vez?
    - 3. ¿Los ingredientes y productos siguen siendo razonables?
  - h. Desarme su estación de trabajo siguiendo los mismos protocolos y procedimientos de limpieza establecidos para las horas de servicio habituales.
  - i. Lávese las manos.
  - j. Repita este proceso hasta que considere que ha logrado un avance o que otra persona debería probar el plato.
  - k. Haga una lista de los productos que debe volver a pedir para recrear el plato.
3. Recreación y degustación del plato
- a. En esta instancia, puede haber otro chef presente que observe. Cualquier persona que se encuentre cerca debe tener puestos los equipos de seguridad y mantener una distancia segura.
  - b. Recree el plato de la mejor manera posible siguiendo las recetas que creó al inicio de la investigación y el desarrollo.
  - c. Procure seguir el POE de degustación en el área de la cocina al esperar hasta encontrarse en el área de degustación designada para probar cualquier ingrediente y al usar los recipientes desechables correctos.
  - d. Tome notas sobre los problemas que surgieron para probar el plato y sobre posibles mejoras o correcciones, especialmente con respecto a la técnica de preparación del plato.
  - e. Una vez que el plato esté terminado, colóquelo en una vajilla o en un envase de comida para llevar como si se vendiera a un cliente.
  - f. Si la degustación es de un producto para llevar, use un temporizador para medir los resultados de la calidad de la entrega.
  - g. Si se trata de un plato que se sirve en el lugar, prepare la cantidad necesaria para los miembros del equipo que harán la degustación de forma individual y tome notas.
  - h. Todos los miembros del equipo deben probar el plato en espacios debidamente separados y limpiar dichos espacios al finalizar. Para obtener una mejor orientación sobre el procedimiento de degustación, consulte el [POE de degustación](#).
  - i. Lávese las manos y desinfecte el área de trabajo.
  - j. Controle los suministros y vuelva a pedir cualquier producto necesario para repetir o continuar el proceso de investigación y desarrollo.

- i. Regrese al lugar de trabajo aislado para la investigación y el desarrollo a fin mejorar cualquier punto o hacer correcciones importantes al plato.
  - k. Si hay más cambios para abordar, pídale a otro chef que complete el proceso en aislamiento para que determine si es necesario hacer más revisiones del producto o el proceso.
  - l. Decida una fecha para que el plato se incorpore al menú, únicamente después de que el plato esté terminado y listo para comenzar a prepararse.
    - i. Consulte su plan inicial y modifíquelo si es necesario hacer cambios en pedidos, cronogramas o el flujo de trabajo para incluir ese cambio en el menú.
- 4. Capacitación y preparación
  - a. Dedique tiempo suficiente (cuatro a cinco días) a brindar la capacitación adecuada sobre los nuevos platos.
  - b. Utilice el cronograma y la lista de verificación de investigación y desarrollo para asegurarse de que dispone de los productos, suministros y recursos necesarios antes de capacitar al personal en la preparación del plato.
  - c. Esto incluirá:
    - i. Fotos y descripciones del menú, alimentos y productos secos, platos o envases, productos sustitutos de alérgenos alimentarios, etc.
  - d. Asegúrese de que todas las recetas estén disponibles para todos los chefs, junto con fotos del proceso paso a paso y los resultados finales.
    - i. Revise esto con los equipos de forma grupal.
    - ii. Revise personalmente con cada cocinero los productos individuales para que conozcan el producto directo que utilizarán. Revise la organización necesaria para el trabajo de preparación con cada estación.
    - iii. Escuche y responda las preguntas que tengan los miembros de los equipos. Asegúrese de que todos los miembros de equipos sepan cuáles eran las preguntas y cuáles son las respuestas para evitar múltiples conversaciones durante la preparación/el servicio.
  - e. Supervise la preparación de comidas desde una distancia segura mientras brinda orientación e instrucciones.
    - i. Asegúrese de que los cocineros terminen completamente la preparación sin ayuda.
  - f. Pídeles a los chefs que coloquen todos los componentes individuales del plato en vasos para degustación a fin de garantizar calidad. Para saber cómo consumir los productos, siga el [POE de degustación](#) del área de la cocina.

- g. Comparta su opinión con los cocineros.
  - i. ¿Qué cambios necesita la receta?
  - ii. ¿Qué problemas podrían encontrarse en la preparación?
  - iii. Si el plato se preparara en grandes cantidades, ¿cuál sería el efecto en el proceso? ¿Qué problemas pueden surgir o resolverse?
  - iv. Repita los pasos anteriores hasta que se llegue a un consenso con respecto a los productos y procesos de la preparación final.
- h. Pídeles a los cocineros que preparen el plato completo y sirvan la cantidad necesaria para la degustación por parte de los miembros de equipos designados.
  - i. Repita los procesos de preparación del plato completo según sea necesario.
- i. Elabore un plan de ejecución de la “mise en place” a gran escala. Haga los cambios necesarios a las recetas y cronogramas para incluir nuevos platos.
- j. El día del lanzamiento oficial del nuevo plato, pídeles a los cocineros que agreguen un producto final para que prueben los miembros clave antes de que inicie el turno, a fin de garantizar que esté listo para servir a los clientes.
- k. Revise el flujo de trabajo y haga los cambios necesarios en función de las operaciones durante el servicio habitual.

### **Equipos/Herramientas necesarios**

Considere nuevos equipos/cambios en el espacio físico que puede ser necesario adquirir, como los siguientes:

- Trípode/equipos para conectarse con los chefs y los miembros del equipo por video.
- Amplificadores de señal de wifi para un mejor servicio de video, si es necesario.

### **Materiales de apoyo (registros, letreros, capacitación y ubicaciones, etc.)**

- Coloque letreros para comunicar que el proceso de investigación y desarrollo está en marcha y que nadie debe acercarse al área designada para este proceso.
- Documentación del proceso de creación del plato.
- Cronograma que permita el uso de un área cerrada o la totalidad de la cocina durante unas horas.

### **Responsabilidad (cómo se aplicará/administrará el POE)**

- Documento compartido entre equipos de restaurantes y la sucursal principal que muestra el avance y el estado de los productos en investigación y desarrollo.