

YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE MUTFAK

Mutfak Hakkında Temel Bilgiler

- ▶ Turistik ürün karma bir üründür.
- ▶ Turistik ürünü bir araya getiren faaliyetler ise; konaklama yerleriyle ilgili, yiyecek ve içecekler ile ilgili, ulaşım ile ilgili, ürünlerin kaynak yerinden alınmaları ve işlenmeleri ile ilgili, insanların ziyaret ve boş zamanlarını değerlendirme istekleri ile ilgili hizmet ve faaliyetler şeklinde sıralanabilir.

- ▶ Seyahat eden insanların karşılamaları gereken temel ihtiyaçlarının başında konaklama gereksinimi gelir
- ▶ Bununla birlikte bu insanlar yeme içme ve eğlence olanaklarının kendilerine sunulmasını beklemektedirler
- ▶ Bu hizmetleri bir arada sunan işletmelerin başında otel işletmeleri gelir

- ▶ Bir konaklama işletmesinde odalar bölümünden sonra en fazla geliri yiyecek içecek bölümü sağlar
- ▶ Konaklama işletmeleri bu geliri artırmak için yiyecek içeceklere önemli tutarlarda harcamalar yaparlar
- ▶ Bu nedenle otel işletmelerinde yemek üretiminin gerçekleştirildiği bir birim olan mutfak büyük öneme sahiptir

MUTFAK

- ▶ Mutfak dilimize Arapçadan gelmiş bir kelimedir.
- ▶ Arapça "yemek pişirilen yer" anlamına gelen "matbah" kelimesi Türkçeye "mutfak" olarak geçmiştir.
- ▶ Mutfak iki açıdan tanımlanabilir;
 - Mutfak kültürle ilgili bir kavramdır
 - Mutfak fiziki alanla ilişkilendirilir

MUTFAK

- ▶ Mutfağı kültürle ilişkilendiren yaklaşıma göre; ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine mutfak adı verilir
- ▶ Bir ülkenin mutfağından bahsedildiğinde anlatılmak istenen; bir ulusun mutfağına ait yiyecek içeceklerin yanında, bunların hazırlanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, yemek törenleridir

MUTFAK

- Fiziki alan açısından bakılınca ise mutfak; her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir
- Bu bir ev mutfağı ya da otel mutfağı olabilir
- Otel işletmeleri söz konusu olduğunda mutfağın amacı, mutfak çalışanları, araç gereçleri ve mutfakta üretim faaliyetleri önem kazanmaktadır

MUTFAK

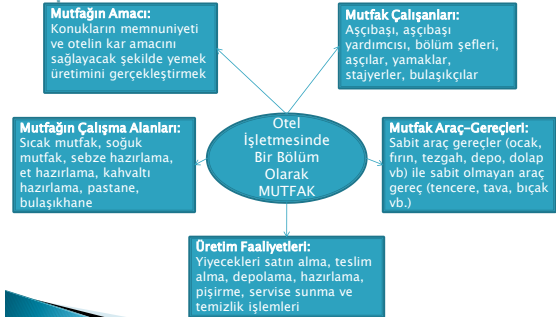
- Otel işletmelerinde mutfak, sunulan yiyecek hizmetlerinden belirli bir kar elde etmek üzere konukların beslenme gereksinimlerini, yiyecek hizmetleriyle ilgili istek ve beklentilerini karşılamak amacıyla oluşturulmuş, çalışanları, çalışma alanları, araç ve gereçleri ile tüm bunların ilişkileri ve etkileşimi sonucu ortaya konan üretim faaliyetlerini içine alan bir bölümdür.

MUTFAK

- Bir otel mutfağında üretim faaliyetleri;
 - Yiyeceklerin satın alınması
 - Teslim alınması
 - Depolanması
 - Üretime hazırlanması
 - Pişirilmesi
 - Servise sunulması
 - Temizlik

gibi işlemlerden oluşan bir süreçtir

Otel İşletmelerinde Mutfak Kavramının Kapsamı



MUTFAK HİZMETLERİNİN SUNULDUĞU İŞLETMELER

Yiyecek – İçecek Hizmetleri Endüstrisi

Yiyecek – İçecek hizmetleri endüstrisinde yer alan işletmeler şu şekilde sınıflandırılabilir:

- Ticari Yiyecek İçecek İşletmeleri
- Kurumsal Yiyecek İçecek İşletmeleri

- Ticari yiyecek – içecek işletmeleri kar amaçlıdır ve kendi içinde;

- Sınırlı pazara hizmet veren işletmeler
- Tüm pazara hizmet eden işletmeler

olarak ikiye ayrılır.

a) Sınırlı pazara hitap eden işletmeler:

- › Yolcularına yiyecek – içecek hizmeti sunan ulaştırma işletmeleri
- › Kulüpler
- › Kurumsal işletmeler içinde sadece çalışanlarına hizmet veren işletmelerden oluşmaktadır.

b) Tüm pazara hitap eden işletmeler:

- › Konaklama işletmeleri
- › Bağımsız yiyecek işletmeleri
- › Kafe ve Barlar
- › Fast – Food restoranlar

› Kar Amacı Gütmeyen Yiyecek İçecek İşletmeleri:

- Resmi Kurumlar
- Üniversiteler, Okullar
- Hastaneler
- Askeri Kurumlar

Yiyecek İçecek Endüstrisinde Yer Alan Başlıca Mutfaklar

- › Bu mutfaklar temelde verdikleri hizmetin amacı ve sundukları menüye göre farklılık arz etmektedirler.
- › Bu mutfaklar “endüstriyel mutfak” ya da “profesyonel mutfak” olarak da adlandırılırlar.

Bu mutfaklar:

- › Otel mutfağı
- › Özellikli restoran mutfağı
- › Fast food mutfağı
- › İşletme dışı yeme hizmeti sağlayan mutfaklar (catering)
- › Anlaşmalı ya da endüstriyel yeme-içme hizmeti sağlayan mutfaklar
- › Havayolu ikram hizmetleri mutfağı
- › Gemi mutfağı

olarak sıralanabilir.

› Otel Mutfağı:

Otel işletmelerinde genellikle birden fazla mutfak bulunur.

Bunlardan biri **ana mutfaktır** ve ana restorana hizmet verir.

Ana mutfakta sıcak, soğuk, pastane, kasaphane, sebze hazırlama, kahvaltı hazırlama gibi bölümler bulunur.



- › Ana mutfak dışında otellerde ziyafet mutfağı, oda servisi mutfağı, snack yiyeceklerin hazırlandığı pool bar mutfağı, beach bar mutfağı, a la carte mutfağı gibi mutfaklar da bulunabilmektedir.
- › Bu tür mutfaklara **servis mutfağı** ya da **uydu mutfak** adı verilebilmektedir.



› Özellikli Restoran Mutfağı:

Özellikli restoran terimi, özel bir menü sunan restoranları ifade eder.

Biftek evleri, deniz ürünleri restoranları ya da özellikle uluslararası mutfaklardan birine ait yemekleri sunan restoranlar bu gruba girer

Mutfakları otel mutfaklarına benzer ve temelde sıcak ve soğuk olmak üzere iki bölümden oluşur.



› Çin Restoranı



► Çin Restoranı



► Karadeniz Restoranı

► Fast – Food Mutfakları:

Sınırlı bir menüden seçilebilen yiyeceklerin oldukça hızlı bir biçimde hazırlanarak konuklara sunulmasına dayalı hizmet verirler.

Bu mutfaklarda uzmanlaşma fazladır ve çalışanların çok fazla kalifiye olmaları beklenmez.

Çalışanlar kısa bir eğitim sonrası istihdam edilirler

► Fast – Food Mutfakları:

Yiyecekler önceden ölçülmüş, kesilmiş, porsiyonlanmış olmalıdır

En çok kullanılan ekipmanlar; pizza fırınları, fritözler ve ızgaralardır





► İşletme Dışı Yeme-İçme Hizmeti Sunan İşletme Mutfakları:

Catering işletmeleri; işletme dışına yemek servisi sunan kuruluşlardır.

Mutfakları kapsamlıdır. Ayrıca taşıyıcı ekipmanları ve araçları vardır.

Restoranları yoktur.





► Gemi Mutfakları:

Otel mutfaklarına benzemektedir.

Hijyene üst düzeyde önem gösterilir.

Aşçıların uluslar arası mutfaklarda bilgi sahibi olması istenir.



► Kurumsal Yiyecek – İçecek İşletmelerinin Mutfakları:

Genellikle devresel menüler uygulanmaktadır.

Çok sayıda insana önceden belirlenen menü doğrultusunda hizmet verirler.

Otel mutfakları ile benzerlik gösterse de çeşitlilik açısından daha sınırlı kalmaktadır.

Yemeklerin servisi genellikle bir bant üzerinde görevli aşçının dağıtımıyla gerçekleştirilir.

Kurumsal işletmelerden okul ve hastane mutfakları ayrı bir önem taşır.

Büyüme çağındaki çocuklara hizmet veren kurumların mutfakları menü planlamasını çocukların yaş grubuna ve gelişimlerine göre yapar.

Hastane mutfaklarında ise genellikle diyetisyenler görev yapar. Hastaların durumlarına göre yemek servisi yapılır.



► **Havayolu İkrâm Hizmetleri Mutfağı:**

Sıcak ve soğuk olmak üzere çoğunlukla iki bölümden oluşur.

Donanım diğer profesyonel mutfaklarla benzerdir

Yiyecekler her bir yolcu için ayrı tepsiler içinde hazırlanarak paketlenir

Öncelikle daha önce uçaklara verilen tepsiler, ısıtma ve pişirme donanımı, taşıma araçları gelen uçaklardan alınır ve sterilize edilir

Kullanıma hazır hale getirilen bu donanım birkaç saat içinde tekrar uçaklara gönderilir

► **Havayolu İkrâm Hizmetleri Mutfağı:**

Bu mutfaklarda yiyeceklerin hazırlandığı bir bant bulunmaktadır.

Bantın sonunda yiyecek paketlenmekte ve uçağa verileceği zamana kadar soğuk odalarda saklanmaktadır.

Sıcak yiyecekler pakatlendikten sonra hızla soğutulmakta ve bu şekilde soğuk odalara yerleştirilmektedir.

