

# TBYK BESLENME

Prof. Dr. Yasemin  
Beyhan

## GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

- Toplu Beslenmenin tanımı, önemi/TBYK, özellikleri  
TBS sistemleri, yeni üretim sistemleri.
- Toplu Beslenme Sistemlerinde Yönetim ve Organizasyon I
- Toplu Beslenme Sistemlerinde Stratejik Yönetim ve Kalite İyileştirme Stratejileri
- TBS'de İnsan Kaynakları Yönetimi, TB çalışanlarının organizasyonu, Görev tanımları
- I. Vize

## GÜZ DÖNEMİ DERS PROGRAMI

- TBS'de Fiziki Koşullar, Mutfak ve Yemekhane Donanımı
- Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Araç-Gereçler, Yeni Teknoloji
- Menü Yönetim ve Denetimi I-II
- II. Vize /Standart Yemek Tarifeleri, TBS'de Oluşan Artıklar ve Önleme Yolları
- Satın Alma Teknikleri
- Depolama İlkeleri
- TBS'de İş Güvenliği
- Proje



## 1. KONU: TOPLU BESLENMENİN TANIMI, ÖNEMİ/TBYK, ÖZELLİKLERİ, TBS SİSTEMLERİ, YENİ ÜRETİM SİSTEMLERİ

### Sunum Planı

- Tanışma
- TBS konusu ile ilgili Yararlanılacak Kaynaklar
- Konu ile ilgili beklenti/beklentileri alma
- **Ünitenin Amacı:**
  - Toplu Beslenmenin tanımını öğrenmek, toplu beslenme hizmetlerinin bu hizmetten yararlananların sağlığı ve beslenmeleri açısından önemini kavramak, Toplu beslenme Yapılan Kuruluşları ve özelliklerini öğrenmek, Toplu Beslenme Sistem tiplerini ve yeni üretim sistemlerini öğrenmek

• **Ünitenin Hedefleri:**

1. İnsan sağlığı ve koruyucu sağlık önlemleri çerçevesinde beslenmenin önemini kavramak
2. Toplu beslenmenin kapsamını/içeriğini öğrenmek
3. Toplu beslenmenin yaygınlaşmasına neden olan faktörleri bilmek
4. Toplu Beslenmenin bu hizmetten yararlananların fizyolojik, sosyal ve psikolojik yönden doyumunu sağlamadaki önemini öğrenmek
5. Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşları ve özelliklerini öğrenmek
6. Yeni üretim tiplerini ve özelliklerini kavramak .

## TANIŞMA



## TBS İLE İLGİLİ YARARLANILACAK KAYNAKLAR

Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi  
Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof.Dr. Nevin Çiğirim  
Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast Food)  
(Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını:8)  
Derleyenler:Dr. Fatma Akdağ, Prof.Dr. Perihan Arslan  
Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen  
Prof. Dr. Yasemin Beyhan, Prof.Dr. Nevin Çiğirim  
Standart Yemek Tarifeleri  
Prof.Dr. Türkan Kutluay Merdol  
Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri  
Prof.Dr. Ayşe Baysal, Prof.Dr. Türkan Kutluay Merdol  
Çalışma Hayatında Toplu Beslenme Hizmetlerinin Yönetimi  
Prof. Dr. Yasemin Beyhan,  
Kurum Beslenmesi  
Prof.Dr. Türkan Kutluay Merdol, Dr. Selma Birer  
Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon  
(Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını:8)  
Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Çalışan Personel İçin Sanitasyon / Hijyen Eğitim Rehberi  
Prof.Dr. Türkan Kutluay Merdol, Prof.Dr. Yasemin Beyhan, Prof.Dr. Nevin Çiğirim, Prof.Dr. Fatma Sağlam,  
Yrd. Doç.Dr. Muhiittin Tayfur, Öğr.Gör. Murat Baş, Uzm.Dyt. Ayhan Dağ  
İlköğretim Çocukları İçin Gıda Hijyeni El Kitabı  
Dr.Saniye Biliçi, Araş.Gör.M.Fatih Uyar (Editörler: Beyhan Y, Sağlam F ve ark)  
Payne-Palacio, J. and M. Theis, *Introduction to Foodservice*, 10. baskı, 2005, New Jersey: Pearson  
Bessie B. West and Leveille Wood, *Food Service in Institutions* 6th ed. Macmillan Publishing Company Newyork 1988  
Khan A.M, *Concepts of Food Service Operations and Managements* Van Nostrand Reinhold Newyork 1991

## DERS KONUSU İLE İLGİLİ BEKLENTİLERİNİZ?

## TBS A.B.D. MİSYONU

Uluslararası standartlar çerçevesinde ülkemizde kaliteli ve güvenilir Toplu Beslenme Hizmetlerinin sağlanabilmesi amacıyla ; Evrensel düşünce ve değerlere sahip, ülke ve dünya kültürüne saygılı, toplu beslenme alanında donanımlı, üstün nitelikli Yönetici Diyetisyen yetiştirilmesine katkı sağlamak, TB alanında eğitim, öğretim, araştırma ve danışmanlık hizmetleri vermektir.

## TBS A.B.D. VİZYONU

Toplu Beslenme alanında donanımlı mezunları, Yaptığı bilimsel çalışmalar ve danışmanlık hizmetleri ile; Ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan, tercih edilen, sürekli gelişen, örnek ve lider bir anabilim dalı olmak, TBS ABD'nı, Bölümümüzü, Üniversitemizi ve Ülkemizi en üst düzeyde temsil etmek.

### MUTLULUĞUN ALTIN MERDİVENİ



## Başarının sırrı sevgi



11 Mayıs 1997 PAZAR

## KALİTELİ BESLENMENİN ÖNEMİ

1. BESLENME-SAĞLIK-KALİTELİ YAŞAM
2. BESLENME-BÜYÜME GELİŞME VE HÜCRE YENİLENMESİ
3. BESLENME-VERİMLİLİK
4. BESLENME-İŞ KAZALARI
5. BESLENME-SAĞLIK RİSKLERİ
6. BESLENME-ULUSAL EKONOMİ



Halk sağlığı için öngörülen köklü önlemler, durmaksızın geliştirilmeli ve genişletilmelidir.

## SAĞLIK RİSKLERİ

### 1. İÇ KAYNAKLAR

- VÜCUTTA OLUŞUR
- AĞIR FİZİKSEL AKTİVİTE
- AĞIR STRES

### 2. DIŞ KAYNAKLAR

- OLUMSUZ ÇEVRE KOŞULLARI
- BESLENMEYE İLİŞKİN YANLIŞ SEÇİM VE UYGULAMALAR

## NE YAPMALI?

### 1. KAYNAKLARDA ÖNLEM

### 2. VÜCUDUN SAVUNMA SİSTEMİNİ GÜÇLENDİRMEK

### 3. ATIMI ARTIRMAK



## KALİTELİ BESLENMENİN KOŞULLARI

1. MİKTARDA YETERLİLİK
2. ÇEŞİTLİLİK
3. ÖĞÜNLERE DENGELİ DAĞILIM
4. YÜKSEK TÜKETİM KALİTESİ
5. YÜKSEK HİJYENİK KALİTE
6. YÜKSEK BESİN DEĞERİ
7. EKONOMİK



## TOPLU BESLENMENİN TANIMI

Teknolojik gelişmeler ve tarım toplumundan sanayi toplumuna geçişe paralel olarak insanların;

- ev dışında
- bir arada
- başkaları tarafından hazırlanmış yiyeceklerle beslenmesine denir.

TB Sizce neden önemlidir???

## TOPLU BESLENMENİN ÖNEMİ

- EN AZ BİR ÖĞÜN TÜKETİCİLERİN GEREKSİNİMİNİ (enerjinin  $\frac{1}{2}$ 'si) (Fizyolojik, sosyal Ve Psikolojik) karşılaması
- Tüketici Profili Ve Özellikleri
- Toplu Beslenmeden Yararlananların Oranı
- Besin Zehirlenmeleri / Halk Sağlığı Sorunu Riskleri



Kaliteli bir TB hizmetinin yararları nelerdir???

## KALİTELİ BİR TBH NİN YARARLARI

- TÜKETİCİLERİN FİZYOLOJİK, SOSYAL, PSİKOLOJİK TATMİNİ (SAĞLIK / HUZUR)
- ÜRETKENLİK/VERİMLİLİK/PERFORMANS
- İŞ KAZASI RİSKLERİNDE AZALMA
- TB ÇALIŞANLARININ MUTLULUĞU / MOTİVASYONU
- KURULUŞUN BAŞARISI



TB Hizmetlerinden yararlanma oranının artmasının nedenleri neler olabilir???

## TOPLU BESLENMENİN ARTMASININ NEDENLERİ

- Çalışan insan sayısının artması
- Kentleşmenin hızlanması
- Kadınların büyük oranda çalışma hayatına atılması
- Yaşam standartlarındaki değişim
- Ekonomik yapıdaki değişim
- Sosyo-kültürel yapıdaki değişim
- Rahatlık-hazır yemek yeme gereksinimi
- Etkileşim

TBH' lerinde hedefimiz neler olmalıdır?????

## TB DE HEDEFLER

- KANTİTE YÖNÜNDEN YETERLİLİK
- ÇEŞİTLİLİK
- ÖĞÜN PAYLARININ DENGESİ
- **YÜKSEK HİJYENİK KALİTE**
- YÜKSEK BESİN DEĞERİ KORUNUMU
- YÜKSEK SÜBJEKTİF KALİTE
- EKONOMİKLİK



Hangi nedenlerle TBH'lerinden yararlanırsınız????

## TÜKETİCİLERİN TB DEN YARARLANMA NEDENLERİ

- ÇALIŞMA YAŞAMI
- BULUNULAN SOSYO-EKONOMİK DURUM
- RAHATLIK-HAZIR YEMEK YEME GEREKSİNİMİ
- KÜLTÜR-ADETLER
- ETKİLEŞİM



## TBH NİN YAYGINLIK DÜZEYİ

- AMERİKA DA 8 YAŞ ve ÜSTÜ BİREYLER GÜNDE 4 KEZ VEYA YILDA 200 ÖĞÜNÜ EV DIŞINDA TÜKETMEKTEDİR
- ÖĞLE YEMEĞİ TÜKETİM SIKLIĞI AKŞAM YEMEĞİ TÜKETİMİNİN İKİ KATI
- AMERİKA' DA TÜKETİCİNİN BESİNE HARCADIĞI HER BİR DOLARIN % 44'Ü TBS ARASINDA PAYLAŞILMAKTA DİR



## TBH NİN YAYGINLIK DÜZEYİ

- AB NE DAHİL 9 ÜLKEDE DIŞARIDA YENEN ÖĞÜN SAYISI: 35.6 MİLYAR/YIL= HAFTADA 25 MİLYON KİŞİ /1 KEZ/HAFTADA

TÜRKİYE DE HAZIR YEMEK SEKTÖRÜ 4 MİLYAR DOLARLIK PAZAR PAYINA ULAŞMIŞTIR.  
(SEKTÖRDE 300.000 YAKIN İNSAN İSTİHDAM EDİLMEKTE)



## TBH NİN YAYGINLIK DÜZEYİ

- TÜRKİYE'DE TBS HİZMETİ VEREN 6000-7000 MUTFAK VARDIR.
- BUNLARDAN 3000'İ İSTANBUL'DA BULUNMAKTA DİR.
- TÜRKİYE NÜFUSUNUN HEMEN HEMEN YARISI BİR ÖĞÜNÜNÜ DIŞARIDA TÜKETMEKTEDİR.

## TBH NİN YAYGINLIK DÜZEYİ

- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan elde edilen verilere göre ise çalışma izni ve gıda sicil belgesine sahip olan sadece

617 YEMEK FABRİKASI !

Tüketicilerin TBH'lerinden beklentileri nelerdir???

## TBH DEN TÜKETİCİLERİN BEKLENTİSİ

- DOYURUCULUK
- KALİTE
- GÜVENİLİRLİK
- EKONOMİKLİK
- TEMİZ VE RAHAT/KONFORLU BİR ATMOSFER
- İYİ BİR SERVİS HİZMETİ



SİZCE GÜNÜMÜZDE TB ALANINDA/SEKTÖRÜNDE NE GİBİ SORUNLAR VARDIR?

## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

HİJYEN/SANİTASYON DURUMU  
YEMEK FABRİKALARINDA,  
YURT/BANKA/HASTANE/YURT  
MUTFAKLARI VE ÇEŞİTLİ KAMU  
KURULUŞLARININ MUTFAKLARINDA,  
3-4-5 YILDIZLI OTELLERDE



## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

HİJYEN/SANİTASYONA İLİŞKİN  
SORUNLAR:

- Personel hijyeni
- Besin hijyeni
- Mutfak fiziki koşullar/araç-gereç hijyeni



## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

### TB DE MENÜ YÖNETİM VE DENETİMİ/ARTIKLARA İLİŞKİN DURUM

Çeşitli hastane ve kamu kurum ve kuruluşlarında :

- Konunun uzmanı tarafından planlanmayan menülerde başarısızlık
- Artıkların boyutları fazla
- Artık nedenleri olarak tüketici profiline uygun olmayan menülerin planlanması, sıcaklık ve diğer sübjektif özellikler

## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

### TB DE YÖNETİM/DENETİM SORUNLARI

- TBYK da önemli yönetsel/denetimsel sorunlar,
- Çalışanların (iç müşteri) ve tüketicilerin (dış müşteri) memnuniyetsizliği,
- TB de TKY uygulamalarının gerekliliği
- TKY anlayışı çerçevesinde ISO 9000 çalışmaları ilkeleri
- Her TB işlem basamağında Check-List (denetim listelerinin) geliştirilmesi gerekliliği

## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

### FİZİKİ KOŞULLAR-ARAÇ-GEREÇ DURUMU/SORUNU:

- Yiyecek-içeceklerle ilgili alanlarda önemli eksiklikler
- Yeni teknolojiye geçişte sorunlar
- Mutfağa gereken önemin verilmeyişi
- Araç-gereçlerin kullanım, bakım ve onarım sorunları
- Eski ve yetersiz mutfakların restorasyonu



## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

### ÜRETİM İLE İLGİLİ SORUNLAR

- Standart tarife kullanmama
- Yemeklerde yüksek besin değeri kaybı
- Yanlış geniş çapta hazırlama/pişirme ilkeleri uygulamaları
- Yemek kalitesinde kayıplar



## TB UYGULAMALARINDA SORUNLAR

### ÜRETİM İLE İLGİLİ SORUNLAR

#### ➡ Merdiven altı üretim ←

- 80'li yılların sonunda talep artışı nedeniyle kaliteli yemekten ucuz yemeğe doğru eğilim artmış ve 90'lı yıllarda durum düzeltilmeye çalışıldıysa da günümüzde karşılaşılan bir sorundur.

BU SORUNLARA  
ÇÖZÜM  
ÖNERİLERİNİZ  
NELERDİR?

## ÇÖZÜM



- KONUNUN UZMANLARININ DANIŞMANLIĞINDA BİR TB TÜZÜK/YÖNETMELİĞİNİN ÇIKARILMALI

□ Yetki karmaşasını önlemek amacıyla:  
"5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü" - 05. Haziran. 2004

Tarım Köyşleri Bak.  
YETKİ

## ÇÖZÜM

- Sorumlu Yönetici
- Yemek Fabrikalarının Çalışma Usul ve Esasları ile Denetimi ile ilgili olarak da:

"Gıda Ve Gıda İle Temasa Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili Ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik" - 15.02.2005

## ÇÖZÜM

- SORUMLU YÖNETİCİ İLGİLİ YÖNETMELİĞİN 29. MADDESİNDE

*En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler yemek fabrikasında her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.*

## ÇÖZÜM

- SEKTÖRDEKİ TÜM SORUNLARIN TEMELİNDE YATAN EĞİTİM EKSİKLİKLERİNİN ETKİN VE UYGULAMALI EĞİTİM TEKNİKLERİ İLE GİDERİLMELİ

## ÇÖZÜM:

- TB ALANI MADDİ VE MANEVİ MOTİVASYON FAKTÖRLERİ İLE BU ALANDA ÇALIŞANLARA DAHA CAZİP HALE GETİRİLMELİ
- BUNUN İÇİN ETKİN, İNSANI TEMEL ALAN BİR İKY VE ÇAĞDAŞ YÖNETİM ANLAYIŞI PLAN VE POLİTİKALARI BENİMSENMELİDİR

## ÇÖZÜM:

- TBH NİN YÖNETİM VE ORGANİZASYONUNDA ÖZELLİKLE TB KONUSUNDA EĞİTİM ALMIŞ MESLEK GRUBUNUN İSTİHDAMI GERÇEKLEŞTİRİLMELİ
- ÖZELLEŞTİRMEDE HER İKİ TARAFIN DA ONAYLAYACAĞI, AÇIK, ANLAŞILIR, GERÇEKÇİ, UYGULANABİLİR, HER YÖNDEN KALİTEYİ TEMEL ALAN SÖZLEŞMELER GELİŞTİRİLMELİDİR

## ÇÖZÜM:

□ GELİŞTİRİLEN STANDARTLAR  
ÇERÇEVESİNDE ESKİ VEYA YETERSİZ  
MUTFAKLARDA OPTİMUM FİZİKİ  
ALAN/ARAÇ-GEREÇ MODERNİZASYON  
ÇALIŞMALARI BAŞLATILMALI

TBH'lerinde hedef kitle  
kimlerdir???

## TB DE HEDEF KİTLE

- ÇALIŞANLAR
  1. Kamuda
  2. Sanayide
  3. Diğer Yetişkinler (memur, işçi vb.)
- HASTALAR
- ÖĞRENCİLER
  1. İlköğretim
  2. Ortaöğretim
  3. Yüksek öğretim



## TB DE HEDEF KİTLE

- ASKERİYE
  1. Askeri öğrenciler
  2. Er ve erbaşlar
  3. Personel
- BEBEK ve ÇOCUKLAR
  1. Kreş
  2. Anaokulu
- YAŞLILAR



Hangi kuruluşlarda TBH  
verilir????

## TOPLU BESLENME YAPILAN KURULUŞLAR

1. Sağlıkla İlgili Kuruluşlar
2. Eğitimle İlgili Kuruluşlar
3. Ticari İşletmeler
4. Özel/Kamuya Ait Kuruluşlar
5. Sanayi Kuruluşları



## TOPLU BESLENME YAPILAN KURULUŞLAR

6. Huzurevleri ve Güçsüzler Yurdu
7. Kreş ve Gündüz Bakımevleri
8. Askeri Kuruluşlar
9. Ceza ve İslahevleri



## SAĞLIKLA İLGİLİ KURULUŞLAR

- Hastane, dispanser ve sağlık ocaklarıdır.
- Sağlık Bakanlığı'na bağlı devlet hastaneleri
- Üniversite Hastaneleri
- Askeri Hastaneleri
- Özel Hastaneler



## Hastanelerde TB Hizmeti Verilecek 3 Grup Vardır.

1. Hastalar
2. Personel (en az 1, nöbetçi olanlar için 3 öğün)
3. Hasta ziyaretçileri (kafeterya)



## HUZUREVLERİ VE GÜÇSÜZLER YURDU

- Yaşlı beslenmesi ilkeleri doğrultusunda hizmet verilmeli (Ca, posa, bol sıvı vb)
- Yaşlıların fizyolojik durumları göz önünde bulundurulmalı (sindirim sistemi, yalnızlık, terkedilmişlik hissi vb.)



## HUZUREVLERİ VE GÜÇSÜZLER YURDU

- En az 3 öğün yemek servisi yapılmalı
- Özel diyet almaları gerekenler saptanmalı ve buna uygun hizmet verilmeli



## KREŞ VE GÜNDÜZ BAKİMEVLERİ

- Genellikle 0-6 yaş grubuna ve kimsesiz çocuklarda daha büyük yaşlarda olanlara yemek servisi yapılır.
- Yatılı olanlarda en az 3 öğün yemek servisi yapılır.
- 0-1 yaş grubunda olanlar için mama mutfağı gereklidir.



## KREŞ VE GÜNDÜZ BAKİMEVLERİ

- Kreş ve anaokulları için 2 ana, 1 ara öğün yemek verilir.
- Bu yaş grubunda fiziksel ve mental gelişimde ve iyi beslenme alışkanlıklarının kazanılmasında hizmetin etkinliği unutulmamalıdır.



## ASKERİ KURULUŞLAR

1. Askeri hastaneler
2. Askeri okullar
3. Askeri eğitim ve dinlenme kampları
4. Askeri gazino, ordu evleri ve subay kulüpleri



## CEZA VE İSLAHEVLERİ

- Günde 3 öğün yemek servisi yapılır.
- Buralarda tüketicilerin özel, sosyal ve psikolojik durumları göz önünde bulundurulmalıdır.



## TİCARİ İŞLETMELER

1. Kar amaçlı halka açık ve düzenli hizmet veren kuruluşlardır.
2. Orta ve yüksek fiyat düzeyindeki restoranlardır.
3. Otel/Motel restoranları
4. Büyük mağaza ve marketlerdeki restoranlar



## TİCARİ İŞLETMELER

5. Yalnızca öğle yemeği sunan restoranlar
6. Sınırlı menü sunan restoranlar
7. Fast-food restoranlar
8. Pastane ve büfeler



## TİCARİ İŞLETMELER

9. Paket servisi yapan
10. Eğlence ve dinlenme yerlerindeki restoranlar
11. Kuruluşlara anlaşmalı olarak yemek satan mutfak ve yemek fabrikaları



## ÖZEL/KAMUYA AİT KURULUŞLAR

1. Bankalar
2. Bakanlıklar
3. Diğer Devlet Daireleri

- Buralarda genellikle masa başında oturan ve enerji harcaması az olan tüketiciler dikkate alınmalı
- Genellikle 1 öğün yemek servisi yapılır.



## SANAYİ KURULUŞLARI

- İşçi beslenmesi ilkeleri göz ardı edilmemeli
- Günlük besin gereksinimlerinin yarısı iş yerindeki beslenme ile karşılanabilmeli
- Zehirli/toksik maddelerle çalışanlara ek besinler verilmeli

## TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ

1. KLASİK (Mutfak tipine göre)
  - Merkezi
  - Geleneksel
2. HİZMETİN TÜRÜNE GÖRE
  - Geleneksel
  - Özelleştirme (Yerinde ve taşınabilir sistem)
3. ÜRETİM TİPİNE GÖRE
  - Geleneksel
  - yeni üretim sistemleri



## Klasik Sistem

En yaygın kullanılan sistemdir. Tüm toplu beslenme hizmetleri kuruluşun kendi mutfağı ve olanakları dahilinde yürütülür.



## Klasik Sistem

### Avantajları

- Hizmette her aşamada standardizasyonu sağlamak diğerlerine göre daha kolaydır.
- Bireysel ve bölgesel tercihler ve alışkanlıklara daha iyi cevap verilebilir.
- Ekonomi/maliyet yönünden esneklik söz konusudur.
- Yemek, personel ve enerji maliyetleri yönünden nispeten ekonomiktir.



## Klasik Sistem

### Dezavantajları

- ✓ Değişik menülerin her gün, sınırlı bir sürede yetiştirilmesi ve servisi zorunluluğu stres yaratır.
- ✓ Beklenmedik aksilikler toplu beslenme hizmetini aksatabilir.



## Merkezi Sistem

Merkezi, büyük bir mutfakta hazırlanan yemeklerin diğer bağlı birim ve kuruluşlara dağıtım ve servisi söz konusudur.



## Merkezi Sistem

### Avantajları



- \* Çok geniş çapta toplu beslenme hizmeti yapılmasına olanak sağlar.
- \* Maliyet yönünden oldukça avantajlıdır. İşlem, işgücü vb. dublikasyonu minimumdur.
- \* Araç-gereçlerden optimum düzeyde yararlanılır.
- \* Bir seferde çok miktarda ve standart kalitede yemek çıkarılabilir.
- \* Kalite kontrolü etkin ve tutarlıdır.

## Merkezi Sistem

### Dezavantajları



- Yemeklerin dağıtım ve servisinde riskler vardır.
- Yemeklerin kontaminasyonu yönünden kritik noktalar söz konusudur.
- Yetenekli ve nitelikli elemana gerek duyulur, bu yönden maliyeti yüksektir.

## Merkezi Sistem

### Dezavantajları



- Yemeklerin dağıtımı, özel koşul ve araç-gereçlere gerek vardır.
- Uygun olmayan ve beklenmedik koşullar yemek dağıtımını aksatabilir.
- Büyük kapasiteli ve çeşitli otomatik araç-gerece gerek duyulur, maliyet yükselir.

## TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ HİZMET TİPİNE GÖRE

- \*Geleneksel
- \*Özelleştirme
  - yerinde hizmet
  - taşıma (uydu mutfaklara)

## Özelleştirme



Kuruluş kendisi hizmeti yürütmemekte, bu işi yapan kuruluşlar /işletmeler / (yemek fabrikaları, özel mutfaklar) aracılığı ile tüketicilerine yemek servisi sağlar.

## ÖZELLEŞTİRMEDE SORUNLAR

1. HİZMETİ ALAN KURULUŞ
2. HİZMETİ VEREN KURULUŞ



## Özelleştirme

### Avantajları

- Minimum personel ve araç-gereçle yemek hizmeti verilir.
- Enerji giderleri, personel maliyeti düşüktür.
- Porsiyon kontrolü yapılmıştır ve artıklar minimum düzeydedir.
- Kalifiye personel gerektirmez.



## Özelleştirme

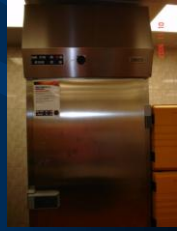
### Dezavantajları

- # Menü seçenekleri sınırlıdır.
- # Hizmeti verecek işletme ile çok iyi bir protokol yapmayı gerektirir.
- # Kalite ve miktar sorunu olabilir.
- # Bazı menüler besin değeri yönünden yetersiz kalabilir.

## TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ

### ÜRETİM TİPİNE GÖRE

- Geleneksel
- yeni üretim sistemleri
  - cook-chill (c-c)
  - cook-freeze (c-f)
  - sous vide (s-v)



## YENİ ÜRETİM SİSTEMLERİ

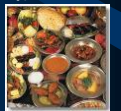
*Yeni üretim sistemlerine geçiş nedenleri:*

- ❖ Personel maliyetlerinin yüksek oluşu
- ❖ Belli sürede çok sayıda kişiye hizmet vermeden doğan stres



## YENİ ÜRETİM SİSTEMLERİ

- ❖ Pişmiş yemeklerin subjektif kalite, besin değeri ve mikrobiyolojik özelliklerini maksimum koruyarak raf ömrünü uzatma gerekliliği
- ❖ Yemek artıklarında artma
- ❖ Daha fazla üretim yapma gereksinmesinin doğması

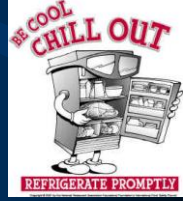


## Piştir-Soğut Sistemi

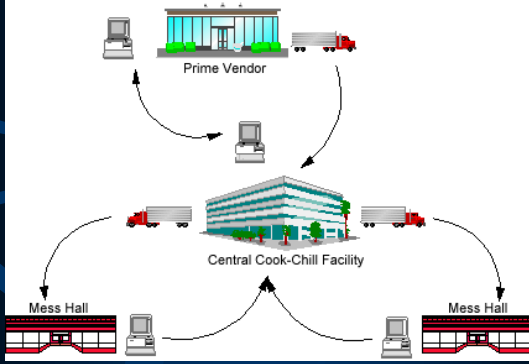
1. Yemekler geleneksel yöntemle göre pişirilir.
1. Pişirmeyi takiben yemekler hızlı soğutucularda (blast chiller) 90 dk. içerisinde hızla 0-3°C 'ye soğutulur.
2. Soğutulan yemekler 0-3°C sıcaklığı muhafaza eden soğutucularda 2-5 gün süreyle saklanır.

## Piştir-Soğut Sistemi

4. Merkezi bir üretim ise periferdeki mutfaklara 0-3°C' de taşınır.
5. Soğuk yemekler özel fırınlarda yemeğin iç sıcaklığı 70°C 'ye çıkarıncaya dek ısıtılır.
6. Isıtılan yemekler maksimum 2 saat içinde mümkünse hemen tüketilir.



## Cook-Chill



## Cook-Chill Sistem Basamakları



## Cook Fresh

- Taze kalması için sınırlı miktarda pişirme.
- Manual iş gücü
- Yemek zamanlarında stres
- Menu sınırlılığı

## Cook Chill

- Çok miktarda, iyi kalitede uzun raf ömürlü yiyecekler.
- Otomatik- düşük iş gücü
- Daha fazla menü çeşitliliği
- Gider düşüklüğü, ekonomiklik
- Dağıtım için reseptör besin sağlama.

## Piştir-Dondur Sistemi

1. Yemekler geleneksel yöntemle pişirilir.

2. Pişen yemekler 30 dk içerisinde merkezde sıcaklık -5°C'ye 90 dk. 'da incek şekilde hızlı dondurucularda (blast freezer) dondurulur.



### Piştir -Dondur Sistemi

3.-5°C 'deki yemekler yemek sıcaklığını -18 °C ve daha altındaki bir sıcaklıkta depolanır. depolama süresi en ideal 8 haftadır.

4.Servis edileceği zaman donmuş yemekler bu iş için özel fırınlarda en az 70 °C 'ye dek ısıtılır.

### Vakumlu Paketleme

1.Tek porsiyonluk yemek malzemesi çığ olarak özel plastik poşetlere yerleştirilir.

2.Plastik poşetli ürünler özel bir vakumlu paketleme makinasında havası alınarak vakumlanır.

3.Vakumlanmış yemek paketleri buharlı sistemdeki fırınlarda pişirilir.

### Vakumlu Paketleme

4. Pişirmeyi takiben vakum poşetli yemekler hızla 0-3°C'ye hızlı soğutucularda soğutulur. Bu ve bundan sonraki işlemler piştir-soğut sisteminin aynısıdır.

5. Servis edileceği zaman soğutuculardan çıkarılan vakum paketli yemekler kaynayan su içinde veya buhar kombineli fırınlarda 70 °C'ye dek ısıtılır ve poşetle servis edilir.



### ÜNİTENİN ÖZETİ

- Beslenme sağlığın temelidir. Kaliteli beslenmenin bazı kriterleri vardır. İnsanlar beslenme gereksinimlerini evde ve ev dışında bu kriterler çerçevesinde karşılamalıdır.
- İnsanların ev dışında, bir arada ve başkaları tarafından planlanan ve yürütülen beslenme hizmetlerine Toplu Beslenme denir.
- Günümüz yaşantısında TB giderek yaygınlaşan ve yararlananların sayısında her geçen gün artış kaydeden bir sektör haline gelmiştir.

## ÜNİTENİN ÖZETİ

- Çeşitli sosyo-ekonomik ve kültürel nedenler TB' nin öneminin artmasında rol oynar. Hedef kitlenin özelliklerine göre çeşitli türde Toplu Beslenme Yapılan Kuruluş vardır.
- Bu kuruluşlardaki hizmetin niteliği kalite aynı kalmak koşuluyla değişir. TB'de hizmetin niteliğine göre bir çok üretim sistemleri vardır.

## ÜNİTENİN ÖZETİ

- Bunlar klasik ve yeni üretim sistemleridir. Yeni üretim sistemleri olarak Pişir-Soğut (Cook-Chill), Pişir - Dondur (Cook-Freeze) ve Vakumlu Paketleme (Souce-Vide) olmak üzere 3 tiptir ve bu üretim sistemlerinin kendine özgü avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır.

