

T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI VE
STANDART REÇETELERİN UYGULANMASI: GÜMÜŞHANE İLİ ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS

Mehmet BARUT

OCAK-2025
GÜMÜŞHANE



T.C.

**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI VE
STANDART REÇETELERİN UYGULANMASI: GÜMÜŞHANE İLİ ÖRNEĞİ**

**IMPLEMENTATION OF STANDARD RECIPES IN THE MENUS OF
CATERING BUSINESSES: THE CASE OF GUMUSHANE PROVINCE**

YÜKSEK LİSANS

Mehmet BARUT

OCAK-2025

GÜMÜŞHANE



T.C.

**GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

**HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI VE
STANDART REÇETELERİN UYGULANMASI: GÜMÜŞHANE İLİ ÖRNEĞİ**

**IMPLEMENTATION OF STANDARD RECIPES IN THE MENUS OF
CATERING BUSINESSES: THE CASE OF GUMUSHANE PROVINCE**

YÜKSEK LİSANS

Mehmet BARUT

Danışman: Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

OCAK-2025

GÜMÜŞHANE

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlamış olduğum “**Hazır Yemek İşletmelerinde Menü Planlaması ve Standart Reçetelerin Uygulanması: Gümüşhane Örneği**” isimli bu tezimin, tamamen kendi çalışmam olduğunu, her alıntıya kaynak gösterdiğimi, alıntı yaptığım tüm çalışmaları kaynakçada belirttiğimi ve Gümüşhane Üniversitesi’nin lisanslı kullanıcısı olduğum intihal yazılım programı ile Lisansüstü Eğitim Enstitüsü’nün belirlediği kıstaslara uygun olarak raporladığımı taahhüt ederim. Tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivinde saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği’nin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

23/01/2025

.....
Mehmet BARUT

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasının hazırlanmasında, değerli katkılarını esirgemeyen ve rehberlik eden danışmanım Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK'e şükranlarımı sunarım. Kendisi, bu çalışmanın her aşamasında sağladığı derinlemesine bilgiler ve yönlendirmeleri ile araştırmamın kalitesini artırmış, bilimsel gelişimime önemli katkılarda bulunmuştur.

Ayrıca, çalışmamın her aşamasında desteğini esirgemeyen, değerli görüş ve önerileriyle bu süreci daha verimli hale getiren Doç. Dr. Savaş EVREN'e teşekkür ederim. Sayın Evren'in katkıları, bu çalışmanın önemli bir kısmını şekillendiren bilimsel perspektif sunmuştur.

Bunun yanında, tez sürecinde bana her zaman moral kaynağı olan ve en büyük desteği veren, eşim Seda BARUT'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Onun sabrı, anlayışı ve sürekli desteği bu sürecin en zorlu dönemlerinde bana güç vermiştir.

Son olarak, bu çalışmanın yürütülmesinde katkı sağlayan tüm akademik personellere ve desteğini esirgemeyen tüm bireylere teşekkür ederim.

Mehmet BARUT
GÜMÜŞHANE – 2025

ÖZET

Gelişen teknoloji ve sanayileşme ile beraber, insanlar evleri dışında profesyoneller tarafından hazırlanan yiyeceklerle beslenmeye başlamışlardır. Zamanla büyüyüp gelişen hazır yemek işletmeciliği pek çok alana yayılmıştır. Günümüzde hazır yemek işletmelerinin çalışma alanı içerisinde okullar, yurtlar, hastaneler, fabrikalar, cezaevleri, ordu, gibi çok sayıda insanların bir arada yaşamını sürdürdüğü kurumlar bulunmaktadır. Hazır yemek işletmelerinde genellikle ucuz yemek politikası izlendiği için, maliyetlerin minimum düzeyde tutulması gerekmektedir. Bu sebeple de hammadde giderlerinden en yüksek faydayı sağlayıp en az gider kalemi oluşturmak adına işletmelerde standart reçetelerin uygulanması gerekmektedir. Bu çalışmada Gümüşhane ili ölçeğinde hazır yemek işletmelerinde uygulanan standart reçetelerin birim başına maliyet hesaplamalarının, porsiyon büyüklüklerinin ve menü planlamasının nasıl, ne şekilde yapılması ve sunulması gerektiğinin belirlenmesi hedeflenmiştir.

Bu çalışmada, hazır yemek işletmelerinde menü planlaması süreci ve standart reçetelerin uygulanabilirliği üzerine bir analiz gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Gümüşhane ilindeki hazır yemek işletmelerinde uygulanan menü planlama yöntemlerini incelemek amacıyla yapılmıştır. Veri toplama sürecinde, döküman inceleme ve yüz yüze görüşmeler yoluyla işletme yöneticileriyle etkileşimde bulunulmuş, mevcut standart reçeteler ve maliyet hesaplamaları detaylı bir şekilde incelenmiştir. Araştırma sonuçları, standart reçetelerin uygulanmasının maliyetleri önemli ölçüde düşürdüğünü göstermektedir. İşletmelerde uygulanan standart reçetelerin, porsiyon büyüklüklerine göre hesaplanan birim maliyetleri belirgin şekilde daha düşük seviyelerde kalmakta ve bu da işletmelerin kar marjlarını artırmaktadır. Ayrıca, menü planlaması sürecinde, çeşitli besin gruplarının dengeli bir şekilde yer alması gerektiği vurgulanmıştır. Hazır yemek işletmeleri, maliyet etkinliğini sağlamak için menüdeki yemek çeşitlerini optimize ederken, aynı zamanda besin değerlerini de göz önünde bulundurmalıdır. Elde edilen bulgular, hazır yemek sektöründe sürdürülebilir bir işletme modeli oluşturmak için önemli bir temel teşkil etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Hazır yemek işletmeleri, Menü planlaması, Standart reçeteler, Birim başına maliyet, Gümüşhane

SUMMARY

As a consequence of the ongoing developments in technology and industrialisation, there has been a notable shift in dietary habits, with an increasing proportion of people consuming food that has been prepared by professionals outside of their own homes. The ready-to-eat catering business, which has undergone significant growth and development over time, has expanded to encompass a diverse range of areas. In the modern era, there are numerous institutions where large numbers of people reside together, including schools, dormitories, hospitals, factories, prisons, the military, and so forth. These locations fall within the operational scope of catering businesses. As ready-to-eat food businesses typically adhere to a cost-effective food policy, it is essential to maintain minimal costs. It is therefore essential to implement standardised recipes in enterprises in order to optimise the benefit derived from raw material costs and to minimise expenditure. The objective of our study is to determine the most appropriate methodology for calculating the cost per unit, determining portion sizes and planning menus based on standard recipes in ready-to-eat food establishments.

The present study comprises an analysis of the menu planning process and the applicability of standard recipes in catering establishments. The objective of the research was to examine the menu planning methods applied in catering establishments in the Gümüşhane province. In the course of data collection, business managers were consulted through document review and face-to-face interviews, and existing standard recipes and cost calculations were subjected to detailed examination. The findings of the study demonstrate that the implementation of standard recipes has the potential to significantly reduce costs. The unit costs calculated according to the portion sizes of the standard recipes applied in the enterprises are significantly lower, which increases the profit margins of the enterprises. Furthermore, it was emphasised that a balanced inclusion of various food groups is essential in the menu planning process. While optimising the variety of dishes on the menu to ensure cost-effectiveness, caterers should also consider their nutritional value. The findings provide a crucial foundation for the development of a sustainable business model in the catering sector.

Keywords: Catering establishments, Menu planning, Standard recipes, Cost per unit, Gümüşhane

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	III
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI.....	IV
TEŞEKKÜR.....	V
ÖZET.....	VI
SUMMARY	VII
İÇİNDEKİLER	VIII
TABLolar LİSTESİ.....	XI
EKLER LİSTESİ	XII
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	XIII
1. GİRİŞ	1
2. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİ ENDÜSTRİSİ	3
2.1. Yemek Endüstrisinin Gelişimi ve Önemi	4
2.2.1. Antik Çağda Yiyecek İçecek Endüstrisi	5
2.2.2. Orta Çağda Yiyecek İçecek Endüstrisi	5
2.2.3. Türk Mutfağının Tarihi Gelişimi	6
2.2.3.1. Orta Asya Dönemi	6
2.2.3.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi (1040-1299).....	7
2.2.3.3. Osmanlı Devleti Dönemi (1299-1923).....	8
2.2.3.3.1. Saray Mutfağı.....	8
2.2.3.3.2. Konaklar	9
2.2.3.4.Cumhuriyet dönemi (1923'ten Günümüze)	10
3. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİ.....	11
3.1.Taşımalı Yemek Servisi	12
3.2.Yerinde Yemek Servisi	13
3.3.Merkez Mutfak Destekli Yerinde Üretim	13
3.4.Paket Servisi.....	13
4. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI.....	15
4.1.Menü Kavramı	15
4.2.Menünün Tarihçesi.....	16
4.3.Menü Türleri	17
4.3.1.Fiyatlarına Göre Menüler	17
4.3.1.1.Alakart Menüler	17
4.3.1.2.Tabldot Menü	18
4.3.1.3.Fiks Menü	19

4.3.1.4.Sabit Menü	19
4.3.1.5.Günlük Menü	20
4.3.2.Öğünlere Göre Menüler	20
4.3.2.1.Kahvaltı Menüleri	20
4.3.2.2.Öğle Yemeği Menüleri.....	20
4.3.2.3.Akşam yemeği menüleri	21
4.3.2.4.Brunch Menü.....	21
4.3.2.5.Diyet Menüsü	21
4.3.3.Belirli Bir Nedene Göre Hazırlanan Menüler	22
4.3.3.1.Kokteyl Menüleri	22
4.3.3.2.Gurme Menüleri	23
4.3.3.3.Gala Menüleri.....	23
4.3.3.4.Düğün, Nişan vb. Günlere Özel Menüler	24
4.3.3.5.Çocuk Menüleri.....	24
4.3.3.6. Vejetaryen Menüler.....	25
4.4.Menü Planlamanın Önemi.....	26
4.5.Menü Planlamanın Amaçları.....	27
5. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE STANDART REÇETELER	29
5.1.Standart Reçete Kavramı.....	29
5.2.Hazır Yemek İşletmelerinde Standart Reçeteler	30
6.YÖNTEM.....	32
6.1.Araştırma Deseni.....	32
6.2.Araştırmanın Kapsamı	32
6.3.Araştırma Amacı ve Soruları	32
6.4.Verı Toplama Aracı ve Süreci.....	33
7. BULGULAR	37
7.1.Katılımcıların Demografik Özellikleri	37
7.2.Menü Planlamaya İlişkin Bulgular	38
7.2.1. Müşteri Odaklılık	38
7.2.2. Verimlilik ve Maliyet Kontrolü	41
7.2.3. Standardizasyon ve Kalite Kontrolü	46
7.2.4. Menü Tasarımı ve Beslenme.....	50
7.2.5. Trendler ve Yenilik	55
7.2.6. Zorluklar ve Çözümler	56
7.3.Standart Reçetelerle İlgili Bulgular.....	60
8. SONUÇ	62
KAYNAKÇA.....	66
EKLER.....	69



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	38
---	----



EKLER LİSTESİ

Ek 1: Yarı Yapılandırılmış Mülakat Sor	69
Ek 2: Araştırma Sonucunda Önerilen Standart Reçeteler	70



SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

ANTE	:	Ağır nadir toprak element
a.mlf.	:	Aynı müellif
Bk. / bk.	:	Bakınız
b.y.	:	Basım yeri yok
bs.	:	Baskı, basım
C	:	Cilt
Drl. / drl.	:	Derleyen
Ed. / ed.	:	Editör
Erişim	:	Erişim Tarihi
ha	:	Hektar
Haz. / haz.	:	Hazırlayan
km	:	Kilometre
Krş. / krş.	:	Karşılaştırınız
Ktp.	:	Kütüphane
m	:	Metre
md.	:	Madde
MS	:	Milâttan sonra
Nşr. / nşr.	:	Neşreden
Thk. / thk.	:	Tahkik eden
ö.	:	Ölümü, vefat tarihi
ör.	:	Örnek
p	:	Korelasyon katsayısı
r	:	Serbestlik derecesi
Sad. / sad.	:	Sadeleştiren
S	:	Sayı
Trc. / trc.	:	Tercüme eden
t.y.	:	Tarih yok
Tsh. / tsh.	:	Tashih eden

vb. : Ve benzeri
v.d. : Ve diğlerleri, ve devamı
y.y. : Yayıncı bilinmiyor



1. GİRİŞ

Son yıllarda teknolojik gelişmelerin hızlanması ve sanayileşmenin yaygınlaşmasıyla birlikte, toplu yemek hizmetleri sektörü, günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Kentleşme, kadınların iş gücüne katılımının artması ve bireylerin yoğun çalışma temposu, ev dışında yemek yeme ihtiyacını artırmış; bu durum hazır yemek işletmelerinin önemini ön plana çıkarmıştır. Gerek bireysel tüketicilere gerekse kurumlara yönelik sağlanan yemek hizmetleri, ekonomik boyutları ve istihdam kapasitesi açısından önemli bir sektörü temsil etmektedir.

Hazır yemek işletmeleri, müşterilere kaliteli, dengeli ve uygun maliyetli yemek hizmetleri sunmayı amaçlamakta ve aynı zamanda üretim süreçlerinde standart reçeteler gibi bilimsel yaklaşımlara yer vermektedir. Menü planlaması, hazır yemek işletmelerinin sürdürülebilirliğini sağlamak adına yalnızca tüketici taleplerine değil, aynı zamanda maliyet ve kalite kontrolüne odaklanmayı gerektiren bir süreçtir. Bu süreçteki etkinlik, işletmelerin rekabet gücünü ve müşteri memnuniyetini artırmada önemli bir rol oynamaktadır.

Türkiye'de hazır yemek sektörü, modernleşme sürecine paralel olarak gelişmiş ve özellikle büyük şehirlerde hızla büyümüştür. Gümüşhane gibi küçük ve orta ölçekli illerde ise bu sektörün hem ekonomik hem de sosyo-kültürel etkileri gözlemlenmektedir. Bu çalışmada, Gümüşhane örneği üzerinden hazır yemek işletmelerinde menü planlaması ve standart reçetelerin uygulanma süreçleri ele alınmış olup, bu süreçlerin işletme performansına katkılarının analiz edilmesi amaçlanmıştır.

Son yıllarda artış gösteren gastronomi araştırmaları içinde standart reçeteler ve menü planlama konularının önemli bir yer edindiği görülmektedir. Bununla birlikte ilgili araştırmalar, genel olarak restoran veya otel işletmeleri üzerinde gerçekleştirilmektedir. (Sarıtaş, ve Sormaz, 2020; Bahçeci, 2015). Hazır yemek işletmelerinde menü planlaması ise çok sınırlı sayıda araştırmada incelenmiştir. Bu araştırmalar, hazır yemek işletmeleri açısından da menü planlama ve standart reçeteler konularının oldukça önemli olduğunun altını çizmektedir (Dağ, 2004; İncedayı, 2004). Bu noktadan hareketle çalışmanın amacı, sektör açısından büyük önem taşıyan standart reçeteler ve menü planlaması konusunun özellikle maliyet temelli olarak değerlendirilmesidir. Çalışmanın literatürdeki boşluğu doldurarak bilimsel katkı sağlayacağı, ayrıca menü planlaması değerlendirmeleri ve standart reçete önerileriyle sektörel katkı yaratacağı düşünülmektedir.

Bu alışma, hazır yemek işletmelerine yönelik literatüre katkı sağlamayı ve sektördeki uygulayıcılara rehberlik edecek öneriler sunmayı hedeflemektedir.



2. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİ ENDÜSTRİSİ

Gelişen teknoloji ve sanayileşme, bireylerin hayat şartlarında ve toplumsal yapılarında köklü değişikliklere neden olmuş, bu değişiklikler yemek kültürüne ve toplu yemek hizmetlerine de önemli ölçüde yansımıştır. Sanayi İnkılabı, şehirleşmenin hızlanmasına ve işçi sınıfının ortaya çıkmasına yol açarak, bireylerin ev dışında yemek tüketiminde artışa neden olmuştur. Örneğin, 19. yüzyılda sanayi şehirlerinde fabrikalar, çalışanların yemek ihtiyaçlarını karşılamak üzere toplu yemek hizmetlerini bir gereklilik haline getirmiştir. Benzer şekilde, savaşlar ve göç dalgaları gibi sosyal olaylar da hazır yemek hizmetlerinin şekillenmesinde etkili olmuştur. Kent hayatının getirdiği yoğun iş temposu, kadınların çalışma hayatına daha fazla katılması, uzak mesafelerdeki işyerleri ve eğitim kurumları gibi faktörler, insanların ev dışında yemek yeme ihtiyacını artırmıştır. Bu da yeme-içme sektörünün büyümesine ve gelişmesine yol açmıştır. Bu değişimlerin beslenme alışkanlıklarına etkisi büyük olabilir. Ev dışında yenen yemeklerin hazırlanma süreci, içeriği ve kalitesi, tüketicilerin beslenme düzenlerini etkileyebilir. Bu nedenle, bu sektörde hizmet veren işletmelerin, sağlıklı ve dengeli beslenmeyi teşvik etmek için çaba sarf etmeleri önemlidir (Haklı ve Çakıroğlu, 2014: 26).

Bu dönemde, yemek üretim süreçlerinin standartlaştırılması ve verimliliğin artırılması amacıyla endüstriyel mutfak ekipmanları kullanılmaya başlanmıştır. Sanayiye bağlı olarak gıda işleme teknolojilerinin gelişmesi, hazır yemek sektörünün hızla büyümesine zemin hazırlamıştır. Örneğin, buzdolabı ve konserveleme tekniklerinin yaygınlaşması, yiyeceklerin taşınabilirliğini ve dayanıklılığını artırmış, bu da taşınabilir yemek hizmetlerinin gelişimine katkıda bulunmuştur. Özellikle 20. yüzyılda otomasyon sistemlerinin mutfak süreçlerine entegrasyonu hem maliyetlerin düşürülmesine hem de daha hijyenik üretim yapılmasına olanak tanımıştır (Raffik vd., 2023).

Türkiye özelinde, 1950'lerden itibaren şehirleşme ve sanayileşme sürecinin hızlanması, hazır yemek işletmelerinin ortaya çıkışında önemli bir rol oynamıştır. Örneğin, büyük şehirlerde fabrikalar ve devlet daireleri için toplu yemek hizmetleri sunan ilk işletmeler bu dönemde kurulmuş; bu hizmetler zamanla okullar, hastaneler ve askeri kurumlar gibi daha geniş bir alana yayılmıştır. Bu bağlamda, hazır yemek işletmeleri, sadece bireysel tüketicilerin değil, aynı zamanda kurumsal müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayan bir yapı kazanmıştır (Kaya ve İlhan, 2019).

Sanayileşmenin etkisiyle hazır yemek işletmeleri, modern ekipmanlar ve yenilikçi iş modelleri kullanarak büyük ölçekte üretim yapabilen sistemlere dönüşmüştür. Menü

planlamasında dijital yazılımlar ve otomasyon sistemleri kullanılmaya başlanmış, bu da maliyet kontrolü, porsiyon yönetimi ve kalite standartlarının sağlanmasını kolaylaştırmıştır. Örneğin, standart reçetelerin uygulanması hem gıda israfını azaltmış hem de tüketici memnuniyetini artırmıştır. Ayrıca, taşınabilir mutfak ekipmanlarının geliştirilmesi ve lojistikteki ilerlemeler, taşınabilir yemek hizmetlerinin hem yerel hem de ulusal düzeyde büyümesini desteklemiştir.

Bu bölümde, hazır yemek işletmelerinin gelişim süreci, kültürel etkileri ve sektörel dinamikleri detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Türk mutfağının tarihsel gelişimi, hazır yemek işletmelerinin yerel lezzetleri nasıl modern iş modellerine entegre ettiğini ortaya koyarken; menü planlaması, işletmelerin müşteri ihtiyaçlarına nasıl cevap verdiğini ve bu süreçlerin ekonomik yönlerini detaylandırmaktadır. Son olarak, standart reçetelerin işletmelerin maliyet yönetimindeki rolü ve kaliteyi artırma potansiyeli tartışılmıştır.

Hazır yemek işletmeleri, günümüzde yalnızca bir hizmet sektörü olmanın ötesinde, hem ekonomik hem de kültürel bir etkiye sahiptir. Bu işletmeler, tüketicilere uygun maliyetli ve kaliteli hizmet sunarken, yerel ekonomiye ve kültürel mirasa da katkıda bulunmaktadır. Örneğin, Gümüşhane gibi şehirlerde bu sektör hem istihdam yaratarak hem de yerel tatları modern mutfak anlayışıyla buluşturarak toplumsal bir rol üstlenmiştir. Dolayısıyla, bu sektörün tarihsel, kültürel ve ekonomik boyutlarının bir arada ele alınması, hazır yemek işletmelerinin toplumsal yaşamdaki yerini anlamak açısından kritik bir öneme sahiptir.

2.1. Yemek Endüstrisinin Gelişimi ve Önemi

Yemek endüstrisi, insanlığın temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi karşılamının ötesinde, kültürel değerleri, yaşam tarzlarını ve ekonomik dinamikleri şekillendiren bir sektör olarak öne çıkmaktadır. Hazır yemek endüstrisi, dünya ekonomisinde önemli bir yere sahip olan ve sürekli olarak büyüyen bir sektördür. Bu endüstri, insanların hayat tarzları, kültürel değerleri ve tercihleri üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. İnsanların yeme-içme alışkanlıkları zamanla değişirken, bu endüstri de sürekli olarak adapte olmakta ve yenilikler sunmaktadır. Yiyecek ve içecek endüstrisi, birçok alt sektörü içerir. Hazır yemek işletmeleri, restoranlar, kafeler, fast food zincirleri, marketler, içecek üreticileri ve daha fazlası bu endüstriye dâhildir. Tüketici taleplerinin değişmesiyle birlikte, bu sektörde sürekli olarak yeni ürünler, lezzetler ve sunumlar geliştirilmektedir. Ayrıca, teknolojik ilerlemelerin ve küreselleşmenin etkisiyle, yiyecek ve içecek endüstrisi daha da hızlı büyümektedir. İnsanlar artık dünya çapında çeşitli

mutfakların lezzetlerini deneyimlemek istiyorlar ve bu da bu endüstrinin uluslararası pazarlarda genişlemesine olanak tanıyor. Yiyecek ve içecek endüstrisi, insanların yaşam tarzlarını ve değerlerini yansıtan dinamik bir sektördür ve ekonomik büyümede önemli bir rol oynamaktadır. Bu endüstri, sürekli olarak yenilik yaparak ve tüketici taleplerine cevap vererek büyümeye devam edecektir (Koçak, 1999).

2.2.1. Antik Çağda Yiyecek İçecek Endüstrisi

Antik çağdan itibaren yiyecek içecek sektörünün kapsama alanına giren eylemler başlamıştır. M.Ö. 10.000 yıllarında Danimarka kıyılarında rastlanan bulgulara insanların büyük mutfaklarda yemek hazırlayıp, topluca tükettiklerine dair tapınak ve mezarlarda bulunan figürlere rastlanmıştır (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022). M.Ö. 512 yılında ise Mısır'da eğlence amaçlı kurulan ilk etapta sadece erkeklere hizmet veren, daha sonraki yıllarda ise kadınlarında girebildiği tavernalarda, tek kaptan oluşan yiyeceklerin servis edildiğine dair bilgilerle karşılaşılmaktadır. Gezgincilerin M.Ö. Çin kayıtlarında yollarda konaklayıp yemek yedikleri hanlardan bahsetmektedirler. Hatta bazı Çin şehirlerinde yiyecek içecek işletmelerinin atası olduğu düşünülen restoranlara rastlamak mümkündür (Altınel, 2009).

Antik Yunan ve Romalılar döneminde şölenler ve festivaller hayatın bir parçası haline gelmiştir. Bachannal festivali olarak bilinen “Şarap Tanrısı”na yapılan adaklar olarak adlandırılan festivalde sınırsız yeme içme ve eğlencenin olduğu yiyecek içecek festivaline rastlanmaktadır. Antik Yunandan kalan festival ve eğlence geleneği Romalılarda da sıkça karşımıza çıkmaktadır. Roma imparatoru Sezar'ın bir savaş sonrası verdiği ziyafette iki yüz altmış bin kişinin yemek yediği belirtilmektedir (Altınel, 2009).

2.2.2. Orta Çağda Yiyecek İçecek Endüstrisi

Orta çağ Avrupası açlık ve kıtlığın baş gösterdiği yıllar olarak bilinir. Bu durumun mutfak gelişimine ve insanların beslenme şekillerine yansıdığı görülmektedir. Söz konusu dönemde et vb. hayvansal ürünlere sadece aristokrat ve ruhban sınıfının ulaşabildiği, diğer insanlara ise yasaklandığı belirtilmektedir. Kırsalda yaşayan ve soylu sınıfından olmayan halkı, kaliteli gıdaya erişememe sorunu şehirde yaşamaya itmiştir. Şehir hayatında meslek sahibi olarak yaşamak daha kaliteli bir hayat standardı sunmuştur. Tabi bu niyeti taşıyanların meslek sahibi olabilmek için ilk önce loncaya üye olmaları gerekmektedir. Paris'te 12.yy'da kurulan “Chaine des Rottisseurs” (Izgaracılar Loncası) bugünkü modern lokantacılık sisteminin başlangıcı olmuştur. Günümüzde hala faaliyet

gösteren bu lonca gurme kulübü olarak varlığını devam ettirmektedir (Aksoy ve Şahin,2016).

2.2.3. Türk Mutfağının Tarihi Gelişimi

Türk mutfağı kültürü Orta Asya bozkırlarından Çatalhöyük'e; ilk Anadolu uygarlıklarından günümüze kadar değişerek ve gelişerek meydana gelmiştir. Türk mutfağı tarihi Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi başlıkları altında incelenir (Halıcı, 1985).

2.2.3.1. Orta Asya Dönemi

Türk mutfağının kökenleri gerçekten de Orta Asya'daki konargöçer hayat biçimine dayanmaktadır. Orta Asya'da yaşayan Türk toplulukları, kuraklık, toprakların verimsizliği ve nüfus yoğunluğu gibi faktörler nedeniyle genellikle göçebe hayat tarzını benimsemişlerdir. Bu dönemde, genellikle mevsimlere göre yerleşim yerleri seçerek ve hayvan sürülerini takip ederek göç etmişlerdir. Başlangıçta, Türkler genellikle hayvan yetiştiriciliği ile uğraşmışlardır. Ancak, nüfus arttıkça ve beslenme ihtiyaçları çeşitlenmeye başladıkça, iklim koşulları ve gıda çeşitliliğinin daha elverişli olduğu komşu bölgelere göç etmişlerdir. Bu göçler, Türk mutfağının çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. Göçebe yaşam tarzıyla birlikte, Türk mutfağına etkide bulunan diğer önemli faktörler arasında ticaret yolları ve farklı kültürlerle etkileşim yer alır. Türkler, ticaret yoluyla farklı bölgelerden malzemeler edinerek ve diğer kültürlerin mutfaklarından etkilenecek kendi mutfağını zenginleştirmiştir. Bu şekilde, Türk mutfağı geniş bir çeşitliliğe ve zengin bir tat profiline sahip olmuştur (Kafesoğlu, 2004).

Türkler göç ettikleri yerlerdeki doğal kaynakları kullanarak yemekler yapmanın yanı sıra gıda sıkıntısı durumunda besinleri saklama yöntemlerini de geliştirmişlerdir. Bu saklama yöntemlerinden biri de kurutma yöntemidir. Hem et ve süt ürünleriyle hem de meyve ve sebzelerle bu yöntemi uygulamışlardır. Kurutma, gıdaların suyunu uzaklaştırarak bozulmayı önlemeye yardımcı olur ve böylece daha uzun süre taze kalmasını sağlar. Etleri ve süt ürünlerini kurutarak saklamak, özellikle kış aylarında gıda ihtiyacını karşılamak için etkili bir yöntem olmuştur. Ayrıca meyve ve sebzeleri kurutarak da mevsimlik ürünlerin tüketimini yıl boyunca sağlamışlardır. Göçler sırasında bu yöntemleri Anadolu'ya taşımış olmaları, Anadolu mutfağının zenginleşmesine ve çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur. Bu geleneksel saklama yöntemleri günümüzde de Türk mutfağında önemli bir yer tutmaktadır (Alçay vd., 2015, s.85).

2.2.3.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi (1040-1299)

Anadolu Selçuklu dönemi, Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ve bölgedeki kültürel ve sosyal dokuyu büyük ölçüde etkilemiştir. Bu dönemde, Türklerin getirdiği geleneksel mutfak kültürü, Anadolu'nun yerel lezzetleriyle birleşerek zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Selçuklu dönemi, Anadolu'nun farklı coğrafi bölgelerinden gelen yiyeceklerin, tarım ürünlerinin ve pişirme tekniklerinin bir araya gelmesine ve birbirini etkilemesine olanak tanımıştır. Orta Asya ve İran'dan gelen baharatlar, kebaplar, pilavlar ve çorbalar gibi yemeklerin yanı sıra, Anadolu'nun kendine özgü ürünleri ve pişirme yöntemleriyle harmanlanmıştır. Ayrıca, Selçuklu döneminde kültürel alışveriş sayesinde, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde farklı lezzetlerin ortaya çıkması ve gelişmesi desteklenmiştir. Bunun sonucunda, günümüzde Türk mutfağının temelini oluşturan birçok yemek ve tatlı, Anadolu Selçuklu döneminin izlerini taşımaktadır (Şahin, 2008, s.39)

Anadolu Selçuklu ve beylikler döneminde mutfak kültürüne kaynaklık eden eserlerin başında gerçekten de Kaşgarlı Mahmud'un "Divanü Lügati Türk" ve Yusuf Has Hacıp'in "Kutadgu Bilig" gibi önemli eserler gelir. Bu eserler, o dönemin sosyal, kültürel ve ekonomik yapısını anlamak için önemli birer kaynaktır. Divanü Lügati't Türk, 11. yüzyılın sonlarında Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılmış bir Türk lehçe sözlüğüdür. Eserde Türklerin yerleşik hayata geçişinden bahsedilirken, sebze tarımının yaygınlaşması ve sebzelerin yanı sıra yaş ağaçlardan elde edilen meyvelerin tüketilmesiyle ilgili bilgiler de verilir. Ayrıca, bu dönemde buğdayın önemi ve buğdaya dayalı beslenme alışkanlıkları da belirtilir. Yusuf Has Hacıp'in Kutadgu Bilig'i ise 11. yüzyılın ortalarında yazılmış ahlaki ve felsefi bir eserdir. Bu eserde de dönemin sosyal yapısı, kültürel değerleri ve yaşam tarzı hakkında bilgiler bulunur. Yiyeceklerin ve beslenme alışkanlıklarının da toplumun sosyal düzenine nasıl yansdığına dair ipuçları verilir. Bu eserler, Anadolu Selçuklu ve beylikler dönemindeki mutfak kültürüne dair önemli ipuçları sunar ve o dönemin yaşam tarzını anlamak için değerli birer kaynak niteliğindedir (Paşaoğlu, 2010, s.39-55)

Yemek kültürü hakkında Selçuklular dönemine ait gerekli bilgileri veren bir diğer kaynak ise 13.yüzyılda yaşayan Mevlana'nın eserleridir. Mevlana'nın ölümünden sonra kurulmuş olan Mevlevilik tarikatı mutfak düzeni, disiplini ve yemek adabıyla ilgili günümüze kadar devam eden kurallar koymuştur (Halıcı, 2007)

Selçuklu döneminde yolcuların ve kervanların ihtiyaçlarını karşılamak için kervansaraylar ve hanlar inşa edilmiştir. Bu yapılar genellikle ticaret yolları üzerinde, özellikle de İpek Yolu boyunca yer almaktaydı. Sultanlar, yoksul halka yardım etmek ve ticaretin canlanmasını desteklemek amacıyla bu kervansarayların ve hanların inşasını teşvik etmişlerdir. Bu yapılar, yolcuların dinlenmesi, konaklaması ve ihtiyaçlarını karşılaması için önemli birer merkez olmuştur. Yolcuların konakladığı süre boyunca ücretsiz yemek sunulması, hem Sultanların cömertliğini göstermek hem de ticaretin gelişmesine katkı sağlamak amacıyla yapılmıştır (Şahin, 2008, s.45)

2.2.3.3. Osmanlı Devleti Dönemi (1299-1923)

Osmanlı Devleti'nin coğrafi genişlemesi ve farklı kültürlerle etkileşimi, zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlamıştır. Osmanlı mutfağı, Orta Asya, Anadolu, Balkanlar, Orta Doğu ve Akdeniz'in çeşitli bölgelerinden gelen geleneklerin birleşimiyle şekillenmiştir. Bu, çeşitli baharatlar, meyve, sebze, et ve tahılların kullanımını içermektedir.

Osmanlı mutfağının temelleri, ilk olarak Selçuklu döneminde atılmıştır. Ancak Osmanlı Devleti'nin yükselişiyle birlikte daha da gelişmiştir. Osmanlı mutfağı saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki ana kola ayrılmıştır. (Samancı, 2012)

2.2.3.3.1. Saray Mutfacı

Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethettikten sonra ilk iş olarak oturabileceği bir saray yapılmasını emretti ve ünlü Kanunnamesi ile 1478'de tamamlanan sarayında imparatorluğun teşrifat usulünü ve protokolü belirledi. Sarayında yemek yeme adabını da düzenledi. Padişahın vezirlerin, defterdarların ve diğer saray mensuplarının ne şekilde yemek yiyecekleri konusunda kurallar vardı. Padişah, yemek yediğinde yalnız olmalı ve yanında sadece önemli devlet adamları veya misafirler bulunmalıydı. Onun için ayrı bir sofraya düzenlenirdi. Ayrıca, padişahın sofrası, diğer sofralardan daha yüksek bir platformda yer alırdı. Vezirler ve defterdarlar, padişahın sofrasına yakın bir konumda olacak şekilde ayrı bir sofrada yer alırlardı. Onlar da ayrıcalıklı bir muamele görürlerdi ancak padişah kadar yüksek bir platformda değil. Diğer saray mensupları ise vezirler ve defterdarlarla aynı seviyede ancak onlardan daha aşağıda bir konumda yer alırlardı. Onlar da ayrı bir sofrada otururlardı ancak padişahın sofrasına veya vezirlerin sofrasına yakın olmazlardı. Bu düzenlemeler, sarayın hiyerarşik yapısını ve padişahın otoritesini

vurgulamak için yapılmıştı. Ayrıca, yemek yeme adabı ve protokol, Osmanlı Devleti'nin sosyal normlarını ve değerlerini yansıtıyordu (Orgun, 1982, s.139)

Saray mutfağı, Fatih Sultan Mehmet döneminde dört bölüme ayrılmıştı. En önemli bölümü kuşhane mutfağıydı, adını küçük tencerelerden alırdı. Bu mutfakta, padişaha az oranlarda küçük tencerelerde yemekler hazırlanır ve sunulurdu. İkinci bölüm ise Has Mutfağıydı. Burada Valide Sultan, Şehzadeler ve Harem halkından imtiyazlı kişilere özel yemekler pişirilirdi. Diğer bölümler arasında Harem Mutfağı, Kapı ağası Mutfağı ve Divan-ı Hümayun Mutfağı gibi, diğer saray mensuplarına göre tasarlanmış mutfaklar yer alırdı (Halıcı, 1985, s.21).

Saray sofralarının ihtişamı ve çeşitliliği tarihsel olarak pek çok kültürde görülmüştür. İstanbul'un Osmanlı Devleti dönemindeki saray sofraları da bu zengin geleneğin önemli bir parçasıydı. İstanbul'daki saray sofralarında sunulan yemekler genellikle mevsime ve özel günlere göre değişiklik gösterirdi. Bu yemekler arasında et yemekleri, sebzeler, pilavlar, tatlılar ve çeşitli mezeler bulunurdu. Gül şerbeti gibi özel içecekler de sıkça sunulanlar arasındaydı. Osmanlı sarayında yemek kültürü sadece bir ihtiyaçtan öte, aynı zamanda gösterişin ve zenginliğin bir ifadesiydi. Bu nedenle, saray sofralarında sunulan yemeklerin ve içeceklerin çeşitliliği ve özenle hazırlanması, devletin gücünü ve zenginliğini vurgulamak için önemli bir araçtı (Halıcı, 1985, s.21)

2.2.3.3.2. Konaklar

Türk mutfağının gelişiminde konaklar önemli bir rol oynamıştır. Özellikle Selçuklular döneminden başlayarak Osmanlı İmparatorluğu'na kadar devam eden süreçte, konaklar sosyal hayatın merkezi haline gelmiş ve yemek kültürü üzerinde etkili olmuştur. Konaklarda düzenlenen karşılıklı davetler, bir nevi yemek yarışmalarına dönüşmüş ve en iyi yemeklerin sunulmaya çalışıldığı bir ortam olmuştur. Bu yarışmalar, mutfak sanatının gelişmesine ve yenilikçi tariflerin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Özellikle konaklarda ünlene ve beğenilen yemekler, zamanla saray mutfağına taşınmış ve sarayda da büyük ilgi görmüştür. Sarayda ünlene yemekler, vezirler ve diğer üst düzey çalışanlar tarafından konaklara taşınarak, bu yemeklerin popülerliğini artırmıştır. Bu süreç, Türk mutfağının zenginleşmesine ve çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Aynı zamanda, farklı bölgelerden gelen lezzetlerin bir araya gelerek Türk mutfağını zenginleştirmesi de konakların bu süreçteki önemini gösterir (Halıcı, 1985, s.22)

Osmanlı konaklarında, saraydaki gibi çeşitli usta ve zanaatkarların görev yaptığı bilinir. Konaklarda yaşayan insanlara daha lezzetli yemekler sunma ve yaratma kaygısı,

Osmanlı mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtır. Tatlıcılar, börekçiler, ekmekçiler gibi ustaların varlığı, konaklarda yaşayanların damak zevklerine hitap etmek için çaba sarf ettiğini gösterir. Bu ustalar, Osmanlı mutfağının geleneksel lezzetlerini koruyarak yenilikçi yaklaşımlarla da zenginleştirmiş olabilirler. Bu, Osmanlı kültürünün ve mutfak geleneğinin önemli bir parçasıydı ve konak yaşamının keyifli bir yanını oluşturuyordu (Halıcı, 1985, s.22)

2.2.3.4.Cumhuriyet dönemi (1923'ten Günümüze)

Cumhuriyet dönemi, Türk mutfağının gelişiminde önemli bir dönemeçtir ve birçok faktör bu süreci etkilemiştir. Coğrafi konum, iklim, flora ve fauna gibi doğal unsurların yanı sıra, gelişen teknoloji ve geçmiş medeniyetlerin bıraktığı miras da bu sürece katkıda bulunmuştur. Öncelikle, coğrafi konum ve iklim Türk mutfağını etkilemiştir. Anadolu'nun zengin toprakları ve çeşitli iklim koşulları, çeşitli sebzelerin yetiştirilmesine imkan tanımıştır. Özellikle Cumhuriyet döneminde, daha önce Türkler tarafından yetiştirilmeyen sebzelerin, örneğin domates ve patates gibi, daha fazla üretilmeye başlanmasıyla birlikte mutfak zenginleşmiştir. Bu sebzelerin mutfakta kullanılmasıyla birlikte yemeklerin lezzeti değişmiş ve çeşitlenmiştir. Önceki dönemlerde ekşimsi tatlar için kullanılan meyvelerin yerini domates almıştır, bu da yemeklere farklı bir tat katmıştır. Ayrıca, aydınlatmada kullanılan zeytinyağı, özellikle kıyı bölgelerinde başta olmak üzere Anadolu mutfağında önemli bir yer edinmeye başlamıştır. Bu, yemeklerin lezzetini ve sağlığını artırmıştır. Osmanlı döneminde tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve pekmezin yerini şeker almaya başlamıştır. Bu da tatlılar ve diğer yemeklerin yapımında yeni bir malzeme olarak kullanılmasını sağlamıştır. Bununla birlikte, bu dönemde tam buğday unundan yapılan ekmeklerin yerini beyaz undan yapılan ekmekler almıştır. Bu, ekmek çeşitlerinde değişiklik ve çeşitlilik getirmiştir. Sonuç olarak, Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, geçmiş medeniyetlerin mirasıyla birleşerek, coğrafi ve doğal faktörlerin etkisiyle zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Bu dönemde, mutfak kültüründe önemli değişiklikler yaşanmış ve Türk mutfağına yeni tatlar ve tarifler eklenmiştir (Kafesoğlu, 2004).

3. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİ

Günümüzde toplu yemek hizmeti veren işletmeler geçmişte hanlar ve kervansaraylar olarak hizmet vermektedir. Günümüz toplumunda sadece insanlara hizmet veren bu işletmeler geçmişte binek hayvanlarına da hizmet vermektedir ve günümüz otelcilik şartlarını karşılayan ve tam olarak bu yönde hizmet veren işletmeler hanlar ve kervansaraylardı.

Yemek sektörü Avrupa'da 16. ve 17.yüzyılda gelişmeye başladı. Doğuda İpek Yolu üzerindeki hanlarda konaklayanlara yemek verilirdi. Osmanlı'da yemekler, Yeniçeri Ocağı'nda büyük kazanlarda yapıp dağıtımı yapılırdı. O zamanlarda sarayda çalışan ve ikamet eden hizmetlilere Topkapı Sarayı mutfaklarından yemek taşınıyordu. Ordunun yemek üretimi dışında fakirlerin yemek ihtiyacı ise hayır kurumu olan imaretlerden karşılanıyordu. İmaretlerde dağıtılacak yemeklerin miktarı ve çeşidi için nizamname düzenlenirdi. Bu kurumlardan daha çok medrese talebeleri, cami ve hayrat görevlileri, fakirler, yolcu misafirler yararlanmaktaydı (Acun, 2018).

İmaret sistemi, Orhan Bey ile başlayıp Osmanlı'da yer alan hayır kurumlarından biridir. İslâm ülkelerinde, özellikle de Osmanlı Devleti zamanında medrese talebelerine, fakirlere ve her isteyene Allahü Teâlâ'nın rızâsı için bedava yiyecek dağıtmak üzere kurulmuş aşevleri mevcuttu. İlk zamanlarda birçok hayır işinin yapıldığı bir kurum olan imâretler, sonraları sâdece yiyecek dağıtılan yerler haline gelmiştir (Cebirbay ve Işık, 2016).

Ülkemizde toplu yemek hizmetleri, halk arasında “tabldotçuluk” olarak bilinmektedir. Türkiye’de bilinen ilk tabldot kuruluşlarından “Tuna Emre Yemek Müteahhitliği”, 1959 yılında “Şişli Terakki Lisesi” mutfağında başlayıp daha sonra 1963’te Embil Lâboratuvarı’na 100 kişilik yemek seviyatıyla bilinen ilk profesyonel toplu yemek hizmetini gerçekleştirmiştir(Kaya ve İlhan, 2018).

Dünya ekonomisinde ve ülke ekonomisinde hizmet sektörü hızla büyüyen bir endüstridir. Hazır yemek işletmeleri ise hizmet sektörünün hızla büyüyen dallarından birisidir. Geçmişten günümüze hazır yemek işletmelerinin gelişme nedenlerinin en başında endüstrileşme görülmektedir (Ardianto vd., 2019).

Çalışan insan sayısının artması, insanların kısıtlı öğle aralarında sıcak, sağlıklı ev yemeği yeme isteği, kentleşmenin artması, çalışan kadın sayısının artması, işletmelerin zaman kaybının önüne geçmek adına çalışanların yemek ihtiyacını karşılaması, okullarda

eğitimin tam gün olması, hazır yemek işletmelerinin gelişmesine neden olan etkenler olarak örnek gösterilebilir (Kaya ve İlhan, 2018).

Hazır yemek işletmelerinin gelişmesini etkileyen diğer faktörler ise, hizmeti alan işletmelerin kendi bünyesinde yemek hizmetiyle uğraşmak yerine, iyi bildikleri işe yoğunlaşmak, işlerine zaman ve kaynak ayırmak, maliyetleri düşürmek ve yemek sorununu profesyoneller tarafından çözmektir. Firmaların istekleri ve ihtiyaçları doğrultusunda, istenen çeşitte menü oluşturularak özel davet ve toplantılarda yiyecek içecek hizmeti verilmektedir.

Toplu beslenme sistemleri kendi içerisinde karmaşık bir yapıya sahiptir. Hizmet türüne göre dağılımı; hizmet verilen yerin alanına ve çalışma şekline göre değişkenlik göstermektedir. Bu bakımdan toplu taşıma sistemleri taşınalı yemek servisi, yerinde yemek servisi, merkez destekli yemek servisi ve paket servisi şeklinde sıralayabiliriz.

3.1.Taşınalı Yemek Servisi

1960'lı yılların başında, Bursa'da banka çalışanlarının yoğunlukla tercih ettiği "Lezzet Lokantası" kapasitesi gereken ihtiyacı karşılayamamış ve Merkez Bankası çalışanları tarafından "Bizim lokantaya gelmemiz yerine, sizin bizim iş yerimize gelmeniz" teklifi sunulmuştur ve firma Merkez Bankası içerisinde yemek salonu kurup çalışanlara taşınalı yemek hizmeti vermeye başlamıştır. Bu durum yemek sektöründe "taşıma yemek" hizmetinin ilk örneği olarak kabul edilmektedir. (Altınel, 2009).

Taşınalı yemek, işletmelerin merkez mutfaklarında/fabrikalarında ürettiği yemeklerin gerekli ekipmanlarla taşınarak hizmet verilen kuruma götürülüp servis edilmesidir. Yine taşınalı yemek, hizmet verilen kurumun belirttiği kişi sayısı, önceden planlanmış menülerin (aylık,haftalık) kuruma götürülüp servis edilmesi bulaşıklarının ve atıklarının toplanarak yemek yenilen alanın temizliğinin sağlanarak verilen hizmet çeşididir.

Taşınalı yemek hizmetinin, hizmet alan için bir çok avantajı vardır. Personel yemek maliyeti minimum düzeyde olmaktadır. Fazladan kalifiye personel çalıştırmak zorunluluğu yoktur. Asgari personel ve araç gereç kullanımı olmaktadır (Doğan, 2018).

Taşınalı yemek hizmetinde karşılaşılan en temel problem, menü sunumunda esnek davranılmamasıdır. Üretici firmanın hizmet ettiği bütün kurumların tek kazandan yemek yemek zorunda olmalarıdır (Altınel, 2009).

3.2.Yerinde Yemek Servisi

Yemek endüstrisi, insanlığın temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi karşılamının ötesinde, kültürel değerleri, yaşam tarzlarını ve ekonomik dinamikleri şekillendiren bir sektör olarak öne çıkmaktadır. Yerinde yemek servisi, yerinde yemek üretimi modeli ile hizmet verilecek grubun bulunduğu binada ya da kampüste yemeğin pişirilip ve servis edilmesidir. Hizmet verebilmek için gereken bütün ekipmanlarla ve personelle kurulan mutfaklarda hizmet verilecek gruba yiyecek içecek hizmeti sunulmaktadır (Altinel, 2009).

Hazır yemek işletmeleri yeterli ekipmanla hizmet verecekleri kurumun mutfağını düzenler ve çalışanlarıyla birlikte ocak, fırın yemekleri üretirler. Hizmetin her aşamasındaki denetim kolaylığından dolayı en kaliteli hizmet alınır. Çalışanlarla iletişim yüksek olduğundan istenilen menüler planlanır ve talebe göre üretim sağlanabilir (Sucu vd., 2008). Yerinde yemek servisi hizmetinde yemeğin taşınması için ekipman gerekmediğinden taşıma maliyetleri düşer ve daha kaliteli sıcak yemek sunma imkanı oluşur. Tüketiciler genellikle kalite, hizmet anlayışı gibi etkenlerin dışında güven duygusu ile hareket etmektedirler. İşletmeler müşterileriyle üretimden servise iletişimi kolay olduğu için yerinde yemek servisi daha güvenilir kabul edilmektedir (Kaplan ve Muammer, 2020).

3.3.Merkez Mutfak Destekli Yerinde Üretim

Merkez mutfak destekli yerinde üretim, yemek hizmetini kendi işletmesi içerisinde almak isteyen fakat yeterli alana sahip olmayan işletmelerin başvurduğu hizmet alım şeklidir. Genellikle ocak ve fırın yemeklerini kurum içerisindeki mutfaklardan üretip diğer hizmetlerin, hizmet veren işletmenin merkez mutfağından alındığı hizmet şeklidir.

Ocak veya fırın yemeği çeşitleri yerinde üretim ile yapılmakta, baklava, börek, soğuk mezeler gibi ürünler ise bu sistemde merkez mutfaktan taşınmaktadır (Altinel, 2009). Bu hizmet çeşidinde maliyetler yüksektir fakat hizmet kalitesi de yüksektir. Tek kazandan üretilen sabit menü problemi ortadan kalkmış olur. Kalifiye personelle üretilen, kaliteli yiyecekler sunulmaktadır.

3.4.Paket Servisi

Paket servisi, hazır yemek endüstrisinde, özellikle küçük ölçekli işletmelerin ve yoğun tempoda çalışan bireylerin ihtiyaçlarına cevap veren pratik bir çözüm olarak öne

ıkmaktadır. alışan sayısı az olan ve müşteri sürekliliği olan işletmelerde bu hizmet şeklinden faydalanılmaktadır. Eczane, ofis, mağaza gibi çalışan işletmelerde daha çok paket servisi hizmetinden faydalanılmaktadır. Bu hizmet şeklinde, yiyecekler genellikle tek kullanımlık kaplarla servis edilmektedir. Bulaşık yıkama gibi problemler olmamaktadır (Tomaş, 2014).



4. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE MENÜ PLANLAMASI

Hazır yemek işletmelerinde menü planlaması, işletmenin hedeflerine ulaşmasında, müşteri memnuniyetini sağlamasında ve maliyet kontrolü gerçekleştirmesinde kritik bir yönetim aracı olarak öne çıkmaktadır. Menü planlaması, yalnızca yemeklerin sıralamasını belirlemekle kalmayıp, işletmenin pazarlama stratejisinden operasyonel verimliliğine kadar pek çok unsuru etkileyen kapsamlı bir süreçtir.

4.1.Menü Kavramı

Latince “çok küçük” anlamındaki “minutus” kelimesinden türetilen menü kelimesi dilimize Fransızca’dan geçmiş sözlük anlamı olarak ise “yemek listesi” ve “sofraya çıkarılacak yemeklerin hepsi” anlamlarını karşılamaktadır. Menü kavramı birçok araştırmacı tarafından farklı şekilde tanımlanmıştır. Kavram, yiyecek içecek işletmelerinin misafirlerine sunmak istedikleri yiyecekleri hazırladıkları listenin tümü olarak en genel ifadesi ile karşımıza çıkmaktadır (Akgöz vd., 2022). Başka bir ifadeyle, menü servis edilen yiyecek içeceklerin bulunduğu listenin çıkarılış sırasına göre listelenmiş halidir. Menü, bir öğünde belirli sıra dahilinde birbiriyle uyumlu yemek gruplarının sıralanmasıdır (Küçükaslan, 2003). Bir başka tanımda ise menü, yiyecek içecek işletmelerinde sunulacak yiyecek ve içeceklerin belirli bir sıraya göre düzene koyulmasıdır. Menüü oluşturan yemekler, servis sırasına göre düzenlenmeli ve bu sıraya göre servis edilmelidir. Menüler yiyecek içecek işletmelerinde sunulan ürünlerin fiyatlarını da gösterir. Bu açıdan menüler işletmenin yönetsel politikasını, finansmanını ve pazarlamasını belirleyen en etkin tamamlayıcısıdır (Önçel vd., 2018) .

Yiyecek ve içecek hizmetleri tüketicileri için bir menü, bir restoran, kafeterya, kulüp veya otel tarafından sunulan yiyecek ve içecekleri gösteren bir listedir. Bununla birlikte, bir yiyecek-içecek hizmetleri yöneticisi için menü daha fazla şeyi temsil etmektedir: Menü yiyecek-içecek işletmesinin amacını ve faaliyetinin her aşamasını tanımlayan stratejik bir belgedir (Kotschevar ve Withrow, 2007, s. 62).

Menünün temel görevi; işletmenin satmak istediklerini satabilmek, müşterileri harekete geçirerek gelir elde edilmesini sağlamak ve etkili bir iletişim ağı kurabilmektir (Özbay ve Sarıışık, 2018). Hazırlanan menü, çeşitli zamanlarda işletmeye gelen müşterilerin enerji ve besin ögeleri ihtiyacına cevap verirken diğer taraftan da müşterinin sosyal, psikolojik, ekonomik ihtiyaçlarına da cevap verebilen nitelikte olmalıdır. Bu nedenle menü planlama birçok etkeni bir arada düşünmeyi ve uygulamayı gerektiren ayrı

bir deneyim ve ihtisas işi olarak yöneticilerin karşısına çıkmaktadır. Menü, yiyecek ve içeceklerin planlanması, malzemelerin satın alınması ve servis hizmetinin uygulanması aşamalarında bir yönetim aracı olarak kullanılmaktadır (Koşan ve Geçgin, 2013: s.395).

Menü ile ilgili yapılan tanımlamalar değerlendirildiğinde menünün hem işletmeciler hem de müşteriler için farklı ve özel anlamlara sahip olduğu görülmektedir. İşletme açısından değerlendirildiğinde menü, bir maliyet kontrol, pazarlama ve satış aracıdır. İşletmenin satmak istediği ürünleri satabilmesinin yolu başarılı bir menü analizi ile başarılı bir menü tasarımıdır. İşletmelerin menü aracılığı ile müşterilere mesajını iletebilmesi ve seçimlerini etkileyebilmesi için oldukça kısıtlı bir süresi vardır. Bu süre ortalama 109 saniyedir (Şahin ve Yazıcıoğlu, 2018). Eğer işletme doğru bir menü planlamasına ve menü tasarımına sahipse, bu kısıtlı sürede hem müşterinin işletme ile ilgili kalite algısını hem de satışlarının maddi değerini artırabilir. İşletmeler açısından menü tanımlanacak olursa; müşteriye işletme ile ilgili (kalite, imaj, temizlik vs.) ipuçları veren, algısını ve seçimlerini etkileyen, işletmede sunulan yiyecek içecekler ve bunlarla ilgili bilgi (fiyat, içerik, hazırlama yöntemi vs.) sunan bir maliyet kontrolü, pazarlama ve satış aracıdır denilebilir.

4.2.Menünün Tarihçesi

Klasik menünün başlangıcı Orta çağın sonunda Fransa olarak kabul edilmiştir (Denizer, 2003, s.42). 17.yüzyıldan itibaren Fransa'da yemek kültürü gelişme kaydetmiştir. Yiyeceklerin sınıflandırılması ile gruplandırılması yapılmış ve sınıflama sırasına göre servisi yapılmıştır. Bu durum klasik menünün başlangıcı olarak kabul edilir. Klasik menü, yiyecek ve içeceklerin aynı anda toplu olarak servis edilmesinin önüne geçmiş, karışıklığı önlemiş, belirli bir düzen ve kural getirmiştir. İlerleyen zamanlarda yeni yemek akımlarıyla birlikte insanların yeme alışkanlıkları da değişim göstermiştir. Bu gelişmeler doğrultusunda günümüzdeki modern menü çeşitleri ortaya çıkmıştır. Günümüz modern menüleri klasik menüye göre daha az ve sade menülerdir (Önçel vd., 2018).

Menüler ilk etapta akşam yemeklerinde ve ziyafetlerde, misafirlere sunulacak yiyecek içecekler için aşçıların çalışma belgelerini oluşturmaktaydı. Bu nedenle ilk karşılaşılan menüler yiyecek içecek seçiminden ziyade misafirlere sunulacak yiyecek içeceklerin listesi niteliğindedir. Daha sonra misafirlerin seçimine sunulan menüler oluşturulmuştur. Günümüzde ise menüler, işletmenin amacını, satış pazarlama stratejisini ve fiyat kontrolünü sağlar (Baysal ve Küçükaslan, 2007).

4.3.Menü Türleri

Hazır yemek işletmelerinde kullanılan menü türleri, tüketici taleplerini karşılamak, işletme hedeflerini gerçekleştirmek ve maliyet yönetimini sağlamak için stratejik bir rol oynamaktadır. Menü türleri, sunulan hizmetin niteliğine, müşteri beklentilerine ve işletme yapısına göre çeşitlenmektedir.

4.3.1.Fiyatlarına Göre Menüler

Menüler, işletmelerin maliyet yönetimi ve gelir hedeflerini gerçekleştirmede stratejik bir araç olarak, fiyatlandırma politikalarına göre farklı türlere ayrılmaktadır. Bu menü türleri, işletmenin hedef kitlesine ve hizmet anlayışına göre çeşitlenmektedir.

4.3.1.1.Alakart Menüler

Fransızca'dan dilimize geçmiş bir kelime olup kart usulü anlamına gelmektedir. Alakart menü türünde yiyecek ve içecekler menü üzerinde belli bir sıra ve belirli bir düzen halinde listelenir (Özbirecikli ve Güven, 2016).

Alakart menülerde konuklar, kendi istekleri doğrultusunda yemek listelerini oluşturur. İşletmeler müşterinin yiyecek içecek taleplerine göre tabak seçimi servis seçimini yapmaktadırlar (Hazarhun ve Koçak, 2009). Ülkemizde genellikle ızgara yemekleri tarzında hizmet verilir. Ama genişletmek gerekirse pide ve çeşitleri, kolay pişirilmesiyle sebebiyle wok tava yemekleri örnek olarak gösterilebilir.

Alakart menü özellikle yüksek fiyat politikası ve yüksek hizmet kalitesi tercih eden restoranlarda uygulanan bir menü çeşididir. Alakart menü tercih eden işletmelerde satışı yapılacak yiyecek ve içecekler doğru tahmin edildiği takdirde işletme açısından yüksek kar getiren menü çeşidi olduğu düşünülmektedir. Bu menü çeşidi çalışıldığında daha büyük bir mutfak alanı, daha nitelikli ve becerikli personel, daha fazla araç gereç ve donanım tercih edilmelidir (Akay, 2012: 13).

Alakart menüde, kullanılması planlanan yiyecek ve içeceklerin niteliğine, sayısına, miktarına dikkat etmek gerekmektedir. İşletmenin görsel imajını destekleyen, müşterilerin ilgisini çeken, kendilerini özel hissetmelerini sağlayan, satışı ve karlılığı yüksek olan yiyecek kalemlerinin seçilmesi önemlidir. Menüdeki yiyeceklerin az olması, gelen müşterilerin seçim şansını kısıtlayacağı için memnuniyetsizlik yaratabilir. Menü kalemlerinin fazla olması durumunda ise daha fazla hammadde temini, depolama alanında yaşanacak problemler, daha fazla mutfak alanı, daha fazla araç gereç ve donanım gerekliliği, farklı yiyecek gruplarının üretimi için daha fazla kalifiye personel

gerektirmektedir. İşletme açısından yaşanılacak bir diğer zorluk ise kontrolü sağlamada ve hizmet kalitesindeki standardı yakalamadaki zorluk olacaktır.

Alakart menüde belirleyici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir; (Maviş, 2005: 85-86)

1. Sayı ve çeşit bakımından daha fazla yiyecek ve içeceğe yer vermektedir.
2. Hazırlanıp sunulacak yiyeceklerin bütün halinde listelenerek verilmektedir.
3. Yiyecekler müşterinin taleplerine göre belirlenmektedir. Bu da yiyeceklerin her birinin hazırlanma süresinde değişikliğe neden olmaktadır.
4. Genellikle diğer menü çeşitlerine göre fiyatları yüksek olmaktadır.
5. Menüde yer alan her bir kalem yiyecek ve içecek ayrı fiyatlandırılmaktadır.

4.3.1.2.Tabldot Menü

Kelime olarak “Ev Sahibinin Masası” anlamına gelen bu menüde; işletmeyle kurum arasında anlaşılan zaman, kişi sayısı, fiyat kriterlerine uyarak yiyecek içecek hizmeti verilir (Altinel, 2009). Bu menü türünde genellikle birbiriyle uyumlu birkaç çeşit yemeğin bir araya gelmesiyle oluşturulur. Günümüzde özellikle hazır yemek işletmeleri menülerinde kullanılmaktadır. Bir diğer müşteri portföyü ise kısıtlı zamanı olan, müşterisi sürekli değişen işletmeler tarafından da uygulanmaktadır. Bazı restoranlarda satış hacmini artırabilmek adına alakart menü ile birlikte tabldot menüde sunulmaktadır (Akay, 2012: 12).

İyi planlanan tabldot menülerde zamandan, personelden, malzeme satın alımından, emekten, mutfak ile ilgili çalışmalardan tasarruf sağlamak mümkündür. İşletmenin maliyet kontrolünü yapmada, mutfaktaki personelin çalışma planını oluşturup kontrol etmek daha kolay hale gelmektedir. Fakat dikkatli planlanma yapılmadığı durumlarda yemek artığının çok fazla olması durumuyla ile karşılaşılabilir (Bolat, 1995: 24).

Tabldot menünün belirleyici özelliklerini aşağıdaki şekilde sıralayabiliriz;

1. Sınırlı sayıda yemek çeşidinden oluşmaktadır. Genellikle müşterinin tercihiyle üç veya dört çeşit yemekten oluşmaktadır.
2. Müşterinin tercihi sınırlı sayıdadır. Hizmet veren işletmeye göre belirlenir.
3. Satış fiyatı genellikle sabittir. Müşteri menü içerisindeki herhangi bir yiyeceği yemese dahi ücreti ödemek zorundadır.
4. Servis saatinde yemekler hazır olur ve servis saatinin dışına çok fazla çıkmaz.

4.3.1.3.Fiks Menü

Tabldot menülere nazaran daha fazla yemek çeşidine sahip olan menüdür. Tabldot menülere belirli sayıda yiyecek ve içeceğin eklenmesiyle oluşan menüye fiks menü denilmektedir. Yemekler çoğunlukla aynı olmakla beraber içeceklerin çeşidi ve miktarında değişkenlik göstermektedir. Bazı işletmelerin Ramazan aylarında iftar menülerinde aynı anda hizmet vermeyi kolaylaştırması açısından kullandığı menü çeşididir. Bazı özel gün ve gecelerde de yılbaşı eğlencesi gibi bu menü çeşidine rastlamaktayız (Türkan, 2007: 119).

Fiks menü çeşidi daha çok esnaf lokantaları, yol kenarı dinlenme tesisleri, öğrencilere tabldot yemek hizmeti sunan lokantalar tarzında işletmeler tarafından kullanılmaktadır. Her gün aynı menüler üretilebilir.

Yiyeceklerin sınıflandırılmasında, sunulmasında tüketicileri yanıltmayacak, kullanılması ve fiyatlandırması kolay hazır yemeklere uygulanabilir olmasına dikkat edilmelidir (Dikmen ve Pekcan, 2013).

4.3.1.4.Sabit Menü

Sabit menüler, restoranların menülerini daha verimli ve düzenli bir şekilde planlamasına olanak tanıyan bir konsepttir. Bu tür menülerde belirli bir süre boyunca sabit bir liste üzerinden sunulan yiyecek ve içecekler yer alır. Özellikle et restoranları, temalı restoranlar ve özel konseptli mekanlar bu tür menüleri kullanarak misafirlerine özgün ve belirli bir deneyim sunmayı hedefler. Sabit menüler, mutfak ve servis personelinin süreçleri daha hızlı ve etkin bir şekilde yönetmesine olanak sağlar. Menülerde sunulan yiyeceklerin sınırlı olması, hazırlık ve servis süreçlerini hızlandırarak müşteri memnuniyetini artırır. Ayrıca, sabit menüler sayesinde maliyetler daha kolay izlenebilir ve denetlenebilir hale gelir. Bu menülerde zaman zaman değişiklik ve ayarlamalar gerekebilir; ancak bunlar genellikle nadir ve iyi planlanmış değişikliklerdir. Örneğin, mevsimsel ürünlerin kullanılmasına bağlı olarak menüde değişiklikler yapılabilir. Genel olarak, sabit menüler restoranın konseptine uygun olarak tasarlanır ve müşteri taleplerine göre düzenlenir (Rızaoğlu ve Hançer, 2013: 149)

Özel spesiyallerin kullanıldığı, belirli zaman aralığı içerisinde değiştirilmeyen menülerdir. Kafelerde, zincir restoranlarda genellikle sabit menü çeşidi kullanılmaktadır. Menüye günlük ve farklı spesiyaller uygulanarak müşteri memnuniyeti hedeflenmektedir. Sabit menülerin en büyük sorunu olan monotonluğun oluşmaması adına belirli aralıklarla analizler yapılarak, düzenlemeye gidilmelidir (Bekar ve Kılıç, 2017: 14).

4.3.1.5.Günlük Menü

Tabldot menü çalışma alanı bakımından günlük menü kategorisine girmektedir. Günlük menü kavramı tek fiyat menüsü üzerinden değerlendirilip mutfak şefinin veya işletmenin belirlediği yiyecek ve içeceklerin bütünüdür (Altinel, 2009).

Bazı özel gün ve gecelerde düzenlenen (düğün,nişan,kına) yemek organizasyonlarında da bu menü çeşitinden faydalanılmaktadır. Dört veya üç çeşit yemekten oluştuğu gibi seçmeli çift ana yemek menüsüyle de oluşturulabilir.

4.3.2.Öğünlere Göre Menüler

Bu başlıkta günün belirli saatlerinde yemek saati diye bilinen kahvaltı, öğlen yemeği, akşam yemeğinden oluşan üç temel öğünden başka brunch ve diyet menüleri de sıralanabilir. Öğünlere göre menüler, işletmelerin satış stratejilerini müşteri portföylerini belirleyen temel öğelerden biri sayılabilir (Denizer, 2003).

4.3.2.1.Kahvaltı Menüleri

Hafta içinde “05:00-10:00” saatleri arasında; haftasonları ise “05:00-11:00” saatleri arasında kabul edilen ve tüketilen öğündür (Çekal ve Doğan, 2021). Kahvaltı günün ilk öğünü olduğundan insan sağlığı ve beslenmesi için oldukça önemlidir. Bu nedenle kahvaltı menüsünde güne iyi başlamayı sağlayacak, besleyici, doyurucu ve hazmedilmesi kolay olan yiyeceklerin tercih edilmesi oldukça önemlidir. Kahvaltı menüleri işletmelerin tercihinin göre alakart, tabldot, veya açık büfe şeklinde olmaktadır.

Kahvaltı menüsünde yer alacak yiyecek ve içeceklerin çeşidi; işletmenin hizmet türü, servis şekli, müşteri beklentileri gibi değişkenlere farklılık göstermektedir. Bu değişkenlere göre ise porsiyon miktarını, servis tipini ve fiyatı belirlemektedir.

Kahvaltı menüleri, bölgeden bölgeye hatta ülkeden ülkeye fazlasıyla farklılık göstermektedir. Ülkemizde ise damak tadının en fazla değişkenlik gösterdiği öğün olarak kabul edilebilir. Ege Bölgesinde genellikle yeşillik, reçel ve peynir çeşitleriyle yapılan kahvaltı, Gaziantep şehrinde ise beyran çorbası içilerek yapılır (Çekal ve Doğan, 2021).

4.3.2.2.Öğle Yemeği Menüleri

Genellikle çalışanların ve ev dışında yaşamını sürdüren tüketicilerin tercih ettiği öğündür. Yapılan araştırmada insanların en çok atladığı öğün olarak tespit edilmiştir (Sökmen, 2011).

Çalışmanın temel işletmeleri olan hazır yemek işletmeleri genellikle öğle yemeğini dışarda yemek zorunda olan çalışanlara hizmet vermektedir. Zaman kısıtlaması olan tüketicilere hizmet verilmektedir. Hızlı servis gerekmektedir. Gün içinde tüketilen menü olduğu için yiyeceklerin ağır olmamasına dikkat edilmelidir (Altınel, 2009).

4.3.2.3.Akşam yemeği menüleri

Akşam öğünü olarak belirlenen menüler yaz gündönümlerinde ve kış gün dönümlerinde değişkenlik göstermektedir. Yaz aylarında saat 19:00-21:00 arasında değerlendirilirken, kış aylarında 17:00-19:00 saatleri arasında değerlendirilmektedir (Yüksel, 2019).

Yapılan araştırmalarda tüketicilerin en az atladığı öğün olarak belirlenmiştir (Küçükaltan ve Mil, 2019). Gün içinde tüketilen en ağır öğün olarak değerlendirilmiştir. Fakat yapılan araştırmalarda başvuru uzman görüşlerinde sağlıklı beslenme ve obezite sorunu için hafif yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi önerilmektedir.

Ev dışında yiyecek içecek hizmetlerini dışarıdan sağlandığı durumlarda akşam öğünlerinde genellikle alakart menü hizmeti veren işletmeler tercih edilmektedir.

4.3.2.4.Brunch Menü

Bu menünün ortaya çıkışı Hristiyan dininin kutsal kabul edilen pazar günü kiliseye gittiklerinde hem kahvaltı hem de öğlen yemeğini aradan çıkaracak şekilde dizayn edilip planlanmıştır. Gün içerisinde “10:00-15:00” saatleri arasındaki zaman dilimin de kahvaltı ve öğle yemeği menülerini kapsar (İlsay, 2020).

Brunch, kahvaltı ve öğle yemeği arasında bir yemeği temsil eder ve genellikle hem tatlı hem de tuzlu yiyecekleri içerir. Yemek yeme süresi uzun olduğu için detaylı aperatif yiyecek içeceklerden oluşur. Menünün çeşitli yiyecek ve içecek seçenekleri sunması, brunch menüyü cazip hale getirir. Çoğu zaman, brunch menüsü büfe tarzında sunulur ve bu, müşterilere geniş bir seçim ve özgürlük sağlar. Brunch menüsünün özenli bir şekilde düzenlenmesi, müşterilerin daha fazla tercih yapmasına ve yiyecek içecek işletmelerinin satış hacminde artış yaşamasına yardımcı olabilir. Bu nedenle, menünün çeşitlilik ve kalite açısından iyi planlanmış olması önemlidir (Rızaoğlu ve Hançer, 2013, s.155).

4.3.2.5.Diyet Menüsü

Tüketicilerin özel ihtiyaçları dahilinde hazırlanan menülerdir. Bir kaç örnek sıralamak gerekirse sporcular için hazırlanan özel menüler, şeker hastaları için

hazırlanmış diyabetik menüler, et ve et ürünleri tüketmeyenler için vejeteryan veya vegan menüler, çölyak hastaları veya gluten duyarlılığı olan hastalar için planlanmış glutensiz menüler bu menü kapsamı içinde sıralanabilir (Gümüş, 2014).

4.3.3.Belirli Bir Nedene Göre Hazırlanan Menüler

Özel nedenlerle düzenlenen sürekliliği olmayan menülerdir. Bu gibi aktiviteler için seçilen menülerin hızlı servisi çok önemlidir. Bazı özel gün menüleri; galalar, iş toplantıları, düğün-nişan-sünnet gibi organizasyonlar, resepsiyonlarda hazırlanan menüler, çocuk menüleri, gurme menüleri, mezuniyet baloları, yılbaşı menüleri, bayram menüleri, kokteyl menüleri gibi örnekleri artırabilir ve sıralayabiliriz. Bu menü türlerinde en fazla 6 çeşit menü sunulur. Günümüzde devlet özel resepsiyonlarında 6 çeşit menü sunulmaktadır (Sönmez, 2008).

Bu menüler, genellikle otellerde veya restoranlarda sunulur ve geleneksel menülerden farklı olarak daha özgün ve yaratıcı yemeklerden oluşur. Belirli bir nedene göre hazırlanan menüler, sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmaz, aynı zamanda konuklara özel bir atmosfer yaşatmayı da amaçlar.

4.3.3.1.Kokteyl Menüleri

Bu menü türünde daha çok otel işletmelerinde banket şeklinde düzenlenir. Yapılan etkinliklerde genellikle davetliler oturmazlar. Ayakta çeşitli içkiler ve soğuk ve sıcak hazırlanmış kanepeler eşliğinde servis edilir. Bu tür organizasyonlar genellikle iki saat sınırını aşmaz ve genellikle özel günler, kutlamalar veya iş toplantıları için tercih edilir. Kokteyl menüleri, hem lezzetli hem de eğlenceli bir atmosfer sunarak konuklara keyifli bir deneyim yaşatmayı amaçlar (Kurgun, 1996).

Kokteyl menüleri, geleneksel menülerden farklı olarak, daha çok çeşitli ve atıştırmalık yiyeceklerden oluşur. Bu menülerde genellikle soğuk ve sıcak kanepeler, mezeler, peynir tabağı ve meyve tabağı gibi yiyecekler yer alır. Kokteyl menüleri, sadece lezzetli olmakla kalmaz, aynı zamanda görsel açıdan da etkileyicidir. Yiyecekler, estetik açıdan dikkat çekici bir şekilde tabaklanır ve sunulur. Kokteyl menülerinde alkollü ve alkolsüz içecekler de yer alır. En popüler kokteyl seçenekleri arasında margarita, mojito, cosmopolitan ve daiquiri yer alır.

4.3.3.2.Gurme Menüleri

Servis sanatları ve mutfak sanatları alanında uzmanlaşmış kişilere gastronom olarak hitap edilir. Damak zevki yüksek ve tat alma duyuları gelişmiş kişilere gurme denir. Gurmeler mutfak konusunda bilgi sahibi olmak zorundadır. Yani, tat farklarını iyi ayırt edebilecek mutfak bilgisine ve deneyimine sahip olmalıdır. Gurme menüleri, mutfak sanatları ve servis sanatları alanında uzmanlaşmış kişiler olarak bilinen bu kişilere hitap eden özel menülerdir. Bu menüler, sadece lezzetli yemeklerden çok daha fazlasını sunarak, gurmelere unutulmaz bir deneyim yaşatmayı amaçlar. Gurme menüleri, özenle seçilmiş malzemeler, yaratıcı sunumlar ve mükemmel hizmet ile gurmelerin damak zevkini ve beklentilerini karşılamak için tasarlanmıştır.

Gurme menüleri, genellikle mezeler, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlılardan oluşur. Mezeler, ana yemeğe hazırlık olarak sunulan küçük ve hafif yiyeceklerdir. Ara sıcaklar, ana yemekten önce sunulan ve genellikle et veya sebzededen yapılan yiyeceklerdir. Ana yemekler, menünün en önemli kısmıdır ve genellikle et, balık veya sebzededen yapılır. Tatlılar, menünün son kısmında sunulan ve genellikle meyve, çikolata veya kremadan yapılan yiyeceklerdir. Gurme menülerinde kullanılan malzemeler, taze ve mevsimlik ürünlerdir.

Sonuç olarak gurmeler için hazırlanmış işletmenin tanıtımı amacıyla hazırlanan menülere gurme menüler denir.

4.3.3.3.Gala Menüleri

Gala menüsü, açık büfe menüsünün detaylandırarak yemek sırasında eğlencenin de ön planda olduğu menülerdir. Bu menüler, sadece lezzetli yemeklerden çok daha fazlasını sunarak, konuklara unutulmaz bir deneyim yaşatmayı amaçlar. Gala menüleri, genellikle otellerin animasyon ekipleri tarafından hazırlanan canlı müzik ve dans gösterileri ile birlikte sunulur (Aktaş ve Özdemir, 2005: 132).

Ülkemizde genellikle otellerin animasyon grubunun hazırladığı türk folkrolük ezgileriyle yapılan danslarla birlikte, türk mutfak sanatlarıyla özdeşleşmiş geleneksel ve yöresel yiyeceklerin sunumu yapılır. Gala menüleri, konuk memnuniyeti üzerinde önemli bir etkiye sahiptir.

4.3.3.4.Düğün, Nişan vb. Günlere Özel Menüler

Üretilen standart günlük menülerden farklı olarak, müşterinin talep ettiği özel yemeklerden oluşur. Tüketilecek yiyecek içeceğin önceden belirlendiği, menüye göre özel hazırlığın ve servisin planlanıp yapıldığı menülerdir. Ziyafet, misafirlerin özel bir organizasyonda bir araya gelip yemek ve içeceklerin tadını çıkardığı bir etkinlik olarak bilinir. Bu tür organizasyonlarda yiyecekler genellikle aşağıdaki sıra ile sunulur:

Soğuk başlangıç yemeği: Çeşitli meze ve salatalardan oluşan hafif yiyecekler.

Çorba: Genellikle sıcak bir çorba ile başlangıç yapılır.

Sıcak başlangıç yemeği: Ana yemeğe geçmeden önce servis edilen küçük, sıcak yemekler.

Ana yemek: Genellikle et, balık ya da tavuk gibi bir protein kaynağına dayalı, doyurucu bir yemek.

Ara yemek: Ana yemek ve tatlı arasında sunulan küçük bir yemek.

Tatlı: Yemeğin sonuna doğru servis edilen tatlı bir kapanış.

Toplu organizasyonlar ve etkinliklerde, yiyecek ve içecek işletmeleri misafirlerin beklentilerini karşılamak için menülerini planlar ve değiştirirler. Belirli bir menü konsepti sunmak, işletmelerin etkinliklerde belirgin bir kimlik oluşturmaya ve iyi bir reklam ve pazarlama aracı olmasına yardımcı olur.

İş, düğün, toplantı, konferans, seminer ve kutlama yemekleri gibi etkinlikler, ziyafet etkinliklerinin yaygın örnekleridir. Bu tür organizasyonlar, iyi hazırlanmış menüler ve hizmetlerle misafirlerin memnuniyetini sağlamayı hedefler.

Yetiştirilen ürünlerin her yörede farklı olmasından dolayı, düğün, nişan vb. günlere özel menüler bölgeye ve yöreye göre değişiklik gösterebilir. (Küçükaslan 2011; Küçükaltan ve Mil, 2019)

4.3.3.5.Çocuk Menüleri

Son yıllarda sağlıklı beslenme konusundaki farkındalığın artması, çocuk menülerini de önemli bir hale getirmiştir. Aileler, çocuklarını dışarıda beslerken, hem lezzetli hem de sağlıklı seçenekler sunan işletmeleri tercih etmektedirler. Bu nedenle, işletmeler için çocuk menüleri, müşteri memnuniyetini ve ailelerin işletmeye olan bağlılığını artırmada önemli bir rol oynamaktadır.

Çocuk dostu bir menü, hem çocukların severek tüketebileceği hem de ailelerin besleyici ve sağlıklı bulduğu yiyeceklerden oluşmalıdır. Taze sıkılmış meyve suları, ara

öğünde pizza, dondurma servisi, hamburger, sandviç, köfte, pilav ve makarna gibi ürünler, çocuk dostu bir işletmenin olmazsa olmazıdır.

Ancak, çocuk menülerinde yer alan bazı yiyeceklerin içeriğinden dolayı sağlıklı olup olmadığı sorgulanmaktadır. Hamburger, patates kızartması, pizza, nugget ve şinitzel, köpük dondurma, sosisli ve salamlı sandviç, donut, renklendirilmiş pasta ve tatlılar, cips çeşitleri, hazır sütlü tatlılar, gazlı içecekler, yağda kızartılmış yiyecekler, jel şekerler, meyveli şuruplar gibi yiyecekler besin değeri düşük, yağ, şeker ve tuz bakımından yüksek olabilir.

İşletmeler, hem çocuklara hem de ailelerine hitap eden dengeli ve sağlıklı çocuk menüleri sunarak, hem müşteri memnuniyetini artırabilir hem de işletmenin tanıtımını yapabilir. Bu menüler, çocukların sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazanmalarına da katkıda bulunabilir. (Şeker ve Keleş 2019 s.4; Keskin, Sezen ve Yorgancı 2021 s.263)

4.3.3.6. Vejetaryen Menüler

Vejetaryen menüler, son yıllarda artan vejetaryen nüfusun taleplerini karşılamak için restoranlar tarafından sunulan özel menülerdir. Bu menüler, sadece etsiz yemeklerden oluşmakla kalmaz, aynı zamanda vejetaryenler için lezzetli ve doyurucu seçenekler sunmayı amaçlar. Vejetaryen menülerin hazırlanması ve sunulması, işletmeler için bazı zorluklar sunmaktadır. Bu zorluklar arasında mutfak şeflerinin vejetaryen mutfağı hakkında yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olmaması, menü çeşitliliğinin yetersiz olması ve müşteri beklentilerinin yüksek olması yer alır.

Ancak, vejetaryen menüler aynı zamanda işletmeler için önemli bir fırsat da sunmaktadır. Artan vejetaryen nüfusla birlikte, vejetaryen menülere olan talep de artmaktadır. Bu durum, işletmelere yeni müşteriler çekme ve pazar paylarını genişletme imkanı sunmaktadır. Ayrıca, vejetaryen menü sunan işletmeler, vejetaryen müşteriler arasında öne çıkabilir ve rakiplerinden ayrışabilir.

Vejetaryen menülerin başarısı, işletmelerin vejetaryen mutfağı hakkındaki bilgi ve becerilerini geliştirmelerine ve müşteri beklentilerini karşılamaya odaklanmalarına bağlıdır. İşletmeler, mutfak şeflerini eğiterek, menü çeşitliliğine dikkat ederek ve vejetaryen müşterilerin istek ve beklentilerini anlayarak vejetaryen menülerde başarı elde edebilirler (Ayyıldız ve Sezgin, 2021 s.6).

4.4.Menü Planlamanın Önemi

Menü planlama, uygun bir gelir sağlayacak kadar maliyetle yiyecek içecek işletmesi müşterilerini hoşnut edecek yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi sürecidir. Tam anlamıyla menü planlama, menüde yer alacak olan yiyecek içeceklerin seçilmesidir (Kocaoğlu ve Hançer, 2005, s.18). Menü planlaması, yiyecek içecek etkinliklerinin planlanmasında ilk ve esas bir aşamadır. Yiyecek içecek işletmelerinde menü sadece yiyecek ve içeceklerin yer aldığı liste olmayıp, işletmenin amacını, çalışanlarını, hedeflerini belirleyen planlama bütünüdür. Yiyecek içecek işletmelerinin başlangıcı menü ile olur. İşletmenin hitap edeceği kitle, işletmenin sınıfı, işletmenin kalitesi, işletmenin kalite standardı, işletmenin yerinin seçimi menüye bağlıdır (Baysal ve Küçükaslan, 2007). Menü planlama bir yiyecek içecek işletmesinin hangi yiyecek ve içecekleri üretip pazarlayacağını belirlenmesine yönelik fiilleri içeren bir süreç olup; işletmelerin ihtiyaçları doğrultusunda ortaya çıkmaktadır. Bu tanımlamalara göre menü planlaması işletmelerin üretip pazarlayacakları yiyecek ve içeceklerin belirlenmesine yönelik uygulamaların tamamını kapsayan bir süreçtir (Doğdubay ve Saatçı, 2014)

Yiyecek içecek işletmelerinde menü sadece yemek listesi değildir. İşletmenin dizaynını, imajını belirleyen en önemli araçtır. Menü satın alma sürecini, servis sürecini de belirler (Baysal ve Küçükaslan, 2007).

Kısaca menü yiyecek içecek işletmesinin kuruluşunu, geliştirilmesini, her açıdan etkiler. Bu nedenle yöneticiler iyi bir menü planlaması yapmalıdır ve bu planlamanın işletmeyi temsil ettiğinden emin olmalıdır.

Menü planlama başlıca şu görevleri yerine getirir (Beyhan ve Cığirim, 1995, s15).

1. İşletmeye hangi yiyeceklerin satın alınması gerektiğini belirler.
2. Yiyeceklerin içeriğindeki enerji ve besin öğelerini gösterir.
3. Personel istihdamına ve yönetimine yol gösterir.
4. Her türlü gerekli araç gereç ihtiyacının belirlenmesini sağlar.
5. İşletmenin tesis planı ve yer gereklerini belirler.
6. İşletmenin mimarisine yön verir.
7. Maliyet denetim işlemlerini belirler.
8. Üretim, servis gereklerini belirler.
9. Pazarlama planını belirlemede etkindir.

Menü planlama ve geliştirmenin öneminin genel hatlarıyla sıralaması şunlardır (Yılmaz, 2022: 12)

- Menü planlama ve geliştirmenin işletmenin kuruluş dizaynının planlanmasında önemi büyüktür.
- Menü planlama ve geliştirme, işletmenin sunacağı servis tipini, yiyecek içecek fiyatlandırılmasını, işletmede kullanılacak demirbaş seçimini ve yerleştirilmesini sağlar.
- Menü planlama ve geliştirme, işletmenin üretim, satın alma, depolama gibi alanlarının etkin ve planlı kullanımını sağlar, çalışanlar arasında yaşanacak iş akış problemlerini ortadan kaldırır.

4.5.Menü Planlamanın Amaçları

Yiyecek içecek işletmelerinin başarılı olması iyi bir Menü planlama ile gerçekteşir. İyi planlanan Menü ile daha verimli, daha sağlıklı sonuçlar alınır. Konuklara kaliteli hizmet verilir. Karlılık hesaplanabilir ve kâr marjı yüksek olur. Menüler planlanırken hem işletmenin hem de müşterinin çıkarlarını gözetmelidir. Planlama her iki tarafa da hizmet etmelidir (Küçükaslan, 2011, s.122).

Menü planlamanın amaçlarını şu şekilde sıralayabiliriz (Küçükaslan, 2011, s.122).

1. Yiyecek içecek bölümlerinin birbirleriyle uyumlu ve verimli çalışmasını sağlamak,
2. Üretim esnasında ortaya çıkan yan ürünlerden faydalanabilmek,
3. Atık yemek ve hammadde israfının önüne geçmek,
4. Artan yemekleri en ideal şekilde değerlendirmek,
5. Yemeklerde en ideal kalite ve standardı yakalamak,
6. Verilen hizmetlerde şeffaf olduğunu kanıtlamak,
7. Pazarlama amaçlarını gerçekteştirebilmek,
8. Maliyetleri kontrol altına almak ve denetlemek,
9. Planlanan pazarlama amaçlarını gerçekteştirmek,
10. Satılması planlanan yiyecek içeceklerin satış fiyatı ile ilgili soruları ortadan kaldırmak,
11. Yiyecek içecek servisi hakkında müşterileri önceden bilgilendirmek,
12. İşletmenin planladığı kâr marjını sağlamak.

Planlanan amaçların sorunsuz yerine getirilebilmesi için menülerde yer alan yiyecek içecek ürünlerinin, standart reçetelere dayandırılarak belirlenen maliyet ve satış

fiyatından sağlanacak kâr marjının arasındaki kontrol yapılmalıdır. Menü planlama ile gereksiz maliyetin ve gereksiz stokçuluğun önüne geçilir. (Rızaoğlu ve Hançer, 2013)



5. HAZIR YEMEK İŞLETMELERİNDE STANDART REÇETELER

Hazır yemek işletmelerinde standart reçeteler, yalnızca yemeklerin hazırlanışında tutarlılık sağlamakla kalmaz, aynı zamanda işletmenin maliyet kontrolü, müşteri memnuniyeti ve operasyonel verimliliğini artırmada da kritik bir rol oynar. Hazır yemek sektöründe, büyük ölçekli üretim süreçlerinde kaliteyi korumak ve işletme hedeflerine ulaşmak için standart reçetelerin uygulanması bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu reçeteler, yemeklerin lezzet ve sunum açısından standart olmasını sağlarken, aynı zamanda çalışanlar arasında koordinasyonu kolaylaştırır ve mutfak operasyonlarının daha düzenli bir şekilde yönetilmesine olanak tanımaktadır.

Standart reçeteler, yalnızca yemeğin içeriğini belirlemekle kalmaz; malzeme miktarları, pişirme süreleri, kullanılan ekipmanlar ve porsiyon büyüklükleri gibi detayları da kapsar. Bu kapsamlı yaklaşım, mutfakta oluşabilecek hataları en aza indirerek gıda israfını önler ve maliyetlerin daha etkili bir şekilde yönetilmesini sağlar. Ayrıca, işletmenin marka kimliğini güçlendiren tutarlı bir ürün kalitesi sunarak müşteri memnuniyetini artırmaktadır.

Hazır yemek işletmelerinin karşılaştığı zorluklardan biri de eğitilmiş ve vasıflı personel eksikliğidir. Bu durum, standart reçetelerin uygulanmasını daha da önemli hale getirmektedir. Standart reçeteler, aşçıların yaratıcılığını tamamen ortadan kaldırmak yerine, belirli bir çerçevede yenilik yapmalarına olanak tanır. Böylece, hem mutfak ekibinin yeteneklerinden faydalanılır hem de ürünlerin standart kalitesi korunur.

Günümüzde, özellikle büyük ölçekli hazır yemek işletmelerinde standart reçeteler, yalnızca mutfak operasyonlarının bir parçası olarak değil, aynı zamanda işletmenin genel yönetim stratejisinin ayrılmaz bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda, standart reçeteler işletmelerin sürdürülebilirlik hedeflerini desteklerken, aynı zamanda sektörde rekabet avantajı elde etmelerine de katkıda bulunur.

5.1.Standart Reçete Kavramı

Menüde standardizasyonun oluşması için öncelikle menüde kullanılacak yemeklerin standardının oluşturulması gerekir. Standart reçeteler menüde kullanılması planlanan yiyeceklerin detaylı bir şekilde içeriklerini, hazırlık ve pişirilme sürecini belirleyen tariflere denir. Standart reçete mutfak ile işletmenin arasındaki bir nevi iletişim aracıdır (Baysal ve Küçükaslan, 2007). Standart reçete, yemeğin içeriğinde bulunan malzeme miktarını, doğrama ve pişirmeye yönelik adımları, yemeğin hazırlık ve pişirme

aşamasında kullanılacak ekipmanı, yemeğin içerisindeki ürünlerin güncel maliyetini, porsiyon büyüklüklerini ve gramajını belirleyen tarif listesidir (Gönen ve Ergun, 2008).

Standart reçeteler yiyecek ve içeceklerin hangi yöntemlerle hazırlanıp pişirileceğine ait planlardır. Menüde yer alan bütün yiyecek ve içecekler için standart reçeteler geliştirilip kullanılmalıdır. Standart reçete mutfağın şefi ile çalışanlar arasında iyi bir iletişimin oluşmasını başlatır ve mutfağın disiplinli olmasını sağlar. Standart reçete, bir yiyeceğin her defasında arzu edilen benzerliği vermesi anlamına da gelir. Yiyecek ve içeceklerin kaliteli bir şekilde üretilmesi ve satışa sunulması standart reçetelere bağlıdır (Aktaş, 2001: 233). Standart reçeteler geliştirilirken yiyecek içecek düzenindeki eski reçetelerin kaldırılıp yerine yeni reçetelerin kullanılması gerekmektedir. Bütün standart reçeteler tekrar gözden geçirilmeli ve faydalı olanlar yeniden yapılandırılmalıdır. İlk olarak standart reçetelerin kullanılmasının gerektiği belirlenmeli ve daha sonra yiyecek içecek üretimcilerine bu reçeteleri geliştirmek için süre verilmelidir. Bir standart reçete hazırlanırken istenilen verimin elde edilmesi ve yiyecek içeceğe girecek parçaların sırasıyla listelenmesi yiyecek içeceklerin hazırlanmasıyla ilgili talimatların izlenmesi, servis için talimatların sağlanması ve geliştirilen reçetelerin denetlenmesi için gerekli işlemler yerine getirilmelidir. Bir yiyecek içecek işletmesinde standart reçeteler temel maliyet araçlarından biri olmasına rağmen ihmal edilmektedir. Bu durumun nedeni ise yiyecek ve içecek işletmelerinin tümüyle aşçılara bağlı olmasıdır. Oysaki eğitilmiş ve vasıflı aşçılar çok az bulunmakla beraber bu durum standart reçetelerin kullanılmasını gerekli kılmaktadır (Rızaoğlu ve Hançer, 2013).

Bazı şefler bir aşçının standart reçeteye bağlı kalmasının onun becerisini ve ustalığını küçülttüğünü belirtirler. Çünkü onlara göre iyi aşçılar ve şefler reçeteyi ezbere bilen ve akıllarında tutan kişilerdir. Bir aşçının reçeteyi birebir yapmaya zorlanması o aşçının yaratıcılığının yok olmasına ve yapılan yiyeceğin kalitesiz çıkmasına neden olmaktadır.

5.2.Hazır Yemek İşletmelerinde Standart Reçeteler

Hazır yemek işletmeleri, piyasadaki rekabet koşullarında faaliyetlerini sürdürebilmek ve pazardaki pazar paylarını korumak adına maliyetlerini kontrol altına almak zorundadır. Hazır yemek işletmelerinde, maliyet kontrolünü sağlamanın en etkin ve en kolay yolu standart reçete oluşturmaktır (Rızaoğlu ve Hançer, 2013). Hazır yemek işletmelerinde maliyet kontrolü, maliyetlerin hesaplanmasını ve kontrol sistemlerinin kullanılmasını kolaylaştırmaktadır. Yapılan maliyet kontrol sisteminin denetlenmesi

standart reçetelerle sağlanmaktadır (Usal ve Kurgun, 2003, s.114). Yapılması planlanan yemeğin içeriğinde hangi ürünlerin ne miktarda olması gerektiğini belirleyen standart reçeteler sayesinde, yemeğin lezzeti, porsiyon miktarı belirlenmektedir. Ayrıca maliyet kontrolü sağlama, depolama, satın alma kalemlerini etkin biçimde planlar. Standart reçete menüdeki her bir ürün için ayrı planlanmalıdır. Yalnızca maliyet kontrolü için değil en ideal miktarı ve kaliteyi yakalamak adına standart reçetelere uyum sağlanmalıdır (G m  , 2005, s.119). Standart reçetelerin hazırlandığı tarihteki malzeme fiyatları deği eceğinden, standart porsiyon maliyetleri de değişkenlik gösterecektir. Bu sebeple standart reçeteler sık sık gözden geçirilmelidir (Kahya, 2004, s.66).

Hazır yemek işletmelerinde, standart reçetelerin hazırlık aşamasında  u adımlar izlenir (Aksoy, 2019)

1. Yapılması planlanan yemekler için kaynak taraması yapılır.
2. Yemeğin hazırlığında ve pi irilme aşamasında kullanılacak ekipman temin edilir,
3. İlk etapta on porsiyonluk reçeteler uygulanır,
4. Daha sonra tadım yapılır, lezzet ve porsiyon büyüklüğü hakkında fikir alı veri i yapılır,
5. Planlanan kalite olu mu sa, yirmi porsiyonluk bir deneme daha yapılır,
6. Yüz porsiyon olarak çoğaltma işlemi yapılır,
7. Son işlem adımı olarak, denenmiş standart reçeteler gereken kurallara göre yazılır ve bu şekilde kayıt altına alınır.

6.YÖNTEM

Hazır yemek işletmelerinin menü planlama süreçlerini incelemek için nitel araştırma yöntemlerinden mülakat/görüşme tekniği ve doküman inceleme yöntemi kullanılmıştır. Bu doğrultuda araştırmanın nasıl yürütüldüğü ve verilerin nasıl toplandığı, işlendiği ve yorumlandığını detaylandırılarak şu alt başlıklarda incelenecektir; araştırma deseni, araştırmanın kapsamı, araştırma soruları, veri toplama aracı ve süreci, geçerli ve güvenilirlik, analizler.

6.1.Araştırma Deseni

Nitel araştırmalarda genellikle beş temel araştırma deseninden bahsedilmektedir. Bunlar; anlatı araştırması, fenomenoloji, kuram oluşturma (gömülü teori), etnografik araştırma ve örnek olay araştırmasıdır. Bu desenlerin her biri farklı araştırma yaklaşımları ve veri toplama sistematigi gerektirmektedir. Bu çalışmada başvurulanan araştırma deseni örnek olay, diğer bir ifadeyle durum çalışmasıdır. Durum çalışması, araştırmacının gerçek yaşam, güncel sınırlı bir sistem (bir durum), hakkında çoklu bilgi kaynakları (örneğin gözlemler, mülakatlar, görsel-işitsel materyaller veya dokümanlar ve raporlar) aracılığıyla detaylı ve derinlemesine bilgi topladığı, bir durum betimlemesi ya da durum temaları ortaya koyduğu nitel bir yaklaşımdır (Creswell, 2015: 96-97). Bu çalışmada üzerinde durulan durum, örnek olay bir şehirdir. Çalışmada Gümüşhane ilinde hazır yemek işletmelerinin menü planlama ve standart reçete uygulama süreçleri hakkında derin ve ayrıntılı bilgiler elde edilmesini amaçlanmıştır.

6.2.Araştırmanın Kapsamı

Bu araştırmanın teorik kapsamına iki temel konu girmektedir; hazır yemek işletmelerinde menü planlaması ve standart reçetelerin uygulanabilirliği. Çalışmanın coğrafi olarak kapsamın ise örnek olay çalışmasına bağlı olarak Gümüşhane ilidir. İşletme tipi kapsamında ise hazır yemek işletmeleri araştırmanın kapsamına girmektedir.

6.3.Araştırma Amacı ve Soruları

Bu araştırmanın temel amacı hazır yemek işletmelerinde menü planlaması uygulamaları ve standart reçetelerin kullanımına ilişkin uygulamaları tespit etmektir. Ayrıca işletmeler için bir standart reçete havuzunun oluşturulması da hedeflenmektedir. Bu bağlamda çalışmada beş araştırma sorusuna yanıt aranmıştır:

- Hazır yemek işletmelerinin menü planlamasında en önemli unsurlar nelerdir?
- Menü planlamasında hangi yaklaşımlar ve yöntemler kullanılmaktadır?
- Porsiyon büyüklükleri ve birim maliyet hesaplamalarının menü planlamadaki yeri nedir?
- Menü planlamasında besin değerleri ve dengeli beslenme nasıl sağlanmaktadır?
- Hazır yemek işletmelerinde standart reçete kullanımındaki temel sorunlar ve çözüm önerileri nelerdir?

6.4. Veri Toplama Aracı ve Süreci

Bu çalışmada nitel veri toplama tekniklerinden mülakat/görüşme ve doküman inceleme kullanılmıştır. Görüşme tekniği kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formundan yararlanılmıştır. Doküman analizi kapsamında ise işletmelerin standart reçeteleri maliyet analizleri açısından incelenmiştir.

Görüşme formunun oluşturulması sürecinde geçmiş araştırmalardan (atıf ver), saha incelemelerinden, uzman görüşlerinden yararlanılmıştır. Bu kapsamda menü planlama konusunu temel alan, kişisel bilgileri elde etmeye yönelik sorulara ek olarak 17 sorudan oluşan bir soru formu oluşturulmuştur. Çalışma doğrultusunda görüşülen işletmelere yöneltilen sorular EK-1’de yer almaktadır.

Araştırmaya katılan işletmeler, Gümüşhane ilinde faaliyet gösteren hazır yemek işletmeleridir. İşletmelerin belirlenmesi sürecinde herhangi bir örnekleme tekniğine başvurulmamış, tam sayım tekniğiyle ilde faaliyette bulunan 11 işletmeye ulaşılmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte işletmelerden birinin araştırmaya katılmaya istekli olmaması üzerine 10 işletmeden elde edilen verilerle veri toplama süreci tamamlanmıştır. Görüşmeler ve doküman temini, Kasım 2023 ile Mart 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

6.5. Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmaların geçerliliğiyle ilgili olarak literatürde, iç ve dış geçerlilik olmak üzere iki ana kavram üzerinde durulmaktadır. İç geçerliliğin sağlanabilmesi için 6 farklı strateji önerilmekte olup, bu stratejilerin bir arada veya kısmi olarak uygulanmasının, araştırmanın iç geçerliliğini güçlendireceği belirtilmektedir. Bu stratejiler, aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Evren, 2016):

Üçgenleme: Bu kavram, veri toplama sürecinde birden fazla yöntem kullanılması ve farklı veri kaynaklarından faydalanılması anlamına gelir. Ayrıca, birden fazla araştırmacının araştırmaya dahil edilmesi, elde edilen bulguların karşılaştırılması, doğrulama ve onaylama aşamalarında birden fazla kuramın uygulanması da üçgenleme sürecinin bir parçası olarak değerlendirilmektedir.

Üye kontrolü: Bu yöntem, görüşme yapılan katılımcılardan bazılarının tekrar ulaşarak, elde edilen bulgular hakkında geri bildirim alınmasını ifade eder. Böylece, yanlış anlamaların önüne geçilir ve gerektiğinde düzeltmeler yapılabilir.

Veri toplama süreçlerine uygun ve yeterli katılım: Bu, araştırmada yer alacak katılımcı sayısı ve gözlem süresinin belirlenmesiyle ilgilidir. Araştırmacı, verilerin doyumuna ulaştığını ve katılımcıların sürekli olarak benzer ifadeler kullandığını gözlemlediğinde, veri toplama sürecinin tamamlandığını anlamalıdır.

Negatif durum analizi: Bu, araştırmacının elde edilen bulguları sorgulamak ve zayıflatmak amacıyla, açıkça ve kasıtlı olarak çelişkili veya karşıt verileri arayarak analiz yapmasını ifade eder.

Araştırmacının duruşu (yansıtıcılık): Bu, araştırmacının, araştırma süreci boyunca kendi düşünce ve davranışlarını eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirmesini, yani "araç olarak insan" kavramını göz önünde bulundurmasını ifade eder. Bu yaklaşımda, araştırmacının kişisel önyargılarını, eğilimlerini ve varsayımlarını açıkça belirlemesi beklenir.

Uzman incelemesi: Bu strateji, elde edilen bulguların, konuyla ilgili uzman kişiler tarafından gözden geçirilip değerlendirilmesini ifade eder. Lisansüstü tez çalışmalarında, bu süreç genellikle danışman ve jüri üyelerinin incelemeleriyle gerçekleştirilir. Ancak konuya aşina olmayan kişilerin de inceleme yapması, farklı bakış açıları sunarak faydalı olabilir.

Bu çalışmada, nitel araştırmanın geçerliliğini sağlamak amacıyla literatürde önerilen stratejilerden büyük ölçüde faydalanılmıştır. İç geçerliliği güçlendirmek için üçgenleme, üye kontrolü, veri toplama süreçlerine uygun ve yeterli katılım, araştırmacının duruşu (yansıtıcılık) ve uzman incelemesi gibi yöntemler uygulanmıştır. Üçgenleme stratejisi kapsamında, veri toplama sürecinde birden fazla yöntem kullanılmış ve farklı veri kaynaklarından yararlanılmıştır. Ayrıca görüşme yapılan katılımcılardan geri bildirim alarak, elde edilen bulgular doğrulanmış ve yanlış anlamaların önüne geçilmiştir. Veri toplama sürecinde, katılımcı sayısı ve gözlem süresi belirli kriterlere göre düzenlenmiş, katılımcıların hep benzer konular üzerinde durması üzerine verilerin

doyumuna ulaştığı gözlemlenmiştir. Araştırmacı, kişisel önyargıları ve varsayımlarını açıkça belirterek, kendi duruşunu eleştirel bir bakış ağısıyla değerlendirmiştir. Ayrıca elde edilen bulgular, konunun uzmanları tarafından incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Ancak, negatif durum analizi yöntemi bu çalışmada kullanılmamıştır. Bu stratejilerin bir arada uygulanması, araştırmanın i geçerliliğini artırmış ve güvenilirliğini pekiştirmiştir.

Dış geçerlilik, bir araştırmanın bulgularının farklı bağlamlara ne ölçüde uygulanabileceği ve genellenebilirliği ile ilgilidir. Nitel araştırmaların en önemli zorluklarından biri, sonuçların genellenebilirliğidir. Nicel araştırmalarda genelleme yapmak daha doğrudan mümkünken, nitel araştırmalarda bu süreç daha dolaylı bir şekilde gerçekleşir. Nitel araştırmalarda genellemeler, genellikle belirli ilkeler ya da kurallar değil, belirli deneyimler ve örnekler üzerinden yapılır. Dış geçerliliği sağlamak için nitel araştırmalarda dikkat edilmesi gereken temel unsurlar arasında, örneklemin genelleme yapmaya uygun büyüklükte olması, elde edilen bulguların başka çalışmalarda test edilebilirliğini sağlamak amacıyla gerekli açıklamaların yapılması, ayrıca araştırma örneklemini, ortamı ve süreçlerinin özelliklerinin detaylı bir şekilde tanımlanarak diğer örneklemlerle karşılaştırılabilir olması yer almaktadır. Bu unsurlar, araştırmanın dış geçerliliğini artırarak, bulguların daha geniş bağlamlarda uygulanabilirliğini sağlamaya yönelik önemli bir katkı sunar (Merriam, 2013: 203-210).

Bu alışmada, Gümüşhane ilindeki hazır yemek işletmelerinde gerçekleştirilen görüşmelerde, belirlenen görüşmeci sayıları ve görüşmecilerin nitelikleri, nitel veri toplama sürecinde elde edilen bilgilerin menü planlaması konusundaki yeterliliğini yansıtmaktadır. Görüşmecilerin seçimi ve sayısı, araştırmanın amacına uygun olarak, menü planlamasına dair derinlemesine bilgiler sunacak şekilde belirlenmiştir. Bu doğrultuda, veri toplama sürecinin kapsamı, görüşmecilerin deneyim ve bilgi birikimi dikkate alındığında, çalışmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini desteklemektedir.

Güvenirlik hem nicel hem de nitel araştırmalar ağısından son derece önemli bir kavramdır. Geleneksel olarak güvenilirlik, bir çalışmanın tekrarlandığında aynı sonuçları verip vermeyeceği ile ilgilidir. Ancak sosyal bilimlerde ve özellikle nitel araştırmalarda, insan davranışlarının durağan olmaması nedeniyle güvenilirlik daha karmaşık bir boyut kazanmaktadır. Bu kapsamda, bulguların raporlanmasının ardından, toplanan veriler ile ortaya çıkan sonuçların tutarlılığını değerlendirmek büyük önem taşımaktadır. Güvenirlik ağısından üzerinde durulan bir teknik olan denetleme tekniği, araştırma sürecinin başından sonuna kadar tüm aşamaların detaylı bir şekilde kaydedilmesini ve düzenli olarak gözden geçirilmesini gerektirir. Bu çalışmada güvenilirlik ağısından özellikle

görüşme sürecinde düzenli gözden geçirmeler gerçekleştirilmiş, görüşmelerin daha nitelikli hale gelmesi için bazı iyileştirmelerde bulunulmuştur.

6.6.Analizler

Mülakat/görüşme tekniği kullanılarak elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Bu yöntem ile elde edilen veriler özetlenmiş, sınıflandırılmış ve yorumlanmıştır. Bu doğrultuda katılımcılara yöneltilen soru çerçevesinden hareketle 6 tema tespit edilmiştir. Bu temalar şu şekildedir:

Müşteri Odaklılık

Verimlilik ve Maliyet Kontrolü

Standardizasyon ve Kalite Kontrolü

Menü Tasarımı ve Beslenme

Trendler ve Yenilik

Zorluklar ve Çözümler

Doküman inceleme kapsamında ise tek tema üzerinden hareket edilmiştir. Bu kapsamda sadece maliyetler çerçevesinden bir doküman incelemesi yapılmış; 10 işletmenin aynı yemekler için uyguladığı standart reçeteler incelenmiş, temel hususlar belirlenmiş ve ortalamalar üzerinden ideal standart reçeteler oluşturulmuştur.

7. BULGULAR

Bu araştırma, Gümüşhane ilinde bulunan hazır yemek işletmelerinin menü planlama ve standart reçete uygulama süreçlerini ve stratejilerini incelemek amacıyla yapılandırılmış görüşmeler yoluyla gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, işletmelerin müşteri odaklılık, verimlilik, maliyet, standardizasyon, trendler, yenilik, karşılaşılan zorluklar ve çözümler gibi odak noktalarına ilişkin önemli bilgiler sunmaktadır.

Gümüşhane ilinde bulunan hazır yemek işletmelerinin menü planlama ve standart reçete uygulama süreçleri ve stratejileri üzerine yapılan araştırmada, işletmelerin müşteri taleplerini ve trendleri takip ederek menülerini buna göre oluşturdukları görülmüştür. Müşteri geri bildirimlerini toplamak ve menülere yansıtmak için çeşitli yöntemler kullanılmaktadır. İşletmeler, israftan kaçınmak ve hammadde kullanımını optimize etmek için çeşitli önlemler almaktadır. Satın alma kriterleri ve maliyet analizi kullanılarak maliyetler kontrol altına alınmaktadır. Karlılığı artırmak için porsiyon boyutları ve fiyatlandırma optimize edilmektedir.

Standart reçeteler kullanarak tutarlı kalite ve lezzet sağlanmaktadır. Hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uyulmaktadır. Gıdaların uygun şekilde depolanması ve hazırlanması için gerekli adımlar atılmaktadır.

İşletmeler, çeşitli ve dengeli menüler oluşturmak için farklı yöntemler kullanmaktadır. Besin grupları ve besin değerleri menülerinde göz önünde bulundurulmaktadır. Görsel açıdan çekici ve lezzetli sunumlar için özen gösterilmektedir.

Gıda trendleri takip edilerek menülere yeni ürünler eklenmektedir. Mevsimlik ürünlere ve özel günlere göre menüler uyarlanmaktadır. Rekabette öne geçmek için yenilikçi ve yaratıcı yaklaşımlar kullanılmaktadır.

Hammadde fiyatlarındaki dalgalanmalar ve arz zincirindeki kesintiler gibi zorluklarla çeşitli yöntemler kullanılarak başa çıkılmaktadır. Artan maliyetleri ve müşteri taleplerini dengelemek için farklı çözümler geliştirilmektedir. Sürekli geliştirme ve iyileştirme için çeşitli fırsatlar değerlendirilmektedir.

7.1.Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar Gümüşhane ilinde hazır yemek işletme sahipleri ve çalışan gıda mühendisleridir. Cinsiyet dağılımının erkekler lehine olduğu, hazır yemek işletmeciliği sektöründe erkeklerin daha fazla temsil edildiğini göstermektedir. Katılımcıların demografik yapısı şu şekildedir:

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri:

Katılımcı No	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Yaş
1	Erkek	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	33
2	Erkek	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	38
3	Erkek	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	44
4	Erkek	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	37
5	Erkek	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	31
6	Erkek	Lise Mezunu	30
7	Erkek	Lise Mezunu	32
8	Erkek	Lise Mezunu	35
9	Kadın	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	25
10	Kadın	Gıda Mühendisliği (Lisans Mezunu)	29

7.2.Menü Planlamaya İlişkin Bulgular

7.2.1. Müşteri Odaklılık

Müşteri odaklılık teması, menü planlamada işletmelerin müşteri istek ve ihtiyaçlarını ne ölçüde dikkate aldıklarını ele alan bir temadır. Katılımcılara yöneltilen sorulardan dördü bu tema kapsamında veri sağlamıştır. Bu sorular şu şekildedir:

7.Menü planlama ve belirlemede ihmal edilen hususlar nelerdir?

14.Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat edilmekte midir?

15. Daha çok tercih edilen yemekleriniz var mıdır? Ne sıklıkta menüde yer veriyorsunuz?

17.Tüketici dengelerini ve işletme dengelerini gözetmekte misiniz? Ne gibi yöntemler izlemektesiniz?

Bu sorular kapsamında elde edilen bulgular, menü planlamada ihmal edilen bazı hususların müşteri odaklılıkla doğrudan ilgili olduğunu, dengeli beslenme açısından müşterilerin temel demografik özelliklerinin bazı işletmelerce dikkate alındığını, menülerde daha sık yer alan yemeklerin müşteri tercihleri o yönde olduğu için yer aldığını ve genel olarak tüketici beklentileri ile işletme çıkarları arasında bir denge sağlanmaya çalışıldığını göstermektedir. Örneğin müşteri memnuniyetinin hammadde alımını değiştirme ihtimali ile müşteri portföyünün ve ihtiyaçlarının iyi değerlendirilmesi önemli hususlar olarak değerlendirilmektedir. Öte yandan yeterli ve dengeli beslenme konusunda yemek sunulan kitlenin demografik yapısının belirleyici bir unsur olarak ele alındığı görülmüştür. Hazır yemek menülerinde sık karşılaşılan pilav, makarna gibi karbonhidrat ağırlıklı yemeklerin hem herkese hitap eden doyurucu yemekler olması hem de besin değeri dengesi açısından tercih edildiği, et içerikli yemeklerin daha çok tercih edildiği, kuru fasulye ve nohut yemeklerinin de yine çoğu kişiye hitap etmesi nedeniyle tercih

edildiği araştırmanın bulguları arasındadır. Ayrıca müşteri odaklılık kapsamında farklı kitlelere özel sunumlar yapıldığı da görülmektedir. Örneğin öğrenci menülerinde fast-food ürünlerine daha fazla yer verildiği, işçi menülerinin et ağırlıklı olduğu ifade edilmektedir. Müşteri beklentileri ile işletme çıkarlarının dengesi ise tüm işletme yöneticilerince önemli görülmekte ve dikkat alındığı ifade edilmektedir. Bu konularda bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir:

Katılımcı 1:

Mevsimsellik ve kalori hesaplanmasının düzgün yapılmaması ihmal edilen en önemli unsurlardır...Kesinlikle evet gıda mühendisimizin hazırladığı menülerle yeterli ve dengeli beslenme önceliğimizdir...Pilav, makarna gibi doyurucu ve herkes tarafından tercih edilen besinleri her menüde kullanmak zorundayız...Süreklilik için ve müşteri memnuniyeti için dengeleri gözetmek zorundayız. İşletmenin devamlılığı için bu gereklidir.

Katılımcı 2:

Altıncı soruda da belirtmiş olduğum gibi siz ne kadar mükemmel bir menü hazırlarsanız hazırlayın mutfak koşullarınızı, personel kapasitenizi, servis yapacağınız ortamın koşullarını ve yemek verdiğiniz grubun ihtiyaçlarını göz önünde bulundurmazsanız menünüz önemsizdir...Evet, menüleri hitap edilen grubun enerji ihtiyacı ve gereksinimleri doğrultusunda hazırlamaktayız...Doyurucu olması bakımından ve tamamlayıcı görevi gördüğü için pilav, makarna gibi karbonhidrat içeren yiyecekleri her menüde kullanıyoruz. Mercimek çorbası tercih edilen ve talep gören bir çorba olduğu için haftalık menülerde en az iki kez yer vermekteyiz...Kesinlikle gözetmekteyiz. Belirli periyotlardan sonra müşteri memnuniyet anketleri düzenlemekteyiz. Müşterinin veya kurumun taleplerine göre hizmet vermekteyiz.

Katılımcı 3:

Müşteri memnuniyetinin hammadde alımını değiştirebileceği böylece planlamanın dışına çıkma ihtimalinin hesaplanmaması ihmal edilen hususlardan sayılabilir...Menü planlamasının ana unsurları dengeli ve yeterli olmasıdır. Hedef kitemizin demografik özelliklerine göre tercih etmekteyiz...Pilav, makarna gibi karbonhidrat içeren doyurucu ürünleri sıklıkla tercih etmekteyiz. Balık gibi tüketim oranı düşük olan ürünleri ayda bir olacak şekilde menüye eklemekteyiz...Elbette dengeler işin devamlılığı için çok önemlidir. Tüketici memnuniyeti ve maliyeti aşmayan planlama yapmaktayız.

Katılımcı 4:

Hizmet sunulan müşteri portföyünün iyi değerlendirilmesi ve onların ihtiyacına göre belirlenmesi gerekir. Kalori hesaplamasının tam yapılmaması ihmal edilen başlıca sorunlardandır...Ülkemiz şartlarında menüler genel olarak maliyete göre yapılmaktadır, uygun olan ve yapılması gereken yeterli kalori hesabı yapılarak düzenlenmesidir...Yurt yemekhanelerinde fast food denilen hazır gıda ürünleri tercih etmekteyiz ve bu ürünlere haftada bir yer vermekteyiz. İşçi kuverlerimizde protein ağırlıklı et yemeklerine talep çok olmasından hafta en az 3 menüde yer vermekteyiz...Tüketicilerle yapılan anketler sonucuna göre denge gözetmekteyiz. İşletmede ise maliyet dengesi gözetilerek üretim yapmaktayız.

Katılımcı 5:

Kalori hesabının yapılmaması, aynı cins ürünlerin aynı öğünde kullanılması, besin değerleri açısından dengeli olmaması ihmal edilen hususlar arasında gösterilebilir...Gıda mühendisimiz ve aşçımız ortak karara vararak dengeli ve doyurucu olmasına dikkat ederek hazırlamaktayız...Mevsimsel olarak değişkenlik gösterse de sıklıkla tercih edilen yemeklerimiz var. Genel olarak sevildiği ve tercih edildiği için özellikle kış aylarında kuru fasulye veya nohut yemeğini ikinci yemek olarak menüye koymaya gayret ediyoruz...Tüketicilerin talepleri doğrultusunda sevilmeyen yemekler menüden çıkarılmakta, işletme maliyetleri göz önünde bulundurularak yeni yemekler denenmektedir.

Katılımcı 6:

Kalori hesaplarına çok fazla dikkat ettiğimiz söylenemez...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Önceliğimiz her zaman yeterli ve dengeli beslenme kurallarına uymaktır...Makarna, pilav gibi karbonhidrat ağırlıklı yiyecekleri doyuruculuk açısından en az haftada 4 kez menüye koymaktayız...İşletmenin sürekliliği için gözetmek zorundayız. Müşteri olmazsa hizmet verecek kimseyi bulamayız. Para kazanamazsak biz var olamayız. Karşılıklı dengeleri gözetmek zorundayız.

Katılımcı 7:

Müşteri talebine göre mevsimi dışında olan sebzeleri menüye koymak zorunda kalabiliyoruz. Kalori hesaplamasına tam olarak riayet edemediğimiz oluyor...Yeterli ve dengeli beslenme menünün en önemli bileşenidir. Müşteri memnuniyeti açısından yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz...Menülerimizi haftada 4 gün et ve tavuk 3 gün sebze ve bakliyat yemekleri olacak şekilde planlamaktayız. Köfte yemekleri beğenildiği

için her hafta menüde yer vermektediriz...Gözetmek zorundayız. İşletmenin sürekliliği için hem müşteri hem de işletme çıkarlarını göz önünde bulundurmalıyız.

Katılımcı 8:

Genel olarak kalabalık bir ekip ile yapmaktayız, hataya yer vermemek adına sıkı çalışmaktayız...Karbonhidrat ve protein olarak en az 1000 cal olarak hesaplamaktayız...Döner ürünleri daha çok tercih ediliyor. Ayda bir veya iki kere yazmaya çalışıyoruz...Hem tüketicilerimizi hem de işletmeyi dengede tutmak sektör açısından önemli bir husustur. Profesyonel bir ekip ile çalışmak her açıdan vazgeçilmezimizdir.

Katılımcı 9:

Kalori hesaplamasına dikkat edemediğimiz günler olabiliyor...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Müşterilerin ilk talebi yemeklerin doyurucu olmasıdır...Yemekleri tamamlayıcı özelliği olduğu için karbonhidrat içerikli makarna ve pilavlara her gün menüde yer vermektediriz...Tüketici ve işletme dengelerini gözetmek zorundayız. Maliyet hesaplamalarına ve standart reçetelere dikkat ederek üretim yaparak işletme dengelerini gözetmektediriz. Müşterilerimizle belirli dönemlerde görüşmeler yaparak taleplerini dinleyip, taleplerine göre çalışmalar yapmaktayız.

Katılımcı 10:

Kalori hesabına dikkat etmediğimiz zamanlar olabiliyor. Daha önceden uygulanmış menüler olduğu için hata payımızı en aza düşürmekteyiz...Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz. Kurumla ortak yazdığımız menüde önceden hazırlanmış klasik menülerden faydalanarak yapıyoruz...Yemekleri tamamlayıcı özelliği olduğu için karbonhidrat içerikli makarna ve pilavlara sıklıkla menüde yer vermektediriz. Yemeklerin renk uyumuna dikkat etmekteyiz. Birbiriyle aynı içerikte olan yemekleri aynı anda menüye koymamaya gayret etmekteyiz...Tüketici ve işletme dengelerini gözetmek zorundayız. Birbirini tamamlayan iki unsurdur işletme ve müşteri. Devamlılık açısından dengeleri gözetmeye dikkat ediyoruz.

7.2.2. Verimlilik ve Maliyet Kontrolü

Verimlilik ve maliyet kontrolü teması, hazır yemek işletmelerinde menü planlamasının ekonomik sürdürülebilirlik açısından nasıl yönetildiğini ele almaktadır. İşletmelerin maliyetleri düşürerek kârlılığı artırma stratejileri, kaynak kullanımında etkinlik sağlama yöntemleri ve israfı en aza indirme çabaları bu temanın temel odak noktalarını oluşturmaktadır. Katılımcılara yöneltilen sorulardan beşi bu tema kapsamında

veri sağlamış olup, işletmelerin maliyet yönetimi süreçlerinde karşılaştıkları zorluklar ve bu zorluklara yönelik geliştirdikleri çözümler detaylandırılmıştır.

1.İşletmenizde menü planlarken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir? Varsa özel bir yönteminiz açıklar mısınız?

2.Menü planlarken israfın önüne geçmek için ne gibi önlemler almaktasınız?

4. Menü planlamada maliyet kontrolü nasıl yapılmaktadır?

7.Menü planlama ve belirlemede ihmal edilen hususlar nelerdir?

13.Hammadde temininde nelere dikkat edilmelidir? Ne zaman, nasıl, ne miktarda satın alınmalıdır?

Hazır yemek işletmeleri, menü planlamada çeşitli yöntemler kullanmaktadır. Bu yöntemler mevsimsellik, hedef kitle, besin değeri, maliyet, çeşitlilik, yaratıcılık, verimlilik ve geçmiş performans gibi faktörleri göz önünde bulundurmaktadır. Bazı işletmeler kendilerine özgü yöntemler kullanırken, bazıları klasik menülerden veya kurumlarla iş birliğinden faydalanmaktadır. Ayrıca, menüdeki yemeklerin besin değerleri, kalori hesabı ve çeşitliliği de dikkate alınmaktadır. Bazı işletmeler ise kendi özgün yöntemlerini kullanarak menü planlamasını gerçekleştirmektedir. İşletmeler, menü planlaması ve üretim süreçlerinde israfı önlemek için çeşitli önlemler almaktadır. Kişi sayısını baz alarak üretim yapmak, standart reçetelerle tüketilebilecek sevilen yemeklere öncelik vermek, müşteri tercihlerini dikkate almak ve istenilen miktarlarda eklemeler yapılabilmesini sağlamak gibi yöntemler uygulanmaktadır. Bu sayede atık miktarları minimize edilmekte ve israfın önüne geçilmektedir. Ayrıca, menü planlaması yapılırken tercih edilmeyen yemeklerin menüde yer almaması da israfı azaltıcı bir etken olarak belirtilmektedir. İşletmelerin çoğunluğu, kişi sayısına göre üretim yaparak standart reçetelerden faydalanmaktadır. Bu durum israf sorunuyla daha az karşılaşılmasını sağlamaktadır. İşletmeler, menü planlamasında maliyet kontrolünü sağlamak için çeşitli yöntemler kullanmaktadır. Bunlar arasında standart yemek tarifelerine uygun üretim yapmak, girdi ve çıktıları karşılaştırarak maliyetleri hesaplamak, cost programları kullanmak ve kişi başı birim fiyatı üzerinden haftalık cost olarak değerlendirmek gibi yöntemler bulunmaktadır. Standart reçetelerin kullanımı, maliyet kontrolünü etkin bir şekilde sağlamak için sıkça tercih edilmektedir. Ayrıca, menüye eklenen her yemeğin maliyetinin hesaplanarak aylık menü maliyeti belirlenmesi ve hizmet karşılığı anlaşılan bedelle karşılaştırılması da maliyet kontrolü için önemli bir adımdır. Bu yöntemler, işletmelerin maliyetlerini optimize ederek karlılıklarını artırmalarına yardımcı olmaktadır. Araştırmaya göre menü planlama ve belirlemede ihmal edilen hususlar çeşitli

faktörlere bağlıdır. Bu faktörler arasında mevsimsellik ve kalori hesaplamasının düzgün yapılmaması, müşteri memnuniyetinin hammadde alımını değiştirebileceği ve planlamadan sapma ihtimalinin hesaplanmaması gibi unsurlar öne çıkmaktadır. Ayrıca, müşteri portföyünün iyi değerlendirilmesi ve onların ihtiyaçlarına göre belirlenmesi gerekliliği, kalori hesaplamasının tam yapılmaması ve besin değerleri açısından dengeli olmaması da ihmal edilen hususlar arasında yer almaktadır. Katılımcı verdikleri cevaplardan anlaşıldığı üzere, hammadde temininde dikkat ettikleri faktörler ve bu süreci nasıl yönettikleri farklılık göstermektedir. Ancak genel olarak, kalite, uygun fiyat, stoklama koşulları, son tüketim tarihleri ve lojistik gibi unsurlar üzerinde durulmaktadır. Birinci yönetici, stoklanması kolay olan ürünleri önceden temin ederek kullanımını sağlarken, saklama şartları zor olanları ise talebe göre satın almayı tercih etmektedir. Diğer yöneticiler de benzer şekilde, son kullanım tarihlerine dikkat ederek ve uygun saklama şartlarına önem vererek hammadde teminini gerçekleştirmektedirler.

Katılımcı 1:

Menü planlarken mevsimselliği ön planda tutmaktayız. Klasik menülerden faydalanmaktayız. Özel bir yöntemimiz bulunmamaktadır...Üretilen yemekleri kişi sayısını baz alarak üretmekteyiz. Bu şekilde israf olmadan bitiriyoruz...Maliyet kontrolünü satın alma girdilerini hesaplayarak yapmaktayız...Mevsimsellik ve kalori hesaplamasının düzgün yapılmaması ihmal edilen en önemli unsurlardır...Stoklanması kolay ürünleri önceden temin edip kullanabiliyoruz. Saklama koşulları zor olan ürünleri talebe göre satın alıyoruz.

Katılımcı 2:

Menünün uygulanacağı yaş ve meslek grubunu dikkate almaktayız. Bu doğrultuda gerekli enerji gereksinimlerine uygun menü planlamaktayız. Hastane için personel ve hastalar söz konusu olduğundan özellikle hastalar için özel durumları (diyabet, hipertansiyon vs.) göz önünde bulundurmaktayız...Yemek verilen kurumda kişilerin yemek tercihleri, tabaklardaki atık miktarlarını göz önünde bulundurarak sevilmeyen yemeklere menüde yer vermiyoruz. Yemek verilecek kurumun kişi sayısını baz alarak standart yemek tariflerine uygun yemek çıkardığımızda (10 kişilik fazlalık ekliyoruz) israf yaşamamış oluyoruz...Yemekleri standart yemek tarifelerine uygun biçimde hazırlamaktayız. Yemeğin içine hangi malzemeden ne kadar girdiği ve kaç kişilik yemek hazırlandığı önceden bilindiği için maliyet hesaplaması yapabiliyoruz...Altıncı soruda da belirtmiş olduğum gibi siz ne kadar mükemmel bir menü hazırlarsanız hazırlayın mutfak

koşullarınızı, personel kapasitenizi, servis yapacağınız ortamın koşullarını ve yemek verdiğiniz grubun ihtiyaçlarını göz önünde bulundurmazsanız menünüz önemsizdir.

Kuru gıdalar için son kullanma tarihini göz önünde bulundurup saklama koşullarına uygun şekilde stoklamaktayız. Et, süt ve sebze-meyve grubu kolay bozulabilen ürünler olduğu için kullanımından bir iki gün önce temin edip yeterli miktarda satın alma yapmaktayız.

Katılımcı 3:

Menü planlamasını tüketici yaş grubuna göre, sağlık, tüketim tercihlerine ve bütçeye göre planlamaya dikkat etmekteyiz...Ekmek ya da salata gibi öğün tamamlayıcı ürünleri her tabldota koymak yerine istenilen miktarlarda alabilmeleri için tüketicinin ulaşabileceği alana yerleştirmeye gayret ediyoruz...Maliyet açısından et ve süt ürünlerinin içeriğini dengeli olarak menüye dağıtmaya çaba gösteriyoruz...Müşteri memnuniyetinin hammadde alımını değiştirebileceği böylece planlamanın dışına çıkma ihtimalinin hesaplanmaması ihmal edilen hususlardan sayılabilir...Son tüketim tarihi kısa olan ürünler yakın zamanda kullanımdan fazla olamayacak miktarda tedarik ediyoruz. Ekmek gibi günlük tüketilen ürünler taze ve tüketici sayısına paralel alıp sunuyoruz.

Katılımcı 4:

Menü planlarken kalori hesabı, haftalık cost ve günlük yemeklerin sıralama uygunluğuna dikkat ediyoruz...Standart reçetelerin dışına çıkmadan, tamamen tüketilebilecek sevilen yemeklere öncelik vermekteyiz...Ülkemizde fiyat takibi zor olmasına rağmen, cost hesaplama programları ile standart reçetelere uygun üretim yapmaktayız...Hizmet sunulan müşteri portföyünün iyi değerlendirilmesi ve onların ihtiyacına göre belirlenmesi gerekir. Kalori hesaplamasının tam yapılmaması ihmal edilen başlıca sorunlardandır...Konumumuzdan dolayı bizim için ham madde temininde önemli husus kalite ve lojistik uygunluk olmaktadır. Et ve süt ürünleri, sebze ve meyve gibi taze ürünlerin alım sıklığı kuru gıdaya göre daha fazla olmaktadır.

Katılımcı 5:

Her öğünde menüdeki yemekler besin değerleri açısından dengeli olacak şekilde seçilmektedir. Yemek listesine ona göre yazılmaktadır...Yemek hizmetinin sunulduğu müşterilerin tercihleri dikkate alınmaktadır. Talepler doğrultusunda menüdeki yemekler seçilmeye çalışılmaktadır. Standart reçetelerden faydalanarak kişi sayısına göre üretim yapılmaktadır...Menüye eklenen her yemeğin maliyet hesaplaması yapılarak ay bazında diğer değerler ile birlikte aylık menü maliyeti belirlenmektedir. Maliyet hizmet karşılığı anlaşılan bedel ile karşılaştırılarak menü maliyet kontrolü yapılmaktadır...Kalori

hesabının yapılmaması, aynı cins ürünlerin aynı öğünde kullanılması, besin değerleri açısından dengeli olmaması ihmal edilen hususlar arasında gösterilebilir...Hammaddenin temiz, kaliteli, standartları karşılaması ve maliyetinin uygun olması gerekmektedir. Nakliye süresi göz önünde bulundurularak menüde servis edilecek güne ve hazırlanacak yemek miktarına göre sipariş verilmesi gerekmektedir.

Katılımcı 6:

Yeterli ve dengeli besinlerle menü oluşturmaya gayret ederiz. Müşteri portföyüne göre hareket ederiz...Günlük sayıya göre üretim yapmaktayız. Bu şekilde israfın önüne geçmeye çalışıyoruz...Standart reçeteleri uygulayarak maliyet kontrolünü yapmaya gayret ediyoruz...Kalori hesaplarına çok fazla dikkat ettiğimiz söylenemez...Pirinç, fasulye nohut gibi bakliyat grubunda sezon başlamadan toplu alım yapıyoruz. Geri kalan ürünlerde talebe göre değişkenlik gösterebiliyor.

Katılımcı 7:

Evet. Kendimize has bir menü planlama yöntemimiz bulunmaktadır. Aynı içerikteki yemeklerin peş peşe gelmemesine gayret ederiz. Kızartma yağının ömrünün tükenmesine yakın olan haftanın son günlerine, kadınbudu köfte, tavuk kızartma gibi yemekleri denk getiririz...Kişi sayısına göre üretim yaptığımız için fazla atık yemeğimiz olmaz. Alabileceğimiz en belirgin önlem kişi sayısını baz alarak yemek üretmektir...Standart reçeteye uyarak maliyet kontrolü etkin bir biçimde yapmaktayız...Müşteri talebine göre mevsimi dışında olan sebzeleri menüye koymak zorunda kalabiliyoruz. Kalori hesaplamasına tam olarak riayet edemediğimiz oluyor...Son kullanma tarihlerine dikkat etmekteyiz. Saklama koşulları uygun olan ürünleri önceden alıp stok yapabiliyoruz.

Katılımcı 8:

Menü planlaması yapılırken son bir geçmiş taranarak aynı yemeklerin yazılmamasına dikkat ederiz...Menü planlaması yapılırken israfın önüne geçmek adına tercih edilmeyen menümüzde yer almaz...Maliyet kontrolünü kişi başı birim fiyat üzerinden haftalık cost olarak değerlendiriyoruz...Genel olarak kalabalık bir ekip ile yapmaktayız, hataya yer vermemek adına sıkı çalışmaktayız...Sebze, meyve ve et, süt ürünleri gibi kullanım süresi kısa olan ürünleri menüye tedarik etmekteyiz. Yağ, salça ve bakliyat ürünlerini ise uygun fiyat bulunduğu takdirde 1 aylık periyotlarla temin etmekteyiz.

Katılımcı 9:

Hedef kitlemize uygun menüleri kullanmaya gayret etmekteyiz. Menüü hazırlarken mevsimselliği ve temin edilmesi kolay olan ürünlerle üretilen yemekleri tercih ediyoruz...Menüye göre satın alma gerçekleştirmekteyiz. Kişi sayısına göre üretim yaparak standart reçetelerden faydalanmaktayız...Standart reçetelerden faydalanarak kişi sayısına göre girdileri ve çıktıları karşılaştırarak üretim yapıyoruz...Kalori hesaplamasına dikkat edemediğimiz günler olabiliyor...Yemeklerin menüde sıralanan günlerine göre satın alma yapmaktayız. Kuru gıda, yağ, salça gibi saklama koşulları uygun olan ürünlerde toplu alım yapmaktayız. Saklama koşulları kısa olan ürünler için haftalık satın alma yapmaktayız.

Katılımcı 10:

İşletmemizde menü planlarken, çalıştığımız kurumla istişare yaparak ortak bir karara vararak menü planlarız. Genellikle önceden planlanmış ve kullanılmış klasik menülerden faydalanmaktayız...Kişi sayısına göre standart reçeteleri kullanarak üretim yaptığımız için israf sorunuyla pek karşılaşmamaktayız...Standart reçetelerden faydalanarak cost programları kullanmaktayız. Bu sayede maliyet hesaplarını rahatlıkla yapmaktayız...Kalori hesabına dikkat etmediğimiz zamanlar olabiliyor. Daha önceden uygulanmış menüler olduğu için hata payımızı en aza düşürmekteyiz...Hammadde teminini işletmemizin daha önceden anlaşma yaptığı tedarikçilerle sağlamaktayız. Et ve süt ürünlerini, sebze, meyve gibi çabuk bozulacak ürünleri menünün haftalık akışına göre tedarik etmekteyiz. Saklama koşulları uzun olan ürünleri ise aylık olarak tedarik etmekteyiz.

7.2.3. Standardizasyon ve Kalite Kontrolü

Standardizasyon ve kalite kontrolü teması, hazır yemek işletmelerinde menü planlamasının tutarlılık, hijyen ve ürün kalitesi açısından nasıl yönetildiğini ele almaktadır. İşletmelerin standart reçeteler kullanarak yemeklerin lezzet, porsiyon ve besin değerlerinde sürekliliği sağlamaya yönelik uygulamaları bu temanın temel odak noktalarından biridir. Ayrıca, kalite kontrol süreçleri, gıda güvenliği önlemleri ve müşteri memnuniyetini artırmaya yönelik stratejiler de bu kapsamda değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorulardan üçü bu tema çerçevesinde veri sağlamış olup, işletmelerin kaliteyi koruma ve iyileştirme konusundaki yaklaşımları detaylandırılmıştır.

3.Satın alma kriterleriniz nelerdir? Menü planlamaya ne gibi etkileri vardır?

11.Sunulan yemeklerin sayısı ve çeşidi ne olmalıdır?

13.Hammadde temininde nelere dikkat edilmelidir? Ne zaman, nasıl, ne miktarda satın alınmalıdır?

14.Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat edilmekte midir?

İşletmelerin satın alma kriterleri genellikle kalite, fiyat, marka bilinirliği ve güvenilirlik gibi faktörlere dayanmaktadır. Kaliteli ve uygun fiyatlı ürünleri tercih etmek, menü planlaması üzerinde doğrudan etkili olmaktadır. Özellikle işletmenin belirli günlerde belirli ürünlere erişim imkanının sınırlı olması, menünün bu duruma uygun şekilde planlanmasını gerektirmektedir. Ayrıca, kalite yönetim sistemlerine uygun ürünler tercih edilerek, tüketiciye aynı lezzet ve görüntüyü sunma hedefi güdülmektedir. Satın alma kriterlerinin doğru belirlenmesi, işletmenin maliyetlerini optimize ederken, müşteri memnuniyetini de sağlamak için önemlidir. Bu nedenle, menü planlaması ile satın alma süreçleri arasında sıkı bir ilişki bulunmaktadır. Katılımcıların verdikleri cevaplardan anlaşıldığı üzere, hammadde temininde dikkat ettikleri faktörler ve bu süreci nasıl yönettikleri farklılık göstermektedir. Ancak genel olarak, kalite, uygun fiyat, stoklama koşulları, son tüketim tarihleri ve lojistik gibi unsurlar üzerinde durulmaktadır. Birinci yönetici, stoklanması kolay olan ürünleri önceden temin ederek kullanımını sağlarken, saklama şartları zor olanları ise talebe göre satın almayı tercih etmektedir. Diğer yöneticiler de benzer şekilde, son kullanım tarihlerine dikkat ederek ve uygun saklama şartlarına önem vererek hammadde teminini gerçekleştirmektedirler. Yöneticilerin çoğu menülerinin hazırlanmasında yeterli ve dengeli beslenmeye önem verdiklerini ifade etmektedir. Bazıları bu konuda gıda mühendisleri veya aşçılarla iş birliği yaparak, müşteri gruplarının enerji ihtiyaçlarına ve gereksinimlerine uygun menüler hazırladıklarını belirtirken, diğerleri hedef kitlelerinin demografik özelliklerine göre menüler oluşturduklarını vurgulamaktadır. Ancak, bazı yöneticiler maliyet odaklı menü hazırlama yaklaşımını tercih etmektedirler. Bu durumda, menülerin uygun maliyetle beraber yeterli kalori hesabına uygun olduğu belirtilmektedir. Sonuç olarak, genel olarak, yöneticiler menülerinin hazırlanmasında yeterli ve dengeli beslenmeye önem verdiklerini ifade etmektedirler.

Katılımcı 1:

Satın almada birinci önceliğimiz kalite ve fiyattır. Uygun fiyata kaliteli ürünleri tercih etmekteyiz...Talebe göre değişkenlik gösterse de en az 3 veya 4 kap yemek vermekteyiz...Stoklanması kolay ürünleri önceden temin edip kullanabiliyoruz. Saklama

koşulları zor olan ürünleri talebe göre satın alıyoruz...Kesinlikle evet, gıda mühendisimizin hazırladığı menülerle yeterli ve dengeli beslenme önceliğimizdir.

Katılımcı 2:

İyi kalitede malı uygun fiyata almak temel amacımızdır. Merkezi bir konumumuz ve belirli ürünlere belirli günlerde erişim imkânımız olmadığı için menüyü buna uygun planlamaktayız. Et, tavuk, süt, yoğurt gibi bekletilmesi uygun olmayan yiyeceklerin temin edildiği günlere uygun olarak menüde yer verilmesi gerekmektedir...Yemek verilen kurumun talebi doğrultusunda 3 veya 4 kap olarak hazırlanmaktadır...Kuru gıdalar için son kullanma tarihini göz önünde bulundurup saklama koşullarına uygun şekilde stoklamaktayız. Et, süt ve sebze-meyve grubu kolay bozulabilen ürünler olduğu için kullanımından bir iki gün önce temin edip yeterli miktarda satın alma yapmaktayız...Evet, menüleri hitap edilen grubun enerji ihtiyacı ve gereksinimleri doğrultusunda hazırlamaktayız.

Katılımcı 3:

Kalite yönetim sistemi kullanan firmalar dışında satın alma yapmıyoruz. Standartlara uygun ürünler içinde tüketici damak tadına yakın ürünleri tercih ediyoruz. Böylece menü planlamasında aynı görüntü, lezzette ürünün sunulmasını sağlamaya çalışmaktayız...Minimum 4 kap olmalı ve menüde mutlaka çorba, içecek bir ürün tercih edilmeli. Makarna, pilav gibi tercih edilmesi yüksek ürünler ekliyoruz...Son tüketim tarihi kısa olan ürünler yakın zamanda kullanımdan fazla olamayacak miktarda tedarik ediyoruz. Ekmek gibi günlük tüketilen ürünler taze ve tüketici sayısına paralel alıp sunuyoruz...Menü planlamasının ana unsurları dengeli ve yeterli olmasıdır. Hedef kitlemizin demografik özelliklerine göre tercih etmekteyiz.

Katılımcı 4:

Ürünün kalitesi ve alanında kendini kanıtlamış markaları tercih etmekteyiz. Menüye ve işletmemize uygun fiyatta ürünleri tercih etmekteyiz...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti sunmaktayız...Konumumuzdan dolayı bizim için hammadde temininde önemli husus kalite ve lojistik uygunluk olmaktadır. Et ve süt ürünleri, sebze ve meyve gibi taze ürünlerin alım sıklığı kuru gıdaya göre daha fazla olmaktadır...Ülkemiz şartlarında menüler genel olarak maliyete göre yapılmaktadır, uygun olan ve yapılması gereken yeterli kalori hesabı yapılarak düzenlenmesidir.

Katılımcı 5:

Ürünün satın alınacağı firmanın gerekli belge ve izinlerinin eksiksiz olması, ürün içeriğinin kaliteli ve sağlıklı olması, maliyetinin uygun olması satın alma yaparken dikkat ettiğimiz hususlardır...Her öğün 4 çeşit yemekten oluşmaktadır: 1. Çeşit çorba, 2. Çeşit ana yemek, 3. Çeşit pilav, börek ya da yoğurtlu soğuk mezeler, 4. Çeşit salata, taze/kuru meyve, tatlı çeşitleri, yoğurt, ayran, meyve suyu vb...Hammaddenin temiz, kaliteli, standartları karşılaması ve maliyetinin uygun olması gerekmektedir. Nakliye süresi göz önünde bulundurularak menüde servis edilecek güne ve hazırlanacak yemek miktarına göre sipariş verilmesi gerekmektedir...Gıda mühendisimiz ve aşçımız ortak karara vararak dengeli ve doyurucu olmasına dikkat ederek hazırlamaktayız.

Katılımcı 6:

Öncelikle kaliteli ürünleri almaya gayret ediyoruz. Daha sonra maliyet hesaplarını yapıyoruz...4 çeşit yemek hizmeti sunuyoruz. Bazı özel günlerde talep edilen ziyafetlerde değişiklik gösterebiliyor...Pirinç, fasulye, nohut gibi bakliyat grubunda sezon başlamadan toplu alım yapıyoruz. Geri kalan ürünlerde talebe göre değişiklik gösterebiliyor...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Önceliğimiz her zaman yeterli ve dengeli beslenme kurallarına uymaktır.

Katılımcı 7:

Öncelikle marka olmuş ürünleri tercih ederiz. Daha sonra maliyet ön plandadır. Son tüketim tarihlerine ve ürünün kalitesine dikkat ederiz...4 çeşit yemek hizmeti veriyoruz. Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 kap yemek hizmeti sunuyoruz...Son kullanma tarihlerine dikkat etmekteyiz. Saklama koşulları uygun olan ürünleri önceden alıp stok yapabiliyoruz...Yeterli ve dengeli beslenme menüsünün en önemli bileşenidir. Müşteri memnuniyeti açısından yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz.

Katılımcı 8:

Satın alma kriterlerimiz öncelikle marka bilinirliğinin yüksek olması, kalite, fiyat ve güvenilir yerlerden alınması birincil önceliğimizdir...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak en az dört çeşit yemek olarak hizmet veriyoruz...Sebze, meyve ve et, süt ürünleri gibi kullanım süresi kısa olan ürünleri menüye tedarik etmekteyiz. Yağ, salça ve bakliyat ürünlerini ise uygun fiyat bulunduğu takdirde 1 aylık periyotlarla temin etmekteyiz...Karbonhidrat ve protein olarak en az 1000 cal olarak hesaplamaktayız.

Katılımcı 9:

Kaliteli ve fiyat açısından uygun olan ürünleri tercih etmekteyiz. Menü planlama satın alma için vazgeçilmezdir. Menü listesine göre satın alma gerçekleştirmekteyiz...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti sunuyoruz...Yemeklerin menüde sıralanan günlerine göre satın alma yapmaktayız. Kuru gıda, yağ, salça gibi saklama koşulları uygun olan ürünlerde toplu alım yapmaktayız. Saklama koşulları kısa olan ürünler için haftalık satın alma yapmaktayız...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Müşterilerin ilk talebi yemeklerin doyurucu olmasıdır.

Katılımcı 10:

Genel merkezimizin satın alma biriminin kararları doğrultusunda satın alma yapmaktayız. Menüleri haftalık olarak inceleyerek gönderdiğimiz rapora göre ürünleri tedarik ediyoruz...Çalıştığımız kurumla anlaşmamız çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti şeklindedir...Hammadde teminini işletmemizin daha önceden anlaşma yaptığı tedarikçilerle sağlamaktayız. Et ve süt ürünlerini, sebze, meyve gibi çabuk bozulacak ürünleri menünün haftalık akışına göre tedarik etmekteyiz. Saklama koşulları uzun olan ürünleri ise aylık olarak tedarik etmekteyiz...Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz. Kurumla ortak yazdığımız menüde önceden hazırlanmış klasik menülerden faydalanarak yapıyoruz.

7.2.4. Menü Tasarımı ve Beslenme

Menü tasarımı ve beslenme teması, hazır yemek işletmelerinde sunulan yemeklerin besin değerleri, dengeli beslenme prensipleri ve görsel-estetik unsurlar açısından nasıl planlandığını ele almaktadır. İşletmelerin menülerini oluştururken müşteri beklentilerini karşılamanın yanı sıra sağlık ve beslenme gereksinimlerini ne ölçüde dikkate aldıkları bu temanın temel odak noktalarından biridir. Ayrıca, menü çeşitliliği, öğün dengesi ve besin gruplarının dağılımı gibi konular da bu kapsamda değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorulardan dördü bu tema çerçevesinde veri sağlamış olup, işletmelerin menü tasarımında izledikleri yöntemler ve karşılaştıkları zorluklar detaylandırılmıştır.

1.İşletmenizde menü planlarken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir? Varsa özel bir yönteminiz açıklar mısınız?

6.Başarılı ve etkin bir yemek listesi hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörler nelerdir?

11.Sunulan yemeklerin sayısı ve çeşidi ne olmalıdır?

12.Yiyeceklerin porsiyon büyüklüğü, rengi, tadı, hazırlanması ve menüye koyma sırası ne olmalıdır?

14.Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat edilmekte midir?

16.Yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat etmekte misiniz? Ne gibi uyumları dikkate almaktasınız?

Hazır yemek işletmeleri, menü planlamada çeşitli yöntemler kullanmaktadır. Bu yöntemler mevsimsellik, hedef kitle, besin değeri, maliyet, çeşitlilik, yaratıcılık, verimlilik ve geçmiş performans gibi faktörleri göz önünde bulundurmaktadır. Bazı işletmeler kendilerine özgü yöntemler kullanırken, bazıları klasik menülerden veya kurumlarla iş birliğinden faydalanmaktadır. Ayrıca, menüdeki yemeklerin besin değerleri, kalori hesabı ve çeşitliliği de dikkate alınmaktadır. Bazı işletmeler ise kendi özgün yöntemlerini kullanarak menü planlamasını gerçekleştirmektedir. Başarılı ve etkin bir yemek listesi hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörlerin çeşitli olduğu görülmektedir. Bunlar arasında hizmet verilen kitleye uygun içerikte yemekler üretmek, yemekler arasında monotonluk olmamasına dikkat etmek, besin değerleri açısından dengeli olması, öğün ve gün bazında kalori hesaplamalarının yapılması, tüketici profiline göre hazırlanması, mevsiminde olan sebze ve meyvelerle menü yazmak, renk ve tat uyumuna dikkat etmek gibi unsurlar bulunmaktadır. Ayrıca, müşteri taleplerini ön planda tutmak, menülerin birbiriyle uyumlu olmasına özen göstermek ve maliyet hesaplarını yaparak zarar etmeyecek şekilde yemekler üretmek de önemlidir. Başarılı bir yemek listesi, müşteri memnuniyetini artırırken işletmenin karlılığını da sağlayabilir. verilen cevaplara göre, yöneticilerin çoğu, sunulan yemeklerin sayısı ve çeşidi konusunda benzer bir yaklaşım sergilemektedir. Genellikle en az 3 veya 4 çeşit yemeğin sunulması tercih edilmektedir. Bu yemekler genellikle çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak belirlenmiştir. Özellikle bazı yöneticiler, menülerinde çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemeği sunmayı tercih etmektedir. Bazıları ise belirli özel günler veya müşteri taleplerine göre esneklik gösterebileceklerini belirtmiştir. Sonuç olarak, işletmelerin genellikle minimum 3 veya 4 çeşit yemek sunmayı tercih ettiği ve bu yemeklerin çeşitli kategorilere ayrıldığı görülmektedir.

Katılımcı 1:

Menü planlarken mevsimselliği ön planda tutmaktayız. Klasik menülerden faydalanmaktayız. Özel bir yöntemimiz bulunmamaktadır...Hizmet sunduğumuz kitleye uygun içerikte yemekler üretiyoruz. Birbirine benzer içerikte olan yemekleri art arda koymamaya gayret ediyoruz...Talebe göre değişkenlik gösterse de en az 3 veya 4 kap

yemek vermekteyiz...Belirlenen kalori hesabına göre yapmaktayız. Yiyeceklerin rengi ve sunumunun birbiriyle uyumlu olmasına gayret ediyoruz...Kesinlikle evet, gıda mühendisimizin hazırladığı menülerle yeterli ve dengeli beslenme önceliğimizdir...Evet, dikkat etmekteyiz. Ana yemek salçalı ise çorbanın beyaz olmasına gayret ediyoruz. Balık menüsünde süt ürünleri kullanmamaktayız.

Katılımcı 2:

Menünün uygulanacağı yaş ve meslek grubunu dikkate almaktayız. Bu doğrultuda gerekli enerji gereksinimlerine uygun menü planlamaktayız. Hastane için personel ve hastalar söz konusu olduğundan özellikle hastalar için özel durumları (diyabet, hipertansiyon vs.) göz önünde bulundurmaktayız...Hizmet verdiğimiz kitleye uygun menüler hazırlamaktayız. Mutfağımıza, ekipmanlarımıza ve personelimizin niteliğine uygun menüler yazmaktayız. Aynı öğündeki yemeklerin birbirleriyle tat, koku, görünüm, renk, kıvam yönünden uyum sağlamasına önem vermekteyiz. Aylık veya haftalık olarak planlanan menülerde monotonluk olmaması için çapraz karşılaştırmaları dikkate almaktayız...Yemek verilen kurumun talebi doğrultusunda 3 veya 4 kap olarak hazırlanmaktadır...Yemekleri standartlara uygun biçimde hazırlayıp, sunumdan önce tadım yapıp ve herkese eşit şekilde servis etmekteyiz. Menüde çorba, etli ana yemek, pilav/makarna grubu ve tatlı, yoğurt, ayran şeklinde son grup olarak sıralamaktayız...Evet, menüleri hitap edilen grubun enerji ihtiyacı ve gereksinimleri doğrultusunda hazırlamaktayız.

Katılımcı 3:

Menü planlamasını tüketici yaş grubuna göre, sağlık, tüketim tercihlerine ve bütçeye göre planlamaya dikkat etmekteyiz...Tüketici profiline göre hazırlanması, aynı tür menünün yakın günlerde sunulmaması, tatlı, içecek gibi farklı sunumların eklenmesi ve menünün maliyet hesabını aşmaması dikkat ettiğimiz faktörlerdir...Minimum 4 kap olmalı ve menüde mutlaka çorba, içecek bir ürün tercih edilmeli. Makarna, pilav gibi tercih edilmesi yüksek ürünler ekliyoruz...Çocuk, yetişkin ve hasta vb. profil tipine göre ayarlama yapıyoruz...Menü planlamasının ana unsurları dengeli ve yeterli olmasıdır. Hedef kitlemizin demografik özelliklerine göre tercih etmekteyiz...Evet, yoğurt-ayran ya da salçalı yemekleri aynı günde sunmamaya özen gösteriyoruz.

Katılımcı 4:

Menü planlarken kalori hesabı, haftalık cost ve günlük yemeklerin sıralama uygunluğuna dikkat ediyoruz...Bulduğumuz damak tadına uygun ve ulaşılabilir ürünler ile yemek yapmaktayız. Müşteri kitlemizin demografik yapısına ve çalışma

şekline uygun yemekler üretmekteyiz...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti sunmaktayız...Yemeklerin kendi renginde ve tadında olmasına özen göstermekteyiz. Porsiyon büyüklüğü ise hizmet sunulan müşteri grubunun demografik yapısına göre değişkenlik göstermektedir...Ülkemiz şartlarında menüler genel olarak maliyete göre yapılmaktadır, uygun olan ve yapılması gereken yeterli kalori hesabı yapılarak düzenlenmesidir...Yemeklerde özellikle sıcak soğuk dengesine, renk, tat uyumuna ve kalori hesabına özen göstermekteyiz.

Katılımcı 5:

Her öğünde menüdeki yemekler besin değerleri açısından dengeli olacak şekilde seçilmektedir. Yemek listesine ona göre yazılmaktadır...Besin değerleri açısından dengeli olması, öğün ve gün bazında kalori hesaplamalarının dikkate alınması, menüdeki yemeklerin çeşitliliğinin yeteri kadar olduğuna dikkat edilmesi, yemeklerde tekrara düşülmemesi, aynı öğünde benzer yemeklerin bir araya getirilmemesine dikkat edilmesi, içinde bulunulan mevsimin dikkate alınarak hazırlanması gibi hususlara dikkat ederek hazırlamaktayız...Her öğün 4 çeşit yemekten oluşmaktadır: 1. Çeşit çorba, 2. Çeşit ana yemek, 3. Çeşit pilav, börek ya da yoğurtlu soğuk mezeler, 4. Çeşit salata, taze/kuru meyve, tatlı çeşitleri, yoğurt, ayran, meyve suyu vb...Porsiyonlar kalori hesabı yapılarak bir kişinin ihtiyaç duyduğu enerji miktarına göre planlanmaktadır. Yemeğin kendi renginde ve tadında olması gerekmektedir...Gıda mühendisimiz ve aşçımız ortak karara vararak dengeli ve doyurucu olmasına dikkat ederek hazırlamaktayız...Evet, dikkat ediyoruz. Sebze yemeklerinin yanına karbonhidrat yönünden zengin yemekler seçiyoruz. Bir öğünde tüm yemeklerin kırmızı olmamasına ve aynı cins olmamasına özen gösteriyoruz.

Katılımcı 6:

Yeterli ve dengeli besinlerle menü oluşturmaya gayret ederiz. Müşteri portföyüne göre hareket ederiz...Müşteri taleplerini ön planda tutarak hazırlanan menüler başarılı olmaktadır. Yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat edilmelidir. Örnek verecek olursak dolma verilen günlerde pilav vermiyoruz...4 çeşit yemek hizmeti sunuyoruz. Bazı özel günlerde talep edilen ziyafetlerde değişiklik gösterebiliyor...Yiyeceklerin porsiyon büyüklüğü yemeğe göre değişkenlik gösterebiliyor. Sulu yemekler 200-220 gr. Tavuk döner gibi yiyecekler 100 gr oluyor. Rengi ve tadında standartların dışına çıkmıyoruz.

Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Önceliğimiz her zaman yeterli ve dengeli beslenme kurallarına uymaktır...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Balık menüsü olduğu gün süt

ürünlerini menüye koymuyoruz. Dolma, sarma gibi pirinç içerikli menü olduğu gün makarnayı tercih ediyoruz.

Katılımcı 7:

Evet. Kendimize has bir menü planlama yöntemimiz bulunmaktadır. Aynı içerikteki yemeklerin peş peşe gelmemesine gayret ederiz. Kızartma yağının ömrünün tükenmesine yakın olan haftanın son günlerine, kadınbudu köfte, tavuk kızartma gibi yemekleri denk getiririz...Öncelikle yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat ederiz. Daha sonra maliyet hesaplarını yaparak zarar etmeyecek şekilde yemekler üretmeye gayret ederiz...4 çeşit yemek hizmeti veriyoruz. Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 kap yemek hizmeti sunuyoruz...Menüde kullanılan ana yemekler ortalama 200 gr. Yardımcı yemekler ise 180 gr olmalıdır. Tadı, hazırlanması yemeğe göre değişkenlik gösterebilir. Fakat aşırı baharat, aşırı tuz gibi tadı etkileyecek durumlara dikkat etmekteyiz...Yeterli ve dengeli beslenme menünün en önemli bileşenidir. Müşteri memnuniyeti açısından yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Pilav, dolma gibi içeriği aynı olan iki yemeği aynı anda menüye koymuyoruz.

Katılımcı 8:

Menü planlaması yapılırken son bir geçmiş taranarak aynı yemeklerin yazılmamasına dikkat ederiz...Karbonhidrat, protein dengesi ve renk uyumu önceliğimizdir...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak en az dört çeşit yemek olarak hizmet veriyoruz...Porsiyon büyüklüğü dikkat ettiğimiz bir husustur, sulu yemeklerde 200-220 gr, kırmızı et yemeklerinde 100-120 gr, tavuk yemeklerinde 180-200 gr olmasına gayret etmekteyiz...Karbonhidrat ve protein olarak en az 1000 cal olarak hesaplamaktayız...Öncelikle içerik uyumu, sonrasında renk uyumuna dikkat etmekteyiz.

Katılımcı 9:

Hedef kitlemize uygun menüleri kullanmaya gayret etmekteyiz. Menüü hazırlarken mevsimselliği ve temin edilmesi kolay olan ürünlerle üretilen yemekleri tercih ediyoruz...Hedef kitlesinin demografik yapısı üretilecek menü için önemlidir. Hitap ettiğimiz kitlenin beklentilerine göre yemek üretimi yapıyoruz. Mevsimselliğe dikkat etmeye gayret ediyoruz hem maliyetler açısından hem de yemek kalitesi açısından mevsimselliğe dikkat etmemiz gerekiyor...Çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti sunuyoruz...Standart porsiyon büyüklüklerine dikkat ederek üretim yapmaktayız. Yemeklerin kendi tadında, kendi renginde olmasına

dikkat etmekteyiz...Kesinlikle dikkat etmekteyiz. Müşterilerin ilk talebi yemeklerin doyurucu olmasıdır...Yemeklerin birbiriyle uyumuna kesinlikle dikkat etmekteyiz. İki salçasız yemeği aynı anda menüye koymayız. Bir salçalı bir salçasız gibi renk açısından birbirini tamamlamasına dikkat etmekteyiz.

Katılımcı 10:

İşletmemizde menü planlarken, çalıştığımız kurumla istişare yaparak ortak bir karara vararak menü planlarız. Genellikle önceden planlanmış ve kullanılmış klasik menülerden faydalanmaktayız...Mevsiminde olan sebze ve meyvelerle menü yazmak hem kalite hem de maliyet açısından bize kolaylıklar sağlamaktadır. Renk ve tat uyumuna dikkat etmekteyiz. Aynı içerikte olan yemekleri yan yana servis etmemeye gayret ediyoruz. Çalıştığımız kurumla anlaşmamız çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı olarak 4 çeşit yemek hizmeti şeklindedir...Yemekler kendi renginde, kendi tadında herkese hitap edilecek şekilde planlanmaktadır. Kurumla yaptığımız anlaşma metnine sadık kalarak porsiyon büyüklüklerini ayarlamaktayız...Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat etmekteyiz. Kurumla ortak yazdığımız menüde önceden hazırlanmış klasik menülerden faydalanarak yapıyoruz...Yemeklerin birbiriyle renk, biçim ve doyurucu olması açısından uyumuna dikkat etmekteyiz. Birbiriyle aynı içerikte olan yemekleri aynı anda menüye koymamaya gayret etmekteyiz.

7.2.5. Trendler ve Yenilik

Trendler ve yenilik teması, hazır yemek işletmelerinde menü planlamasının değişen tüketici tercihleri, gastronomi trendleri ve sektörel yenilikler doğrultusunda nasıl şekillendiğini ele almaktadır. İşletmelerin güncel beslenme alışkanlıklarına uyum sağlamak, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme trendlerine yer vermek ve yenilikçi mutfak uygulamalarını benimsemek konusundaki yaklaşımları bu temanın temel odak noktalarını oluşturmaktadır. Ayrıca, dijitalleşme, otomasyon sistemleri ve yeni pişirme tekniklerinin menü planlamasına entegrasyonu da bu kapsamda değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorulardan üçü bu tema çerçevesinde veri sağlamış olup, işletmelerin sektörel gelişmelere adaptasyon süreçleri detaylandırılmıştır.

Soru 6:Başarılı ve etkin bir yemek listesi hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörler nelerdir?

Başarılı ve etkin bir yemek listesi hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörlerin çeşitli olduğu görülmektedir. Bunlar arasında hizmet verilen kitleye uygun içerikte yemekler üretmek, yemekler arasında monotonluk olmamasına dikkat etmek, besin

değerleri açısından dengeli olması, öğün ve gün bazında kalori hesaplamalarının yapılması, tüketici profiline göre hazırlanması, mevsiminde olan sebze ve meyvelerle menü yazmak, renk ve tat uyumuna dikkat etmek gibi unsurlar bulunmaktadır. Ayrıca, müşteri taleplerini ön planda tutmak, menülerin birbiriyle uyumlu olmasına özen göstermek ve maliyet hesaplarını yaparak zarar etmeyecek şekilde yemekler üretmek de önemlidir. Başarılı bir yemek listesi, müşteri memnuniyetini artırırken işletmenin karlılığını da sağlayabilir.

Katılımcı 2:Hizmet verdiğimiz kitleye uygun menüler hazırlamaktayız. Mutfağımıza, ekipmanlarımıza ve personelimizin niteliğine uygun menüler yazmaktayız. Aynı öğündeki yemeklerin birbirleriyle tat, koku, görünüm, renk, kıvam yönünden uyum sağlamasına önem vermekteyiz. Aylık veya haftalık olarak planlanan menülerde monotonluk olmaması için çapraz karşılaştırmaları dikkate almaktayız.

Katılımcı 5:Besin değerleri açısından dengeli olması, öğün ve gün bazında kalori hesaplamalarının dikkate alınması, menüdeki yemeklerin çeşitliliğinin yeteri kadar olduğuna dikkat edilmesi, yemeklerde tekrara düşülmemesi, aynı öğünde benzer yemeklerin bir araya getirilmemesine dikkat edilmesi, içinde bulunulan mevsimin dikkate alınarak hazırlanması gibi hususlara dikkat ederek hazırlamaktayız.

Dikkat etmeye gayret ediyoruz hem maliyetler açısından hem de yemek kalitesi açısından mevsimselliğe dikkat etmemiz gerekiyor.

Katılımcı 10:Mevsiminde olan sebze ve meyvelerle menü yazmak hem kalite hem de maliyet açısından bize kolaylıklar sağlamaktadır. Renk ve tat uyumuna dikkat etmekteyiz. Aynı içerikte olan yemekleri yan yana servis etmemeye gayret ediyoruz.

7.2.6. Zorluklar ve Çözümler

Zorluklar ve çözümler teması, hazır yemek işletmelerinde menü planlaması sürecinde karşılaşılan temel sorunlar ve bu sorunlara yönelik geliştirilen çözüm stratejilerini ele almaktadır. İşletmelerin maliyet artışları, tedarik zinciri aksaklıkları, müşteri taleplerindeki değişkenlik ve gıda güvenliği gibi konularda yaşadığı zorluklar bu temanın temel odak noktalarını oluşturmaktadır. Ayrıca, işletmelerin bu sorunları aşmak için uyguladığı yöntemler, süreç iyileştirmeleri ve yenilikçi yaklaşımlar da değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorulardan dördü bu tema çerçevesinde veri sağlamış olup, işletmelerin karşılaştıkları güçlükler ve bunlara yönelik çözüm önerileri detaylandırılmıştır.

2.Menü planlarken israfın önüne geçmek için ne gibi önlemler almaktasınız?

5.Dönemlik yaptığınız sözleşmelerde artan fiyatların etkisiyle ne gibi zorluklar yaşamaktasınız? Çözüm önerileriniz var mıdır?

8.Önceden planlanmış menülerin değiştirilmesine sebep olan hususlar nelerdir?

10.Hangi yemekleri üretmekte zorlanıyorsunuz? Hangi yemekleri dışarıdan satın alıyorsunuz?

Hazır yemek işletmelerinde, üretim sürecinde çeşitli zorluklarla karşılaşmaktadır. Bu zorluklardan biri, israfın önlenmesi amacıyla kişi sayısına göre yemek üretiminin yapılmasıdır. Katılımcılar, talep doğrultusunda ve standart reçetelere uygun üretim yaparak bu sorunu minimize etmeye çalışmaktadır. Ayrıca, ekonomik dalgalanmalar ve enflasyon artışı sebebiyle fiyat değişiklikleri kaçınılmaz olmakta, bu nedenle kısa vadeli sözleşmeler yapılarak maliyet dengesinin sağlanmasına yönelik stratejiler geliştirilmektedir. Menü planlamasında karşılaşılan diğer bir sorun ise tedarik sürecinde yaşanan aksaklıklar ve üretim sırasında meydana gelebilecek olumsuzluklardır. İşletmeler, hammadde temininde yaşanan sıkıntılar ya da yemeğin yanması ve bozulması gibi durumlarda, ilgili kurumlara bilgi vererek menüde değişiklik yapmaktadır. Ayrıca, iş gücü ve ekipman gerektiren yemekler konusunda da çeşitli çözümler geliştirilmiştir. Örneğin, lahmacun, pide gibi özel donanım gerektiren yemekler dışarıdan temin edilmekte; baklava, yaş pasta gibi ustalık isteyen tatlılar için ise yine dış alım tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra, müşteri tercihleri de menü planlamasında önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir. Sevilen yemeklere ağırlık verilirken, beğenilmeyen yemekler menüden çıkarılmaktadır. Bu doğrultuda, yemeklerin tüketim oranları takip edilerek atık miktarlarının azaltılması hedeflenmektedir. Ayrıca, porsiyon miktarlarında düzenlemeler yapılarak maliyetlerin kontrol altında tutulması sağlanmaktadır. Gıda işletmeleri üretim süreçlerinde ekonomik, lojistik ve müşteri beklentileri gibi çeşitli zorluklarla karşılaşmaktadır. Bu zorluklar, kısa vadeli sözleşmeler, dış alım yöntemleri, menü revizyonları ve tüketici geri bildirimlerine dayalı planlamalarla aşılmaya çalışılmaktadır. Bu stratejiler, hem israfı önlemek hem de işletme maliyetlerini optimize etmek adına önemli bir rol oynamaktadır.

Katılımcı 1:

Üretilen yemekleri kişi sayısını baz alarak üretmekteyiz. Bu şekilde israf olmadan bitiriyoruz...Aşırı enflasyon artışı olursa fiyatları revize etmeye gayret ediyoruz. Veya fiyat verirken enflasyon artışını hesap ederek fiyat veriyoruz...Müşteri talepleri, ürünün tedarik edilememesi ve üretim anında oluşan aksaklıklar nedeniyle menüde değişikliğe

gitmekteyiz...Lahmacun, pide gibi yemeklerin üretimi için gerekli donanımına sahip olamadığımız için bu yemekleri üretirken dışarıdan satın alma gerçekleştiriyoruz.

Katılımcı 2:

Yemek verilen kurumda kişilerin yemek tercihleri, tabaklardaki atık miktarlarını göz önünde bulundurarak sevilmeyen yemeklere menüde yer vermiyoruz. Yemek verilecek kurumun kişi sayısını baz alarak standart yemek tariflerine uygun yemek çıkardığımızda (10 kişilik fazlalık ekliyoruz) israf yaşamamış oluyoruz...Resmî kurumlarla yaptığımız dönemlik sözleşmelerde fiyat üzerinde çalışma yapamamaktayız. Sezon başında anlaştığımız fiyat üzerinden çalışmaya devam ediyoruz....Yemeğin içerisine girecek olan malzemenin temini ile ilgili bir problem yaşanmışsa veya hazırlanması uzun süren bir yemeğin yanması, dökülmesi gibi bir kaza meydana gelmişse, kurumun bilgisi dahilinde farklı bir yemekle değişimini sağlamaktayız...Yaprak sarma, islim kebabı gibi yoğun emek gerektiren yemekleri üretirken zorlanmaktayız. Bütün üretimimizi kendi işletmemizde yapmaktayız.

Katılımcı 3:

Ekmek ya da salata gibi öğün tamamlayıcı ürünleri her tabldota koymak yerine istenilen miktarlarda alabilmeleri için tüketicinin ulaşabileceği alana yerleştirmeye gayret ediyoruz...Ürünlerin dönem içerisinde toplu alım olanağı var ise sabit fiyat uygulaması olacak şekilde tedarik yapıyoruz ya da dönem içerisinde fiyat artışı olabileceği konusunda müşteri ile ortak karara varıyoruz...Yapılan yemeğin daha önce müşteri tarafından beğenilmemiş olması, tedarik aşamasında hammadde temininde yaşanan aksaklıklar, belirtilen sayıdan daha az üretim istenilmesi menüde değişikliğe gitmemize sebep oluyor...Tatlı, unlu mamuller, yaş pasta gibi ayrı bir ustalık gerektiren ürünleri üretmekte zorlanıyoruz. Dış alım yapmayı tercih ediyoruz.

Katılımcı 4:

Standart reçetelerin dışına çıkmadan, tamamen tüketilebilecek sevilen yemeklere öncelik vermekteyiz...Artan fiyatlar ve çalışan giderlerine karşı kısa vadeli sözleşmeler yaparak bu sorunu ortadan kaldırmaya çalışmaktayız...Üretim anında yemeğin yanması veya bozulması gibi sebeplerle, işletmemizin bulunduğu konum itibarıyla hammaddeye ulaşırken yaşanan zorluklar önceden bildirmek şartıyla menüde değişikliğe gidebiliyoruz. Gerekli donanım ve yetkin personele sahip olamadığımız pasta ve pastacılık ürünleri için dışarıdan alım yapmaktayız.

Katılımcı 5:

Yemek hizmetinin sunulduğu müşterilerin tercihleri dikkate alınmaktadır. Talepler doğrultusunda menüdeki yemekler seçilmeye çalışılmaktadır. Standart reçetelerden faydalanarak kişi sayısına göre üretim yapılmaktadır...Hizmet karşılığı anlaşılan bedel, hizmet maliyetini karşılamamaya başlamaktadır. Menüdeki yemeklerin reçetelerinde esnemeler yapılmaktadır. Porsiyonlarda azaltmaya gidilmektedir. Son çare olarak çalışan personel sayısı azaltılmaktadır...Üretim anında karşılaşılan yemeğin yanması bozulması gibi durumlarla karşılaştığımızda değişikliğe gitmekteyiz...El işçiliği fazla olan yemekler dışardan satın alınmaktadır. Tavuk şinitzel, mantı, kadınbudu köfte dışardan donuk olarak satın aldığımız yiyecekler olmaktadır.

Katılımcı 6:

Günlük sayıya göre üretim yapmaktayız. Bu şekilde israfın önüne geçmeye çalışıyoruz...Kısa süreli sözleşme yapıyoruz. Enflasyon artışında çok değişiklik olmadığı sürece revize etmiyoruz menüyü...Yemekte yanma, bozulma gibi aksi bir durum olmadıkça menülerde değişime gitmiyoruz...Baklava, tulumba tatlısı, yaş pasta gibi ürünler ustalık ve ekipman gerektirdiği için dışarıdan alım yapıyoruz.

Katılımcı 7:

Kişi sayısına göre üretim yaptığımız için fazla atık yemeğimiz olmaz. Alabileceğimiz en belirgin önlem kişi sayısını baz alarak yemek üretmektir...Sözleşmelerimizi kısa vadeli yapmaya gayret etmekteyiz. Uzun dönemli sözleşmelerde haftaya göre et ve tavuk miktarını azaltarak dengelemeye çalışırız...Üretim anında oluşan sorunlardan dolayı veya hammadde temininde yaşanan sıkıntılardan önceden belirtmek koşuluyla değişikliğe gidebiliyoruz...Pide, lahmacun gibi donanım isteyen yemekleri dışarıdan almak zorunda kalabiliyoruz.

Katılımcı 8:

Menü planlaması yapılırken israfın önüne geçmek adına tercih edilmeyen menümüzde yer almaz...Sözleşmelerimizde günümüz ekonomik şartları gözetilerek belli bir tarih aralığı yer almamaktadır. Bunu sağlayamaz isek kalite ve lezzetten ödün vermiş oluruz...Haftalık menü yaparak bu sorunun önüne geçmekteyiz...Hazır aldığımız ve üretimini yapmadığımız yemek bulunmamaktadır.

Katılımcı 9:

Menüye göre satın alma gerçekleştirmekteyiz. Kişi sayısına göre üretim yaparak standart reçetelerden faydalanmaktayız...Dönemlik yaptığımız sözleşmelerde enflasyon artışı şayet çok ise fiyatta revize talep ediyoruz...Üretim anında herhangi bir sorunla

karşılaşmadığımız sürece veya hammadde temininde sıkıntı yaşamadığımız sürece değişikliğe gitmiyoruz...Pasta ve pastacılık ürünlerini üretirken zorlanmaktayız. Gerek olmadıkça menüde kullanmıyoruz. Tabldot menüye uygun tatlılarla bu açığı kapatmaya gayret ediyoruz.

Katılımcı 10:

Kişi sayısına göre standart reçeteleri kullanarak üretim yaptığımız için israf sorunuyla pek karşılaşmamaktayız...Dönemlik yaptığımız sözleşmelerde artan fiyatlar maliyet dengesinde değişikliğe neden olmaktadır. Bu durumun işletmenin kâr marjında olumsuz etkileri olmaktadır. Satın alma yaptığımız kurumlardan yeni fiyatlar alarak karşılaştırma yapıyoruz. Kurumun verdiği aylık menüde yüksek maliyetli yemekler olduğunda, revize etmelerini talep ediyoruz...Üretim anında yaşanan olası aksaklıklardan dolayı değiştirmek zorunda kalabiliyoruz. Bu durumda kuruma önceden bilgi vererek menüde değişikliğe gidebiliyoruz...Üretmekte zorlandığımız yemek veya yemekler yoktur. Kapasitemize ve işletme donanımlarımıza uygun yemekleri tercih ediyoruz.

7.3.Standart Reçetelerle İlgili Bulgular

Bu araştırmada, Gümüşhane ilindeki hazır yemek işletmelerinin menü planlama ve standart reçete uygulama süreçlerini daha iyi anlamak için nitel araştırma yöntemlerinden döküman inceleme ve yüz yüze görüşme teknikleri birlikte kullanılmıştır. Döküman inceleme yöntemi, işletmelerin mevcut standart reçetelerini ve menü planlama süreçlerini yazılı belgeler üzerinden detaylı bir şekilde analiz etme fırsatı sunarken; yüz yüze görüşme tekniği, bu süreçlere dair uygulamadaki zorlukları ve işletmelerin deneyimlerini anlamaya olanak sağlamıştır. Bu iki yöntem, araştırmanın çok yönlü bir bakış açısı geliştirmesine ve daha sağlam sonuçlar elde edilmesine katkı sağlamıştır.

Yüz yüze görüşmeler, standart reçetelerin hazırlanması ve uygulanması sırasında karşılaşılan zorluklar hakkında önemli bilgiler sunmuştur. Örneğin, işletme sahipleri ve çalışanların görüşleri, döküman incelemelerden elde edilen bilgilerin sahadaki gerçek uygulamalarla ne derece uyumlu olduğunu değerlendirme imkanı tanımıştır. Katılımcılar, standart reçetelerin maliyet kontrolü ve kalite tutarlılığı sağlama açısından faydalı olduğunu, ancak personel eğitimi eksikliği, hammadde fiyatlarındaki dalgalanmalar ve esneklik yetersizliği gibi sorunların bu süreçleri olumsuz etkilediğini belirtmiştir. Bu görüşler, döküman inceleme tekniği ile elde edilen bulguları desteklemiş ve tamamlamıştır.

Her iki yöntemin birlikte kullanılması, araştırmanın kapsamını genişletmiş ve bulguların güvenilirliğini artırmıştır. Döküman inceleme yöntemi, standart reçetelerin malzeme miktarları, porsiyon boyutları ve hazırlık süreçleri gibi operasyonel detayları analiz etmekte etkili olurken, yüz yüze görüşme tekniği, bu süreçlerdeki insan faktörünü ve işletmelerin deneyimlerini daha iyi anlamaya olanak sağlamıştır. Bu bütüncü yaklaşım sayesinde, standart reçetelerin teorik faydaları ile uygulamadaki zorlukları arasındaki ilişki daha net bir şekilde ortaya konmuştur.

Araştırmada yüz yüze görüşmelerden elde edilen veriler, özellikle standart reçetelerin pratik uygulamalarındaki eksikliklere ışık tutmuştur. Örneğin, bazı işletme sahipleri, standart reçetelerin yeterince esnek olmadığını ve bu durumun müşteri taleplerine yanıt verme kabiliyetlerini sınırladığını ifade etmiştir. Ayrıca, personelin standart reçeteleri tam olarak anlayamaması veya doğru bir şekilde uygulayamaması gibi sorunlar da yüz yüze görüşmeler sayesinde tespit edilmiştir. Bu bulgular, döküman inceleme yöntemi ile elde edilen verilere derinlik kazandırmış ve araştırmanın sonuçlarını güçlendirmiştir.

Sonuç olarak, döküman inceleme ve yüz yüze görüşme tekniklerinin birlikte kullanılması, bu araştırmanın metodolojik açıdan güçlü bir temel oluşturmasını sağlamıştır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, bu iki yöntemin daha fazla işletme üzerinde uygulanması, standart reçeteler ve menü planlama süreçleri hakkında daha kapsamlı sonuçlar elde edilmesine katkıda bulunabilir. Ayrıca, yüz yüze görüşmelerin yanı sıra gözlem gibi başka nitel yöntemlerin eklenmesi, bulguların daha fazla çeşitlendirilmesine ve analizlerin daha derinleştirilmesine olanak tanıyabilir.

8. SONUÇ

Günümüzde hazır yemek işletmeleri, gıda endüstrisinde önemli bir yer tutmakta olup, büyük ölçekte yemek hizmeti sunan kurumlar için vazgeçilmez bir unsurdur. Bu işletmelerde menü planlaması, operasyonel süreçlerin etkinliğini artırmak, maliyetleri optimize etmek ve tüketici memnuniyetini sağlamak amacıyla kritik bir rol oynamaktadır. Standart reçeteler, menü planlamasının temel taşlarından biri olup, porsiyon kontrolü, gıda güvenliği ve mutfak verimliliği gibi konuların standart hale getirilmesine yardımcı olmaktadır.

Son yıllarda akademik literatürde menü planlaması ve standart reçetelerin önemi üzerine artan sayıda çalışma yapılmaktadır. Ancak bu çalışmalar çoğunlukla restoran ve otel işletmelerine odaklanmış olup, hazır yemek işletmelerinde menü planlama ve standart reçete uygulamaları sınırlı sayıda incelenmiştir. Bu bağlamda, bu çalışma, Gümüşhane ilinde faaliyet gösteren hazır yemek işletmelerinin menü planlama süreçlerini ve standart reçete kullanımlarını inceleyerek sektördeki uygulamaların etkinliğini değerlendirmeyi amaçlamıştır.

Bu çalışmanın temel amacı, hazır yemek işletmelerinin menü planlama süreçlerinde hangi faktörleri dikkate aldığını ve standart reçetelerin işletme performansına etkilerini ortaya koymaktır. Araştırma kapsamında, hazır yemek işletmelerinde standart reçetelerin uygulanma durumu, bu reçetelerin maliyetler üzerindeki etkileri ve menü planlamasının verimlilik açısından işletmelere sağladığı avantajlar detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, menü planlamasının işletmelerin finansal süreçlerine, müşteri memnuniyetine ve sürekliliğe etkisini gözler önüne sermektedir. Ayrıca, standart reçetelerin kullanımının gıda israfını azaltmada ve operasyonel verimliliği artırmada kritik bir rol oynadığı ortaya konmuştur.

Bu noktada, çalışmanın hazır yemek sektöründe faaliyet gösteren işletmelere pratik öneriler sunmasının ve akademik literatüre yenilikçi bir katkı sağlamasının önemli olduğu düşünülmektedir. Bu kapsamda, hazır yemek işletmelerinin menü planlamasında ve maliyet optimizasyonunda daha etkili stratejiler geliştirmesi için standart reçetelerin yaygınlaştırılması önerilmektedir.

Çalışma kapsamında, Gümüşhane ilinde faaliyet gösteren hazır yemek işletmelerinin menü planlama süreçleri ve standart reçete kullanımı detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, menü planlamasının işletmelerin operasyonel verimliliğini artırmada ve maliyet yönetimini sağlamada önemli bir araç olduğunu

göstermektedir. İşletmelerin büyük bir bölümü, menü planlamasını müşteri taleplerine göre şekillendirmekte, dönemsel gıda fiyatlarını dikkate alarak maliyet optimizasyonuna gitmektedir. Ancak, bazı işletmelerin bu süreci sistematik bir şekilde yürütmediği ve maliyet kontrol mekanizmalarının yetersiz kaldığı tespit edilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre, standart reçetelerin kullanımı, işletmelerin maliyetlerini kontrol altına almasına ve kalite tutarlılığı sağlamasına yardımcı olmaktadır. Standart reçetelerin uygulandığı işletmelerde, porsiyon kontrolü daha başarılı bir şekilde yönetilmiş, gıda israfı önemli ölçüde azaltılmıştır. Bununla birlikte, küçük ölçekli işletmelerde standart reçete kullanımının yeterince yaygın olmadığı ve personel eksikliği ya da eğitimsizlik gibi faktörlerin bu süreci zorlaştırdığı belirlenmiştir. Standart reçetelerin katı bir yapıda olması, bazı işletmeler açısından esneklik kaybına neden olabilmektedir.

Bulgular, menü planlamasının yalnızca maliyet avantajı sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda müşteri memnuniyetini ve operasyonel sürekliliği de artırdığını ortaya koymaktadır. Özellikle büyük ölçekli işletmeler, menü planlamasında teknolojik destekten faydalanarak stok yönetimini ve tedarik süreçlerini optimize etmektedir. Bununla birlikte, küçük ölçekli işletmelerde bu tür dijital sistemlerin kullanımının sınırlı olduğu görülmektedir. Araştırma kapsamında görüşülen işletme sahipleri, menü planlama süreçlerinde daha esnek yaklaşımlar geliştirilmesi gerektiğini ifade etmiş ve standart reçetelerin belirli durumlarda revize edilebilmesinin önemini vurgulamıştır.

Araştırma bulguları, literatürde mevcut çalışmalarla büyük ölçüde uyumlu olmakla birlikte, özellikle Gümüşhane'deki işletmelerin bölgesel dinamiklere bağlı olarak farklı stratejiler geliştirdiğini göstermektedir. Önceki araştırmalar, standart reçetelerin işletme maliyetlerini düşürme ve kaliteyi artırma konusunda kritik bir rol oynadığını ortaya koyarken, bu çalışma, işletmelerin standart reçete kullanımı konusundaki mevcut sınırlamalarını da gözler önüne sermektedir. Bu nedenle, sektörde faaliyet gösteren işletmelerin, standart reçete kullanımına yönelik bilinçlendirme ve eğitim çalışmalarına ağırlık vermesi önerilmektedir. Ayrıca, gelecekte yapılacak çalışmaların daha geniş bir coğrafi alana yayılması, sektördeki genel eğilimleri anlamaya katkı sağlayacaktır.

Bu çalışma, hazır yemek işletmelerinde menü planlaması ve standart reçete kullanımına yönelik mevcut durumu analiz ederek, bu süreçlerin işletme verimliliği ve maliyet yönetimi açısından kritik bir rol oynadığını ortaya koymuştur. Çalışmanın bulguları, literatürde yer alan önceki araştırmalarla büyük ölçüde uyumlu olmakla birlikte, özellikle küçük ölçekli işletmelerde standart reçete kullanımının düşük olduğu

ve bu durumun kalite dalgalanmalarına neden olduğu yönünde yeni bir bakış açısı sunmaktadır.

Pratik açıdan, hazır yemek işletmelerinin sürdürülebilir bir maliyet yönetimi ve operasyonel verimlilik sağlamaları için menü planlama süreçlerini daha sistematik bir hale getirmeleri gerekmektedir. Standart reçete kullanımının yaygınlaştırılması, gıda israfını azaltmada ve müşteri memnuniyetini artırmada önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, küçük ölçekli işletmelerde personelin standart reçeteler konusunda eğitilmesi ve dijital sistemlerin kullanımına teşvik edilmesi önerilmektedir. Bu kapsamda, Ek-2’de sunulan standart reçete önerileri, sektör profesyonellerinin maliyetleri kontrol altında tutarken kaliteyi ve tutarlılığı sağlamalarına yardımcı olabilecek bir kaynak niteliğindedir. Hazır yemek işletmelerinin bu reçetelerden yararlanarak operasyonel süreçlerini daha verimli hale getirmeleri, rekabet avantajı elde etmeleri açısından da kritik öneme sahiptir.

Akademik açıdan, bu araştırma hazır yemek sektöründe menü planlaması ve standart reçete uygulamaları üzerine yapılan çalışmalara bölgesel bir perspektif kazandırmaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, farklı coğrafi bölgelerdeki işletmelerin karşılaştırmalı analizleri gerçekleştirilerek, sektördeki genel eğilimler daha kapsamlı bir şekilde değerlendirilebilir.

Bu araştırma, hazır yemek işletmelerinde menü planlaması ve standart reçete uygulamalarının önemini ve işletmelerin bu süreçleri nasıl yönettiğini inceleyen kapsamlı bir çalışma olarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular, menü planlamasının yalnızca maliyet optimizasyonu sağlamadığını, aynı zamanda işletmelerin kalite standartlarını korumasına, müşteri memnuniyetini artırmasına ve gıda israfını azaltmasına önemli katkılar sunduğunu göstermektedir.

Araştırmanın ortaya koyduğu temel bulgulardan biri, işletmelerin standart reçeteleri uygulamakta çeşitli zorluklarla karşılaştığıdır. Küçük ölçekli işletmelerde personel eğitimi eksikliği ve operasyonel esneklik ihtiyacı, standart reçete kullanımını sınırlayan faktörler arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra, büyük ölçekli işletmelerde ise menü planlaması sürecinde teknolojik sistemlerin daha fazla kullanıldığı ve bu sistemlerin operasyonel verimliliği artırdığı belirlenmiştir.

Sonuç olarak, hazır yemek işletmelerinin daha etkin bir menü planlaması yapabilmesi ve standart reçete kullanımını yaygınlaştırarak operasyonel verimliliği artırabilmesi için sektörel eğitim programlarına yatırım yapması önerilmektedir. Ayrıca, işletmelerin menü planlama süreçlerinde dijitalleşmeye daha fazla ağırlık vermeleri ve

veri analizine dayalı karar alma mekanizmalarını güçlendirmeleri, uzun vadede sürdürülebilir bir rekabet avantajı sağlayacaktır. Gelecek çalışmalarda, farklı bölgelerdeki hazır yemek işletmelerinin menü planlaması ve standart reçete uygulamalarına yönelik daha geniş ölçekli araştırmalar yapılması, sektördeki eğilimleri daha ayrıntılı şekilde anlamamıza katkı sağlayacaktır.



KAYNAKÇA

- Akay, A. (2012). *Restoran Yöneticilerinin Menü Planlaması ve Analizi Konusuna Yaklaşımları Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Akgöz, E., Metin, F., & Şalvarcı, S. (2022). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Mühendisliği Uygulamaları. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 9-23.
- Aksoy, M., & Şahin, A. (2017). Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(12), 7-20.
- Aktaş, A. (2001). *Ağırlama ve Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Livane Matbaası, Antalya.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Ardianto, D. T., Riyanto, B., Pramana, P. H., & Widiyanti, E. (2019). *Development Potential of Catering Business Using Online Marketing in Surakarta Regency*. In *6th Bandung Creative Movement 2019* (pp. 49-52). Telkom University.
- Bahçeci, V. (2015). *Restoranların Menü Planlaması, Fiyatlandırması ve Analizi Üzerine Yaklaşımları: İzmir İlinde Bir Araştırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Ekin Basım Yayın Dağıtım, Bursa.
- Bekar, A., & Kılıç, B. (2017). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar ve Uygulamalar*. Beta Yayıncılık, İstanbul.
- Beyhan, Y., & Ciğirim, N. (1995). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi*. Kök Yayıncılık, Ankara.
- Bolat, T. (1995). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Planlaması ve Fiyatlandırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Cebirbay, M. A. ve Işık, N. (2016). Osmanlı Dönemi'ne Ait Toplu Beslenme Sistemi Örneği: İmaretlar. VI. Uluslararası Türk Sanatı, Tarihi ve Folkloru Kongresi, 12-14 Mayıs, Konya.

- Dağ, A. (2004). *Toplu Beslenme Yapılan Kurum Mönülerinde Yer Alan Yemek Tarifelerinin Standartlaştırılması, Besin Değerlerinin Hesaplanması ve Maliyet Analizlerinin Yapılması*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Doğan, M. (2018). *Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi*. Nobel Akademik Yayınları, İstanbul.
- Doğdubay, M., & Saatçı, G. (2014). *Menü Mühendisliği*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Evren, S. (2016). *Türkiye'de Kış Turizmi Destinasyonlarının Rekabetçi Konumlandırması*. Yayınlanmamış doktora tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Gonen, S., & Ergun, U. (2008). Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Bölümünde İç Kontrol Sisteminin Etkinliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama. *Ege Academic Review*, 8(1), 183-204.
- Gökbel, F. M., & Çılgınoğlu, H. (2022). Antik Çağ'da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi. *Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi*, 7(12), 55-66.
- Haklı, G., & Çakıroğlu, F. P. (2014). Toplu Yemek Üreten İşletme Mutfaklarının Hijyen Durumlarının Değerlendirilmesi. *DBHAD Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 25-35.
- Hazarhun, E., & Koçak, Y. (2019). Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1549-1572.
- İncedayı, A. (2004). *Yemek Sanayiinde Mönü Planlama ve Önemi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- Kaya, S. Y., & İlhan, S. (2018). Toplu Yemek (Hazır Yemek) Sektöründe Yaşanan Problemler ve Çözüm Önerileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 553-581.
- Koçak, N. (1999). *Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi-I*. Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Koşan, L., ve Geçgin, E. (2013). Hedef Maliyetleme Sisteminin Menü Analizinde Kullanılması: Bir Yiyecek İçecek İşletmesinde Yapılan Uygulama ve Sonuçları. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(2), 391-410.
- Kotschevar, L. H., and Withrow, D. (2007). *Study Guide to Accompany Management by Menu (4e)*. John Wiley & Sons.
- Küçükaltan, D., & Mil, B. (2019). *Menü Türleri*. H. Yılmaz & A. DüNDAR Arıkan (Ed.), *Menü Yönetimi* (ss. 34-67). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

- Küçükaslan, N. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Alfa Aktüel Basım Yayın Dağıtım, Bursa.
- Maviş, F. (2005). *Mönü Planlama Teknikleri: Mönünün Tarihsel Gelişimi*. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber* (S. Turan, Çev.). Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Önçel, S., Güldemir, O., & Yayla, Ö. (2018). *Mutfak Uygulamaları. Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Özbay, G., & Sarıışık, M. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Pazarlama Karması Bileşeni Olarak Menü ve Sosyal Medyada Menü Tanıtım Analizi: Tripadvisor Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 42-59.
- Özbirecikli, M., & Güven, G. (2016). Lokantalarda Kullanılan Maliyet Hesaplama Yöntemleri Üzerine Bir Araştırma: Antakya Örneği. *Muhasebe Bilim Dünyası Dergisi*, 18(4), 797 – 823.
- Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2013). *Menü ve Yönetim*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sarıtaş, A., & Sormaz, Ü. (2020). Otel ve Restoran Şeflerinin Menü Planlaması ve Analizi Konusuna Yaklaşımları: Konya Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 136-158.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek ve İçecek Servisi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sucu, N., Durmuş, S., & Şen, A. M. (2008). Taşınabilir Yemek Servisi. Merkez Mutfak Destekli Yerinde Üretim, Paket Yemek Servisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Çalışmaları. Erişim: <http://www.gidamo.org.tr>.
- Şahin, E., & Yazıcıoğlu, İ. (2018). Menü Tasarımının Yemek Seçim Kararına Etkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 900-913.
- Türkan, C. (2005). *Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama*. Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, İ. (Ed.). (2022). *Menü Planlama ve Özel Menüler Kitabı*. Akademisyen Kitabevi.
- Yüksel, A. (2019). Sirkadiyen Ritim ile Yeme Zamanı İlişkisi. *Sağlık Profesyonelleri Araştırma Dergisi*, 1(1), 38-43.

EKLER

Ek 1. Yarı Yapılandırılmış Mülakat Soruları

- 1.İşletmenizde menü planlarken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir? Varsa özel bir yönteminiz açıklar mısınız?
- 2.Menü planlarken israfın önüne geçmek için ne gibi önlemler almaktasınız?
- 3.Satın alma kriterleriniz nelerdir? Menü planlamaya ne gibi etkileri vardır?
4. Menü planlamada maliyet kontrolü nasıl yapılmaktadır?
- 5.Dönemlik yaptığınız sözleşmelerde artan fiyatların etkisiyle ne gibi zorluklar yaşamaktasınız? Çözüm önerileriniz var mıdır?
- 6.Başarılı ve etkin bir yemek listesi hazırlarken dikkat edilmesi gereken faktörler nelerdir?
- 7.Menü planlama ve belirlemede ihmal edilen hususlar nelerdir?
- 8.Önceden planlanmış menülerin değiştirilmesine sebep olan hususlar nelerdir?
- 9.Artan yemekleri değerlendirmekte misiniz? Ne gibi yemekleri ne şekilde değerlendiriyorsunuz?
- 10.Hangi yemekleri üretmekte zorlanıyorsunuz? Hangi yemekleri dışarıdan satın alıyorsunuz?
- 11.Sunulan yemeklerin sayısı ve çeşidi ne olmalıdır?
- 12.Yiyeceklerin porsiyon büyüklüğü, rengi, tadı, hazırlanması ve menüye koyma sırası ne olmalıdır?
- 13.Hammadde temininde nelere dikkat edilmelidir? Ne zaman, nasıl, ne miktarda satın alınmalıdır?
- 14.Menüde yeterli ve dengeli beslenmeye dikkat edilmekte midir?
15. Daha çok tercih edilen yemekleriniz var mıdır? Ne sıklıkta menüde yer veriyorsunuz?
- 16.Yemeklerin birbiriyle uyumuna dikkat etmekte misiniz? Ne gibi uyumları dikkate almaktasınız?
- 17.Tüketici dengelerini ve işletme dengelerini gözetmekte misiniz? Ne gibi yöntemler izlemektesiniz?

Ek 2. Araştırma Sonucunda Önerilen Standart Reçeteler

Tablo 1: Kuru Fasulye

Reçete: Kuru Fasulye **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kuru Fasulye	5 kg
Kuşbaşı Et	2 kg
Soğan	1,5 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 2: Nohut

Reçete: Nohut **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Nohut	5 kg
Kuşbaşı Et	2 kg
Soğan	1,5 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 3: Kadın Budu Köfte

Reçete: Kadın Budu Köfte

Kişi Sayısı: 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Pirinç	2 kg
Soğan	1,5 kg
Yumurta	10 adet
Sıvı Yağ	1 lt
Galet Unu	1 kg
Patates	10 kg

Tablo 4: Patlıcan Musakka

Reçete: Patlıcan Musakka

Kişi Sayısı: 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Dana kıyma	2 kg
Salça	1 kg
Soğan	3 kg
Biber	1 kg
Domates	2 kg
Sarımsak	0,1 kg
Sıvı yağ	10 lt

Tablo 5: Patlıcan Kebabı

Reçete: Patlıcan Kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Dana kuşbaşı	5 kg
Patlıcan	10 kg
Salça	1 kg
Soğan	3 kg
Biber	1 kg
Domates	2 kg
Sarımsak	0,1 kg
Sıvı yağ	10 lt

Tablo 6: Mevsim Türlüsü

Reçete: Mevsim Türlüsü **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	3 kg
Dana kuşbaşı	3 kg
Salça	1 kg
Soğan	2 kg
Biber	0,6 kg
Domates	1 kg
Sarımsak	0,1 kg
Taze fasulye	2 kg
Kabak	6 kg
Sıvı yağ	1 lt

Tablo 7: Tas Kebabı

Reçete: Tas Kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	10 kg
Kuşbaşı Et	9 kg
Biber	1 kg
Domates	2 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 8: İzmir Köfte

Reçete: İzmir Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	9 kg
Dana kıyma	5 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galeta Unu	2 kg
Biber	1kg
Domates	2 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 9: Karışık Kızartma

Reçete: Karışık Kızartma **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patlıcan	9 kg
Kabak	4 kg
Patates	5 kg
Havuç	3 kg
Biber	2 kg
Domates	3 kg
Sarımsak	0,10 kg
Salça	0,5 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 10: Etli Bezelye

Reçete: Etli Bezelye **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Bezelye	8 kg
Kuşbaşı Et	3 kg
Patates	3 kg
Havuç	2 kg
Soğan	0,5 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 11: Kıymalı Ispanak

Reçete: Kıymalı Ispanak **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Ispanak	15 kg
Dana kıyma	2 kg
Soğan	1 kg
Havuç	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 12: Taze Fasulye

Reçete: Taze Fasulye **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Taze Fasulye	12,5 kg
Kuşbaşı et	3 kg
Soğan	1 kg
Havuç	0,5 kg
Patates	0,5 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 13: Karnıyarık

Reçete: Karnıyarık **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patlıcan	20 kg
Dana kıyma	3 kg
Soğan	2 kg
Domates	5 kg
Biber	1,5 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 14: Etli Patates

Reçete: Etli Patates **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	20 kg
Kuşbaşı et	3 kg
Soğan	1 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 15: Arnavut ciğeri

Reçete: Arnavut ciğeri **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	15 kg
Dana veya tavuk ciğer	6 kg
Kapya biber	1 kg
Biber	1 kg
Un	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 16: Tavuk şiş

Reçete: Tavuk şiş **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Tavuk göğüs	8 kg
Patates	10 kg
Biber	1 kg
Çeri domates	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 17: Kapuska

Reçete: Kapuska **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Lahana	12,5 kg
Dana kıyma	1,5 kg
Biber	0,5 kg
Soğan	1 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 18: Biber Dolması

Reçete: Biber Dolması **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Dolmalık biber	3 kg
Dana kıyma	4 kg
Pirinç	2 kg
Domates	2 kg
Soğan	3 kg
Sarımsak	0,1 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 19: Patates musakka

Reçete: Patates musakka **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	15 kg
Dana kıyma	3 kg
Biber	1 kg
Domates	1 kg
Soğan	3 kg
Sarımsak	0,1 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 20: Fırın tavuk

Reçete: Fırın tavuk **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Bütün tavuk	13 adet
Patates	10 kg
Sarımsak	0,1 kg
Salça	0,5 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 21: İslim kebabı

Reçete: İslim kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patlıcan	10 kg
Dana kıyma	4 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galeta Unu	2 kg
Biber	2 kg
Domates	4 kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 22: Tavuk haşlama

Reçete: Tavuk haşlama **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Tavuk göğüs	12 kg
Patates	8 kg
Havuç	4 kg
Yumurta	5 adet
Yoğurt	3 kg
Un	0,5 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 23: Schnitzel

Reçete: Schnitzel **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Tavuk göğüs	10 kg
Patates	10 kg
Galeta unu	2 kg
Yumurta	10 adet
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 24: Orman Kebabı

Reçete: Orman Kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kuşbaşı et	3 kg
Patates	5 kg
Havuç	1,5 kg
Mantar	1 kg
Bezelye	3 kg
Sıvı Yağ	1 lt

Tablo 25: Uskumru Tava

Reçete: Uskumru Tava **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 150 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Uskumru	50 adet
Un	0,5 kg
Sarımsak	0,2 kg
Sıvı Yağ	0,5 lt

Tablo 26: Fırın Köfte

Reçete: Fırın Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	9 kg
Dana kıyma	4 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galet Unu	2 kg
Biber	1kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 27: Sebzeli Köfte

Reçete: Sebzeli Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	7 kg
Patlıcan	4 kg
Kabak	2 kg
Dana kıyma	4 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galet Unu	2 kg
Biber	1kg
Salça	1 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 28: Hasanpaşa Köftesi

Reçete: Hasanpaşa Köftesi **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	7 kg
Dana kıyma	5 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galet Unu	2 kg
Tereyağı	1kg
Süt	2 lt
Salça	0,5 kg
Sıvıyağ	1 lt

Tablo 29: Ekşili Köfte

Reçete: Ekşili Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	7 kg
Havuç	3 kg
Dana kıyma	5 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galet Unu	2 kg
Yoğurt	3kg
Un	1 kg
Sıvıyağ	1 lt

Tablo 30: Mitite Köfte

Reçete: Mitite Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Dana kıyma	7 kg
Soğan	3 kg
Yumurta	5 adet
Galeta Unu	3 kg
Biber	3 kg
Domates	5 kg
Salça	0,5 kg
Sıvıyağ	1 lt

Tablo 31: Püreli Rosto Köfte

Reçete: Püreli Rosto Köfte **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	8 kg
Havuç	1,5 kg
Dana kıyma	5 kg
Soğan	2 kg
Yumurta	5 adet
Galeta Unu	2 kg
Tereyağı	1kg
Süt	2 lt
Salça	1 kg
Sıvıyağ	1 lt

Tablo 32: Tavuklu Kağıt Kebabı

Reçete: Tavuklu Kağıt Kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 170 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	2 kg
Havuç	1,5 kg
Bezelye	1 kg
Patlıcan	7 kg
Domates	3 kg
Tavuk	6 kg
Sıvıyağ	10 lt

Tablo 33: Kekik Kebabı

Reçete: Kekik Kebabı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Patates	7 kg
Kuşbaşı et	9 kg
Yeşil Biber	2 kg
Kapya Biber	1 kg
Sıvıyağ	10 lt

Tablo 34: Kavurma

Reçete: Kavurma **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 100 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kuşbaşı et	13 kg
Kuyruk yağı	1 kg
Sıvıyağ	3 lt

Tablo 35: Karışık Musakka

Reçete: Karışık Musakka **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Dana kıyma	3 kg
Soğan	1 kg
Patlıcan	9 kg
Kabak	4 kg
Patates	5 kg
Biber	1 kg
Domates	3 kg
Sarımsak	0,10 kg
Salça	0,5 kg
Sıvı Yağ	10 lt

Tablo 36: Barbunya Pilaki

Reçete: Barbunya Pilaki **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Barbunya	4 kg
Patates	2 kg
Havuç	1kg
Soğan	0,5 kg
Sıvı yağ	1 lt
Salça	1 kg

Tablo 37: Pirinç Pilavı

Reçete: Pirinç Pilavı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Pirinç	5 kg
Şehriye	1 kg
Sıvı yağ	1 lt

Tablo 38: Bulgur Pilavı

Reçete: Bulgur Pilavı **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Bulgur Pilavı	5 kg
Şehriye	1 kg
Sıvı yağ	1 lt

Tablo 39: Soslu Makarna

Reçete: Soslu Makarna **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Makarna	5 kg
Salça	3 kg
Sıvı yağ	1 lt

Tablo 40: Peynirli Makarna

Reçete: Peynirli Makarna **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 180 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Makarna	5 kg
Kaşar peyniri	1 kg
Sıvı yağ	1 lt

Tablo 41: Fırın Makarna

Reçete: Fırın Makarna **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Fırın makarna	5 kg
Kaşar peyniri	2 kg
Un	1 kg
Sıvı yağ	1 lt
Yumurta	20 adet
Süt	3 lt
Su	2 lt

Tablo 42: Yayla Çorbası

Reçete: Yayla Çorbası **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Pirinç	0,5 kg
Yoğurt	3 kg
Un	1 kg
Yumurta	10 adet
Sıvı yağ	0,75 lt
Kuru nane	0,15 kg
Su	20 lt

Tablo 43: Şehriye Çorbası

Reçete: Şehriye Çorbası **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Şehriye	1 kg
Salça	0,25 kg
Un	0,5 kg
Sıvı yağ	0,75 l
Su	20 lt

Tablo 44: Domates Çorbası

Reçete: Domates Çorbası

Kişi Sayısı: 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Domates	1 kg
Salça	0,75 kg
Un	1,5 kg
Sıvı yağ	0,75 l
Süt	1 l
Su	20 lt

Tablo 45: Kırmızı Mercimek Çorbası

Reçete: Kırmızı Mercimek Çorbası

Kişi Sayısı: 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kırmızı Mercimek	2,5 kg
Kuru soğan	1 kg
Un	0,5 kg
Sıvı yağ	1 l
Su	20 lt

Tablo 46: Düğün Çorbası

Reçete: Düğün Çorbası

Kişi Sayısı: 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kırmızı et	1,5 kg
Yoğurt	3 kg
Un	1 kg
Yumurta	10 adet
Sıvı yağ	0,75 l
Su	20 lt

Tablo 47: Ezogelin orbası

Reçete: Ezogelin orbası **Kişi Sayısı:** 100 Kişilik

Porsiyon Büyüklüğü: 200 gr

Yemek Girdileri	Miktar
Kırmızı mercimek	1,5 kg
Pirinç	0,5 kg
Bulgur	0,5 kg
Un	0,5 kg
Sıvı yağ	1 lt
Su	20 lt

ÖZGEÇMİŞ

İlk ve orta öğrenimini Malatya'da tamamladıktan sonra, yükseköğrenim için Konya Selçuk Üniversitesi'ne adım atmış ve ardından Anadolu Üniversitesi'nde lisans eğitimini tamamlamıştır. Catering sektörüne olan ilgisi ve bu alandaki tecrübeleri, uzun yıllar boyunca çeşitli pozisyonlarda görev almasına ve sektörde derin bir bilgi birikimi edinmesine olanak sağlamıştır. Şu anda Malatya'da kendi catering firmasında işletmecilik yapmaktadır. Sektördeki bilgi ve deneyimlerini profesyonel anlamda birleştirerek işletme yönetiminde müşteri odaklılık, kalite ve sürdürülebilirlik gibi temel ilkeleri benimsemiştir. Bu süreç, iş dünyasında kazanılan pratik bilgilerle akademik perspektifi harmanlamaya olanak tanımış, aynı zamanda alanında derinlemesine bir analiz yapma fırsatı sunmuştur.