

MUTFAK PLANLAMASININ ÖNEMİ..

Konaklama işletmelerinde mutfak planlamasında dikkat edilmesi gereken konular

MEHMET SARIŞIK

1. Mutfak Planlamasının Önemi

Günümüzde mutfaklar yiyecek-içecek işletmelerinin vazgeçilmez unsurlarıdır. Turistlerin ihtiyaçları yalnızca konaklama fonksiyonuyla karşılanamaz. Yeme-içme üniteleri gerek tamamlayıcı ve gerekse gelir artırıcı özelliklerinden dolayı konaklama sektörünün belkemiği durumundadır. Bu ünitelerin temelinde ise mutfak ve mutfak planlamasının önemi yatmaktadır. Mutfaklar her ne kadar işletmelerin yapılarına göre farklılık gösterirler de değişmez iki önemli unsurda birleşirler; mimari yapı ve iç tasarım..

Bir endüstri olarak yiyecek ve içecek hizmetleri, otel restoranlarından banket odalarına, snack barlardan kantinlere kadar evden uzak yiyecek sağlayan ve farklı bölümlerden oluşan heterojen bir gruptur. Son otuz yılda yiyecek-içecek endüstrisinin boyutları hızla genişlemiş, bu sonuçta mutfak departmanına da yansımıştır (Lawson 1973, s. 11).

Günümüzde insanlar üç öğün yemeğin tamamını evde yememektedirler. İşleri ya da evden uzakta olma gibi durumlardan dolayı bu gereksinimlerini dışarıdan karşılamaya çalışmaktadırlar. Sonuçta temel üretimi sağlayan mutfak da bu etkenler göz önünde bulundurulmasıyla planlamaya çalışılacaktır (Keister 1990, s. 3). Planlama yöntemleri mutfak planlamasında göz önüne alınması gereken öncelikli konulardır. Yine mutfak çalışmalarının belirlendiği hedefler planlama üzerinde etkili olurlar. Genellikle amaç kaliteli ve düşük maliyetle yiyecek hazırlamak olduğuna göre, mutfak planlaması da bu kısıtlara göre yapılmalıdır.

Mutfak planlamasıyla iyi bir yiyeceğin ucuzca maledilmesi tek etken olarak düşünülmemelidir. İş akışının düzenlenmesi ve rahat bir çalışma ortamının yaratılabilmesi de mutfak planlaması üzerinde etkili olur. Gereksiz ayrıntılardan ve fazlalıklardan kaçınılmalı, yoğun iş trafiğine fırsat tanınmamalıdır. Gerekliliği olan bölümler ve materyaller ise gözden kaçmamalıdır.

Mutfak planlaması yapılırken personelin rahat bir ortamda çalışabilmeleri kadar onların güvenliğinin sağlanması da önemli bir konudur. Yapılacak tüm iş ve hareketler belirlenmiş politika ve prosedürlere dayalı olarak profesyonel standartlar üzerinde oturtulmalıdır (Nine-meicon 1990, s. 159). Eğer otel ya da yiyecek endüstrisi tüm yeme-içme fonksiyonlarını sağlama temeli üzerine kurulmuşsa bu fonksiyonlar için donatılmış bir mutfağa sahip olması gerekecektir (Davis ve Sally 1985, s. 1).

Bir mutfak planlamasında çalışanlar için tehlike yaratabilecek hususların göz ardı edilmesi ileride güvenlikle ilgili sorunlara yol açacaktır. Mutfaktaki çalışma alanlarının aşırı geniş olması kadar dar olması da sakıncalı bir durumdur. Sonuçta, bir işletmenin mutfak alanının gereğinden büyük ya da küçük olması örgütün iyi çalışmasını engelleyecektir (Kutluay ve Birer, 1981, s. 31).

2. Mutfak planlaması üzerinde etkili olan unsurlar

Bir turistik işletmenin mutfağının planı yapılırken bazı etkenler göz önüne alınır. Bu etkenleri şu şekilde sıralamak mümkündür:

ABSTRACT

KITCHEN DESIGN IN FOODSERVICE BUSINESS: CONSTRUCTION PLANNING

Foodservice is one of the largest industries. This industry has enjoyed steady growth within the last twenty years. Since, patrons begin to value time and prefer to eat away home, the foodservice business has been more competitive. For the foodservice manager who wishes not only to be among the surviving entrants in the field, but also to be among the successful ones, management of profits is mandatory. On the average, the revenues of an hotel business. Kitchen has most strategic position in a foodservice operation. The costs associated with physical space occupied by a foodservice establishment have risen during the last years. The design of a foodservice facility can largely determine its viability. Both labor and food costs can be affected by the foodservice's design.

Mehmet Sarışık, Afyon Kocatepe University, Sandıklı Vocational Training School, Sandıklı, Afyon, Turkey.

Mehmet Sarışık: Lisans, Çukurova Üniversitesi Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu(1992); yüksek lisans, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Programı (1994); doktora, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Programı. Halen Afyon Kocatepe Üniversitesi Sandıklı Meslek Yüksekokulu'nda araştırma görevlisi.

◉ Üretimi düşünülen yiyeceklerin miktarları: Kimi işletmeler az sayıda müşteriye hizmet sunarken kimileri oldukça yüksek sayıdaki misafiri bir arada ağırlamak zorundadırlar. Bu oran üretimi düşünülen yiyecek miktarına da yansır. Böylece mutfak alanının genişliği ya da dar alanına sahip olması gereği belirlenir.

◉ Menü; gerçekte menü mutfak planlamasından önce hazırlanmalıdır. Mutfaka göre değil menüye göre mutfak planlaması daha doğru olacaktır. Menüde bulunacak yemek çeşiti sayısı mimari açıdan ve iç tasarım bakımından mutfak planmasına yön verecektir.

◉ Servis çeşidi; servisin A'la carte mı, self-servis mi, yoksa table d'hote mi gibi olacağına saptanması mutfak planlaması üzerinde etkili faktörlerdendir.

◉ Kullanılacak araç ve gereçler; mutfakta kullanımı düşünülen araç ve gereçler de önemli unsurlardır. Bunların kaplayacağı alanlar ve kullanım kolaylıkları göz önünde bulundurulmalıdır.

Üretimde olduğu gibi çalışanlar servisi olayı ile de ilgili olmalıdır. Servis şekline göre, yavaş ve dikkatli ya da atik ve hızlı hareketi sağlayacak şekilde mutfak planlamasına gidilmelidir (Matthews, 1982, s. 108). Hizmetin hızlı olması ve aksamaması için mutfakta değişik hazırlama ve pişirme üniteleri birbirleriyle bağlantılı fakat gerek çalışan kişiler, gerekse kullanılan araç ve gereçler olarak ayrılmalıdır (Mussmans ve Diğerleri 1989, s. 33).

◉ Mutfaka ayrılan alan; sayısına uygun nitelik ve nicelikte alan ayrılmalıdır.

◉ Depolama; bilindiği üzere mutfaklarda amaçlarına göre üç türlü depolama yöntemi vardır: Bunlar, araç ve gereç depoları, pişmiş yemek depoları ve hammadde depolarıdır (Erdem 1988, s. 29). Mutfak içerisindeki depolar rahat kullanıma uygun yerlere konulmalıdır.

◉ İşletmenin bütçesi; mutfak planlamasında kalite de çok önemli bir unsurdur. Bu yüzden eldeki mali olanaklar en

iyi biçimde değerlendirilerek mutfak planlaması yapılmalıdır.

◉ Müşteri harici yemek üretimi; bu ifadeyle akla yönetici ve personel yemekleri gelmelidir. Planlamada bu tip yemeklerin üretim zorunluluğu da göz ardı edilmemelidir.

◉ Diğer; tüm bunların yanında çöp depoları, bulaşikhane, mutfak şefinin odası gibi bölümler planlama esnasında ele alınmalıdır.

3. Mutfağın konumu ve fiziksel özellikleri

Mutfağın konumu binaların mimari yapısıyla yakından ilgilidir. Mutfağın üst katlarda ya da alt katlarda bulunması diğer ünitelerin durumuna göre tesise avantaj veya dezavantaj yaratabilir. Bir işletme mutfağının alt katta bulunması, hammadenin taşınması, stok edilmesi, pis su-temiz su gibi konularda tesise avantaj sağlar; yine üst katlardaki bir mutfağın aydınlatılması ve havalandırılması sorunları en aza iner.

Bazı mutfaklar gelişen teknolojiye ayak uydurmakta zorlanmaktadır. Eğer mutfak departmanında teknik departman varsa, çok düşük bir maliyetle iyileştirme çalışmaları yapılabilir. Bunun için mutfaktan sorumlu amirle planlamadan sorumlu mühendis koordineli çalışmak zorundadır. Eski tip mutfaklar genelde çok geniştir ve araç-gereçlerin dışındaki alanlar gerektiği gibi değerlendirilememektedir. Yani alan savurganlığı ortaya çıkmaktadır. Araç ve gerecin birbirinden uzak olması, departmanlar arası iş akışını engelleyecektir (Harrison 1967, s. 127).

Merkezileştirme, yiyecek ve içeceklerle rastlanan birçok soruna çözüm olabilir. İngiltere'de bu konuda fazla popüler mutfak görebilmek bir zamanlar oldukça güçlü. Şimdi ise konunun önemi daha iyi anlaşılabilir ve konuyla ilgili iyileştirme yollarına gidilmiştir. Merkezileştirmeden

Mutfak planlamasıyla iyi bir yiyeceğin ucuzca mal edilmesi tek otken olarak düşünülmemelidir. İş akışının düzenlenmesi ve rahat bir çalışma ortamının yaratılabilmesi de mutfak planlaması üzerinde etkili olur.

amaç, üretim departmanı olan mutfak içerisinde üretim alanlarının birbiriyle olan iletişimlerini en rahat biçimde kurabilecek planlama yoluna gidilmesidir (Fearn 1973, s. 84).

Mutfağın aydınlatılması da önemli bir noktadır. İyi bir aydınlatmanın yapılması aşağıdaki sonuçlara ulaşabilmek için önemlidir (Aktas 1989, s. 55):

— Binanın ve teçhizatın temizliği sağlanır.

— Yiyecek maddelerinin kalite ve yabancı madde kontrolünü kolaylaştırır.

— Yiyeceklerin hazırlanması, süslenmesi ve servisin başarılı bir şekilde yapılmasını kolaylaştırır.

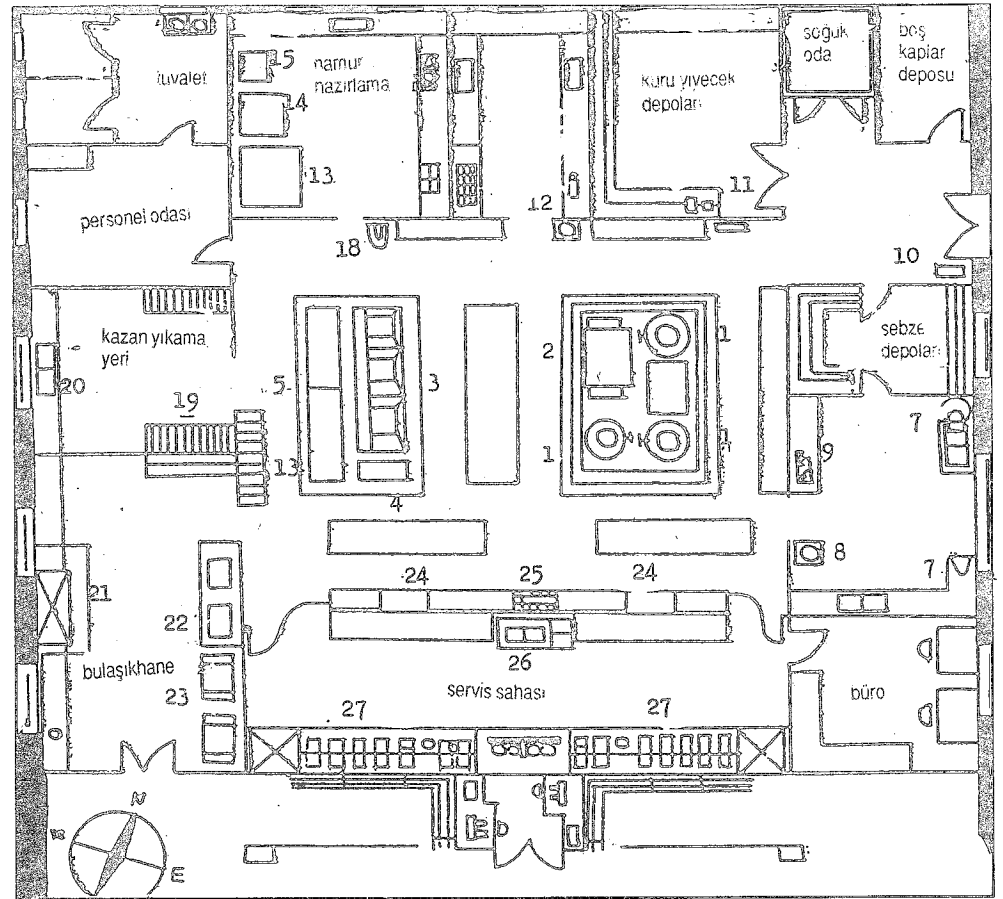
— Personelin fiziksel ve zihinsel zorlanma ve sinirlenmelerin azaltılması ile hızlı ve daha rahat çalışması sağlanır.

— Kazaların tehlikesini ve aşırı aydınlatma farkını azaltır.

— Yiyeceklerin servisindeki cazip görüntüsü temin eder.

Mutfak duvarları ve pencerelerle birlikte kullanılan teçhizatların nitelikleri de aydınlatmada önemli faktördürler.

ŞEKİL 1: TİPİK BİR MUTFAK PLANI



Mutfak planlaması yapılırken personelin rahat bir ortamda çalışabilmesi kadar onların güvenliğinin sağlanması da önemli bir konudur. Yapılacak tüm iş ve hareketler belirlenmiş politika ve prosedürlere dayalı olarak profesyonel standartlar üzerine oturtulmalıdır.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Kaynatma gözleri | 14. Deneme fırını |
| 2. Fırınlr | 15. Dinlendirme rafı |
| 3. Kızartma gözleri | 16. Kıyma makinası |
| 4. Grill | 17. Hamur kesme makinası |
| 5. Pişirme ocakları | 18. Hamur yoğurma makinası |
| 6. Patates soyma makinası | 19. Pot ve tava rafları |
| 7. Dilimleme makinası | 20. Kazan yıkama bölümü |
| 8. Arıklar | 21. Bulaşık makinası |
| 9. Sebze hazırlama makinası | 22. Çatal bıçak yıkama yeri |
| 10. Tartma yeri | 23. Arabaların toplandığı yer |
| 11. Tartma tezgahı | 24. Sıcak tabak dolapları |
| 12. Kıyma makinası | 25. Ekmek dilimlere makinası |
| 13. Pasta fırını | 26. Dondurma manesi |
| | 27. Servis Tezgahı |

Ocaklar üzerindeki aydınlatma diğer alanlara göre daha güçlü olmalıdır. Özellikle beyaz ışıktan yararlanmak göz yorulmasını azaltır.

Mutfağın aşırı derecede soğuk ya da sıcak olması personel üzerinde olumsuz etki yaratır. Klima teçhizatının uygun sıcaklık sağlaması gerekir. Fanların yardımıyla aşırı ısı ve istenmeyen kokular mutfak alanından uzaklaştırılmalıdır. Mutfağın ısısının yazın 18°, kışın ise 22°'de tutulması personelin rahat çalışmasını sağlar.

Mutfak duvarları düz fayans ya da yalıtımlı boya ile kaplanmalı, buhardan etkilenmemelidir. Kullanım alanına göre, ısı kapasitesi düşük metal maddelerden yararlanılmalı, bu suretle yalıtım olayı gerçekleştirilmeye çalışılmalıdır (Fearn 1973, s. 146).

Mutfak tabanı kolay temizlenebilir, sert, darbelerle dayanıklı, açık renkte, düz ve personelin çalışma koşullarında olumsuzluk yaratmayacak maddelerle döşenmelidir. Koridorlar mutfak boyunca iş trafiğini aksatmaktan ziyade kolaylaştıracak biçimde eğimli ve düz olmalıdır. Soğuk odaların ve çöp depolarının taban döşemeleri özel olarak yapılmalı ve su giderleri unutulmamalıdır.

4. Mutfağın bölümleri

Mutfağın bölümlere ayrılması, hem iş akışını ve hem de mutfak içi düzeni sağlayacağından, üzerinde durulması gereken bir konudur. Mutfağın bölümlere ayrılması ayrı ayrı çalışma koşullarının yaratılması anlamına gelmez. Tam tersine bu olay yardımlaşmayı, dayanışmayı ve koordineli çalışmayı ifade eder. İşletmelerde mutfak içerisinde genellikle dört ana bölüm bulunmaktadır : Teslim alma, depolama, hazırlama ve pişirme bölümleri. Bunların yanında bulaşıkhanesi, kat ofisleri gibi tamamlayıcı üniteler de bulunur. Şimdi bu bölümleri sırasıyla inceleyelim:

1. Teslim alma bölümü: Bu bölümde tesise dışarıdan hammadde ya da yarı mamul maddelerin girişi gerçekleştirilir. Satılmadan sorumlu bir amir, onun yardımcıları ve taşıyıcılar bulunur. Üretim alanı olan mutfaka oldukça yakın konumdadır. Kuru erzak, içki, soğuk hava depoları gibi stoklamaya elverişli bölümleri vardır. Alt katta olması malzeme girişleri açısından avantaj sağlar.

Mutfak yöneticisi bir gün önceden alınan mamul ve gayri mamulleri bilir. Ertesi gün için gerekli malzemelerin siparişlerini yazıp hazırlar. Bu şekilde bir gün sonraki ihtiyaçlar tamamen belirlenmiş olur (KTB, 1984, s. 115). Teraziler, taşıma arabaları, kantar ve araçlar bu bölümde bulunur.

2. Depolama bölümü: Depo satın alınan maddelerin korunup saklandığı yerdir. Ana depoların bulunabileceği gibi, farklı malzeme depoları da olabilir. Depolarda terazi, raflar, değişik boy kutu ve ambalajlar, merdivenler vb. bulunur.

3. Hazırlama bölümü: Bu bölüm pişirme bölümüne oldukça yakın konumda olmalıdır. Bölümler oda şeklinde değil, birbirinden 2 metre yükseklikteki, yarı duvar diğer yarı cam olan bölümlerle ayrılmalıdır. Hazırlama bölümü toplam mutfak sahasının % 16-19'unu kapsar. Farklı hazırlama bölümlerinde farklı araç ve gereçler bulunur. Örneğin et hazırlama bölümünde et kütüğü, kıyma makinası, satırlar, bıçaklar, kancalı et taşıma arabaları vs. bulunur. Tezgahların genişliği yaklaşık 80 cm., yüksekliği ise 70-90 cm. olması idealdir.

4. Pişirme bölümü: Pişirme bölümleri genelde mutfak ortalarında kurulur. Bu açıdan diğer bölümlerle iletişimi kolaydır. Bu bölümde sıcak servisi sunulacak yiyeceklerin son çalışması olan pişirme işlemi yapılır. Çeşitli tip ve boyda ocaklar, tencereler ve kızartma tencereleri, mikrodalga fırınlar ve gaz fırınları, sıcak su kuvvetleri, çalışma masaları gibi araç ve gereçler bulunur.

Mutfağın bölümlere ayrılması, hem iş akışını ve hem de mutfak içi düzeni sağlayacağından üzerinde önemle durulması gereken bir konudur. Mutfağın bölümlere ayrılması, ayrı ayrı çalışma koşullarının yaratılması anlamına gelmez.

200 kuverin üstündeki işletmelerde mutfak için ayrı bir bulaşıkhaneye gereksinim duyulur. Burada kullanılacak araç ve gereçlerin büyüklüğü, mutfakta kullanılan ekipmanların ebatlarına göre seçilir. Dört aşama ile yıkama işlevi gerçekleştirilir; hazırlama, yıkama, durulama ve kurutma. İşletmelerde özellikle yaz aylarında sorun yaratan çöpler için de ayrı bir depo bulunmaktadır. Bu depolar mutfakların uzak noktalarına ve bulaşıkhanelere yakın biçimde planlanmalıdır. Yine kokuyu sızdırmayan kapı ve soğuk bir ortamı olmalı, dışarıyla iletişim kolay sağlanmalıdır. Yönetim odaları mutfağın tüm bölümlerine hakim bir yerde oluşturulmalıdır.

Bazı büyük işletmelerde mutfak personelinin dinleneceği ve duş alabileceği bölümler bulunmaktadır. Yine 1000 yatak kapasitesinin üstündeki tesislerde kat mutfakları veya ofis bulunabilir. Buralarda buzdolabı, mikrodalga fırın, soslar, tepsiler vb. araç ve gereçler bulunur. Büyük işletmelerin diğer özelliği oda servislerinin olmasıdır. Bunlar günün 24 saati müşterilerine hizmet vermek durumunda olan birimlerdir.

Sonuç

İnsanoğlunun varoluşuyla ortaya çıkan yeme-içme fonksiyonu, günümüzde temel bir gereksinim olmasının yanında ticari kâr sağlayan sektör halini almıştır. Gerek otel, tatil köyü gibi konaklama işletmelerinin bir parçası olarak, gerekse kendi başlarına yeme-içme hizmeti sunan birer tesis olarak hayli önem kazanan yiyecek ve içecek endüstrisi, gelişen teknolojinin sağladığı olanaklarla hızlı bir gelişme süreci içerisine girmiştir. Bu endüstrinin temel üretim mekanizması olan mutfağın ise önemi her geçen gün artmaktadır.

Bugün çoğu konaklama tesisi mutfak planlamalarından doğan hatalar sonucu çaresizlik içerisinde. Kimi iş-

letmeler çözümü yeniden yapılanmada görürken, diğer işletmeler farklı uygulamalar içerisinde. Sabit yatırım olan konaklama işletmelerinin kuruluş maliyetleri göz önüne alınırsa, yapılacak en küçük bir planlama hatasının bile nelere mal olabileceğini tahmin etmek zor olmaz. Bu yüzden üretim mekanizması olan mutfağın planlaması da titizlikle gerçekleştirilmeli, bu iş yalnız mühendislerce değil, o departmanda görev alacak amirlerle koordineli olarak gerçekleştirilmelidir.

Hazırlanmış bir mutfağın tekrar bozulup yapılanmasının hem maddi ve hem de mali külfetinin yüksek olacağı unutulmamalıdır.

Kaynakça

- AKTAŞ, Ahmet, Hastanelerde Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi, Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya, 1989.
- DAVIS, Bernard-Stone SALLY, Food and Beverage Management, Heinemann Professional Pub., 1985.
- ERDEM, Ece Enis, "Mutfak Personelinin Hijyeni", ATSO Dergisi, Sayı:14, 1988.
- FEARN, David A., Food and Beverage Management, Butterworth and Co. Ltd., London, 1973.
- HARRISON, Ann T., Textbook of Hospital Catering, Burrie and Rockliff Ltd., London, 1967.
- KEISTER, Douglas C., Food and Beverage Control, Prentice Hall, New Jersey, 1990.
- KUTLUAY, Türkan-Selma BİRER, Kurum Beslenmesi, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1981.
- MATTHEWS, M. Eileen, Hospital Patient Feeding System, National academy Press, Washington D.C., 1982.
- MUSSMANN, Klaus D. ve Diğerleri, Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, 1989.
- NINEMEICON, Jack, Management of Food and Beverage Operations, Educational Intitute of American Hotel and Motel Association, Michigan, 1990.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, Otel Yönetimi Seminerleri Konuşma Metinleri, Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayınları, No: 56, Ankara, 1984.

Mutfak duvarları ve pencereleer birlikte kullanılan teçhizatların nitelikleri de aydınlatmada önemli faktördürler. Ocaklar üzerindeki aydınlatma diğer alanlara göre daha güçlü olmalıdır. Özellikle beyaz ışıktan yararlanmak göz yorgunluğunu azaltır.