

Menü planlama ve standart reçeteler

Murat Dođan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M. (2022). Menü planlama ve standart reçeteler. In *Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi* (pp. 91-107). Nobel Akademik Yayınları, Ankara. ISBN: 978-605-7928-07-8

Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ (Catering Yönetim Sistemleri)

Editör

Doç. Dr. Murat DOĞAN

T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi

Güzel Sanatlar Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları



TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ VE CATERING HİZMETLERİ YÖNETİMİ

Editör: Doç. Dr. Murat Doğan

Yayın No.: 2099

Sağlık Bilimleri / Hemşirelik No.: 032

ISBN: 978-605-7928-07-8

E-ISBN: 978-625-427-318-6

Basım Sayısı: Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım, Ekim 2022

© Copyright 2022, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM
DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ. SERTİFİKA NO.: 40340

Bu baskının bütün hakları Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.ne aittir. Yayınevinin yazılı izni olmaksızın, kitabın tümünün veya bir kısmının elektronik, mekanik ya da fotokopi yoluyla basımı, yayımı, çoğaltımı ve dağıtımını yapılamaz.

Nobel Akademik Yayıncılık, 2011 yılından beri "tanınmış uluslararası yayınevi" statüsündedir.

Genel Yayın Yönetmeni: Nevzat Argun -nargun@nobelyayin.com-
Genel Yayın Koordinatörü: Gülfem Dursun -gulfer@nobelyayin.com-

Sayfa Tasarım: Hamide Yalçın Karakaya -hamide@nobelyayin.com-
Gülbeyaz Güler -gulbeyaz@nobelyayin.com-

Redaksiyon: Seda Çelikkaya -seda@nobelyayin.com-

Kapak Tasarım: Mehtap Yürümez -mehtap@nobelyayin.com-

Görsel Tasarım Uzmanı: Mehtap Yürümez -mehtap@nobelyayin.com-

Baskı Sorumlusu: Yavuz Şahin -yavuz@nobelyayin.com-



Kütüphane Bilgi Kartı

Doğan, Murat.

**Toplu Beslenme Sistemleri ve
Catering Hizmetleri Yönetimi**
Güncellenmiş, Genişletilmiş 2. Basım,

xxvi + 454 s., 16x23,5 cm. Kaynakça var, dizin yok.

ISBN: 978-605-7928-07-8

E-ISBN: 978-625-427-318-6

1. Toplu Beslenme Sistemleri
2. Catering Hizmetleri
3. Catering Yönetim Sistemleri

Genel Dağıtım

**ATLAS AKADEMİK BASIM YAYIN DAĞITIM TİC. LTD.
ŞTİ.**

Adres: Bahçekapı Mh. 2465 Sk. Oto Sanayi Sitesi
No:7

Bodrum Kat, Şaşmaz/ANKARA

Telefon: +90 312 278 50 77

Faks: 0 312 278 21 65

Sipariş: siparis@nobelyayin.com

E-Satış: www.nobelkitap.com - esatis@nobelkitap.
com
www.atlaskitap.com - info@atlaskitap.com

Dağıtım ve Satış Noktaları: Alfa Basım Dağıtım,
Arasta, Arkadaş Kitabevi, D&R Mağazaları, Dost
Dağıtım,
Kika, Kitapsan, Nezih Kitabevleri, Odak,
Pandora, Prefix, Remzi Kitabevleri

Baskı ve Cilt

Meteksan Matbaacılık ve Teknik Sanayi Tic. Anonim
Şirketi

Sertifika No.: 46519

Beytepe Köy Yolu No.: 3 06800 Bilkent-Çankaya/
ANKARA

İçindekiler

Yazarlar	v
Sunuş	xxi
Ön Söz	xxv
BÖLÜM 1 Catering Hizmetleri; Tanım ve Özellikler	1
<hr/>	
Giriş	1
Catering Sektörünün Tanımı	2
Yerinde Üretim Catering Hizmetleri	2
Taşımalı Sistem Catering Hizmetleri	3
Merkez Mutfak Destekli Catering Hizmetleri	4
Toplu Beslenme Sistemleri Uygulanan Kuruluşlar	4
Catering Sektörüne Genel Yaklaşım Sektörün Örgütsel Yapısı	6
Menü Planlama	7
Satınalma	7
Depolama	8
Ön Hazırlık	8
Pişirme	9
Sevkiyat	10
Servis	10
Bulaşık/Temizlik	11
Yasal Sorumluluk	15
Sektörün Tarihsel Gelişimi	21
Türkiye’de Catering Sektörü	21
Kaynakça	24

Bölüm 2	Catering Hizmetlerinde Beslenme İlkeleri	25
Giriş		25
Tanımlar		25
Yeterli ve Dengeli Beslenme		26
Beslenme ile İlgili Hastalıklar ve Ülkemizdeki Durum		26
Besin Ögeleri		26
Karbonhidratlar		26
Proteinler		28
Yağlar		28
Mineraller		31
Su		33
Sağlıklı Yemek Tabacı		33
Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Piramidi		34
Başlıca Besin Grupları, Besin Gruplarının Tüketim Miktarları ve Sağlık Yönünden İncelenmesi		35
Tahıl Eş Değerleri		36
Et ve Ürünleri, Yumurta ve Kuru Baklagiller ile Sert Kabuklu Yemişler/Yağlı Tohumlar		37
Süt ve Ürünleri		41
Taze Sebze ve Meyve Tüketiminin Önemi		41
Yağlar		45
Şekerler		45
Su		46
Kaynakça		48
Bölüm 3	Toplu Beslenme ve Kanser	49
Giriş		49
Kanser Oluşma Mekanizmaları ve Gıdaların Rolü		50
Toplu Beslenmede Kullanılan Besinlerimiz ve Kanseri Önleme Özellikleri		50
Çeşitli Gıda Grupları ve Kanser İlişkisi		53
Kanserli Hastalarda Görülen Beslenme Sorunları		55
Kaynakça		58
Bölüm 4	Mutfak Planlama ve Hijyenik Dizayn	59
Giriş		59
Mutfak Planlaması		60

Mutfak Planlamasının Önemi	62
Mutfak Planı Yapılırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	62
Mutfağın Fiziksel Özellikleri	64
Mutfak Planlamasında Genel Fiziksel Özellikler	64
Mutfak Planlamasında İnşai Fiziksel Özellikler	67
Diğer Tesisatlar	74
Mutfağın Üniteleri	76
Satınalma ve Teslim Alma Alanları	76
Depolama	77
Kuru Gıda Depoları	78
Soğuk Hava Depoları	79
Besin Dışı Ürünlere Ait Depolar	81
Hazırlık Alanları	82
Pişirme ve Servis	84
Bulaşıkhanesi	86
Çöp Odası	86
Personel Dinlenme	87
Tuvaletler	87
Ofis	88
Ekipman Seçimi ve Yerleşimi	88
Kaynakça	90

Bölüm 5 Menü Planlama ve Standart Reçeteler 91

Giriş	91
Menü Nedir?	92
Menü Türleri	92
Menü Planlama	94
Sağlıklı Beslenme İlkelerine Göre Menü Planlama	100
Standart Reçeteler	100
Kaynakça	107

Bölüm 6 Satınalma Uygulamaları 109

Giriş	109
Satınalma Yönetimi	110
Satınalma Sürecinde Karşılaşılan Temel Sorunlar	113
Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetlerinde	
Satınalma ve Tedarik Zinciri	115
Catering Firmalarında Satınalma Biriminin Yeri	125

Hammadde Standartlarının Hazırlanması	126
Satınalma Prosedürünün Belirlenmesi	129
Kaynakça	131
EK 6.1	132

Bölüm 7 Mutfaklarda Üretim Süreci ve Yönetimi 141

Giriş	141
Menü Planlama	142
Satınalma	145
Teslim Alma (Mal Kabul)	147
Depolama	149
Kuru Depolar	154
Soğuk Depolar	155
Ön Hazırlık	157
Pişirme ve Servis	159
Kaynaklar	167

Bölüm 8 Sanitasyon Uygulamaları 169

Giriş	169
Gıda Güvenliği	169
Temel Gıda Tehlikeleri	171
Fiziksel Riskler	171
Kimyasal Tehlikeler	171
Biyolojik Riskler	171
Mikroorganizmaların Gıdaya Bulaşma Kaynakları	172
Personel	173
Gıda Hijyeni	174
Kişisel Hijyen	176
İşletme ve Alet-Ekipman Hijyeni	177
Fiziki Koşullar ve Alet-Ekipman Hijyeni ile İlgili Öneriler	177
Temizlik	178
Temizlik Ajanları	178
Su	178
Sabunlar	179
Deterjanlar	179
Deterjanda Bulunması İstenen Özellikler	179
Alkali Temizleme Maddeleri	180
Asit Temizleme Maddeleri	180

Şelat Oluşturan Deterjanlar	180
Süpfaktanlar	180
Dezenfektanlar	181
Dezenfektanlarda İstenen Özellikler	181
Kaynakça	184

Bölüm 9 Pazarlama, Satış Süreci ve Yönetimi 185

Giriş	185
Tanımlar	186
Pazarlama Faaliyetleri	186
Saha Taraması	188
Catering Firmasının Hizmet İçeriğine Uygun Firmaların Tasnif Edilmesi (Müşteri Segmentasyonu)	189
Tasnif Edilen Firmalara Yönelik Tanıtım Çalışmaları ve Randevu Alma	192
Randevu Süreci	193
Teklif Süreci	208
Sözleşmenin İmzalanması	217
Örnek Sözleşme Taslağı	218
Projenin Operasyon Birimine Devredilmesi	219
Kaynakça	220

Bölüm 10 Toplam Kalite Yönetimi 221

Giriş	221
Kalite Nedir?	222
Kalite Kavramının Tarihsel Gelişimi	222
Muayene	224
Kalite Kontrol	225
Kalite Güvence	225
Toplam Kalite	225
Toplam Kalite Yönetimi	225
Toplam Kalite Yönetiminin Temel Prensipleri	227
Toplam Kalite Yönetim Sistemleri Bakış Açısıyla Catering Hizmetleri Kalitesi ve Geliştirilmesi	229
Catering Hizmetleri ve Kalite Yönetim Sistemi İlişkisi	230
Kalite Yönetim Sistemi Nasıl Kurulur?	230
Proje Ekibinin Oluşturulması	230
Eğitim Faaliyetleri	231
Sistemin Kurulması	231

Pilot Uygulamaya Geçiş	232
Düzeltilmelerin Sağlanması	233
İç Denetim ve Yönetimin Gözden Geçirilmesi	233
Belgelendirme Başvurusu	233
Sürekli İyileştirme	233
EK 10.1	235
EK 10.2	239
Kaynakça	242

Bölüm 11 Stratejik Yönetim Uygulamaları 243

Giriş	243
Örgüt Olarak Catering İşletmeleri	244
Catering İşletmelerinde Yönetim Süreci ve Stratejik Yönetim	244
Stratejik Bilinç	245
Strateji Uygulayıcılarının Seçimi	245
Stratejilerin Planlanması	246
Stratejilerin Uygulanması	247
Stratejik Pozisyona Dayalı Rekabet	247
Temel Yeteneklere Dayalı Rekabet	248
SWOT Analizi	249
Stratejik Değerleme, Kontrol ve Denetim	249
Kaynakça	251

Bölüm 12 Catering Hizmetlerinde İş Sürekliliği 253

Giriş	253
İş Sürekliliği Kavramı	254
İş Sürekliliği Yaklaşımı, Amacı ve Yararları	255
İş Sürekliliğinde Kritik Başarı Faktörleri	255
Catering Sektörü İçin İş Sürekliliği Yaklaşımı	257
İş Sürekliliğinde Risk Değerlendirmesi	259
İş Etki Analizi Çalışmaları	261
Kritik İş Fonksiyonlarının Belirlenmesi ve Önceliklendirilmesi	263
İş Sürekliliği Planı	264
Acil Durum Yönetimi	265
İşletmelerde Olağanüstü ve Acil Durum Planı	265
Uygulama (Kriz Yönetimi - Felaket Kurtarma - Risk Azaltma)	265
İş Sürekliliği Stratejisinin Belirlenmesi	267
İşletme İş Sürekliliği Stratejilerinin Geliştirilmesi	267

İş Sürekliliği Prosedürlerinin Oluşturulması ve Uygulanması	268
Gerekli Düzeltici ve Önleyici Faaliyetler	270
Liderlik, Üst Yönetimin Desteği, Faaliyetler ve Yönetim Gözden Geçirmesi	271
Eğitim, Test, Tatbikatlar ve Güncelleme	272
Kaynakça	274

Bölüm 13 İnsan Kaynakları 275

Giriş	275
İnsan Kaynakları Yönetiminin Tarihsel Gelişimi	275
İnsan Kaynakları Yönetiminin Önemi	276
İnsan Kaynakları Yönetiminin İşlevleri	277
İş Analizi ve İş Tanımları	277
İş Analizi Teknikleri	277
Anket Tekniği	278
Gözlem Tekniği	278
Görüşme Tekniği	278
Birleştirilmiş Yöntem	278
İşgören Bulma ve Seçimi	279
İşe Alıştırma (Oryantasyon) ve İşgören Eğitimi	280
Eğitim Teknikleri	281
Beklenen Sorunlar Yöntemi (In Basket)	284
T-grup Yöntemi	284
İşgören Motivasyonu ve Kariyer Planlama	284
Motivasyon Teorileri	284
Kariyer Aşamaları	286
Keşif Aşaması	286
Kurulum Aşaması	286
Kariyer Ortası Aşaması	287
Geç Kariyer Aşaması	287
Kariyerin Son Aşaması	287
İşgören Performans Değerlemesi	287
Performans Değerleme Yöntemleri	288
Göreceli Standartların Değerlendirilmesi	289
Çıktılara Göre Değerlendirme	289
Performans Değerlendirme Sürecinde Yapılabilecek Hatalar	289
İşgörenin Kazançları	290
Direkt Finansal Olan Kazançlar	291
Performansa Dayalı Özendirici Ödemeler	291
Örgütsel Performanslara Yönelik Yapılan Ödemeler	292
Direkt Finansal Olmayan Kazançlar	292
Kaynakça	293

Bölüm 14 AR-GE ve İnovasyon 295

Giriş	295
Sektörün Türkiye ve AB’de Durumu	295
Ulusal Ar-Ge ve İnovasyon Politikaları	296
Türkiye’de Sektörün Ar-Ge ve İnovasyona Bakışı	297
Sektörde Ar-Ge ve İnovasyon Alanları	297
Sektörde Ar-Ge ve İnovasyon	298
Catering Hizmetlerinde Ar-Ge ve İnovasyon Ödülleri	302
Kaynakça	304

Bölüm 15 Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi 307

Giriş	307
Yiyecek-İçecek Hizmetinin Verildiği İşletmeler	308
Ticari Yiyecek İçecek İşletmeleri	308
Geleneksel (Full Service) Restoranlar	309
Lüks Restoranlar (Haute Cuisine-Fine Dining)	309
Mom ve Pop Restoranlar	309
Büyük Ölçekli (Large Scale) Restoranlar	310
Özellikli (Speciality) Restoranlar	310
Hızlı Yemek Sunan (Fast Food) Restoranlar	311
Diğer Özellikli Restoranlar	312
İşletme Dışı (Outdoor Catering) Yeme İçme Hizmetleri	313
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Hizmetlerinin Yeri ve Önemi	318
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinin Sınıflandırılması ve Görev Tanımları	319
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinin İş ve Görev Tanımları	321
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yer Alan Servis Personelinde Aranılan Genel Özellikler	323
Servis Personelinin Temizliği ve Uyması Gereken Hijyen Kuralları	324
Servis Yaparken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	325
Yiyecek-İçecek Servisinde Kullanılan Servis Malzemeleri	327
Kuver Çeşitleri	331
Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Servis Yöntemleri	332
Tabak Servisi	335
Karma Usulde Servis Yöntemi	336
Büfe Servisi	336
Kaynakça	338

**Bölüm 16 Okul Mutfak ve Kafeteryalarında
Catering Uygulamaları 341**

Giriş	341
Öğrencilere Yönelik Menü Planlaması ve Sunumu Sırasında Dikkat Edilen Konular	342
Menünün Öğrencilerin Yiyecek Tercihleri Üzerindeki Etkisi	348
Kaynakça	352

Bölüm 17 Hastanelerde Catering Uygulamaları 353

Giriş	353
Toplu Beslenme (Catering) Sisteminin Hastanede Yatan Hastalar İçin Önemi	354
Hastanelerde Catering Sisteminin Amaçları ve Esasları	355
Menü Planlama İlkeleri	364
Menü Denetimi	371
Ek 17.1. AYLIK YEMEK LİSTESİ 1	373
Ek 17.2. AYLIK YEMEK LİSTESİ 2	377
Kaynakça	382

Bölüm 18 Turizmde Catering Uygulamaları 383

Giriş	383
Turizm ve Catering Kavramı	384
Catering İşletmeleri	386
Turizm İşletmelerinde Ziyafet Hizmetleri	387
Ziyafet Personeli	387
Otellerde Ziyafetin Kabulü	388
Otel Banket Organizasyon Çalışmaları	389
Ziyafet Organizasyonlarında Servis Kuralları	390
Banket Organizasyonlarında Kullanılan Menüler	392
Banket (Ziyafet) Sonrası Yapılacak Çalışmalar	394
Kaynakça	396

Bölüm 19 Uçak İçi Hizmetlerinde Catering Uygulamaları 397

Giriş	397
Havacılık Tarihi	397
Uçak İçi İkramların Tarihsel Gelişimi	400
Günümüzde Uçak İçi İkram Sektörü	402
Bir Uçak İçi İkram Sistemi Dizayn Edilirken Göz Önünde Bulundurulması Gereken Önemli Noktalar	403
Üretim	406
Kabin Ekibi Yemekleri	407
Galley	408
Uçak İçerisinde Servis ve Sunum	409
Boşaltım ve Geri Dönüşüm	410
Özel Yemekler (Special Meals)	411
Return Catering	416
Yolcu Alışkanlıkları ve Davranışları	417
Uçan Aşçı	417
Dünya Çapında Hizmet Veren Hava yolu İkram Firmaları	418
Kaynakça	419

Bölüm 20 Toplu Beslenme Mutfaklarında İş Sağlığı ve Güvenliği 421

Giriş	421
Tanımlar	421
İş Güvenliğinin Amacı	422
İş Kazası	423
Mutfak Düzeni, Hijyen ve Temizlik	423
Ekipmanlar Bakımından Kurallar	423
Meslek Hastalığı	423
Meslek Hastalıklarının Sınıflandırılması	424
İş Sağlığı ve Güvenliği Problemleri İçin Çözümler Önerileri	424
Kaza	424
Güvensiz Koşullar	426
Kaynakça	430

Bölüm 21	Gıda Atıkları ve Yönetimi	431
Giriş		431
Tanımlamalar		432
Gıda Atıklarının Sınıflandırılması		433
Dünya’da ve Türkiye’de Gıda Atıklarının Genel Durumu		434
Catering Sektöründeki Gıda Atıkları		435
Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi		437
Kompost ve Enerji Üretimine Yönlendirilmesi		437
Gıda Bağışı		439
Hayvanların Beslenmesi		439
Mutfakta Değerlendirilmesi		440
Endüstriyel Kullanımlarda Değerlendirilmesi		441
Hangi Gıda Türü Daha Çok Atık Oluşturur?		442
Gıda Atıklarının Önlenmesi		443
Gıda Atıkları ve Sürdürülebilirlik		445
Gıda Atıklarının Çevresel Etkileri		448
Öneriler		449
Kaynakça		453

BÖLÜM 5

MENÜ PLANLAMA VE STANDART REÇETELER

Giriş

Catering hizmetlerinde menü, çok önemli bir üretim planlama aracıdır. Öyle bir planlama aracıdır ki işletmenin tüm bölümlerini ilgilendirir. Planlanan menüye göre yer seçilir ve dizayn edilir. Mutfak ekipmanları menüye göre alınır. Hammaddelerin satın alınması menüye göre planlanır. Çalışan, menüye göre işe alınır. Üretim planı yine menüye göre yapılır. Servis düzeni menüye göre belirlenir. Kısacası catering hizmetleri için menü, önemli ve vazgeçilmez bir rehberdir. Bunun yanında menüler işletmeler için müşterilerin istek ve beklentilerini karşılayabilecek satış ve pazarlama aracıdır. Menüler sadece yemek listeleri değildir. Müşteriler ve özellikle potansiyel müşteriler için imaj ve iletişim aracıdır.

Menü sözcüğü, Latince kökenli olup dilimize Fransızcadan geçmiştir. Menü yapılan ve yapılacak yemeklerin listesidir. Günümüzde işletmeler çok çeşitli menüler uygulamaktadır. Standart, tabldot, seçmeli, piknik, davet ve hasta menüleri bunlara birkaç örnektir. Bu bölümde menü, menü türleri, menü planlama, standart reçetelerden bahsedilecektir.

BÖLÜM 5

MENÜ PLANLAMA VE STANDART REÇETELER

Giriş

Catering hizmetlerinde menü çok önemli bir üretim planlama aracıdır. Öyle bir planlama aracıdır ki; işletmenin tüm bölümlerini ilgilendirir. Planlan menüye göre yer seçilir ve dizayn edilir. Mutfak ekipmanları menüye göre alınır. Hammaddelerin satın alınması menüye göre planlanır. Çalışan menüye göre işe alınır. Üretim planı yine menüye göre yapılır. Servis düzeni menüye göre belirlenir. Kısacası catering hizmetleri için menü önemli vazgeçilmez bir rehberdir. Bunun yanında menüler işletmeler için müşterilerin istek ve beklentilerini karşılayabilecek satış ve pazarlama aracıdır. Menüler sadece yemek listeleri değildir. Müşteriler ve özellikle potansiyel müşteriler için imaj ve iletişim aracıdır.

Menü sözcüğü Latince kökenli olup dilimize Fransızcadan geçmiştir. Menü yapılan ve yapılacak yemeklerin listesidir. Günümüzde işletmeler çok çeşitli menüler uygulamaktadır. Standart, tabldot, seçmeli, piknik, davet ve hasta menüleri bunlara birkaç örnektir. Bu bölümde menü, menü türleri, menü planlama, standart reçetelerden bahsedilecektir.

Menü Nedir?

Menü Latince minutus sözcüğünden türetilmiş olup küçük ve ayrıntı anlamına gelmektedir. Günümüzde ise menü yemek servisinde verilecek yemeklerin detaylı yemek listesi olarak tanımlanabilmektedir. Menü tam olarak tanımlayabilmek için işletmenin sunduğu yiyeceklerin ve servis şeklinin bilinmesinde yarar vardır. Bu anlamda bakıldığında klasik bir Fransız menüsüyle Türk menüsü birbirinden farklıdır. Türkiye’de uygulanan standart menüler çorba ile başlarken Fransa’da ordövr ile başlamaktadır. Menü öğelerinin klasik anlamda sıralanışı vardır. Bu sıralamaya genellikle uyulmaktadır. Türkiye’de bu sıraya göre çorba

çeşitleri, ana yemek çeşitleri, yardımcı yemek ve son olarak meyve, tatlı içecek gibi alternatifler sunulur.

Menü Türleri

Catering işletmelerinde uygulanan menüler Otelcilik ve Restoran Hizmetlerinde uygulanan menülerle benzerlik göstermesine rağmen birçok hususta farklılıkları mevcuttur. Günümüz catering işletmeleri farklı tip ve özelliklerde yemek hizmeti vermektedirler. Sunulan bu farklı hizmetlerin gerçekleştirilmesini sağlayan menü türüdür. İşletmeler müşteri profili, servis mekânı ve fiyata göre menülerini çeşitlendirebilirler. Toplu beslenme bakış açısıyla hizmet veren catering işletmeleri genellikle menülerini ev yemekleri tarzında oluşturmaya gayret ederler. Ancak değişen müşteri ve fiyat koşulları ile beraber uygulanan menülerde restoran tarzı yemek ve hizmetin sağlandığı menülere dönüştüğü de görülmektedir. Sağlıklı beslenme, yemek yeme alışkanlıkları ve trendler dikkate alındığında menü öge sırasının benzer olduğu tespit edilebilmektedir. Catering hizmetlerinde uygulanan menülerin ilk sırası genellikle çorba ile başlar ve meyve, tatlı ve içeceklerle biter. Ancak yaz aylarında isteğe bağlı olarak çorba çeşidi yazılmayabilir.

Catering hizmetlerinde menüler standart ve seçmeli olarak ayrılmaktadır. Çok az uygulama alanı bulmasına rağmen alakart tipi menü uygulayan işletmelerde mevcuttur. Bunların yanında yine menüler kahvaltı, öğle yemeği, ikindi kahvaltısı ve gece yemeği olarak türlere ayrılabilir. Kahvaltı menüleri geleneksel Türk kahvaltısı şeklinde olmakta ve çoğunlukla sekiz çeşitten oluşmaktadır. Öğle ve akşam yemekleri benzer yemek menüleridir. Sadece standart veya seçmeli olmasına göre farklılık gösterebilir. İkinci kahvaltısında ise meyve, kek, börek vb. bir ya da en fazla üç öğeden oluşur. Gece yemekleri akşam yemeklerinden biraz farklıdır. Gece çalışanların sindirim sistemleri ve metabolizmaları dikkate alınarak menü planlanır. Menü öğelerinin hafif olmasına dikkat edilir. Genellikle kahvaltı türü yazılır ancak çorba, börek vb. öğelerle desteklenir.

Standart menüde dört temel öge bulunmaktadır. Bunlar çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve dördüncüden oluşmaktadır. Çorba çeşitleri genellikle mercimek, ezogelin, yayla, domates, tarhana ve sebze gibi geleneksel çorbalardan oluşur. Toplu beslenme tüketicileri geleneksel çorba çeşitlerinin yerine yenilikçi farklı çorba çeşitlerinin verilmesi fikrine çok fazla açık değillerdir. Ana yemek olarak et yemeği veya etli sebze yemeği yazılabilir. Burada şuna dikkat edilmesi gerekmektedir. Etsiz ana yemek olmaz. Etsiz sebze yemeği verilecekse yardımcı yemek ögesi olarak zeytinyağlı olarak verilebilir. Etsiz ana yemeğin verilmeme nedeni ise o öğün için protein dengesinin doğru verilmesini sağlamaktır. Yardımcı yemek olarak genellikle pilav veya makarna çeşidi verilmektedir. Bunun dışında yardımcı yemek

olarak börek veya zeytinyağlı çeşidi de verilebilir. Dördüncü olarak meyve, tatlı, salata veya içecek çeşitleri verilebilir.

Seçmeli menüde ise temel olarak beş öge vardır. Birinci öge yine çorba çeşitleridir. Çorbalar çeşit olarak iki seçmeli olarak sunulabilmektedir. Ancak pratik uygulamalara baktığımızda genellikle tek çeşit verilir. Ana yemek çeşitleri standart menüdeki gibidir. Bunun yanında ana yemek tek çeşit yerine en az iki çeşit sunulur. Burada verilen ana yemeklerin biri kırmızı etli ise diğeri beyaz etten olması tercih edilir. Yardımcı yemekler yine en az iki çeşit olarak sunulur. Örneğin pirinç pilavı, bulgur pilavı ve makarna çeşidi seçmeli olarak sunulabilir. Dördüncü olarak meyve, tatlı ve içecek çeşitleri verilmektedir. Beşinci öge olarak standart salat bar menüsü verilir. Salat bar menüsü ise genellikle dört öğeden oluşur. Bunlar günlük olarak sabit olan yoğurt, zeytinyağlı çeşidi ve iki çeşit salatadır. Buradaki salat bar menüsü self servis olduğundan hammadde siparişlerine ve hazırlıklarda buna dikkat edilmelidir.

Catering işletmeleri alakart menüyü otel ve restoran hizmetlerinden farklı şekilde uygulamaktadırlar. Otelcilik hizmetlerinde müşteri karttan seçtiğı yemek çeşitleri işletme tarafından daha sonra hazırlanmaktadır. Catering hizmetlerinde biraz daha farklı olarak müşteri hazırlanmış yemekleri teşhirde görerek istediklerini garson veya aşçıdan ister. Alakart menülerde genellikle en az üç çeşit çorba, en az beş çeşit ana yemek, en az dört çeşit yardımcı yemek ve tatlı, meyve, salata ve içecek büfesi öğeleri menüde bulunur. Alakart menüde genellikle gruplandırma yapılır. Bunlar çorba, ana yemek, yardımcı yemek, salata bar, tatlı, meyve ve içecek büfesi öğeleridir. Müşteri bu gruplardan istediğini sınırlama yapılmadan tercih eder ve ücretlendirme ise her yemek ögesi için ayrıdır. Günümüzde plaza tarzı iş merkezlerinde bu uygulama görülebilmektedir.

Menü Planlama

Etkin ve verimli bir menü planla yapılabilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Menü planlama aslında yönetim süreçlerinden biridir. Yönetim süreçlerinin en başında planlama gelmektedir. Alternatiflerin iyi şekilde analiz edilmesi ve içinden doğru tatmin edici kararların seçilmesi ve böylece doğru bir planlama yapılması diğeri tüm süreçlerin problemsiz yürümesini sağlar. Planlama gelecek için doğru kararların alınmasıdır. Doğru bir planlama yapılabilmesi için ise işletmenin amaçlarının bilinmesi buna göre bilgilerin toplanması, çözümler için alternatiflerin belirlenmesi, alternatifler içlerinden en uygunlarının seçilmesi ve doğru kararların alınarak yol haritasının belirlenmesidir.

Menü planlaması bütçe, pazarlama, satın alma, insan kaynakları, yerleşim, ekipman, servis ve sevkiyat planlarına kaynaklık yapar. İşletmelerin tüm bölümleri için oluşturulan planlar uygulamakta olan menüye göre şekillenmektedir.

Catering işletmelerinin menü planlamayı hafife alınacak sıradan bir iş olarak görmemeleri gerekmektedir. Bu nedenle işletmenin üst yönetiminin sorumluluğunda ve koordinasyonunda olan önemli bir faaliyet olmalıdır. Menü planlaması yapan kişi veya ekibin çalışması diğer bölümlerle uyum içinde olmalıdır. Menü planlamacı menü hazırlarken bilgisi ve deneyimlerini kullanmasının yanında işletmenin tüm birimleri arasında iyi iletişim sağlamalıdır.

Catering hizmeti sağlayan işletmeler genellikle menülerini aylık olarak planlarlar. Her ayın menüsü o ay başlamadan en az 15 gün önceden planlanmış olmalıdır. Menü planlanırken öncelikli olarak taslak bir menü hazırlanır. Taslak menü hazırlıklarına geçmeden önce hizmet verilecek kuruluşun koşulları dikkatlice incelenir. Bu koşullar içinde yapılan yemek hizmeti sözleşmesi, satış fiyatı, alt yapı koşulları, müşteri istek ve talepleri, sağlıklı beslenme kuralları, mevsim koşulları vb. birçok faktörün göz önünde bulundurulması gerekir. Örneğin satış sözleşmesinde haftada en az üç et yemeği verilmesi belirtilmişse menüye yazılmalıdır. Müşteri istek ve beklentileri dikkate alınmalıdır. Ancak menü bütçesini aşmamak gerekir. Aylık menü çığ gıda maliyeti % 40 belirlenmişse menü planlamasında buna dikkat edilmelidir. Günümüz modern catering işletmeleri çığ gıda maliyetinin % 50 'yi geçmemesine dikkat etmektedirler. Özellikle makine ve kimya endüstrisine yemek hizmeti veriliyorsa mavi yakalı çalışanın öncelikleri dikkate alınmalıdır. Menüde kesinlikle yoğurt bulundurulmalı ve kalori hesaplamaları ona göre yapılmalıdır.

Menü planlanırken menü türlerine göre menü öğeleri dikkate alınmalı ve gruplandırılmalıdır. Standart bir menü planlanacaksa çorbalar, ana yemekler, yardımcı yemek ve dördüncüler şeklinde gruplandırılır. Menü taslağına öncelikli olarak ana yemekler yazılır. Ana yemek yazılırken kaç gün et ve sebze yemeği yazılması gerekiyorsa buna dikkat edilir. Ana yemek öğesine kesinlikle etsiz yemek yazılmamalıdır. Aylık boş menü taslağına öncelikli olarak ilk haftanın ana yemekleri yazılır. Daha sonrasında ana yemeklerin yanına uygun çorbalar yazılır. Daha sonra yardımcı yemekler ve dördüncüler yazılır. İlk hafta böylece bitirilmiş olur. Aynı uygulama diğer üç hafta içinde yapılır. Aylık menü tamamen bitirildikten sonra kontrollere geçilir. Bu kontroller yemeklerin kendi arasında olan renk ve lezzet uyumu, kalori miktarı, yemek fiyatı, müşteri istek ve beklentileri vb. faktörlerdir.

Tablo 5.4: Taslak Menü Hazırlığı Dördüncü Aşama (Diğer tüm haftalar için aynı yöntem kullanılır. Taslak bittikten sonra kontrolleri yapılır.)

TEMMUZ ÖĞLE MENÜSÜ					
			PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
Mercimek Süzme Çorba	Sebze Çorbası	Mantar Çorbası	Ezogelin Çorba	Yayla Çorba	Tavuk Suyu Çorbası
Tas Kebabı	Fırın Karniyark	Limon Soslu Piliç Izgara	Patates Musakka	Tavuk Sote	Fırında Türlü
Bulgur Pilavı	Terayağlı Pirinç Pilavı	Bolonez Soslu Spagetti	Z.Y.Barbunya	Şah Pilavı	Domatesli Bulgur Pilavı
Çoban Salata	Cacık	Meyve	Yoğurt	Keşkül	Meyve
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
Ezogelin Çorbası	Yayla Çorbası	Mercimek Süzme Çorbası	Balkan Çorbası	Düğün Çorbası	Tavuk Suyu Çorbası
Et Döner	Kabak Graten	İzmir Köfte	Etlı Taze Fasulye	Piliç Izgara	Etlı Fırın Türlü
A.Şehriyeli Pirinç Pilavı	Nopaliten Soslu Makama	Bulgur Pilavı	Peynirli Tepsi Böreği	Terayağlı Pirinç Pilavı	Spagetti
Ayran	Kazandibi	Meyve	Komposto	Ayran	Meyve
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
Mercimek Süzme Çorbası	Tavuk Suyu Çorbası	Ezogelin Çorbası	Domates Çorbası	Mantar Çorbası	Mercimek Çorbası
Kağıt Kebabı	Patates Oturtma	Kekikli Piliç Kavurma	Soslu Kayseri Mantısı	Sebzeli Fırın Köfte	Etlı Nohut
Nohutlu Pirinç Pilavı	Soslu Spagetti	Bulgur Pilavı	Patates Salatası	İstanbul Pilavı	Bulgur Pilavı
Ayran	Çoban Salata	Fırın Sütlaç	Meyve	Baklava	Cacık
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
Ezogelin Çorbası	Tarhana Çorbası	Mercimek Süzme Çorba	Minestrol Çorbası	Ayran Çorbası	Tel Şehriyeli Çorba
Fırın Tavuk	Fırında Etlı Biber Dolma	Kaşarlı Köfte	Patlıcan Musakka	Mantarlı Et Sote	Etlı Taze Fasulye
Sebzeli Makama	Fesleğenli ve Peynirli Su Böreği	Bulgur Pilavı	A.Şehriyeli Pirinç Pilavı	Napolitten Soslu Makama	Peynirli Kol Böreği
Antep Kadayıf	Meyve	Çoban Salata	Cacık	Tavuk Göğsü	Komposto
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ
Düğün Çorba	Ezogelin Çorba	Domates Çorba			
Tavuk Döner	Etlı Kuru Fasulye	Kasap Köfte			
A.Şehriyeli Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı	Spagetti			
Ayran	Meyve	Meyveli Puding			

Sağlıklı Beslenme İlkelerine Göre Menü Planlama

Menü planlamada uygulanacak sağlıklı beslenme ilkeleri çoğu zaman koşullara göre farklılık gösterebilir. Bireyin beslenme düzeyleri ve metabolik durumları; yaşa, cinsiyete ve aktiviteye bağlı olarak kişiden kişiye değişir. Bu nedenle kalori gereksinimleri değişkendir.

Menüyü hazırlarken şunlara dikkat etmeliyiz.

- Yemekler yapı, kıvam, renk ve şekil yönünden birbirini tamamlamasına dikkat etmeliyiz. Monoton olmamasına önem vermeliyiz.
- Belirli periyotlarla aynı yemeği sık tekrar etmemeliyiz.
- Kış aylarında kalorisi yüksek ve sıcak yemekleri tercih etmeliyiz.
- Yaz aylarlarında ise hafif, az yağlı, sebzesi bol yiyeceklere yer vermeliyiz.
- Verdiğimiz öğle öğün yemeğinde günlük kalori ihtiyacının %35-40'ını karşılamalı,
- Aynı lezzetteki yemekleri bir araya getirmemeliyiz. Bunun müşteriye bıkkınlık verebileceğini bilmeliyiz.

Standart Reçeteler

Oluşturulan menüler için standart reçeteler hazırlanmalıdır. Bunun nedeni ise müşteriye verilen yemeklerin her zaman aynı gramaj, görünüş, lezzet ve kalorige olmasını sağlamaktır. Eğer standart reçeteler oluşturulmazsa müşterinin zarar görmesinin yanında göz kararı kullanılan gıda malzemelerinden dolayı fazla kullanım gerçekleşebilir. Bu durum ise maliyet artışı ve israfa neden olabilmektedir.

Standart reçeteler menüde bulunan yemeğin yapımı için hangi hammaddelerin ve malzemelerin gerektiğini gösteren kartlarıdır. Örneğin uçak içi ikram hizmeti veren işletmelerin reçeteleri fotoğraflı ve yapılaş şeklini de gösteren bir dokümanken, toplu beslenme hizmeti veren işletmelerin reçetelerinde içerik ve kalori bilgileri verilmesi yeterli olmaktadır.

Standart reçetelerin oluşturulması ile üretim maliyetlerinin önceden tahmini ve gıda hammaddelerinin satın alınma işi kolaylaşacaktır. Bununla birlikte standart bir kalite yakalanmış olacaktır.

Standart reçeteler oluşturulurken müşterinin istek ve beklentileri, müşteri sözleşmeleri, mutfak alt yapısı, sağlıklı pişirme yöntemleri, personel yeterliklileri gibi önemli faktörler

dikkate alınmalıdır. Bir öğün yemek hazırlarken uyulması gereken standart reçete aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 5.5: Bir Öğün İçin Standart Reçete Örneği (maliyet ve depo çıkışı ayrıntılı)

TARİH: 11.7.2018

HAMMADDE KODU	ÜRÜN KODU 0006					KİŞİ SAYISI	TOPLAM KG
	ÜRÜN ADI MERCİMEK ÇORBASI						
KİŞİ ADEDİ 1							
	MALZEME ADI	GR	KG	BİRİM FİYAT	TOPLAM FİYAT		
	MERCİMEK	20	0,02	6,80	0,136	1000	20
	UN	8	0,008	2,80	0,022	1000	8
	SIVIYAĞ	10	0,01	6,50	0,065	1000	10
	TUZ	2	0,002	2,00	0,004	1000	2
	LİMON (1/6)	0	0,0001667	0,60	0,000	1000	0,17
	TOPLAM	40	0,0401667	0,23	0,228		

HAMMADDE KODU	ÜRÜN KODU 0009					KİŞİ SAYISI	TOPLAM KG
	ÜRÜN ADI SALÇALI KÖFTE						
KİŞİ ADEDİ 1							
	MALZEME ADI	GR	KG	BİRİM FİYAT	TOPLAM FİYAT		
	KIYMA	70	0,07	43,00	3,010	1000	70
	SOĞAN	10	0,01	2,50	0,025	1000	10
	MAYDANOZ	0	0,00002	1,20	0,000	1000	0,02
	YUMURTA	0	0,0001	0,50	0,000	1000	0,1
	KARABİBER	1	0,001	37,00	0,037	1000	1
	PULBİBER	1	0,001	12,50	0,013	1000	1
	TUZ	2	0,002	2,00	0,004	1000	2
	AYÇİÇEK YAĞI	10	0,01	6,50	0,065	1000	10
	PATATES	120	0,12	2,50	0,300	1000	120
	SALÇA	8	0,008	8,42	0,067	1000	8
	DOMATES	20	0,02	2,50	0,050	1000	20
	ÇARLİSTON	10	0,01	4,50	0,045	1000	10
	B.EKMEK	20	0,02	1,25	0,025	1000	20
	UN	3	0,003	2,80	0,008	1000	3
	TOPLAM	275	0,27512	3,65	3,649		

HAMMADDE KODU	ÜRÜN KODU 0004					KİŞİ SAYISI	TOPLAM KG
	ÜRÜN ADI FIRIN MAKARNA						
KİŞİ ADEDİ 1							
	MALZEME ADI	GR	KG	BİRİM FİYAT	TOPLAM FİYAT		
	FIRIN MAKARNA	40	0,04	3,50	0,140	1000	40
	SÜT	10	0,01	2,50	0,025	1000	10
	LOR	10	0,01	14,65	0,147	1000	10
	KAŞAR	5	0,005	17,00	0,085	1000	5

	YUMURTA (1/8)	0	0,000125	0,50	0,000	1000	0,125
	MAYDANOZ	1	0,001	1,25	0,001	1000	1
	MARGARİN	5	0,005	8,20	0,041	1000	5
	AYÇİÇEK YAĞI	5	0,005	6,50	0,033	1000	5
	TUZ	2	0,002	2,00	0,004	1000	2
	TOPLAM	78	0,078125	0,48	0,475		

HAMMADDE KODU	ÜRÜN KODU 0007					KİŞİ SAYISI	TOPLAM KG
	ÜRÜN ADI MEVSİM SALATA						
	KİŞİ ADEDİ 1						
	MALZEME ADI	GR	KG	BİRİM FİYAT	TOPLAM FİYAT		
	HAVUÇ	30	0,03	2,80	0,084	1000	30
	KIRMIZI LAHANA	30	0,03	1,95	0,059	1000	30
	DOMATES	15	0,02	2,50	0,038	1000	15
	SALATALIK	10	0,01	2,20	0,022	1000	10
	KIVIRCIK	70	0,07	1,70	0,119	1000	70
	TOPLAM	95	0,095	0,01	0,179		

TOPLAM

4,531 TL

Tablo 5.6: Standart Reçete Örneği (maliyet ve kalori içerikli)

HAMMADDE KODU	ÜRÜN KODU 0006					KALORI/100g	TOPLAM KALORI
	ÜRÜN ADI MERCİMEK ÇORBA						
	KİŞİ ADEDİ 1						
	MALZEME ADI	GR	KG	BİRİM FİYAT	TOPLAM FİYAT		
	MERCİMEK	20	0,02	6,80	0,136	351	70,2
	UN	8	0,008	2,80	0,022	350	28
	SIVIYAĞ	10	0,01	6,50	0,065	900	90
	TUZ	2	0,002	2,00	0,004		0
	LİMON (1/6)	0	0,0001667	0,60	0,000	43	0,07
	TOPLAM	40	0,040167	0,228	0,228		188,27

Kaynakça

- Arora, R. K. (2007). *Foodservice & Catering Management*. APH Publishing Corporation.
- Baykasoglu, A., Taskiran, D., & Akkoyun, H. G. (2016). DEVELOPMENT OF A MENU PLANNING DECISION SUPPORT SYSTEM FOR MASS CATERING WITH AN APPLICATION. *JOURNAL OF THE FACULTY OF ENGINEERING AND ARCHITECTURE OF GAZI UNIVERSITY*, 31(1), 191-200.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management*. Routledge.
- Gordon-Davis, L., & Van Rensburg, L. (2004). *The hospitality industry handbook on nutrition and menu planning*. Juta and Company Ltd.
- Hansen, B., & Thomas, C. (2005). *Off-premise catering management*. Wiley.
- Payne-Palacio, J. (2016). *Foodservice Management: principles and practices*. Pearson Education.
- Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2009). *Introduction to foodservice*. Pearson/Prentice Hall.
- Wood, R. C. (2018). *Strategic questions in food and beverage management*. Routledge.