



RÖPORTAJ

Mebrure GEÇGEL-Gıda Mühendisi

Namık Kemal Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Yemek İşletmeleri Üretim Sorumlusu

Röportajı Yapan: Şakir ADA-TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tekirdağ İl Temsilcisi

Kısaca kendinizi ve üniversitenizi tanıtabilir misiniz?

GEÇGEL: 1973 İzmir doğumluyum. İlk orta ve lise öğrenimi babamın memuriyeti sebebiyle farklı illerde tamamladıktan sonra Trakya Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 1996 yılında mezun oldum. Profesyonel iş yaşamıma sorumlu yöneticilikle başladım. Daha sonra özel bir yemek firmasında 10 yıl üretim müdürlüğü yaptım. 2009 yılı sonunda üniversitenin yemek işletmelerinde üretim sorumlusu olarak görev yapmaya başladım. 2011 yılı itibariyle catering işletmeleri konusunda yüksek lisansıma devam ediyorum. Evliyim ve bir kız çocuk annesiyim.

Namık Kemal Üniversitesi 2006 yılında kuruldu. Daha önce Trakya Üniversitesi'ne bağlı olan Ziraat Fakültesi, Çorlu Mühendislik Fakültesi, Sağlık Yüksek Okulu bünyesinde bulunan üniversitemiz bugün 6 fakülte, 2 yüksekokul, 11 meslek yüksekokulu, 3 enstitüsü, 735 öğretim elemanı ve 19.658 öğrencisiyle yeni kurulan üniversiteler arasında önemli bir kurum haline gelmiştir.

Üniversitede dışardan yemek alımı yapmak yerine kendi yemeğini üretmek fikri nasıl ve ne şekilde ortaya çıktı? İlk ne zaman başladı?

GEÇGEL: Müstecir firmalardan yemek alınıyordu ve yemeklerden kaynaklanan öğrenci ve personeldeki sürekli hale gelen bir memnuniyetsizlik üniversitemizi kendi yemeğini yapma sürecine götürdü. Rektörümüz Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK'in özel sektördeki tecrübeme dayanarak bu işin üstesinden geleceğimiz konusundaki destekleri ve üniversite yönetiminin 2009 yılı sonunda almış olduğu kararla 2010 yılı başında kendi yemeğimizi üretmeye başladık.

Ekip oluşturulurken nelere dikkat edildi? Ne gibi zorluklarla karşılaşıldı?

GEÇGEL: Öncelikle sektörün en önemli sorunu yetişmiş eğitimli personel açığının çok fazla olması. Bu sebeple, özellikle aşçı seçiminde bu işi meslek edinmiş kişileri seçmeye gayret ettik. Hazırlık ve servis personellerine de hizmet içi eğitimler, hijyen eğitimi, iş motivasyonu güçlendirme eğitimlerini vererek personellerimizi daha yetkin hale getirdik.



Çalışma şekli ve düzeni nasıl ayarlandı? Karşılaşılan sorunlar nelerdir?

GEÇGEL: Üniversitemizin ve biz çalışanların en çok önem verdiği konu yemeklerin hazırlandığı ortamın ve yemeklerin hijyeni ile bu yemeklerde kullanılan malzemelerin kalitesi. Bunu sağlamak için mutfak sürekli olarak temizlik açısından denetleniyor. Bunun yanında mutfak ve yemekhaneler hizmet yeterlilik belgesi olan bir firmanın sertifikalı elemanları tarafından



düzenli olarak ilaçlanıyor. Buralarda çalışan bütün personel ise düzenli olarak bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden üniversitemiz hastanesinde portör muayenesinden geçiriliyor. Yemeklerde kullanılan her türlü malzeme bu konudaki tüm kanun ve yönetmeliklere eksiksiz biçimde uyularak hazırlanan teknik şartnamelere göre satın alınıyor. Satın alma listeleri aylık menüye göre, kurulan komisyon denetiminden geçtikten sonra alınıyor. Teknik şartnameler düzenli olarak gözden geçirilip ihtiyaçlara göre sürekli revize ediliyor. Malzemelerin alındığı firmalardan ISO, HACCP, Gıda sicili ve Gıda üretim izni belgeleri mutlaka isteniyor ve bunlara sahip olmayan firmalardan malzeme alımı yapılmıyor. Üniversitemiz mutfağı yemeklerdeki kalite ve hijyeni, yemeklerle birlikte sunulan ekmeklere de taşıyor. 50'şer gramlık ekmekler NKÜ'nin ambleminin bulunduğu poşetlerde öğrenci ve personele sunuluyor. Besin değeri yüksek olan bu küçük ekmeklerin bu şekilde sunulması hem daha çok hijyen sağlıyor hem de ekmek tüketimini düzenleyerek israfı engelliyor.

Yemek üretim merkezi, üniversitenizde ve diğer üniversiteler arasında nasıl karşılaşıldı ne gibi tepkiler alındı?

GEÇGEL: 4 Ocak 2010 günü yemeğimiz çıkartmaya başladık. Açıkçası herkeste biraz tedirginlik vardı. Yemek işi dışarıdan görüldüğü gibi kolay değildir. Bu işin yürümeyeceği konusunda endişeleri olanlar da vardı. Sistemi iyi kurduk, amacımız başta hijyen, kaliteli malzeme tedarik etme, doğru personel, takip ve planlama ile öğrencilerimize, akademik ve idari personelimize ev yemeği tadında hizmet vermektir, süreklilik esastır. O günlerde yemek sayısı 1000-1500 iken 3. yılımızda sayımız 3000-4000'lere ulaştı. Günlük yemek ihtiyacının yanında üniversitemizin akademik açılış, mezuniyet, kongre ve toplantılarında da kokteyl ve yemek hizmeti veriyoruz. Öğrencilerimiz ve personelimiz yemek hizmetinden çok memnun olduklarını dile getiriyorlar. Farklı üniversitelerden gelen misafirlerimiz de buradan memnun ayrılıyorlar. Hatta sistemin detaylarını sorup kendi üniversitelerinde de hayata geçirmeyi düşündüklerini dile getiriyorlar.

Sizce diğer üniversitelerde de uygulanabilir mi? Örnek teşkil eder mi? Önerir misiniz?

GEÇGEL: Bence uygulanabilir, çünkü üniversite yemeklerinden memnun olamayan birçok öğrenci olduğunu çok duyuyoruz. Biz başlarken yeni kurulan bir üniversiteydik bu işi yapan İTÜ, Akdeniz Üniversitesi gibi üniversiteler vardı, onlardan destek alarak başladık ve başardık. Yemek üretim işini, bunu düşünen, planlayan üniversitelere öneririz ve destek de oluruz.

Başarılarımızda katkısı çok büyük olan, başta Rektörümüz Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK'e, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ'ye, hep yanımızda olarak destekleyen ve emeği geçen Gıda Mühendisliği Bölümü ve Üniversitemizin tüm değerli akademisyenlerine teşekkür ederim. ■