

TOPLU YEMEK ÜRETİCİSİ İŞLETMELERDE ÇALIŞAN YÖNETİCİLERE İLİŞKİN AMPİRİK BİR ÇALIŞMA

ÖZET

Kocaeli ülkemizin çok önemli bir sanayi kentidir. Şehirde ki sanayi kuruluşlarında, fabrikalarda, küçük ve orta ölçekli işletmelerde, kamu kuruluşlarında, hastanelerde ve okullarda bulunan insanların beslenme ihtiyacının karşılanması gerekir. Bu çalışmanın amacı, toplu yemek üreticisi firmalarda çalışan yöneticilerin profilini ortaya koymaktır. Bu amaçla ilk aşamada konuyla ilgili literatür taraması yapılmıştır. Daha sonra Kocaeli’ de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilere yönelik bir saha araştırması yapılmıştır. Araştırmanın ulaştığı sonuçlara göre, toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır. 20 ile 29 yaş grubuna dahil olan yöneticiler daha fazladır. Dörtte biri gıda mühendisidir. Sektör tecrübeleri ise 1 ile 3 yıl arasında değişmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kocaeli, toplu yemek üreticisi işletmeler(catering), yönetici, gıda mühendisi.

A RESEARCH ON MANAGERS WHO WORK IN MASS-CATERING FIRMS OPERATING IN KOCAELİ

ABSTRACT

Kocaeli is one of the most important industrilized prosince of Turkey. It is necessary to meet the needs of nutrition of people in industrilized organizations, factories, small and middle sized firms, public companies, hospitals and schools in prosince. The aim of this study to determine the profile of managers. Firstly, the literature is researched. Secondly, same data is gathered by using a questionnarie. According to the results of the study, men are in majority and between 20 and 29 years old. The study also inform us that, one fourth of the managers is food engineer and also they have between one and three years experience in mass-catering sector.

Key Words: Kocaeli, mass-catering firms, managers, food engineer.

GİRİŞ

Beslenme sorunu bir toplumun en başta gelen problemlerinden birisini oluşturmaktadır. Son zamanlarda yapılan araştırmalar, sağlığın korunmasında kurumsal beslenmenin rolü olduğunu göstermiştir (Birer, 1984). Kurum beslenmesi denilince, hastaneler, okul kafeteryaları, öğrenci lokalleri, ticari ve resmi kurumlar ve benzeri yerlerdeki kişilerin beslenmeleri anlaşılmaktadır. Kurum beslenme servislerinin amacı, hastaların veya personelin, beslenme esaslarına ve sağlık koşullarına uygun olarak ekonomik şekilde ve beğenilecek tipte yemek

servisi yaptırarak beslenmelerini sağlamaktır (Sakarya ve Gökmogol, 1999). Son yıllarda çalışan insan sayısının artışı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının artışı gibi demografik etkenlerle toplu beslenme hizmetlerine talep artmıştır (Boyacıoğlu, 1996). Toplu yemek hizmeti, son 40-50 yıllık dönemde giderek büyümüş ve bugün milyonlarca dolarlık dev bir endüstri haline gelmiştir. Kaliteli üretim ve servisin en ekonomik şekilde elde edilebilmesi, sürekli iyileştirme ve gelişme sağlanabilmesi, etkin planlama, programlama ve kontrol mekanizmaları ile mümkündür. Üretimden servise kadar tüm etkinliklerde insan faktörünün ön planda yer alması, yetişmiş ve eğitilmiş işgücü gerektirmesi, tüketicilerin beğenisinin değişkenlik göstermesi ve beslenmenin sağlıkla doğrudan ilişkili olması, bu konuda yapılacak organizasyonun ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktadır (Açkurt, 1999). Toplu beslenmeyi gerçekleştiren mutfak işletmeciliği birçok sistemi içine alan ve her aşamada kontrolü gerektiren bir süreçtir. En son elde edilen ürün yemek gibi görünse de sistemin kapsamı ürün ile birlikte, uygulama, hizmet, ekipman ve eğitim olacak şekilde gerçekleştirilmektedir (Saylan, 1999). Toplu yemek hizmeti veren kurumlarda hizmet, birbirini izleyen işlevlerin ve her işlev için gerekli araç gereci ve işi ayrıntıları ile bilecek nitelikli elemanların oluşturduğu bir ekip tarafından gerçekleştirilir (Kocaoğlu, 1999). Toplu yemek hizmeti uygulamaları ileri teknoloji desteğiyle hızla sanayi haline gelmekte ancak emek yoğun niteliği değişmemektedir. Sonuç olarak günümüzde toplu yemek üretiminde on binlerce kişi istihdam edilmektedir.

Dünyada ve Türkiye'de Toplu Yemek Üretiminin Gelişimi ve Sorunları

Bugünkü modern restoranlar ve hızlı gıda satış yerleri geçmişte uzun yol konaklama ve hanlarda verilen hizmetlere dayanmaktadır. Bu işletmeler yalnızca seyahat eden insanlara değil onların binek ve çekme hayvanlarına da hizmet vermekteydi (Gürsoy, 1995). Avrupa'da 16. ve 17.yy'da sektör gelişmeye başladı. Doğuda hanlarda (ipek yolunun üzerindeki) konaklayanlara yemek veriliirdi. Osmanlı'da Yeniçeri Ocağı'nda büyük kazanlarda yemekler yapılıp dağıtılırdı. O zamanlarda sarayda ikamet eden hizmetlilere Topkapı Sarayı mutfaklarından yemek taşınıyordu. Ordunun üretimi dışında ise fakirlere imaretlerden yemek çıkarılıyordu. Böylece toplu yemek üretimi ve servisinin ilk uygulamaları başlamıştı (Gürsoy, 1995).1800'lü yıllardan sonra özellikle demiryollarının yapılması, seyahat eden insan sayısını çoğaltmış ve kırsal kesimlerden göç başlamıştır. Gıda servis yerleri aynı zamanda sosyal yaşamın da bir parçası olmuştur (Yiğit, 1997).

Cumhuriyet döneminde fabrika, imalathane gibi emek yoğun işyerlerinin çoğalması ile çalışanların temel ihtiyacı aynı biçimde karşılanmaya devam edildi. Zamanla okullar,

işyerleri kendi mutfak ve yemekhanelerini yapmaya, bu imkanı bulamayanlar ise taşıma yemek hizmeti olarak bu ihtiyaçlarını gidermeye başladılar. Aşçılar ise eskiden Osmanlı Saraylarında eğitilirken, Cumhuriyet döneminde genelde devlet sektöründe yetişmeye buradan da özel sektöre geçmeye başladılar. 1960'lı yıllardan sonra bazı büyük kuruluşlar kendi mekanlarına dışardan aşçı istihdam edip yemek üretimi yaptırıyorlardı. Sonraları bu yerlerde üretilen yemeğin kendileri dışındaki işyerlerine de verilmesini serbest bıraktılar. Böylece ilk tablodot uygulamaları başlamış oldu. 1970'lerde bu işi yapan taşeron işletmeler çıkmış ve yemek firmaları (catering) oluşmuştur. 1980'lerde yemek sektörü gelişmeye devam etti. Yabancı sermayenin, TC'ye gelmesi ile yemek sektörü başka kavramlarla da tanışmaya başladı. Yemek işi yalnızca karın doyurma değil hijyen, besin değeri gibi etmenleri önemsemeye başladı (Gürsoy, 1995).

Endüstrileşmenin hızla artması ile kadınların iş yaşamına girmeleri gıda servis etkinliğinin gelişmesine neden olmuştur. Bu çerçevede dışarıda yemek yiyen insan sayısı hızla artmıştır (Demirci, 2003). Hazır yemek üretim sektörü son 10 yıl içinde hızlı bir gelişme yaşadı. Önceleri kolay kazanç yolu gibi düşünülerek her girişimcinin meyledebildiği, göz kararı- el yordamıyla fazlaca plan yapılmadan oluşturulan yönetim kadrolarıyla, teknik elemandan büyük ölçüde yoksun, ucuz ve sirkülasyonu bol işçi çalıştıran, büyük bir çoğunluğu çok küçük kapasitelerle çalışan işletmelerdi. Yemek üretim işletmelerinin bir kısmı, yüksek sayılabilecek kapasiteye sahip olsalar dahi üretim anlayışları profesyonellikten uzaktı. Bugün bu tarzda işletilen yemek fabrikaları yine çoğunluktadır. Ancak, bu sektörün önemine yaraşır şekilde işletilen, kazançtan önce üretim-yönetim kalitesi ve hizmeti yakalayan firmalar kendini daha çok göstermiş ve ön plana çıkmışlardır. Yukarıda sözü edilen tarzda işletilen firmalar ise kendilerini yenilemek ve kaliteyi dikkate almak gereğini duymuşlardır (Karadağ, 1997).

Toplu yemek üretiminin yaygınlaşması ve beraberinde sorunları da getirmesi ile birlikte bilimsel araştırmaların da yapılmaya başlandığı görülmektedir. İngiltere'de besin zehirlenmelerine neden olan etkenlerin araştırılmasına yönelik bir çalışma Ulusal Hastalıkları İzleme Merkezi tarafından gerçekleştirilmiş ve çıkan sonuçlardan biri de, besinler aracılığı ile bulaşan hastalıkların %25-40'ının besin işleme veya beslenme servislerinde çalışan kişilerden kaynaklandığı bildirilmiştir (Troler, 1983).

Yurdumuzda toplu beslenme servislerinde çalışan personelin eğitim düzeyi düşük olduğundan, yiyecek ve içeceklerden enfeksiyon bulaşabileceği düşünülmemekte ve yemeklerin hazırlanması sırasında son derece bilinçsiz yanlış uygulamalar yapılmakta, sonuçta sık sık besin zehirlenmeleri yaşanmaktadır (Merdol ve Dağ, 1999).

Ankara'da yürütülen bir araştırma kurum mutfak personeli için geliştirilen hijyen eğitim paket programının, eğitilenlerin hijyen bilgi düzeyi, tutum ve davranışları üzerindeki etkisini ölçmek amacıyla Bilkent Üniversitesi Kafeteryaları ile Gülhane Askeri Tıp Akademisi ve Tıp Fakültesi mutfaklarında çalışan personel üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada deneklerin eğitim durumları, hizmet süreleri, sektör eğitimi alıp almadıkları gibi konular araştırılmış olup; sonuç olarak %29.5'inin ilkokul, %38,1'inin ortaokul ve %32.4'ünün lise mezunu olduğu ortaya çıkmıştır (Merdol ve Dağ, 1999). İstanbul'da ise 126 yemek üreticisi işletmeye yönelik olmak üzere bir başka araştırma yapılmıştır. Bu işletmelerin %34'ü lokanta ve restoran, %66'sı yemek fabrikasıdır. Anketin personel ile ilgili kısmında, catering firmalarının çalıştırdığı elemanların eğitim durumları hakkında bilgi alınmaya çalışılmıştır. İşletme büyüklüğüne göre elemanların eğitim düzeyleri karşılaştırılmış, genelde ilkokul ve ortaokul eğitilmiş çalışanlar olduğu tespit edilmiştir (Boyacıoğlu, 1996). Yine Ankara'da yürütülen bir araştırma Ankara Garnizonu'nda Kara Kuvvetleri Komutanlığı'na bağlı birlik mutfaklarında ve levazım saymanlık depolarında çalışan personele yönelik olup mutfak personelinin %48'inin ilkokul, %22'sinin ortaokul, %12'sinin lise, %3'ünün yüksekokul mezunu olduğu tespit edilmiştir (Sakarya ve Gökmogol, 1999). Ülke içinde toplu yemek üreticisi işletmelerde personel sorunları ile ilgili araştırmalar yapıldığı görülmektedir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Çalışmanın amacı, Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmeler ile ilgili genel bilgileri, söz konusu işletmelerde çalışan yöneticilerin profilini ortaya koymaktır. Çalışmanın diğer bir amacı da Türkiye genelinde toplu yiyecek üreten işletmelerin çalışma koşullarını geliştirmek, sorunlarını çözümlenmesine yönelik olarak başlatılacak olan plan ve proje çalışmalarında Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi firmaların ihtiyaçları, sorunları ve konuya ilişkin önerilerinin dikkate alınmasının faydalı olacağı hususuna dikkat çekmektir.

Bu yaklaşımla yürütülen araştırma, Kocaeli ili sınırları içinde faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelere yönelik olarak yapılan ilk araştırma olma özelliğine sahiptir. Araştırma bu yönüyle özgündür.

Araştırmanın Kapsamı

Araştırma, Kocaeli'de faaliyet göstermekte olan üretim izni almış olan toplu yemek üreticisi işletmeleri kapsamakta olup, 2003 yılının Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları boyunca Kocaeli'nin merkez ilçesi olan İzmit ve Gebze'de yürütülmüştür.

Araştırmanın evrenini, Kocaeli iline bağlı ilçelerde faaliyet gösteren üretim izni almış tüm toplu yemek üreticisi firmalar oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise Kocaeli'nin

merkez ilçesi İzmit ve Gebze'de faaliyet gösteren işletmeler oluşturmaktadır. Araştırmacıların bizzat ziyaret ettikleri işletme sayısı 41'dir. Dört firma araştırmaya katılmamışlardır. 37 firmanın katılım gösterdiği araştırmanın katılım oranı %90'dır.

Araştırmanın Yöntemi

Birincil verilerin toplanmasına yönelik olarak bir alan araştırmasının yapılması hedeflenmiş ve verilerin toplanması için 18 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Anket sorularından bazıları açık uçlu olarak düzenlenmiştir. Anket formu iki farklı soru grubundan oluşmuştur. Birinci grupta toplu yemek üreticisi işletmelere ilişkin genel bilgileri, ikinci grupta bu firmalarda çalışan yöneticilerin profiline ilişkin bilgileri belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir.

Anket, araştırmacılar tarafından toplu yemek üreten işletmeler tek tek ziyaret edilmek suretiyle gerçekleştirilmiştir. Her bir toplu yemek üreticisi işletmede araştırmanın amacı ve hakkında açıklama yapılmıştır. Anket sonuçları bilgisayar ortamına taşınarak Excel Tablolama Programı ile analiz edilmiştir.

Araştırmada Elde Edilen Bulgular

Araştırmada elde edilen bulgular birbirleriyle ilişkili sorular bir araya getirilerek iki başlık altında toplanmıştır. Başlıklar sırayla firmalarla ilgili genel bilgileri, bu firmalarda çalışan yöneticilerin profiline yönelik bulguları içermektedir. Cevaplar, incelenen değişkenlere göre sınıflandırılarak, elde edilen sayı ve yüzdeler tablolar halinde sunulmuştur.

İlk grup soruya 37 işletmenin yöneticilerinin hepsi cevap vermişlerdir. Dolayısıyla tablolar 37 katılımcı üzerinden değerlendirmeye alınmıştır. İkinci gruptaki sorular 35 katılımcı üzerinden değerlendirilmeye alınmışlardır.

1. Toplu Yemek Üreticisi İşletmeler İle İlgili Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere ilişkin genel bilgilerden olan çalışma şekli, sektördeki faaliyet süresi, işletmenin günlük üretim kapasitesi, üretim izni olup olmadığı, işletmelerin sahip olduğu kalite belgeleri, hizmet verdikleri müşteri kitlesi, yaşanan iç ve dış sorunlar, personel sayıları, sektörde sayıları her geçen gün artan işletmelerin kaliteyi düşürmeleri ve bu işletmelerin standartlara uygun olmayan çalışma şekillerine getirilebilecek çözüm önerilerine ilişkin bulgular aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

1. İşletmenin Hizmet Şekline İlişkin Bulgular

İşletmelerin hizmet şekline ilişkin cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 1'de verilmiştir. Tablo 1 diğer tablolardan toplam bakımından farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplam, kişi sayısını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 1: İşletmenin Çalışma Şekline Ait Sayı ve Yüzdeler

HİZMET ŞEKLİ	n	%
Hem Yerinde Hem de Taşımacılık Usulü İle Hizmet	27	58.70
Taşıma Usulü İle Hizmet	6	13.04
Müteahhidlik Hizmeti	6	13.04
Yerinde Hizmet	5	10.87
Ticket ve Benzeri Uygulamalar İle Hizmet	2	4.35
TOPLAM	46	100.00

Tablo 1 incelendiğinde, toplu yemek üreticisi işletmelerin %58.70'i hem yerinde hizmet hem de taşımacılık usulü ile hizmet vermektedirler. Bunu taşıma usulü ile hizmet (%13.04) ve müteahhidlik hizmeti (%13.04) takip etmektedir. Yerinde hizmet verenlerin oranı %10.87 iken ticket ve benzeri uygulamalar ile hizmet veren işletmeler %4.35 oranına sahiptir.

2. İşletmelerin Sektördeki Faaliyet Sürelerine İlişkin Bulgular

İşletmelerin sektördeki faaliyet sürelerine ilişkin bulgular, sayı ve yüzdeler halinde Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2: İşletmenin Sektördeki Faaliyet Sürelerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

FAALİYET SÜRESİ	n	%
1 Yıldan Az	1	2.70
1-3 Yıl	8	21.62
4-6 Yıl	15	40.54
7-9 Yıl	7	18.92
10-12 Yıl	3	8.11
13-15 Yıl	2	5.41
15 Yıldan Fazla	1	2.70
TOPLAM	37	100.00

Sektördeki faaliyet süresi 4 ile 6 yıl arası olanların oranı %40.54, 1-3 yıl olanların %21.62, 7-9 yıl olanların %18.92, 10-12 yıl olanların %8.31, 13-15 yıl olanların %5.41'dir. 1 yıldan daha az veya 15 yıldan daha fazla süredir sektörde faaliyet gösteren işletmelerin oranı ise aynıdır (%2.70).

3. İşletmelerin Günlük Üretim Kapasitesine İlişkin Bulgular

İşletmelerin günlük üretim kapasitelerine ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3: İşletmenin Günlük Üretim Kapasitesine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

GÜNLÜK ÜRETİM KAPASİTESİ	n	%
499 Porsiyon ve Altı	3	8.11
500-999 Porsiyon	6	16.22
1000-1999 Porsiyon	17	45.95
2000-2999 Porsiyon	4	10.81
3000-3999 Porsiyon	1	2.70
4000-4999 Porsiyon	1	2.70
5000 Porsiyon ve Üstü	5	13.51
TOPLAM	37	100.00

İşletmelerin günlük üretim kapasitelerinin dağılımına bakıldığında %45.95'inin 1000-1999 porsiyon, %16.22'sinin 500-999 porsiyon, %13.51'inin 5000 ve daha fazla porsiyon, %10.81'inin 2000-2999 porsiyon ve %8.11'inin 499 ve daha az porsiyon olduğu anlaşılmaktadır. 3000-3999 porsiyon ve 4000-4999 porsiyon yemek üreten işletmeler aynı orana sahip bulunmaktadır (%2.70).

4. Üretim İznine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin üretim izni olup olmadığına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4: Üretim İzninin Olup Olmadığına İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÜRETİM İZİNİ	n	%
Evet	29	78.38
Hayır	0	0.00
Üretim izni alma çalışmalarımız devam etmektedir.	8	21.62
TOPLAM	37	100.00

Üretim izni olan işletmelerin oranı %78.38 iken, üretim izni olmayan işletme bulunmamaktadır (%00.00). Bununla beraber üretim izni alma çalışmaları devam eden işletmelerin oranı %21.62'dir.

5. İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Belgelerine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin hangi kalite belgelerine sahip oldukları sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 5'de verilmiştir. Tablo 5 değerlerinden toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda işletme yetkililerinin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 5: İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Belgelerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMELERİN SAHİP OLDUKLARI KALİTE BELGELERİ	n	%
Yalnızca Yasal İzinler	19	43.18
TSE	14	31.82
TSE ve ISO	5	11.36
TSE, ISO ve HACCP	4	9.09
ISO	2	4.55
TOPLAM	44	100.00

Tablo 5 incelendiğinde, yalnızca yasal izinlere sahip toplu yemek üreticisi işletmeler ilk sırada gelmektedir (%43.18). Bunu TSE belgesine sahip işletmeler (%31.82) izlemektedir. Hem TSE hem de ISO belgesine sahip işletmelerin oranı %11.36'dır. TSE, ISO ve HACCP belgelerinin hepsine sahip olan işletmeler ise %9.09 oranıyla dördüncü sırada bulunmaktadır. ISO belgesine sahip işletmeler ise %4.55 oranıyla beşinci sırada bulunmaktadır.

6. Hizmet Verilen Müşteri Kitesine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere hizmet verdikleri müşteri kitlesi sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 6'da verilmiştir. Tablo 6, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 6: Hizmet Verilen Müşteri Kitesine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

HİZMET VERİLEN MÜŞTERİ KİTLESİ	n	%
Fabrikalar	34	29.82
Küçük Ölçekli Sanayi İşletmeleri	32	28.07
Hipermarketler ve Marketler	12	10.53
Okullar (İlk, Orta, Lise)	7	6.14
Üniversiteler ve Yüksekokullar	7	6.14
Devlet Daireleri	7	6.14
Hastaneler (Devlet ve Özel)	5	4.39
Bankalar	2	1.75
Askeri Birlikler	1	0.88
Hapishane ve İslahevleri	0	0.00
Kreş ve Çocuk Bakımevleri	0	0.00
Yaşlı ve Muhtaçevleri	0	0.00
Diğer	7	6.14
TOPLAM	114	100.00

Tablo 6 incelendiğinde, fabrikalar hizmet verilen müşteri kitlesinin başında gelmektedir (%29.82). İkinci sırada küçük ölçekli sanayi işletmeleri (%28.07), üçüncü sırada hipermarketler ve marketler (%10.53) yer almaktadır. İlk, orta, lise seviyesindeki okullar, üniversite ve yüksekokullar ile devlet daireleri aynı orana sahiptirler (%6.14) Toplu yemek üreticisi işletmeleri "Diğer" seçeneğinde belediyeler, tekstil atölyeleri, sosyal tesisler, küçük mağazalara hizmet götürdüklerini ifade etmişlerdir (%6.14). Bunları hastaneler (%4.39), bankalar (%1.75), askeri birlikler (%0.88) takip etmektedirler. İşletmelerin, yaşlı ve muhtaç evlerine, hapishane ve islahevlerine, kreş ve çocuk bakımevlerine hizmet götürmedikleri ortaya çıkmaktadır (%00.00).

7. Yaşanan İç Sorunlara İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin yaşadıkları iç sorunlar sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 7'de verilmiştir. Tablo 7, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayısını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 7: Yaşanan İç Sorunlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞANAN İÇ SORUNLAR	n	%
Eğitilmiş Personel Açığı	33	47.14
Finansman Sorunları	17	24.29
Sevkiyat Sorunları	10	14.29
Malzeme Temininde Yaşanan Sorunlar	6	8.57
Yatırım ve Altyapı Eksikliği	4	5.71
TOPLAM	70	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerin yaşadıkları öncelikli iç sorun eğitimli personel açığıdır (%47.14). İkinci sırada finansman sorunları (%24.29), üçüncü sırada sevkiyat sorunları (%14.29) gelmektedir. Malzeme temininde yaşanan sorunlar (%8.57), yatırım ve altyapı eksikliği (%5.71) karşılaşılan diğer iç sorunlar olarak ortaya çıkmıştır.

8. Yaşanan Dış Sorunlara İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin hizmet verdikleri müşteri kitlesi sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 8'de verilmiştir. Tablo 8, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlene-

bileceği için toplamlar, kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 8: Yaşanan Dış Sorunlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞANAN DIŞ SORUNLAR	n	%
Katma Değer Vergisi	29	42.65
Satış Sorunları	16	23.53
Sosyal Sorunlar	10	14.71
Denetim Sorunları	8	11.76
Cevapsız	3	4.41
Diğer	2	2.94
TOPLAM	68	100.00

Toplu üretim firmalarının karşılaştığı dış sorunların başında katma değer vergisi (%42.65) gelmektedir. Satış sorunları ikinci sırada (%23.53), sosyal sorunlar (%14.71) üçüncü sırada, denetim sorunları (%11.76) dördüncü sırada yer alan dış sorunlardır. Soruyu cevapsız bırakanlar da olmuştur (%4.41). Diğer seçeneğinde iki açıklamaya yer verildiği görülmüştür: "Toplu yemek sektörü olarak gerçek anlamda bir sektör olamamızın genel sorunları ile karşılaşmaktadır." Ve "Düşük fiyat uygulamanın sonucu olarak kalitesiz üretim ortaya çıkmaktadır." (%4.41).

9. İşletmelerde Çalışan Personel Sayısına İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan personel sayısı ile ilgili bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 9'da verilmiştir.

Tablo 9: İşletmede Çalışan Personel Sayısına İlişkin Sayı ve Yüzdeler

PERSONEL SAYISI	n	%
1-10	3	8.11
11-20	10	27.03
21-30	11	29.73
31-40	4	10.81
41-50	4	10.81
51-60	1	2.70
61-70	0	0.00
71-80	1	2.70
81 ve Üstü	3	8.11
TOPLAM	37	100.00

İşletmelerde en fazla 21-30 kişi çalıştığı belirlenmiştir (%29.73). Bunu 11-20 kişi takip etmektedir (%27.03).

31-40 kişi ile 41-50 kişi çalıştıran işletme oranı aynı çıkmıştır (%10.81). 81 ve daha fazla sayıda personeli olan işletme oranı %8.11'dir. 61-70 arasında çalışan olan işletme oranı %0.00'dır. 51 ile 60 arasında personeli olan toplu yemek üreticisi işletme oranı ile 71 ile 80 arasında personel çalıştıran işletme oranı aynıdır (%2.70).

10. Toplu Yemek Üretiminde Kaliteyi Arttıracak Çözüm Önerilerine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletme yetkililerine sektörde sayıları her geçen gün artan işletmelerin kaliteyi düşürmeleri ve bu işletmelerin standartlara uygun olmayan çalışma şekillerine ne gibi çözüm önerileri getirilebileceği sorulmuştur. Açık uçlu olarak sorulan bu soruya verilen yanıtlar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 10'da verilmiştir. Tablo 10, diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla çözüm önerisinde bulunulabildiği için toplamlar kişi sayılarını değil cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 10: Toplu Yemek Üretiminde Kaliteyi Arttıracak Çözüm Önerilerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÖNERİLER	n	%
Kurumlar denetlenmeli, denetimler artırılmalı, periyodik olmalı.	24	45.28
Konusunda uzman, deneyimli, kalifiye eleman çalıştırılmalı.	10	18.87
Müşteri bilinçlenmeli, bilinçlendirilmeli. (Müşteriler kaliteden çok fiyata bakıyor. Araştırmacı olmalılar. Ucuz olduğu için yemek satın almamalılar.)	7	13.21
Üretimde kalite sağlanmalı.	6	11.32
Üretim izinleri verilirken daha dikkatli olunmalı.	5	9.43
Sektörümüzdeki uluslararası gelişmelerin takibini kolaylaştırıcı teşvikler konmalı; sektördeki vergi uygulamaları yeniden düzenlenmelidir.)	1	1.89
TOPLAM	53	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerin %45.28'i kurumların denetlenmesi, denetimlerin artırılması ve denetimlerin periyodik olması gerektiğini öncelikli çözüm olarak görmektedirler (%45.28). İşletmelerin %18.87'si konusunda uzman, deneyimli ve kalifiye eleman çalıştırılması gerektiğinde hem fikirdirler. İşletmelerin %13.21'i müşterilerin

bilinçlenmesi ve bilinçlendirilmesi gerektiğini düşünmektedirler. Bu işletmeler müşterilerin kaliteden çok fiyata baktıklarını, araştırmacı olmaları gerektiğini ve ucuz olduğu için yemek satın almamalarını belirtmişlerdir. İşletmelerin %11.32'si üretimde kalitenin sağlanması gerektiğini vurgulamaktadırlar. Bunun için önerilerini detaylı bir şekilde dile getirmişlerdir. Önerileri şunlardır: Belirli kalite standardını yakalamış işletmelerin birlikte hareket ederek kaliteyi düşüren firmaları piyasadan silmesi. Kalite standardına göre hizmet veren işletmeler ayakta kalmalı. İşletmeler iç denetimler ile kendi standartlarını yükseltmeli. Kaliteli iş yapmayı hedeflemiş işletmelerin önü açılmalı. Standartlara uygun çalışmayan işletmelere caydırıcı cezalar verilmeli. Sektörde çalışan işletmelerin kalitesiz hammadde kullanımı; örnek olarak et yerine soya veya ayçiçek yağı yerine karışım yağları kullanılmamalı. Kalitesiz hammadde kalitesiz üretim demektir. İşletmelerin %9.43'ü üretim izinlerinin verilirken daha dikkatli olunması gerektiğini ileri sürmüşlerdir. %1.89'u ise sektördeki uluslararası gelişmelerin takibini kolaylaştırıcı teşviklerin konmasını, sektördeki vergi uygulamalarının yeniden düzenlenmesi gerektiğinde birleşmişlerdir.

II. İşletme Yöneticileri Hakkında Bulgular

Bu bölümde firmalarda çalışan yöneticilerin profilinin çıkarılması amaçlanmıştır. Cinsiyet, yaş, işletmedeki pozisyonu, sektördeki deneyimi, işletmedeki çalışma süresi, öğrenim durumu, toplu yemek üretimi ile ilgili olarak öğrenim görüp görmediği, gördüyse içeriği ile ilgili değişkenler ele alınmış ve elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

11. Cinsiyete İlişkin Bulgular

İşletme yöneticilerinin cinsiyet dağılımına ilişkin sayı ve yüzdeler Tablo 11'de verilmiştir.

Tablo 11: Cinsiyete İlişkin Sayı ve Yüzdeler

CİNSİYET	n	%
Erkek	24	68.57
Kadın	11	31.43
TOPLAM	35	100.00

Bu grupta ankete katılım sayısı 37'den 35'e düşmüş bulunmaktadır. Bu gruptaki verilerin değerlendirilmesine 35 katılımcı üzerinden devam edilmiştir. Araştırmaya katılım gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin yetkililerinin %68.57'si erkek, %31.43'ü kadındır.

12. Yaş Grubuna İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin yaşlarına göre dağılımlarına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 12'de verilmektedir.

Tablo 12: Yaş Grubuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞ GRUBU	n	%
19 Yaş ve Altı	0	0.00
20-29 Yaş	17	48.57
30-39 Yaş	14	40.00
40-49 Yaş	4	11.43
50 Yaş ve Üstü	0	0.00
TOPLAM	35	100.00

Yöneticilerin %48.57'si 20-29 yaş grubunda yer almaktadır. 30-39 yaş grubuna dahil olanlar %40.00 ile ikinci sırada bulunmaktadır. 40-49 yaş grubunda yer alanlar %11.43 oranıyla üçüncü sıradadırlar.

13. İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin işletme içindeki pozisyonları hakkındaki soruya verdikleri cevapların sayı ve yüzdeleri Tablo 13'de verilmiştir.

Tablo 13: İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMEDEKİ POZİSYONU	n	%
Gıda Mühendisi	9	25.71
Satış ve Pazarlama Müdürü	6	17.14
İşletme Müdürü	5	14.29
İşyeri Sahibi	4	11.43
Aşçıbaşı (Mutfak Şefi)	4	11.43
Kalite Kontrol Sorumlusu (Tekniker)	3	8.57
Proje Müdürü (Birim Yöneticisi)	2	5.71
Bölüm Şefi	1	2.86
Aşçıbaşı Yardımcısı (Mutfak Şefi Yardımcısı)	1	2.86
TOPLAM	35	100.00

Yöneticilerin %25.71'i gıda mühendisi, %17.14'ü satış ve pazarlama müdürü, %14.29'u ise işletme müdürüdür. İşyeri sahibi (%11.43) ve mutfak şefi konumundaki aşçıbaşı (%11.43) dördüncü sırada gelmektedirler. Kalite kontrol sorumlusu (%8.57), birim yöneticisi konumundaki proje müdürü (%5.71), bölüm şefi (%2.86) ve mutfak şefinin yardımcısı konumundaki aşçıbaşı yardımcısı (%2.86).

14. Sektördeki Deneyimine İlişkin Bulgular

Yıl olarak meslekteki kıdemlerine göre yöneticilerin dağılımına ilişkin bulgular, sayı ve yüzdeler halinde Tablo 14'de verilmiştir.

Tablo 14: Sektör Deneyimine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

SEKTÖR DENEYİMİ	n	%
1 Yıldan Az	4	11.43
1-3 Yıl	9	25.71
4-5 Yıl	5	14.29
6-7 Yıl	4	11.43
8-9 Yıl	4	11.43
10 Yıl ve Üstü	9	25.71
TOPLAM	35	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin %25.71'i 1-3 yıl, yine %25.71'i 10 yıl üstü, %14.29'u 4-5 yıl boyunca sektörde deneyim kazanmışlardır. 1 yıldan az, 6-7 yıl arası ve 8-9 yıl arası sektöre emek verenlerin oranı ise aynıdır (%11.43). On yıl ve daha fazla süre çalışanlar içinde çalışmış olduğu süreyi belirtenler olmuştur. Buna göre 12 yıl, 20 yıl ve 23 yıldır sektöre emek verenler olduğu anlaşılmaktadır.

15. İşletmedeki Çalışma Süresine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin halihazırda çalışmakta olduğu işyerindeki hizmet süresinin dağılımına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 15'de verilmiştir.

Tablo 15: İşletmedeki Çalışma Süresi

HALİHAZIRDA ÇALIŞTIĞI İŞLETMEDEKİ HİZMET SÜRESİ	n	%
1 Yıldan Az	13	37.14
1-3 Yıl	13	37.14
4-5 Yıl	4	11.43
6-7 Yıl	1	2.86
8-9 Yıl	1	2.86
10 Yıl ve Üstü	3	8.57
TOPLAM	35	100.00

Yöneticilerin %37.14'ü 1 yıldan daha az süredir şu anki işyerlerinde çalışmaktadırlar. Yine şu anki işletmelerinde 1 ile 3 yıl arası süredir çalışanların oranı aynıdır (%37.14). 4-5 yıldır çalışanların oranı %11.43, 10 yıl ve daha fazla süredir çalışanların oranı %8.57'dir. 6 ile 7 yıl arası ve 8 ile 9 yıl arası çalışanların oranı ise %2.86'dır.

16. Öğrenim Durumuna İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin öğrenim durumuna ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 16'da verilmiştir.

Tablo 16: Öğrenim Durumuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÖĞRENİM DURUMU	n	%
İlköğretim	4	11.43
Ortaöğretim	7	20.00
Meslek Yüksek Okulu (2 yıllık)	7	20.00
Fakülte (4 yıllık)	15	42.86
Yüksek Lisans	2	5.71
TOPLAM	35	100.00

Tablo 16'dan görüldüğü üzere yetkililerin %42.86'sı fakülte, %20.00'ü meslek yüksekokulu, %20.00'ü lise mezunudur. %11.43'ü ilköğretim mezunu iken %5.71'i ise yüksek lisans sahibidirler.

17. Toplu Yemek Üretimi İşi İle İlgili Olarak Öğrenim Görüp Görmediğine İlişkin Bulgular

Yöneticilerin yaptıkları işle ilgili olarak eğitim alıp almadıklarına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 17'de verilmiştir.

Tablo 17: Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Öğrenim Görüp Görmediğine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

CATERING İŞİ İLE İLGİLİ ÖĞRENİM DURUMU	n	%
Evet. Gördüm.	30	85.71
Hayır. Görmedim.	0	0.00
Cevapsız	5	14.29
TOPLAM	35	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin büyük bir kısmı meslekleri ile ilgili öğrenim görmüşlerdir (%85.71). Mesleği ile ilgili olarak öğrenim görmediğini belirten olmamıştır (%0.00). Ancak araştırmaya katılanların %14.29'u bu soruyu yanıtızsız bırakmayı tercih etmişlerdir.

18. Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Olarak Görülen Eğitimin Türüne İlişkin Bulgular

Gördükleri öğrenimin yaptıkları işle ilgisi sorulduğunda elde edilen bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 18'de verilmiştir. Tablo 18 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda toplam sayıları araştırmaya katılan yetkililerin sayısını belirtirken, bu tabloda verilen cevap sayısını belirtmektedir.

Tablo 18: Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Olarak Görülen Eğitimin Türüne İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YURTIÇİNDE GÖRÜLEN ÖĞRENİMİN TÜRÜ	n	%
Ustalık Eğitimi	7	20.00
Çıracılık Eğitimi	0	0.00
Meslek Lisesi	0	0.00
Gıda Mühendisliği	9	25.71
Gıda Teknikerliği	4	11.43
Lisansüstü	2	5.71
Doktora	1	2.86
Diğer	7	20.00
Cevapsız	5	14.29
TOPLAM	35	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan personelin %25.71'i gıda mühendisi, %20.00'ü ustalık eğitimi almışlardır. Gıda teknikerliği eğitimi alanlar %11.43 oranındadır. Konuyla ilgili lisansüstü öğretim alanlar %5.71, doktora yapanlar %2.86 oranındadır. Çıracılık eğitimi alanlar ile meslek lisesi mezununa rastlanmamaktadır. Diğer seçeneğinde yer verilen açıklamalardan toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışanların ISO Etkili Yöneticilik, HACCP Operasyon Yöneticiliği, Müşteri İlişkileri, Reklam-satış ve pazarlama konularında kısa süreli eğitimler aldıkları ve "Turizm Bakanlığına bağlı TUREM(Turizm Eğitim Merkezi)ne devam ettikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca çalışma ekonomisi dalında ön lisans gören personel de bu sektörde iş bulabilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplu yemek üretimi (catering) ve hızlı yemek servisi(fast food) dünyaya paralel olarak Türkiye'de de hızla gelişmektedir. Çalışanların sefertası ile yemek taşıdıkları devirlerin ardından şirketlerin kendi mutfaklarını kurarak yemek verdiği dönemler de neredeyse sona ermiş olup artık toplu yemek üreticisi işletmeler faaliyet göstermektedir. Geride bıraktığımız yüzyılın son çeyreğinde sadece birkaç toplu yemek üreticisi işletme faaliyet göstermekte iken bugün yüzlerce sektöre girmiş bulunmaktadır. Rekabetin olumlu sonuçlar getirmesi beklenirken, pek çok sorunun ortaya çıktığı görülmektedir.

Ülkemizde toplu beslenme hizmeti veren işletmelerin temel işletme bilgisi ve tecrübesi, tasarım, sistem kurma, planlama ve organize olma, teknolojik gereksinimler; mutfak mimarisi, mönü hazırlama, hijyen ve sanitasyon;

ürün geliştirme ve kaliteli üretim, toplam kalite kontrolü, tüketicilerin bilinçlendirilmesi, korunması ve kalite güvencesinin verilmesi; ambalajlama, pazarlama teknikleri, haksız rekabet; gıda ile ilgili yasal düzenlemeler ve mevzuat, denetim eksikliği ve yetkili kurumların desteği gibi konularda sorunları vardır. Tüm bunlara ek olarak kalifiye eleman yetersizliği, teknik eleman yetiştirmede karşılaşılan problemler de bulunmaktadır.

Çalışmanın ulaştığı sonuçlar üç grupta toplanmaktadır. İlk grupta yer alan sonuçlar Kocaeli'de faaliyette bulunan ve üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmeler ile ilgili genel konuları içermektedir. İşletmelerin %78.38'inin üretim izni bulunmaktadır. İşletmelerin %43.18'i yalnızca yasal izinlere sahip bulunmaktadır. Yasal izne ek olarak TSE belgesi olanlar %31.82; TSE ve ISO belgesi olanlar %11.36; TSE, ISO ve HACCP belgesi olanlar %9.09; yalnızca ISO belgesi olanların %4.55 oranındadır. Üretim izni bulunmayan işletme bulunmazken, üretim izni alma çalışmaları devam eden işletmelerin oranı %21.62'dir. İşletmelerin %40.54'ü 4 ile 6 yıldır faaliyet göstermektedirler. İşletmelerin %27.03'ü 11 ile 20 kişi arasında, %29.73'ü 21 ile 30 kişi arasında personel çalıştırmaktadır. Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin %58.70'i hem yerinde, hem de taşımacılık usulü ile hizmet vermektedirler. İşletmelerin %29.82'si fabrikalara ve %28.07'si küçük ölçekli sanayi işletmelerine hizmet verirken, %45.95'i günde 1000-1999 porsiyon yemek üretebilmektedirler. Toplu yemek üreticisi işletmelerin %47.14'ünün en önemli iç sorunu eğitimli personel açığı, %42.65'inin en önemli dış sorunu katma değer vergisidir. İşletmelerin %45.28'ine göre toplu yemek üretiminde kaliteyi arttıracak çözüm, kurumların sık sık ve düzenli olarak denetlenmesidir.

Araştırmanın ulaştığı sonuçlardan ikinci grupta yer alanlar, Kocaeli'de faaliyet gösteren ve üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin profili ile ilgilidir. İşletmelerde çalışan yöneticilerin %68.57'si erkek, %31.43'ü kadındır. İşletmelerde ki yöneticilerin %48.57'si 20 ile 29 yaş arasında yer alırken %40.00'ü 30-39 yaş grubunda bulunmaktadır. Yöneticilerin %25.71'i 1 ile 3 yıl arasında iş tecrübesine sahip iken yine %25.71'i 10 yıl ve üstü çalışma deneyimine sahip bulunmaktadır. Yöneticilerin %37.14'ü şu anki işletmelerinde bir yıldan az süredir çalışmaktadırlar. Stajyerlerden sorumlu olan yöneticilerin %42.86'sı fakülte mezunu, %25.71'i gıda mühendisidir.

İnsan sağlığını çok yakından ilgilendiren toplu yemek üretimi sektörüne gereken önem verilmelidir. Bu noktada eğitim ve öğretim kurumlarına görev ve sorumluluk düşmektedir. Üniversite, üretici firmalar ve tüketiciler iletişim içinde olmalı ve bunu sürdürmelidir. İllerde üniversite, valilik, il sağlık müdürlüğü, belediyeler, hekimler odası,

lokantacılar odası bir araya gelmeli, sorunlarını tartışmalı, çözüm için projeler üretmeli ve işbirliği yapmalıdır.

Toplu yemek üreticisi işletmelerin sahiplerinin ve yöneticilerinin Avrupa Topluluğu ve Gümrük Birliği gibi rekabeti zorlayıcı unsurları dikkate alarak konuya daha bilinçli yaklaşımları gerekmektedir. Danışmanlık firmalarıyla, danışmanlarla ve teknik elemanlarla işbirliği içinde olmalıdırlar. Teknik eleman, toplu yemek üretimi içinde önemli bir yere sahiptir. Gıda konusunda eğitim görmüş, üretimin her aşamasında işletmeyi yönlendirebilen kişi gıda mühendisidir. Gıda mühendisi yemek fabrikasında vazgeçilemeyecek bir unsurdur.

Toplu yemek üretiminde usta çırak ilişkisi içinde öğrenilen ve uygulanan bilgiler artık yeterli olmamakta, eğitilmiş personele duyulan ihtiyaç hızla artmaktadır. Gıda sanayinin ihtiyaç duyduğu eğitim alanları belirlenmeli ve buna göre her düzeyde eğitim uygulamaları yaygınlaştırılmalıdır. Toplu yemek üreticisi işletmeler eğitim çalışmalarına başlamadan önce mevcut durumlarını ve ihtiyaçlarını dikkate alarak sürekli eğitim programları hazırlamalı, ve hemen uygulamaya koymalı ve sonuçlarını takip etmelidirler. Toplu beslenme ve bunun gerektirdiği eğitim, öğretim ve ekipman ihtiyaçlarının belirlenmesinde üniversite ve danışmanlık firmalarından destek alınmalıdır. Yapılacak olan denetimlerde eğitim programlarına ne ölçüde uyulduğu ve uygulanan eğitim çalışmalarının hedefler doğrultusunda ne derece etkili olduğu da sorgulanmalıdır. Toplu yemek üreticisi işletmeler müşterilerini de eğitmelidirler.

Avrupa'da ne iş olursa olsun herkesin bir meslek okulu bitirmiş olması gerekir. Ülkemizde de bu sistemin işletilmesi gereklidir. Meslek yüksek okulları ve Gıda mühendisliği bölümleri sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel yetiştirmek için sektörlle işbirliği içinde yeniden yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- 1- Açıktur, F., Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Mönü Planlama, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C.Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, 11-13, İstanbul, 1999.
- 2- Birer, S., Toplu Tüketim Yerlerinde İnsan Gücü Verimliliğini Arttırmaya Yönelik Beslenme Eğitimi, Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi Yayını. Ankara,1984.
- 3- Boyacıoğlu, D., İstanbul'daki Hazır Yemek Sektörü Bugün Hangi Noktadadır?, Gıda Teknolojisi, 1(6): 16, 1996.
- 4- Demirci, M., Beslenme. Tekirdağ:Trakya Üniversitesi Yayınları, Rebel Yayıncılık, Tekirdağ, 244, 2003.
- 5- Gürsoy, D., Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul: Eren Yayınevi, 31-43, 1995.
- 6- Karadağ, S., Catering Sektöründe Güvenilir İş Ortağı Gıda Mühendisleri, Gıda Teknolojisi. 2(2):42-62, 1997.
- 7- Kocaoğlu, B., Beslenme Sisteminde Eğitim İle Yönetim, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:17-19, 1999.
- 8- Merdol, T.K. ve Dağ, A. , Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitimi Programının Bilgi, Tutum ve Davranışlara Etkisi, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:20-24, 1999.
- 9- Sakarya, E. ve Gökmogol, R., Ankara Garnizonu'nda Kara Kuvvetleri Komutanlığı'na Bağlı Birimlerin Depolama, Dağıtım ve Mutfak İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimine Geçişle İlgili Sorunları ve Çözüm Önerileri, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:78-87, 1999.
- 10- Saylan, İ., Bilgisayar Ortamında Mönü(Öğün) Planlama İşlemleri Bilgi Sistemi, 2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(-Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:14-16, 1999.
- 11- Troler, J.A. ve Diğerleri., Çev. Ali Çevik. Gıda Kaynaklı Zehirlenmeler. Hasat Yayınevi, 1998.
- 12- Yiğit, V., Toplu Beslenme Endüstrisi, Gıda Teknolojisi, 2(2):50-52, 1997. ■