



TURİZM SEKTÖRÜNDE GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Birsen TORUN
Gıda Yüksek Mühendisi
Burcu ÜNAL
Gıda Mühendisi

G **I. GİRİŞ**

Turizm sektörünün ülkemiz ekonomisinde ki yeri ve önemi arttıkça dünya standartlarına ulaşma çabası kalitenin her noktada önemli hale gelmesine neden olmuştur. Özellikle hizmet olarak ön plana çıkan turizm sektöründe kalitenin sağlanması, birçok faktörün birbiri ile bağlantılı şekilde gelişmesini gerektirmiştir. Gıda üretiminde kullanılan girdilerin kalitesi, temizlik ve hijyen bakımından yapılan uygulamaların doğruluğu ve etkinliği, yüksek rekabetin getirdiği sunumda ki çeşitlilik çalışanların sürekli eğitim alarak bilinç düzeylerinin artırılmasını gerektirmektedir. Yapılan tüm bu çalışmaların Misafir ilişkileri görevlileri tarafından doğru anlatılması ve misafirin isteklerinin doğru algılanarak uygulamaya konulması ya da şikayetin giderilmesi sektörün arka planının güçlenmesini ve dolayısı ile kalitenin yükselmesini sağlar. Turizmde tüm bunların yerine getirilebilmesi; kapı güvenlikten, en üst yönetime kadar profesyonel birimlerin varlığıyla sağlanabilir. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri' nin sektör içinde yerleştirilmesi, eğitimlerinin verilmesi ve takibinin bir yönetim anlayışı içinde sürdürülmesi, eğitimi sırasında tüm gereken bilgilerle donatılmış Gıda Mühendisleri' nin sektörde ki varlığını gerekli kılmıştır. Tüm üretim ve sunum alanlarının daha inşa aşamasından başlayarak altyapısal olarak gıda güvenliğinin maksimum düzeyde uygulanması ve takibi için gerekli düzenlemenin yapılmasını sağlayarak, işletmelerde tüm kalite sistemlerinin kurulumu, geliştirilmesi ve sürdürülmesi konularında görev alırlar

II. TURİZM SEKTÖRÜNDE GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASI

"Her şey Dahil Sistemi"nin turizm sektöründe uygulamaya başlanmasıyla birlikte, birim maliyetlerin düşürülmesi söz konusu olmuştur. Birim maliyetin düşürülmesi için özellikle gıda hammadde ve / veya yarı mamül ürünlerde 2. ya da 3. kalite ürünlerin kullanımı tercihi meydana getirmiştir. Sektörde lüks ve daha üst aralıkta hizmet veren kuruluşlardan tutun da tüm diğer işletmelere kadar her şey dahil sistemin getirdiği şartların uygulanmasına bağlı uygunsuzluklar, yetersizlikler, kalite sınıfının düşmesi gibi durumlar ortaya çıkmıştır. Üretici ya da tedarikçiler de aynı ürünlerin 1. sınıf yerine 2. ve/ veya 3. sınıf ürünlerini Tarım Bakanlığı'ndan aldıkları izinlerle piyasaya sürerek talebi karşılamaktadırlar. Gıda güvenliği sadece mikroorganizmalar açısından güvenli gıda anlamına gelmemekte, kullanılan katkı maddeleri, hammadde içeriği, işleme şekline kadar pek çok kriterin güveli ve uygunluğunu sağlamak, devam ettirmek anlamına gelmektedir. Daha ucuza mal edildiği düşünülerek temin edilen muadil ürünlerin; içerikleri, hangi koşullarda üretildikleri, kullanılan katkı maddelerinin miktarları vb konular çoğu zaman muallakta kalmaktadır.

Sektörde 24 saat yiyecek- içecek hazırlık ve sunumunun olması, mal alımından son adıma kadar olan her aşamanın hızlı ve sürekli olmasını gerektirmektedir. Antalya gibi nem ve sıcaklığın fazla olduğu kentlerde gıdaların herhangi bir nedenden bekletilmesi, hazırlık ve servis sırasında ki sıcaklık/ süre lere dikkat edilmemesi gıda güvenliğinin azalmasına ve riskin yükselmesine neden olmaktadır. Hazırlık ve sunum aşamasında personelden, malzemeden kaynaklanabilecek hijyen kurallarına uymayan çalışmalar riskin daha da yükselmesine neden olmaktadır. Personele portör muayenelerinin düzenli yaptırılması, tuvalet ya da kirli malzemeye dokunduktan sonra el yıkamanın alışkanlık haline getirilmesi, sebze ve meyve dezenfeksiyonun atlanmaması, çöp biriktirme alanlarının mal kabul alanlarından uzak yerlere yaptırılması, dezenfekte edilebilen alet ve ekipmanların seçilmesi vb. pek çok detayın uygulamaya konulamaması sağlıklı koşullarda üretimin ve sunumun yapılmasını engellemektedir. Ön planda son derece şık, zarif, tertemiz mekanların arka alanlarının da ön yüzleri kadar temiz olmasıyla güvenli gıda üretim ve sunumundan bahsetmek mümkündür. Geri plana atılan hatta yok sayılan konulardan en önemli de işletmelerde kullanılan “Su” yun içme suyu kalitesinde olması ve olduğunun da sürekli takip edilmesi gerekmektedir. Özellikle işletmede ki sudan elde edilen buzun gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinde önemli bir yeri vardır. Su temizliği ve dezenfeksiyonu ile ilgili uygulamaların özenle yapılması ve buz makinelerinin bakım ve temizliklerinin periyodik olarak yapılması riski ortadan kaldıracaktır. Her şey dahil sistemi ile maliyetleri düşürme kapsamında büfeye çıkan yemeklerin artanlarının yeniden değerlendirilmesi en yanlış uygulamalardan bir başkasıdır. Yiyecek tasarrufunun sağlanması; doğal kaynakların korunması ve maliyetlerin azaltılması açısından önemli olmakla birlikte doğru yöntemlerle geri dönüşüm yapılmadığı takdirde gıda güvenliği açısından pek çok riski kendi içinde oluşturmaktadır. Özellikle yüksek protein içerikli gıdaların, yüksek yağ içerikli soslarla çeşnilendirilmiş salata türlerinin başka bir öğünde başka bir gıdaya işlenmesi riski arttırmaktadır. İşletme yöneticilerinin bu konuda gerekli insiyatifi, maliyet yükünü vb almaları gerekmektedir.

İşletmelerde yerleşim ve alt yapı olarak doğru dizayn edilmiş üretim, işleme ve sunum alanlarının oluşturulması eğitim verilen/ eğitim almış bilinçli personelin bilinçlenmesini, klasik aşçı anlayışının dışındaki teknoloji ve uygulamaların kabul edilmesini, bilincin uygulamaya yerleşmesini kolaylaştırmaktadır. Eğitimli personelin uygulama alanı yaratmadığı ya da oluşturamadığı takdirde dirençle ve tepkiyle karşılaşılmaktadır. Ayrıca hammadde, yarı işli ya da işlenmiş ürün depolama alanlarını uygun sıcaklık, havalandırma vb ürüne bağlı özelliklerde, yeterli büyüklükte ve imkanda olmasına özen gösterilmelidir. Depoların periyodik bakımları yapılmalı, depolama konusunda personele düzenli eğitim verilmelidir. Açıkta gıda taşınması engellenmeli, uzun süreli dışarıda rastgele ürün depolanmasına izin verilmemelidir. Gıda güvenliğinde depolama ve taşıma, en az işleme aşaması kadar dikkatle yapılmalıdır.



III. TURİZMDE GIDA MÜHENDİSİ OLMAK

Gayri sıhhi müessese kapsamında yer almalarından dolayı otel, tatil köyü, restoranlar “Sorumlu Yönetici” çalıştırmak gibi yasal bir zorunluluk taşımamaktadırlar. Yukarıda kısaca bahsedilen konularda çözümcü yaklaşmak ve rekabet ortamında çözümleri kendi içinde oluşturmak isteyen işletme sahipleri Gıda Mühendisi ile çalışmayı tercih etmektedirler. Denetleyen, çözüm bulan, eğitim veren ve gıda güvenliğini birinci derece sağlamaktan sorumlu kişi olan Gıda Mühendisi işletmenin üst yönetimine bağlı olarak görev yapmalıdır. Kolaylıkla raporlar yazarak gıda güvenliğinin sürdürülme ve sağlanması aşamalarında karşılaşılabilecek her türlü maddi ve manevi zorluğun aşılmasında destek alabilmelidir. Gıda Mühendisi' nin işletme bünyesinde ki işinin tam tariflenmediği, yeterli anlaşılmadığı, maaş politikalarının doğru belirlenmediği, aşçıbaşı/ yiyecek- içecek müdürleri gibi söz sahibi kişilerin eksiklikleri “kendilerini rapor ettirmemek” olarak algılamaları nedeniyle meslektaşlarımız daha pasif, daha az maaşlı, raporlarının asla çözüme ulaştırılmadığı noktada takılıp kalacağı pozisyonlarda görevlendirilmektedir. İşletmelerin büyüklüklerine ve ihtiyaçlarına bağlı olarak Kalite Yöneticiliği yapabilecekleri gibi oluşturulabilecek Gıda Güvenliği Ekibi' ni de yönetebilirler. Kendisini maliyet, personel, ön büro vb konularda da yetiştirme imkanı bulan Gıda Mühendisleri Genel Müdür, İşletme Müdürü gibi pozisyonlarda etkin görevler alabilirler. Sadece Antalya' da küçük/ büyüklü 1000 ve üzerinde otel olduğunu düşünürsek, turizm sektörü, iş olanağı bakımından önemli bir sektördür.