



NWSA-SOCIAL SCIENCES

Received: September 2012

Accepted: January 2013

NWSA ID : 2013.8.1.3C0106

ISSN : 1308-7444

© 2013 www.newwsa.com

Pamukkale University, Denizli-Turkey

ncekal@pau.edu.tr

**YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MUTFAK TASARIMINDA DİKKAT EDİLMESİ
GEREKEN FAKTÖRLER**

ÖZET

Mutfak, yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerde en fazla emek harcanan bölümdür. Günümüzde mutfak; yiyecek ve içecek işletmelerinde hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alandır. Bu yiyecek ve içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri ile ticari ve kurumsal yiyecek ve içecek işletmeleri olabilir. Mutfakta çalışan iş görenlerin aşçı başından komisine hatta stajyerine kadar mutfak ile ilgili bilgilere sahip olması gerekmektedir. Verimli, etkili ve karlı bir üretim gerçekleştirilebilmesi için mutfak tasarımının çok dikkatli yapılması gerekmektedir. Mutfak tasarımında uyulması gereken hiç bir ideal mutfak modeli yoktur. Her kuruluşun kendine özgü farklı olanakları vardır. Ancak, her konuda olduğu gibi bu konuda da uyulması gereken bazı temel kurallar vardır. Rast gele gerçekleştirilen bir mutfak, ileride, büyük aksamalara ve daha fazla harcamalara yol açacaktır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Tasarımı, Mutfak, Mutfak Yerleşimi, İşletme, Düzenli Mutfak

**FACTORS THAT SHOULD BE CONSIDERED IN KITCHEN DESIGN OF FOOD AND
BEVERAGE ORGANIZATIONS**

ABSTRACT

Kitchen is the most important and labor intensive part of the organizations giving food and beverage services. In today's world, kitchen in food and beverage organizations is viewed as an area where food production with required quality, standards and amount is carried out. These food and beverage organizations can be either hospitality organizations or commercial or institutional food and beverage organizations. Employers working in the kitchen area from the chief executive to busboy even to trainees should be informed about kitchen. For efficient, effective and profitable production, kitchen should be carefully designed. There is no ideal kitchen model to be adopted in kitchen design. Each organization has its own specific possibilities. Yet, there are some general rules to be followed in kitchen design.

Keywords: Kitchen Design, Kitchen, Placement of Kitchen, Organization, Regular Kitchen

1. GİRİŞ (INTRODUCTION)

Hizmet endüstrisinin en yıldızı parlayan sektörlerinden birisi ağırlama endüstrisidir. Ağırlama endüstrisi denilince akla daha fazla ticari amaçla çalışan konaklama ve yiyecek ve içecek işletmeleri gelmektedir. Ancak, günümüzde bu kavram insanların değişik nedenlerle evlerinden uzakta buldukları sırada onlara barınma, eğlenme, ulaşım ve yeme-içme hizmeti alan kurum kuruluşları da içine almaktadır [11]. Misafirperverlik endüstrisinde tüketiciye yönelik olarak kaliteli hizmet talebinde bulunan hizmet endüstrisinin en hareketli ve ülke ekonomisi için en ümit verici bir endüstrisidir. Misafirperverlik endüstrisi denilince akla daha çok ticari amaçla çalışan konaklama, yiyecek ve içecek işletmeleri gelmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri konaklama birimleri dışında kalan ve insanlara yalnızca yiyecek ve içecek servisi hizmetinde bulunan işletmelerdir. Yiyecek ve içecek işletmeleri hem kurum hem de müşteri açısından çok önemlidir. Ekonomik açıdan iyi gelir sağlamak durumunda olan işletmenin hizmetten memnun ve mutlu olan müşterilerini işletmeye bağlaması ve satışlarının artmasına yardımcı olur Modern çağda insanların yaşam standardı, görgü ve bilgileri arttıkça yaşam biçimleri de değişmektedir. İnsanlar nerede ve ne şekilde olursa olsun kaliteli hizmet beklemektedirler[1].

2. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ (RESEARCH SIGNIFICANCE)

Mutfak, her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yerdir. Mutfak bir işletmenin kalbidir. Bu nedenle binadaki konumu ve planı oldukça önemlidir. Turizm işletmecileri ve yatırımcıları misafirlerine daha iyi hizmet vermenin yanı sıra, mutfak planlamasına da gerekli önemi göstermekte ve gelişen teknolojinin olanaklarından en yüksek ölçüde yararlanmaktadır. Böylece mutfaktaki gereksiz ayrıntı ve farklılıklar daha da azalmış olmaktadır. Mutfakta çalışacak olan personelin sağlığı ve güvenliği mutfak planlaması açısından son derece önemlidir. Çünkü mutfak, kalabalık bir insan grubunun ve iş trafiğinin çok yoğun olduğu bir yerdir. Her işletmenin mutfağının kendine özgü bir yerleşim biçimi vardır. Fakat ana düzenlemeler bütün mutfaklarda aynıdır. Bu yerleşim ve düzenlemeler yıllarca deneyim kazanmış mimar ve mutfak şefinin birlikte çalışması sonucu ortaya çıkmıştır. Lezzetli, besin değeri yüksek ve zamanında hazırlanmış bir yemeğin oluşumu, mutfak planlaması ile doğru orantılıdır [8].

Hatalı yapılan bir mutfak çok sık personel değişimine neden olmakta ve yüksek personel gideri gerektirmektedir. Üretim kalitesini düşürüp müşteri kaybına neden olmaktadır. Stresli çalışma ortamı oluşturmaktadır. Kuruluşa daha pek çok sorun çıkarmaktadır. Uygun bir mutfak tasarımı için mimar, mal sahibi ve işletmeci, mutfak şefi ve sorumlusu ve müteahhit birlikte çalışmalıdır [13]. Bu çalışmada düzenli bir mutfak oluşturabilmek için yapılması gerekenler üzerinde durulmuştur.

3. MUTFAK TASARIMINDA KAÇINILMASI GEREKEN BAŞLICA HATALAR (KITCHEN DESIGN OF THE MAIN MISTAKES THAT SHOULD BE AVOIDED)

Mutfağın yapılacak işe göre küçük olması, Özel çalışma kısımlarının olması. Özel çalışma kısımları arasında bölme bulunmaması. Koridorların dar olması. Yemek salonunun, mutfağa göre uzak ve başka bir katta olması. Mutfağın havalandırma düzeninin yetersiz olması: Mutfak havalandırılması endüstriyel mutfaklarda önemli etüd edilmesi ve doğru çözümlere ulaşılması gereken konulardan biridir [9]. Araç gereçlerin yanlış yere monte edilmesi ve yetersiz olması. Ocak veya kuzine ile çalışma tezgahlarının yüksekliği ve aralarındaki mesafenin kurallara uygun olmaması. Depolama alanı ve

dondurucuların yeterli olmaması. Yeterli ve gerekli alanlarda evye bulunmaması. Yeterli ve gerekli yerlerde lavabo bulunmaması. Belirli alanlarda pis su gideri bulunmaması. Mutfak tabanının kaygan ve temizlenmesinin zor olması. Özel çöp odası bulunmaması [13]. Işıklıdırmanın yanlış ve yetersiz olması; Mutfak faaliyetleri için mutlaka aydınlık bir mutfak gereklidir. Karanlık bir mutfağın iyi kullanılabilmesi mümkün değildir. Mutfak araç ve malzemelerini iyi kullanamamak, yemekleri yakmak, tabak ya da bardakları kırmak, parmak kesmek vb. gibi iyi görememenin doğurabileceği sakıncalardan korunmak iyi aydınlatmayı gerektirir. Günün her saatinde, dolapların, tencerelerin, fırının vb. içlerini iyice görebilmenin yararı ortadadır [4]. Personel için WC, duş ve vestiyer bulunmaması. Emniyet tertibatının eksik olması veya olmaması [13].

4. DÜZENLİ BİR MUTFAK YAPIMI İÇİN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN BAZI UNSURLAR (SOME FACTORS TO BE CONSIDERED FOR THE CONSTRUCTION OF A REGULAR KITCHEN)

Düzenli bir mutfak yapımında öncelikle işletmenin nasıl bir kuruluş olacağı; otel mi, lokanta mı, kebabçı mı olacağı ve müşteri potansiyeli öncelikle belirlenmelidir. Daha sonra servis sistemi belirlenmelidir. Servisin fiks münü, alakart ya da tabldot olması mutfak planını belirleyecektir. İşletmenin konumu; Şehir merkezi, deniz kıyısı ya da iş merkezinde bulunması müşteri profilini belirleyeceğinden dolayı önemlidir. Mutfakta çalışacak olan personel ve eğitim düzeyi, mutfakta kullanılacak ekipman, işletmeye ayrılacak olan sermaye, döner sermaye, satın alma yöntemi, depolama alanları oldukça önemlidir. Ayrıca kimlerle hangi işletmelerle rekabet edileceğine karar verilmeli ve işletme için resmi makamlardan gerekli izinler alınmalıdır [4 ve 13].

Mutfak kısımlarının kuzeye yerleştirilmesi gerekir. Çünkü yapının kuzey tarafı daha serin olur. Yemek salonu güneyde olmalıdır. Çünkü gün ışığı insan psikolojisini olumlu yönde etkilemektedir. Mutfakla yemek salonu mümkünse aynı katta ve giriş katında yer almalıdır. Mutfak alanının boyutu: En doğru alan mutfakta yapılacak işe göre ayarlanmalıdır [13]. Mutfak yerleşiminde kurallı ilerleme prensibine uyulmalıdır. Bu prensibe göre sıralama şöyledir; teslim alma, depolama, hazırlama, pişirme ve dağıtım. Bu ilerleme olayında, kirli, artık, çöp ve diğer kötü maddelerinin yiyeceklerle temas etmemesine, aynı yerde saklanmamasına, karşılaştırılmamasına çok dikkat edilmektedir [13].

5. MUTFAK YERLEŞİMİNDE TEMEL KURALLAR (BASIC RULES OF THE KITCHEN PLACEMENT)

Tavan yüksekliği (en az):3,50m. Çalışma tezgahı yüksekliği:0,85-0,90m. Duvarların fayansla döşenecek asgari yüksekliği:1,80m. Çalışma tezgahı ile kuzine arası(en az):1,25m. İki kuzine veya fırın kuzine arası(en az):1,50m. Her aşçı için gerekli çalışma tezgah alanı (en az):1,2 m². Emniyet ve konfor açısından taban, kaygan olmayan karo veya döşemeyle kaplanmalı, yağlara, asitlere ve aşınmaya dayanıklı olması, temizliği kolay olan karo seçilmelidir. Mutfakta arzu edilen ısı; sıcak mutfak:+25±32°C, soğuk mutfak, kasaphane +20°C. Diğer kısımlar ise +20±30°C olmalıdır. Çöp odası +10°C olmalıdır. Havalandırma sisteminde dışarı atılan kirli hava 1m³, içeri giren temiz hava 0,80m³ olmalıdır. Genelde mutfak için ışıklandırma 200 lüks olmalı, titizlikle çalışılan alanlarda 300-500 lüks olmalıdır [13].

6. MUTFAK PLANLANMASINDA ERGONOMİNİN ÖNEMİ (KITCHEN CAREFUL ATTENTION TO ERGONOMICS WHEN PLANNING)

Dünyada endüstri devrimi ile birlikte insanlarda sağlık-hastalık-iş arasında bir ilişki olduğu düşüncesi ağırlık kazanmaya başlamış ve bu alanda araştırmalara önem verilmiştir. Bu araştırmaların oluşturduğu bilim dalına da başta Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere pek çok ülkede Ergonomi adı verilmiştir [2] Çalışanlar, işyeri ortamıyla etkileşim içindedir. Endüstrinin hızla gelişmesi bir yandan iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı çalışanların korunması sorununu gündeme getirmiş, diğer yandan da "ergonomi" kavramını ortaya çıkarmıştır. Çalışan bireylerin günün büyük kısmını işyerlerinde geçirdikleri dikkate alındığında, sağlıklarını olumsuz etkileyen çeşitli faktörlerin ortadan kaldırılmasının gereği ve önemi belirginleşmektedir [3]. Çalışılan sürenin çok uzun olması, işlerin tekrarlı ve yorgunluğa neden olması mutfağın tasarımına özel dikkat gerektirir. Bu nedenle mutfağın kullanılma şekli, tasarımı, çalışma ortamı ve koşullarının ergonomik açıdan ele alınması büyük önem taşımaktadır. Çalışanın antropometrik özellikleri dikkate alınarak mutfakta uygun ortamın yaratılması, kullanım açısından çeşitli gereksinimleri karşılamada ve ileride ortaya çıkabilecek sorunları çözüme etkili olacaktır. Restoranın yalnızca görsel anlamda nitelikli olması değil, aynı zamanda çalışan personele uygun özellikler taşıması iş doyumunun sağlanmasında ve yorgunluğun önlenmesinde de etkilidir [6 ve 14].

Mutfak donanımı üretimi oldukça kolay ve planlamada esneklik sağlamasına karşın, seçilecek yüksekliğin ne olacağı konusunda anlaşmazlıklar söz konusudur. Tüm kullanıcılar için uygun olabilecek tek bir yükseklik olmaması nedeniyle donanımın ayarlanabilirliği arzu edilmekte, ancak bunun ekonomik olarak başarılması önem taşımaktadır [10]. Donanımın bireylere uygun olarak tasarımı, eylem sırasında çalışanın yorulmasını ve zorlanmasını engelleyerek, konforu ve iş verimliliğini artırır. Uygun olmayan donanım tasarımı ise bazı fiziksel ve mental rahatsızlıklara yol açabilir [6]. Ayrıca ticari mutfaklarda çalışanla uyumlu olmayan bir donanım tasarımı potansiyel kazalar ve meslek hastalıkları anlamına gelmektedir. Bu olumsuzluklar çalışanın işe devamı ve verimliliği ile psiko-sosyal boyutlar üzerinde etkili olur. Yapılan araştırmalar kullanılan donanımın boyutlarının iş görenin fiziksel yapısıyla uyumlu olması gerektiğini ortaya koymuştur [5]. Gıda servisi ve üretimi ile ilgili eylemlerde alanın ve donanımın bilimsel yöntemler kullanılarak tasarlanması ve geliştirilmesi işin daha kolay ve daha verimli yürütülmesini sağladığı gibi, ürün ve hizmet kalitesini de artırır. Mutfağın tasarım ve kullanım özellikleri, çalışma ortamı ve çalışma koşullarının ergonomik açıdan ele alınması büyük önem taşımaktadır. Bunun için de ekipmanların seçimi, yerleşimi ve alan düzenlemesinin, çalışanın çabasını arttıracak faktörlerin ve çalışma yöntemlerinin, ürün ve gıda servisinde gerekli insan gücünün azaltılmasını sağlayacak uygun materyal ve ekipmanların seçilmesinde yarar vardır. Böyle bir uygulama çıktının kalite ve kantitesini arttırdığı gibi, maliyeti, zaman programını, üretimde kullanılan materyalin özelliğini ve eylem sistemini de etkiler [7]. Mutfak tasarımında temel ilke kullanılabilirlik ve burada yürütülen eylemler olduğundan, tasarımın daha çok fonksiyonellik üzerine odaklanması [12], çalışanın antropometrik özelliklerine uygun ortamın yaratılması, kullanım açısından çeşitli gereksinimlerin karşılanması olası sorunlara çözüm getirmenin en uygun yoludur [7].

7. SONUÇ (CONCLUSION)

Mutfak tasarımı yapmadan önce bir ön çalışmanın yapılması gerekmektedir. Hatalı yapılan mutfaklarda büyük sorunlar yaşanmaktadır. Bunun birçok örneğine rastlanmış ve hala da rastlanmaktadır. Düzensiz bir şekilde yapılan mutfağın yeniden yapılması ve düzenlenmesi gerekmektedir. Aksi takdirde düzensiz yapılan bir mutfak hem müşteri hem de personel kaybına yol açmaktadır. Benzer sorunlarla karşılaşmamak için öncelikle benzeri işletmelerin mutfakları ziyaret edilmeli burada çalışan mutfak personeli ve işletme sahibiyle görüşülerek bilgi toplanmalı ve gereken araştırmalar yapılmalıdır. Mutfak planlanırken işletmenin nasıl bir işletme olacağı, müşteri kitlesi, servis tipi, işletmenin kapasitesi gibi faktörlerin yanı sıra mutfak dizaynında bilimsel anlamda da kabul edilen standart ölçüler kullanılmalıdır.

KAYNAKLAR (REFERENCES)

1. Aktaş, A., (2001). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Livane Matbaası, Antalya.
2. Babalık, C.F., (2007). Mühendisler İçin Ergonomi İşbilim. Nobel Yayın No:831.s.1
3. Demirbilek, S., Üçdoğruk, Ş. ve Demirbilek, T., (1995). Türkiye’de İş Kazalarının Meydana Gelmesine Yol Açan Başlıca Etkenlerin İstatistiksel Analizi. Beşinci Ergonomi Kongresi. MPM No:70. İstanbul.
4. Gökdemir, A., (2003). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık. Ankara.
5. Kalinkara, V. ve Öktem, Ş., (2002). “Otel İşletmelerinde Mutfak Donanımının Çalışanlara Uygunluğunun Ergonomik Olarak Değerlendirilmesi”. Tourism in Mediterranean from Past the Future. First Tourism Congress of Mediterranean Countries. (p.527-536). April 17-21, 2002. Antalya.
6. Kalinkara, V., Salman, M., Arpacı, F. ve Doğan, M., (2001). “Mutfak Tasarımının Ergonomik Boyutu ve Kullanıcıların Tasarıma Yönelik Bilgi Düzeyleri”. 8. Ulusal Ergonomi Kongresi, (s.193-200). 25-26 Ekim 2001, İzmir.
7. Kalinkara, V., Salman, M., Özmete, E. ve Arpacı, F., (1998). “Üreticilerin Mutfak Donanımına İlişkin Bilgi Düzeyleri: Ergonomik Yaklaşım”. 6.Ergonomi Kongresi, (s.358-371). 27-29 Mayıs 1998, Ankara.
8. Kaya, A., (2000). Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi.3. Basım. Güneş Ofset Matbaacılık. İzmir.
9. Maviş, F., (2006). Otel Mühendisliği (Enerji ve Su Kullanımına Yönelik Bir Araştırma).Detay Yayıncılık. Ankara.s:58.
10. Saville, B., (1970). “Kitchen Worktop Heights”, The Architects Journal, 787-790.
11. Sökmen, A., (2003). Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Detay Yayıncılık.Ankara:19.
12. Turkki, K., (1987). “Location of Kitchen Work Areas with the Microwave Oven as the Main Type of Cooking Unit”, Journal of Consumer Studies and Home Economics, 11:71-85.
13. Türkan, C., (2005). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Değişim Yayınları. İstanbul.
14. Ward, J.S., (1971). “Ergonomic Techniques in the Determination of Optimum Work Surface Heights”, Applied Ergonomics, 2(3): 171-177.