

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	7
------------	---

1. BÖLÜM

YİYECEK-İÇECEK ENDÜSTRİSİ VE YİYECEK-İÇECEK ENDÜSTRİSİNDEKİ İŞLETMELERİN YÖNETSEL FONKSİYONLARININ ANALİZİ /

Doç. Dr. Murat Doğdubay - Arş. Gör. Gülhan Cevizkaya

I. YİYECEK-İÇECEK ENDÜSTRİSİNİN KAVRAMSAL ANALİZİ	13
A. Yiyecek İçecek Endüstrisinin Kapsamı ve Önemi.....	13
B. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Türleri.....	15
II. YİYECEK İÇECEK ENDÜSTRİSİNDEKİ İŞLETMELERİN YÖNETSEL FONKSİYONLARI	17
A. Tedarik Fonksiyonu.....	19
B. Pazarlama Fonksiyonu.....	20
C. Finansman Fonksiyonu.....	24
D. İnsan Kaynakları Fonksiyonu.....	27
E. AR-GE Fonksiyonu.....	29
F. Üretim Fonksiyonu.....	30
G. Beslenme Fonksiyonu.....	31

2. BÖLÜM

MENÜ YÖNETİMİ /

Yrd. Doç. Dr. Turgay Bucak

I. MENÜ KAVRAMI	37
II. MENÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ	38
III. MENÜ ÇEŞİTLERİ.....	40
A. Fiyatlarına ve Sunum Şekillerine Göre Menüler.....	40
B. Değişirme Sıklığı Açısından Menüler	44
C. Yemek Öğünleri Açısından Menüler.....	45
D. Etkinlikler ve Özel Günlere Göre Menüler.....	47
E. Özel İhtiyaçlar Doğrultusunda Hazırlanan Menüler.....	49
IV. MENÜ ÖGELERİNİN BELİRLENMESİ	51
V. MENÜ ÖGELERİNİN YERLEŞTİRİLMESİ VE MENÜ TASARIMI.....	52

VI. MENÜ FİYATLANDIRMA ŞEKİLLERİ.....	55
A. Menü Fiyatlamada Subjektif (Nitel) Teknikler.....	55
B. Menü Fiyatlamada Objektif (Nicel) Teknikler.....	57
VII. MENÜ İŞLEVLERİ.....	63
VIII. MENÜ MÜHENDİSLİĞİ.....	64

3. BÖLÜM MUTFAK YÖNETİMİ /

Öğr. Gör. Esat Özata

I. ÖN HAZIRLIK AŞAMASI.....	71
A. Üretim Planlaması.....	71
B. Hazırlama Üniteleri.....	71
C. Hijyen ve Dikkat Edilmesi Gerekenler.....	72
D. Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama.....	74
II. PİŞİRME AŞAMASI.....	77
A. Pişirme.....	77
B. Pişirme Üniteleri.....	77
C. Hijyen ve Dikkat Edilmesi Gerekenler.....	78
D. Pişirme Yöntemleri.....	78
E. Pişirme Teknikleri.....	82
III. PORSİYONLAMA AŞAMASI.....	86
A. Standart Reçete ve Önemi.....	86
B. Porsiyonlama.....	87
C. Tabak Sunumunu Etkili Hale Getirme Yolları.....	87
IV. FONDALAR.....	89
A. Fondun Tanımı.....	89
B. Fondların Mutfaktaki Yeri ve Önemi.....	89
C. Fond Çeşitleri.....	90
D. Fond Hazırlama İlkeleri.....	92
E. Fondların Kullanıldığı Yerler.....	92
F. Fondların Saklanması.....	92
G. Fondları ve Bouillonları Saklama ve Kullanma İlkeleri.....	93
V. KRİTİK KONTROL NOKTALARI.....	94
A. Malzemenin Depoya Kabulü.....	94
B. Soğuk Odaların Sıcaklıkları.....	94
C. Üretim Bölümünün Ortam Sıcaklığı.....	94
D. Dondurulmuş Gıdaların Çözdürülmesi.....	95
E. Gıdaların Pişirilmesi.....	95

F. Pişirilen Yiyeceklerin Soğutulması.....	95
G. Pişirilmiş Yiyeceklerin Tekrar Isıtılması.....	95
H. Yiyeceklerin Büfeye Taşınması.....	95
I. Yiyeceklerin Sıcak – Soğuk Servisi	96
İ. Büfeden Dönen Yiyecekler.....	96
J. Sebze Hazırlık Bölümünde Dezenfeksiyon.....	96

4. BÖLÜM

YİYECEK VE İÇECEK BÖLÜMÜ MUTFAK PLANLAMASI /

Öğr. Gör. Osman Güldemir

I. MUTFAK PLANLAMASININ ÖNEMİ.....	101
II. MUTFAĞIN ŞEKLİ VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ.....	105
III. MUTFAĞIN BÖLÜMLERİ VE GEREKLİ ARAÇLAR.....	109
IV. MUTFAK TEÇHİZATININ SEÇİMİ, YERLEŞTİRİLMESİ VE BAKIMI.....	120

5. BÖLÜM

YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SİSTEMİNİN (SÜREÇ) ANLAMI, AMAÇLARI VE AŞAMALARI /

Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal Girgin

I. YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SİSTEMİNİN ANLAMI.....	127
II. YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SİSTEMİNİN AMAÇLARI.....	128
III. YİYECEK VE İÇECEK MALİYET KONTROL SİSTEMİNİN AŞAMALARI.....	130
IV. YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROL SÜRECİ.....	133
A. Satın Alma Fonksiyonu.....	134
B. Teslim Alma (Tesellüm) Fonksiyonu.....	136
C. Depolama Fonksiyonu.....	138
D. İmalat (Üretim) Kontrol Fonksiyonu.....	144
E. Gelir Kontrolü.....	148

6. BÖLÜM

İÇECEK MALİYET KONTROL SÜRECİ /

Öğr. Gör. Volkan Akgül

I. İÇECEK MALİYET KONTROLÜNÜN ÖNEMİ.....	155
II. İÇECEK MALİYET KONTROL SÜRECİ.....	157

A. Satın Alma.....	158
B. İçeceklerin Teslim Alınması (Tesellüm).....	159
C. İçeceklerin Depolanması.....	160
D. Depodan Mal Çıkarma.....	162
E. İçecek Üretim ve Kontrolü.....	163

7. BÖLÜM

ZİYAFET (BANQUET) ORGANİZASYONU VE ÖNEMİ /

Yrd. Doç. Dr. Hakan Yılmaz

I. ZİYAFET KAVRAMI VE KAPSAMI	171
II. ZİYAFETİN TARİHİ.....	173
III. ZİYAFET TÜRLERİ.....	175
IV. ZİYAFET PERSONELİ.....	178
V. ZİYAFET KABULÜ.....	184
VI. ZİYAFET ORGANİZASYONU ÖN ÇALIŞMALARI.....	191
A. Ziyafet Mutfağı	193
B. Ziyafet Salonları.....	195
C. Ziyafetlerde Masa Servisi.....	199
VII. ZİYAFET ORGANİZASYONUNDA FİRSATLAR VE GÜÇLÜKLER.....	201

6

8. BÖLÜM

YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROL YÖNTEMLERİ /

Öğr. Gör. Gencay Saatçı

I. YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROL YÖNTEMLERİNİN ÖNEMİ.....	211
II. YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROL YÖNTEMLERİ.....	219
A. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi (Yüzde Kontrol Yöntemleri).....	220
B. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemleri	222
C. Standart Maliyet Kontrol Yöntemi.....	223
D. Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi.....	226
III. MALİYET KONTROL YÖNTEMLERİNİN YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	227
DİZİN.....	233
YAZAR ÖZGEÇMİŞLERİ.....	237

ÖNSÖZ

Sürekli gelişen ve kendine has yapısı olan yiyecek-içecek endüstrisinde, yenilik ve değişimlerin takibi, akademisyenler arası etkileşimlerin işbirliğine dönüştürülmesi ve böylece hem sektöre hem de akademik camiaya yeni katkılar sağlanması hedefiyle bu eser ortaya çıkarılmıştır. Eserde, farklı eğitim kurumlarında yetişmiş ve dolaşısıyla farklı eğitim ekollerine mensup ayrıca sektör tecrübelerine sahip olan akademisyenler, bilgi ve tecrübe birikimlerini okurlarla paylaşmak yoluna gitmişlerdir.

Birinci Bölümde; Balıkesir Üniversitesi öğretim elemanları Doçent Doktor Murat DOĞDUBAY ve Araştırma Görevlisi Gülhan CEVİZKAYA, yiyecek-içecek endüstrisini işletmelerin yönetsel fonksiyonlarını analiz etmek suretiyle incelemiştir. Yiyecek-içecek endüstrisinin kavramsal analizinin yapıldığı bölümde; endüstri kapsamı, önemi ve işletme türlerinden bahsedildikten sonra, yönetsel fonksiyonlar tek tek ele alınmıştır.

Dokuz Eylül Üniversitesi öğretim üyesi Yardımcı Doçent Doktor Turgay BUCAK, *İkinci Bölümde* menü yönetimi konusunu incelemiştir. Sektörel tecrübeleri ile harmanladığı bölümde, menü kavramını, tarihsel gelişimini ve çeşitlerini inceledikten sonra menü öğelerinin belirlenmesi, yerleştirilmesi ve menü tasarımı konularından bahsetmiştir. Daha sonra menülerde fiyatlandırma şekilleri ve menü işlevlerinden bahsettikten sonra güncel bir kavram olan menü mühendisliği konusunu işleyerek bölümü nihayetlendirmiştir.

Mutfak Yönetimi konusunun işlendiği *Üçüncü Bölüm;* aşçı ve akademisyen kimliklerini bünyesinde taşıyan, Beykent Üniversitesi öğretim elemanlarından Öğretim Görevlisi Esat ÖZATA tarafından kaleme alınmıştır. Bu bölümde; mutfaklarda hizmet üretim süreci; ön hazırlık, pişirme ve porsiyonlama alt süreçlerinin tek tek ele alınması suretiyle incelenmiştir. Bölüm yazarı, mesleki tecrübelerini de bölüm içeriğinin şekillenmesinde okurlarla paylaşmak yoluna gitmiştir.

Dördüncü Bölümde; Anadolu Üniversitesi öğretim elemanı Öğretim Görevlisi Osman GÜLDEMİR mutfak planlaması konusunu işlemiştir. Bu kapsamda; sırasıyla mutfak planlamasının önemi, mutfağın şekli ve fiziksel özellikleri, mutfağın bölümleri ile gerekli olan araçlar ve son olarak mutfak teçhizatının seçimi, yerleştirilmesi ve bakımı konuları bölüm yazarının sektörel tecrübeleri ile harmanlanarak kaleme alınmıştır.

Balıkesir Üniversitesi öğretim üyesi Yardımcı Doçent Doktor Göksel Kemal GİRGİN tarafından yazılan *Beşinci Bölüm*; yiyecek ve içecek maliyet kontrol sisteminin anlamı, amaçları ve aşamaları konuları kapsamında şekillenmiştir. Bu bölümde; önce yiyecek ve içecek maliyet kontrol sisteminin anlamı hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra; amaçlar ve aşamalar sıralandıktan sonra süreç işleyiş sırası dikkate alınarak incelenmiştir.

İçecek maliyet sürecinin yiyecekten farklı yönlerinin ön plana çıkarılarak işlendiği *Altıncı Bölüm* Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi Öğretim Görevlisi Volkan AKGÜL tarafından kaleme alınmıştır. Bölümde önce içecek maliyet kontrolünün öneminden bahsedilmiş daha sonra kontrol süreci tek tek ele alınmıştır.

Yiyecek-İçecek işletmelerinin önemli gelir kaynakları arasında olan ve her geçen gün önemini arttıran ziyafet organizasyonunun incelendiği *Yedinci Bölüm*; Anadolu Üniversitesi öğretim üyelerinden Yardımcı Doçent Doktor Hakan YILMAZ tarafından kaleme alınmıştır. Bölümde önce ziyafetin anlamından bahsedildikten sonra ziyafetin tarihi incelenmiş ve türleri sıralanmıştır. Daha sonra ziyafet organizasyonu personeli, iş analizleri ve iş tanımları dikkate alınarak incelenmiştir. Ziyafet süreci incelendikten sonra bölüm, ziyafet organizasyonunda yaşanan fırsatlar ve güçlüklerin incelenmesiyle nihayetlendirilmiştir.

Yiyecek-İçecek maliyet kontrol yöntemlerinin incelendiği ve kitabın son bölümü özelliğini de taşıyan *Sekizinci Bölüm*, Uludağ Üniversitesi öğretim elemanlarından Öğretim Görevlisi Gencay SAATCI tarafından yazılmıştır. Bu bölümde; yiyecek-İçecek maliyet kontrolünün öneminden bahsedildikten sonra kontrol yöntemleri tek tek ele alınıp incelenmiştir.

Koordinasyon, işbirliği ve özveri ile ortaya çıkarılmış olan bu eserde; emeği geçen herkesin temel hedefi akademik camiaya ve sektöre

katkı sağlanması öncelikli hedef olmuştur. Kitabın yazımı esnasında destek ve görüşlerini esirgemeyen başta ailelere ve meslektaşlara teşekkürleri sunmak önemli kabul edilmektedir. Sürekli gelişimin ve değişimin bilinci ile eserin eksiklikleri ve kusurları mutlaka olacaktır. Eleştiriler ve öneriler ile düzeltme ve geliştirme imkânı sunulmasından da her zaman memnuniyet duyulacağını belirtmek gerekmektedir. Bu eserin turizm öğrencilerine, öğretim elemanlarına, sektördeki yöneticilere ve konuya ilgi duyanlara katkıda bulunması ve yararlı olması umut edilmektedir.

Doç. Dr. Murat Doğdubay
Editör