

ADANA'DA TOPLU BESLENME YAPILAN BAZI KURUMLARDA UYGULANAN MENÜLERLE İLGİLİ TÜKETİCİ GÖRÜŞ VE TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ

Prof.Dr.Cahide YAĞMUR*

ÖZET

Adana Bölgesinde bulunan ve toplu beslenme hizmetinin farklı yemek fabrikaları tarafından verildiği 6 kurumda (tekstil fabrikası) öğlen yemeği menülerinin incelendiği bu çalışmada ayrıca, bu kurumlarda çalışanlar arasından tabakalı rastgele örnekleme yoluyla seçilen bireylere tüketici eğilimlerini ve görüşlerini belirlemek üzere anket uygulanmıştır. Bu kurumlarda çalışanların orta dereceli fiziksel aktiviteye sahip oldukları belirlenmiştir. Yaş ortalaması erkeklerde 33.2 ± 7.2 , kadınlarda 34.3 ± 7.7 yıldır. Beden kitle indeksi ortalama değerleri ise erkeklerde 26.9 ± 2.5 , kadınlarda 24.9 ± 2.4 kg/m²'dir. Çalışanların %81.6'sının kurum yemekhanelerinde hergün yemek yedikleri, %10.4'ünün ise hiç yemek yemedikleri belirlenmiştir. Çalışanların birinci gurup yemeklerden etli-kıymalı sebze yemeklerini, ikinci gruptan pilavları, üçüncü gruptan ise salata, meyve ve yoğurdu tercih ettikleri saptanmıştır. Çalışanların kurumlardaki menülerde yemeklerin verilme sıklığı hakkındaki görüşleri birinci gurup yemeklerin verilme sıklığı ile ilgili haftada

bir kez etli kurubaklagil ve büyük parça et yemekleri, haftada iki kez etli sebze, haftada üç kez köfte ve küçük parça et yemekleri, ikinci gruptan haftada bir kez zeytinyağlı sebzeler, börek ve makarna, haftada 3 kez pilavlar; üçüncü gruptan ise haftada bir kez tatlılar, meyveler; komposto-hoşafklar, turşular; her gün salatalar; yoğurt, cacık olduğu belirlenmiştir. Yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşler yönünden çalışan kadın ve erkekler arası fark önemsiz, erkekler arası fark ve kadınlar arası fark önemli bulunmuştur ($p < 0.01$). Çalışanlar tarafından uygulanan menülerin değerlendirilmesinde,

besin değeri bakımından %96.1'inin uygun bulunduğu, kıvam uygunluğunu %85.3'ünün, tat uygunluğunu %71.7'sinin, renk uygunluğunu %61.6'sının olumlu bulunduğu belirlenmiştir. İstatistiksel olarak kadın ve erkekler arası görüş farklılığı olmadığı kadınlar arası fark ve erkekler arası farkın önemli olduğu ($p < 0.01$) belirlenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Menü planlama, toplu beslenme sistemleri, yemek tercihleri

ABSTRACT

Consumer Thoughts and Preferences for the Menus Given in Some Mass Feeding Institutions in Adana

In this study menus which were served which carried by various catering companies were at 6 textile institutions that are located in Adana. The menus of different seasons were collected 4 times monthly. The energy and nutrients of menus were calculated and their suitability to

individuals' requirements were examined. The menus were also evaluated by using an evaluation list. The questionnaires were applied to individuals chosen by stratified random sampling among the employees to determine consumers' inclinations and thoughts. It was found that the employees are involved in moderate-intensive physical activities. The average value of age was 33.2 ± 7.2 and 34.3 ± 7.7 years for men and women respectively. When classified according to body mass index, the average results was 26.9 ± 2.5 in men, 24.9 ± 2.4 kg/m² in women, showing that men were in overweight group. In all institutions the average of energy and nutrient of menus were determined as 1277.14 ± 98.4 kcal. . Individuals

met their energy 46.94% from carbohydrate, 12.29% from protein and 40.77% from fat. It was determined that individuals met their energy requirements but didn't meet their calcium requirement. While the proposed amount of fat is 20-25% for energy requirement, this was found twice as normal amount(40,77%) in this study. It is determined that; 81,6% of employees always ate their meal in the staff canteens. 10,4% of them had never used staff canteen. Employees preferred mostly vegetable with mince-meat/meat from first meal group, pilaf from the second meal group, salad, fruit and yogurt from third meal group. The employees' preferences for the frequency were as follows; from the first meal group once a week leguminous seeds with mince-meat/meat, twice a week vegetable with mince-meat/meat and three times a week meat ball; from second meal group once a week vegetable cooked with olive oil, twice a week macaroni and three times a week pilaf; from third meal group once a week sweet pastry, fruit, pickle, compote/stewed fruit, everyday salad, yogurt. According to the frequency of meal varieties there was no significant difference between men and women; but the difference were significant between men and between women ($p < 0.01$). As a result of employees' evaluation of menus; it was found that 96,1% mentioned appropriatenes in nutrients, 88.3% in consistency, 71.7% in taste and 61.6% in color. There was no statistical differences between men and women but significant differences was found in men and women ($p < 0.01$).

Key Words: Menu planning, food service, meal preferences

GİRİŞ

Toplu beslenme; ev dışında ve çok sayıda kişiye çalıştıkları, yaşadıkları veya kaldıkları yerlerde dışarıya çıkmadan yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının istenilir bir şekilde hazırlanılarak sunulması olarak tanımlanmaktadır. Toplu beslenme yapan yerler, belirli bir kitlenin beslenme sorunlarını bir merkezden programlayan ve yöneten kuruluşlardır. İnsanların toplu olarak bir arada bulunduğu ve toplu beslendiği yerler; hastaneler, okullar,

üniversiteler, huzurevleri, hapishaneler, ordu, oteller, işyerleri, lokantalar ve fabrikalar gibi kuruluşlardır (1, 2).

Menü planlama, bir yiyecek içecek tesisinin hangi yiyecek ve içecekleri üretip ne şekilde pazarlayacağını belirlemek için gerekli hareketlerin sürecidir (3). Menüler toplu beslenme hizmetlerinin temelini oluşturmaktadır. Menü planlaması bugün yiyecek-içecek endüstrisinin en önemli konularından biridir. Ancak bu konunun önemi işletme sahip ve yöneticileri tarafından yeterince anlaşılamamıştır. İşletmenin amaç ve hedeflerine ulaşım ulaşamayacağı ya da müşterilerin tatmin olup olmayacağı gibi konular ihmal edilmektedir (4).

Menü planlamada temel amaç, insanların günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini karşılamaktır. Ancak bu gereksinimi karşılarken kişilerin beslenme alışkanlıkları, kuruluşun bütçesi, mutfak araç-gereçleri, personelin nitelik ve nicelik yönünden durumu, servis tipi, iklim ve mevsimler, bölgenin coğrafik durumu gibi birçok etmen de göz önünde bulundurulmalıdır. Tüm bu faktörler düşünülerek planlanan menüler tüketicileri mutlu ve huzurlu kılar, motive eder, psikolojik ve sosyal yönden doyum sağlar, yönetimi başarılı kılar, iş verimini ve üretim hızını artırır (5,6).

İşletmeler menülerini hazırlarken bireylerin günlük alması gereken besin grubu miktarları yanı sıra tüketici görüş ve tercihlerini de göz önünde bulundurmalıdırlar. Çünkü dengeli beslenme konusunda gün geçtikçe bilinçlenen bireyler hem yaşam tarzlarına uygun alışık oldukları sağlıklı ürünler hem de günlük alması gerekli enerji ve besin öğelerini içeren ürünlerle ilgilenmektedir. Bu konu ile ilgili yiyecek içecek işletmelerinde seçici davranmaktadırlar (7).

Kurumlarda çalışanların yeterli ve dengeli beslenebilmeleri, yemek artıklarının önlenmesi; bireylerin mutlu ve huzurlu olmalarını sağlamak, motivasyonları, işverimi ve üretim hızını artırmaları için kurumda uygulanan menülerle ilgili tüketici tercih ve görüşlerini belirlemek ve öneriler getirebilmek için bu çalışma planlanıp yürütülmüştür.

Tablo 1. Kurumlarda Anket Uygulanan Bireylerin Genel Özellikleri.

Bireylerin Özellikleri	Kurumlar													
	A (n=59)		B (n=31)		C (n=66)		D (n=22)		E (n=33)		F (n=39)		Toplam (n=250)	
	E (n=48)	K (n=11)	E (n=22)	K (n=9)	E (n=49)	K (n=17)	E (n=17)	K (n=5)	E (n=27)	K (n=6)	E (n=32)	K (n=7)	E (n=195)	K (n=55)
	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s	x±s
Yaş (yıl)	33.0±6.9	35.5±5.6	30.0±7.6	37.6±10.0	33.3±7.5	32.0±7.6	32.4±7.1	34.4±12.1	33.9±6.8	34.8±5.7	35.4±7.0	33.9±5.8	33.2±7.2	34.3±7.7
Vücut ağırlığı (kg)	77.4±11.2	65.4±7.3	72.7±7.9	64.0±9.1	78.9±9.7	62.8±10.1	79.2±9.7	66.4±6.5	80.2±11.2	63.5±7.2	77.7±11.5	66.0±7.3	77.8±10.5	64.3±8.2
İdeal ağırlık (kg)	65.0±4.1	53.8±2.8	64.1±3.9	52.0±2.4	66.6±4.7	54.9±3.8	64.8±3.2	57.6±1.4	65.9±4.9	55.7±4.1	64.6±3.6	54.4±4.1	65.3±4.3	54.5±3.5
Boy uzunluğu (cm)	171.8±5.5	160.0±4.1	170.6±5.1	157.3±3.7	173.9±6.2	161.4±5.3	171.5±4.1	165.6±2.1	173.0±6.7	162.8±5.9	171.3±4.8	160.9±6.2	172.2±5.7	160.9±5.1
BKİ (kg/m ²)	27.3±2.4	25.2±2.3	25.3±2.8	25.6±2.5	26.8±2.2	24.1±2.7	26.9±2.5	24.7±2.3	28.1±2.6	23.6±2.2	27.1±2.4	26.7±2.5	26.9±2.5	24.9±2.4

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Araştırma Araçları

Araştırmaya Adana ili sınırları içinde Hacı Sabancı Organize Sanayi Bölgesinde bulunan 6 adet tekstil fabrikası (A, B, C, D, E, F) alınmıştır (8). Bu kurumlarda toplam 680 kişi yemek yemektedir. Bu kurumlarda yemek yiyen 250 kişi tabakalı rastgele örnekleme yoluyla seçilmiş ve tüketici görüşlerini değerlendirmek üzere araştırmaya alınmıştır. Her bir kurumda yemek yiyen kişi sayıları toplam yemek yiyen kişi sayısına bölünerek ağırlıklar belirlenmiş (ni/n), bu ağırlıklar ile ankete alınacak kişi sayısı (250) çarpılarak her kurumdan ankete alınacak örnek kişi sayısı belirlenmiştir (9,10).

Araştırma Yöntemi

Bu kurumlarda farklı mevsimlerde uygulanan menülerden birer aylık öğlen yemeğine ait 4 kap olarak sunulan menü örnekleri Şubat, Mayıs, Ağustos ve Kasım aylarında olmak üzere 4 kez alınmıştır. Tablodot olarak sunulan bu menüler araştırmaya alınan tüm yemek fabrikalarında aynı şekilde verilmektedir (8).

Menülerin uygulandığı kurumlarda çalışan tüketicilere her ay için ayrı, menü planlama konusundaki görüşleri ve yiyecek tercihlerini belirlemeye yönelik anket uygulaması yapılmış, elde edilen veriler değerlendirilmiştir.

İstatistiksel değerlendirmelerde SPSS 10.0 istatistik paket programı kullanılarak khi-kare testi yapılmıştır (10).

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya Alınan Kurumlardaki Bireylerin Genel Özellikleri

Benzer sektöre hizmet veren, farklı yemek fabrikalarından toplu beslenme hizmeti alan 6 farklı kurumda menülerin değerlendirildiği çalışmada (8), ayrıca, tabakalı rastgele örnekleme yöntemiyle çalışanlardan 195 erkek (%78) ve 55 kadın (%22) olmak üzere toplam 250 kişi alınarak anket çalışması yapılmıştır. Araştırmaya ali-

nan bireylerin yaşı, kilosu, boyu, beden kitle indeksi (BKİ) ve ideal ağırlıkları Tablo 1'de verilmiştir. Araştırmaya alınan kurumlarda yaş ortalaması erkeklerde 33.2 ± 7.2 , kadınlarda ise 34.3 ± 7.7 yıl olarak bulunmuştur. Vücut ağırlığı ortalaması erkeklerde 77.8 ± 10.5 kg, kadınlarda 64.3 ± 8.2 kg olarak hesaplanmıştır BKİ' ne göre 20.0-24.9 kg/m² arası normal, 25.0-29.9 kg/m² arası hafif şişman, 30.0 kg/m² ve üzeri ise şişman olarak tanımlanmaktadır (11). Bu sınıflandırmaya göre erkeklerin ortalama BKİ değerlerinin hafif şişman grubuna girdiği, kadınların ise normalin üst sınırında olduğu görülmektedir.

Yapılan bu çalışmada personelin eğitim durumu incelendiğinde, %14.8'i ilkökul, %22'si orta okul, %48.4'ü lise, %14.8 ise yüksek okul mezunu olduğu görülmüştür. Okuryazar olmayan personele rastlanmamıştır.

Kurumlarda Çalışan Bireylerin Yemek Çeşitlerini Tercih Durumları

Kurumlarda araştırmaya alınan bireylerin yemek çeşitlerini tercih durumları Tablo 2'de verilmiştir. Tüm kurumlarda bireyler tarafından etli-kıymalı sebze yemeklerinin en fazla tercih edilen yemek çeşidi olduğu belirlenmiştir (%96.8). Bununla birlikte; en az tercih edilen yemek çeşidinin yoğurt-cacık (%31.6) olduğu saptanmıştır. Yoğurt ve cacığın tercih edilmeme nedenlerinden biri menülerde 4. kap olarak zorunlu verilmesi, ikinci nedeninin de yoğurt kalitesinin tüketicilerin isteğine uygun olmaması (yoğurt kalitesinin düşük olması) olarak düşünülmektedir.

Araştırmaya alınan kurumlardaki bireylerin ortalama olarak en çok tercih ettikleri yemeklerden daha az tercih edilenlerine doğru sıralama yapılacak olursa; I. grupta, etli-kıymalı sebze yemekleri (%96.8), et yemekleri (%75.6), etli-kıymalı kurubaklagil yemekleri (%65.6); II. grupta, pilavlar (%87.6), çorbalar (%62.4), zeytinyağlılar (%51.2), makarnalar (%48.8), börekler (%43.2), III. grupta, turşu (%97.2), salata (%86.8), meyveler (%84.8), tatlılar (%80.4), komposto-hoşaf (%74), yoğurt-cacık (%31.6) olduğu saptanmıştır. Bu araştırmada anket uygulanan kişilerin yemek grupları ve isimleri konusunda fazla bilgi

Tablo 2. Kurumlarda çalışan bireylerin yemek çeşitlerini tercih durumları .

Kurum Adı	Yemek Çeşitleri		Eri Yemeleri	Etili/Kıymalı Sebze Yemekleri	Etili/Kıymalı Kurubaklagil Yemekleri	Çorbalar	Pilislar	Makarnalar	Börekler	Zeytin Yağlılar	Salatlar	Tatlılar	Meyveler	Yoğurt/ Cacık	Komposto/ Hoşaf	Turuşu
	Tercih Durumu	Sayı														
A (n=59)	+	S	43	56	40	47	50	27	23	28	54	48	47	56	24	50
		%	72.9	94.9	67.8	79.7	84.7	45.8	39.0	47.5	91.5	81.4	79.7	94.9	40.7	84.7
B (n=59)	-	S	16	3	19	12	9	32	36	31	5	11	12	3	35	9
		%	27.1	5.1	32.2	20.3	15.3	54.2	61.0	52.5	8.5	18.6	20.3	5.1	59.3	15.3
C (n=66)	+	S	25	30	18	18	30	17	16	18	25	26	29	8	20	31
		%	80.6	96.8	58.1	58.1	96.8	54.8	51.6	58.1	80.6	83.9	93.5	25.8	64.5	100
D (n=22)	-	S	6	1	13	13	1	14	15	13	6	5	2	23	11	0.0
		%	19.4	3.2	41.9	41.9	3.2	45.2	48.4	41.9	19.4	16.1	6.5	74.2	35.5	0.0
E (n=33)	+	S	51	65	44	37	54	29	25	33	56	54	57	20	47	64
		%	77.3	98.5	66.7	56.1	81.8	43.9	37.9	50.0	84.8	81.8	86.4	30.3	71.2	97.0
F (n=39)	-	S	15	1	22	29	12	37	41	33	10	12	9	46	19	2
		%	22.7	1.5	33.3	43.9	18.2	56.1	62.1	50.0	15.2	18.2	13.6	69.7	28.8	3.0
Genel toplam (n=250)	+	S	16	22	15	14	20	13	11	12	19	17	16	9	17	22
		%	72.7	100.0	68.2	63.6	90.9	59.1	50.0	54.5	86.4	77.3	81.8	40.9	77.3	100.0
Genel toplam (n=250)	-	S	6	0	7	8	2	9	11	10	3	5	4	13	5	0.0
		%	27.3	0.0	31.8	36.4	9.1	40.9	50.0	45.5	13.6	22.7	18.2	59.1	22.7	0.0
Genel toplam (n=250)	+	S	24	32	21	21	31	17	17	19	29	25	29	7	24	31
		%	72.7	97.0	63.6	63.6	93.9	51.5	51.5	57.6	87.9	75.8	87.9	21.2	72.7	93.9
Genel toplam (n=250)	-	S	9	1	12	12	2	16	16	14	4	8	4	26	9	2
		%	27.3	3.0	36.4	36.4	6.1	48.5	48.5	42.4	12.1	34.2	12.1	78.8	27.3	6.1
Genel toplam (n=250)	+	S	30	37	26	19	34	19	16	18	34	31	32	11	27	39
		%	76.9	94.9	66.7	48.7	87.2	48.7	41.0	46.2	87.2	79.5	82.1	28.2	69.2	100.0
Genel toplam (n=250)	-	S	9	2	13	20	5	20	23	21	5	8	7	28	12	0.0
		%	23.1	5.1	33.3	51.3	12.8	51.3	59.0	53.8	12.8	20.5	17.9	71.8	30.8	0.0
Genel toplam (n=250)	+	S	189	242	164	156	219	122	108	128	217	201	212	79	185	243
		%	75.6	96.8	65.6	62.4	87.6	48.8	43.2	51.2	86.8	80.4	84.8	31.6	74.0	97.2
Genel toplam (n=250)	-	S	61	8	86	94	31	128	142	122	33	49	38	171	65	7
		%	24.4	3.2	34.4	37.6	12.4	51.2	56.8	48.8	13.2	19.6	15.2	68.4	26.0	2.8

(+) = Tercih edilen (-) = Tercih edilmeyen (S) = Kişi sayısı

Tablo 3. Kurumlarda tercih edilmediği belirlenen yiyecek çeşitlerinin menülerde aylara göre dağılımı.

Kurum Adı	Kurumlara Göre Tercih Edilmeyen Yiyecek Çeşitleri	Şubat *m=20		Mayıs m=20		Ağustos m=20		Kasım m=20		Toplam m=80	
		S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
A	Konposto	0	0.0	1	5.0	2	10	0	0.0	3	3.8
	Zeytinyağı	1	5.0	0	0.0	1	5.0	2	10	4	5.0
	Kurubaklagil	3	15.0	4	20.0	0	0.0	3	15.0	10	12.5
	Makarna	1	5.0	1	5.0	2	10.0	2	10.0	6	7.5
	Börek	0	0.0	1	5.0	2	10.0	0	0.0	3	3.8
B	Yoğurt-cacık	16	80.0	14	70.0	9	45.0	12	60.0	51	63.8
	Çorba	8	40.0	3	15.0	7	35.0	4	20.0	22	27.5
	Kurubaklagil	2	10.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	5	6.3
	Makarna	0	0.0	1	5.0	6	30.0	3	15.0	10	12.5
	Börek	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	2	2.5
C	Yoğurt-cacık	3	15.0	16	80.0	9	45.0	17	85.0	45	56.3
	Çorba	15	75.0	2	10.0	6	30.0	3	15.0	26	32.5
	Zeytinyağı	4	20.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	7	8.8
	Makarna	3	15.0	0	0.0	2	10.0	3	15.0	8	10.0
	Börek	1	5.0	1	5.0	2	10.0	0	0.0	4	5.0
D	Yoğurt-cacık	0	0.0	1	5.0	1	5.0	0.0	0	2	2.5
	Çorba	2	10.0	1	5.0	0	0.0	2	10.0	5	6.3
	Zeytinyağı	4	20.0	2	10.0	0	0.0	3	15.0	9	11.3
	Makarna	3	15.0	4	20.0	2	10.0	3	15.0	12	15.0
	Börek	1	5.0	2	10.0	1	5.0	0	0.0	4	5.0
E	Yoğurt-cacık	16	80.0	14	70.0	9	45.0	12	60.0	51	63.8
	Zeytinyağı	8	40.0	3	15.0	7	35.0	4	20.0	22	27.5
	Kurubaklagil	2	10.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	5	6.3
	Makarna	0	0.0	1	5.0	6	30.0	3	15.0	10	12.5
	Börek	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	2	2.5
F	Yoğurt-cacık	0	0.0	2	10.0	1	5.0	1	5.0	4	5.0
	Zeytinyağı	1	5.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	3	3.8
	Kurubaklagil	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	15.0	3	3.8
	Makarna	2	10.0	3	15.0	3	15.0	0	0.0	8	10.0
	Börek	0	0.0	2	10.0	1	5.0	2	10.0	5	6.3

sahibi olmadıkları ve etli-kıymalı sebze yemeklerini et yemeği gibi düşünerek tercih ettikleri düşünülmektedir.

Tüketicilerin tercih etmediklerini belirttikleri yiyeceklerin kurumlardaki menülerde verilme sıklığına bakıldığında (Tablo 3), genellikle tercih edilmediği halde en sık tekrarlanan yiyeceğin yoğurt-cacık olduğu saptanmıştır. Bunun nedeni kalsiyum gereksinimlerini karşılayabilmesi için bu grubun dördüncü kap olarak verilmesi zorunluluğu olduğu ve menüde bulunmasıdır. Yapılan araştırmada menülerden sağlanan kalsiyumun önerilene göre erkek ve kadınlarda %28,61 eksik olduğu tespit edilmiştir (8). Yoğurdun kalitesini yükselterek veya personelin tüketebileceği yoğurt ürünlerini veya süt ürünlerini menüye koyarak bu sorunun aşılabileceği düşünülmekte-

dir. İşyerinde evde sık tüketilmeyen yemek çeşitlerini tüketmek istedikleri düşünülmektedir.

Yemek gruplarında verilmesini istedikleri sıklık olarak en yüksek oranda görüş bildirenler; I. grup yemeklerde büyük parça et yemeklerini %49.2'si haftada bir kez, küçük parça et yemeklerini %40'ı haftada üç kez, köfteleri %47.2 haftada üç kez, etli-kıymalı sebze yemeklerini %46'sının haftada iki kez, etli-kıymalı kurubaklagil yemeklerini %56.4'ü haftada bir kez istediklerini belirtmişlerdir. Görüldüğü gibi, çoğunluk I. grup yemekler içerisinde küçük parça et yemeklerini ve köfteleri haftada üç kez, etli sebze haftada iki kez, büyük parça et yemeklerini bir kez, etli kurubaklagil yemeklerini haftada bir kez sıklıkta istediklerini belirtmişlerdir (Tablo 4).

Verilmesini istedikleri sıklık olarak en yüksek oranda görüş bildirenler göz önüne alındığında II. grup yemeklerde; çorbalar %29.6 ile haftada bir kez, pilavlar %38.2 haftada üç kez, makarnalar %48.4 haftada bir kez, börekler %53.6 haftada bir kez, zeytin yağlı sebzeler %56.0 haftada bir kez, zeytin yağlı kurubaklagil %52.4 haftada bir kez istediklerini belirtmişlerdir (Tablo 5).

Verilmesini istedikleri sıklık olarak en yüksek oranda görüş bildirenler göz önüne alındığında III. grup yemeklerde; salataları %34.4'ü her gün, yoğurt-cacığı %40.4'ü her gün; sütlü tatlıları %42.8'i haftada bir kez, hamur tatlılarını %38.4'ü haftada bir kez, meyveleri %44.8'i haftada bir kez, komposto-hoşafı %44.8'i haftada bir kez, turşuyu %28.4 haftada bir kez istediklerini belirtmişlerdir.

Tüketiciler III. grup yemeklerden salataların (%34.4) ve yoğurt-cacığın (%40.4) her gün veril-

mesi gerektiği şeklinde görüş bildirilmiştir. Fakat menülerde verilen yoğurt ve cacığı beğenmedikleri belirlenmiştir (Tablo 2). Bunun nedeninin daha önce de belirtildiği gibi yoğurt kalitesinin iyi olmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Araştırmaya alınan kurumlarda uygulanan menülerin araştırmacı tarafından incelendiği çalışmada elde edilen sonuçlara göre, III. grup yemeklerin menülerde verilme oranı ortalamaları sıralanacak olursa; salatalar %20.21, yoğurt-cacık %76.88, sütlü tatlılar %17.08, hamur tatlılar %24.79, meyveler %29.58, komposto-hoşafı %3.75, turşular %3.96 olarak saptanmıştır (8).

Tüketicilerin firmalardaki menülerde yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşlerinin dağılımına göre, menüdeki yemeklerin çeşit dağılımının uygun olduğu (%78.4), ancak menüde sık tekrarların da bulunduğu (%18.8) belirlenmiştir.

Tablo 4. Genel olarak kurumlarda anket uygulanan bireylerin menülerdeki I. grup yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşlerinin dağılımı.

Verilme sıklığı	Cinsiyet	Sayı ve yüzde	I. Grup Yemek Çeşitleri				
			Büyük Parça Et Yemekleri	Küçük Parça Et Yemekleri	Köfteler	Etlü/Kıymalı Sebze Yemekleri	Etlü/Kıymalı Kurubaklagil Yemekleri
Haftada bir	E	S	95	56	38	36	111
		%	48.7	28.7	19.5	18.5	56.9
	K	S	28	12	8	10	30
		%	50.9	21.8	14.5	18.2	54.5
	T	S	123	68	46	46	141
		%	49.2	27.2	18.4	18.4	56.4
Haftada iki	E	S	73	53	48	93	68
		%	37.4	27.2	24.6	47.7	34.9
	K	S	17	15	16	22	21
		%	30.9	27.3	29.1	40.0	38.2
	T	S	90	68	64	115	89
		%	36.0	27.2	25.6	46.0	35.6
Haftada üç	E	S	27	75	90	45	11
		%	13.8	38.5	46.2	23.1	5.6
	K	S	10	25	28	19	4
		%	18.2	45.5	50.9	34.5	7.3
	T	S	37	100	118	64	15
		%	14.8	40.0	47.2	25.6	6.0
Haftada dört-beş	E	S	0	11	8	21	3
		%	0.0	5.6	4.1	10.8	1.5
	K	S	0	3	0	4	0
		%	0.0	5.5	0.0	7.3	0.0
	T	S	0	14	8	25	3
		%	0.0	5.6	3.2	10.0	1.2
Genel Toplam	S	250	250	250	250	250	
	%	100	100	100	100	100	

Geriye kalan %2.8'lik diğer bölümünü işaretleyenler, yemekte kullanılan malzemelerin içeriğinin aynı olduğu halde şekil farkı veya pişirme metodu farkıyla tekrar edildiğini vurgulamışlardır.

Araştırmaya alınan tüketicilerin kurumlardaki menülerde yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşleri arası fark kadın ve erkekler arasında önemsiz ($\chi^2: 0.65, p>0.05$), erkekler arası fark önemli ($\chi^2: 193.85, p<0.01$), kadınlar arası fark da önemli ($\chi^2: 44.76, p<0.01$) bulunmuştur.

Araştırmaya Alınan Bireylerin Kurum Menüesindeki Yemeklerin Maliyeti Konusundaki Görüşlerinin Dağılımı

Erkek tüketicilerin %85.1'i, kadınların %85.5'i menülerin dengeli olduğu görüşündedir.

Bireylerin kurumlarında çıkan yemeklerin maliyeti konusundaki görüşleri; ucuz %12.4, pahalı %2.4, dengeli %85.2 olarak tespit edilmiştir. Araştırmacı tarafından yapılan değerlendirmede yemeklerin maliyet dengesine uygunluğu bakımından %78.3 puan almıştır(8). Buradan da anlaşıldığı gibi yemek maliyetinin bireylerin büyük çoğunluğunun maliyetin dengeli olduğunu düşünmesi ve bunun araştırmacının düşüncelerine uyum sağladığıdır.

Araştırmaya alınan bireylerin kurumların menülerinde yer alan yemeklerin maliyeti konusundaki görüşleri kadın ve erkekler arasındaki fark önemsiz ($\chi^2: 9.95, p>0.05$), erkekler arası fark önemli ($\chi^2: 375.81, p<0.01$), kadınlar arası fark da önemli ($\chi^2: 68.22, p<0.01$) bulunmuştur.

Araştırmaya Alınan Kurumlarda Uygulanan

Tablo 5. Genel olarak kurumlarda anket uygulanan bireylerin menülerde II. grup yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşlerinin dağılımı.

Verilme Sıklığı	Cinsiyet	Sayı ve yüzde	Çorbalar	Pilavlar	Makamalar	Börekler	Zeytin Yağlı Sebzeler	Zeytin Yağlı Kurubaklagil
Haftada bir	E	S	57	21	93	100	110	103
		%	29.2	10.8	47.7	51.3	56.4	52.8
	K	S	17	6	28	34	30	28
		%	30.9	10.9	50.9	61.8	54.5	50.9
	T	S	74	27	121	134	140	131
		%	29.6	10.8	48.4	53.6	56.0	52.4
Haftada iki	E	S	46	61	79	67	36	45
		%	23.6	31.3	40.5	34.4	18.5	23.1
	K	S	9	15	19	11	9	12
		%	16.4	27.3	34.5	20.0	16.4	21.8
	T	S	55	76	98	78	45	57
		%	22.0	30.4	39.2	31.2	18.0	22.8
Haftada üç	E	S	34	74	15	12	43	40
		%	17.4	37.9	7.7	6.2	22.1	20.5
	K	S	8	21	4	5	15	14
		%	14.5	38.2	7.3	9.1	27.3	25.5
	T	S	42	95	19	17	58	54
		%	16.8	38.0	7.6	6.8	23.2	21.6
Haftada dört-beş	E	S	20	14	4	12	0	3
		%	10.3	7.2	2.1	6.2	0.0	1.5
	K	S	7	5	3	4	0	1
		%	12.7	9.1	5.5	7.3	0.0	1.8
	T	S	27	19	7	16	0	4
		%	10.8	7.6	2.8	6.4	0.0	1.6
Her gün	E	S	38	25	4	4	6	4
		%	19.5	12.8	2.1	2.1	3.1	2.1
	K	S	14	8	1	1	1	0
		%	25.5	14.5	1.8	1.8	1.8	0.0
	T	S	52	33	5	5	7	4
		%	20.8	13.2	2.0	2.0	2.8	1.6
Genel Toplam		S	250	250	250	250	250	250
		%	100	100	100	100	100	100

Tablo 6. Genel olarak kurumlarda anket uygulanan bireylerin menülerde III. grup yemeklerin verilme sıklığı konusundaki görüşlerinin dağılımı.

Verilme sıklığı	Cinsiyet	Sayı ve yüzde	Salatalar	Yoğurt/ Cacık	Sütlü Tatlılar	Hamur Tatlıları	Meyveler	Komposto/ Hoşafklar	Turşu
Haftada bir	E	S	33	14	84	76	83	83	58
		%	16.9	7.2	43.1	39.0	42.6	42.6	29.7
	K	S	8	0	23	20	29	29	13
		%	14.5	0.0	41.8	36.4	52.7	52.7	23.6
	T	S	41	14	107	96	112	112	71
		%	16.4	5.6	42.8	38.4	44.8	44.8	28.4
Haftada iki	E	S	32	52	34	35	66	66	30
		%	16.4	26.7	17.4	17.9	33.8	33.8	15.4
	K	S	9	16	12	14	15	15	7
		%	16.4	29.1	21.8	25.5	27.3	27.3	12.7
	T	S	41	68	46	49	81	81	37
		%	16.4	27.2	18.4	19.6	32.4	32.4	14.8
Haftada üç	E	S	39	21	38	35	43	43	29
		%	20.0	10.8	19.5	17.9	22.1	22.1	14.9
	K	S	12	7	14	9	11	11	13
		%	21.8	12.7	25.5	16.4	20.0	20.0	23.6
	T	S	51	28	52	44	54	54	42
		%	20.4	11.2	20.8	17.6	21.6	21.6	16.8
Haftada dört-beş	E	S	23	31	30	42	0	0	35
		%	11.8	15.9	15.4	21.5	0.0	0.0	17.9
	K	S	8	8	5	12	0	0	14
		%	14.5	14.5	9.1	21.8	0.0	0.0	25.5
	T	S	31	39	35	54	0	0	49
		%	12.4	15.6	14.0	21.6	0.0	0.0	19.6
Her gün	E	S	68	77	9	7	3	3	43
		%	34.9	39.5	4.6	36.5	1.5	1.5	22.1
	K	S	18	24	1	0	0	0	8
		%	32.7	43.6	1.8	0.0	0.0	0.0	14.5
	T	S	86	101	10	7	3	3	51
		%	34.4	40.4	4.0	2.8	1.2	1.2	20.4
Genel Toplam	S	250	250	250	250	250	250	250	
	%	100	100	100	100	100	100	100	

Menülerin Tüketiciler Tarafından Değerlendirilmesi

Araştırmaya alınan kurumların menülerinin tüketiciler tarafından uygun bulunma durumları % olarak, renkte %61.6, tat da %71.7, kıvamda %85.3, besin değerinde %96.1 olarak saptanmıştır. Araştırmacı tarafından yapılmış olan değerlendirmede ise % ortalama olarak renk uyumu %74.0, tat uyumu %82.4, kıvam uyumu %73.6, besin değeri uyumu %74.8 olarak bulunmuştur(8). Bu değerlerin farklı olması özellikle besin değerinin uygunluğunun farklı olması değerlendirmeyi yapan araştırmacının tüketicilerin besin değerleri konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını düşündürmektedir. Bu konuda tüketicilere eğitim vermek yararlı olabilir.

Araştırmaya alınan kurumlardaki tüketicilerin

kurumlarında uygulanan menülerin enerji ve besin öğelerini karşılama konusundaki görüşleri verilmiştir. Buradan tüketicilerin %95.2'sinin menülerin enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini karşıladığını düşünmekte olduğu, %4.8'inin ise karşılamadığını düşündüğü görülmektedir.

Araştırmaya alınan kurumlardaki tüketicilerin kurumlarında uygulanan menülerin enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini karşılama konusunda kadın ve erkeklerin görüşleri arasındaki fark önemsiz ($x^2: 5.19, p>0.05$), erkeklerin görüşleri arasındaki fark önemli ($x^2: 500.57, p<0.01$), kadınların görüşleri arasındaki fark da önemli ($x^2: 92.76, p<0.01$) bulunmuştur.

Tüketicilerin menülerden alınması gereken enerjinin sağlanması konusundaki görüşlerine bakıldığında %95.2 sinin karşıladığını düşündüğü,

yapılan araştırma sonucuyla da uyum sağladığı görülmektedir(8). Büyük bir çoğunluğun menülerin gereksinimi karşıladığını düşündüğü görülmektedir. Araştırma bulgularına göre ise enerji gereksinimlerini karşıladığı hatta kadınlarda fazla olduğu fakat enerjinin besin öğelerinden gelen oranlarının dengesiz olduğu, bazı besin öğelerinin ise yetersiz olduğu saptanmıştır (8).

Kurum menüsünün enerji ve besin öğeleri yönünden yetersiz olduğunu düşünen tüketicilerin ne yönden yetersiz bulduklarına dair görüşleri verilmiştir. Bu çizelgede görüldüğü gibi tüketicilerin, menülerin enerji ve besin öğeleri gereksinimlerinin yetersiz olduğu düşünceleri, sırasıyla enerji %42.9, protein %35.7, vitamin ise %21.4 olarak saptanmıştır.

Araştırmaya alınan tüketicilerin kurum menüsünün ne yönden yetersiz olduğuna dair görüşleri arası fark kadın ve erkekler arasında önemsiz ($x_2: 5.19, p>0.05$), erkeklerin görüşleri arasındaki fark önemli ($x_2: 500.57, p<0.01$), kadınların görüşleri arasındaki fark da önemli ($x_2: 92.76, p<0.01$) bulunmuştur.

Kurumlarda yemek yemeyen tüketicilerin %52.2'si yemek yememe nedenlerinin en büyük nedeninin menüde uygulanan yemek çeşitlerini sevmemesi, %26.1'iyemekha-nenin temiz olmasından, %15.2'si yemek yapımında kullanılan gıdaların kalitesizliği, %6.5'i de diğer nedenlerden olduğu saptanmıştır.

Ankara'da yapılan bir çalışmada çalışan personelin % 100'ünün de işyerinde yemek yediklerini, %75.7'sinin yemekleri doyurucu bulduğu, %44.3'ünün de beğenerek yediklerini, beğenmeyenlerin %38.6'sının yemeklerin tadını beğenmediklerini, %25.7'sinin de yemekleri yağlı buldukları tespit edilmiştir (12).

Yapılan bu çalışmadaki anketlerin sonucu istatistiksel açıdan incelendiğinde erkekler arasında farklılık sevilen yemekler bakımından makarna, börek, ve zeytinyağlılarda önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Kadınlar arasındaki farklılık yemek gruplarının haftalık verilme sıklığı açısından, çorba, salata, hamur tatlıları ve turşuda önemli

olduğu saptanmıştır ($p<0.05$). Sevilen yemekler bakımından çorba, makarna, börek ve zeytinyağlılarda önemli bulunmuştur ($p<0.05$). O günkü çıkan yemekler arasında renk uyumu ve tat uyumu arasındaki farklılık da yine kadınlar arasında önemli bulunmuştur ($p<0.05$).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmaya alınan kurumlardaki tüketiciler I. grup yemeklerden etli-kıymalı sebze yemeklerini, II. gruptan pilavları, III. gruptan ise salata, meyve ve yoğurdu tercih ettikleri saptanmıştır. Tüketicilerin sevmedikleri yemekler ve kurumlardaki menülerde verilme sıklığına bakıldığında, en fazla sevilmeyen çeşidin yoğurt-cacık olduğu saptanmıştır. Tüketicilerin kurumlardaki menülerde I. grup yemeklerin verilme sıklığı hakkındaki görüşleri haftada bir etli-kıymalı kurubaklagil, haftada iki etli-kıymalı sebze, haftada üç köfteler, II. grup yemeklerin verilme sıklığı, haftada bir kez zeytinyağlı sebzeler, haftada iki kez makarnalar, haftada üç kez pilavlar, III. grup yemeklerde ise haftada bir kez tatlılar, meyveler, komposto-hoşafklar, turşular; her gün salatalar ve yoğurt-cacık olarak belirlenmiştir.

Tüketicilerin kurumlarındaki menülerinde verilme sıklığı açısından % 78.4'ünün yemek çeşidinin yeterli olduğu görüşünde olduklarını, yemeklerin maliyeti konusunda %85.2' sinin yemek maliyetlerinin dengeli olduğu görüşünde oldukları saptanmıştır.

Araştırmaya alınan kurumlardaki menülerin tüketiciler tarafından değerlendirilmesinde, besin değeri bakımından uygunluğu (%96.1), kıvam uygunluğu (%85.3), tat uygunluğu (%71.7), renk uygunluğu (%61.6) şeklinde sıralanmaktadır. Menülerin enerji ve besin yönünden ihtiyaçlarını karşıladığı görüşünde (%95.2) oldukları tespit edilmiştir.

Kurum yemekhanesine tüketicilerin gelme sıklığı bakımından incelendiğinde % 81.6 gibi büyük bir çoğunluğun her gün geldiği, yemek yemeyen %10.4'ünün yemek yememe nedenlerinin menüde uygulanan yemek çeşitlerini sevmemesi olduğu saptanmıştır.

Öneriler

Toplu beslenme hizmeti verilen firmalarda menü planlamada tüketici görüşleri anketlerle alınmalı buna göre gereken düzenlemeler yapılmalıdır.

Menü planlaması yapacak kişinin deneyimli ve bu konuda eğitim almış kişi olması gerekmektedir. Menüsünü planlayacak olduğu grubun özelliklerini çok iyi bilmeli ve buna göre menüde dengeli yemekler oluşturmalıdır. Kurumlarda menü hazırlama komiteleri oluşturulmalı, onların da görüşlerine önem verilmelidir. Tüketicilerin görüşlerini almalı, istek ve şikayetleri değerlendirmeli, bu görüşleri kişilerin çalışma ortamları dikkate alınarak gerekli düzenlemeleri de enerji ve besin değerlerini dengeleyecek şekilde yapmalıdır. Böylelikle tüketicilerin artık bırakmaları azalmış olacaktır. Kurumdaki bireylere toplu beslenme, dengeli beslenme ile ilgili eğitimler verilmelidir. Böylelikle bireylerin iş yeri dışındaki beslenmelerinin de düzenli olması sağlanacaktır. Ticari kaygılarla salt tüketicinin beğenisine yönelik uygulamalardan kaçınıp, sağlıklı beslenme-ye öncelik tanımak gereklidir.

Ayrıca tüketici memnuniyeti için yemek pişirme yöntemlerine ve yiyecek kalitesine de önem verilmelidir.

KAYNAKLAR

1. Birer S. Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşlarda Yiyeceklere Uygulanan Satın alma ve Kontrol Yöntemleri ile Depolama Teknikleri, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları: 325, Ankara, 1985; 181-196.
2. Gülegül S, Sunar F, Panal A. Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezi Mutfaklar). Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Araştırma ve Geliştirme Merkezi Başkanlığı, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 2003.
3. Çetinkaya O. Yiyecek İçecek Endüstrisinde Menü Planlama ve Yiyecek ve İçeceğin Geliştirilmesi (Varan Konaklama Söğütözü Tesislerinde Örnek Bir Uygulama). Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Eğitimi Bilim Dalı, Ankara., 1996.
4. Latin GW. The Lodging and Food Service Industry. 3Rd Ed. The Educational Institute of The American Hotel and Motel Association, Michigan,1985.
5. Çiğirim N, Beyhan Y. Menü Tipleri ve Çeşitli Menü Örnekleri, Yiyecek- İçecek Hizmeti Veren İşletmelerde Menü Planlama. Umpro Eğitim Seminerleri, Ankara, 1994.
6. Beyhan Y, Çiğirim N. Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi. Kök Yayıncılık, Ankara, 1995.
7. Ganem BC. Nutritional Menu Concepts For The Hospitality Industry. Van Nostrand Reinhold, New York,1990.
8. Atılan M. Adana’da Toplu Beslenme Yapılan Bazı Kurumların Menülerinin Değerlendirilmesi ve Tüketici Görüşlerinin Belirlenmesi. Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Adana, 2008.
9. Sümbüloğlu K. Sağlık Bilimlerinde Araştırma Teknikleri ve İstatistik. Matis Yayınları, Ankara,1978.
10. Özdamar K. SPSS ile Biyoistatistik. Eskişehir, 2003.
11. Baysal A. Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi (9. Baskı), Ankara, 2002.
12. Köse T. Tersane İşçilerinin Enerji Harcamalarının ve İşyerinde Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi. H.Ü. Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yönetmeliğinin Toplu Beslenme Sistemleri Programları İçin Öngördüğü Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 2004.