

# KURUM MUTFAK ARAÇLARININ SEÇİMİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Doç. Dr. Sevim Erel\*

## Giriş

Bir kurum mutfağında; çalışma üniteleri kullanışlı, araçlar güzel görünümlü olsa bile eğer araç ve gereçler yanlış seçilmişse kurumun başarılı çalışması olanaksızdır. Bir kurumdaki yiyeceklerin etkin ve ekonomik bir biçimde depolanması, hazırlanması ve dağıtımı bilgi, beceri ve tecrübeyi gerektirir. Personelin, bütün bunlara sahip olmasının yanısıra kolay ve etkin bir biçimde çalışabilmesi için, gerekli yerde ve zamanda uygun araç ve gerece sahip olması gerekir (1). Personelin çalışma saatlerinin en verimli biçimde değerlendirilebilmesi için ise; kurum mutfak araçlarının satın alınmasıyla görevli olan kişinin kurum mutfağı için uygun tip, ölçü ve sayıdaki aracın nasıl seçileceğini ve araçların nasıl yerleştirileceğini bilmesi gerekir.

Piyasada çeşitli şekil, malzeme ölçü ve fiatta araç gereç bulunabilirse de ancak bunlar arasından kurum için gerekli olanlar seçilir ve satın alınırsa, başarılı bir sonuca varmak mümkün olabilir (2).

## Kurum Mutfak Araçlarının Sayı, Tip ve Ölçüsünü Etkileyen Faktörler

Belirli bir kurum için; kurum mutfak araç ve gereçlerinin seçimini etkileyen birçok faktör vardır. Burada bunlardan en önemli olanlar ile bunların kurumu etkileme biçimleri konu edilecektir.

---

\* Hacettepe Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Bölümü Başkanı.

Aracın tipi, ölçü ve sayısını doğru olarak saptamak, özel durumlar teker teker incelenerek yapılabilir. Bunun dışında uygulanacak herhangi bir metod, ya çok fazla veya çok az sayıda, yanlış tipte veya yanlış ölçüde araç almakla sonuçlanacaktır.

Bir kurum için mutfak aracı seçilirken; menü planı ve menünün karmaşıklığı, yiyeceklerin satın alınma formu, servis yapılacak grubun özelliği, servisin tipi ve servis zamanının uzunluğu, işçi sayısı, çalışma saati ve işçilerin özellikleri, genel bütçe ve bunun içinde araç gereç için ayrılacak zaman ile ,alan olanakları ve döşeme planını dikkate alınmalıdır (1, 3).

Son karar verilmeden önce herbir aracın şekli, amaca uygun malzemeden yapılıp yapılmadığı, dayanıklılığı, bakım ve temizlenme kolaylığı, kullanışlılığı, parçalarının piyasada bulunup bulunmadığı, fiyatı ile satın alma koşulları incelenmelidir. Araç; yukarıda belirtilen bütün bu faktörler dikkate alındıktan sonra, yedek parça ve servis kolaylığı sağlayan ve güvenilir bir firmadan satın alınmalıdır (4). Yapılan bazı araştırmalarda kurum mutfakları için araç satın alınmasında en önemli faktörün servis kolaylığı olduğu bulunmuştur (5).

### Gereksinmelerin Saptanması

Araç gereksinmesinin ne olacağının kararlaştırılması yöneticinin ilk ve en önemli görevlerinden biri olmalıdır. Ancak, her kurumun kendine has özelliği olması nedeniyle, araç ve gereç gereksinimini kesin sınırlar içinde belirlemek doğru olmaz. Bununla beraber seçilecek her aracın belirli bir gereksinime cevap vermesi gereklidir.

Tipik birkaç menünün hazırlanma süresinin detayıyla incelenmesi, belirli bir kurum için gereksinim duyulacak mutfak ve servis alanı araç gereksiniminin saptanması için gerekli bilgiyi verebilir. Hazırlanacak yiyeceklerin karmaşıklık derecesinin belirlenebilmesi için menü tipinin ve tipik yiyecek formunun ne olduğunun bilinmesi gerekir. Böylece; çeşitli cins ve miktardaki yiyeceğin hazırlanma adımları, hazırlanma süresi ve bunların hazırlanmasında kullanılacak araçların saptanması mümkün olur.

Menünün karmaşık veya sade olmasının yanısıra porsiyon büyüklüğü ve kalabalık saatlerde servis yapılacak kişi sayısı da önemlidir. Bununla beraber 500 porsiyonluk servis yapan bir kurumdaki araç kapasitesinin 100 porsiyon için gerekli olanın 3 katı, hatta 240 kişi için kullanılan aracın 2 katı olmasını gerektirmez (1). Ancak porsiyon sayısının artması örneğin musluk ve fırının daha uzun süre kullanılmasını, soyma makinası ile konserve açacağının daha sık kul-

lanılmasını gerektirebilir. Diğer taraftan karıştırıcılar (mikser, blender) ve tencerelerin de daha büyük olması gerekecektir. Pasta ve hamur açma işleminin yapılması için porsiyon sayısı ile orantılı olarak daha fazla süreye gerek duyulur.

Araç gereksinimini etkileyen faktörlerden bir diğeri yiyeceklerin satın alınma formudur. Etlerin bütün olarak alınması ile parçalanmış alınması, tavuk ve balığın temizlenmiş olarak alınması ile kurumda temizlenmesi durumlarında araç gereksinimi farklı olacaktır. Etler temizlenmiş ve parçalanmış halde alınırsa bunların temizlenmesi için gerekli araçlara gerek kalmaz. Fakat bu durumda soğuk hava depolarına olan gereksinim artacaktır (6).

Servis yapılan kişilerin özelliği ile servisin tipinin de araçlar üzerinde etkisi vardır. Tek tip servis yapan okul ve benzeri kurum kafeteryası ile bir restoranın aym sayıdaki kişiye servis yapması için gerekli araçlar farklıdır. Restoranda bu tipteki kafeteryaya oranla daha az kapasitede fakat daha çeşitli araç gerektiği açıktır.

İşçi sayısı, çalışma saatleri ve işçilerin beceri derecesinin araç gereksiniminin saptanmasındaki etkisi küçümsenemez. Çünkü, işçilere ayrılan para az veya işçi bulmak güç ise, kurumun verimli çalışabilmesi için işleri kolaylaştıracak araçların alınması gerekecektir.

Hangi aracın iyi iş yapacağı ve yapılan yatırımı karşılayacağı konusunda karar vermek gerekir. Diğer yandan; gaz, elektrik, buhar vb. enerjilerden hangilerinin kullanılacağına karar verilirken, fiyat faktörü ve bakım masrafları dikkate alınmalıdır.

### **Kurumlarda Bulunması Gereken Temel Araçlar**

Kurum yiyecek servisi yöneticisinin amacı; servis yapılan grubun besin gereksinimlerini karşılayıcı ve görünümü güzel olan yiyecekleri mümkün olan en ucuz harcamayla sağlamaktır (7). Bunun sağlanmasında kurum mutfağında bulunan araçların doğru seçilmiş olması ile kullanılma ve bakımı konusunda yeterli bilgiye sahip olmak önemli bir rol oynar.

Toplu yiyecek servisi yapan kurum için temel olarak kabul edilen büyük araçlar şunlardır (1, 3) :

Ocaklı fırın, fırın, buharlı tencereler, karıştırıcılar (mikser ve blender), kızartma tencereleri, buzdolabı, soğuk hava depoları, sebze soyucuları, musluklar, masalar ve arabalar. Bunlar esas araçlardır, bunlara eklenecek birçok araç bulunabilir. Örneğin : Büyük ku-

rumlarda ilâve olarak; dilimleyici, kesici, öğütücü gibi iş kolaylaştırıcı diğer araçlara da gerek duyulabilir.

Buharlı araçlar 50 veya daha fazla kişiye servis yapan kurumlarda kullanılmalıdır, bununla beraber daha az kişiye servis yapan kurumlarda da başarıyla kullanılabilir (3). Yaşlıların bulunduğu «Huzur evleri» için kızartma tavaları tavsiye edilmez, çünkü burarlarda kızartma yapışa bilç çok nadirdir. Püre edilmiş yiyeceklerin servisi büyük çapta ve sık yapılyorsa blender iyi bir yatırım olur.

### **Kurumun Bütçesi**

Araç fiyatını etkileyen faktörler; aracın büyüklüğü, kullanılan malzeme, işçiliğın kalitesi, mekanik özellikler gibi sıralanabilir.

Bütçenin sınırlı olması halinde fiyatı etkileyen bu faktörlerden hangilerinden fedakarlık edilip, hangilerinden fedakarlık edilemeyeceğine karar vermek gerekir. Bir kurumda mutfak araçlarına ayrılacak para miktarı için bir rakam vermek imkânsız olduğı gibi, mutfak araçlarına ayrılacak para miktarı sadece ilk alış masraflarını değil, bunların yerleştirme masraflarını da karşılamalıdır. Genellikle, mevcut para miktarı alınacak aracın miktar ve kalitesini belirler. Bütçe yeterli ise herbir araçta bulunması gereken özellikleri seçme olanağı vardır. Bütçenin yeterli olmaması halinde, istenen en önemli özelliklere uyan araçların seçilmesi yoluna gidilecektir. Bu nedenle, önce gerek duyulan bütün araçların listesi çıkartılmalı, daha sonra bu listede, esas araçlar ile tercih edilenler ve kurumda bulunmasında yarar görülenler ayrı ayrı gruplandırılmalıdır. Alışverişe, esas olan araçlarla başlayıp, olanaklar elverdiğince sırasıyla diğerleri alınmalıdır.

Kaliteli araç her zaman için en ekonomik olan araçtır. Eğer bütçe sınırlı ise, iyi kalitede esas gereksinimi karşılayan birkaç araç almalı, diğer ekipmanlar sonradan değiştirilmek üzere daha az kaliteli olanlardan seçilmelidir.

Diğer taraftan bazı uzmanlar piyasada bulunan araçların özelliklerinin sık sık değişmesi veya daha yeni özellikler eklenen araçların piyasaya çıkması ve bazı yiyeceklerin hazır veya yarı hazır olarak piyasaya çıkmaya başlaması nedeniyle ucuz araçların seçilmesini önermektedirler (1).

### Araçlarda Aranılan Özellikler

Farklı araçların seçiminde dikkat edilecek faktörler birbirinden farklıdır. Burada bütün araçlara uygulanabilecek temel özelliklerden söz edilecektir.

Özellikle son yıllarda bir aracın; birden fazla işe yaramasına, görünüşünün güzel olmasına, az yer kaplamasına ve elle yapılması halinde çok zaman isteyen işleri daha kısa zamanda veya daha iyi kalitede yapmasını istemeye karşı bir eğilim vardır.

Araçların; hareketli olmaları, özellikle fırınlarda otomatik kontrolün bulunması, sıhhi olması istenmektedir. Araçların ulaşılabilen köşeleri bulunmamalı ve bazı yerlerinde gerek toz ve kir gerekse mikroorganizmaların yerleşmesine uygun kıvrımlar bükümler bulunmamalıdır (8). Kolay temizlenmesi ve kolay kullanılabilmesi de istenilen diğer önemli özelliklerdir. Aracın kolay temizlenebilir olması, iyi bakımını ve sanitasyon standardının yüksek tutulmasını sağlar (3). Şekli sade olan araçların bakımı da kolay olur. Araçlarda keskin köşeler, çatlaklar bulunmamalı, temizlemek üzere her köşesine uzanmak mümkün olmalıdır (9). Yerli araçlar çevrelerinin temizlenmesi kolay olmak üzere yerleştirilmelidir. Araç parçalara ayrılabiliriyorsa, bunun ayrılması ve yeniden birleştirilmesi karmaşık olmalıdır. Eğitilmiş, normal zekâ ve bilgiye sahip her personel aracın parçalarını kolaylıkla çıkartıp takabilmelidir.

Araçlardaki ayaklar, olanaklar elverdiğince, metalden yapılmış olmalı ve bunlar aracın esas bölümüne sağlam olarak bağlanmalıdır. Ayaklı araçlarda altlarının temizlenebileceği kadar en az 15—20 cm. kadar açıklık bulunmalıdır. Ancak büyük ve ağır araçların ayakları, altlarında 10—15 veya 20 cm. yükseklikte olursa altlarının temizlenmesi hemen hemen olanaksızdır. Bu nedenle, büyük ve ağır araçlar yerden 5—10 cm. yüksekliğinde taş veya metal platformlar üzerine oturtulmalıdır (10).

Bazı fırın, kızartma araçları ve buzdolapları tekerlekli platformlar üzerine oturtulurlarsa değişik yerlerde kullanılmaları mümkün olur. Ancak tekerlekli araçlar seçilirken aracın ağırlığının dikkate alınması gerekir (11). Eğer tekerleğin genişliği ve çapı aracın ağırlığına göre çok küçükse döşeme tahribolur ve aracın hareket ettirilmesi güçleşebilir. Genellikle tekerleğin çapı ne kadar genişse aracın hareket ettirilmesi o kadar kolaylaşır. Diğer taraftan, döşemenin özelliği de dikkate alınmalıdır. Örneğin sert tekerlekler halılar üzerinde, yumuşak tekerlekler sert yüzeyler üzernide, kolay hareket ederler.

Bazı araçları duvara asılı bir biçimde yerleştirmekte ulaşılmamasını kolaylaştırmak ve altı ile çevresini temizlemek yönünden yararlı olur. Evye, fırın, tezgah ve çalışma masaları bu araçlara örnek olarak verilebilir (10). Un, şeker vb. nin depolandığı kutular yerli olarak yapılmayıp dışarı çıkartılıp içleri temizlenebilecek biçimde yapılmalıdır. Gülçe çalışan araçlarda emniyet tedbirleri alınmış olmalıdır. Öğütücü, dilimleyici ve kesicilerde genellikle koruyucu tedbir alınmıştır. Ancak personelin de aracı doğru olarak kullanacak biçimde eğitilmiş olması gerekir. Genellikle kazaların çoğu dikkatsizlik nedeniyle olmaktadır (3).

Araçlar seçilip yerleştirildikten sonra menünün planlanmasında bu araçların dengeli olarak kullanılmasına dikkat etmek gerekir. Bu da ancak, menüyü hazırlayan kişinin, kurumda ne gibi araç ve gereçler bulunduğunu, bunların kapasitesini, hazırlanacak yemek miktarı için hangi yemek safhasında ne kadar zamana gerek olduğunu bilmesiyle mümkün olur.

### Özet

Bir kurum mutfağının verimli çalışabilmesinde mutfağın, kurumun çalışma amacına ve özelliğine uygun, sayı, tip ve ölçüde, araç ve gereçlerle donatılmış olması büyük önem taşır.

Farklı araçlarda aranan özellikler birbirinden farklı olmakla beraber, araçların tümünün seçimini etkileyen faktörlerden bazıları, aracın; elle yapılan işleri daha kısa sürede veya daha kaliteli yapması, bakım ve kullanılmasının kolay olması, gerekli hallerde birden fazla amaçla ve birden fazla yerde kullanılabilmesi ve fiatının kurumun satın alma gücünün sınırları içinde olmasıdır.

### KAYNAKLAR

1. West, Et. al., Food Service in Institutions (Fourth Ed.) John Wiley and Sons Inc. New York, 1966.
2. Dukas, P., Lundberg, D. E., How to Operate a Restaurant, Ahrens Pub. Co. Inc., New York 1960.
3. Rundquist, A., Callahan, M., Kitchen Equipment for Smaller Institutions, Hospitals, J. A. H. A. (1962), 36 : 20, 70—75.
4. Davidson, J. A., Design Flexibility Serves Current and Future Food Service Systems, Hospitals, J. A. H. A. (1969). 43 : 8, 91.
5. Survey Shows Dietitians Need to Know More About Hospital Kitchen Equipment, Hospitals, J. A. H. A., (1967) 41 : 21, 103—104.

6. Jernigan, A. K., Calculating Refrigerated Storage Needs (May 1967) Hospitals, J. A. H. A. 41 : 10, 87—93.
7. Unklesbay, N., Unklesbay, K., Energy Consciousness Needed in Food Service Employees, Hospitals, J. A. H. A., (1975) 49 : 6, 122—126.
8. Jernigan, A. K., The NSF Seal of Approval, Hospitals, J. A. H. A. (1968) 42 : 12, 98.
9. Rabbitt, H. E., Engineering in Public Health, McGraw Hill Book Co. Inc., 1952, s. 172, 173.
10. Davidson, J. A., Applying the Assembly Line Principles to Hospital Food Service, Hospitals, J. A. H.A, (1973) 37 : 2, 78—86.
11. Jernigan, A. K., Mobile Kitchen Equipment Requires Suitable Bumpers and Casters, Hospitals, J. A. H. A. (1968) 42 : 14, 123.