



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Ekolojik, Ekonomik ve
Sosyal Sürdürülebilirlik İçin

İstanbul Gelişim Üniversitesi

www.gelisim.edu.tr





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Bölümün Adı :

BESLENME VE DİYETETİK

Dersin Adı :

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ I

Dersin Haftası :

1. HAFTA

Dersin Öğr. Elemanının Adı :

Dr. Öğr. Üyesi H. Merve BAYRAM

E-Posta:

hmbayram@gelisim.edu.tr

Telefon :

416



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

DERS BİLGİLERİ :

Ders Günü ve Saati :

Pazartesi, 12.00

Dersin Kredisi :

3 Kredi

GBS Linki :

<https://gbs.gelisim.edu.tr/ders-detay-17-311-10244-1>

Görüşme Gün ve Saatleri :

Pazartesi ve Cuma – 10.00-11.00

Dersin Öğr. Elemanının Konumu :

B Blok, 0. kat, 021 No'lu oda



Toplu Beslenme Sistemlerine Giriş

Ticari Nitelikli İşletmeler

Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon/stratejik yönetim I

Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon/stratejik yönetim II

Personel Yönetimi

Fiziki koşullar-Mutfak Planlama

Araç Gereçlerin Seçimi

Menü Planlama İlkeleri I

Menü Planlama İlkeleri II

Farklı Gruplar İçin Menü Planlama İlkeleri

Standart Tarife Geliştirme

Satın Alma -Hammadde seçimi ve kabul kriterleri

Teslim Alma, Depolama ve Stok Yönetimi



Toplu beslenme sistemlerinin tarihçesini, tanımını ve önemini açıklar.

Ticari nitelikli işletmeleri tanımlar.

Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyonun önemini anlatır.

Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyonun önemini anlatır.

Toplu beslenme sistemlerinde personel yönetimini açıklar.

Toplu beslenme sistemlerinde fiziki koşulları açıklar ve mutfak planlamasını anlatır.

Toplu beslenme sistemlerinde kullanılan araç ve gereçleri tanımlar.

Menü planlama ilkelerini açıklar.

Menü planlama ilkelerini açıklar.

Farklı gruplar için Menü planlama ilkelerini açıklar.

Standart tarife geliştirme/menü zenginleştirme ilkelerini açıklar.

Toplu beslenme sistemlerinde satın alma- hammadde seçim ve kabul kriterlerini anlatır.

Toplu beslenme sistemlerinde teslim alma, depolama ve stok yönetimini anlatır.



- **Toplu beslenme sistemlerinin tarihsel gelişimi**
- **Toplu beslenme sistemlerinin tanımı ve önemi**
- **Toplu beslenme sistemleri diyetisyeni**
- **Toplu beslenme yapan kuruluşlar**



Toplu Beslenme Sistemlerinin Tarihi

MÖ 10 binli yıllarda Danimarka'da ve Orkney Adaları'nda kabilelerin büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak topluca yemek yediklerine ilişkin bulgular bulunmaktadır.

MÖ 5 binli yıllarda İsviçre gölleri civarında toplu yemek yenildiği konusunda da kayıtlar olduğu bilinmektedir.



Toplu Beslenme Sistemlerinin Tarihi

Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürler de bu dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildiklerini düşündürmektedir.

Çin kayıtlarında gezginlerin yollardaki hanlarda konaklayıp yemek yediklerine dair bilgiler vardır.

Romalılar imparatorluklarını kurduklarında fethettikleri toprakların yemek kültürlerini de Roma'ya taşıyıp, zengin bir mutfak kültürü yaratmıştır.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Dünyada Toplu Beslenmenin Gelişimi

Ortaçağı takip eden birkaç yüzyıl süreç sonrasında *iyi yemek-iyi içki* zenginler arasında refah göstergesi olmuştur.

Rönesans döneminde aşçılar saygınlık kazanmıştır.

Rönesans döneminde sanatta yaşanan gelişmelerle paralel olarak yemek konusunda da «**Yeniden Doğuş**» İtalya'da başlamış, Fransa'da yayılarak yükselme dönemine girmiştir.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Dünyada Toplu Beslenmenin Gelişimi

1760 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger adlı kişi sağlığa iyi geldiğini iddia ettiği çorbalarını sunduğu dükkanlar açtı ve bunlara restore eden (tazelik, dinçlik veren) anlamına gelen **restaurers** adını verdi.

Kendi dükkanını da «**restorante**» olarak adlandırdı.





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Dünyada Toplu Beslenmenin Gelişimi

İlk lüks lokanta 1972’de Paris’te açıldı.

Lokantanın sahibi Antoine Beauvilliers, Mutfak Sanatı adlı kitabıyla Fransız mutfağının standartlarını belirledi.



Dünyada Toplu Beslenmenin Gelişimi

- Sanayi Devrimi'nde; ev dışında yemek yemek gerçek bir yemek hizmet endüstrisi oluşmaya başladı.
- Sanayi Devrimi önce İngiltere'de başladığı ve İngiliz toplum yapısını etkilediğinden yemek hizmetlerindeki gelişmeler de önce İngiltere'de görüldü.



Dünyada Toplu Beslenmenin Gelişimi

- 2. Dünya Savaşı'ndan sonra İngiltere'de, seçimleri İşçi Partisi'nin kazanması ve bu partinin sosyal refah devleti anlayışını benimsemesi, toplu yemek hizmetleri sektörünün hızla gelişmesine neden oldu.
- Fabrikaların yanı sıra hastane ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi şart koşuldu.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Çatal Devrimi



Sofra tarihinde;

- İlk bıçak
- İkinci kaşık
- Üçüncü çatal

Yeme içmeyi uygarlaştırmıştır – dönüm noktası



Türkiye’de Toplu Beslenmenin Gelişimi

- Osmanlı döneminde saray, ordu, hastane, sanayi, kervansaray ve imarethanelerde toplu yemekler..
- Sosyal yardım niteliğinde yemek dağıtımı
- Devlet yatılı okullarında mutfak ve yemekhaneler
- İşçi yemekhaneleri



Türkiye’de Toplu Beslenmenin Gelişimi

Toplu yemek hizmetlerinin Türkiye’de halk arasındaki adı genelde tabldotçuluktur.

Table d’hote kelime anlamı; “hancınızın, ev sahibinizin masası”

Fransa’daki ilk restoranlarda bulunan, etrafına 8-10 kişi alan büyük masalara her gelen kişi veya grubun birbirini tanımasa da yan yana oturarak yemek yediği sistemi tanımlamaktadır.



Türkiye’de ilk tabldot kuruluşu-1959 yılında-İstanbul

1970- İstanbul’da yaklaşık 300 tabldotçu

1980- İstanbul’da irili ufaklı 500 tabldotçu

Bugün, Türkiye’de TB hizmeti veren yaklaşık 7000 mutfak vardır.

Hazır yemek sektörü 4 milyar dolarlık pazar payına ulaşmış ve sektörde 30.000’e yakın insan istihdam edilmektedir.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Türkiye’de Toplu Beslenmenin Gelişimi

Yemek hizmetlerinin bir endüstri haline gelişi hem çok eski hem de çok yeni

İnsanoğlu eski çağlardan beri yemek üretmiş ve tüketmiştir.

Özellikle son 150 yıl içinde oldukça büyük bir değişim yaşanmıştır.

PEKİ NEDEN BU DEĞİŞİM VE GELİŞİM???



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

DEĞİŞİM

- Hızlı teknolojik gelişmeler
- Ürün çeşitliliğinde artış
- Toplu beslenmenin sosyal yaşamdaki yeri
- Çalışan kadın sayısında artış
- Sağlık ve besin ilişkisi
- Besin tercihlerindeki değişim
- Tüketici beklentileri



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

BESLENMENİN ÖNEMİ

Beslenme, canlıların yaşamının her döneminde vazgeçilmez temel gereksinimlerdenidir.

Beslenmeye ilişkin seçim, tutum ve davranışlar bireyin eğitim ve çalışma yaşamındaki performansını, başarısını, bir ülkenin sağlık harcamalarını önemli ölçüde etkiler.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

KALİTELİ BESLENMENİN ÖNEMİ





İç Kaynaklar



- ☐ Vücutta oluşur
- ☐ Ağır Fiziksel Aktivite
- ☐ Ağır stres

Dış Kaynaklar



- ☐ Olumsuz çevre koşulları
- ☐ Beslenmeye ilişkin yanlış seçim ve uygulamalar



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

NE YAPILMALI?



f t gelisimedu @igugelisim
www.gelisim.edu.tr



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

NE YAPILMALI?

İç ve Dış Risk
Kaynakları için
önlem

Vücudun savunma
sistemini
güçlendirmek

Atımı artırmak



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

KALİTELİ BESLENME KOŞULLARI

Miktarda yeterlilik

Çeşitlilik

Öğünlerin dengeli dağılımı

Yüksek tüketim kalitesi

Yüksek hijyenik kalite

Yüksek besin değeri

Ekonomik



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TOPLU BESLENMENİN TANIMI



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TOPLU BESLENMENİN TANIMI

Teknolojik gelişmeler ve tarım toplumundan sanayi toplumuna geçişe paralel olarak; insanların ev dışında, bir arada, başkaları tarafında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmesine denir.



TOPLU BESLENMENİN ÖNEMİ

- En az bir öğün tüketicilerin gereksinimini (fizyolojik, sosyal, psikolojik) karşılaması
 - * TB'den bir öğün yararlananların günlük besin gereksiniminin 2/5 veya ½'sinin karşılanması gereklidir.
- Tüketici profili ve özellikleri
- Toplu beslenmeden yararlananların oranı
- Besin zehirlenmeleri/halk sağlığı sorunları riskleri



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ



NEDEN İNSANLAR TOPLU BESLENMEYE İHTİYAÇ DUYAR?



TOPLU BESLENMENİN ARTMASININ NEDENLERİ

- Çalışan insan sayısının artması
- Kentleşmenin hızlanması
- Kadınların büyük oranda çalışma hayatına atılması
- Yaşam standartlarındaki değişme
- Ekonomik yapıdaki değişme
- Rahatlık – hazır yemek gereksinimi
- Etkileşim, iletişim
- Kolaylık
- TBH yapan işletme sayısındaki artış
- Ticari faaliyetlerin yoğunlaşması
- Değişiklik gereksinimi



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TOPLU BESLENMENİN ARTMASININ NEDENLERİ

TBH'nin yaygınlık düzeyi:

ABD'de dışarıda yenen öğün sayısı 63.000.000/yıl

ABD'de haftada ortalama 3-4 kez/kişi

ABD'de hizmet veren yer 700.000

AB'ye dahil 9 ülkede dışarıda yenen öğün sayısı
35.600.000/yıl = 250.000 kişi /hafta



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TÜKETİCİLERİN TBS'DEN BEKLENTİLERİ





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

KALİTELİ BİR TBS'NİN YARARLARI

- Tüketicilerin fizyolojik, sosyal, psikolojik tatmini
- Üretkenlik, verimlilik, performans
- İş kazası risklerinde azalma
- TB çalışanlarının mutluluğu, motivasyonu
- Kuruluşun başarısı



KAPSAMLARI

Menü planlama

Standart tarife geliştirme

Satın alma- depolama – hazırlama – pişirme – servis

Hijyen

Güvenilirliğin sağlanması

Atıkların kaldırılması

Yönetim ve organizasyon



AMAÇLARI

Besin gereksinimini karşılamalı, psikolojik sosyal yönden tatmin etmeli

Kalite ve hijyen

Artıkları minimum düzeye indirmeli, ekonomik kayıpları önlemeli

Eldeki olanakları en iyi şekilde değerlendirmeli

Hizmet konunun uzmanı tarafından yönetilip, denetlenmeli



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TBS'NİN KAPSAMI VE AMACI





TBS UYGULAMALARINDA SORUNLAR

HİJEN/SANİTASYONA İLİŞKİN SORUNLAR

- Personel hijyeni
- Besin hijyeni
- Mutfak fiziki koşulları/araç-gereç hijyeni

MENÜ YÖNETİM VE DENETİMİ/ARTIKLARA İLİŞKİN SORUNLAR

- İyi planlanmayan menü
- * planlama ilkeleri
- * atıkların artması



TBS UYGULAMALARINDA SORUNLAR

YÖNETİM/DENETİME İLİŞKİN SORUNLAR:

- Çalışanların ve tüketicilerin memnuniyetsizliği
- Kalite iyileştirme ve geliştirme çalışmaları yetersizliği
- Hizmetin kalite ve kantitesinden çok cari kaygılar
- En düşük fiyatla satın alma çabası

FİZİKİ KOŞULLAR – ARAÇ – GEREÇ SORUNU

- Yiyecek- içeceklerle ilgili alanlarda önemli eksiklikler
- Yeni teknolojiye geçişte sorunlar
- Mutfığa gereken önemin verilmeyişi
- Araç-gereç kullanım, bakım, onarım sorunları
- Eski ve yetersiz mutfakların restorasyonu



TBS UYGULAMALARINDA SORUNLAR

ÜRETİM İLE İLGİLİ SORUNLAR

- Standart tarife kullanamama
- Yüksek besin değeri kaybı
- Yanlış hazırlama/pişirme ilkeleri
- Yemek kalitesinde kayıplar



TBS'DE HEDEF KİTLE

- Kamu
- Sanayi
- Diğer yetişkinler (memur, işçi, vb.)

ÇALIŞANLAR

HASTALAR

- İlköğretim
- Ortaöğretim
- Yüksek öğretim

ÖĞRENCİLER

- Er ve erbaşlar
- Personel

ASKERİYE

- Kreş
- Anaokulu

BEBEK VE ÇOCUKLAR

YAŞLILAR



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TB YAPILAN KURULUŞLAR



f t gelisimedu @igugelisim
www.gelisim.edu.tr



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TB YAPAN KURULUŞLAR

TİCARİ OLMAYAN KURULUŞLAR

TİCARİ KURULUŞLAR



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TİCARİ OLMAYAN KURULUŞLAR

Sağlıkla ilgili kuruluşlar

Eğitimle ilgili kuruluşlar

Ordu/Askeri kuruluşlar

Sanayi kuruluşları

Huzurevleri ve güçsüzler yurdu

Kreş ve gündüz bakımevleri

Ceza ve ıslahevleri

Özel/kamuya ait kuruluşlar

f t gelisimedu @igugelisim

www.gelisim.edu.tr



Sağlıkla ilgili kuruluşlar:

- Hastane, dispanser ve sağlık ocakları
- Sağlık Bakanlığı'na bağlı devlet hastaneleri
- Üniversite hastaneleri
- Askeri hastaneler
- Özel hastaneler



Sağlıkla İlgili Kuruluşlar

Hastanelerde TB hizmeti verilecek 3 grup vardır:

- * ***Hastalar***
- * ***Personel (en az 1, nöbetçiler için 3 öğün)***
- * ***Hasta ziyaretçileri (kafeterya)***

Bu hizmetlerin yürütülebileceği yiyecek içecek alanları:

- Genel mutfak
- Diyet mutfağı
- Kat mutfakları
- Çocuk hastaneleri için mama mutfağı
- Acil servis ve ameliyathane bünyesinde yemek ünitesi



Eğitim ile ilgili kuruluşlar:

- Devlet okulları
- Askeri okullar
- Özel okullar
- Polis okulları
- Bu okullarda yatılı veya tam gün eğitim verilenlerde TB hizmeti verilmelidir.



Huzurevleri ve Güçsüzler Yurdu:

- Yaşı beslenmesi ilkeleri doğrultusunda hizmet verilmeli (kalsiyum, posa, sıvı...gereksinimleri)
- Yaşlıların fizyolojik, psikolojik, durumları göz önünde bulundurulmalı (çığneme, yutma, sindirim...)
- En az 3 öğün yemek servisi yapılmalı
- Özel diyet almaları gerekenler saptanmalı ve buna uygun hizmet verilmeli



Kreş ve Gündüz Bakımevleri

- Genellikle 0-6 yaş grubuna ve kimsesiz çocuklarda daha büyük yaşlarda olanlara servis yapılır.
- Yatılı olanlarda en az 3 öğün servis yapılır.
- 0-1 yaş grubu için mama mutfağı gereklidir.
- Kreş ve ana okulları için 2 ana, 1 ara öğün yemek verilir.
- Bu yaş grubunda fiziksel ve mental gelişimde ve iyi beslenme alışkanlıklarının kazanılmasına hizmetin etkinliği unutulmamalıdır.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Askeri Kuruluşlar:

- Askeri eğitim ve dinlenme kampları
- Askeri gazino, ordu evleri ve subay kulüpleri



Sanayi Kuruluşlar:

- İşçi beslenmesi ilkeleri göz ardı edilmemeli,
- Günlük besin gereksinimlerinin $\frac{1}{2}$ si karşılanmalı,
- Zehirli/toksik maddelerle çalışanlara ek besin verilmelidir.



Ceza ve İslahevleri:

- Günde 3 öğün yemek servisi yapılır.
- Tüketicilerin özel, sosyal ve psikolojik durumları göz önünde bulundurulmalı



Özel/Kamuya Ait İşyerleri:

- Bankalar
- Bakanlıklar
- Diğer devlet daireleri
- Genellikle masa başında oturan ve enerji harcaması az olan tüketiciler dikkate alınmalı.
- Genellikle 1 öğün servis yapılır.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ





Orta ve yüksek fiyatlı restoranlar,

Otel/motel restoranları

Büyük mağaza ve marketlerdeki restoranlar

Yalnızca öğle yemeği sunan restoranlar

Sınırlı menü sunan restoranlar

Fast-food restoranlar

Pastane ve büfeler

Paket servis yapan işletmeler

Eğlence ve dinlence yerlerindeki işletmeler

Yemek satan mutfak ve yemek fabrikaları



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TB DİYETİSYENİ





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TB DİYETİSYENİ

Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda, bireylerin veya grupların sağlık ve hastalıkta kaliteli ve yeterli beslenmelerini sağlama sorumluluğu olan ve primer olarak yiyecek ve içecek servis yönteminde çalışan ve odaklanan diyetisyendir.



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

TB DİYETİSYENİ

Toplu beslenme yöneticisinden beklenen rol, tüketicilerin taleplerine cevap verebilen kalitede ve her seviyede ürünün üretilmesi için mevcut finansal yapı içinde bir yöntem modeli oluşturmak ve koşullara uymaktır.

TB yöneticisi tüketici gereksinimleri, gıda güvenliği, sağlıklı beslenme ve süreç etkinliği üzerine odaklanmalıdır.



- Toplu beslenme sistemlerinin tarihsel gelişimi
- Toplu beslenme sistemlerinin tanımı ve önemi
- Toplu beslenme sistemleri diyetisyeni
- Toplu beslenme yapan kuruluşlar



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

SORU VE ÖNERİLER





İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

ÖNERİLEN HAFTALIK ÇALIŞMALAR

Konu tekrarı



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

BAŞVURULAN KAYNAKLAR

Beyhan, Y. (2018). Toplu Beslenme Sistemlerinin Yönetim ve Organizasyonu. Ankara Nobel Tıp Kitabevi



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

BİR SONRAKİ DERS HAKKINDA

Ticari Nitelikli İşletmeler



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Katılımınız İçin Teşekkür Ederiz.

Ekolojik, Ekonomik ve Sosyal Sürdürülebilirlik İçin

İstanbul Gelişim Üniversitesi

www.gelisim.edu.tr

