



TOPLU BESLENME SERVİSİ (TBS) YAPILAN KURUMLARIN TANIMI, ÖZELLİKLERİ, BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜ



TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ TANIMI

- Toplu beslenme (TB) insanların çağın gerektirdiği yaşam koşulları nedeniyle, **ev dışında**, başkalarının planlanan ve organize edilen yiyecek-içecek hizmetlerinden yararlanması ile ilgili **tüm süreçleri** inceleyen ve bu süreçlerle ilgilenen bir bilim dalıdır.



TOPLU BESLENME SİSTEMLERİ

BESİNLERİN

- ✓ Satın alınması
- ✓ Depolanması
- ✓ Hazırlanması
 - ✓ Pişirilmesi
 - ✓ Servisi
- ✓ Temizlik ve atıkların kaldırılması

- ✓ Dikkatli planlanması
- ✓ Personel eğitimi
 - ✓ Kontrol
- ✓ Mutfak ve yemekhane denetimi
- ✓ Maliyet kontrolü
- ✓ Stratejik planlama

TOPLU BESLENME HİZMETİNİN TEMEL AMAÇLARI

- ✓ Toplu beslenmeden yararlananların besin gereksinimizi karşılamak,
- ✓ Toplu beslenme hizmetleri aşamalarında kalite ve hijyen standartlarını sağlamak, en düşük düzeyde atık ile ekonomik kayıpları önlemek,
- ✓ Eldeki olanaklar ile en iyi ve en uygun hizmeti vermek, hizmetin konusunda uzman olan kişiler tarafından verilmesini sağlamak,
- ✓ Çalışma hayatı ile beslenme ilişkileri konusunda tüketicileri eğitmektir.



Toplu Beslenme Sistemleri NEDEN ÖNEMLİ?

- BESİN ZEHİRLENMELERİ
- EKONOMİK KAYIPLAR
- İŞ GÜCÜ KAYIPLARI
- TOPLUM YÜKÜNDE ARTIŞ..

TOPLU BESLENME KURUMLARI

- Toplu beslenme servisi yapan kurumlar; insanlara ev dışında hazır ya da isteğe bağlı göre hazırlanmış yemekler sunan kurumlardır.

ENDÜSTRİYEL YEMEKLER	KURUM YEMEKLERİ
İŞ BİNALARI	OKUL VE ÜNİVERSİTELER
FABRİKALAR	HASTANELER
MERKEZİ MUTFAKLAR	HAPİSHANALER
KAMPLAR	HUZUR EVLERİ
PETROL PLARTFORMLARI	SİLAHLI KUVVETLER

TOPLU BESLENME KURULUŐLARI

- Toplu beslenme yapan kuruluşların genel özelliği; bünyelerinde bir mutfak veya yemekhane bulunan kurumlardır.



UZAY BESİNLERİ GELİŞİMİ VE TBS'LERE YANSIMASI

- 1969'da Amerikalı astronotların aya ayak basması sonrasında, astronotların uzay koşullarında sağlıklı beslenmesini sağlayacak besin tipi, çeşidi ve formu üzerine çalışmalar yoğunlaştı.
- Önceleri tabletler ya da tüpler içerisinde yenebilen karışımlar taşınmaktaydı. Beslenme uzmanları ve diyetisyenlerin devreye girmesiyle uzaya taşınma sırasında radyasyon ve oksidasyondan korunabilecek, nemi korunacak, günlük ihtiyaçları karşılayacak, aynı zamanda hafif ve yeniden su ekleme ile yenebilir lezzetli ürün yapma çalışmaları başladı.

- Çalışmalar sonucunda ;
 - ✓ Cook freeze (pişir-dondur)
 - ✓ Freeze-dry (dondur-kurut) yöntemleri geliştirildi.

Dondur-kurut yöntemiyle besinlerin raf ömrü uzadı ve daha kolay taşınabilir hale geldi. Bu durum besin sanayiini başka bir boyuta taşımış oldu.

Örneğin bir et pişir, dondur, kurut yöntemi ile hazırlanmış konserve kutusunda yaklaşık 25 yıl saklanabiliyor.

- Özetle astronotların beslenmesi küp ve tüple beslenmeden, gerçek görünümlü besinlere kaymıştır.
- O dönemlerde uzayda kalma süresi sınırlı olduğundan 3-6 aya kadar çıkan zamanlarda astronotların fizyolojik doyumları dışında psikolojik doyumlarının da karşılanması söz konusu oldu ve freeze dry yöntemi sayesinde gerçeğe yakın lezzet ve yapıda hazırlanmaya başladı.



Mercury and Gemini Food (1961-1966)

Biyoteknolojinin besin üretim, paketlenme, vb ye getirdiği yenilikler ve TBS'lere yansımaları

- Besin teknolojisi daha yararlı soyları elde etmek, besinin kaliteli, dayanıklı ve taze kalmasını sağlayan teknolojik uygulamaları içine alan bir süreçtir.
- Bu uygulamaların geldiği son boyut nano boyuttur.
- Nanoteknoloji ;
 - ☐ Besinde istenen renk, şekil, koku, lezzeti sağlama
 - ☐ Koku ve lezzetin işlem sırasında azalmasını önleme
 - ☐ Besin kaybını önleme ya da besin değeri arttırma
 - ☐ Pestisit kullanımında azalma
 - ☐ Besinde sürdürülebilirliği sağlama
 - ☐ Haşerelere karşı daha dayanıklı ürünler elde etme

KURUM BESLENME SERVİSİ YAPILAN KURUMLARDA BESLENME SERVİSİ ÖRGÜTÜ



- TBS'nin hiç aksamadan tüm süreçlerin sağlıklı bir şekilde yürüyebilmesi için bir örgüte ihtiyaç vardır, bu örgüte 'toplu beslenme servis örgütü' denir.

KURUM BESLEME SERVİS ÖRGÜTÜ İŞLEVİ

- En önemli işlevi ;
- ✓ Besin ögesi bakımından yeterli ve dengeli
- ✓ Psikolojik ve sosyal doyum sağlayan
- ✓ Ekonomik ve eğitici bir yemek servis hizmeti vermektedir

Eğer örgüt işlevini tam olarak yapamaz ise; kişilerin yetersiz ve dengesiz beslenmeleri ve önemli ekonomik kayıplar(yemek atıkları) oluşur.