

Otel İşletmelerinde Ziyafet Mönülerinin Planlaması Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme

Dündar DENİZER

Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu

ÖZ

Otellerin gelirlerinin büyük bir kısmını yiyecek içecek gelirlerinden elde ettiği düşünülürse, mönü planlamasının ne kadar önemli olduğu kendiliğinden anlaşılacaktır. Eğer, otel işletmelerinde yiyecek içecek yöneticileri mönüyü hedef pazara yönelik olarak etkin bir şekilde planlayabilir ve kaliteli bir servis sunabilirlerse karlarını arttırabilirler. Tersine bir durumda ise, işletmenin ve çalışanlarının ekonomik hedefleri olumsuz yönde etkilenebilir. Otel işletmelerinde ziyafet mönülerinin nasıl planlanacağına açıklayan bu çalışmanın amacı, otel işletmelerinde yiyecek içecek bölümünde çalışanlara mönünün tanımı, tarihi, çeşitleri ve planlanmasını etkileyen faktörler ile ziyafet mönülerini planlarken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda bilgiler vermektir. Öte yandan çalışmaya özgünlük katmak amacıyla, kurumsal mutfakların (okul, hastane gibi) mönüleri ile otel işletmelerinde ziyafetlere yönelik planlanan mönüler arasındaki farklar açıklanacaktır. Otel işletmelerinde yapılmış olduğum araştırmalar ve gözlemler sonucunda ziyafet mönülerini planlayanların satın alma, teslim alma, depolama, ön hazırlık, pişirme ve servise kadar geçen süreci kontrol altına alamamaları ve hijyen ile sanitasyon kurallarını tam anlamı ile uygulamamaları nedeniyle zaman zaman basından da izlediğimiz gibi gıda zehirlenmeleri gündeme gelmektedir. Bu bağlamda günümüzde otel işletmelerinde servis edilen en az üç en fazla altı sıradan oluşan ziyafet mönülerinin nasıl planlanacağı, ziyafet mönülerinde yemek sırasının nasıl yapılacağı ve hangi yemeklerden oluşacağı, ziyafet mönülerini planlarken etkileyen faktörler ile dikkat edilecek özellikler betimsel çalışma yöntemiyle anlatılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek-İçecek İşletmeciliği, Mönü, Ziyafet Mönüsü.

GİRİŞ

Yiyecek-İçecek işletmeleri ister otel işletmeleri bünyesinde isterse bağımsız olarak yapılsın, başarıları büyük ölçüde mönü planlamasına bağlıdır. Yiyecek-İçecek işletmeleri, ancak mönüyü iyi bir şekilde planlayabilir, buna bağlı olarak müşterilerine etkin ve kaliteli bir servis sunabilirlerse karlarını arttırabilirler. Tersine bir durumda ise, işletmenin ve çalışanların ekonomik hedefleri olumsuz yönde etkilenebilir.

Bütün yiyecek-İçecek yöneticilerinin mönü planlaması yapması gerekli olmayabilir. Örneğin, binlerce zincirden oluşan bir fast-food yiyecek-İçecek işletmesinin yöneticisi mönü planlaması yapmayabilir. Çünkü onların kullanacakları mönüler bağlı oldukları şirketin üst yönetimi tarafından, önceden yapılan pazar araştırmaları sonucunda planlanmaktadır. Hastaneler, bakanlıklar ve üniversiteler gibi kamu kurumlarında mönüler beslenme uzmanları tarafından hazırlanmaktadır. Bağımsız çalışan birçok yi-

yecek-İçecek işletmesinin mönüleri ise, işletme sahipleri, müdürler ve aşçıbaşılar tarafından oluşturulmaktadır (Ninemeier 1995: 113).

Mönü kavramı ve planlamasının, yiyecek-İçecek işletmelerinin sınıflandırılması dikkate alındığında, bazı farklılıkları ortaya çıkmaktadır. Bu makalede mönü planlaması, dört ve beş yıldızlı otellerin ziyafet (banket) salonlarında satışa sunulan ziyafet mönüleri dikkate alınarak irdelenmektedir. Ziyafet mönülerinin planlanması, mönüyü planlarken dikkate alınması gereken faktörler ile dikkat edilecek özellikleri açıklamadan önce; mönünün tanımı, tarihçesi ve mönü çeşitleri hakkında kısa değerlendirmeler yapılacaktır.

ÇALIŞMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Otel işletmelerinde ziyafet mönülerinin nasıl planlanacağına açıklandığı bu çalışmanın amacı; mönünün tanımı, tarihi, çeşitleri, mönü planlamasını etkileyen faktörler ve ziyafet mönülerini planlarken dik-

kat edilmesi gereken konular hakkında değerlendirici bilgiler sunmaktır. Türkiye’de akademik anlamda ilk kez incelenen kurumsal mutfakların (okul, hastane gibi) mönüleri ile konaklama işletmelerinin ziyafet mönüleri karşılaştırılmaktadır. Bu türden bir karşılaştırmanın amacı kurumsal mutfaklar ile otel işletmelerinde ziyafetlere yönelik planlanan mönüler arasındaki farkları ortaya çıkarmaktır. Çalışmanın diğer bir amacı ise, mönü planlamacısını hedef pazara yöneltmek ve hedef pazarda mönüyü talep edenlerin istek ve ihtiyaçlarını, sosyal ve kültürel yapılarını, yeme-içme alışkanlıklarını öğrenmeye teşvik etmektir (Cichy ve Wise 1999: 57-64). Eğer mönü hedef pazara göre planlanmazsa, işletme müşteri tatminsizliğinin yanı sıra bu işten zarar görecektir. Öte yandan, son yıllarda otel işletmelerinin sayıları hızla artış göstermiştir. Ancak, bu artışa paralel olarak yiyecek-içecek işletmelerinde mönüyü planlayanlar ile mönüyü hazırlayanların kalitesinin kısa sürede artmadığı gözlenmektedir. Bunun sonucu olarak, mönülerin hazırlanması ve servisi sırasında hijyen ve sanitasyon sorunu gündeme gelmiş ve buna bağlı olarak gıda zehirlenmeleri ortaya çıkmıştır. Ayrıca, mönü planlamasının doğru yapılamaması, konukların sağlıklı ve dengeli beslenememesine sebep neden olmaktadır. Bu durum özellikle Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin mutlu ve memnun olmadan otel işletmelerinden ayrılmasına sebep olmaktadır. Bundan dolayı, yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinin mönüyü planlarken, dikkate almaları gereken faktörler ile mönü planlaması sırasında dikkat edilecek özellikleri iyi bilmeleri gerekmektedir.

ÇALIŞMANIN KAPSAMI

Konaklama işletmelerinde yer alan yiyecek- içecek işletmeleri, bağımsız yiyecek- içecek işletmeleri, kurum yemekhaneleri (üniversite, hastane v.b.), ulaşım araçları restoranları (gemi ve tren gibi), self-servis restoranları (kafeteryalar, fast-food restoranları v. b.), toplu yemek servisi sunan yemek fabrikaları, bar ve kafeler gibi çok çeşitli yiyecek- içecek işletmelerinde mönü planlaması uygulaması yapılabilir. Mönü planlaması birbirinden oldukça farklı yapılanan yiyecek-içecek işletmelerinde belirli bir öğün, belirli bir süre ve belirli bir özel yemeği kapsayabilir. Bu makalede, sadece dört ve beş yıldızlı otellerin ziyafet (banket) salonlarında uygulanan özel yemeklere yönelik mönü planlamasına toplu bakış yapılacak ve sonuçlar değerlendirilecektir.

MÖNÜNÜN TANIMI VE TARİHÇESİ

Mönü, yiyecek-içecek işletmesinde satışa sunulan, birbiriyle uyumlu yiyecek ve içeceklerin belirli bir

sıra dahilinde fiyatlarıyla birlikte yer aldığı bir liste olarak tanımlanmaktadır. Buna göre mönü planlama, yiyecek ve içeceklerin yer aldığı bir mönü kartı ile yiyeceklerin ve içeceklerin sınıflandırıldığı, yiyecek ve içeceklerin birkaç kelimeyle açıklandığı ve bazı durumlarda da hazırlanma süresinin de belirtildiği yiyecek gruplarından oluşmaktadır.

Otel işletmelerinin bünyesinde faaliyet gösteren ya da bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmelerinin en önemli konusu olan mönü planlaması; kısaca, belirli bir süre için satışa ya da servise sunulan ve birbirleriyle uyumlu yiyecek ve içeceklerin bir sıra dahilinde listelenmesidir (Otto ve Remus 1998: 91). Mönü planlaması kıyı otelciliği açısından incelendiğinde, açık büfe olarak hizmet sunan bir otel yönetiminde yiyecek ve içecekler her öğün için dönüşümlü olarak (Cycle Menü) servis edilir. Öte yandan, bağımsız bir yiyecek-içecek işletmesinde satışa sunulan yiyecek ve içecekler uzun bir süre değişmeden kalabilir. Bu süre bazen 3, 6 ve 12 ay gibi bir süreyi kapsar; klasik ve geleneksel olarak yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerde uzun süre değişmeyebilir. Bu tip işletmelere en güzel örnek olarak İstanbul’daki "Sultan Ahmet Köftçisi" verilebilir. Bu işletme uzun süreden beri ızgara köfte, turşu, piyaz ve irmik helvasından oluşan mөнüsünü değiştirmeden müşterilerine sunmaktadır.

Mönü kelimesi Latince’de "minutus" sözcüğünden türetilmiştir ve bu sözcük Latince "küçük, az" anlamına gelmektedir (Otto ve Remus 1998: 91). Türkçe’ye Fransızca "menu" kelimesinin okunuşu şekliyle (mөнü) geçen bu kelimenin karşılığı "yemek listesi" olarak ifade edilebilir. Mönü kelimesinin İngilizce karşılığı "menu" ve Almanca karşılığı ise "die speisekarte" şeklinde kullanılmaktadır.

Başlangıcı Mezopotamya’da görülen yemek pişirme sanatı Çin ve Anadolu mutfakları olarak ikiye ayrılmaktadır. Çin mutfağı, Japonya ve Uzak Doğu mutfaklarını etkilerken; Anadolu, Grek mutfağını etkilemiş ve Grek mutfağı da Roma mutfağını etkilemiştir. Daha sonraları ise, Roma mutfağının etkileri Fransa ve İngiltere’de görülmüştür (Mussmann ve Pahalı 1994: 5-6)

Fransa’da XIV. Lois (1638-1715) tahta çıktığında ilk işi mutfakla ilgilenmek olmuş ve her gün mutfaka inerek aşçıbaşından bilgiler almış ve onun mutfak için istediklerini yerine getirmiştir. XIV. Lois, o zamana kadar kurula dayanmayan mөнüleri kurula bağlamıştır. Ondandı sonra tahta çıkan XV. ve XVI. Lois’ler, XIV. Lois’in bu tutkusunu daha da ileri götürmüşler; aşçıbaşlarına armağanlar vermişler ve servis eden subaylarına gözalıcı üniformalar giydirmiş-

lerdir. Fransa mutfağında bu ilerlemeyi gören diğer ülkelerin kral ve prensleri de kendi mutfaklarına önem vermişlerdir. Tüm bu gelişmeler Fransız Mutfağı'nı dünyada saygın ve önem verilen bir konuma getirmiştir. Fransa'dan tüm Avrupa'ya yayılan mutfak kültürünün gelişimini üç dönemde inceleyebiliriz.

Erken 19. Yüzyıl (1800- 1850): Grande Cuisine ve Careme Dönemi

Monsieur Boulanger'in 1765 yılında Paris'te bugünkü anlamda ilk restoranı açmasından sonra, restoranların sayısı Fransa ve Avrupa'da giderek yaygınlaşmaya başlamıştır. Fransa'da gerçek anlamda mutfak başlangıcı olarak kabul edilen bu dönemin ortalarına doğru Marie-Antoin Careme (Antuan Karem-1783-1833) sayesinde "Grande Cuisine" doruğa ulaşmıştır. Grande Cuisine, Fransa'nın üst sınıfına ve o dönemde ekonomik, toplumsal ve siyasi gücü elinde bulunduran soylulara hizmet etmiştir. Bu dönemin yaratıcısı olan Careme kısa sürede üne kavuşarak, soyluların ve ünlü gurmelerin aranan aşçısı olmuştur. Careme, yazmış olduğu kitaplarda, bir döneme damgasını vuran ve bir mutfak sanatı olarak kabul edilen " Grande Cuisine'yi" her yönüyle anlatmıştır (Labensky ve Alan 1999: 5).

Geç 19. Yüzyıl Escoffier ve Klasik Mutfak Dönemi

Klasik mutfak yaratıcısı olan Aguste Escoffier (1846-1935) kariyerine 13 yaşında amcasının restoranında çalışarak başlamış ve kariyeri 89 yaşında ölene kadar devam etmiştir. Dünya mutfaklarının imparatoru olarak anılan Escoffier, Careme gibi kralların, prenslerin ve soyluların aşçısı olarak çalışmamış; O Avrupa'nın en kaliteli otel restoranlarını yönetmiştir. Escoffier, Careme ile mükemmelle ulaşan "Grande Cuisine'nin" değerini arttırmıştır. Escoffier, servis ve mutfak organizasyonunda köklü değişiklikler yapmış; mutfakta uzmanlaşmaya önem vererek mönüleri sadeleştirmiş ve yemekleri planlı bir düzen içerisinde sunmuştur. Careme'nin çok görkemli, abartılı ve karışık olan mönülerini çok sade biçimde hazırlamıştır. Aynı zamanda Careme'nin çeşitli ve karışık olan soslarını sadeleştirmiştir; az malzeme ile yemeklerde mükemmel bir uyum yaratmıştır. Escoffier aşçılığın yanı sıra, çok değerli eserleri de kaleme almıştır. En tanınmış kitabı olan aşçılığın rehberi (Guide Culinaire) eserinde klasik mutfak sanatına ilişkin 5000'den fazla yemek ve garnitürlerin tarifini açıklamış; pişirme teknikleri ve yemekte kullanılan malzemeler konusunda bilgiler vermiştir (Berger ve Diğerleri 1997: 2)

Escoffier 1920 yılında dönemin başbakanı Eduard Herriot tarafından, Fransız mutfak sanatını dünyada

en iyi tanıtan ve onun değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı Legion D'Honneur (Lejyon Donnör) ile ödüllendirmiştir.

20. Yüzyıl Point ve Nouvelle Cuisine Dönemi

Avrupa mutfaklarının merkezi olarak kabul edilen ve mönü planlamasının gelişiminde önemli yer tutan Fransız Mutfaklarının üçüncü dönemi "Nouvelle Cuisine (Nuvel Kuizin) olarak tanımlanmaktadır. Fernand Point (1897-1935) Escoffier'in yaratmış olduğu klasik mutfak rafine ve modernize ederek Nouvelle Cuisine'nin kurucusu ünvanını almıştır. Point, soslarla fazla uğraşmamış; bütün dikkatini garnitürlere vermiştir. Point, her yemeğin ana bir malzemedem oluşmasını ve yemeğin lezzetinin bu malzeme ile garnitürlerden elde edilmesini ve garnitürlerin de ana yemekle uyum sağlaması gerektiğini belirtmiştir. Point, kaliteli malzemeler kullanarak lezzetli, mükemmel ve şık; fakat sade ve basit yemekler hazırlamayı ilke edinmiştir. Point, aynı zamanda bugünün aşçılarının yetişmesinde katkısı olan bir kişi olarak da anılmaktadır. Bunlar arasında; Paul Bocuse, Jean ve Pierre Troisgros kardeşler, Alain Chapel, Francois Bisse ve Lois Outhier sayılabilir. Point'ten sonra Michel Guerard ve Roger Verge Nouvelle Cuisine anlayışını devam ettirmişlerdir (Labensky ve Alan 1999: 7).

MÖNÜ ÇEŞİTLERİ

Günümüzde yaşanan hızlı ekonomik, teknolojik ve sosyal gelişmeler insanların gelirlerinde ve boş zamanlarında artış sağlamıştır. Bu gelişmelere paralel olarak kadının ev yaşamından iş hayatına katılmasıyla birlikte, insanlar yiyecek-içecek işletmelerini daha sık ziyaret etmeye başlamışlardır. Öte yandan, yiyecek-içecek işletmelerinin yöneticileri de değişik tür mönüler planlayarak ve bunları değişik tanıtım çalışmalarıyla hedef kitleye ileterek, işletmelerine yeni müşteriler çekmeye çalışmaktadır. Yiyecek-içecek işletmelerinin yöneticileri tarafından planlanan mönü çeşitleri, zaman, değişkenlik ve fiyat faktörleri dikkate alınarak aşağıdaki gibi sınıflanmaktadır:

Öğün Mönüleri

Otel işletmeleri ile bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmelerinin yöneticileri belirli bir zaman dilimine bağlı olarak kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve geç akşam yemeği mönüsü (supper) ile pazar günlerine özgü sabah ile öğle yemeğinin birleşmesinden oluşan "brunch" mönüsü ile ilgili planlama çalışmaları yapmaktadırlar. Zamana bağlı olarak belirli aralıklarla servis edilen bu mönü çeşitleri aşağıda kısaca açıklanacaktır.

1. Kahvaltı Mönüsü: Bu tür mönüler zamana bağlı olarak değişiklik gösterir. Otel işletmeleri geçmişte değişik ülkelerin geleneklerine göre çeşitli kahvaltılar hazırlamışlardır. Bu kahvaltı çeşitleri arasında; Amerikan, İngiliz, Alman ve Viyana usulü kahvaltılar en bilinenleridir. Bunun yanında uluslararası otellerin hazırlamış olduğu "kontinental kahvaltı" çeşiti, günümüzde dahi varlığını sürdürmektedir. Bu kahvaltı; değişik ekmek çeşitleri; çay, kahve, süt ve sıcak çikolata gibi sıcak içecekler; tereyağ, reçel ve baldan oluşmaktadır. Bunların dışında kalan meyve suları, yumurta, peynir, salam ve sosis çeşitleri ekstra olarak hesaba kaydedilmektedir (Denizer 2002: 136-138). Otel işletmeleri arasında yaşanan hızlı rekabet sonucunda, sabah kahvaltısı günümüzde açık büfe olarak uygulanmaktadır. Bazı konaklama işletmeleri kahvaltının maliyetini, geceleme fiyatı içinde gösterirken; bazı konaklama işletmeleri de kahvaltı hizmetini ekstra fiyatlandırarak geceleme fiyatının dışında tutmaktadır.

2. Öğle Yemeği Mönüsü: Günümüzde konaklama işletmelerinin büyük bir kısmında öğle yemeği, sabah kahvaltısında olduğu gibi açık büfe olarak uygulanmaktadır. Ancak İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük şehirlerde yer alan oteller açık büfe restoranlarının yanı sıra, daha çok etnik yapıya özgü İtalyan, Çin ve Japon türü alakart restoranları da işletmelerinde bulundurmaktadır. Öte yandan İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük şehirlerde beş yıldızlı şehir otelleri ile rekabet edebilen ve alakart servis sunan bağımsız yiyecek-içecek işletmeleri giderek artış göstermektedir. İster beş yıldızlı otel işletmesinin bünyesinde faaliyet gösterecek, isterse bağımsız yiyecek-içecek işletmesi olsun, bu tür alakart servis sunan restoranların öğle yemeği mönüleri genellikle kısa sürede hazırlanabilen ve hızlı servis edilebilen hafif yiyeceklerden oluşmaktadır. Çünkü, öğle yemeğini daha çok çalışan kesim talep etmektedir ve bu insanlar öğle yemeğinden sonra çalışmalarına devam edeceklerinden dolayı kısa sürede hazırlanan hafif yiyecekleri tercih etmektedirler.

3. Akşam Yemeği Mönüsü: Akşam yemeği mönüsü, Türkiye'de genellikle konaklama işletmelerinde yer alan ve bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmelerinde 19.00-22.00 saatleri arasında uygulanmaktadır. Ancak, Türk usulü içki servisinin de uygulandığı yiyecek-içecek işletmelerinde bu servisin süresi saat 24.00'e kadar devam etmektedir. İnsanların iş çıkışı yorgunluğunu atma ihtiyacı, akşam yemeği sırasında zamanın öğle yemeğine göre daha uzun olması ve içki içme isteği akşam yemeklerinin daha cazip kılmasını sağlar. Akşam yemeklerini daha cazip olması ne-

deniyle, mönüde daha zengin yemek çeşitleri ve daha uzun sürede hazırlanabilen ağır yemekler servis edilmektedir (Siegel 1996: 68-69). Akşam öğünlerinde içki talebinin olması nedeniyle, her türlü içkiye uygun yemekler hazırlanarak servis edilmektedir. Ancak, geçmişte özellikle beş yıldızlı otel restoranları mönülerinde her türlü kırmızı ve beyaz et yemeklerini, balık yemeklerini, pizzaları, makarna ve salata çeşitlerini, her türlü zeytinyağlı ve meze çeşitlerini tek mönüde bir araya getirerek servis ederken; günümüzde otel restoranları ve bağımsız çalışan restoranlar uzmanlaşmaya giderek spesiyal restoranlara dönüşmüştür (et, balık ve pizza restoranları gibi).

4. Brunch Mönü: "Brunch mönü", sabah kahvaltısı mönüsü ile öğle yemeği mönüsünün birleştirilerek uygulanması ile ortaya çıkmıştır. "Brunch" kelimesi, "breakfast" (sabah kahvaltısı) kelimesinin ilk iki harfi ile (Br), "lunch" (öğle yemeği) kelimesinin son dört harfinin birleştirilmesi ile oluşturulmuştur (Otto ve Remus 1998: 25). Brunch mönü insanların pazar günleri geç uyandıkları ve iki öğün yemek yedikleri dikate alınarak 10.00 ile 14.00 saatleri arasında servis edilmektedir. İlk zamanlar dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin restoranları tarafından uygulanan "brunch mönü" bugünlerde yaygınlaşarak bağımsız yiyecek-içecek işletmeleri ve hatta pastaneler tarafından uygulanmaktadır. Genellikle açık büfe olarak uygulanan brunch mönüde tüm kahvaltı türü yiyeceklerle, öğle yemeğinde servis edilen zeytinyağlı yemekler; ızgara ve döner gibi et yemekleri; pasta ve tatlı çeşitleri de servis edilmektedir. Öğün süresinin uzun olması, insanların boş zamanlarının fazla oluşu ve giderek artan rekabet nedeniyle brunch mönüde servis edilen yemek çeşitleri giderek artış göstermektedir. Brunch mönü; insanların belirli bir fiyattan, sınırsız bir şekilde istediği yemeği açık büfeden self-servis yöntemiyle servis edilebilmekte ve belirli bir kesim tarafından yoğun talep görmektedir.

5. Supper Menu (Geç Akşam Yemeği Mönüsü): İngilizce bir kelime olan "supper"ın Türkçe karşılığı hafif yenen geç akşam yemeği ya da gece yenen hafif bir yemek anlamını taşımaktadır. Hazreti İsa'nın havarileriyle yediği son akşam yemeği de "The Last Supper" olarak ifade edilmektedir. Bu kelimenin Fransızca karşılığı da "souper menu" olarak tanımlanmaktadır. Geçmişte insanların tiyatro ve opera çıkışından sonra yedikleri hafif yiyeceklerden oluşan bu mönüde; sade bir peynir tabağı, tost ekmeği yanında fume somon, omlet ve ızgara et gibi yiyecekler yer almaktadır; ve mönü tek sıradan oluşmaktadır (Siegel ve Diğerleri 1996: 69). Konaklama işletmelerinde geç saatlerde giriş yapan konuklar için, kolay sin-

dirilebilen hafif yiyeceklerden oluşan "supper münü" servis edilir; bu münü şekli günümüzde daha çok kıyı otelciliğinde uygulanmaktadır. Bu münüdeki yiyecekleri yiyen konuklar yemekten sonra odalarına giderek uyuyacaklarından, supper münü mideyi rahatsız etmeyen ve uykuyu kaçırmayan baharatsız, ağır yağlı olmayan ve sindirimi kolay hafif yiyeceklerden oluşmalıdır.

Tabldot Mönü (Table d'hote Menu)

Fransızca bir kelime olan "table d'hote"un Türkçe karşılığı "konuk sofrası" olarak ifade edilebilir; İngilizce karşılığı "fixed menu" ve Almanca karşılığı da "fix menu" olarak tanımlanır. Türkçe'ye Fransızca'dan geçen tabldot münü, çok kısa anlatımla şu şekilde açıklanabilir; içeriği önceden belirlenmiş, belirli bir zaman diliminde ve sabit bir fiyattan tüm konuklar için aynı yiyecek ve içeceklerin servis edildiği bir münü çeşididir (Dettmer ve diğerleri 2000: 253). Tabldot münü konuklar tarafından self-servis olarak uygulandığı gibi, servis elemanları tarafından Fransız servisi, maşa servisi ve tabak servisi şeklinde de uygulanabilir (Meyer ve diğerleri 1990: 118).

Tabldot münü; genellikle üç ya da dört sıra yiyecek ve içeceklerden oluşur; müşterilerin yiyecek seçimi sınırlıdır. Tabldot mөнünün fiyatları sabittir ve tüm müşterilere eşit şekilde uygulanır. Alakart servisi sunan bazı restoranlar da, genellikle öğle yemeklerinde tabldot mөнü hazırlayarak, mөнü kartı içinde tabldot mөнülerini ilan etmektedirler (Aktaş 2001: 66).

Tabldot mөнü tarzı hizmet sunan yiyecek ve içecek işletmeleri, tabldot mөнü içinde yer alan yiyecek ve içecekleri önceden hazırlayarak servise hazır hale getirirler. Büyük şehirlerdeki yiyecek içecek işletmeleri tabldot mөнüleri genellikle öğle yemeği için servis ederler. Çünkü, çalışan insanların öğle izini kısa süreli olduğu için, yemek önceden hazırlanmalı ve kısa sürede servis edilmelidir.

Alakart Mөнü (A la Carte Menu)

A la carte, Fransızca bir kelime olup, bire bir Türkçe'ye çevrildiğinde "kart usulü" ya da "karttan" olarak ifade edilebilir. Alakart mөнü ise, " bir yemek kartı içinde yer alan yiyecek ve içeceklerin kısa açıklamalarla fiyatlarının ayrı ayrı belirtildiği ve müşterilerin yemek seçimine imkan tanıdığı bir mөнü çeşididir". Alakart servis usulü ile hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan servis personeli, yemeklerin özellikleri ve servisi konusunda bilgili olmalıdır (Blaasch ve Diğerleri 1993: 202). Bir alakart mөнünün anlamı; "bir yiyecek-içecek işletmesinin yöneticisinin, yemek kartında yer alan yiyecek

ve içecekleri karşılarında belirtilen fiyatlardan servise hazır olduğunu belirtmesidir". Alakart usulü hizmet sunan yiyecek-içecek işletmeleri, mөнülerini işletmelerinin girişinde ve masalarda yasal olarak bulundurmamak zorundadır. Yiyecek-içecek işletmesine gelen bir müşteri, alakart mөнüde yer alan yiyecek ve içeceklerden birini ya da birçoğunu sipariş ederek servis edilmesini isteyebilir; ancak, alakart mөнü de yer almayan bir yiyecek ve içeceğin servisini isteme hakkına sahip değildir.

Alakart mөнü, tabldot mөнüye göre, müşterilerine daha fazla sayıda yiyecek-içecek seçeneği sunar; ancak tabldot mөнüde yer alan yiyeceklerle göre daha yüksek fiyattan satılır (Davis ve Stone 1993: 66-67).

Açık Büfe Mөнü (Buffet Menu)

Geçmişte tam pansiyon konaklama esasına göre çalışan resort otellerinde ekseriyetle tabldot mөнü sistemi uygulanırdı. Ancak, Türkiye'de 1980'li yıllardan itibaren turizmin gelişmesiyle birlikte deniz-kum-güneş turist pazarına hitap eden otel işletmeleri açık büfe ve self-servis sistemine geçmeye başlamış ve daha sonraları şehir otelleri de açık büfe sistemini benimsemişlerdir.

Bugün için hem resort otelleri, hem de şehir merkezlerindeki otel işletmeleri açık büfe mөнü sistemini uygulamaktadırlar. Genellikle açık büfeler restoranın merkezi ve mutfaka yakın bir yerde kurulmaktadır (Meyer ve diğerleri 1990: 116-117). Öğle ve akşam öğünlerinde hazırlanan açık büfe mөнü uygulaması genellikle dört bölümden oluşmaktadır:

- Ekmek büfesi,
- Soğuk büfe (salatalar, zeytinyağlılar, peynir çeşitleri ve mezeler),
- Sıcak büfe (ara sıcaklar, sıcak ordövr ve ana yemekler),
- Tatlı büfe (pastalar, meyveler, süt tatlıları ve Türk usulü hamur tatlıları).

Her büfenin yanına ilgili araç ve gereç yerleştirilir; konuklar istedikleri yemeklerden istedikleri kadar alarak kendi servislerini kendileri yaparlar. Servis elemanları ise, konukların içecek siparişlerini alarak servis ederken, servis eleman yardımcıları da konukların önünden boş yemek tabaklarını toplayarak bulaşıkhaneye taşırlar. Açık büfe mөнü sistemi, her otelde değişik şekilde uygulamaktadır.

1. Açık büfede yer alan yemekler sınırsız bir şekilde, self-servis yöntemine göre servis edilirken; alkollü ve alkolsüz içecekler ekstra olarak servis elemanlarınca servis edilir.

2. Açık büfede yer alan yemeklerden ekmeğe çeşitleri, soğuk ve tatlı büfesinde yer alan yemekler sınırsız şekilde self-servis yöntemine göre servis edilirken, maliyeti yüksek olan ana yemeklerden biri konukların tercihine göre servis elemanı tarafından bir kez servis edilir. Konuk, açık büfede yer alan ana yemeklerden arzu ettiği bir yemeğin siparişini servis elemanına verir ve servis elemanı da ana yemeğin servisini yapar.
3. Son yıllarda konaklama işletmelerinin "all inclusive" (her şey dahil) sistemine geçmesiyle; işletmelerde tüm yemekleri sınırsız bir şekilde self-servis yöntemine göre servis edilirken, içecekler de servis elemanı tarafından servis edilir. Bazı konaklama işletmelerin her şey dahil sistemini bir adım daha ileri götürerek, konukların tüm restoran ve barlarda yedikleri ve içtikleri her şeyi tam pansiyon konaklama fiyatı içinde göstererek 24 saat hizmet sunmaktadır ve bu sisteme mini barda içilen tüm alkollü ve alkolsüz içecekleri de dahil ederek "maximum all inclusive" sistemini başlatmışlardır.

Gala Büfe Mönüsü (Gala Buffet Menu)

Fransızca'dan dilimize geçen gala kelimesinin Türkçe karşılığı şenlik, şölen ve eğlenceli ziyafet günü olarak ifade edilmektedir. Aynı kelime İngilizce'de "gala-day" ve Almanca'da "galabüffett" olarak tanımlanmaktadır; bizde de konaklama sektöründe "gala yemeği" olarak ifade edilmektedir. Gala büfe mönüsü, çok kısa anlatımla açık büfe mönüsünün zenginleştirilerek yemeğe eğlencenin de ilave edilmesidir. Bizde genellikle oteller gala yemeğini, "Türk gecesi" ile birleştirmektedirler. Türk gecesi içinde de folklor gösterisi ve oryantal dans mutlaka yer almaktadır (Otto ve Remus 1998: 26).

Dönüşümlü Mönü (Cycle Menu)

Dönüşümlü mönü, otel işletmeleri arasında daha çok kıyı otelciliğinde en az bir hafta kalan turistler için uygulanmaktadır. Turistlerin kalış süresi göz önüne alındığında; bu süre yaz aylarında bir ay, kış döneminde ise, üçüncü yaş turizmüne yönelik olarak çalışan işletmelerde daha uzun süreler için dönüşümlü mönüler hazırlanabilir. Dönüşümlü mönülerin uygulanma süresi, mevsimlere bağlı olarak değişiklik gösterebilir. Eğer dönüşümlü mönüler uzun zaman süresi için hazırlanacaksa, mönü uygulamaya konulduktan sonra üzerinde fazla değişiklik yapılamayacağından, dönüşümlü mönüler daha dikkatli bir şekilde hazırlanmalıdır. Dönüşümlü mönülerin uygulama süresi arttıkça, konaklama işletmelerinin satın

alma ve depolama maliyetleri de artabilir. Dönüşümlü mönülerde; soğuk büfe, sıcak büfe ve tatlı büfesinde yiyeceklerin bir kısmının her gün için dönüşümlü olarak değişmesi gerektiğinden, mönü planlamasının çok iyi yapılması gerekmektedir (Kinton ve Ceserani 1989: 38-39).

Kaliforniya Mönü (California Menu)

Amerika'nın Kaliforniya eyaletinde yer alan yiyecek ve içecek işletmelerinde uygulandığı için bu ismi almıştır. Bu bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri; sabah kahvaltısı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde yer alan yiyecek ve içecekleri tek bir mönüde birleştirmişlerdir. Burada, konuklar günün her hangi bir saatinde mönüde yer alan yiyecekleri ve içecekleri sipariş edebilirler. Konuk, sabah kahvaltısında piliç ızgara ya da akşam yemeğinde omlet siparişi verebilir. Türkiye'de buna benzer uygulama şehir merkezinde yer alan restoran ve kafelerde görülmektedir. Bu tür işletmeler her öğün için aynı mönüyü kullanırlar; insanlar çorabayı sabah kahvaltısında ya da akşam yemeğinde içebilir ya da ızgara köfteyi sabah kahvaltısında ya da akşam yemeğinde sipariş edebilir (Sökmen 2003: 114).

Şefin Mönüsü (Chef's Menu)

Şefin mönüsü, büyük otellerin alakart restoranları ile birinci sınıf niteliğinde bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmelerinde genellikle öğlen mönüsünde uygulanmaktadır. Çalışan insanların öğle izinlerinin kısa süreli olması nedeniyle, mutfak şefi bir ya da iki çeşit tabldot mönüye benzer, üç ya da dört sıradan oluşan bir mönü hazırlar. Bu mönü mevsimin taze sebze, balık ve et çeşitleri dikkate alınarak oluşturulur. Örneğin, kış aylarında sıcak bir çorba, ana yemek olarak mevsiminde taze ve lezzetli olan balık ya da et yemeği ile tatlıdan oluşur. Bahar ya da yaz aylarında, mevsim sebzelerinden zeytinyağlı bir sebze yemeği ile başlanır (zeytinyağlı taze fasulye ya da zeytinyağlı enginar gibi), ana yemek olarak kuzu güveç ya da piliç sarma pişirilir ve meyve tabağı ile mönü tamamlanır. Tabldot mönüde olduğu gibi günün mönüsü sabit bir fiyattan satış tahminine göre önceden hazırlanarak servis edilir; böylece öğle yemeğinde konuklara bekletilmeden hızlı bir servis imkanı yaratılmış olur.

Oda Servisi Mönüsü (Room Service Menu)

Oda servisi mönüsü, günümüzde daha çok büyük şehirlerde yer alan otel işletmelerinde uygulanmaktadır. Şehir merkezinde bulunan dört ve beş yıldızlı oteller gerek yasal açıdan ve gerekse ihtiyaçtan kaynaklanan nedenlerden dolayı oda servisi mönüsü bu-

lundurmak zorundadırlar. "Turizm Yatırımları ve Nitelikleri Yönetmeliği" ne göre dört yıldızlı oteller 06.00-24.00 saatleri arasında beş yıldızlı oteller ise, 24 saat oda servisi sunmak zorundadırlar. Bu tür otellerde konaklayan konuklar oda servisi münüsünde yer alan yiyecek ve içeceklerden her hangi birini ya da birkaçını sipariş ederek odaya servisini isteme hakkına sahiptirler. Oda servisi münüsü genellikle, otel işletmelerinin restoranlarında yer alan yemeklerden yararlanılarak hazırlanmaktadır. Oda servisi münüsünün amacı, genellikle konaklama işletmesinin restoranlarının kapalı olduğu saatlerde (24.00-06.00 gibi) giriş yapan konuklara yiyecek-içecek servisi yapmaktır. Oda servisi münüsünde her yemek grubundan (soğuk ve sıcak başlangıçlar, salatalar, ana yemekler ve tatlılar gibi) birkaç çeşit yemek yer alır ve bu yemeklerin fiyatları genellikle restoranlarda servis edilen yemeklerden %25 daha pahalı olarak servis edilir. Çünkü, yiyecek ve içeceklerin konuk odalarına taşınmaları, oda servisi için bir servis ekibinin oluşturulması ve mutfak ile servis barın 24 saat hizmete hazır hale getirilmesi oldukça zor ve maliyeti yüksek olan bir organizasyonu gerekli kılmaktadır.

Ziyafet Mönüsü (Banquet Menu)

Ziyafet kelimesi dilimize, Fransızca "banquet" kelimesinin Türkçe karşılığı olarak alınmış ve büyük otel işletmelerinin açılmasıyla birlikte kullanılmaya başlanmıştır. Ziyafet kelimesi, Fransızca olarak yazılan ve Türkçe okunuş şekliyle "banket" olarak da otel yönetimlerince benimsenerek kullanılmaktadır. Ziyafet, çok kısa bir şekilde resmi ve özel yemekli organizasyonlar olarak açıklanabilir. Geçmişte 14-15 sıra yemeklerden oluşan ziyafetler, günümüzde en az üç ve en fazla altı sıradan oluşan kişilere özgü olarak hazırlanmış özel yiyecek ve içecek organizasyonları şeklinde yürütülmektedir. Bu özel yiyecek ve içecek organizasyonları; kongre ve seminer yemekleri, kokteyl partileri, düğün ve nişan yemekleri, danslı akşam yemekleri, balolar, moda gösterileri, yeni ürünlerin tanıtılmasına yönelik basın toplantıları ve sergiler gibi aktivitelerden oluşmaktadır.

OTEL İŞLETMELERİNDE ZİYAFET MÖNÜLERİNİN PLANLANMASI

Büyük otel işletmelerinde düzenlenen ziyafetler işletmelerin en önemli gelir kaynaklarından birini oluşturmaktadır. İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük şehirlerdeki otellerde düzenlenen ziyafetler, bazı dönemlerde otellere oda gelirinden daha fazla kazanç kazandırabilmektedir. Ziyafetle ilgili organizasyonlar, büyük otellerde ziyafetler için özel olarak

tasarlanmış değişik büyüklükteki salonlarda düzenlenmektedir. Türkiye'de bu salonların kapasitesi ortalama olarak en fazla 1000-1200 kişi civarındadır. Amerika ve Avrupa ülkelerinde kongre merkezlerinde yapılan ziyafet organizasyonlarında kişi sayısı 5000'e kadar çıkabilmektedir. Böyle bir ziyafet organizasyonu için, stadyum kadar bir alana ihtiyaç duyulmaktadır. Eğer, bir otel yönetimi 10 kişilik bir grubun ziyafet organizasyonunu başarı ile yürütüyorsa, açık havada 10000 kişilik bir organizasyonu da başarı ile yerine getirebilir.

Ziyafet gelirlerinin otel işletmesinin toplam gelirleri içerisinde önemli bir yere sahip olması nedeniyle, ziyafetler otel yönetiminin üzerinde durması gereken ciddi bir konudur. Oteller içinde yer alan ziyafet salonları, yiyecek ve içecek hizmeti verilmeden de kiraya verilmek suretiyle bu salonlardan gelir elde edilebilir. Ayrıca, otellerin bulunduğu çevrede daha iyi tanınmasını, müşteriler tarafından daha iyi değerlendirilmesi sonucunda, yeni müşterilerin kazanılmasını da sağlayabilir. Sonuç olarak, ziyafet salonlarına sahip olan otel işletmeleri, buldukları çevrede toplu bütünlük olarak, topluma hizmet etme görevini de yerine getirerek, halkla ilişkiler çalışmalarını başlatmış olurlar (Denizer 2002: 160).

Ziyafet mөнüsünün planlamaması, bir otel işletmesinin ziyafetlerde hangi yiyeceklerin hazırlanıp servis edileceğine yönelik eylemleri kapsar. Ziyafet mөнüleri bir bakıma, otel işletmesinin müşterilerine iletmek istedikleri imajın bir aracıdır. Ziyafetlerin sunulduğu otel işletmesinin yeri, ziyafet salonlarının atmosferi, ziyafet mөнüsünde yer alan yemeklerin ismi ve kalitesi, ziyafetlerin fiyatı, ziyafet servisinin türü ve kalitesi otel işletmesinin kalitesi hakkında hedef kitleye bilgi vermektedir. Eğer, otel işletmesinde ziyafet mөнüleri hedef pazarı önceden belirlenmemiş bir kitleye rastgele hazırlanarak sunulursa, başarılı olunmayacağı kesindir. Ziyafetler, insanların normal yaşamları dışında özel bir nedenle bir araya geldiği organizasyonlardır. Otel işletmelerinde düzenlenen ziyafet mөнüleri, insanların evlerinde ya da yediği yemeklerden farklı; özel, değerli ve kaliteli yemeklerden oluşmalıdır. Ziyafet mөнülerinde yer alan yemekler hem müşterileri mutlu edecek şekilde planlanmalı, hem de işletmenin kâr hedeflerini gerçekleştirebilecek düzeyde olmalıdır. (Uysal 1994: 46-47) Ayrıca, mөнüde yer alan yemekler ziyafetin özelliğine göre düzenlenmelidir. Örneğin, bir yılbaşı ziyafetinde hindi; avcı kulübünün düzenlediği yemeklerde av eti; öte yandan devlet başkanlarının yabancı konuklara verdiği ziyafetlerde, o ülkenin milli mutfağında yer alan özgün yemekler bulunmalıdır.

Tablo 1. Klasik ziyafet mönüsü

1. Hors D'oeuvre Froids	Soğuk ordövr
2. Potages	Çorba
3. Hors D'oeuvre Chauds	Sıcak Ordövr
4. Poisson	Balık
5. Relevé/Grosse Piece	Ana Et Yemeği(Büyük Parça)
6. Entrée Chaude	Ara Sıcak
7. Entrée Froide	Ara Soğuk
8. Sorbet	Şerbet
9. Rati/Salade	Kızartma ve Salata
10. Entremets De Légume	Sebze Yemeği
11. Entremets De Douceur Chaud	Soğuk Tatlı
12. Entremets De Douceur Froide	Sıcak Tatlı
13. Fromage	Peynir Tabağı
14. Dessert	Tatlı/Meyve

Kaynak: Ewald ve Peter (1997: 95).

Klasik mөнünün başlangıcı orta çağda krallar, prensler ile soyluların saraylarda ve şatolarda vermiş oldukları ziyafetlere dayanmaktadır. O dönemde verilen ziyafetlerde günlük kalori ihtiyacı ve dengeli beslenme gibi özellikler dikkate alınmıyordu. Bu nedenle ziyafetlerde oldukça aşırıya kaçılmakta ve bir ziyafet mөнüsü genellikle on dört sıradan oluşmaktaydı; bununla ilgili bir örnek Tablo-1 de yer almaktadır (Ewald ve Peter 1997: 95).

Bugün için, ziyafetlerde klasik mөнü terk edilerek modern mөнü uygulamasına geçilmiştir. Günümüzde, devlet ve hükümet büyüklerine verilen ziyafetlerde dahi yiyecekler en fazla altı sıradan oluşmaktadır. İnsanların sağlıklı beslenme konusunda giderek bilinçlenmeleri, iş yaşamının getirdiği kısıtlamalar ve ziyafetlerin gelir seviyesi yüksek olan kesim yanında, orta gelirli kesim tarafından da kabul görmesi gibi nedenlerden dolayı klasik mөнü sadeleştirilerek modern mөнüler yaratılmıştır. Bununla ilgili örnek Tablo-2 de yer almaktadır.

Modern Ziyafet Mönülerinde Yer Alan Yemekler

Konaklama işletmelerinde ziyafet mөнülerini planlayan yöneticiler, işletmenin hedef pazarında yer alan müşterilerin istek ve arzularını, gelirlerini, yeme-içme alışkanlıklarını, sosyal ve kültürel değerlerini de dikkate alarak modern mөнüde yer alan yemekleri belirlemelidirler. Modern mөнüde yer alan yemekleri Tablo 2 deki sıralamaya göre şu şekilde açıklanabilir.

Soğuk Ordövrler: Modern mөнü sıralamasında birinci sırada yer alan soğuk ordövrler içinde; mevsim

sebzelere dayalı yemekler, dolmalar, sarmalar ve salatalar; karides, istakoz, istridye ve havyar gibi deniz ürünlerinden hazırlanan bir yemek olabilir. Soğuk ordövr tabağı füme balık ve soğuk et çeşitleri gibi ayrı bir tabakta sunulabilir. Ayrıca her ikisinin karışımından oluşan bir tabakta hazırlanarak ta servis edilebilir.

Çorbalar: Modern mөнüde çorbalar, soğuk ordövrden sonra ikinci sırada servis edilebileceği gibi, ana yemek ya da sıcak ordövrden önce birinci sırada da servis edilebilir (Tablo-3). Çorbalar genellikle kış aylarında ve soğuk bölgelerde konuklar tarafından tercih edilirler. Modern ziyafet mөнülerinde yer alan çorbalar; kremalı domates, mantar ve brokoli çorbası, şehriyeli ya da kremalı tavuk çorbası ve balık çorbası, konsome julyen ve konsome royal gibi berrak et suyu çorbaları, Fransız soğan çorbası ile İtalyan minestrone gibi bir ülkeyi temsil eden çorbalardan oluşabilir.

Sıcak Ordövrler: Ziyafet mөнülerinde sıcak ordövrler ana yemekten önce servis edilir; bazı kaynaklarda ara yemek ve ikinci sınıf restoranlarda ara sıcak olarak da tanımlanır. Türk mutfağında oluşan ziyafet mөнülerinde sıcak ordövr olarak sigara böreği, muska böreği, kokteyl sosis, kaşar pane, tavuk kanadı ızgara, amavut ciğeri, top köfte, karides güveç, kalamar tava ve midye tava gibi deniz ürünleri servis edilir. Uluslararası mutfaklardan oluşan bir ziyafet mөнüsünde ise; mantarlı krep, peynirli ve jambonlu kroket, ıspanaklı ya da peynirli sufle (soufflé), jambonlu giş loren (Quiche Lorraine), peynirli tarletet (cheese tartlets) ve deniz ürünleri raqout'su servis edilebilir (Dettmer 2000: 14-15).

Ana Yemekler: Otel işletmelerinin ziyafet mөнülerinde yer alan yemeklerin en önemlisi ve belirleyicisi ana yemeklerdir. Ziyafet mөнüsü ister üç sıradan, isterse altı sıradan oluşsun; ana yemeksiz bir mөнü

Tablo 2. Modern ziyafet mөнüsü

Yemek Çeşiti	Yemek Sırası							
	3	4	4	4	5	5	5	6
Soğuk Ordövr			•			•	•	•
Çorba	•	•	•	•	•	•	•	•
Sıcak Ordövr		•			•	•		•
Ana Yemek	•	•	•	•	•	•	•	•
Ara Yemek(Entremets)				•	•		•	•
Tatlı (Dessert)	•	•	•	•	•	•	•	•

Kaynak: Dries (1983: 233).

düşünülemez. Okul ve hastane gibi kurum mutfaklarının dönüşümlü münüleri oluşturulurken ikinci grupta yer alan yemeklerden (çorbalar, pilavlar, makarnalar ve börekler) başlanırken, konaklama işletmelerinin ziyafet münüleri oluşturulurken ana yemekten başlanır ve daha sonra ana yemekten önce ve sonra servis edilecek yemekler belirlenir (Beyhan ve Cığırım 1995: 57- 64). Ana yemekler beyaz et, kırmızı et, av hayvanları eti ve balıklardan oluşabilir. Ana yemeklerin çok farklı et yemeklerinin (dana, sığır, koyun, kuzu, domuz, tavuk, av hayvanları ve balık) hazırlanarak ızgarada, tavada ve fırında pişirilebilmesi münüyü oluşturmada kolaylık sağlar. Ana yemeklerin çok farklı et çeşitlerinden hazırlanabilmesi satın alma, teslim alma, depolama ve maliyet kontrol gibi aşamaların yürütülmesini güçleştirir (Ninmeier 1995: 115-116)

Ziyafet münülerini planlayan yöneticiler ana yemeklerin seçimini yaparken mutfaktaki ekipmanları ve pişirme yöntemlerini düşünmek zorundadır. Ziyafet münüsü küçük gruplar için hazırlanıyorsa, ana yemek ızgara ya da tava yemeği olabilir; ancak ziyafet münüsü büyük gruplar için oluşturuluyorsa bir fırın yemeğini seçmek daha akılcı olur. Çünkü, büyük parça fırın yemeklerinin ön hazırlığı, pişirilmesi ve servisi ızgara ve tava yemeklerine göre daha kolay olur.

Ara Yemekler: Ziyafet münülerinde ara yemekler ana yemek ile tatlı/meyve arasında servis edilmelidir. Klasik münüde ara yemekler, sıcak ve soğuk ara yemekler olarak iki şekilde servis edilirken, günümüzde modern münülerde genellikle soğuk antreler olarak yer almaktadır. Günümüzde ana yemekten sonra servis edilen en tanınmış ara yemek peynir tabağıdır. Türkiye’de pek tanınmış olmasa da uluslararası mutfaklarda pate ve galantin çeşitleri ara yemek olarak servis edilmektedir.

Tatlılar/Meyveler(Dessertler): Ziyafet münülerinde ara yemekler gibi her sıradan oluşan ziyafet münülerinde yer alırlar. Tatlılar ve meyveler çorbalar gibi düşük maliyetli oldukları ve yüksek gelir getirdikleri için hemen hemen tüm ziyafet münülerinde bulunurlar. Türk mutfağına dayalı ziyafet münülerinde kış aylarında sütlaç, krem karamel, krem şokola, şekerpare, revani, kaymaklı ekmek kadayıfı ve baklava çeşitleri yer alırken; yaz aylarında dondurma çeşitleri ve meyve çeşitleri gibi hafif tatlılar servis edilir.

Tablo 3’deki modern münülerde yemek sıraları incelendiğinde, soğuk ordövrler çorbadan önce servis edilirken; sıcak ordövrler ise, çorbadan sonra servis edilmektedir. Ara yemek olarak ifade edilen peynir

Tablo 3. Modern ziyafet münülerinde yemek sırası

<i>Üç Sıradan Oluşan Ziyafet Münüsü Örnekleri</i>		
<i>Çorba</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>	<i>Sıcak Ordövr</i>
<i>Ana Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>
<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Peynir Tabağı</i>
<i>Dört Sıradan Oluşan Ziyafet Münüsü Örnekleri</i>		
<i>Çorba</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>	<i>Çorba</i>
<i>Ana Yemek</i>	<i>Çorba</i>	<i>Sıcak Ordövr</i>
<i>Ara Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>
<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/meyve</i>
<i>Beş Sıradan Oluşan Ziyafet Münüsü Örnekleri</i>		
<i>Çorba</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>
<i>Sıcak Ordövr</i>	<i>Çorba</i>	<i>Çorba</i>
<i>Ana Yemek</i>	<i>Sıcak Ordövr</i>	<i>Ana Yemek</i>
<i>Ara Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>	<i>Ara yemek</i>
<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/Meyve</i>
<i>Altı Sıradan Oluşan Ziyafet Münüsü Örnekleri</i>		
<i>Soğuk Ordövr</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>	<i>Soğuk Ordövr</i>
<i>Çorba</i>	<i>Çorba</i>	<i>Çorba</i>
<i>Sıcak Ordövr</i>	<i>Sıcak Ordövr</i>	<i>Ana Yemek</i>
<i>Ana Yemek</i>	<i>Balık Yemeği</i>	<i>Peynir Tabağı</i>
<i>Ara Yemek</i>	<i>Ana Yemek</i>	<i>Tatlı</i>
<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Tatlı/Meyve</i>	<i>Meyve</i>

tabağı da, ana yemek ile tatlı arasında servis edilmektedir (Metz ve diğerleri 2001: 143-144). Ayrıca, Türkiye’de ara sıcak olarak tanımlanan sıcak ordövrler mününün sıra sayısına göre; birinci, ikinci ve üçüncü sırada yer almakta; sigara böreği, mantarlı krep, küçük top köfte ya da küçük parça piliç ızgara gibi yiyeceklerden oluşmaktadır. Ziyafet münüsünde hem balık, hem de et yemeği varsa; balık yemeği et yemeğinden önce servis edilmektedir. Salata ise, et yemeğinden oluşan ana yemek ile birlikte servis edilmektedir. Zengin ve büyük ziyafetlerde ise, beşinci sırada tatlı servisinden önce ara yemek olarak çeşitli peynirlerden oluşan bir peynir tabağı servis edilmektedir. Ayrıca, altıncı sırada yer alan tatlı servisi mevsim meyveleri ile Türk tatlılarından oluşabileceği gibi, müşterinin tercihinine göre ayrı olarak da servis edilebilmektedir.

Tablo 2’de, servis edilen yemekler incelendiğinde; tüm ziyafetlerde çorba, ana yemek ve tatlı ya da meyvelerin yer aldığı görülmektedir. Sıcak ordövr olarak servis edilen balık yemekleri, ana yemekten önce servis edilirken, entremets (ara yemek) olarak da değişik börek çeşitleri servis edilebilmektedir (Denizer 2002: 187-188).

Beyhan ve Cığırım, hazırladıkları çalışmada kamu kuruluşları için üç sıradan oluşan öğle ve akşam yemeklerine yönelik "set-seçimsiz" mönüleri planlarken, önce mönü iskeletinin oluşturulmasını ve sonra da bu iskelete uygun yemeklerin seçilerek mönüye yerleştirilmesi gerektiğini belirtmişlerdir (Beyhan ve Cığırım 1995: 29-32).

Üç sıradan oluşan mönülerde iskelet oluştururken yemek grupları temel alınmakta ve mönüde bir adet birinci grup, bir adet ikinci grup ve bir adet de üçüncü grup olmak üzere üç çeşit yemek yer almaktadır (Tablo-4).

Mönü iskeletinin oluşturulması mönü planlamasında büyük kolaylık sağlamaktadır. Mönünün iskeleti oluşturulurken ikinci grup yemeklerden başlanır. Bu yemek grubunun iskeletteki dağılımı beslenecek grubun özelliklerine, mönünün süresine ve mevsimine göre değişir. Örneğin, hasta ve yaşlılar için çorbaya ağırlık verilirken, enerji gereksinimi daha fazla olan gruplar için pilav, makarna ve böreğe önem verilir.

İkinci grup yemekler iskelete yerleştirildikten sonra, bu yemeklere uygun birinci grup yemeklerin seçimi yapılır. Birinci gruptan yemekler seçilirken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

1. Zeytinyağlı sebze yemeklerinin yanına etli sebze yemekleri verilmez.

Tablo 4. Başlıca yemek grupları:

1. Grup yemekler:
<ul style="list-style-type: none"> ● Büyük parça et yemekleri, ● Küçük parça et yemekleri, ● Köfteler, ● Etlı sebze yemekleri, ● Etlı dolma ve sarmalar, ● Etlı kuru baklagıllı yemekler, ● Yumurtalı yemekler.
2. Grup yemekler:
<ul style="list-style-type: none"> ● Çorbalar, ● Pilavlar, ● Makarnalar, ● Börekler, ● Zeytinyağlılar.
3. Grup yemekler
<ul style="list-style-type: none"> ● Meyveler, ● Salatolar, ● Komposto ve hoşafılar, ● Tatlılar, ● Diğerleri (.....)

2. Pilavların yanına etli dolmalar ve sarmalar verilmez.
3. Grup olarak uygun olmasına rağmen beslenme alışkanlığımız nedeniyle makarnaların yanına etli kuru baklagıllı yemekler verilmez.

İskelete birinci ve ikinci grup yemekler yerleştirildikten sonra, sıra üçüncü grup yemeklerin seçimine gelir. Üçüncü grup yemekler iskelete yerleştirilirken dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

1. Pilav, makarna ve böreklerin yanına tatlı verilmez.
2. Zeytinyağlı sebze yemeklerinin yanına salata verilmez.
3. Salata ve tatlılar aynı gruptan olmasına rağmen balıkla birlikte verilebilir.

Üçüncü grup yemeklerin seçiminde beslenecek grubun özellikleri önem taşır. Örneğin, enerji gereksinimi yüksek olan gruplarda tatlılar tercih edilirken, enerji gereksinimi düşük olan gruplarda da salata, meyve ve yoğurt gibi yemekler tercih edilir.

Beyhan ve Cığırım (1995) tarafından hazırlanan kurumlara yönelik üç sıradan oluşan mönü planlamasını, otel işletmelerinde üç sıradan oluşan ziyafet mönüleri ile kıyasladığımızda aşağıdaki farklar göze çarpmaktadır:

1. Otel işletmelerinde ziyafet mönüleri oluşturulurken ana yemeklerden başlanır.
2. Ana yemekler genellikle büyük parça et yemekleri, tavuk yemekleri ve balık yemeklerinden oluşur.
3. Üç sıradan oluşan ziyafet mönülerinde birinci sırada çorba, soğuk ordövr ve sıcak ordövr gibi yemekler yer alır.
4. Üç sıradan oluşan ziyafet mönülerinde, kurumlara yönelik mönülerde olduğu gibi, tatlılar ve meyveler üçüncü grup yemekler arasında yer alır. Eğer, sıcak ordövr olarak spagetti ya da börek servis edilmişse, üçüncü grupta tatlı servis edilmez. Ayrıca, otel işletmelerinde üç sıradan oluşan ziyafet mönülerinde etli nohut ve kıymalı yeşil mercimek gibi ana yemekler servis edilmez. Bunların yerine genellikle kuzu kızartma, pürelı dana rosto, piliç roti ve fırında balık gibi insanların evde pişiremedikleri büyük parça et yemekleri servis edilir.

Dries (1983), çalışmasında modern ziyafet mönülerinin en az üç ve en fazla altı sıradan oluşabileceğini belirtmiştir (Tablo 2).

Dries'in oluşturduğu "modern ziyafet mönüsü" incelendiğinde, tüm ziyafet mönülerinde yemek sırası en az üç ve en fazla altı sıradan oluşmaktadır ve her mönüde mutlaka çorba, ana yemek ve tatlının yer aldığı görülmektedir.

Oysa ziyafet münülerini Türkiye açısından değerlendirdiğimizde ve iklim koşulları dikkate alındığında, ağustos ayında Antalya'da verilen bir ziyafet münüsünde çorba yer almayabilir. Üç sıradan oluşan bir mönü zeytinyağlı taze fasulye, balık ızgara ve mevsim meyvelerinden oluşabilir (Tablo 3).

Dries'in geliştirdiği tabloda; üç, dört, beş ve altı sıradan oluşan ziyafet münülerinde ana yemeğin sırası şu şekilde belirtilmiştir:

3 sıradan oluşan münülerde ana yemek: 2. sırada
4 sıradan oluşan münülerde ana yemek: 2-3. sırada
5 sıradan oluşan münülerde ana yemek: 3-4. sırada
6 sıradan oluşan münülerde ana yemek: 4. sırada

Oysa günümüzde modern ziyafet münülerinde ana yemek 5. sırada da yer alabilir (Tablo 3).

Bugün için 4-5 yıldızlı büyük otellerin ziyafet münüleri üç sıradan başlayarak, altı sıraya kadar farklı şekillerde planlanmaktadır. Ancak, ziyafet münüleri planlanırken dikkat edilecek özelliklerde belirtildiği gibi, mevsimsel özellikler, ziyafeti alan grubun yaşı, cinsiyeti ve aktivitesi dikkate alınmalıdır. Bu bağlamda, günümüzde otel işletmeleri ziyafet münülerini planlarken Tablo- 4 ve 5'ten yararlanabilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Mönü çok kısa anlatımla, bir öğün ya da özel bir ziyafet için hazırlanan yiyeceklerin birbirleriyle uyumlu ve belli bir sıra dahilinde konuklara sunulmasıdır. Planlama ise geleceğe yönelik tahminlerin doğru yapılmasıdır. Buradan hareketle mönü planlaması, bir yiyecek-içecek işletmesinin gelecekte hangi öğünde ya da hangi ziyafette, nasıl bir mününün oluşturulacağı ve bu mününün hangi ortamda, hangi ekipman, araç ve gereçlerle kimler tarafından hazırlanacağını belirlenmesidir.

Otel işletmelerinde; sabah, öğle, akşam, brunch ve geç akşam yemeği gibi öğün münüleri ile tabldot, alakart, açık büfe, gala, oda servisi ve ziyafet (banket) gibi çok çeşitli münüler hazırlanarak konuklara servis edilmektedir. Bu makalenin konusu olan otel işletmelerinde ziyafet münülerinin başlangıcı orta çağda krallar, prensler ve soylular tarafından saraylar ile şatolarda verilmiş olan ziyafetlere dayanmaktadır. O dönemde verilen ziyafetlerde günlük kalori ihtiyacı ve dengeli beslenme gibi özellikler dikkate alınmıyordu. Bu nedenle ziyafetlerde oldukça aşırıya kaçılmış ve o gün için bir ziyafet münüsü genellikle on dört sıradan oluşmuştur. Oysa günümüzde insanlar sağlıklı ve dengeli beslenme yanında yiyecek ve içeceklerin hijyenik ortamlarda hazır-

lanıp hazırlanmadığıyla da ilgilemektedirler. Bu bağlamda, geçmişte on dört sıradan oluşan klasik ziyafet münüleri terk edilerek, günümüzde en az üç ve en fazla altı sıradan oluşan modern ziyafet münülerinin uygulanmasına geçilmiştir.

Öte yandan, son yıllarda otel işletmelerinin sayısı hızla artmış; ancak, bu artışa paralel olarak yiyecek içecek işletmelerinde münüyü planlayanların kalitesi artış göstermemiştir. Sonuç olarak otel işletmelerinde ziyafet münülerini planlayanlar aşağıda belirtilen önerileri dikkate almalıdırlar:

1. Yöneticiler önce hedef pazara yönelerek müşterilerini çok iyi tanımalıdırlar. Müşterilerin sosyal ve kültürel yapılarını, eğitimlerini, mesleklerini, gelir düzeylerini ve yeme içme alışkanlıklarını dikkate almalıdırlar.
2. Otel işletmesinin mutfak donanımı araç ve gereçleri, personelin kapasitesi ve finansal olanakları iyi bilmelidirler.
3. Yöneticiler karlı ve verimli yiyecek-içecek pazarlarını araştırarak, bu pazarlara uygun yeni münüler geliştirmelidirler. Münüler işletmenin amacı

Tablo 5. Modern ziyafet münülerinde yemeklerin içeriği ve servis Sırası

Yemek Sırası	İçeriği	Servis Sırası
Soğuk Ordövr	Zeytinyağlılar, Salatalar, Soğuk Et ve Balık Tabağı	Birinci Sıra
Çorba	Domates, Mantar Çorba, Kremalı Çorbalar, Tavuk Çorbası, Konsome Çeşitleri	Birinci Sıra İkinci Sıra
Sıcak Ordövr	Sığara ve Muska Böreği, Kokteyl Sosis, Arnavut Ciğeri, Kaşar Pane, Karides Güveç, Midye Tava	Birinci Sıra İkinci Sıra Üçüncü Sıra
Ana Yemek	Kırmızı Et Yemekleri, Beyaz Et Yemekleri, Av Eti Yemekleri, Balık Yemekleri	İkinci Sıra Üçüncü Sıra Dördüncü Sıra Beşinci Sıra
Ara Yemek	Peynir Tabağı, Pate ve Galantin Çeşitleri	Dördüncü Sıra Beşinci Sıra
Tatlı/Meyve	Puding Çeşitleri, Hamur Tatlıları, Krep Tatlıları, Dondurma Çeşitleri, Mevsim Meyveleri	Üçüncü Sıra Dördüncü Sıra Beşinci Sıra Altıncı Sıra

değil, işletmenin amaçlarını gerçekleştirmek için başvurulan stratejik bir araç olmalıdır.

4. Yöneticiler mönüleri planlarken ekipman, araç-gereç ve personel arasında iş dağılımının dengeli olmasını sağlamalıdır.
5. Satın alma, depolama, ön hazırlık, pişirme, servis ve maliyet kontrolü gibi çalışmalara önem vermeli ve bu süreçte yapılan işleri kolaylaştırmalıdır.
6. Mönüde yeralan yemeklerin bileşimi protein, yağlar, karbonhidratlar, vitaminler ve mineraller açısından beslenme kurallarına uygun olarak dengeli bir şekilde oluşturulmalıdır.
7. Mönü planlanırken mevsimlik sebze ve meyveler tercih edilmeli; yemeklerin renk, tat, kıvam ve görünüşlerinde uyum ile bütünlük sağlanmalıdır.
8. Mönüde yer alan yemeklerin pişirme tarzı değişik olmalı; yağlı ve ağır yemekler arka arkaya servis edilmemelidir.
9. Benzer yiyeceklerin ve malzemelerin tekrarından kaçınılmalı; mönüde o bölgeye özgü yemekler de yer almalı ve yemeklerin lezzeti ile kalitesi otel işletmesinin standartlarına uygun olmalıdır.
10. Mönüde yeralan yemekler satın alınması ve bulunması güç olan malzemelerden oluşturulmamalıdır. Ziyafet mönülerini planlayan yöneticiler en az üç ve en fazla altı sıradan oluşan ve her gelir düzeyi ile yeme-içme kültürüne hitap eden örnek mönüleri bilimsel sıralamaya uygun olarak önceden oluşturmalıdırlar. Ziyafet mönülerinin satışı sırasında bu örnek mönüler üzerinde görüşmeler yapılmalı; ancak müşterilerin istekleri doğrultusunda mönüler üzerinde gerekli değişiklikler yapılabilir. Eğer ziyafet mönülerini planlayanlar yukarıdaki önerileri dikkate alarak planlama çalışmalarını yürütürlerse, yiyecek-içecek pazarında başarılı olabilirler. Aksi halde, başarısızlığa uğrayarak bu pazardan çekilmek zorunda kalabilirler.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. (2001). *Yiyecek İçecek Yönetimi*. Antalya: Livane Matbaası
- Baysal, A. (1989). *Toplu Beslenme Yapılan Kuruluşların Önemi ve Bu Kuruluşlarda Yemek Planlama İlkeleri, Toplu Gıda Tüketimi Yapılan Kuruluşlarda İnsan Gücü Verimliliğini Artırmaya Yönelik Beslenme Teknikleri*. Ankara: MPM Yayınları: 325

- Blaasch, H. J., Peveling, H., Berger, H. ve Ruser, J. (1993). *Das Fachbuch der Gastronomie*. Köln: Stam Verlag
- Berger, E., Berger, P. ve Deutsch, H. (1997). *Küchenkultur*. Wien: Bohmann Verlag
- Beyhan, Y. ve Çiğdem, N. (1995). *Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetimi ve Denetimi*. Ankara: Kök Yayıncılık
- Cichy, R. F. ve Wise, P.E. (1995). *Managing Service in Food and Beverage Operations*. Michigan: AH&MA Educational Institute
- Davis, B. ve Stone, S. (1993). *Food & Beverage Management*. London: Butterworth Heinemann
- Denizer, D. (2002). Ziyafet (Banket) Yönetimi. İçinde P. Çakır (editör), *Otel İşletmelerinde Destek Hizmetleri* (ss.159-191). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını, No: 747
- Deitmer, H., Gotz, E. M. ve Willert, M. (2000). *Kochen als Beruf*. Hamburg: Handwerk und Technik
- Dries, F. (1983). *Hotelfachmann*. Giessen: Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg&Co.
- Ewald, R. ve Peter, H. (1997). *Servier Kunde*. Stuttgart: Hugo Mathaes Druckerei und Verlag
- Kinton, R. ve Ceserani, V. (1989). *The Theory of Catering*. London: Edward Arnold A division of Hodder&Stoughton
- Labensky, R. ve Alan, H.M. (1999). *On Cooking, A Text Book Of Culinary Fundamentals*. New Jersey: Printice Hall
- Mcvey, P. J. ve Ware, B. J. (1989). *Fundamentals of Menu Planning*. New York: John Willey Sons&Inc.
- Meyer, S., Schmid, E. ve Spühler, C. (1990). *Service Lehrbuch*. Bern: Verlag Schweizer Wirtverband
- Musmann, K. D. ve Pahalı, C. (1994). *Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları
- Ninemeier, J. D. (1995). *Food & Beverage Management*. Michigan: AH&MA Educational Institute
- Pries, J. (1984). *Yiyecek Hizmetleri Yönetimi* (Çevirenler: Aktaş, A. ve Tekin, A.) Bursa: Uludağ Üniversitesi Basımevi
- Schaetzling, E. E. (1996). *Management in Hotellerie und Gastronomie*. Frankfurt: Deutscher Fachverlag
- Siegel, S., Gallaun, W. ve Lenger, H. (1996). *Servier und Getraenke Kunde*. Linz: Trauner Verlag
- Sökmen, A. (2003). *Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek-İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Uysal, Ö. Ö. (1994). *Yiyecek Yönetiminde Temel İlkeler*. Eskişehir.

Gönderilme tarihi : Nisan 2003
 Birinci düzeltme : Nisan 2003
 İkinci düzeltme : Nisan 2003
 Üçüncü düzeltme : Mayıs 2003
 Dördüncü düzeltme : Haziran 2003
 Kabul : Temmuz 2003

Doç. Dr. Dündar Denizer, Anadolu Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu, Yunusemre Kampusu, 26470 Eskişehir
 E-posta: ddenizer@anadolu.edu.tr