

## Gıda Servis (Katering) Sistemleri

Doç. Dr. Vural YİĞİT

*Türkiye Şişe Cam A.Ş. — İSTANBUL*

Gıdaların gerek perakende gerek toplu tüketim için servise sunulması işlemleri günümüzde giderek gelişen bir sanayii haline gelmiştir. Dilimizde de katering olarak yerleşmeye başlayan bu terim, tüm tüketime sunma faaliyetlerini içermekte ve gıda teknolojisi bilim dalı içinde; tedarik, hazırlama, servise sunma gibi son tüketim işlemlerini kapsamaktadır. Çok doğaldır ki tüm bu işlemlerin yapıldığı, şarküteri, mutfak, kantin, restoran ve kafeterya gibi mekanlar ile kullanılan araç - gereç ve ekipmanlar yine aynı kavram içinde yer almaktadır. Ayrıca birçok gıda işleme ve koruma yöntemleri de yine sistem içinde uygulanmaktadır. Tüm bu değerlendirmelerden de anlaşılacağı gibi katering bir gıda teknolojisi dalıdır. Ancak bu endüstri kolu, geleneksel gıda

endüstrisinden farklı olarak, bir öğünde yer alan ve değişik tekniklerle işlenmiş gıda ürünlerini veya menü elemanlarını, birarada tekrar hazırlanıp son tüketime sunar. Oldukça karmaşık ve çok disiplinli olan bu sistemin; Gıda ve katering makina ve teçhizat üreticileri, gıda endüstrisi, gıda muhafaza ve dağıtım organizasyonları ile yakinen ilişkileri bulunmaktadır.

Gıda endüstrisi uygulamalarında işlenmiş ürünlerin tüketiciye sunulmasında başlıca üç ana kavram bulunmaktadır. Bunlar PPP harfleri ile bilinen, Ürün - İşlem - Ambalaj işlemleri ve bunların birbirini tamamlayıcı bütünlüğüdür. Her üç işlem de bir katering sisteminde yer almaktadır. Ancak boyut ve işlem farklılıkları vardır. Bu karşılaştırma ile farklılıkları Çizelge (1) de görmek mümkündür.

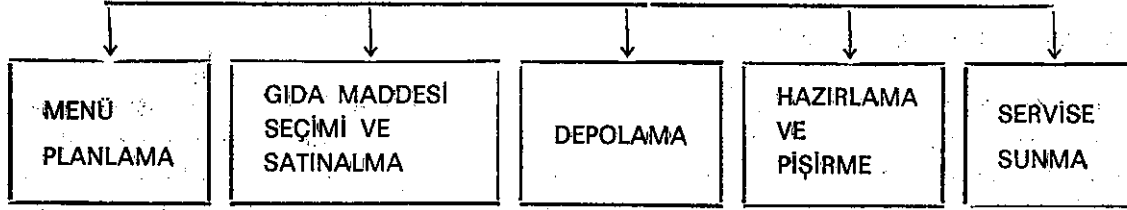
**Çizelge (1) Gıda İşleme Katering Sistemleri Arasındaki Farklılıklar**

Üretim Sistemi	Alet - Ekipman	İşlem	İşlem Kontrolü
Gıda İşleme Sanayii	Büyük kapasite	Sürekli, tek-düze	Gıda Teknoloğu
Katering	Küçük kapasite günlük üretim	Kesikli, değişken	Şef veya ahçıbaşı

Gıda Endüstrisinde; gıda işlemleri sırasında, örneğin; haşlama, pişirme, kavurma, fırınlama, fermentasyon gibi - Fiziksel, kimyasal ve biyokimyasal olaylar meydana gelmektedir. Katering sistemlerinde ise, bu işlemler daha küçük boyutlarda yer almaktadır. Bu nedenle birbirini tamamlayan her iki Sanayii kolunda da gıda kalitesi ve kayıpları üzerinde önemle durulmalıdır.

Gıda kalitesinin korunması; tüm işleme aşamalarında kullanılan alet ekipman ile bunların dizaynı ve yapım kalitesi ile oldukça ilgilidir. Ayrıca hijyenik koşullar ve gıda hijyeni ön planda tutulmaktadır. Bu konuda eğitim görmüş deneyimli personelin çalıştırılması zorunluluğu da bir gerçektir.

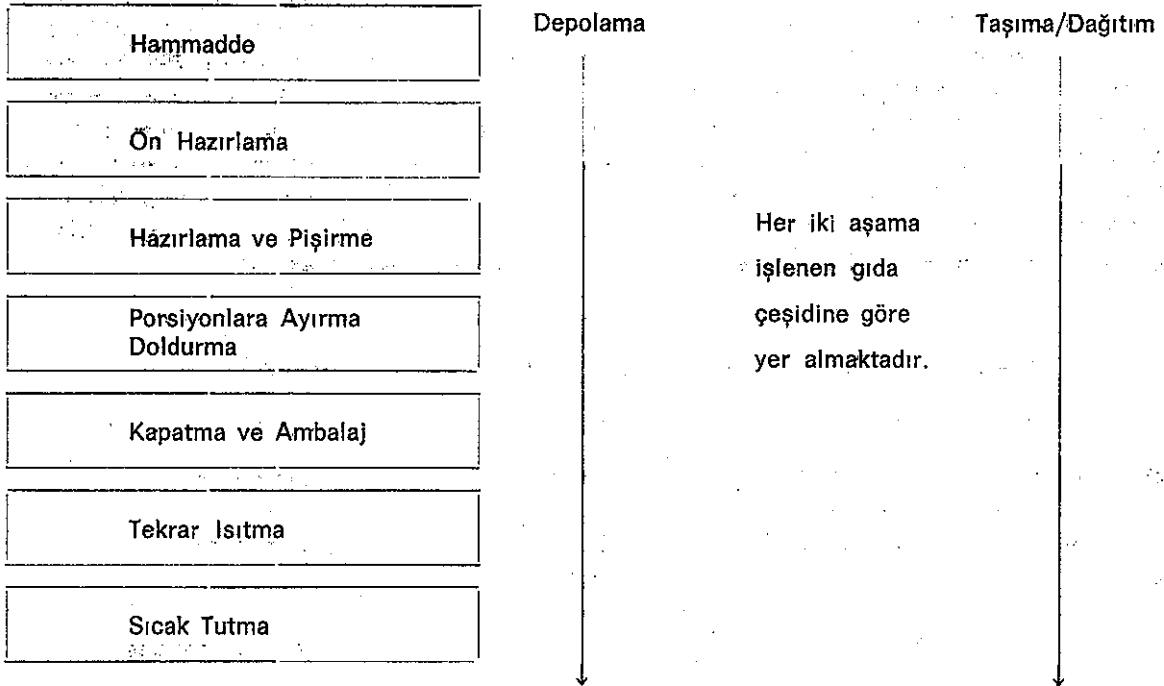
Bir catering işletmesinde yer alan aşamalar ve sistemin çevrimi şekil (1) de görülmektedir.



Şekil 1. Catering Sistemi Çevrimi

Genel olarak bir catering işletme bölümünün de yer alabilecek alet ve ekipmanların seçimi

için, sistemdeki ünite operasyonlarına bakmak gereklidir. Buradan işletmede yer alacak ekipmanlar kolayca ortaya çıkacaktır. (Şekil (2)).



Şekil 2. Catering sisteminde ünite operasyonları

Bir catering gıda işletmesinde yer alan gıda işleme yöntemlerine de göz atmak yerinde olacaktır. Tüketime sunulan gıdalar genelde bu yöntemlerle işlenir veya başka gıda endüstrisi kuruluşlarından yarı işlenmiş (ara ürün) olarak temin edilip kullanılırlar. Catering işletmelerinde uygulanan başlıca gıda işleme yöntemleri şunlardır .

- Doğrudan tüketim için geleneksel hazırlama yöntemleri
- Yıkama, soyma, kesme, boyutlama
- Ön pişirme veya haşlama
- Soğutma
- Pastorize etme
- Dondurma

— Sterilize etme

Yukarıda sayılan tüm işlemler, gıda sanayiinde uygulanan başlıca işleme koruma yöntemleridir. Catering veya hazır yemek işletmelerinde bu işlemler daha küçük boyutlarda ve ufak kapasitelerdeki araç ve gereçlerle sağlanmaktadır. Çizelge (2) de; Toplu tüketim yerlerinde ve catering işletmelerinde yer alan işlemler ve kullanılan araç - gereçler verilmektedir. Buradan da görüleceği gibi bir catering işletmesinde çok değişik amaçlı ve çeşitli alet - ekipman bulunmakta ve bunların iş akımına göre tasarımı ve yerleştirilmesi başlı başına bir ihtisas konusu olmaktadır.

Çizelge 2. Katering Sisteminde İşleme ve Araç - Gereçler

Servis Bölümü	Hammaddde	İşlem	Araç - Gereç
1 — İşleme - Hazırlama	Karkas et, Un v.b.	Parçalama, Kemik, ayırma Porsiyonlama, Kıyma, Ha- mur yapma	Kesici, döğücü, kıyma makina- nası, yoğurma ve şekil verme araçları
2 — Mutfak işlemlerine hazırlama	Meyva - Sebze, Parça et, Hamur ürünleri	Tartma, Temizleme, karış- tırma, Püre yapma, ezme, Fırınlama	Terazi, blender, mikser, pişir- me kazanı, fırınlar, ızgaralar
3 — Pişirmeye Hazırlama	Et - kıyma, soyulmuş patates soğutulmuş/don- muş ürün	Çözme, kızartma, pişirme, haşlama	Fritöz, Pişirme kazanı, Ba- sınçlı tencere, Ben - Marf, Mikro dalga fırını
4 — Isıtmaya Hazırlama	Yarı pişmiş, pişmiş ve çözünmüş ürünler	Son Pişirme, Porsiyonlama, Sıcak tutma	Pişirme ve Sıcak tutma fırın- ları, Mikrodalga fırını
5 — Servise Hazırlama	Ekmek, tatlı ve içecekler	Kesme, Porsiyonlama, dol- durma, kapatma, soğutma	Dilme, Çay kahve makinaları, soğutma ve buz makinaları
6 — Genel Kullanım	---	Temizlik ve Sanitasyon	Bulaşık makinaları, Çöp öğü- tücüler, Lavaba v.s., Fare ka- çırma ve sinek yok etme ci- hazları