

Toplu Yemek Üreticisi Firmaların Sorunları: Ampirik Bir Çalışma

Armağan YILDIRIM*
Sibel AKÇADAĞ **

* *Kocaeli Üniversitesi Derbent Meslek Yüksekokulu'nda yardımcı doçent.*

** *Kocaeli Üniversitesi Derbent Meslek Yüksek okulu'nda öğretim görevlisi.*

Özet:

Kocaeli ülkemizin çok önemli bir sanayi şehridir. Sanayi kuruluşlarında, fabrikalarda, küçük ve orta ölçekli işletmelerde, kamu kuruluşlarında, hastanelerde ve okullarda bulunan insanların beslenme ihtiyacının karşılanması gereklidir. Bu çalışmanın amacı toplu yemek üreticisi işletmelerin staj sorunlarını belirlemeye çalışmaktır. İlk aşamada literatür taraması yapılmıştır. Daha sonra anket yöntemi kullanılarak saha araştırması yapılmıştır. Çalışmanın bulgularına göre, Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin küçük bir kısmı stajyer kabul etmektedir. Araştırma bizi, toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan yöneticilerin staj yapan öğrencileri yakın gelecekteki personel adayı olarak izledikleri konusunda da bilgilendirmektedir. Stajyerlerden sorumlu olan yöneticilerin çoğunluğu 20 ile 29 yaş grubuna dahildir. Yöneticiler fakülte mezunlardır ve dörtte biri gıda mühendisidir. Elli günlük staj süresi yöneticiler tarafından yeterli görülmektedir. Öte yandan stajyerler öğretim elemanları tarafından staj süresince en az bir kez denetlenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kocaeli, toplu yemek üretimi (catering), staj, stajyer, staj sorunları.

ABSTRACT

Kocaeli is one of the most important industrialized province of Turkey. It is necessary to meet the needs of nutrition of people in industrial organizations, factories, small and middle sized firms, public companies, hospitals and schools in the province. This study aims to determine the training problems of mass-catering firms. Firstly, the literature is researched. Secondly, some data is gathered by using a questionnaire. According to the results of the study, few mass_catering firms employ trainers. The study also inform us that the managers who responsible for the apprentices realize the value of the apprentices as employee in the near future. Moreover, this study shows us that the greater part of the managers are between 20 and 29 years old. The managers are graduated from faculty and one fourth of them is food engineer. Training period for fifty days is sufficed by the managers. The trainers is checked by the teaching staff at least one during the training.

Key Words: Kocaeli, mass-catering, training, trainer, training problems.

Giriş

Beslenme sorunu bir toplumun en başta gelen problemlerinden birisini oluşturmaktadır. Son zamanlarda yapılan araştırmalar, sağlığın korunmasında kurumsal beslenmenin rolü olduğunu göstermiştir (Birer 1984:17). Kurum beslenmesi denilince, hastaneler, okul kafeteryaları, öğrenci lokalleri, ticari ve resmi kurumlar ve benzeri

yerlerdeki kişilerin beslenmeleri anlaşılmaktadır. Kurum beslenme servislerinin amacı, hastaların veya personelin, beslenme esaslarına ve sağlık koşullarına uygun olarak ekonomik şekilde ve beğenilecek tipte yemek servisi yaptırarak beslenmelerini sağlamaktır (Sakarya ve Gökmoğol 1999:78-79). Son yıllarda çalışan insan sayısının artışı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının artışı gibi demografik etkenlerle toplu beslenme hizmetlerine talep artmıştır (Boyacıoğlu 1996:16). Toplu yemek hizmeti, son 40-50 yıllık dönemde giderek büyümüş ve bugün milyonlarca dolarlık dev bir endüstri haline gelmiştir. Kaliteli üretim ve servisin en ekonomik şekilde elde edilebilmesi, sürekli iyileştirme ve gelişme sağlanabilmesi, etkin planlama, programlama ve kontrol mekanizmaları ile mümkündür. Üretimden servise kadar tüm etkinliklerde insan faktörünün ön planda yer alması, yetişmiş ve eğitilmiş işgücü gerektirmesi, tüketicilerin beğenisinin değişkenlik göstermesi ve beslenmenin sağlıkla doğrudan ilişkili olması, bu konuda yapılacak organizasyonun ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktadır (Açkurt 1999:11). Toplu beslenmeyi gerçekleştiren mutfak işletmeciliği birçok sistemi içine alan ve her aşamada kontrolü gerektiren bir süreçtir. En son elde edilen ürün yemek gibi görünse de sistemin kapsamı ürün ile birlikte, uygulama, hizmet, ekipman ve eğitim olacak şekilde gerçekleştirilmektir (Saylan 1999:14). Toplu yemek hizmeti veren kurumlarda hizmet, birbirini izleyen işlevlerin ve her işlev için gerekli araç gereci ve işi ayrıntıları ile bilecek nitelikli elemanların oluşturduğu bir ekip tarafından gerçekleştirilir (Kocaoğlu 1999:18). Toplu yemek hizmeti uygulamaları ileri teknoloji desteğiyle hızla sanayi haline gelmektedir. Bununla birlikte emek yoğun niteliği değişmemektedir. Sonuç olarak günümüzde toplu yemek üretiminde on binlerce kişi istihdam edilmektedir.

1. Dünyada ve Türkiye'de Toplu Yemek Üretiminin Gelişimi ve Sorunları

Bugünkü modern restoranlar ve hızlı gıda satış yerleri geçmişte uzun yol konaklama ve hanlarda verilen hizmetlere dayanmaktadır. Bu işletmeler yalnızca seyahat eden insanlara değil onların binek ve çekme hayvanlarına da hizmet vermekteydi (Gürsoy 1995:31). Avrupa'da 16. ve 17.yy da sektör gelişmeye başladı. Doğuda hanlarda (ipek yolunun üzerindeki) konaklayanlara yemek verirdi. Osmanlı'da Yeniçeri Ocağı'nda büyük kazanlarda yemekler yapıp dağıtırdı. O zamanlarda sarayda ikamet eden hizmetlilere Topkapı Sarayı mutfaklarından yemek taşınıyordu. Ordunun üretimi dışında ise fakirlere imaretlerden yemek çıkarılıyordu. Böylece toplu yemek üretimi ve servisinin ilk uygulamaları başlamıştı (Gürsoy 1995:33). 1800'lü yıllardan sonra özellikle demiryollarının yapılması, seyahat eden insan sayısını çoğaltmış ve kırsal kesimlerden göç başlamıştır. Gıda servis yerleri aynı zamanda sosyal yaşamın da bir parçası olmuştur (Yiğit 1997: 50).

Cumhuriyet döneminde fabrika, imalathane gibi emek yoğun işyerlerinin çoğalması ile çalışanların temel ihtiyacı aynı biçimde karşılanmaya devam edildi. Zamanla okullar, işyerleri kendi mutfak ve yemekhanelerini yapmaya, bu imkanı bulamayanlar ise taşıma yemek hizmeti olarak bu ihtiyaçlarını gidermeye başladılar. Aşçılar ise eskiden Osmanlı Saraylarında eğitilirken, Cumhuriyet döneminde genelde devlet sektöründe yetişmeye buradan da özel sektöre geçmeye başladılar. 1960'lı yıllardan sonra bazı büyük kuruluşlar kendi mekanlarına dışardan aşçı istihdam edip yemek üretimi yaptırıyorlardı. Sonraları bu yerlerde üretilen yemeğin kendileri dışındaki işyerlerine de verilmesini serbest bıraktılar. Böylece ilk tabldot uygulamaları başlamış oldu. 1970'lerde bu işi yapan taşeron işletmeler çıkmış ve yemek firmaları (catering) oluşmuştur. 1980'lerde yemek sektörü gelişmeye devam etti. Yabancı sermayenin, TC'ye gelmesi ile yemek sektörü başka kavramlarla da tanışmaya başladı. Yemek işi yalnızca karın doyurma değil hijyen, besin değeri gibi etmenleri önemsemeye başladı (Gürsoy 1995:43).

Endüstrileşmenin hızla artması ile kadınların iş yaşamına girmeleri gıda servis etkinliğinin gelişmesine neden olmuştur. Bu çerçevede dışarıda yemek yiyen insan sayısı hızla artmıştır (Demirci 2003: 244). Hazır yemek üretim sektörü son 10 yıl içinde hızlı bir gelişme yaşadı. Önceleri kolay kazanç yolu gibi düşünülerek her girişimcinin meyledebildiği, göz kararı el yordamıyla fazlaca plan yapılmadan oluşturulan yönetim kadrolarıyla, teknik elemandan büyük ölçüde yoksun, ucuz ve sirkülasyonu bol işçi çalıştıran, büyük bir çoğunluğu çok küçük kapasitelerle çalışan işletmelerdi. Yemek üretim işletmelerinin bir kısmı, yüksek sayılabilecek kapasiteye sahip olsalar dahi üretim anlayışları profesyonellikten uzaktı. Bugün bu tarzda işletilen yemek fabrikaları yine çoğunluktadır. Ancak, bu sektörün önemine yaraşır şekilde işletilen, kazançtan önce üretim-yönetim kalitesi ve hizmeti yakalayan firmalar kendini daha çok göstermiş ve ön plana çıkmışlardır. Yukarıda sözü edilen tarzda işletilen firmalar ise kendilerini yenilemek ve kaliteyi dikkate almak gereğini duymuşlardır (Karadağ 1997:58).

Toplu yemek üretiminin yaygınlaşması ve beraberinde sorunları da getirmesi ile birlikte bilimsel araştırmaların da yapılmaya başlandığı görülmektedir. İngiltere'de besin zehirlenmelerine neden olan etkenlerin araştırılmasına yönelik bir çalışma Ulusal Hastalıkları İzleme Merkezi tarafından gerçekleştirilmiş ve çıkan sonuçlardan biri de, besinler aracılığı ile bulaşan hastalıkların %25-40'ının besin işleme veya beslenme servislerinde çalışan kişilerden kaynaklandığı bildirilmiştir (Troler 1983:362).

Yurdumuzda toplu beslenme servislerinde çalışan personelin eğitim düzeyi düşük olduğundan yiyecek ve içeceklerden enfeksiyon bulaşabileceği düşünülmemekte ve yemeklerin hazırlanması sırasında son derece bilinçsiz yanlış uygulamalar yapılmakta, sonuçta sık sık besin zehirlenmeleri olguları yaşanmaktadır (Merdol ve Dağ 1999:20). Ankara'da yürütülen bir araştırma kurum mutfak personeli için geliştirilen hijyen eğitim paket programının, eğitilenlerin hijyen bilgi düzeyi, tutum ve davranışları üzerindeki etkisini ölçmek amacıyla Bilkent Üniversitesi Kafeteryaları ile Gülhane Askeri Tıp Akademisi ve Tıp Fakültesi mutfaklarında çalışan personel üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada deneklerin eğitim durumları, hizmet süreleri, sektör eğitimi alıp almadıkları gibi konular araştırılmış olup; sonuç olarak %29.5'inin ilkokul, %38,1'inin ortaokul ve %32.4'ünün lise mezunu olduğu ortaya çıkmıştır (Merdol ve Dağ 1999:22). İstanbul'da ise 126 yemek üreticisi işletmeye yönelik olmak üzere bir başka araştırma yapılmıştır. Bu işletmelerin %34'ü

lokanta ve restoran, %66'sı yemek fabrikasıdır. Anketin personel ile ilgili kısmında, catering firmalarının çalıştırdığı elemanların eğitim durumları hakkında bilgi alınmaya çalışılmıştır. İşletme büyüklüğüne göre elemanların eğitim düzeyleri karşılaştırılmış, genelde ilkokul ve ortaokul eğitilmiş çalışanlar olduğu tespit edilmiştir (Boyacıoğlu 1996:16). Yine Ankara'da yürütülen bir araştırma Ankara Garnizonu'nda Kara Kuvvetleri Komutanlığı'na bağlı birlik mutfaklarında ve lezazım saymanlık depolarında çalışan personele yönelik olup mutfak personelinin %48'inin ilkokul, %22'sinin ortaokul, %12'sinin lise, %3'ünün yüksek okul mezunu olduğu tespit edilmiştir (Sakarya ve Gökmoğol 1999:83). Ülke içinde toplu yemek üreticisi işletmelerde personel sorunları ile ilgili araştırmalar yapıldığı görülmektedir. Ancak toplu yemek üreticisi firmalarda staj sorunları ile ilgili herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır.

2.Kocaeli'de Faaliyet Gösteren Toplu Yemek Üreticisi Firmaların Staj Sorunları

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Çalışmanın amacı, Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmeler ile ilgili genel bilgileri, söz konusu işletmelerde staj yapan öğrencilerle ilgilenen yetkililerin profilini ve staj çalışmalarında yaşanan sorunları ortaya koymaktır. Çalışmanın diğer bir amacı da Türkiye genelinde toplu yiyecek üreten işletmelerin çalışma koşullarını geliştirmek, sorunlarını çözümlenmesine yönelik olarak başlatılacak olan plan ve proje çalışmalarında Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi firmaların ihtiyaçları, sorunları ve konuya ilişkin önerilerinin dikkate alınmasının faydalı olacağı hususuna dikkat çekmektir.

Bu yaklaşımla yürütülen araştırma, Kocaeli ili sınırları içinde faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelere yönelik olarak yapılan ilk araştırma olma özelliğine sahiptir. Araştırma bu yönüyle özgündür.

2.2. Araştırmanın Kapsamı

Araştırma, Kocaeli'de faaliyet göstermekte olan üretim izni almış olan toplu yemek üreticisi işletmeleri kapsamakta olup, 2003 yılının Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları boyunca Kocaeli'nin merkez ilçesi olan İzmit ve Gebze'de yürütülmüştür.

Araştırmanın evrenini, Kocaeli iline bağlı ilçelerde faaliyet gösteren üretim izni almış tüm toplu yemek üreticisi işletmeler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise Kocaeli'nin merkez ilçesi İzmit ve Gebze'de faaliyet gösteren işletmeler oluşturmaktadır. Tarım ve Köy İşleri İl Müdürlüğü'ne ait 2003 yılı kayıtlarına göre İzmit ve Gebze'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin 72 tanesi üretim iznine sahiptir. Araştırmacıların bizzat ziyaret ettikleri üretim iznine sahip toplu yemek üreticisi işletme sayısı ise 41'dir. Örneklemin %57'sine ulaşılabilmektedir. Dört firma araştırmaya katılmamıştır. Araştırmaya katılım oranı %90'dır.

2.3. Araştırmanın Yöntemi

Birincil verilerin toplanmasına yönelik olarak bir alan araştırmasının yapılması hedeflenmiş ve verilerin toplanması için 32 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Anket sorularından bazıları açık uçlu olarak düzenlenmiştir.

Anket, araştırmacılar tarafından toplu yemek üreten işletmeler tek tek ziyaret edilmek suretiyle gerçekleştirilmiştir. Her bir toplu yemek üreticisi işletmede araştırmanın amacı ve hakkında açıklama yapılmıştır. Anket sonuçları bilgisayar ortamına taşınarak Excel Tablolama Programı ile analiz edilmiştir.

2.4. Araştırmada Elde Edilen Bulgular

Araştırmada elde edilen bulgular birbirleriyle ilişkili sorular bir araya getirilerek üç başlık altında toplanmıştır. Başlıklar sırayla toplu yemek üreticisi firmalara ilişkin genel bilgileri, stajyerlerden sorumlu kişilere ilişkin genel bilgileri ve stajda yaşanan sorunlara yönelik bulguları içermektedir. Cevaplar, incelenen değişkenlere göre sınıflandırılarak, elde edilen sayı ve yüzdeler tablolar halinde sunulmuştur.

İlk grup soruya 37 işletmenin yöneticilerinin hepsi cevap vermişlerdir. Dolayısıyla tablolar 37 katılımcı üzerinden değerlendirmeye alınmıştır. İkinci ve üçüncü gruptaki sorulara ise iki firmanın yöneticisi, işletmelerinde şu ana dek hiç stajyer çalıştırmadıkları gerekçesi ile doldurmamışlardır. Buna bağlı olarak ikinci ve üçüncü gruptaki sorular 35 katılımcı üzerinden değerlendirmeye alınmışlardır.

2.4.1. Toplu Yemek Üreticisi İşletmeler İle İlgili Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere ilişkin genel bilgilerden olan çalışma şekli, sektördeki faaliyet süresi, işletmenin günlük üretim kapasitesi, üretim izni olup olmadığı, işletmelerin sahip olduğu kalite belgeleri, hizmet verdikleri müşteri kitlesi, yaşanan iç ve dış sorunlar, personel sayıları, sektörde sayıları her geçen gün artan işletmelerin kaliteyi düşürmeleri ve bu işletmelerin standartlara uygun olmayan çalışma şekillerine getirilebilecek çözüm önerilerine ilişkin bulgular aşağıdaki tablolarda sunulmuştur.

2.4.1.1. İşletmenin Hizmet Şekline İlişkin Bulgular

İşletmelerin hizmet şekline ilişkin cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 1'de verilmiştir. Tablo 1 diğer tablolardan toplam bakımından farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplam, kişi sayısını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 1: İşletmenin Hizmet Şekline Ait Sayı ve Yüzdeler

HİZMET ŞEKLİ	n	%
Hem Yerinde Hem de Taşımacılık Usulü İle Hizmet	27	58,70
Taşıma Usulü İle Hizmet	6	13,04
Müteahhidlik Hizmeti	6	13,04
Yerinde Hizmet	5	10,87
Ticket ve Benzeri Uygulamalar İle Hizmet	2	4,35
TOPLAM	46	100,00

Tablo 1 incelendiğinde, toplu yemek üreticisi işletmelerin %58,70'i hem yerinde hizmet hem de taşımacılık usulü ile hizmet vermektedirler. Bunu taşıma usulü ile hizmet vermektedirler (%13,04) ve müteahhidlik hizmeti (%13,04) takip etmektedir. Yerinde hizmet verenlerin oranı %10,87 iken ticket ve benzeri uygulamalar ile hizmet veren işletmeler %4,35 oranına sahiptir.

2.4.1.2. İşletmelerin Sektördeki Faaliyet Sürelerine İlişkin Bulgular

İşletmelerin sektördeki faaliyet sürelerine ilişkin bulgular, sayı ve yüzdeler halinde Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2: İşletmenin Sektördeki Faaliyet Sürelerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

FAALİYET SÜRESİ	n	%
1 Yıdan Az	1	2,70
1-3 Yıl	8	21,62
4-6 Yıl	15	40,54
7-9 Yıl	7	18,92
10-12 Yıl	3	8,11
13-15 Yıl	2	5,41
15 Yıdan Fazla	1	2,70
TOPLAM	37	100,00

Sektördeki faaliyet süresi 4 ile 6 yıl arası olanların oranı %40,54, 1-3 yıl olanların %21,62, 7-9 yıl olanların %18,92, 10-12 yıl olanların %8,11, 13-15 yıl olanların %5,41'dir. 1 yıldan daha az veya 15 yıldan daha fazla süredir sektörde faaliyet gösteren işletmelerin oranı ise aynıdır (%2,70).

2.1.4.3. İşletmelerin Günlük Üretim Kapasitesine İlişkin Bulgular

İşletmelerin günlük üretim kapasitelerine ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 3'de verilmiştir.

GÜNLÜK ÜRETİM KAPASİTESİ	n	%
499 Porsiyon ve Altı	3	8,11
500-999 Porsiyon	6	16,22
1000-1999 Porsiyon	17	45,95
2000-2999 Porsiyon	4	10,81
3000-3999 Porsiyon	1	2,70
4000-4999 Porsiyon	1	2,70
5000 Porsiyon ve Üstü	5	13,51
TOPLAM	37	100,00

İşletmelerin günlük üretim kapasitelerinin dağılımına bakıldığında %45,95'inin 1000-1999 porsiyon, %16,22'sinin 500-999 porsiyon, %13,51'inin 5000 ve daha fazla porsiyon, %10,81'inin 2000-2999 porsiyon ve %8,11'inin 499 ve daha az porsiyon olduğu anlaşılmaktadır. 3000-3999 porsiyon ve 4000-4999 porsiyon yemek üreten işletmeler aynı orana sahip bulunmaktadır (%2,70).

2.4.1.4. Üretim İznine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin üretim izni olup olmadığına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4: Üretim İzninin Olup Olmadığına İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÜRETİM İZİNİ	n	%
Evet	29	78,38
Hayır	0	0,00
Üretim izni alma çalışmaları devam etmektedir.	8	21,62
TOPLAM	37	100,00

Üretim izni olan işletmelerin oranı %78,38 iken, üretim izni olmayan işletme bulunmamaktadır (%0,00). Bununla beraber üretim izni alma çalışmaları devam eden işletmelerin oranı %21,62'dir.

2.1.4.5. İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Belgelerine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin hangi kalite belgelerine sahip oldukları sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 5'de verilmiştir. Tablo 5 diğerlerinden toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda işletme yetkililerinin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 5: İşletmelerin Sahip Oldukları Kalite Belgelerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMELERİN SAHİP OLDUKLARI KALİTE BELGELERİ	n	%
Yalnızca Yasal İzinler	19	43,18
TSE	14	31,82
TSE ve ISO	5	11,36
TSE, ISO ve HACCP	4	9,09
ISO	2	4,55
TOPLAM	44	100,00

Tablo 5 incelendiğinde, yalnızca yasal izinlere sahip toplu yemek üreticisi işletmeler ilk sırada gelmektedir(%43.18). Bunu TSE belgesine sahip işletmeler(%31.82) izlemektedir. Hem TSE hem de ISO belgesine sahip işletmelerin oranı %11.36'dır. TSE, ISO ve HACCP belgelerinin hepsine sahip olan işletmeler ise %9.09 oranıyla dördüncü sırada bulunmaktadırlar. ISO belgesine sahip işletmeler %4.55 oranıyla son sırada yer almaktadır.

2.1.4.6. Hizmet Verilen Müşteri Kitlesine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere hizmet verdikleri müşteri kitlesi sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 6'da verilmiştir. Tablo 6, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

HİZMET VERİLEN MÜŞTERİ KİTLESİ	n	%
Fabrikalar	34	29.82
Küçük Ölçekli Sanayi İşletmeleri	32	28.07
Hipermarketler ve Marketler	12	10.53
Okullar (İlk, Orta, Lise)	7	6.14
Üniversiteler ve Yüksekokullar	7	6.14
Devlet Daireleri	7	6.14
Hastaneler (Devlet ve Özel)	5	4.39
Bankalar	2	1.75
Askeri Birlikler	1	0.88
Hapishane ve İslahevleri	0	0.00
Kreş ve Çocuk Bakımevleri	0	0.00
Yaşlı ve Muhtaçevleri	0	0.00
Diğer	7	6.14
TOPLAM	114	100.00

Tablo 6 incelendiğinde, fabrikalar hizmet verilen müşteri kitlesinin başında gelmektedir(%29.82). İkinci sırada küçük ölçekli sanayi işletmeleri (%28.07), üçüncü sırada hipermarketler ve marketler(%10.53) yer almaktadır. İlk, orta, lise seviyesindeki okullar, üniversite ve yüksekokullar ile devlet daireleri aynı orana sahiptirler(%6.14). Bunları devlet ve özel olmak üzere hastaneler (%4.39), bankalar (%1.75), askeri birlikler (%0.88) takip etmektedirler. İşletmelerin, yaşlı ve muhtaçevlerine, hapishane ve islahavlerine, kreş ve çocuk bakımevlerine hizmet götürmedikleri ortaya çıkmaktadır(%00.00). Toplu yemek üreticisi işletmeler, "Diğer" seçeneğinde belediyeler, tekstil atölyeleri, sosyal tesisler ve küçük mağazalara hizmet götürdüklerini ifade etmişlerdir(%6.14).

2.1.4.7. Yaşanan İç Sorunlara İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin yaşadıkları iç sorunlar sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 7'de verilmiştir. Tablo 7, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayısını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 7: Yaşanan İç Sorunlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞANAN İÇ SORUNLAR	n	%
Eğitilmiş Personel Açığı	33	47.14
Finansman Sorunları	17	24.29
Sevkiyat Sorunları	10	14.29
Malzeme Temininde Yaşanan Sorunlar	6	8.57
Yatırım ve Altyapı Eksikliği	4	5.71
TOPLAM	70	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerin yaşadıkları öncelikli iç sorun eğitilmiş personel açığıdır(%47.14). İkinci sırada finansman sorunları(%24.29), üçüncü sırada sevkiyat sorunları(%14.29) gelmektedir. Malzeme temininde yaşanan sorunlar(%8.57), yatırım ve altyapı eksikliği(%5.71) karşılaşılan diğer iç sorunlar olarak ortaya çıkmıştır.

2.1.4.8. Yaşanan Dış Sorunlara İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerin hizmet verdikleri müşteri kitlesi sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 8'de verilmiştir. Tablo 8, diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar, kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Tablo 8: Yaşanan Dış Sorunlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞANAN DIŞ SORUNLAR	n	%
Katma Değer Vergisi	29	42.65
Satış Sorunları	16	23.53
Sosyal Sorunlar	10	14.71
Denetim Sorunları	8	11.76
Cevapsız	3	4.41
Diğer	2	2.94
TOPLAM	68	100.00

Toplu üretim firmalarının karşılaştığı dış sorunların başında katma değer vergisi(%42.65) gelmektedir. Satış sorunları ikinci sırada(%23.53), sosyal sorunlar(%14.71) üçüncü sırada, denetim sorunları(%11.76) dördüncü sırada yer alan dış sorunlardır. Soruyu cevapsız bırakanlar da olmuştur(%4.41). Diğer seçeneğinde iki açıklamaya yer verildiği görülmüştür. Birinci açıklama toplu yemek sektörü olarak gerçek anlamda bir sektör olunamamasının genel sorunları ile karşılaşıldığı, ikinci açıklama ise düşük fiyat uygulamanın sonucu olarak kalitesiz üretimin ortaya çıktığı şeklindedir(%2.94).

2.1.4.9. İşletmede Çalışan Personel Sayısına İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan personel sayısı ile ilgili bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 9'da verilmiştir.

Tablo 9: İşletmede Çalışan Personel Sayısına İlişkin Sayı ve Yüzdeler

PERSONEL SAYISI	n	%
1-10	3	8.11
11-20	10	27.03
21-30	11	29.73
31-40	4	10.81
41-50	4	10.81
51-60	1	2.70
61-70	0	0.00
71-80	1	2.70
81 ve Üstü	3	8.11
TOPLAM	37	100.00

İşletmelerde en fazla 21-30 kişi çalıştığı belirlenmiştir(%29.73). Bunu 11-20 kişi takip etmektedir(%27.03). 31-40 kişi ile 41-50 kişi çalıştıran işletme oranı aynı çıkmıştır(%10.81). 81 ve daha fazla sayıda personeli olan işletme oranı %8.11'dir. 61-70 arasında çalışan olan işletme oranı %0.00'dir. 51 ile 60 arasında personeli olan toplu yemek üretici işletme oranı ile 71 ile 80 arasında personeli çalıştıran işletme oranı ise aynıdır(%2.70).

2.4.1.10. Toplu Yemek Üretiminde Kaliteyi Yükseltecek Çözüm Önerilerine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üretici işletme yetkililerine sektörde sayıları her geçen gün artan işletmelerin kaliteyi düşürmeleri ve bu işletmelerin standartlara uygun olmayan çalışma şekillerine ne gibi çözüm önerileri getirilebileceği sorulmuştur. Açık uçlu olarak sorulan bu soruya verilen yanıtlar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 10'da verilmiştir. Tablo 10, diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla çözüm önerisinde bulunulabildiği için toplamlar kişi sayılarını değil cevap sayısını göstermektedir.

Tablo: 10 Toplu Yemek Üretiminde Kaliteyi Yükseltecek Çözüm Önerilerine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÖNERİLER	n	%
Kurumlar denetlenmeli, denetimler artırılmalı, periyodik olmalıdır.	24	45.28
Konusunda uzman, deneyimli ve kalifiye eleman çalıştırılmalıdır.	10	18.87
Müşteri bilinçlenmelidir.	7	13.21
Üretimde kalite sağlanmalıdır.	6	11.32
Üretim izni verilirken daha dikkatli olunmalıdır.	5	9.43
Sektörümüzdeki uluslararası gelişmelerin takibini kolaylaştırıcı teşvikler konmalı; sektördeki vergi uygulamaları yeniden düzenlenmelidir.	1	1.89
TOPLAM	53	100.00

Toplu yemek üretici işletmelerin %45.28'i kurumların denetlenmesi, denetimlerin artırılması ve denetimlerin periyodik olması gerektiğini öncelikli çözüm olarak görmektedirler(%45.28). İşletmelerin %18.87'si konusunda uzman, deneyimli ve kalifiye eleman çalıştırılması gerektiği hususunda hemfikirlerdir. İşletmelerin %13.21'i müşterilerin bilinçlenmesinin önemli olduğunu düşünmektedirler. Bu işletmeler müşterilerin kaliteden çok fiyata baktıklarını, araştırıcı olmaları gerektiğini ve ucuz olduğu için yemek satın almamaları gerektiğini belirtmişlerdir. İşletmelerin %11.32'si üretimde kalitenin sağlanması gerektiğini vurgulamaktadırlar. Bunun için, belirli kalite standardını yakalamış işletmelerin birlikte hareket ederek kaliteyi düşüren firmaların piyasadan çekilmelerini sağlamalarını, işletmelerin iç denetimler ile kendi standartlarını yükseltmelerini, kaliteli iş yapmayı hedeflemiş işletmelerin önünün açılmasını, standartlara uygun çalışmayan işletmelere caydırıcı cezaların verilmesini, sektörde çalışan işletmelerin kalitesiz hammadde kullanmalarının(et yerine soya veya ayçiçek yağı yerine karışım yağları kullanmak vb.) önlenmesini çözüm olarak görmektedirler. İşletmelerin %9.43'ü üretim izinlerinin verilirken daha dikkatli olunması

gerektiğini ileri sürmüşlerdir. %1.89'u ise sektördeki uluslararası gelişmelerin takibini kolaylaştırıcı teşviklerin konması ve sektördeki vergi uygulamalarının yeniden düzenlenmesi gerektiği hususunda birleşmişlerdir.

2.4.2. Stajyerlerden Sorumlu Olan İşletme Yetkilileri Hakkında Bulgular

Bu bölümde stajyerlerden sorumlu kişilerin ve yetkililerin profilinin çıkarılması amaçlanmıştır. Cinsiyet, yaş, işletmedeki pozisyonu, sektördeki deneyimi, işletmedeki çalışma süresi, öğrenim durumu, toplu yemek üretimi ile ilgili olarak öğrenim görüp görmediği, gördüyse içeriği ile ilgili değişkenler ele alınmış ve elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

2.4.2.1. Cinsiyete İlişkin Bulgular

Stajyerlerle ilgilenen ve onlardan sorumlu olan işletme yetkililerinin cinsiyet dağılımına ilişkin sayı ve yüzdeler Tablo 11'de verilmiştir.

Tablo 11:Cinsiyete İlişkin Sayı ve Yüzdeler

CİNSİYET	n	%
Erkek	24	68.57
Kadın	11	31.43
TOPLAM	35	100.00

Bu grupta ankete katılım sayısı 37'den 35'e düşmüş bulunmaktadır. İki yönetici işletmelerinde hiçbir zaman stajyer bulunmadığı gerekçesiyle bu gruptaki sorulara cevap verememişlerdir. Bu nedenle bu gruptaki verilerin değerlendirilmesine 35 katılımcı üzerinden devam edilmiştir. Araştırmaya katılım gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin yetkililerinin %68.57'si erkek, %31.43'ü kadındır.

2.4.2.2. Yaş Grubuna İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin yaşlarına göre dağılımlarına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 12'de verilmektedir.

Tablo 12:Yaş Grubuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YAŞ GRUBU	n	%
19 Yaş ve Altı	0	0.00
20-29 Yaş	17	48.57
30-39 Yaş	14	40.00
40-49 Yaş	4	11.43
50 Yaş ve Üstü	0	0.00
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin %48.57'si 20-29 yaş grubunda yer almaktadır. 30-39 yaş grubuna dahil olanlar %40.00 ile ikinci sırada bulunmaktadır. 40-49 yaş grubunda yer alanlar %11.43 oranıyla üçüncü sıradadırlar. Stajyerlerle ilgilenen yetkililerin 19 yaş veya altında ve 50 yaş ve üstündeki yaş grubunda yer almadığı görülmektedir(%0.00).

2.4.2.3. İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu işyeri yetkililerinin işletme içindeki pozisyonları hakkındaki soruya verdikleri cevapların sayı ve yüzdeleri Tablo 13'de verilmiştir.

Tablo 13: İşletmedeki Pozisyonuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMEDEKİ POZİSYONU	n	%
Gıda Mühendisi	9	25.71
Satış ve Pazarlama Müdürü	6	17.14
İşletme Müdürü	5	14.29
İşyeri Sahibi	4	11.43
Aşçıbaşı (Mutfak Şefi)	4	11.43
Kalite Kontrol Sorumlusu (Tekniker)	3	8.57
Proje Müdürü (Birim Yöneticisi)	2	5.71
Bölüm Şefi	1	2.86
Aşçıbaşı Yardımcısı (Mutfak Şefi Yardımcısı)	1	2.86
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin %25.71'i gıda mühendisi, %17.14'ü satış ve pazarlama müdürü, %14.29'u ise işletme müdürüdür. Stajyerlerle ilgilenenler arasında işyeri sahibi(%11.43) ve mutfak şefi konumundaki aşçıbaşı(%11.43) dördüncü sırada gelmektedirler. Kalite kontrol sorumlusu(%8.57), birim yöneticisi konumundaki proje müdürü(%5.71), bölüm şefi(%2.86) ve mutfak şefinin yardımcısı konumundaki aşçıbaşı yardımcısı(%2.86) stajyerlerle ilgilenen yetkililer arasında yer almaktadır.

2.4.2.4. Sektördeki Deneyimine İlişkin Bulgular

Meslekteki kıdemlerine göre stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin dağılımına ilişkin bulgular, sayı ve yüzdeler halinde Tablo 14'de verilmiştir.

Tablo 14: Sektör Deneyimine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

SEKTÖR DENEYİMİ	n	%
1 Yılden Az	4	11.43
1-3 Yıl	9	25.71
4-5 Yıl	5	14.29
6-7 Yıl	4	11.43
8-9 Yıl	4	11.43
10 Yıl ve Üstü	9	25.71
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin %25.71'i 1-3 yıl, yine %25.71'i 10 yıl üstü, %14.29'u 4-5 yıl boyunca sektörde deneyim kazanmışlardır. 1 yıldan az, 6-7 yıl arası ve 8-9 yıl arası sektöre emek verenlerin oranı ise aynıdır(%11.43). On yıl ve daha fazla süre çalışanlar içinde çalışmış olduğu süreyi belirtenler olmuştur. Buna göre 12 yıl, 20 yıl ve 23 yıldır sektöre emek verenler olduğu anlaşılmaktadır.

2.4.2.5. İşletmedeki Çalışma Süresine İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin halihazırda çalışmakta olduğu işyerindeki hizmet süresinin dağılımına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 15'de verilmiştir.

Tablo 15: İşletmedeki Çalışma Süresine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

HALİHAZIRDA ÇALIŞTIĞI İŞLETMEDEKİ HİZMET SÜRESİ	n	%
1 Yılden Az	13	37.14
1-3 Yıl	13	37.14
4-5 Yıl	4	11.43
6-7 Yıl	1	2.86
8-9 Yıl	1	2.86
10 Yıl ve Üstü	3	8.57
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlerle ilgilenen yetkililerin %37.14'ü 1 yıldan daha az süredir şu anki işyerlerinde çalışmaktadırlar. Şu anki işyerlerinde 1 ila 3 yıl arası çalışanların oranı aynıdır(%37.14). 4-5 yıldır çalışanların oranı %11.43, 10 yıl ve daha fazla süredir çalışanların oranı %8.57'dir. 6 ila 7 yıl arası ve 8 ila 9 yıl arası çalışanların oranı ise %2.86'dır.

2.4.2.6. Öğrenim Durumuna İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin öğrenim durumuna ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 16'da verilmiştir.

Tablo 16: Öğrenim Durumuna İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÖĞRENİM DURUMU	n	%
İlköğretim	4	11.43
Ortaöğretim	7	20.00
Meslek Yüksek Okulu (2 Yıllık)	7	20.00
Fakülte (4 Yıllık)	15	42.86
Yüksek Lisans	2	5.71
TOPLAM	35	100.00

Tablo 16'dan görüldüğü üzere stajyerlerle ilgilenen yetkililerin %42.86'sı fakülte, %20.00'ü lise mezunu ve %20.00'ü iki yıllık meslek yüksekokulu mezunudur. %11.43'ü ilköğretim mezunu iken %5.71'i ise yüksek lisans sahibidirler.

2.4.2.7. Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Öğrenim Görüp Görmediğine İlişkin Bulgular

Stajyerlerle ilgilenen sorumluların yaptıkları işle ilgili olarak eğitim alıp almadıklarına ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 17'de verilmiştir.

Tablo 17: Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Öğrenim Görüp Görmediğine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

CATERING İŞİ İLE İLGİLİ ÖĞRENİM DURUMU	n	%
Evet, gördüm.	30	85.71
Hayır, görmedim.	0	0.00
Cevapsız	5	14.29
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililerin büyük bir kısmı meslekleri ile ilgili öğrenim görmüşlerdir(%85.71). Mesleği ile ilgili olarak öğrenim görmediğini belirten olmamıştır(%0.00). Araştırmaya katılanların % 14.29'u bu soruyu yanıtızsız bırakmışlardır.

2.4.2.8. Toplu Yemek Üretimi İle İlgili Eğitime İlişkin Bulgular

Gördükleri öğrenimin yaptıkları işle ilgili sorulmuş ve elde edilen bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 18'de verilmiştir. Tablo 18 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda toplam sayıları araştırmaya katılan yetkililerin sayısını belirtirken, bu tabloda verilen cevap sayısını belirtmektedir.

Tablo 18: Toplu Yemek Üretimi İle Eğitime İlişkin Sayı ve Yüzdeler

YURTİÇİNDE GÖRÜLEN ÖĞRENİMİN TÜRÜ	n	%
Ustalık Eğitimi	7	20.00
Çıraklık Eğitimi	0	0.00
Meslek Lisesi	0	0.00
Gıda Mühendisliği	9	25.71
Gıda Teknikliği	4	11.43
Lisansüstü	2	5.71
Doktora	1	2.86
Diğer	7	20.00
Cevapsız	5	14.29
TOPLAM	35	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışan personelin %25.71'i gıda mühendisi olup %20.00'ü ustalık eğitimi almışlardır. Gıda teknikerliği eğitimi alanlar %11.43 oranındadır. Konuyla ilgili lisansüstü öğrenim görenler %5.71, doktora yapanlar %2.86 oranındadır. Çıraklık eğitimi alanlar ile meslek lisesi mezununa rastlanmamaktadır. "Diğer" seçeneğinde yer verilen açıklamalardan toplu yemek üreticisi işletmelerde çalışanların 'ISO Etkili Yöneticilik', 'HACCP Operasyon Yöneticiliği', 'Müşteri İlişkileri', 'Reklam-Satış ve Pazarlama' konularında kısa süreli eğitimler aldıkları ve 'Turizm Bakanlığı'na bağlı TUREM(Turizm Eğitim Merkezi)'e devam ettikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca çalışma ekonomisi dalında ön lisans öğrenimi görenlerin bu sektörde iş bulabildiği yapılan açıklamalardan anlaşılmaktadır.

2.4.3. Stajyerler İle İlgili Bulgular

Bu bölümde toplu yemek üretim işletmelerde staj yapan öğrencilerin sorumlu kişilerin staj çalışmaları ve stajyerlerle yaşadıkları sorunların ortaya konması hedeflenmiştir. İşletmelerde stajyer kabulünün nasıl gerçekleştiği, işletmenin stajyer kabul ettiği kurumlar, araştırmanın yapıldığı tarih itibarıyla işletmedeki stajyer sayısı, işletmede kaç gün staj yapılmasının işletme ve öğrenci için faydalı olduğu, stajyere sağlanan imkanlar, staj sırasında verilen eğitimler için stajyerlere belge verilip verilmediği, staj yaptığının dair belge verilip verilmediği, stajyerlerin geldikleri okulların yetkilileri tarafından denetlenmesi, stajyerlerin denetlenme sıklığı, işletmeye stajyer kabul etmekten umulan faydalar, stajyerlerin çalışma programının düzenlenmesi, stajyerlerde eksikliği saptanan hususlar ve stajyerlerden sorumlu yetkililerin yaşadıkları sorunların giderilmesi için okul idarelerine önerileri ile ilgili değişkenler ele alınmış ve elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

2.4.3.1. İşletmelere Stajyer Kabulünün Şekline İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere stajyer kabul ederken hangi yollara başvurdukları sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 19'da verilmiştir. Tablo 19 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayısı yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayısını göstermektedir.

Bu grupta yer alan sorulara cevap veren yetkili sayısı 37'den 35'e düşmüştür. İki yetkili işletmelerinde hiçbir zaman stajyer bulunmadığını belirterek bu grupta yer alan sorulara cevap verememişlerdir. Bu nedenle üçüncü grupta yer alan sorularla elde edilen verilerin değerlendirilmesinde 35 katılımcı üzerinden devam edilmiştir.

Tablo 19: İşletmeye Stajyer Kabulünde İzlenen Yola İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMEYE STAJYER KABULÜNDE İZLENEN YOLLAR	n	%
Öğrenci kendisi başvurmuştur.	29	63.04
Öğrenci işletmede çalışan bir tanıdığı aracılığıyla başvurmuştur.	10	21.74
Düzenli iletişim içinde bulunulan okul yönetimlerine her yıl kontenjan ayrılmaktadır.	7	15.22
TOPLAM	46	100.00

İşletmeye stajyer kabulünde izlenen yollar sorulduğunda elde edilen bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 19'da verilmiştir. Tablo 19 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklıdır. Diğer tablolarda toplam sayıları araştırmaya katılan yetkililerin sayısını belirlerken, bu tabloda toplam, verilen cevap sayısını belirtmektedir. Toplu yemek üreticisi işletmelerin %63.04'ünde staj yapmak isteyen öğrenci kendisi başvuru yapmakta ve işletmeye stajyer olarak kabul edilmektedir. İşletmelerin %21.74'ünde öğrenci işletmede çalışan bir tanıdığı aracılığıyla staj talebini iletmekte ve kabul edilmektedir. İşletmelerin %15.22'si ise okul idareleri ile düzenli iletişim içinde bulunmakta ve bu okullara kontenjan ayırmaktadırlar.

2.4.3.2. Stajyer Kabul Edilen Kurumlara İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere hangi kurum ve kuruluşlardan stajyer kabul edildiği sorulmuş ve birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek Tablo 20'de verilmiştir. Tablo 20 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda kişilerin sayıları yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar kişi sayılarını değil verilen cevap sayılarını göstermektedir.

Tablo 20: Stajyer Kabul Edilen Kurumlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYER KABUL EDİLEN KURUMLAR	n	%
Meslek Liseleri	25	29.41
Meslek Yüksek Okulları(2 Yıllık)	28	32.94
Fakültelerin 4 Yıllık Programları	26	30.59
Meslek Kuruluşları(Gıda Mühendisleri Odası, Fırıncılar Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Diyetisyenler Odası vb.)	5	5.88
Farklı Amaçlarla Kurulmuş Kurum ve Kuruluşların(Yiyecek-İçecek Bölümü Çalışanları(Sanayi Odası, Ticaret Odası, Yelken Kulübü,Tenis Kulübü, Kocaeli Yüksek Öğrenim Derneği, düğün salonları vb.)	1	1.18
TOPLAM	85	100.00

Stajyer kabul edilen kurum ve kuruluşların başında iki yıllık meslek yüksekokulları gelmektedir(%32.94). Meslek yüksekokullarını, fakülteler(%30.59) ve meslek liseleri(%29.41) takip etmektedir. Kocaeli'de faaliyet gösteren Gıda Mühendisleri Odası, Fırıncılar Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Diyetisyenler Odası gibi meslek odalarından stajyer kabul edilmesi oranı %5.88 olarak gerçekleşmektedir. Aynı şekilde Kocaeli'de faaliyet gösteren Sanayi Odası, Ticaret Odası, Yelken Kulübü, Tenis Kulübü, Kocaeli Yüksek Öğrenim Derneği(KYÖD) gibi farklı amaçlarla kurulmuş dernek ve kulüplerin ve düğün salonlarının yiyecek-İçecek hizmeti sunan birimlerinde çalışanlarının bilgi, görgü ve tecrübelerini arttırmak üzere stajyer olarak işletmelere gelmeleri az da olsa görülen hallerdendir(%1.18).

2.4.3.3. Stajyer Kabul Edilmesine İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere faaliyette buldukları süre içinde stajyer kabul edip etmedikleri sorulmuş, verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 21'de verilmiştir.

Tablo 21: Stajyer Kabul Edilmesine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYER KABUL EDİLMESİ	n	%
Evet	10	28.57
Hayır	3	8.57
Cevapsız	22	62.86
TOPLAM	35	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerin %28.57'si stajyer kabul etmiş, %8.57'si ise kurulduğu tarihten itibaren hiçbir yıl stajyer çalıştırmamıştır. Bu soruyu cevapsız bırakanların oranı %62.86'dır.

2.4.3.4. İşletmede Bulunan Stajyer Sayısına İlişkin Bulgular

Toplu yemek üreticisi işletmelere kaç tane stajyerleri bulunduğu sorulmuştur. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 22'de verilmiştir.

Tablo 22: İşletmede Bulunan Stajyer Sayısı

STAJYER SAYISI	n	%
1-5	9	90.00
6-10	1	10.00
11 ve Üstü	0	0.00
TOPLAM	10	100.00

Toplu yemek üreticisi işletmelerin %90.00'ünde 1 ile 5 arasında stajyer bulunmaktadır. %10.00'ünde 6 ile 10 arasında stajyer bulunmaktadır. Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmelerin 10'dan fazla stajyer çalıştırmadıkları Tablo 22'de görülmektedir(%0.00).

2.4.3.5. İşletmeye ve Stajyere Faydalı Olacak Uygun Staj Süresine İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililere göre stajyerlerin işletmeye ve kendilerine faydalı olacak staj süresinin ne olduğuna dair görüşleri sayı ve yüzdeler halinde Tablo 23'de verilmiştir.

Tablo 23: İşletmeye ve Stajyere Faydalı Olacak Staj Süresine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMEYE VE STAJYERE FAYDALI OLACAK STAJ SÜRESİ	n	%
30 Gün	5	14.29
50 Gün	17	48.57
75 Gün	1	2.86
90 Gün	10	28.57
Diğer	2	5.71
TOPLAM	35	100.00

Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmelerinin %48.57'si stajyere ve işletmeye en faydalı staj süresinin 50 gün olduğunda birleşmişlerdir. İşletmelerin %28.57'si stajyere ve işletmeye en faydalı staj süresinin 90 gün olduğunu düşünmektedirler. 30 gün süreyle staj yapmanın stajyere ve işletmeye en faydalı staj süresi olduğuna inanan işletmelerin oranı % 14.29'dur. 75 gün süreyle staj yapmanın en uygun staj süresi olduğunu düşünen işletmelerin oranı %2.86'dır. "Diğer" seçeneğinde ise '60 gün' ve '90 gün ve daha fazla' süreyle staj yapmanın işletme ve stajyere faydalı olacağı düşüncesi öne çıkmıştır(%5.71).

2.4.3.6. İşletmenin Stajyerlere Sağladığı İmkanlara

İlişkin Bulgular

İşyerlerinin stajyerlere sağladığı imkanlar sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 24'de verilmiştir. Tablo 24 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda toplam sayıları görüşülen kişi sayısını belirtirken, bu tabloda toplam verilen cevap sayısını belirtmektedir.

Tablo 24: İşletmenin Stajyerlere Sağladığı İmkanlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMENİN STAJYERLERE SAĞLADIĞI İMKANLAR	n	%
Yemek	33	41.25
Servis	18	22.50
Kahvaltı	14	17.50
Ücret	8	10.00
Sigorta	6	7.50
Diğer	1	1.25
TOPLAM	80	100.00

Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin %41.25'i yemek vermekte, %22.50'si stajyerleri personel servisten yararlandırmakta, %17.50'si kahvaltı vermekte, %10.00'ü ücret vermekte, %7.50'si sigorta yapmaktadır. "Diğer" seçeneğinde bir işletme tarafından stajyerlere yol parası verildiğini ifade edilmiştir(%1.25).

2.4.3.7. Staj Sırasında Verilen Eğitim İçin Stajyerlere Belge Verilip Verilmediğine İlişkin Bulgular

Staj yaparken kendilerine verilen eğitimler için stajyerlere belge verilip verilmediğine ilişkin sayı ve yüzdeler Tablo 25'de verilmiştir.

Tablo 25: Staj Sırasında Verilen Eğitim İçin Belge Verilip Verilmediğine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYERLERE VERİLEN EĞİTİM İÇİN BELGE VERİLİP VERİLMEMESİ HALİ	n	%
Evet	13	37.14
Hayır	22	62.86
TOPLAM	35	100.00

Stajyerler staj sırasında çeşitli eğitimler almaktadırlar. Bunlar işyerinin gezdirilmesi, personelle tanıştırma, staj yapacağı bölümün detaylı tanıtılması, yapacağı işlerin öğretilmesi ve nihayet personelin almakta olduğu eğitimlere katılması şeklinde olabilmektedir. Bu yelpazede personelle birlikte veya hariç olarak aldığı planlanmış eğitimlerin içeriği ve süresi hakkında bilgi veren ve stajyerin meslek yaşamına atılırken referans olarak kullanabileceği nitelikte belge verilip verilmediği sorusuna %37.14 oranında "evet" yanıtı gelirken, %62.86 oranında "hayır" yanıtı verilmiştir.

2.4.3.8. Stajyerlere Staj Yaptığına Dair Belge Verilip Verilmemesi Haline İlişkin Bulgular

Stajyerler staj yaptığına dair belge verilip verilmediğine veriler düzenlenmiş olup, sayı ve yüzdeler halinde Tablo 26'da verilmiştir.

Tablo 26: Stajyerlere Staj Yaptığına Dair Belge Verilip Verilmemesine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYERE STAJ YAPTIĞINA DAİR BELGE VERİLMESİ	n	%
Evet, verilmektedir.	9	25.71
Hayır, verilmemektedir.	3	8.57
Stajyer isterse verilmektedir.	22	62.86
Cevapsız	1	2.86
TOPLAM	35	100.00

Stajyerlere okul yönetimlerine teslim edilmek üzere stajını yaptığına dair belgeler doldurulmaktadır. Bu belgeler okul tarafından düzenlenmiş olup, staj bitiminde öğrenci tarafından okula teslim edilmektedir. Dolayısıyla da belgeler okulda kalmaktadır. Oysa stajyerin kendisinde kalacak nitelikte, hangi tarihler arasında ve hangi bölümlerde staj yaptığına dair belge veren işletmelerin olduğu da görülmektedir. Bu tür bir belge veren işletmelerin oranı %25.71'dir. Stajyer talep ederse bu tür belge verdiklerini belirten işletmelerin oranı %62.86'dır. Sözü edilen belgeyi vermeyen işletmeler de bulunmaktadır (%8.57). Soruya cevap vermeyen işletme oranı %2.86'dır.

2.4.3.9. Stajyerlerin Geldikleri Okulların Yetkilileri Tarafından Denetlenmesine İlişkin Bulgular

Stajyerlerin geldikleri okulların yetkilileri tarafından denetlenip denetlenmediğine ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 27'de verilmiştir.

Tablo 27: Stajyerlerin Geldikleri Okulların Yetkilileri Tarafından Denetlenmesine İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYERLERİN GELDİKLERİ OKUL YETKİLİLERİ TARAFINDAN DENETLENMESİ	n	%
Evet	16	45.71
Hayır	14	40.00
Cevapsız	5	14.29
TOPLAM	35	100.00

Tablo 27'den görüldüğü üzere stajyerlerin geldikleri okulların yetkilileri tarafından denetlenmesi %45.71 oranında gerçekleşmektedir. %40.00 oranında ise stajyerlerin denetlenmediği görülmektedir. Soru %14.29 oranında cevapsız bırakılmıştır.

2.4.3.10. Stajyerlerin Geldikleri Okulların Yetkilileri Tarafından Denetlenme Sıklığına İlişkin Bulgular

Stajyerlerin geldikleri okulların yetkilileri tarafından ne sıklıkla denetlendiğine ilişkin bulgular sayı ve yüzdeler halinde Tablo 28'de verilmektedir.

Tablo 28: Stajyerlerin Geldikleri Okulların Yetkilileri Tarafından Denetlenme Sıklığına İlişkin Sayı ve

STAJYERLERİN GELDİKLERİ OKUL YETKİLİLERİ TARAFINDAN DENETLENME SIKLIĞI	n	%
Staj Süresince Bir Kez	9	25.71
Diğer	15	42.86
Cevapsız	11	31.43
TOPLAM	35	100.00

Tablo 28'e göre yetkililerin %25.71'i stajyerlerini geldikleri okulların yetkilileri tarafından staj süresince bir kez denetlendiklerini ifade etmektedirler. %42.86'sı stajyerlerin

staj süresince birden fazla denetlendiklerini ifade etmektedirler. %31.43'ü ise soruya cevapsız bırakmışlardır.

2.4.3.11. İşletmeye Stajyer Kabul Etmekten Umulan Faydalara İlişkin Bulgular

Stajyerlerin çalıştırılmasından umdukları faydalar sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 29'da verilmiştir. Tablo 29 diğer tablolardan toplam sayıları bakımından farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda stajyerlerden sorumlu işletme yetkililerinin sayıları yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar, kişi sayılarını değil cevap sayılarını göstermektedir.

Tablo 29: İşletmelerin Stajyer Kabul Etmekten Umduğu Faydalara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

İŞLETMENİN STAJYER KABUL ETMEK TEN UMDUĞU FAYDALAR	n	%
Stajyerden memnun kalırsak mezun olduktan sonra personel olarak değerlendiriyoruz.	27	38.57
Ücretsiz çalıştırdığımızda veya asgari ücret ödediğimizde giderlerimizi daha iyi kontrol ediyoruz.	22	31.43
Okullar ile işbirliği içinde olmanın rahatlığını yaşıyoruz.	11	15.71
Stajyerden teorik bilgi transferi yapıyoruz.	10	14.29
TOPLAM	70	100.00

İşyerlerinin %38.57'si öğrenciden memnun kalırlarsa mezuniyet sonrası personel olarak değerlendirdiklerini, %31.43'ü ücret ödemedikleri için işletmenin giderlerinin azaldığını, %15.71'inin okullar ile işbirliği içinde olmanın rahatlığını yaşadıklarını, %14.29'u stajyerden teorik bilgi transferi yaptıklarını belirtmişlerdir.

2.4.3.12. İşletmedeki Stajyerlerin Çalışma Programının Düzenlenmesine İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililere stajyerlerin işletme içindeki çalışma programlarının nasıl düzenlendiği sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretleyebilecekleri belirtilmiştir.

Tablo 30: İşletmedeki Stajyerlerin Çalışma Programının Düzenlenmesi

İŞLETMEDEKİ STAJYERLERİN ÇALIŞMA PROGRAMININ DÜZENLENMESİ	n	%
Stajyerin toplu yemek üretimi yapan işletmelerde yapılan her iş hakkında fikri ve el alışkanlığı olması doğru bulunduğu için rotasyon uygulanmaktadır.	24	60.00
Stajyer işlerin yoğun olduğu bölüme yönlendirilmektedir.	13	32.50
Cevapsız	3	7.50
TOPLAM	40	100.00

Tablo 30'dan görüldüğü üzere stajyerlerin işletme içinde yapılan her iş hakkında fikri ve el alışkanlığı olmasını doğru buldukları için rotasyon uygulamasını doğru buldukları ağırlık kazanmaktadır (%60.00). İşlerin yoğun olduğu bölüme yönlendiren işletmeler ise %32.50 oranındadır. Soruya cevap

vermeyenlerin oranı %7.50'dir.

2.4.3.13. Stajyerlerde Eksikliği Saptanan Hususlara İlişkin Bulgular

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililere stajyerlerde genel olarak eksikliğini saptadıkları hususlar sorulmuş ve cevap olarak birden fazla seçenek işaretlenebileceği belirtilmiştir. Verilen cevaplar düzenlenerek sayı ve yüzdeler halinde Tablo 31'de verilmiştir. Tablo 31 diğer tablolardan toplam sayıları yönünden farklılık göstermektedir. Diğer tablolarda görüşülen kişilerin sayıları yer aldığı halde, bu soruda birden fazla seçenek işaretlenebileceği için toplamlar, kişi sayılarını değil verilen cevap sayılarını göstermektedir.

Tablo 31: Stajyerlerde Eksikliği Saptanan Hususlara İlişkin Sayı ve Yüzdeler

STAJYERLERDE EKSİKLİĞİ SAPTANAN HUSUSLAR	n	%
Kendine Güven	20	12.42
Uzun Süreli Stres Altında Çalışabilme	19	11.80
Ciddiyet	16	9.94
Kendini Geliştirme İsteği	16	9.94
İletişim Becerisi(Gülyüz, dışadönüklük, hoşgörü ve sabır, diksiyon vb.)	14	8.70
Sorumluluk Bilinci	12	7.45
Öğrenme Becerisi	8	4.97
İşe Yatkinlik	8	4.97
Bilgisayar Kullanabilme	8	4.97
İtaat	7	4.35
Takım Çalışması Yapma İsteği ve Yatkinliği	12	7.46
Teorik Bilgi	5	3.11
İş Yerine Uyum	4	2.48
Dürüstlük	4	2.48
Genel Kültür	3	1.86
Nezaket	2	1.24
Yardımsızlık	1	0.62
Temizlik	1	0.62
Yabancı Dilde Yeterlilik	1	0.62
Dış Görünüm	0	0.00
Diğer	6	3.73
TOPLAM	161	100.00

Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış olan toplu yemek üreticisi işletmelerin stajyerlerden sorumlu olan yetkilileri tarafından stajyerlerde kendine güven(%12.42), uzun süre stres altında çalışabilme(%11.80), ciddiyet(%9.94), kendini geliştirme isteği(%9.94), iletişim becerisi(%8.70), sorumluluk bilinci(%7.45) başta gelen eksiklikler olarak saptanmıştır. Öğrenme becerisi(%4.97), işe yatkinlik(%4.97), bilgisayar kullanabilme(%4.97), itaat(%4.35), takım çalışmasına yatkinlik(%3.73), teorik bilgi(%3.11) eksikliği, iş yerine uyum(%2.48), dürüstlük(%2.48), genel kültür(%1.86), nezaket(%1.24), yardımsızlık(%0.62), temizlik(%0.62), yabancı dilde yeterlilik(0.62) ise saptanan diğer eksikliklerdir. Stajyerlerden sorumlu yetkililerin stajyerlerde saptadığı eksiklikler arasında dış görünüm yer almamaktadır(%0.00). Yetkililer stajyerlerde başka eksiklikler de olduğunu belirtmişler ama bunu örneklenmemişlerdir.

2.4.3.14. Stajyerlerde Saptanan Eksiklerin Giderilmesi İle İlgili Önerilere İlişkin Bulgular

Açık uçlu olan bu soruya verilen yanıtlar bir hayli fazladır. Tümü incelenmiş, değerlendirilmiş ve benzerlik arz edenler gruplanarak sayı ve yüzdeler halinde Tablo 32'de yer verilmiştir.

Tablo 32: Stajyerlerde Saptanan Eksiklerin Giderilmesine Yönelik Önerilere İlişkin Sayı ve Yüzdeler

ÖNERİLER	n	%
Öğrencilerin sektöre alıştırılmaları gerekmektedir. Bu sebeple öğrencilere, staj yapmanın mesleki hayatları için önemli olduğu kavratılmaktadır.	10	26.32
Mesleki bilgiye(hijyen, sektörle ilgili mevzuat, bilgisayar, maliyet hesaplamaları vb.) ağırlık verilmelidir.	6	15.79
Uygulamalı derslere ağırlık verilmelidir.	4	10.53
Sektördeki son gelişmeler ve sektörün yaşadığı problemler anlatılmaktadır.	4	10.53
Öğrencilerin kendine olan güvenini geliştirici dersler verilmelidir.	4	10.53
Stajyer öğrenciler staj süresince kontrol edilmelidir.	3	7.89
Toplu beslenme kurumlarının yaptığı işin önemi ve ciddiyeti açıklanmalıdır.	2	5.26
Okuduğu bölüm sevdirilmelidir.	2	5.26
Staj çalışmaları ile ilgili olarak okullar ile işyerleri işbirliği yapmalı, iletişim kurmalı, geliştirmeli, devam ettirmelidir.	2	5.26
Öğrencilere davranış ve iletişim becerisi kazandırılmaktadır.	1	2.63
TOPLAM	38	100.00

Stajyerlerden sorumlu olan yetkililer öğrencilerin sektöre alıştırılmaları gerektiğini, bu sebeple staj yapmanın mesleki hayatları için çok önemli olduğunu okul idareleri tarafından kavratılması gerektiğini düşünmektedirler(%26.32). İkinci derecede önemli olan önerileri okullarda mesleki bilgiye önem verilmesi gerektiğidir(%15.79). Üçüncü sıradaki önerileri aynı orana sahip üç öneri yer almaktadır. Uygulamalı derslere ağırlık verilmesi, sektördeki son gelişmelerin ve sektörün yaşadığı problemlerin anlatılması ve öğrencilerin kendilerine olan güvenin geliştirilmesi önerilmektedir(%10.53). Dördüncü sırada stajyer öğrencilerin kontrol edilmesi(%7.89); beşinci sırada toplu beslenme kurumlarının yaptığı işin önemi ve ciddiyetinin kavratılması, okuduğu bölümün sevdirilmesi, staj çalışmaları ile ilgili olarak okullar ile işyerlerinin işbirliği yapmaları, iletişim kurmaları, geliştirmeleri ve de devam ettirmeleri(%5.26) önerileri yer almaktadır. Tablo 32'ye göre son sırada yer alan öneri öğrencilere davranış ve iletişim becerisi kazandırılması gerektiği şeklindedir.

Sonuç ve Öneriler

Toplu yemek üretimi(catering) ve hızlı yemek servisi(fast food) dünyaya paralel olarak Türkiye'de de hızla gelişmektedir. Çalışanların sefertası ile yemek taşıdıkları devirlerin ardından şirketlerin kendi mutfaklarını kurarak yemek verdiği dönemler de neredeyse sona ermiş olup artık toplu yemek üreticisi işletmeler faaliyet göstermektedir. Geride bıraktığımız yüzyılın son çeyreğinde sadece birkaç toplu yemek üreticisi işletme faaliyet göstermekte iken bugün yüzlercesi sektöre girmiş bulunmaktadır. Rekabetin olumlu sonuçlar getirmesi beklenirken, pek çok sorunun ortaya çıktığı görülmektedir.

Ülkemizde toplu beslenme hizmeti veren işletmelerin temel işletme bilgisi ve tecrübesi, tasarım, sistem kurma, planlama ve organize olma, teknolojik gereksinimler; mutfak mimarisi, mönü

hazırlama, hijyen ve sanitasyon; ürün geliştirme ve kaliteli üretim, toplam kalite kontrolü, tüketicilerin bilinçlendirilmesi, korunması ve kalite güvencesinin verilmesi; ambalajlama, pazarlama teknikleri, haksız rekabet; gıda ile ilgili yasal düzenlemeler ve mevzuat ve denetim eksikliği ve yetkili kurumların desteği gibi konularda sorunları vardır. Tüm bunlara ek olarak kalifiye eleman yetersizliği, teknik eleman yetiştirmede karşılaşılan problemlerin varlığı söz konusudur. Geleceğin insan kaynakları adayı olan stajyerlerin yaşadığı problemler ise toplu yemek üreticisi işletmelerin yaşadıkları alt ve üst yapı sorunlarından bağımsız değildir.

Çalışmanın ulaştığı sonuçlar üç grupta toplanmaktadır. İlk grupta yer alan sonuçlar Kocaeli'de faaliyette bulunan ve üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmeler ile ilgili genel konuları içermektedir. İşletmelerin %78.38'inin üretim izni bulunmaktadır. İşletmelerin %43.18'i yalnızca yasal izinlere sahip bulunmaktadır. Yasal izne ek olarak TSE belgesi olanlar %31.82; TSE ve ISO belgesi olanlar %11.36; TSE, ISO ve HACCP belgesi olanlar %9.09; yalnızca ISO belgesi olanların %4.55 oranındadır. Üretim izni bulunmayan işletme bulunmazken, üretim izni alma çalışmaları devam eden işletmelerin oranı %21.62'dir. İşletmelerin %40.54'ü 4 ile 6 yıldır faaliyet göstermektedirler. İşletmelerin %27.03'ü 11 ile 20 kişi arasında, %29.73'ü 21 ile 30 kişi arasında personel çalıştırmaktadır. Kocaeli'de faaliyet gösteren toplu yemek üreticisi işletmelerin %58.70'i hem yerinde, hem de taşımacılık usulü ile hizmet vermektedirler. İşletmelerin %29.82'si fabrikalara ve %28.07'si küçük ölçekli sanayi işletmelerine hizmet verirken, %45.95'i günde 1000-1999 porsiyon yemek üretebilmektedirler. Toplu yemek üreticisi işletmelerin %47.14'ünün en önemli iç sorunu eğitimli personel açığı, %42.65'inin en önemli dış sorunu katma değer vergisidir. İşletmelerin %45.28'ine göre toplu yemek üretiminde kaliteyi arttıracak çözüm, kurumların sık sık ve düzenli olarak denetlenmesidir.

Araştırmanın ulaştığı sonuçlardan ikinci grupta yer alanlar, Kocaeli'de faaliyet gösteren ve üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmelerde stajyerlerden sorumlu olan yöneticilerin profili ile ilgilidir. İşletmelerde stajyerlerden sorumlu yöneticilerin %68.57'si erkek, %31.43'ü kadındır. İşletmelerde stajyerlerden sorumlu yöneticilerin %48.57'si 20 ile 29 yaş arasında yer alırken %40.00'ü 30-39 yaş grubunda bulunmaktadır. Stajyerlerden sorumlu yöneticilerin %25.71'i 1 ile 3 yıl arasında iş tecrübesine sahip iken yine %25.71'i 10 yıl ve üstü çalışma deneyimine sahip bulunmaktadır. Stajyerlerden sorumlu yöneticilerin %37.14'ü şu anki işletmelerinde bir yıldan az süredir çalışmaktadır. Stajyerlerden sorumlu olan yöneticilerin %42.86'si fakülte mezunu, %25.71'i gıda mühendisidir.

Çalışmanın ulaştığı üçüncü ve son grupta yer alanlar sonuçlar, Kocaeli'de faaliyet gösteren üretim izni almış toplu yemek üreticisi işletmelerde staj yapan öğrencilerin karşılaştıkları sorunlarla ilgilidir. İşyerlerinin %32.94'ü 2 yıllık meslek yüksek okullarından, %30.59'u ise fakültelerin sektör ile ilgili programlarında okuyan öğrencileri stajyer olarak kabul etmektedirler. İşletmelerin %28.57'si öğrencilere staj imkanı tanımakta, %90.00'ü ise 1 ile 5 arasında stajyer kabul etmektedirler. İşletmelerin %63.04'ü staj yapmak isteyen öğrencilerin kendilerinin başvuruda bulduklarını belirtmektedirler. İşletmelerin %48.57'sine göre 50 günlük staj süresini yeterlidir. İşletmelerin %41.25'i stajyerlere sosyal hak olarak sadece yemek vermektedirler. İşletmeler stajyere çeşitli eğitimler vermektedirler. Bu eğitimlerin yakın gelecekteki iş hayatına atılmada ve ilerlemede referans olabileceği düşüncesiyle belge veren işletmelerin oranı %37.14'tür. İşletmelerin %42.86'sı, stajyerlerin geldikleri

okulların yetkilileri tarafından staj süresince en az bir kere denetlendiğini belirtmektedirler. Toplu yemek üreticisi işletmelerin %38.57'si stajyeri gelecekteki personel adayı olarak değerlendirmektedir. İşletmelerin %60.00'ü stajyerin işyerinde yapılan her iş hakkında fikri ve el alışkanlığı olmasını doğu buldukları için rotasyon uygulamaktadırlar. İşletmelerin stajyerlerde saptadıkları eksikliklerin başında gelenler kendine güven(%12.42), uzun süreli stres altında çalışabilme (%11.80), ciddiyet (%9.94) ve kendini geliştirme isteğidir(%9.94). Yöneticiler, stajyerlerde gördükleri aksaklıkların giderilmesi ile ilgili olarak öğrencilere geldikleri okullarda, staj yapmanın mesleki hayatları için çok önemli olduğunun kavratılmasının önemi üzerinde durmaktadırlar(%26.32).

İnsan sağlığını çok yakından ilgilendiren toplu yemek üretimi sektörüne gereken önem verilmelidir. Bu noktada eğitim ve öğretim kurumlarına görev ve sorumluluk düşmektedir. Üniversite, üretici firmalar ve tüketiciler iletişim içinde olmalı ve bunu sürdürmelidir. İllerde üniversite, valilik, il sağlık müdürlüğü, belediyeler, hekimler odası, meslekle ilgili dernekler bir araya gelmeli, sorunlarını tartışmalı, çözüm için projeler üretmeli ve işbirliği yapmalıdır.

Toplu yemek üreticisi işletmelerin sahiplerinin ve yöneticilerinin 'Avrupa Topluluğu' ve 'Gümrük Birliği' gibi rekabeti zorlayıcı unsurları dikkate alarak konuya daha bilinçli yaklaşımları gerekmektedir. Danışmanlık firmalarıyla, danışmanlarla ve teknik elemanlarla işbirliği içinde olmalıdırlar. Teknik eleman, toplu yemek üretimi içinde önemli bir yere sahiptir. Gıda konusunda eğitim görmüş olduğu için üretimin her aşamasında işletmeyi yönlendirebilen kişi gıda mühendisidir. Gıda mühendisi yemek fabrikasında vazgeçilemeyecek bir unsur olup personelin ve stajyerlerin yetiştirilmesinden öncelikle sorumlu olmalıdır.

Toplu yemek üretiminde usta_çırak ilişkisi içinde öğrenilen ve uygulanan bilgiler artık yeterli olmamakta, eğitilmiş personele duyulan ihtiyaç hızla artmaktadır. Gıda sanayinin ihtiyaç duyduğu eğitim alanları belirlenmeli ve buna göre her düzeyde eğitim uygulamaları yaygınlaştırılmalıdır. Toplu yemek üreticisi işletmeler eğitim çalışmalarına başlamadan önce mevcut durumlarını ve ihtiyaçlarını dikkate alarak eğitim programları hazırlamalı, hemen uygulamaya koymalı ve sonuçlarını takip etmelidirler. Toplu beslenme ve bunun gerektirdiği eğitim, öğretim ve ekipman ihtiyaçlarının belirlenmesinde üniversite ve danışmanlık firmalarından destek alınmalıdır. Kontrol ederek eğitim programlarına ne ölçüde uyulduğu ve uygulanan eğitim çalışmalarının hedefler doğrultusunda ne derece etkili olduğu sorgulanmalıdır. Toplu yemek üreticisi işletmeler müşterilerini de eğitmelidirler.

Avrupa'da ne iş olursa olsun herkesin bir meslek okulunu bitirmiş olması gerekir. Ülkemizde de bu sistemin işletilmesi gereklidir. Meslek yüksek okulları sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel yetiştirmek için sektörle işbirliği içinde yeniden yapılanmalıdır.

Kaynakça

Açkurt, F.(1999). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Menü Planlama, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C.Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul,11-13.

Birer, S.(1984). Toplu Tüketim Yerlerinde İnsan Gücü Verimliliğini Arttırmaya Yönelik Beslenme Eğitimi. Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi Yayını. Ankara,1984.

Boyacıoğlu, D.(1996). İstanbul'daki Hazır Yemek Sektörü Bugün Hangi Noktadadır?, Gıda Teknolojisi, 1(6):16.

Demirci, M. (2003). Beslenme. Tekirdağ:Trakya Üniversitesi Yayınları. Tekirdağ. Rebel Yayıncılık.

Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. İstanbul: Eren Yayınevi.

Karadağ, S. (1997). Catering Sektöründe Güvenilir İş Ortağı Gıda Mühendisleri, Gıda Teknolojisi, 2(2):42-62.

Kocaoğlu, B.(1999). Beslenme Sisteminde Eğitim İle Yönetim, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:17-19.

Merdol, T.K. ve Dağ, A. (1999). Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitimi Programının Bilgi, Tutum ve Davranışlara Etkisi, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:20-24.

Sakarya, E. ve Gökmogol, R. (1999). Ankara Garnizonu'nda Kara Kuvvetleri

Komutanlığı'na Bağlı Birimlerin Depolama, Dağıtım ve Mutfak İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimine Geçişle İlgili Sorunları ve Çözüm Önerileri, 2000'li Yıllarda TSK'de Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu), 16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:78-87.

Saylan, İ.(1999). Bilgisayar Ortamında Menü(Öğün) Planlama İşlemleri Bilgi Sistemi, 2000'li Yıllarda TSK'nde Beslenme ve Kontrol Sistemleri Sempozyumu LEMAS(Levazım Maliye Sempozyumu),16-17 Kasım 1999, T.C. Kara Kuvvetleri Komutanlığı Levazım Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığı, İstanbul:14-16.

Troler, J.A. ve Diğerleri(1998). Çev.Ali Çevik. Gıda Kaynaklı Zehirlenmeler. Hasat Yayınevi.

Yiğit, V.(1997). Toplu Beslenme Endüstrisi, Gıda Teknolojisi, 2(2):50-52.

Yeni Çıktı...



A'dan Z'ye Peynir Teknolojisi (2Cilt)

Prof.Dr. Mustafa Üçüncü
Yayın Yılı 2004
Toplam 1250 Sayfa

İletişim: 0 232 483 31 92
info@akademikgida.com