

# BÖLÜM



## PASTANELERDE DEPOLAMA VE ÜRETİM ALANLARI

Gökhan ŞALLI <sup>1</sup>

### GİRİŞ

Beslenme, insanların doğumundan ölümüne kadar süren ve bireyler için vazgeçilmez olan fiziksel bir ihtiyaçtır. İhtiyaç duyulan gıdaları sağlama, pişirme/hazırlama ve tüketme süreçleri tarih öncesi çağlardan bu yana kadar insanoğlunun yaşamında önemli bir yer edinmiştir (Samancı, 2016: 27). Yeme-içme kavramı tarih boyunca bireylerin yaşam biçimlerini şekillendiren en büyük ve en önemli unsurlardan biri olmuştur (Kemer, 2011: 2). Yeme-içme kültürü halen gelişimini sürdürmekte olup insan hayatı devam ettikçe yenilenecek ve önemini koruyacaktır. Bireylerin yeme tercihlerinde en önemli kavramlardan biri de sağlık faktörüdür. Son yıllarda sağlıklı beslenme kavramı da bireyler için önem arz etmektedir. Küreselleşen dünyada gıdalar sadece karın doyurma amacıyla değil birçok fiziksel ve sosyal ihtiyaç karşılama amacıyla yapılmaktadır.

Yiyecek-içecek işletmelerinde depolama işlemi; satın alma ve teslim alma süreçlerinden sonraki aşamadır. Gıda depolamada amaç, patojen mikroorganizmaların artışını kontrol altına almak, gıda içeriğinde istenmeyen kimyasal, biyolojik, fiziksel değişiklikleri ve kirliliği azaltıp; ekonomik yöntemler-

le yiyeceğin besin değerinde ve kalitesinde ortaya çıkabilecek değişimleri önlemektir (Şallı, 2016: 38). Profesyonel mutfaklarda depoların üç farklı işlevi vardır. **Birincisi** araç gereç depoları, **ikincisi** pişmiş yemek depoları ve **üçüncüsü** de hammadde depolarıdır. Depolar, beslenme hizmeti veren kurum ve kuruluşlarda önemli bir etken olarak değerlendirilmektedir. İşlevleri ve görevleri farklı olan bu depolar kullanım kolaylığı sağlayacak şekilde ilgili birimlere uygun mesafede planlanmaktadır. Depolama kavramı işletmelerin gıda ve gıda olmayan alımlarını gelir getirecek hale gelene kadar koruma hizmeti verilmesi işlemidir. Kazancı, karı ve müşteri memnuniyetini arttırmak için bozulma ve kirlenme minimum seviyeye indirilmelidir (Bulduk, 2013: 383).

Gıda sektörü, bireyler için çeşitli ihtiyaçlar ve alışkanlıklar yaratan bir sektördür. Gıda tüketicilerine sağlıklı ve kaliteli ürün sunmada anahtar noktalardan biri satın alınan malzemelerin işlevsel olarak depolanması ve stoklanması aşamasıdır. Özellikle son yıllarda sektör içinde yükselişte olan pasta ve tatlı bölümünde, pastacılık ürünlerinin üretim öncesinde ve sonrasında depolanması, stoklanması ve üretim

<sup>1</sup> Öğr. Gör., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel - Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Aşçılık PR., gsalli@anadolu.edu.tr



## SONUÇ

Yiyecek içecek sektörü bireyler açısından elzem bir tüketim alanı olarak görülmektedir. Özellikle son yıllarda sağlıklı beslenme ve tüketim bilincinin artması bireyleri sağlıklı ve hijyenik gıda ürünlerine yöneltmektedir. Pastacılık alanı da yiyecek içecek sektörü içerisinde spesifik olarak kabul edilen ve yine son yıllarda popüleritesi artan bir alan olarak göze çarpmaktadır. Tüketiciler sabah kahvaltı ihtiyaçlarını gidermek, yemek sonrasında tatlı ihtiyaçlarını karşılamak, kutlamalar yapmak ve özel günlerini anlamlı hale getirebilmek için pastacılık ürünlerini fazlasıyla

tüketmektedir. Bu bağlamda pastanelerde üretim ve depolama alanlarının standartla uygun olması nihai ürün kalitesine ve müşteri memnuniyetine direkt etki edecek bir husus olarak değerlendirilmektedir. Satın alınan ürünlerin doğru yöntemlerle depolanması, standartlara uygun olarak depolardan üretim için çıkarılması ve bu ürünlerin planlı olarak düzenlenmiş üretim alanlarında kullanılması, ilgili personellerin her aşamada yeterli bilgi ve beceriye sahip olması ürün kalitesi ve tüketici memnuniyetinin ötesinde sektörel gelişime de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKLAR

- Aktaş, A. (2011). Ağır Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Badem, A. (2022). Pastacılık-1 Hammaddeler, Temizlik, Hijyen, Dizayn. Ankara: Nobel.
- Bayram, F. (2020). Mutfak Yöneticilerinin Ticari Mutfak Planlama İlkeleri Konusunda Bilgi Düzeyleri Sektörel Hatalar ve Çözüm Önerileri. Doktora Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Ankara.
- Budak, İ. (2015). Otel İşletmeleri Mutfak Planlamasına İlişkin Sistemik Bir Süreç Analizi. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Balıkesir.
- Bulduk, S. (2013). Gıda Teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demir, Y. (2021). Pastane Departmanı ve Pastane Ürünlerinin Üretim Teknikleri. Ankara: Nobel.
- Denizer, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökdemir, A. (2003). Mutfak Hizmetleri Yönetimi., A. Sökmen. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gündoğan, H., R. (2018). Kafe ve Pastane İşletmelerinde Algılanan Hizmet Kalitesinin Ölçümü: Gaziantep İlinde Bir Araştırma. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Kaya, H., Kuyucak, K., Yılmaz, S. (2020). Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Organizasyon. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Kemer, A. K. (2011). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Koçak, N. (2007). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda ve Personel Hijyeni. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koçak, N. (2012). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. (5. bs.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEB, (2018). Pastanede Depolama İşlemleri. Yiyecek İçecek Hizmetleri. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB, (2019). Yaş Pastalar. Yiyecek İçecek Hizmetleri. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEGEP, (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi). (2018). Pastane Yerleşim Planı. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Edt. Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E., (2. Baskı), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sökmen, A. (2011). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. (6. bs.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şallı, G. (2016). Devrek Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamaları. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- Özel, K. ve Cömert, M. (2015). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması ile İlgili Bilgi Düzeylerinin. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2), 48-55.
- Öztaş, K. (2002). Turizm Sektöründe Mutfak Hizmetleri. (1. bs.). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Teyin, G. ve Seçim, Y. (2023). Opinions of Kitchen Workers on Industrial Kitchen Planning. Journal of Culinary Science & Technology, 21(2), 328-341.
- Varol, E. ve Seçim, Y. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağının Tasarım ve Tetkiki: İstanbul Örneği. MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, 11(2), 763-782.
- Yıldız, E. (2016). "Mutfak Bölümleri ve Çalışma Alanları". S. Önçel. (Ed). Mutfak Hizmetleri Yönetimi içinde (s. 58-89). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yıldız, E. (2020). Mutfağın Bölümleri ve Çalışma Alanları. Sibel Önçel (Ed.), Mutfak Hizmetleri Yönetimi içinde (ss. 58-89). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Yılmaz, Y. (2007). Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi. (1. bs.). Ankara: Detay Yayıncılık.