

**Editör**  
**Doç. Dr. Lutfi BUYRUK**

**Konaklama ve Yiyecek İçecek**  
**İşletmelerinde**

# **MUTFAK**

# **YÖNETİMİ**

**DETAY**  
**YAYINCILIK**

Ankara, 2021

**DETAY YAYINLARI** : 1394  
1. Baskı : Ekim 2021  
**ISBN** : 978-605-254-457-0  
Yayıncı Sertifika No : 46573  
Matbaa Sertifika No : 42488

*Bu Kitaptaki Bölümlerde İleri Sürülen Görüşler Ve Yapılan Alıntılarla İlgili Tüm Sorumluluk İlgili Bölümün Yazarlarına Aittir.*

**© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.**

*Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.*

Dizgi : Detay Yayıncılık  
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık  
Baskı ve Cilt : Bizim Buro Basımevi  
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

---

**Kütüphane Bilgi Kartı**

Editör: Lütfi Buyruk  
Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, 1. Baskı  
ISBN: 978-605-254-457-0, vi + 224 sayfa, kaynakça var, dizin yok

---



**GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ**  
**DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.**

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA  
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42  
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

# ÖNSÖZ

İnsanların dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının giderek arttığı bir çağda yaşıyoruz. Dışarıda yemek yeme sıklığı ve yeri açısından sosyal gruplar arasında farklılıklar olduğu; gelir, yaş, bölge, sınıf, cinsiyet ve hane halkı yapısının tümünün dışarıda yemek yeme davranışı üzerinde etkili olduğu bilinmektedir. Araştırmacılar tarafından son yıllarda dışarıda, yani halka açık yerlerde yemek yemenin motivasyonları, sosyal boyutları ve sembolik önemi gibi konular ele alınmaktadır. Tüm bu çalışmalar ve yiyecek-içecek işletmelerinin sayılarındaki artışlar, evde yemek pişirme ve yemenin yerini, dışarıda yemek yemenin giderek aldığı gerçeğini gözler önüne sermektedir. Pandemi dönemindeki kısıtlamalar nedeniyle ülkemizde ve dünyada yiyecek-içecek işletmeleri her ne kadar yara almış olsalar da; paket servisi ve al-götür gibi uygulamalarla ayakta kalmanın yollarını aramışlardır. Bu dönemde, internet üzerinden sipariş alan yiyecek içecek işletmelerinin sayısı artmıştır. Dolayısıyla restoranda sunulan hizmet görece azalsa da çoğu işletme mutfakları faaliyetlerini devam ettirmişlerdir.

İster konaklama işletmeleri, ister yiyecek-içecek işletmeleri olsun, kaliteli ve sürdürülebilir bir yeme-içme hizmeti vermenin yolu iyi yönetilen bir mutfaktan geçmektedir. Yönetim, genel bir ifadeyle “başkaları aracılığıyla iş yapma, amaçlara ulaşma” faaliyetidir. Mutfak yönetimi söz konusu olduğunda; insanların en temel ihtiyacı olan yeme-içme hizmetinin sunulduğu işletmeler ve mutfakları, bu mutfakların yönetimi ve organizasyonu, mutfağın planlanması, kullanılan ekipmanlar ve üretim süreci, maliyet kontrol süreci, mutfakta gıda güvenliği ve hijyen, çalışanların iş sağlığı ve güvenliği ile teknolojik gelişmelerden faydalanmak adına otomasyon sistemleri öncelikle akla gelmektedir. Dolayısıyla, mutfakta amaçlara ulaşmak için yönetim sürecinde, insan kaynağıyla birlikte fiziksel kaynakların ve teknolojinin de etkin bir biçimde kullanılması gereklidir.

Bu kitap, mutfak kavramı ve mutfağın tarihsel gelişimi bölümüyle başlayıp, mutfak yönetimiyle ilgili konuların etraflıca ele alındığı toplam on bölümden oluşmaktadır. Her bir bölüm, konusunda uzman ve çok değerli akademisyenler tarafından kaleme alınmıştır. Bu alanda yayınlanmış, bize de yol gösterici olmuş diğer kitaplar gibi, bu kitabın da öğrencilere, konuyla ilgili akademisyenlere ve sektör çalışanlarına faydalı olacağına inanıyorum.

Kitabın proje aşamasından itibaren desteklerini esirgemeyen değerli bölüm yazarlarına, Sayın Hüseyin Yıldırım ve Detay Yayıncılık çalışanlarına en içten teşekkürlerimle.

**Doç. Dr. Lütfi BUYRUK**

Eylül, 2021

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ .....	iii
<b>1. BÖLÜM: MUTFAK KAVRAMI VE MUTFAĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ</b> .....	1
<i>Doç. Dr. Lütfi BUYRUK</i>	
<b>2. BÖLÜM: MUTFAK HİZMETLERİNİN SUNULDUĞU İŞLETMELER VE MUTFAK ÇEŞİTLERİ</b> .....	28
<i>Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN</i>	
<b>3. BÖLÜM: MUTFAĞIN YÖNETİM VE ORGANİZASYONU</b> .....	41
<i>Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ ve Dr. Öğr. Üyesi Emre AYKAÇ</i>	
<b>4. BÖLÜM: MUTFAK PLANLAMASI VE MUTFAKTA TEMEL BÖLÜMLER</b> .....	57
<i>Arş. Gör. Firdevs Yönet EREN ve Prof. Dr. Şule AYDIN</i>	
<b>5. BÖLÜM: MUTFAKTA KULLANILAN EKİPMANLAR</b> .....	79
<i>Öğr. Gör. Serkan ZARO ve Dr. Öğr. Üyesi Meltem KÖKSAL</i>	
<b>6. BÖLÜM: MUTFAKTA ÜRETİM SÜRECİ</b> .....	111
<i>Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR ve Doç. Dr. Erkan AKGÖZ</i>	
<b>7. BÖLÜM: MUTFAKTA MALİYET KONTROL SÜRECİ</b> .....	129
<i>Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA ve Arş. Gör. Mustafa ÜLKER</i>	
<b>8. BÖLÜM: MUTFAKTA GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN</b> .....	153
<i>Doç. Dr. İbrahim İLHAN</i>	
<b>9. BÖLÜM: MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b> .....	185
<i>Dr. Öğr. Üyesi Gaye DENİZ ve Doç. Dr. Duygu EREN</i>	
<b>10. BÖLÜM: MUTFAKTA KULLANILAN OTOMASYON SİSTEMLERİ</b> .....	212
<i>Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN</i>	