



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE KAHVALTI SERVİSİNİN ÖNEMİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Konaklama işletmelerinde konukların güne iyi başlayabilmesi için en önemli şart aydınlık, rahat ve iyi hazırlanmış kahvaltı salonlarıdır. Bu salon mümkünse öğle ve akşam yemeklerinin servis edilmediği yerde olmalıdır. Çünkü öğle yemeği için yapılan hazırlıklar ve akşamdan kalan yemek, içki ve sigara kokuları konukları rahatsız eder. Yalnızca kahvaltı servisi için ayrılmış salon ise servisten hemen sonra temizlenir ve havalandırılır. Salonun ön hazırlıkları tamamlanarak ertesi sabah için hazır hale gelir. Artık yapılacak tek şey, servis personelinin kişisel temizliğini yapmış, dinlenmiş, salona giren konuğu güler yüzle karşılayan, ona değer veren duygu içerisinde hazır beklemesidir.

Kahvaltı servisi sırasındaki konuk-personel ilişkisi istenilen yiyecek ve içeceklerin servisiyle sınırlı kalmamalı, bu süre konuğun işletmeyi tekrar ziyaret etmesi için iyi değerlendirilmelidir. Otel konukları için kahvaltı servisi, otelin diğer bölümlerindeki servisler için de fikir verecektir. Kahvaltı salonundan, personelinden ve yiyeceklerinden memnun kalan konuklar öğle yemeği ve akşam yemeği için de oteli tercih edeceklerdir.

Kahvaltı servisinin işletme yönünden önemini şu başlıklar altında sıralayabiliriz:

Kahvaltı, öğünler arasında kar oranı en yüksek olan yiyeceklerin sunulduğu bir öğündür.

Oda ücretine dahil edildiğinden konuk kendisine verilen kahvaltıyı otel ikramı gibi düşünüp güvenerek otelden memnun ayrılır.

Kahvaltı satışları önceden bilindiği için satın alma ve hizmet ihtiyacı önceden belirlenecektir.

Az personelle çok hizmet görülebilir.

Konuk kahvaltı yiyeceği alabilir.

Konuğa verilen yiyecekler çeşitli nedenlerle (diyet, sevmeme, zayıflık vb.) yenmeyebilir. Bu yiyecekler tekrar değerlendirilebilir.

Kahvaltı servisinden memnun ayrılan konuk işletme hizmetinden de memnun kalacaktır.

İşletmenin ekonomik gücüne ve işletme politikasına bağlı olarak kahvaltı hangi nedenlerle nerede verilirse verilsin salonda şu hazırlıkların yapılması gerekir:

Salon, otelin sahip olduğu doğal manzaraya bakmalıdır.

Salon doğal ışıkla aydınlandırılmış olmalıdır.

Salon çok güzel temizlenmelidir. Önceki servisten kalan kötü iz, pislik, bulaşık malzeme ve araç bırakılmamalıdır.

Sabahleyin salonun perdeleri ve pencereleri açılarak havalandırma yapılmalıdır.

Salonda renk uyumu ile simetrik görünüme yer verilmelidir.

Masalara insanı rahatlatan, neşelendiren açık renkli örtüler ve bunlarla uyum sağlayan peçeteler konulmalıdır.

Salonda çiçeklikler, masada mevsimine uygun çiçek süslemeleri yer almalıdır.

Kahvaltı için salon hazırlıkları, servan hazırlıkları ve mutfak hazırlıkları eksiksiz olarak yapılmalıdır.

Personel uykusunu almış, dinç, güler yüzlü ve temiz olmalıdır.

Salonda insanı rahatsız etmeyecek tonda müzik parçaları çalınmalıdır.