



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ODA SERVİSİ OFİSİNİ DÜZENLEMEK

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

Oda servisi; konukların siparişlerine göre yiyecek ve içeceklerin en kısa ve en çabuk bir şekilde konuk odalarına ulaştırmak ve servisini yapmak ile görevli servis departmanıdır.

Bu tanımdan da anlaşılacağı gibi konuklara istenenleri çabuk ulaştırmak için oda servis ofisi mutfakla iç içe veya hemen yanında bulunması gerekmektedir. Konuklara hızlı servis yapabilmesi için oda servis ofisi, servis asansörü ve merdivene yakın bir konumda olması gerekmektedir.

Oda servis ofisi diğer ofislere göre daha büyüktür. Çünkü oda servis ofisinde çok sayıda kahvaltı tepsisinin, kahvaltı ve yemek servisinde kullanılan servis arabalarının, diğer servis malzemelerinin hazır bulunması gerekmektedir. Bunun için oda servis ofisi büyük olmalıdır.

Oda servis ofisinin uygun yerlerine raflar yapılmıştır. Bu raflar normalden daha fazla aralıklı olmalıdır. Çünkü bu raflara konulan tepsilerin içine kahvaltı malzemeleri hazır olarak tutulur.

Ofisin durumuna göre raflar duvara monte edilmiş veya tekerlekli olabilir. Kahvaltı için tepsiler akşamdan hazırlanır, sabah ayrıca hazırlamak için zaman kaybedilmemelidir.

Oda servisinde takımların, peçetelerin ve servis araç gereçlerinin, şampanya kovalarının, bardakların ve diğer gerekli malzemelerin konulduğu raflarda ofiste her an görülebilecek yerlerde olmalıdır. Ayrıca ekmek dolabı, meşrubat dolabı ve kahvaltılık dolabında göz önünde olmalıdır. Servis arabaları ofis içinde bir köşede veya asansöre yakın koridor arasında dizilmiş olarak durur.

Oda servisi ofisinin mutfak kısmında bir banko bulunur. Bu banko servis için kullanılır. Kahvaltılıklar bu bankoda hazırlanır. Bankoda dizili olan tepsilerde kahvaltılıklar sırayla dizilir ve tepsiler buradan kolayca alınarak servis arabasına yerleştirilir. Ayrıca bankonun köşesinde çay ve kahve makinesi bulunur. Sıcak içecekler sipariş alındıktan sonra buradan kolayca hazırlanabilir.

Oda servis sipariş alıcı ofisin içinde ve camla kaplı bir bölümde olmalıdır. Böylece servis sırasında ve yiyeceklerin hazırlanması çalışmalarındaki meydana gelecek gürültüden rahatsız olmaz ve konuklarla telefonla konuşurken bu gürültülerin konukların odasına kadar gitmesini önlemiş olur. Ayrıca bu camlı bölme sayesinde sipariş alıcı mutfak ve servis hazırlığı çalışmalarını kolayca görebilir. Konu ile ilgili sorulara anında cevap verme imkanını da bulur.

Ofisin içinde oda servis şefinin odası veya masası bulunmalıdır. Oda servis şefi bulunduğu yerden mutfak ve servis kapısını ve sipariş alıcıyı rahatça görebilmelidir. Oda servis şefi sipariş alıcıyla aynı odada da bulunabilir.