



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ODA SERVİSİNİN İŞLEVİ

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

Oda servisinde, servisi yapıldığı satış yerleri odalardır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı alanlar açısından çok farklı sistem görülmektedir. Bazı işletmelerde yiyecekler ana mutfaktan sağlanırken, bazılarının sadece oda servisi için ayrı mutfakları ve ayrı büfeleri vardır. İçecekler genellikle servis bardan sağlanır. Servis elemanlarının aldıkları yiyecek ve içecekleri servis için ayrılmış servis asansörlerini kullanarak odalara götürüp servis yaparlar. Bazı otellerde ise her katta küçük ofisler vardır. Bu ofislerde servis elemanının sıcak içecek ve bazı basit yiyecekleri hazırlamasına imkan veren çeşitli malzemeler bulunur.

Kolay bir sipariş olduğunda hemen o kattaki ofisten servis yapma imkanı olur. Burada hazırlanması mümkün olmayan yiyecekler ise ana mutfaktan temin edilir. Bunun için hemen oda servisi ofisindeki sipariş alıcıya bilgi verilerek mutfaktan hazırlanması sağlanır. Bazı büyük otellerde oda servisi için sadece yiyeceklerin taşınabildiği küçük asansörler vardır.

Mutfakta hazırlanan yiyecekler katta bekleyen servis elemanı tarafından alınarak konuklara servis edilir. Böylece kısa zamanda servis edilmiş olur.

Oda servisi 24 saat hizmet verir. Bundan dolayı burada çalışan personel 3 vardiya halinde çalışır. Özellikle oda servisi kahvaltı saatlerinde çok yoğun çalışır. Konuklar öğle ve akşam yemeğinden çok odalarına kahvaltı servisi isterler. Bunun için kahvaltı saatlerinde servis asansörleri oda servisine tahsis edilir. Oda servisinde fiyatlar diğer servis departmanlarına göre daha pahalıdır. Buna rağmen kâr oranı düşüktür. Oda servisi otelin verdiği bir hizmet gibi görülmelidir. İyi bir oda servisi olan oteller diğer otellere göre daha çok konuk gelmesini sağlar.