



Otel İşletmeleri Mutfaklarında Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Çalışma (Nevşehir İli Örneği) (A Qualitative Study on Personal Hygiene Practices in Hotel Kitchens (Example of Nevşehir Province))

*Ebru KEMER^a , Senem ETYEMEZ^a 

^a Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism Management and Hotel, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:05.05.2020

Kabul Tarihi:08.08.2020

Anahtar Kelimeler

Hijyen

Kişisel hijyen

Mutfak personeli

Öz

Bu araştırmanın amacı, otel işletmeleri mutfaklarında çalışan şef aşçıların mutfak personelinin kişisel hijyen uygulamalarını nasıl yönettiklerini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda, Nevşehir ilinde 2019 yılı Kasım ve Aralık aylarında 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanında çalışan 23 şef aşçıdan görüşme yöntemi kullanılarak veri toplanmıştır. Araştırmada, otel işletmeleri mutfaklarında çalışan şef aşçıların sorumlu oldukları personellerin kişisel hijyen uygulamalarını nasıl yönettikleri sorusu araştırmanın ana problemidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim deseni kullanılmıştır. Araştırma sonucunda mutfak şefleri tarafından el ve tırnak hijyeni (eldiven kullanımı), sakal tıraşı, saç bakımı, banyo, kıyafetlerin temizliği ve kullanılan önlüğün temizliği gibi unsurların kişisel hijyen yönetiminde en çok dikkat edilen hususlar olduğu belirtilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılan şef aşçılar kişisel hijyen konusundaki uygulamalarını; yaptırımlar ve toplantılar, her alanda uygulanması zorunlu prosedürler, yeterli ve gerekli kişisel hijyen malzemeleri sağlama şeklinde sıralamışlardır. Aynı zamanda mutfak şefleri personellerini hijyen konusunda sürekli takip ve kontrol ettiklerini ve bu husustaki yaptırımlarının ödül-ceza sistemi olduğunu belirtmişlerdir.

Keywords

Hygiene

Personal hygiene

Kitchen staff

Abstract

The aim of this research is to determine how the chef cooks working in the kitchens of hotel businesses manage personal hygiene practices of kitchen staff. For this purpose, data was collected using interview method with 23 chef cooks working in the kitchen department of 4 and 5 star hotel businesses in Nevşehir in November and December 2019. The main problem of the research is how the chef cooks working in the kitchens of the hotel businesses manage the personal hygiene practices of the kitchen staff they are responsible for. The phenomenological design, one of qualitative research methods, was used in the research. As a result of the research, it was stated by the kitchen chefs that the factors such as hand and nail hygiene (use of gloves), beard shaving, hair care, having shower, clothes and apron cleaning are the most important issues in personal hygiene management. In addition, the chefs who participated in the research listed their practices on personal hygiene as; sanctions and meetings, procedures to be implemented in all areas, providing adequate and necessary personal hygiene materials. At the same time, the kitchen chefs stated that they constantly follow and control their staffs about hygiene and that their sanctions on this matter are the reward-penal system.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kemer_ebr@hotmail.com (E. Kemer)

DOI: 10.21325/jotags.2020.634