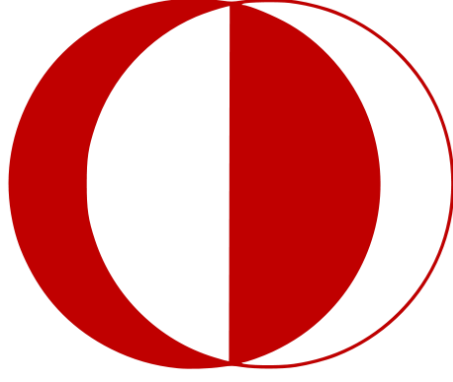
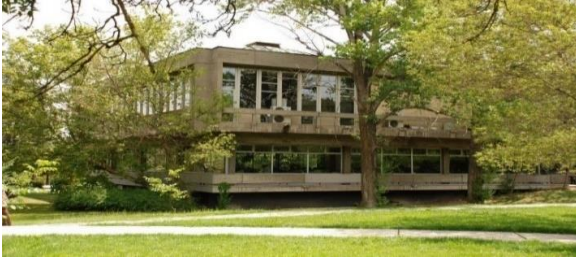




ODTÜ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE
BAŞKANLIĞI

KAFETERYA MÜDÜRLÜĞÜ

2025 YILI
FAALİYET RAPORU



SUNUŞ

Kafeterya Müdürlüğü bünyesindeki personeli ile üretim yapmakta ve eğitim-öğretim döneminde günlük ortalama 6.500 öğrenci ve personelimize yemek hizmeti vermektedir. Merkez Kafeteryamızda öğrencilerimiz için haftanın 7 günü 3 öğün yemek hizmeti (Glütensiz, vejetaryen, vegan seçeneklerin de bulunduğu) verilmektedir.

Kafeteryamızda, TSE ve Türk Gıda Kodeksine uygun malzemeler kullanılarak, hijyen kurallarına özen gösterilerek üretim gerçekleştirilmektedir. Malzemelerin kabulünden servis bitimine kadar devam eden süreçte hazırlanan yemekler, Diyetisyen ve Gıda Mühendisi tarafından her aşamada kontrol edilir. Diyetisyenlerimiz tarafından aylık olarak hazırlanan yemek menüleri; sağlıklı bir vücudun ihtiyaç duyduğu karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineral gibi her bir besin maddesi ve enerji gereksinimleri göz önünde bulundurularak ve beslenme ilkelerine uygun olarak planlanmaktadır.

Kafeterya Müdürlüğü merkez binasında 21 kamera ile üretim ve hizmet alanlarımız 24 saat esasına göre izlenir, böylece üretimin ve hizmetin her aşaması kontrol altında tutulur.

Dilek, istek, öneri ve şikâyetler ayda bir yapılan toplantılarda görüşülür, kayıt altına alınan veriler değerlendirilerek öğrenci ve personelimizin beklentileri doğrultusunda iyileştirmeler yapılır.

Kafeterya Müdürlüğü olarak öğrenci ve mensuplarımıza sağlıklı ve kaliteli hizmeti sunmaya yönelik gayretlerimiz geçmişte olduğu gibi bundan sonraki dönemlerde de etkin olarak devam edecektir.

Birim faaliyet raporumuzda; Müdürlüğümüz hakkında genel bilgiler, fiziksel ve örgüt yapısı, süreç akışları, bilgi ve teknoloji kaynakları, insan kaynakları, faaliyetlerimiz ve 2025 yılında yemek yiyen kişi sayıları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Belirli bir disiplin içerisinde gerçekleştirdiğimiz yemek üretimi ve sunumunda özverili çalışan tüm personelimize ve her konuda bize desteklerini esirgemeyen yöneticilerimize teşekkür ederim.

Eda AKYILDIZ

Kafeterya Müdür V.

I – GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

B.

MİSYONUMUZ,

Orta Doğu Teknik Üniversitesi olarak beslenme hizmeti alanında öğrenci, idari ve akademik personelimizin gıda güvenliğinin sağlandığı hijyenik bir ortamda, kaliteli, hesaplı beslenmelerini sağlarken aynı zamanda dengeli ve sağlıklı beslenmelerine katkıda bulunmak, onların öneri ve isteklerini dikkate alarak hizmetlerimizi her geçen gün daha da iyileştirerek gerçekleştirmektir.

VİZYONUMUZ,

Vermiş olduğumuz hizmetin memnuniyetinin, sahip olduğumuz altyapı ve teknolojiyi sürekli iyileştirerek, çağdaş teknolojiyi yakalamış üniversite yemekhaneleri arasında lider ve referans olarak kaliteli bir hizmet sunmaktır.

B. Görev, Yetki ve Sorumluluklar

- Öğrencilerimiz ve personelimizin beklentileri doğrultusunda,
 - ❖ Kaliteden ödün vermeden,
 - ❖ Üretimde kullanılan malzemelerin teslim alınmasından son kullanıcıya ulaşmaya kadar sağlıklı ve hijyenik bir şekilde sunumunu sağlayarak,
 - ❖ Öğrencilerimizin ve mensuplarımızın gereksinimi olan günlük protein, vitamin, kalori ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde menüler oluşturarak memnuniyetlerini en üst düzeyde tutabilmektir.

C. İdareye İlişkin Bilgiler

1. Fiziksel Yapı

Müdürlüğümüze bağlı yemek hizmet mekân alanları bilgisi aşağıda sunulmaktadır.

1.1.Hizmet Alanları (Toplam)

Alanlar	Genişlik (M ²)
Kafeterya Binaları Alanları	5495

3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Birimimiz faaliyetlerini gerçekleştirirken aşağıda kısaca içeriğine değinilen yazılımlar etkin bir şekilde kullanmaktadır. Ayrıca depo sıcaklıklarının kontrol edilmesi aşamasında da otomasyon sistemine geçilmiştir.

WEB Sayfamız

ODTÜ [Kafeterya](http://kafeterya.metu.edu.tr/) M¼d¼rl¼ę¼ (<http://kafeterya.metu.edu.tr/>)

Öğle Yemeği



SEBZE ÇORBA



MANTAR SOSLU FIRIN
K¼FTE



řEHRIYE PİLAVI



MEYVE SUYU

Vejetaryen: MANTAR SOTE

Akşam Yemeği



SEBZE ÇORBA



KIYMALI KURU FASULYE



PİRİNÇ PİLAVI



KASE YOęURT

Vejetaryen: KURU FASULYE

Resmî web sayfamızda, kafeterya hakkında bilgi, G¼nl¼k yemek men¼s¼, yemek fiyatları, g¼r¼ř ve ¼neri kutusu, duyurulara yer verilmektedir (kafm@metu.edu.tr)

4. İnsan Kaynakları

4.1.1. Personelin Unvanları İtibariyle Dağılımı

Unvanı	Kişi Sayısı
Müdür	1
Diyetisyen	1
Gıda Mühendisi	1
Şef	3
Bilgisayar İşletmeni	5
Memur	1
Büro İşleri İşçisi	1
Teknisyen (Memur)	3
Teknisyen (Sürekli İşçi)	1
Şoför (Memur)	1
Aşçı (Memur)	7
Aşçı (Sürekli İşçi)	1
Aşçı (Sözleşmeli Memur)	10
Aşçı (Sürekli İşçi 696 KHK)	27
Hizmetli (Memur)	7
Hizmetli (Sürekli İşçi)	1
Hizmetli (Sözleşmeli Memur)	7
Temizlik Elemanı (Sürekli İşçi 696 KHK)	32
Danışma, Gözetim ve Denetim İşçisi (Sürekli İşçi)	2
TOPLAM	112

5. Sunulan Hizmetler

- Kafeterya merkez binada öğrenciye ait 5, personele ait 1 yemek salonu bulunmakta olup, bu salonlarda 11 adet bankoda tabldot yemek servisi yapılmaktadır.
- Kahvaltı hafta içi 08.00-10.00, hafta sonu 09.00-10.30 saatleri arasında çorba servisi olarak verilmektedir.
- Öğle yemeği hafta içi saat 11.30-14.00, hafta sonu 12.00-14.00 saatleri arasında verilmektedir.
- Akşam yemeği 17.00-18.30 saatleri arasında verilmektedir.
- Kafeterya salonlarında aynı anda toplam 1.750 kişi yemek yiyebilmektedir. Konuklar için ve özel günlerde hizmet veren 20 kişi kapasiteli Özel Yemek Salonu bulunmaktadır.
- Kafeterya Müdürlüğüne bağlı birimlerimiz, okulun açık olduğu dönemlerde günlük ortalama 6.500 kişiye hizmet vermektedir.
- Öğrencilerimize özel günlere yönelik özel menüler planlanmaktadır (Yeni yıl menüsü, 18 Mart Çanakkale Zaferi, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı, 10 Kasım Atatürk'ün sevdiği yemekler vb.).
- 2024/2025 öğretim yılında ortalama 1.300 öğrencimiz burslu olarak yemek yemektedir.
- Müdürlüğümüzde tüm ödemeler akıllı kart sistemi, Banka kartı ve Soli Club uygulaması aracılığıyla yapılabilmektedir

II – AMAÇ VE HEDEFLER

A. Birimin Amaç ve Hedefleri

%100 güvenli gıda üretmek öğrenci, akademik ve idari personeli memnun ve sağlıklı kılmak, sürekli iyileştirme çalışmaları ile kaliteli hizmet vermek, Üniversite Kafeteryaları arasında lider olmaktır.

III- FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A. Mali Bilgiler

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

1.1. Harcamalar

2025 yılı toplam Kafeterya Müdürlüğü harcamaları toplamda **89.800.547,42 TL** olup, harcama kalemleri aşağıdaki tabloda ayrıntılı olarak yer almaktadır.

Bütçe Tertibi	2025 Harcamalar
03.2.Tüketime Yönelik Mal ve Malzeme Alımları	87.651.682,28 TL
03.3.Emekli Yolluk Ücreti	87.707,34 TL
03.5. Hizmet Alımları	118.800,00 TL
03.7. Menkul Mal, Gayri Maddi Hak Alım, Bakım ve Onarım Giderleri	1.925.557,80 TL
03.8. Gayrimenkul Mal Bakım ve Onarım Giderleri	16.800,00 TL
Toplam	89.800.547,42 TL

1.2. Gelirler

Kafeterya Müdürlüğünün geliri; Yemek hizmeti alan öğrencilerden, personelden ve özel yemek- etkinlik ücretlerinden oluşmaktadır.

2025 yılı Ocak-Aralık aylarında toplam gelirimiz 48.789.982,17 TL olarak gerçekleşmiştir.

2025 Yılında Kafeterya Müdürlüğü'nde Verilen Öğün Sayısı

	TABL DOT				ALAKART		
Aylar	Öğrenci	Bursu Öğrenci	İdari Personel	Akademik Personel	Öğrenci	Diğer	Toplam Sayı
Ocak	47.670	6.247	8.943	948	1.415	233	65.456
Şubat	64.317	7.336	8.563	809	359	129	81.513
Mart	100.017	11.685	6.098	614	0	103	118.517
Nisan	101.371	11.608	8.231	614	0	104	121.928
Mayıs	136.306	15.032	11.009	830	0	216	163.393
Haziran	68.177	7.412	9.098	618	0	804	86.109
Temmuz	23.920	221	9.578	575	0	5.629	39.923
Ağustos	26.215	0	8.034	417	0	2.708	37.374
Eylül	27.289	1.011	14.506	911	0	3.724	47.441
Ekim	160.701	17.327	16.511	1.098	0	320	195.957
Kasım	146.933	16.065	10.896	1.013	0	874	175.781
Aralık	139.774	16.573	11.973	1.109	0	850	170.279
Ara Toplam	1.042.690	110.517	123.440	9.556	1.774	15.694	1.303.671
GENEL TOPLAM							1.303.671

IV- KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

- Kafeterya Müdürlüğü öğrenci ve personelin sağlıklı ve dengeli beslenmesine, onların beklentileri doğrultusunda iyileştirmeler yaparak katkıda bulunmaktadır.
- Çalışan personeli motive edecek fiziki kullanımlardaki araç, gereç, makina vb. unsurlar gelişen teknolojiye göre yenilenmekte ve teknolojik imkânlardan faydalanmaları sağlanmaktadır.
- Müdürlüğümüzde sunulan hizmetler öneriler çerçevesinde değerlendirilmekte, mevcut kapasite ve imkânlar dâhilinde zayıf olan değerlerin minimuma indirilmesi için asgari gayret gösterilmektedir.
- Teknoloji ve yenilikleri takip ederek, verilen hizmetlerin kalitesini sürekli iyileştirerek, gelişimine açık bir yönetim politikası izlemektedir.

2025 yılı içerisinde Kafeterya Müdürlüğü bünyesine katılan makine-teçhizat listesi aşağıdaki gibidir.

- Yüksek kapasiteli endüstriyel tip tırnaklı bulaşık makinası,
- Kuşbaşı doğrama makinası,
- Köfte karıştırma makinası,
- Kıyma makinası,
- Konveksiyonlu fırın,
- Banket arabaları,
- Zemin yıkama makinası
- Endüstriyel tip mikser

V- ÖNERİ VE TEDBİRLER

- Kafeterya Müdürlüğünün faaliyet alanı içerisinde gerçekleştirilen hizmette aksama ve hata oluşmaması, personelin memnuniyetinin arttırılması ve iş yükünün hafifletilmesi amacıyla teknolojinin takip edilerek ekonomik ömrü dolan cihazların değişimi sağlanmaktadır.
- Gün geçtikte artan talebi karşılamak amacıyla yeni bir kafeterya binası inşaatına başlanacaktır.
- Nitelikli büro personeli ve çeşitli nedenlerle birimimizden ayrılan mesleki personel eksiklerinin giderilmesi amacıyla talepler yapılmıştır.

EKLER

GZFT ANALIZI

GÜÇLÜ YANLAR	ZAYIF YANLAR
Beslenme hizmetinin kendi bünyemizde olmasından dolayı güvenilir, kaliteli ve ekonomik olması.	Nitelikli büro personel ve meslek elemanı sayısının azlığı ve temininde güçlükler yaşanması.
Sürekli iyileştirme ve gelişmeye açık bir yönetim sistemine sahip olunması.	Mensup ve öğrencilerimizin her geçen yıl artan yemek taleplerini karşılayacak yemekhane ve mutfak alanlarımızın yetersiz kalması.
Daha kaliteli ve güvenli hizmet verebilmek için Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi alım çalışmalarının başlatılması.	
Çözüm üreten ve insan odaklı çalışma prensibinin benimsenmesi.	
2025 yılı içerisinde 5 aşçı, 5 temizlik, 2 danışma ve gözetim işçisi, 2 teknisyen ve 1 şef unvanında personelimizin bünyemize katılması.	
	Kafeterya Binasının eski olması nedeniyle sık sık alt yapı sorunlarının yaşanması.
Üretim potansiyelini arttırarak haftanın 7 günü 3 öğün yemek hizmeti verilmeye başlanması.	

FIRSATLAR	TEHDİTLER
Kafeterya Müdürlüğü olarak her geçen gün artan talebi karşılamak amacıyla üretim aşamasında teknolojik alet ve ekipmanları bünyemize katarak ve yaşanan alt yapı problemlerini çözerek üretim potansiyelini artırmak.	Kafeterya Binasının eski olması nedeniyle sık sık alt yapı sorunlarının yaşanması.