

 NAR TURİZM	PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

## 1. AMAÇ

Bu prosedür ile misafirlerimize verilen kahvaltının standartlarını belirlemek amaçlanmaktadır.

## 2. UYGULAMA

### 2.1. Kahvaltı Başlangıç ve Bitiş Saatleri

- 2.1.1. Hafta arası 07:30 – 10:30 saatleri arasındadır.
- 2.1.2. Hafta sonu 07:30 – 11:30 saatleri arasındadır.
- 2.1.3. Nar Turizm personeli kahvaltı salonundaki servisten yararlanamaz.
- 2.1.4. Kahvaltı salonu işletmesi çalışanları kahvaltı salonundaki servisten yararlanamaz.

## 3. Kahvaltı Türleri

### 3.1. Odada Kahvaltı (Bu madde şu anda uygulanmamaktadır.)

3.1.1. Odalarda sunulan kahvaltı menüleri aşağıdaki gibidir.

**Odada Hızlı Kahvaltı:** Simit, iki çeşit peynir, söğüş sebzeler, reçel, zeytin  
**Odada Kahvaltı:** Yatakta kullanıma uygun bir tepsi içinde sunulan standart kahvaltı tabağı menüsünü içerir.

- 3.1.2. Her gün saat 17'ye kadar bir gün sonra kahvaltı servisi yapılacak misafir sayısı belirlenir.
- 3.1.3. Misafirlere sunulacak kahvaltı tesiste özel olarak belirlenen mutfakta hazırlanır.
- 3.1.4. Kahvaltının hazırlanması ve servisi aşçı ve servis elemanının sorumluluğundadır.
- 3.1.5. Misafirin talep ettiği saatlerde kahvaltı servisinin yapılması sağlanır.
- 3.1.6. Boş tabaklar kahvaltı servisinden sonra 1 saat içinde geri toplanır.

### 3.2. Açık Büfe Kahvaltı

- 3.2.1. Kahvaltı salonunda, kahvaltı operasyonu süresince belirlenmiş müzik playlisti çalınır, başka bir müzik çalınmaz.
- 3.2.2. Açık büfe tasarımı, ürün yerleşimi ve ürün hazırlanma standartları için bu prosedürün ekindeki dokümanı inceleyiniz. (Bkz. PR70-FR2 Kahvaltı Büfesi Tasarımı)

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	1 / 7

 NAR TURİZM	<b>PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

#### 4. Kahvaltı Sırasında Personelin Görevleri

- 4.1.** Kahvaltı hizmetleri görevlendirilmiş personel tarafından yürütülür.
- 4.1.1. Servis personeli kahvaltı başlamadan önce resepsiyondan günlük pansiyon listesini alır.
- 4.1.2. Misafirler kapıda karşılanır, oda numaraları öğrenilerek pansiyon listesinde BB konaklama yaptıkları kontrol edilir.
- 4.1.3. OB konaklayan misafirlere konaklamalarına kahvaltı dahil olmadığı hatırlatılarak açık büfe kahvaltıdan ücret karşılığında yararlanabilecekleri hatırlatılır. Açık büfe kahvaltı ödemeleri oda hesabına kaydedilerek çıkış sırasında veya nakit-kredi kartı tahsil edilebilir.
- 4.1.4. Servis elemanı kahvaltı süresince kahvaltı salonunda bulunur, misafirlerin istekleri ile ilgilenir.
- 4.1.5. Masalardaki boşlar servis elemanı tarafından toplanır ve masa-sandalyelerin temizliği, tertip ve düzeni sağlanır.

#### 5. Kahvaltı Ekibinin Sorumlulukları

- 5.1. Kahvaltı malzemelerinin stokunu takip etmek.
- 5.2. Eksik malzemeler için bir gün önceden talepte bulunmak.
- 5.3. Kahvaltılıkların sunumunu hazırlamak.
- 5.4. Sıcak yiyecek taleplerini karşılamak.
- 5.5. Kahvaltı süresince eksilen malzemeleri tazelemek.
- 5.6. Adisyonları hazırlamak ve takip etmek.

#### 8. Kuver Açılması

Restoran servise hazırlanırken yemek sırasında kullanılacak malzemeler masanın üzerine sırasıyla ve kullanışlı bir biçimde yerleştirilir.

##### 8.1. Kuver Açma İşlemleri

- Önce genel temizlik yapılır.
- Restoran süpürülür, silinir, toz alınır.
- Masa ve sandalyeler uygun şekilde yerlerine yerleştirilir.
- Servis malzemeleri yıkanır silinir ve servislere, raflara yerleştirilir.
- Masa kuveri hazırlanır.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	2 / 7

 NAR TURİZM	<b>PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

## 9. Kahvaltı Salonu ve Mutfağın Temizlik ve Bakımının Yapılması

- 9.1. Kahvaltı Salonundaki yemek aksesuarları, mutfak aksesuarları, masa ve sandalyeler, sunum standı ve malzemeleri, kahve ve çay makineleri temizliği – tertip ve düzeni sağlanır.
- 9.2. Mutfak ve kahvaltı salonunda ortak kullanımda olan mutfak malzemelerinin temizliği (fincan, tabak, çatal-bıçak vb.) yapılır.
- 9.3. Kahvaltı salonundaki masalar, sandalyeler ve aksesuarların temizlik, bakım, tertip ve düzeni sağlanır.
- 9.4. Kuver uygulanan masaların (masa yüzeyi ve Amerikan servis) temizliği durulama gerektirmeyen kimyasal ve mikrofiber bez ile yapılır.

## 10. Kahvaltı Menüsü

Kahvaltı menüsünde sunulacak ürünlerin marka, model ve ambalaj bilgileri PR703 Demirbaş ve Tüketim Malzemeleri Standartları Prosedüründe tanımlanmıştır. Aşağıdakilerin dışında farklı malzeme kullanılamaz.

### 10.1. Peynirler

- 10.1.1. Beyaz peynir
- 10.1.2. Taze kaşar peyniri
- 10.1.3. Çeçil peyniri
- 10.1.4. Peynir tabakları ince dilim kırmızı biber, nane gibi renkli malzemeler ile süslenir.
- 10.1.5. Krem Peynir: Ambalajlı, küçük porsiyon.

### 10.2. Süt Ürünleri

- 10.2.1. Meyveli Yoğurt
- 10.2.2. Tereyağı (Paket)

### 10.3. Ekstra Ürünler

- 10.3.1. Haşlanmış Yumurta
- 10.3.2. Sade Siyah Zeytin
- 10.3.3. Zeytinyağlı Siyah Zeytin
- 10.3.4. Sade Yeşil Zeytin
- 10.3.5. Zeytinyağlı Yeşil Zeytin

### 10.4. Tahıl Ürünleri

- 10.4.1. Kakaolu Müsli
- 10.4.2. Sade Mısır Gevreği

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	3 / 7

 NAR TURİZM	<b>PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

## 10.5. Tatlı/Şekerli Ürünler

10.5.1. Bal

10.5.2. Reçel (iki çeşit)

10.5.3. Kakaolu Fındık Kreması

10.5.4. Kuru Üzüm

10.5.5. Mini Muffin

### 10.5.6. Kahvaltı Büfesinde Standart Olarak Bulunan Sıcaklar

10.5.6.1. Aşağıdaki ürünler chef in dish içinde sunulur. Fırında Patates veya Su Böreği günlük periyotta dönüşümlü olarak sunulur.

10.5.6.2. Sosis: Yaz aylarında domates, kış aylarında salça ile hazırlanır.

10.5.6.3. Çırpılmış Yumurta

10.5.6.4. Pancake (Sade)

10.5.6.5. Fırında Patates veya Su Böreği

### 10.5.7. Kahvaltı Büfesi Ekstra Ürünler

10.5.7.1. Vanilyalı Kek (Mutfak Yapımı)

10.5.7.2. Zeytinyağlı Mantar

10.5.7.3. Kısır

10.5.7.4. Zeytinyağlı Patlıcan

10.5.7.5. Peynirli Gözleme (Su böreği-patates reşosunun içinde Salı, Perşembe, Pazar günleri servis edilir)

10.5.7.6. Sosisli Çıtır Börek ((Su böreği-patates reşosunun içinde Çarşamba, Cuma günleri servis edilir)

10.5.7.7. Sigara Böreği (Su böreği-patates reşosunun içinde Pazartesi, Cumartesi günleri servis edilir)

10.5.8. Sunulan sıcak ürünlerin haftanın hangi günü sunulacağı aşağıdaki çizelge ile takip edilir. Bu çizelge mutfaklardaki panolarda asılı olmalıdır.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	4 / 7

 <b>NAR TURİZM</b>	<b>PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

Ürün	PZT	SALI	ÇAR	PER	CUM	CMT	PAZ
Vanilyalı Kek	X	X	X	X	X	X	X
Zeytinyağlı Mantar	X	X	X	X	X	X	X
Zeytinyağlı Patlıcan	X	X	X	X	X	X	X
Kısır	X	X	X	X	X	X	X
Peynirli Gözleme		X		X			X
Sosisli Çıtır Börek			X		X		
Sigara Böreği	X					X	
Fırında Patates		X		X		X	
Su Böreği	X		X		X		X
Sosis	X	X	X	X	X	X	X
Çırpılmış Yumurta	X	X	X	X	X	X	X

### 10.6. Sebze

- 10.6.1.** Domates: Yuvarlak, kalın halkalar şeklinde sunulmalı. Kış aylarında cherry domates kullanılır.
- 10.6.2.** Salatalık: Dörde bölünmüş olarak sunulur.
- 10.6.3.** Göbek: İçine başka malzemeler de eklenerek renklendirilmeli, yanında küçük bir cam şişede zeytinyağı sunulur.
- 10.6.4.** Tatlı sivri biber ve kırmızı biber
- 10.6.5.** Maydanoz
- 10.6.6.** Limon dilimleri

### 10.7. Meyve

- 10.7.1.** Meyve Salatası: Cam kase içinde sunulur. Mevsime uygun 3 çeşit farklı meyve ile hazırlanır. Kış aylarında sunulmaktadır.
- 10.7.2.** Yaz aylarında karpuz sunulur.

### 10.8. Unlu Mamuller

- 10.8.1.** Unlu mamuller anlaşılan fırından her sabah taze olarak temin edilir. Olası sevkiyat sorunlarına karşı, yarı pişmiş ürünler temin edilerek dondurucuda saklanmalıdır.
- 10.8.2.** Beyaz Ekmek
- 10.8.3.** Kepekli Ekmek
- 10.8.4.** Beyaz Tost Ekmeği
- 10.8.5.** Açma
- 10.8.6.** Sade Poğaç
- 10.8.7.** Peynirli Poğaç
- 10.8.8.** Simit (Sokak veya Taş Fırın)

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	5 / 7

 NAR TURİZM	<b>PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ</b>	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

## 10.9. İçecekler

10.9.1. Demleme Çay: İki şekilde servis edilir.

10.9.1.1. Servis elemanı tarafından termos ile servis edilir.

10.9.1.2. Self servis: Semaver ve cam çay bardakları ile büfede sunulur.

10.9.2. Filtre Kahve

10.9.3. Soğuk / Sıcak Süt

10.9.4. Soğuk Su

10.9.5. Sıcak Su

10.9.6. Sıkma Portakal Suyu

10.9.7. Greyfurt Suyu (Paket)

10.9.8. Elma Suyu (Paket)

## 10.10. Restoran, Cafe, Kahvaltı Salonu ve Odalarda Kullanılan Görsel ve Basılı Malzemeler

10.10.1. 045 Logolu Fişek Beyaz Şeker

10.10.2. 046 Logolu Fişek Esmer Şeker

10.10.3. 048 Logolu Islak Mendil

10.10.4. Amerikan Servis

## 10.11. Lunch Box Menüsü

10.11.1. Erken çıkış sebebi ile kahvaltı hizmetinden yararlanmak isteyen misafirlere Lunch Box servisi verilir.

10.11.2. Lunch Box kutusunun özellikleri PR716 Basılı ve Görsel Malzemeler Prosedüründe tanımlanmıştır.

10.11.3. Lunch Box menüsünde aşağıdakiler yer alır:

10.11.3.1. 2 katlı tost ekmeği içinde dana jambon, tavuk jambon, kaşar peyniri, rokadan oluşan sandviç.

10.11.3.2. Damla Çikolatalı Muffin

10.11.3.3. Elma

10.11.3.4. Portakal Suyu

10.11.3.5. Islak Mendil

10.11.3.6. Peçete

## 11. SORUMLULUK

Bu prosedürün uygulanmasından kahvaltı salonu işletmesi sorumludur.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	6 / 7

 NAR TURİZM	PR707 KAHVALTI PROSEDÜRÜ	Doküman No	PR707
		Yayın Tarihi	10.11.2014
		Revizyon No	Rev.18
		Revizyon Tarihi	25.02.2019

### Revizyon Takip Tablosu

REVİZYON NO	TARİH	AÇIKLAMA
Rev.9	13.06.15	<b>11. Kahvaltı Menüsü</b> maddesi güncellendi.
Rev.10	06.07.15	<b>4.1.5.</b> maddesi ve <b>PR707-FR1 Kahvaltı Salonu Kontrol Listesi</b> eklendi. <b>GT-1 Servis elemanı (Kahvaltı Salonu)</b> eklendi.
Rev.11	11.08.15	Kahvaltı menüsü güncellendi.
Rev.12	28.08.15	Kahvaltı saatleri hafta içi 07:30 – 11.00 olarak güncellenmiştir.
Rev.13	22.10.15	1. Mini muffin ve mini pizza ürünleri eklendi. 2. <b>Kahvaltı Mezeleri</b> başlığı eklendi.
Rev.14	20.12.16	11.13.11.1, 11.13.11.3 ve 11.2.1 maddelerinin uygulanması belirsiz süre ile durdurulmuştur. 11.13.11.2 maddesi güncellenmiştir.
Rev.15	28.06.17	<b>7. İsteğe Bağlı Sıcak Yiyeceklerin Sunulması</b> maddesi uygulamadan kaldırılmıştır. <b>11. Kahvaltı Menüsü</b> maddesi güncellenmiştir.
Rev.16	14.07.17	<b>3.1 Odada Kahvaltı</b> maddesi güncellenmiştir.
Rev.17	04.04.18	Kahvaltı menüsü ve kahvaltı başlangıç bitiş saatleri güncellenmiştir.
Rev.18	25.02.19	Kahvaltı menüsü güncellendi.

HAZIRLAYAN		ONAYLAYAN	
Doküman No	PR707-Rev.18	Sayfa No	7 / 7