

Türkiye'de Fast Food



Fast Food Nedir?



Fast-food, üretilmesi ve servis edilmesi toplamda birkaç dakikayı aşmayan; ucuz olan; tek kullanımlık ambalajı olan; elle tutularak yenilebilen, bazen de plastik çatal bıçak takımına sahip olan; paketlenip eve götürülebilen; hemen tüketilmezse renk, tat ve koku bakımından çabuk bozulabilen ürünlerdir.

Hamburger, patates kızartması, pizza, sosis ekmek, tantuni, lahmacun, pide, sandviç, simit vb. yiyecekler fast-food yiyecek olarak düşünülebilir. Fast-food yiyecek işletmelerinde satılan bu ürünler büfelerde ve seyyar arabalarda da satılabilmektedir.





Fast-food işletmeleri, sınırlı yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerdir. Tüketicilerin ürünleri paket halinde alıp götürebildikleri, çoğunlukla self servis şeklinin benimsendiği ve fiyatların düşük olduğu işletmelerdir.





- Türkiye'de, börek, pide, lahmacun, döner, vb. gibi çok kısa sürede hazırlanıp sunulabilen gıdalar ile hizmet veren ve aslında uzun bir geçmişi olan sektör, 1986 yılında McDonald's firmasının piyasaya girmesiyle "fastfood" kavramıyla tanışmış ve bugünkü canlılığını kazanarak hızlı bir büyüme göstermiştir.





Sektörde faaliyet gösteren yerli ve yabancı firmaların büyük çoğunluğu öncelikle İstanbul ağırlıklı olmak üzere, Ankara ve İzmir gibi büyük kentlerimizde faaliyet gösterse de günümüzde tüm Türkiye’de yer almaktadırlar.

Kültürel besinlerimizin yerini başka yiyecekler almaya başlamıştır. Sütlü tatlıların yerini pastalar, pidelerin yerini pizzalar, ayranın yerini gazozlar almıştır.



Fast-food sektörünün gelişmesindeki önemli faktörler;

- Hızlı nüfus artışının etkisiyle kentleşme oranındaki artış,
- Kadınların çalışma yaşamına girmesi,
- Buna bağlı olarak aile gelir düzeylerinin yükselmesi,
- Dışarıda yeme alışkanlığının yerleşmesi,
- Çalışma yaşamındaki artan tempo nedeniyle yemeğe ayrılan kısıtlı süre,
- Genç nüfus oranındaki artış,
- Reklamların etkisi, olarak sıralamak mümkündür.



Fast-Food İşletmelerinin Tasarımı



Fast-food işletmeleri kısa süreli olarak hizmet vermeyi amaçladıklarından iç mekan tasarımları pratik ve standart malzemedен oluşmaktadır. Fast-food işletmelerinde iç tasarım kriterleri şunlardır;

- 1- İnsan sirkülasyonu çok olduğu için döşemeler aşınmaya dayanıklı ve kolay temizlenebilen malzemedен seçilmelidir.
- 2- Havalandırma kanalları için gerekli boşluktan ötürü tavanlarda asma tavan uygulaması tercih edilmektedir. Bu boşluk elektrik, yangın gibi tesisatların döşenmesine ve gerektiğinde müdahale edilmesine de kolaylık sağlamaktadır.
- 3-Duvarlarda boya ve seramik sıklıkla kullanılmakta, bakım kolaylığından dolayı yapay ahşap malzemeler tercih edilmektedir.





4- Fast-food işletmelerinin temel ilkelerinden biri müşteri sirkülasyonunun en fazlaya çıkarılması için uzun süreli oturumlara uygun olmamasıdır. Oturma elemanlarının sert, ucuz olması esastır. Plastik malzeme dayanıklı olduğundan, kolay temizlenebildiğinden, rengini uzun süre koruyabildiğinden dolayı daha çok tercih edilebilmektedir.

5- Girmeyi, yukarı çıkmayı kısaca yönlendirme ve hareketi vurgulayan renk olarak döşemelerde kahverengi ve kırmızı renk kullanılabilir. Turuncu hareketlendirici ve sürekli uyarıcı bir etkisi olduğundan en çok tercih edilen renklere dendir.

6- Mekanın aydınlatma düzeyi uzun süreli oturmayı engellemek için yüksek düzeyde olmalıdır.

7- Müşteriyi içeriye çekmek için canlı renklerin hâkim olduğu ışıklı tabelalar kullanılmalıdır





Fast-food ürünlerinin belirli birtakım özellikleri şunlardır;

- Fiyatları daha düşüktür.
- Hızlı bir şekilde servis edilir.
- Çatal bıçak kullanılmadan elle yemeye elverişlidir.
- Paketlenebilir.
- Dayanıklılığı düşüktür.
- Tek kullanımlık ambalajı vardır.
- Kalorisi yüksektir.



Fast-Food Tüketiminin Neden Olduğu Sorunlar



Fast-food tüketimi sağlıklı bir beslenme şeklidir. Bireyin dengesiz beslenmesine neden olmaktadır.

Fast-food tüketimi çeşitli sağlık sorunlarına neden olduğu gibi sağlık sorunu yaşayan bireylerin üretime katılamaması, sağlık harcamaları gibi nedenlerle ülke çapında ekonomik sorunlara da yol açmaktadır.





Günümüzde yetersiz ve dengesiz beslenen birey sayısı artmaktadır. Çünkü zamanın önemli bir kısmının yollarda geçmesi, iş hayatının tam bir yarış alanı haline alması gibi nedenlerle yeme içmeye ayrılan zaman azalmıştır. Haliyle insanlar, ayaküstü beslenme de dediğimiz fast-food yiyeceklere yönelmektedir.

Fast-food ürünlerinde vitamin, mineral gibi besin değerleri az, karbonhidrat, yağ gibi değerler fazla olduğundan obezite başta olmak üzere şeker, kalp, tansiyon ve osteoporoz gibi çeşitli hastalıklara neden olmaktadır.



Fast-food yiyeceklerin çok sık tüketilmesi halinde oluşabilecek sağlık sorunları şunlardır;

1- Fast-food ürünlerindeki yağın çoğu, hayvansal kaynaklıdır ve çoğunlukla doymuş yağ asidi içermektedir. Yağdan gelen enerjinin artması başta obezite, koroner kalp hastalıkları ve kanser olmak üzere birçok kronik hastalık için risk faktörü olmaktadır.

2- Fast-food yiyeceklerin posa içeriği düşük olması kolon, rektum kanser riskini arttıran faktörlerdendir.

3- Fast-food yiyecekler, A vitamini, C vitamini ve kalsiyum yönünden yetersiz olduğundan bağışıklık yetersizliğine, kardiovasküler hastalıklara, katarakt riskinin artmasına ve osteoporozu neden olmaktadır.

4- Fast-food ürünlerinin pişirilmesinde ızgara ve özellikle yağda kızartarak pişirme yönteminin sıklıkla kullanılması, bu ürünleri sık tüketenlerde kardiovasküler rahatsızlıkların ve sindirim sistemi hastalıkları ile kanser riskinin artmasına neden olmaktadır.



5- Fast-food yiyeceklerle birlikte alınan içeceklerin asit ve kafein oranının yüksek olmasından dolayı diş sağlığı olumsuz etkilenmekte, sinirlilik, huzursuzluk, uykusuzluk ve kan basıncında yükselme gibi durumlara neden olmaktadır.

6- Fast-food sisteminde yer alan yiyeceklerin bir bölümüne ön hazırlama sırasında tuz eklenmesi hipertansiyona ve mide kanserine neden olmaktadır.

7- Fast-food yiyeceklere renklendiriciler, aroma arttırıcı maddeler, tatlandırıcılar, antimikrobiyal maddeler vb. gibi katkı maddelerinin eklenmesi kanser riskini arttırmaktadır.

8- Fast-food yiyeceklerin uygun ve sağlıklı koşullarda hazırlanmaması, enfeksiyon riskini arttırmaktadır. Yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve servisi sırasında hem bireysel temizliğe hem de çevrenin temizliğine dikkat edilmesi zorunludur.



Teşekkürler...