



YEMEKHANE VE BESLENME HİZMETLERİ ARAŞTIRMASI

2024- MAYIS

GİRİŞ

İşyerlerinde iyi planlanmış bir menü, çalışanların fizyolojik, sosyal ve psikolojik gereksinimlerini karşılamamanın yanı sıra, çalışanların sağlığının korunması, geliştirilmesi ve iş performansının ve dolayısıyla güvenliğinin artırılmasına önemli destek sağlamaktadır.

Sağlık ve Sosyal Hizmet Emekçileri, yemek hizmetlerinin taşeronla devriyle birlikte yemek hizmetlerinin sunumu, yeterliliği ve niteliği konusundaki yetersizlikleri ve aksaklıkları yemekhane boykotları gibi çeşitli eylem ve etkinliklerle kamuoyu oluşturmaya çalışmışlardır. Her geçen dönem bu alandaki sorunlar daha çok gündeme gelmekte ve yemek hizmetlerinin eksikliği nedeniyle dönem dönem sağlık emekçileri toplu zehirlenme gibi olumsuz durumlarla karşılaşmaktadır. Tüm uyarı ve önerilere rağmen yemek hizmetleri ile ilgili problemler artarak devam etmektedir.

Bu sorun sağlık emekçilerinin sağlığını tehdit eden boyutuyla tekrar temel sorunlarımızdan biri haline gelmiştir. Bu araştırmanın amacı yaşanan sorunun istatistiksel olarak değerlendirmesini yaparak elde edilen veriler ışığında bu sorunun önemini tüm ilgililere duyurmak, ilgili mevzuatın değiştirilerek çalışanların ağır ve tehlikeli bir iş kolu olan sağlık iş kolunun riskine, çalışma saatlerinin uzunluğuna ve artan iş yüküne göre iache ve istihkakına ilişkin maddelerin Toplu İş Sözleşmesine eklenmesini sağlamaktır.

Araştırmamıza 57 ilden 150'den fazla işyerinden 814 Sağlık ve sosyal hizmet emekçisi geri bildirimiyle görüş vermiştir. Yoğun işleriniz arasında zaman ayırıp anketi doldurduğunuz ve bu araştırmaya önemli katkılarınız için teşekkür eder, saygılar sunarız.

SES MERKEZ YÜRÜTME KURULU

1 Mayıs 2024

A. KATILIM

1. Araştırmaya Yanıt Verenlerin Kıdemlerine Göre Dağılımı

Araştırmamıza yanıt verenlerin yüzde 80'i 5 yıl üzeri kıdemi olan sağlık emekçileridir.

Katılımcıların Kıdem Yılı	Sayı	Oran
0-5 Yıl	161	20%
6-10 Yıl	169	21%
10-15 yıl	107	13%
16-20 yıl	88	11%
20 yıldan fazla	289	36%
Genel Toplam	814	100%

2. Araştırmaya Yanıt Verenlerin İşyerlerindeki Unvanları

Satır Etiketleri	Erkek	Kadın	Genel Toplam
Hemşire/Ebe/Baş Hemşire	116	251	367
Anestezi teknikeri	23	29	52
Sağlık Teknikeri	25	14	39
Tekniker	31	8	39
Sağlık Memuru	29	7	36
Bilgisayar İşletmeni / VHKİ / Memur	24	11	35
Tıbbi sekreter	18	16	34
Doktor/Hekim/Tabip	18	15	32
Diğer	27	6	31
Laborant / Teknikeri	19	12	31
Radyoloji Teknikeri	21	8	29
Psikolog	8	10	18
Fizyoterapist	5	5	10
İdari Personel	9	1	10
Sosyal Çalışmacı	5	2	7
Sosyal Hizmet Uzmanı	4	3	7
Diş hekimi	3	3	6
Biyolog	4	2	6
ATT	2	3	5
Odyometrist	2	3	5
Çevre Sağlığı Teknisyeni	4		4
Eczacı	1	3	4
Sosyolog	1	1	2
Çocuk Gelişimcisi	2		2
Genel Toplam	401	413	814

Araştırmamıza yanıt verenlerin yüzde 45'i Hemşire, Başhemşire ve Ebe görevlerini icra edenlerdir.

3. Araştırmaya Yanıt Verenlerin Eğitim ve Cinsiyet Dağılımı

Eğitim Durumu	Erkek		Kadın		Genel Toplam	
	Sayı	Oran	Sayı	Oran	Sayı	Oran
Doktora	6	1%	11	3%	17	2%
Master	25	6%	44	11%	69	8%
Lisans	285	71%	278	67%	563	69%
Önlisans	69	17%	69	17%	138	17%
Lise veya dengi	14	3%	11	3%	25	3%
Ortaokul veya dengi	2	0%	-	-	2	0%
Genel Toplam	401	100%	413	100%	814	100%

Araştırmaya yanıt verenlerin yüzde 51'i kadın yüzde 49'u erkektir. Kadınların yüzde 81'i Erkeklerin yüzde 78'i Lisans veya üzeri eğitim düzeyindedir.

4. Araştırmaya Yanıt Verenlerin Çalışma Şekli

Satır Etiketleri	Erkek		Kadın		Genel Toplam	
	Sayı	Oran	Sayı	Oran	Sayı	Oran
Gündüz	191	48%	217	53%	408	50%
Nöbet	150	37%	126	31%	276	34%
Vardiyalı	36	9%	47	11%	83	10%
Gündüz + Nöbet	17	4%	21	5%	38	5%
Diğer	7	2%	2	0%	9	1%
Genel Toplam	401	100%	413	100%	814	100%

Araştırmaya yanıt verenlerin yüzde 50'si gündüz çalışma yaptığını ifade ederken yüzde 34 sadece nöbet şeklinde, yüzde 10 Vardiyalı çalıştığını ifade etmiştir.

5. Araştırmaya Yanıt Verenlerin Çalışma Statüsü

Kadro Durumu	Erkek		Kadın		Genel Toplam	
	Sayı	Oran	Sayı	Oran	Sayı	Oran
Kadrolu	376	94%	386	93%	762	94%
4 B sözleşmeli	21	5%	23	6%	44	5%
Diğer	4	1%	4	1%	8	1%
Genel Toplam	401	100%	413	100%	814	100%

Araştırmaya yanıt verenlerin yüzde 94'ü kadrolu çalıştığını beyan etmiştir.

B. YEMEK HİZMETLERİNDEN YARARLANMA SIKLIĞI

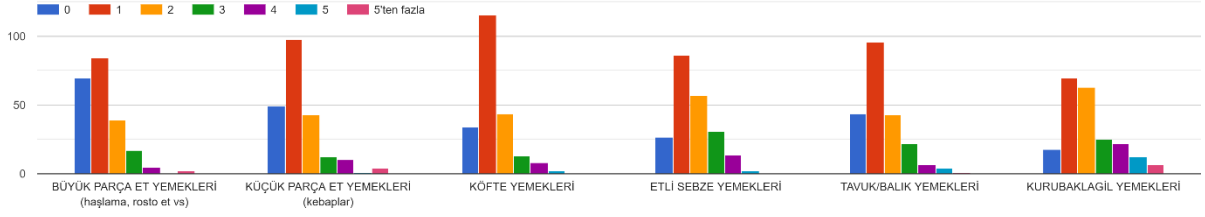
	Erkek	Kadın	Toplam	Oran	Kadın Oranı
Her gün öğlen yemeğine giderim	126	123	249	31%	49%
Nöbetlerde akşam yemeğine giderim	28	18	46	6%	39%
Nöbetlerde öğlen ve akşam yemeğine giderim.	115	93	208	26%	45%
Beslenme alışkanlığıma uygun menü olduğunda giderim	105	93	198	24%	47%
Yemek hizmetlerinden faydalanmaz, evden getiririm.	45	103	148	18%	70%
TOPLAM	401	413	814	100%	51%

Araştırmaya yanıt verenlerin yüzde 31'i her gün öğlen yemeğine gittiğini, yüzde 18'i yemeğini evden getirdiğini, yüzde 24'ü menünün uygunluğuna göre tercih yaptığını ifade etmiştir. Yemeğini evden getirenlerin yüzde 70'i kadındır. Belirtilen seçenekler dışında da birçok çalışan, yemekhane menüsünün uygunsuzluğu gerekçesiyle sipariş verdiğini, dışarıdan getirdiğini ifade etmiştir. Yemekhane hizmeti olmadığını belirten sayısı ise 11'dir. Yemeklerin her hafta aynı çıktığını, hijyen konusunda kaygıları olduğunu ve düzenli denetim yapılmadığını ifade ederek tercihen yemekhanede yemek yemeyen çalışanlar da mevcuttur.

C. KURUMUNUZDA MENÜDEKİ YEMEK SAYISI KAÇ KAPTIR?

“Ana yemek çeşitlerinin bir haftada menüde yer alma sıklığını kurumunuz yemek menüsünde pazartesi günü başlayıp pazar günü bitecek şekilde sayarak öğle ve akşam yemeklerinde toplam kaç kez çıktığını belirleyip aşağıdaki tabloyu doldurunuz.” Diye sorduğumuz soruya gelen yanıtlara göre aşağıdaki grafikler hazırlanmıştır.

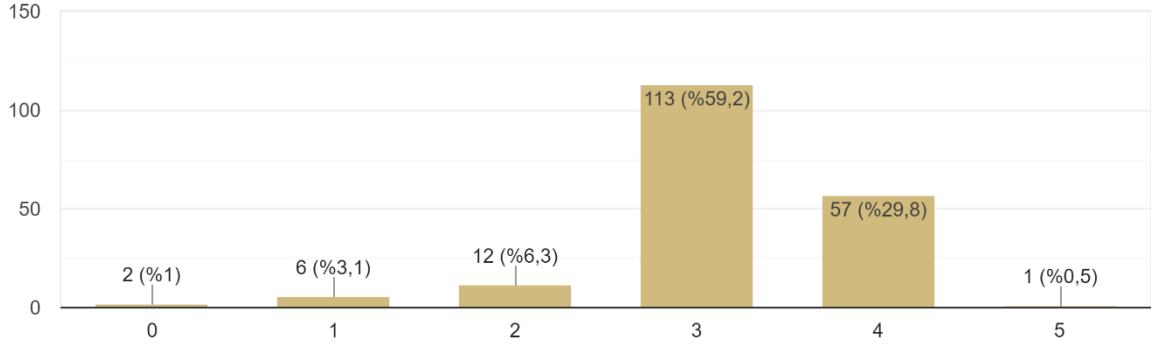
Açıklamaya uygun bulduğunuz seçeneği işaretleyiniz.



Menülerde çıkan kap sayısı yüzde 59 oranında 3 kap, yüzde 30 oranında 4 kap olarak ifade edilmiştir.

Bir menüde çıkan kap sayısını yazınız?

191 yanıt



D. ÇALIŞANLARIN YEMEKHANE VE BESLENME HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİ

	Hiçbir Zaman	Nadiren	Bazen	Sık sık	Her Zaman	Yanıt Yok	Genel Toplam
Yemeklerin tadı ve lezzeti iyidir.	%19	43%	29%	6%	0%	2%	100%
Menüdeki yemeklerde renk, kıvam ve tat yönünden çeşitlilik sağlanmıştır.	26%	35%	27%	8%	1%	3%	100%
Genel olarak yemeklerin tadı ve lezzeti iyidir.	25%	42%	23%	7%	0%	3%	100%
Sıcak yemekler uygun sıcaklıkta servis edilmektedir.	18%	25%	28%	22%	4%	3%	100%
Etler sert ya da iyi pişmemiştir.	10%	14%	27%	29%	16%	3%	100%
Yemeklerin görüntüsü güzel ve iştah açıcıdır.	35%	35%	21%	6%	1%	3%	100%
Menüdeki yemeklerin porsiyon ölçüsü cinsiyetim ve yaptığım işe göre yeterlidir.	39%	25%	21%	9%	3%	3%	100%
Salatadaki sebzeler iyi yıkanmıştır.	29%	28%	24%	13%	3%	4%	100%
Meyveler iyi yıkanmıştır.	31%	27%	24%	12%	3%	3%	100%
Meyveler çürük veya ezilmiştir.	10%	23%	33%	22%	9%	3%	100%
Menüdeki meyve ve salata sıklığı ve çeşitliliği yeterlidir.	31%	29%	27%	8%	2%	3%	100%
Menüde kırmızı et çıkma sıklığı yeterlidir.	34%	29%	23%	10%	2%	3%	100%
Menüde beyaz et çıkma sıklığı yeterlidir.	20%	24%	29%	20%	4%	3%	100%
Et yemeklerinin çeşitliliği yeterlidir.	36%	30%	21%	7%	2%	3%	100%
Çorbaların çeşitliliği yeterlidir.	25%	26%	25%	14%	6%	3%	100%
Sebze yemeklerinin çeşitliliği yeterlidir.	26%	27%	29%	13%	3%	3%	100%
Kahvaltı çeşidi ve porsiyonlar yeterlidir.	55%	19%	11%	2%	1%	12%	100%
Sabah kahvaltısında yumurta, peynir ve süt verilme sıklığı yeterlidir.	45%	23%	14%	3%	1%	12%	100%
Menüdeki kap ısı yemek gereksinimimi karşılamaktadır.	33%	23%	19%	14%	7%	4%	100%
Menüdeki yemek kaplarımda yemek artığı çok kahr.	21%	19%	21%	20%	15%	4%	100%
Menüde yer alan yemekler genel beslenme alışkanlıklarına uygundur.	28%	30%	30%	9%	1%	3%	100%
Sağlık raporumdaki özel beslenme diyetine uygun menü almaktayım.	41%	17%	15%	5%	3%	19%	100%
24 saatlik nöbetlerde öğlen ve akşam aynı menü çıkarılmaktadır.	24%	15%	16%	9%	22%	14%	100%
Menüde hep benzer yemekler yer almaktadır.	6%	6%	14%	33%	38%	3%	100%
Menüde mevsimlere göre uygun planlama yapılmaktadır.	20%	24%	35%	15%	3%	4%	100%
24 saatlik çalışmalarda kahvaltı ve yemeklerde verilen 500ml su ihtiyacımı karşılamaktadır.	44%	15%	12%	8%	12%	9%	100%
Yemeklerin dağıtım zamanı uygundur.	12%	13%	17%	30%	25%	3%	100%
Yemekler zamanında servis edilmektedir.	9%	12%	16%	32%	27%	4%	100%
Ramazan ayında oruç tutanlar için özel düzenlemeler yapılmaktadır.	20%	13%	14%	21%	21%	10%	100%
Ramazan ayında oruç tutmayanlar için yemek hizmeti her zamanki saat ve nitelikte devam etmektedir.	14%	9%	14%	23%	32%	8%	100%
Yemekhane girişindeki lavaboda her zaman sabun ve kağıt havlu bulunmaktadır.	20%	17%	23%	21%	14%	6%	100%
Yemek salonlarının havalandırması yeterlidir.	20%	18%	23%	22%	13%	4%	100%
Yemek salonları hijyeniktir ve düzenlidir.	24%	20%	26%	20%	7%	4%	100%
Servis ekipmanlarının (masa, tabak, çatal, kaşık vs) temizlik ve hijyeni yeterlidir.	25%	23%	25%	19%	6%	3%	100%
Yemekhane personelinin kıyafeti temiz ve düzenlidir.	14%	19%	23%	27%	14%	4%	100%
Yemekhane personeli her zaman maske, eldiven ve bone kullanmaktadır.	17%	20%	24%	24%	11%	4%	100%

SES-YEMEKHANE VE BESLENME HİZMETLERİ ARAŞTIRMASI

Yemek tepsisi, tabaklar vb. kırık/çatlak ve yıpranmıştır	12%	16%	26%	21%	21%	4%	100%
Yemek tepsisi, tabaklar, kaşıklar ve çatalların temizliği uygundur.	20%	20%	28%	22%	7%	4%	100%
Yemeklerin içerisinde yabancı madde (böcek, ip, kurt, teneke, kıl vb.) çıkmaktadır.	15%	20%	28%	20%	13%	5%	100%
Yemeklere bağlı besin zehirlenmesi yaşıyorum.	33%	25%	24%	7%	3%	8%	100%
Yemek sonrasında mide ve bağırsak sorunları yaşıyorum.	12%	19%	27%	21%	18%	4%	100%

E. YEMEKHANE VE BESLENME SORUNLARININ ÇÖZÜLMESİ İÇİN ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Araştırmamıza katılanların yemekhane ve beslenme sorunlarının çözülmemesi durumunda yüzde 68'i Yemek boykotu yapılmasını, yüzde 56'sı basın açıklaması yapılmasını, yüzde 23'ü iş bırakma eylemi yapılmasını önermiştir.

Öneri	Öneren Kişi Sayısı	
Yemek Boykotları	551	68%
Basın Açıklamaları	453	56%
İş Bırakma	189	23%
Diğer Öneriler*	99	12%
Toplam	814	100%

*Diğer bazı öneriler ise aşağıda listelenmiştir.

- İdarelerle ve bakanlıkla etkili görüşmeler yapılması ve işyeri bazlı yemekhane ve beslenme sorunlarına dair rapor sunulması,
- Sorumlular hakkında yasal başvuru ve suç duyurularının yapılması,
- Yemekhane hizmetlerinin kamusallaştırılması,
- Su ihtiyacının da bu rapor ve çalışmalarda ifade edilmesi,
- Dönemlik öneri ve memnuniyet anketleri yapılması,
- Yemek ödeneğinin çalışana verilmesi ve çözümün çalışanlara bırakılması,
- Sorun olduğunda mutlaka tutanağa bağlanması,
- Sorun durumlarında basın, medya, sosyal medyaya uygun bir üslupla aktarılması,
- Soruna ilişkin raporların siyasi partilere iletilmesi,
- Yemekhane şartnamelerinin hazırlanması sürecinde işyerindeki sendikalardan görüş alınması ve denetimlere sendikaların dahil edilmesi,
- Toplu dilekçe ile şikayet mekanizmalarının işletilmesi,
- Bir katılımcı konu hakkında görüşünü şu şekilde özetlemiştir. “Basın açıklamaları, Yemek boykotları, İş bırakma, Yemeğe çıktığım dönemlerde yemekler felaket yemek yenen ortam ise rezalet idi. Artık sırf hastane yemeği yemek için evden kumanyamı getiriyorum. Devlet himayesindeki hastanelerin yemek malzeme tedarikleri derin şekilde sorgulanmalı. Mafyayık şahsiyetler tarafından hastane yemekhanelerinin diyetisyenlerin tehdit edilmesi durumu olduğunu bilenlerimiz var. Devletin yöneticileri ciddi ciddi sorumsuzluk içerisinde. Çabalarınızın olumlu sonuçlanması için çok çok çok çalışmamız gerekiyor”
- Yemek şirketleri hakkında dava açılması,
- Yemekhanelere diyetisyen ve gıda mühendisleri ile ani denetimlerin yapılması,
- Yemekhane işgallerinin yapılması (Gidilip yemek alınmaması)
- Kamu denetçiliği kurumuna başvuru yapılması,
- İl sağlık müdürlüğü ile görüşme alınması,
- Firma çalışanlarının eğitilmesi,
- ASM’lerde de yemek hizmeti verilmesi,
- Yemek hizmetinin tüm personele eşit sunulması,
- İşini iyi yapmayan firmanın dönem içerisinde değiştirilmesi için çalışma yürütülmesi,