



TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ



Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 /ANKARA

www.tobb.org.tr - tobb@hs01.kep.tr

Sayı : E-34221550-310.01-8898

Tarih: 08.09.2022

Konu : Kapasite Raporları

TÜM ODALAR ve İLGİLİ SEKTÖR MECLİSLERİ
(Genel Sekreterlik)

İlgi : 10.06.2022 tarihli, 5942 sayılı ve "GRUP 3113 SEBZE VE MEYVE İŞLEME SANAYİ 5- HAZIR YEMEK Kapasite Kriteri Revizyonu Hk." konulu yazımız

İlgi yazımızla gönderilen, Grup 3113 Sebze ve Meyve İşleme Sanayi 5-Hazır Yemek Kriteri, Odalarımızdan ve ilgili Sektör Meclislerinden gelen görüşler doğrultusunda revize edilmiştir.

Bilgilerinizi ve ekte son hali sunulan taslak metin ile ilgili görüşlerinizin, **26.09.2022** tarihine kadar Birliğimize bildirilmesini rica ederim.

Saygılarımla,

e-imza

Mustafa SARAÇÖZ

Genel Sekreter

EK: HAZIR YEMEK KRİTERİ -TASLAK METİN (4 sayfa)



Evrakı Doğrulamak İçin : <https://belgedogrula.tobb.org.tr/belgedogrulama.aspx?eD=BSUBL0SR4C>

Tel : +90 (312) 218 20 00 (PBX) - Faks : +90 (312) 219 40 90 -91 -92... - E-Posta : info@tobb.org.tr

Bilgi İçin: Derya İNCEEFE - Tel : (312)2182426 - E-Posta : derya.inceefe@tobb.org.tr

GRUP 3113 SEBZE VE MEYVE İŞLEME SANAYİ, HAZIR YEMEK KRİTERİ

NACE GRUP: 56.29 DİĞER YİYECEK HİZMETİ FAALİYETLERİ

5-Hazır Yemek Üretimi (*)

1-Hazır Yemek Üretimi (Tabldot Yemek, Kahvaltı Menüsü, Ara Öğün Menüsü, Diyet Menüsü, Kumanya vb.)

56.29.19.00.01 Sözleşme esasına dayalı diğer yiyecek hizmetleri (Yemek fabrikaları ve toplu yemek mutfakları), adet

Hazır yemek üretimi(Tabldot Yemek, Kahvaltı Menüsü, Ara Öğün Menüsü, Diyet Menüsü, Kumanya vb.), Tablo-1'deki listede bulunan zorunlu makine ve tesisat teçhizat ile yemeklerin hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak, tabldot usulü hazırlanmasıdır.

Bir kişilik tabldot yemeği ortalama 3 veya 4 çeşit (kap-porsiyon) yemekten oluşur.

1)Çorba /salata/yoğurt/cacık vb.

2)Ana yemekler (Et yemekleri, etli sebze ve bakliyat esaslı yemekler, balık)

3)Yardımcı yemekler (Zeytinyağlı yemekler, börek, pilav, makarna)

4)Meyve / tatlı / komposto

NOT: Firma kahvaltı menüsü, ara öğün menüsü vb. de üretiyorsa kapasite hesabı yapıldıktan sonra elde edilen toplam kapasite firma talebine göre ürün bazında (Tabldot Yemek, Kahvaltı Menüsü, Ara Öğün Menüsü, Diyet Menüsü, Kumanya vb.) dağıtılır. Her bir ürün birbirine eşdeğerdir.

Makine ve Tesisat Teçhizat:

Hazırlama

Yıkama makinesi ve küvetleri, kesme, soyma, doğrama ve dilme makineleri, karıştırma makinesi (mikser), yoğurma makinesi vb. yazılır.

Pişirme :

Ocaklar, kuzine, fırın (normal-konveksiyonlu), ızgara, döner ocakları, fritöz, pişirme kazanları (basınçlı, buharlı), devrilebilir kazan ve tavalar vb. yazılır.

LPG Tankı veya doğalgaz tesisatı belirtilir.

Soğutma :

Hızlı yemek soğutma ünitesi, soğuk muhafaza (0, +4 °C) ve donmuş muhafaza (-18, - 22 °C) odalarının adedi (eni, boyu metre cinsinden veya alanı m2 cinsinden) ,

Termo kutuların adedi, sevkiyat için araçlar belirtilir.

Hazır yemek üretimi için kurulu olması gereken zorunlu makine ve teçhizat tablo 1'de belirtilmiştir.

Üretim alanı (Kapalı Alan):

Üretim alanı, idari bölümler hariç olmak üzere, yemek hazırlama, pişirme, soğutma alanları, bulaşıkhanesi, soğuk hava depoları, donmuş muhafaza odaları, erzak depoları gibi doğrudan üretimle ilgili alanları kapsar.

Üretim alanı kapasiteyi karşılayacak büyüklükte ve işçi sayısı ile uyumlu olmalıdır.

Kapasite raporu verilebilmesi için, üretim alanının minimum 400 150 m2 olması gerekir.

Personel Durumu:

Firmalarda, hammadde kabulünden, bitmiş ürünün sevkiyat anına kadar olan üretim safhası içerisinde fiilen çalışan personel sayısı (ambarcı, aşçı, aşçı yardımcısı, bulaşıkçı, temizleyici, diyetisyen, mühendis, kalite kontrol-laboratuvar elemanı) belirlenir. Şoför ve servis elemanları idari personel içinde yer alır.

Hazır yemek üretiminde, kurulu makine ve teçhizatla kapasiteyi gerçekleştirecek, yeterli sayıda personel sayısı bulunmalıdır.

Kapasite hesaplamalarında tüm personel (mühendis, teknisyen, usta, işçi, idari personel) sayısı dikkate alınır. Taşeron sözleşmesi ile işçi çalıştıran firmalarda, taşeron işçilerin sayısı da dikkate alınır.

Kapasite Hesabı :

Hazır yemek üretiminde, verdikleri hizmetin süreklilik arz etmesi nedeniyle 24 saat ve 365 gün/yıl üzerinden hesaplama yapılır.

Demirbaş kayıtlarında bulunan makineler, aşağıda verilen tablo 1 ve tablo 2 'deki listeye uygun puanlanır.

Kapasite hesaplaması hem makine puanı, hem de personel sayısı dikkate alınarak yapılır.

~~Makine puanına göre aşağıdaki hesaplama yapılır:~~

$$\text{Kapasite} = \text{MP} \times 125 \text{ tabldot} \times 365 \text{ gün} = \text{Adet/yıl tabldot}$$

A= Makine puanı X 75 tabldot X 365 gün= Adet/yıl tabldot yemek, kahvaltılık menü, ara öğün menüsü vb.

B= Toplam personel sayısı X 50 tabldot X 365 gün= Adet/yıl tabldot yemek, kahvaltılık menü, ara öğün menüsü vb.

Kapasite= A+B= Adet/yıl tabldot yemek, kahvaltılık menü, ara öğün menüsü,kumanya vb.

MP: Makine puanı

Tablo 1- Zorunlu Makine ve Teçhizat Listesi ve Puanları

MAKİNE ADI	PUAN
Bulaşık Makinesi	1
Buzdolabı	1
Derin Dondurucu Dolap(-18°C)*	1
Kıyma Makinesi	1
Kuru Erzak Deposu	1
Pişirme Ve Kaynatma Kazanları (Hacim Belirtilmelidir.) **	1
Soğuk Muhafaza Odası (+4 °C) (20 m ² 'den küçük)	1
Terazi**	1
Yer Ocağı	1-2

Tablo 2-Diğer Makine ve Teçhizat Listesi ve Puanları

MAKİNE ADI	PUAN
Arıtma Sistemi	1
Benmari	1
Bıçak Steril- Sterilizasyon Dolabı**	1
Buharlı Pişirme Kazanı(Otomatik karıştırma ve boşaltma sistemli)	6
Buz Makinesi**	1
Buzdolabı (+4° C)	1
Çorba Makinesi	1
Devrilebilir Kazanlar, Tavalar	6
Donmuş Muhafaza Odası (-18° C) (10 M ² ve Üzeri)	3
Donmuş Muhafaza Odası (-18° C) (10 M ² den küçük)	2
Döner Ocağı**	1
Fırın	2-4
Fritöz	1
Hamur Açma Makinesi	1
Hamur Şekillendirme Makinesi	1
Hamur Yoğurma Makinesi	3-2
Hızlı Soğutma Ünitesi(Blast Chiller)	10
Izgara	1
Kaynatma Kazanı	1
Konveksiyonlu Fırın	5
Köfte Şekillendirme Makinesi	5
Kuzine	1
Mikrodalga Fırın	1
Mikser	1
Paketleme Ambalaj Makinesi	4
Patates Soyma Makinesi	1
Pilav Makinesi	1
Porsiyonlama Konveyörü	2
Sebze Kurutma Makinesi	6
Sebze Parçalama Ve Doğrama Robotu	3
Sebze Yıkama Makinesi	6
Sevkiyat Araçları**	1
Soğuk Muhafaza Odası (+4 °C) (20 M ² ve Üzeri)	2
Termo Kutular**	1
Tulumba Makinesi	2
Un Eleme Makinesi	3-1

*Diğer Makine Teçhizat Listesi ve Puanları tablosunda yer alan Donmuş Muhafaza Odası (-18°C, 10 m² ve üzeri) ve Donmuş Muhafaza Odası (-18°C, 10 m²'den küçük) bulunan firmalarda Derin Dondurucu bulundurulması zorunlu değildir.

** Tümü için 1 puan verilir, adet dikkate alınmaz.

İhtiyaç Maddelerinin Hesabı:

İhtiyaç maddelerinin hesaplanmasında bir önceki yılın kişilik/öğün yemek adedi ile bunun için fiili olarak sarf edilen malzemeler (gruplandırılmış olarak) alınır. Yeni kurulan işyerleri için benzer tesislerin tüketim değerleri veya aşağıdaki örnek tabloda belirtilen yaklaşık değerler esas alınabilir.

İhtiyaç maddeleri hesaplanmasında aşağıdaki örnek tabloda verilen değerler esas alınabilir.

100 Tabldot için Gerekli Ortalama Tüketim Malzemeleri:

Cinsi	Birim (kg)
Et	6 kg
Tavuk	Kemikli 25 kg Kemiksiz 10 kg
Sebze	12 kg
Pirinç, bulgur	Pirinç 9 kg Bulgur 5 kg
Makarna, şehriye	6,5 kg
Bakliyat	6 kg
Salça	1,5 kg
Yağ	3 lt
Tuz	0,5 kg
Baharat	0,5 kg
Un	1 kg
Peynir	1 kg
Yoğurt	20 kg
Toz Şeker	3,5 kg

Kahvaltı menüsü, ara öğün menüsü ,kumanya vb. hazırlayan firmalar için ihtiyaçlar, yıllık üretim miktarına göre tablo 3 'de hesaplanır ve tablo 4 'e ayrıca eklenir.

NOTLAR:

- Tablo 1'de belirtilen zorunlu makine ve teçhizatın tamamı kurulu olmayan firmalara, kapasite raporu düzenlenmez.
- Puanlama, makine adedi ile puan çarpılarak yapılır.
- Firmanın demirbaş listesinde yer almayan makineler için puanlama yapılmaz.
- Motor gücü olan ve listede yer almayan diğer makinelere 1 puan verilir.
- Yer Ocakları ve fırın gibi ekipmanların gaz ve / veya elektrik bağlantıları yapılmış olmalıdır.
- Paketlenmiş yemek üretimi yapan firmalar için paketleme makinesi zorunludur.
- Ev tipi fritöz, fırın, mikser, blender vb. makineler puanlamaya dahil edilmez.
- Firmanın faaliyette bulunduğu her adres için, ayrı ayrı kapasite raporu düzenlenir.
- Müşterilere doğrudan hizmet veren (Kafe, restoran, köfteci, pideci vb.) işletmelere kapasite raporu düzenlenmez.