

KONU: DÖNER FİRE ORANLARININ AZALTILMASI VE GIDA MALİYET KONTROLÜ

Değerli İşletmecilerimiz,

Gıda maliyetini doğrudan etkileyen en önemli unsur, dönerde oluşan fire oranıdır. Fire oranının yükselmesi; ürün costunu artırmakta, hedeflenen kârlılığa ulaşmayı güçleştirmektedir. Şirketimizce yapılan analizlerde öngörülen ürün cost oranı %37 seviyesindedir. Bu seviyenin üzerindeki sonuçlar operasyonel süreçlerdeki kontrol eksikliklerinden kaynaklanmaktadır.

Bu doğrultuda, şubelerimizde döner firelerini azaltmak ve ürün costunu kontrol altında tutmak amacıyla ekteki başlıklarla ifade edilen uygulamaların titizlikle takip edilmesini rica ederiz.

1. PIŞİRME VE KESİM SÜRECİNDE KONTROL

1. Şubelerimize merkez üretimden gönderilen donuk baton dönerler, çözündürme sonrasında doğru takılma, pişirme ve kesim teknikleriyle hazırlanmalıdır.
2. Döner ocaklarında bulunan yağ gider tıpası (tıkaç) mutlaka takılı olmalı ve her vardiya öncesi kontrol edilmelidir.
3. Eksik veya gevşek tıpa kullanımı, dönerden çıkan yağın akmasına neden olur; bu durum hem ürünün lezzetini hem fire oranını olumsuz etkiler.
4. Döner pişirme sürecinde yüksek ısıda yakarak pişirme yerine, kontrollü ve kısık ateşte pişirme tercih edilmelidir.
5. Dönerin kendi yağıyla harmanlanarak servis edilmelidir.
6. Kesim işlemi ince ve dengeli yapılmalı; kesim bıçakları düzenli olarak bilenmelidir.
7. Porsiyonlar mutlaka terazide doğru tartılıyor olmalı.
8. İkramlar gider pusulasına günlük olarak işlenmeli.
9. Personelin yemeği olarak kullanılan döner günlük olarak gider pusularına işlenmeli ve sürekli kontrol edilmeli.
10. Gün sonunda Döner takoz bırakılmamalı. Bunun için günlük tüketime göre Döner takılmalı ve günlük tüketim 2 baton halinde kullanılmalı.
11. Şişin sonunda kalan ve düzgün kesilemeyen parçalar genellikle fireye gider. Bu yüzden son kısımların düzgün ve ince kesilmesi önemlidir.

2. OPERASYONEL SÜREÇLERDE VERİMLİLİK

1. Sos, garnitür ve ekmek gibi yan ürünlerin ön hazırlıkları vardiya başında tamamlanmalı, hazırlık düzeni (preparation order) korunmalıdır.
2. Servis hattı düzenli olmalı; siparişten teslimata kadar geçen süre POS sisteminden ölçülerek haftalık olarak analiz edilmelidir.
3. Tespit edilen en yavaş adımlar için sürekli iyileştirme (Kaizen) yapılmalıdır.

3. FİRE VE STOK TAKİBİ

1. Her şube günlük olarak cost Takip Formu doldurmalı; kalan ürün, gram farkı ve fire miktarları kayıt altına alınmalıdır.
2. "Et başına fire oranı" (örneğin 100 kg dönerden 35 kg fire = %35) haftalık ortalamalarla izlenmeli, hedeflerle karşılaştırılmalıdır.
3. FIFO (First In, First Out) sistemi uygulanmalı; özellikle döner, sos ve garnitürlerde stok devri ve soğuk depo sıcaklık kontrolleri düzenli yapılmalıdır.

4. EKİP EĞİTİMİ VE MOTİVASYONU

1. Pişirme ve kesim yapan personellerin teknik yeterliliği periyodik olarak değerlendirilmeli;
2. Özellikle tıpa kontrolü, dönerin yağla harmanlanması ve kontrollü pişirme konularında eğitim tekrarlanmalıdır.
3. Düşük fire oranı yakalayan ekipler ödüllendirilmeli, bu süreç bir maliyet değil, işini sahiplenme kültürü olarak değerlendirilmelidir.

5. YÖNETİM TAKİBİ VE SORUMLULUKLARINIZ

Her işletmecimiz, dönerin şubeye gelişinden servis aşamasına kadar olan tüm süreçte; Fireyi azaltacak kontrollerin, önlemlerin ve takiplerin günlük olarak yapılmasından sorumludur. Bölge yöneticilerimiz tarafından kontroller düzenli yapılacak ve haftalık raporlamalarla takip edilecektir.

SONUÇ;

Fire oranlarını düşürmek, yalnızca maliyet kontrolü değil; aynı zamanda marka standartlarını korumanın ve operasyonel mükemmelliğe ulaşmanın temelidir.

Tüm işletmelerimizin bu farkındalıkla hareket ederek gerekli aksiyonları almasını önemle rica eder, iyi çalışmalar dileriz.

Saygılarımızla,
Franchise ve Operasyon Direktörü