



# ÖNCE-SONRA KAIZEN İÇERİK FORMU

(Ek 2)

**Kaizen Konusu :** Sebzelerin Haşlanması Tüketilen Su Miktarının Azaltılması**Tarih :** 10/05/2023**Takım Üyeleri ve Görevleri :** Seyfi Barış ERDOĞAN – Üretim vardiya mühendisi  
Kadir Çetiner – Pişirme Gemba Lideri  
Mustafa Durabay – Ön işlemler Gemba Lideri  
Recep Sığan - Aşçı  
Seda Karabenli- OPEX Takım lideri  
Arda Evren-OPEX Uzmanı  
Öykü Güçlü-OPEX Uzmanı**Kaizen No (Şirket içindeki Kaizen numarası) : 105**

**Problemin Tanımı:** Sebzelerin ön işlemleri kazanda haşlanması sırasında yüksek oranda su tüketimine neden olmaktadır. Hem haşlama hem de haşlama sonunda, soğutma; su ile yapılmaktadır. Bununla birlikte kazandan gastronomi küvetlere aktarım yapılarak tekrarlı hareket ve aktarım işçilikleri de söz konusudur.

**Kaizen'in ilgili olduğu kayıp türleri :**

- |                        |                          |                              |                          |                                |                          |                               |                                     |
|------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Arıza               | <input type="checkbox"/> | 6. Hız Kayıpları             | <input type="checkbox"/> | 11. Hat Organizasyon Kayıpları | <input type="checkbox"/> | 16. Ekipman Kayıpları         | <input type="checkbox"/>            |
| 2. Set-up / Ayar       | <input type="checkbox"/> | 7. Hata ve Tamir Kayıpları   | <input type="checkbox"/> | 12. Lojistik Kayıplar          | <input type="checkbox"/> | 17. Çevre Kayıpları           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. Takım Değişimi      | <input type="checkbox"/> | 8. Kapatma Kayıpları         | <input type="checkbox"/> | 13. Ölçme ve Ayar Kayıpları    | <input type="checkbox"/> | 18. ISIĞ Kayıpları            | <input type="checkbox"/>            |
| 4. Başlangıç Kayıpları | <input type="checkbox"/> | 9. Yönetim Kayıpları         | <input type="checkbox"/> | 14. Enerji Kayıpları           | <input type="checkbox"/> | 19. Bilgi Güvenliği Kayıpları | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 5. Küçük Durus/Çokote  | <input type="checkbox"/> | 10. Üretim Hareket Kayıpları | <input type="checkbox"/> | 15. Ürün Kayıpları             | <input type="checkbox"/> | 20. Diğer (Belirtiniz).....   | <input type="checkbox"/>            |

**ÖNCE****SONRA**



**Önceki durum (Mevcut durum verileri (finansal veri, miktar, kalite oranı, iş güvenliği risk puanı, vb.) ve kayıp türleri ile desteklenerek açıklanmalıdır):**

Patates salatası üretiminde sebze hazırlık bölümünden pişirme bölümüne gelen küp doğranmış patatesler kazanda ortalama 180 litre su kullanılarak haşlanmakta ve soğutulmaktadır. Prosesin ilerleyen bölümünde gastronom küvetlere alınarak hızlı soğutma yapılmakta ve daha sonra reçetedeki diğer malzemeler ile birleştirilmektedir. Ayda ortalama 6600 porsiyon menülerde yer almakta ve 7 kazanlık bir işleme denk gelmektedir. Buna göre ayda 1260 litre su tüketimi gerçekleşmektedir. Yıllık olarak 15120 litre su tüketilmektedir.

**Maliyet:**

Ek bir maliyet harcanmadı.

**Sonraki durum (Yeni durum verileri (finansal veri, miktar, kalite oranı, iş güvenliği risk puanı, vb.) ve kayıp türleri ile desteklenerek açıklanmalıdır):**

Patatesin haşlaması kazan yerine fırında yapılmaya başlanmıştır. 1 kazan patatesi haşlamak için 180 litre su kullanılırken Rasyonel fırınların buhar modunda yapıldığında ortalama 5 litreye yakın su tüketimine düşmüştür. 1 kazan patatesi 1 fırında buhar modunda haşlanabilmektedir. Böylece yılda patates salatası üretiminde kullanılan su tüketimi 420 litreye kadar düşmüştür.

Kaizen sonrası durumda 14700 litre su tüketim kazancımız olmuştur.

**Kazanç (Çevre ve iş güvenliği kategorisi hariç, parasal kazanç belirtilmelidir) :**

Yıllık 14700 litre su Kazancı : 20.874 \$