



**YAPRAK
DÖNERCİSİ®**

ET-TAVUK DÖNER VERİM HESABI (FİRE KONTROLÜ) EĞİTİM KARTI

Fire; imalatın başında veya imalat esnasında ortaya çıkan üretim kaybı olarak genelleyebiliriz. Ana ürünümüz olan et döner ve tavuk dönerinde üretim sürecinden müşteriye sunumuna kadar belli bir fire oranı vardır. Fire oranının belirlenen oranların üzerinde çıkması maliyetlerimizi artıracak ve şirket karlılığını azaltacaktır. Fire oranını ve döner verimliliğini etkileyen faktörler aşağıda belirtilmiştir. Belirlenen faktörlere uyduğumuzda fire oranımızı kontrol altında tutarız ve döner verimliliğimizi artırırız

ET - TAVUK VERİM HESABINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

- Dönerler orta ateşte pişirilmeli içi çekmeli, piştikten sonra sipariş yok ise en alt radyan en kısıkta yanmalı diğer radyanlar kapatılmalı.
- Dönerlere köşe atmak için küçük köşelerin kesilmemesi ve küçük köşelerin yanmasından kaynaklı zayıye ayrılması fire oranını artırır
- Tepside ateşin önünde bekletip döneri kurutmak etin suyunu bırakmasına sebep olur ve fire oranını artırır döner verimliliğini düşürür.
- Fazla stok yaparak dönerin uzun süre tepside bekletilmesi ve müşteriye sunulması döner verimliliğini azaltır.
- Dönerden çıkan yağın pişmiş et ile harmanlamadan verilmesi hem tepsi yağ oranımızı hemde fire oranımızı artırır
- Döner kesilirken veya tartılırken yere dökülmesi ve dikkatsiz çalışılması zayıye sebep olur ve fire oranımızı artırır.
- Terazide tartılan gramajların fazla veya eksik verilmemesi kefe darasının her tartımdan önce alınması doğru gramajlı ürün vermemizi sağlar ve fire oranımızı dengede tutar.
- Döner kesilip servis yapılırken standarttan fazla pişirilip verilmesi etin su ve yağın bırakmasına sebep olur yağın ve suyunu bırakan döner tartılırken daha fazla ürün verilmesine sebep olur ve döner verimliliğini etkiler
- Tepsi temizliğinin sürekli yapılmaması ve zayı etlerin tepside ayrılması sonucu verimli olan dönerleri de etkiler ve zayı olmasına sebep verir. Zayı olan her döner döner verimliliğini olumsuz etkiler.
- Döner ocak bakımlarının yapılmaması (yanmayan ya da verimsiz yanan radyanlar) döner pişiminde döner verimliliğini olumsuz yönde etkiler.
- Radyan ateş ayarlaması iyi yapılmamasından dönerin dengeli pişmemesi belirli kısımların yanması, kafadaki kuyruk yağının fazla kızarak zayı olması döner verimliliğini azaltır.
- Dönerden tepsiye süzülen fazla yağın alınıp gün içerisinde biriktirilmesi döner yağ oranı azaldığında tepsiye tekrar ekleme yapılması gerekir. Kesinlikle fazla yağın çöpe atılmaması gerekir.
- Dönerden dökülen parçaların kırıntı ile karıştırılıp zayıye ayrılması gerekir dönerden dökülen parçalar tepsinin ocağa en yakın köşesinde pişirilmeli ve uygun şekilde kesilip diğer dönerle harmanlanmalı.
- Akşam kesilen dönerin özensiz kesilip stoklanması veya yanlış tartılarak kayıt altına alınması döner verimliliğini azaltır.
- Soğuk hava deposunda ki donuk dönerlerin SKT takibinin yapılmaması ve SKT tarihinin geçmesinden kaynaklı dönerin imha edilmesi fire oranını yükseltir.
- Döner bıçağının iyi bilinmemesi kesimin kalitesini etkiler ve döner verimliliğini azaltır.
- Gün içinde ilave yapılan yedek dönerlerin kilogram tahminlerinin yapılmaması kapanışta kalan dönerin fazla olması döner verimliliğini azaltır.
- Personel yemek takibinin yapılmaması belirlenen gramajlarda ürün alınmaması döner verimliliğini azaltır.
- Gelen dönerlerin irsaliye kontrollerinin yapılmaması yanlış veya eksik ürün alımı fire oranını etkiler.
- Transfer olan dönerlerin takibinin yapılmaması ve sisteme girişinin yapılmaması döner verimliliği hesabını etkiler.
- Ocak motorlarının kapatılmasından kaynaklı dönerin yanması zayı olması döner verimliliğini azaltır.
- Müşteriye yanlış ürün hazırlama durumunda aynı müşterimize tekrar ürün hazırlamamız gerekir. Bu durumda döner verimliliğimizi azaltır fire oranımızı artırır o nedenle müşterilerin siparişleri net şekilde anlaşılmalı ve tek seferde hazırlanmalı.