

# TERAZİ İSTASYONU (KULLANIM-TEMİZLİK-KORUMA)

- Öncelikle kullandığımız ürünün maliyetini bilmeliyiz ve buna göre önlem ve tedbir almalıyız
- Terazimizi kullanmaya başlamadan önce sıvı ve yağ temasından uzak tutmak amaçlı korumaya almalıyız( streç vb ekipmanlar olabilir)
- Korumaya alınan terazimizi işleme almadan önce hassasiyetini yani doğru tartım yapıp yapmadığını kontrol etmeliyiz. Sabit gramajlı herhangi bir ürün ile veya manuel kullandığımız terazi gramları ile karşılaştırma yapıp kontrol edebiliriz.
- Kullanım esnasında sıfırlama işlemi yaparken el ile yapmalıyız kesinlikle maşa, bıçak, masat gibi ekipmanlar ile yapmamalıyız.Çünkü kullandığımız ekipman dijital ve maliyetli bir ürün bunun bilincinde olmalıyız.
- Servis saatinde sürekli olarak işlem yapılan terazinin sıfırlanması kullanılan kefelerin sürekli temizlenmesi ( çırılması) gerekir.
- Terazi istasyonunda çalışan personellerin uyması gereken en büyük kurallardan biride gramajlarda en fazla +2 gr sapma olmasıdır.
- Terazi istasyonunda çalışan bir personel ekmek arası ürünlerde ve servis döner ürünlerinde de görevlidir. Ekmek ısıtma yaparken ekmeğin tam ısındığından ve yanmadığından emin olunmalıdır.
- Ekmek arası ürünlerimizin yapımında terazide tartımdan sonra döner ekmek içerisine boşaltılır ve ekmek arasına dağılımı maşa yardımı ile yapılır.
- Döner tartımında ve ekmek arasına dağıtımda mutlaka maşa kullanılmalıdır elle dönere temas edilmemelidir.
- Sipariş tesliminde çalışan ve ürünleri ve gramajları söyleyen ekip arkadaşını dikkatli dinlemeli ve ürünleri o gramajda hazırlamalıdır.
- Tepsiden kefeye döner alırken mutlaka çığ ve yanık olan ürün varsa mutlaka ayırmalıdır müşteriye asla vermemelidir.
- Ürün kalitesi konusunda çok hassas davranarak görevini yerine getirmelidir.
- Eksik gramajda bir ürün verilmemesine çok dikkat etmelidir.
- Et ve tavuk dönerlerimizi ayrı ayrı terazilerde tartmalı ve tartımdan önce mutlaka teraziyi sıfırlamalıdır.
- Gün sonunda kullandığımız terazinin temizliğini yaparak yere düşmeyecek veya zarar görmeyecek şekilde tezgah üzerinde muhafaza edilmelidir.