



TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ SANAYİ KAPASİTE KRİTERİ

KARAR NO	13
KARAR TARİHİ	03 /02 / 2023
İLK YAYIN TARİHİ	20 /11 / 2001
REVİZYON NO	3
REVİZYON TARİHİ	24/ 02/ 2023

NACE GRUP: 56.29 DİĞER YİYECEK HİZMETİ FAALİYETLERİ

1-HAZIR YEMEK ÜRETİMİ (Tabildot 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 (Tabildot Yemek, Kahvaltı Menüsü, Ara Öğün Menüsü, Diyet Menüsü, Kumanya vb.), Tablo-1'deki listede bulunan zorunlu makine ve teçhizat ile yemeklerin hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak, tabildot usulü hazırlanması, servisinin/sevkiyatının yapılmasıdır.

Bir kişilik tabildot 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, pılav, makarna)
- 4)Meyve / tatlı / komposto/ içecek

Firma kahvaltı menüsü, ara öğün menüsü vb. de üretiyorsa kapasite hesabı yapıldıktan sonra elde edilen toplam kapasite firma talebine göre ürün bazında (Tabildot Yemek, Kahvaltı Menüsü, Ara Öğün Menüsü, Diyet Menüsü, Kumanya vb.) dağıtılır. Her bir ürün birbirine eşdeğerdir.

Makine ve 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 kapasiteyi karşılayacak büyüklükte ve işçi sayısı ile uyumlu olmalıdır. Kapasite raporu verilebilmesi için, üretim alanının minimum **100 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, idari personel) belirlenir. Şoför ve servis elemanları idari personel içinde yer alır.

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

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 hesabı hem makine puanı, hem de personel sayısı dikkate alınarak hesaplanır.

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

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

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

Tablo 1- Zorunlu Makine ve Teçhizat Listesi ve Puanları

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

Tablo 2-Diğer Makine ve Teçhizat Listesi ve Puanları

MAKİNE ADI	PUAN
Arıtma Sistemi	1
Bıçak 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 M2 ve Üzeri)	3
Döner Ocağı**	1
Fırın	4
Fritöz	1
Hamur Açma Makinesi	1
Hamur Şekillendirme Makinesi	1
Hamur Yoğurma Makinesi	2
Hızlı Soğutma Ünitesi(Blast Chiller)	10
Izgara	1
Kaynatma Kazanı	1
Konveksiyonlu Fırın	5
Köfte Şekillendirme Makinesi	5
Kuzine	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 M2 ve Üzeri)	2
Termo Kutular**	1
Tulumba Makinesi	2
Un Eleme Makinesi	1

*Diğer Makine Teçhizat Listesi ve Puanları tablosunda yer alan Donmuş Muhafaza Odası (-18°C, 10 m2 ve üzeri) ve/veya 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 maddeleri hesaplanmasında aşağıdaki örnek tabloda verilen değerler esas alınabilir.

100 Tabildot 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, diyet menüsü, kumanya vb. hazırlayan firmalar için, ihtiyaçlar Tablo 3'te ayrıca hesaplanır ve Tüketim Tablosuna 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, tost makinesi, çay makinesi vb. makineler puanlamaya dahil edilmez.
- Mikrodalga fırın ve benmari için puanlama yapılmaz.
- Ürünlerini toptan satmayıp, perakende olarak doğrudan doğruya tüketiciye satan (kafe, restoran, köfteci, pideci vb.) işletmelere kapasite raporu verilmez.