

# SEVAP İŞLEYELİM DERKEN...

Genelde herşeyi son dakikaya bırakmayı seviyoruz. Yaşam tarzımız böyle herhalde. Bu son dakika karar vermeler, son dakika iş getirmeler, son dakika değişiklik yapmalar karakterimizin bir parçası olmuş. Ancak son dakika işleri, zor durumda bırakan, plan bozan, sıkıntıya sokan bir alışkanlık.

Bu yazıyı yazdığımızda Ramazan'a daha bir ay vardı. Biliyoruz ki ramazanda ilk topun atılmasına birkaç gün kala, belediyelerden, sosyal kurum ve kuruluşlardan, askeriyeden, emniyetten ihale alan firmalar, ramazan kumanyası dağıtmak isteyenler, iftar yemekleri organize edenler kapımıza dayanacaklar: "bize acil çözüm lazım" diye.



Ramazan organizasyonlarına hazırlıksız yakalanan bu firmalar, birkaç gün içinde onbinlerce porsiyon hazır yemeği, raf ömrü isteyerek ambalajlamak isteyecekler. Her yıl aynı koşuşturmaca.



Oysa APACK olarak hazır yemek konusunda öyle güzel çözümlerimiz var ki... Benzersiz Türk Mutfağının harika yemeklerini, görüntülerini bozmadan, muhteşem ambalajlarda, hijyenik olarak, uzun raf ömürleriyle tüketiciye ulaştırılabilecek bilgi ve teknolojiye sahibiz.

Ama bu uygulamalar hop diye bugünden yarına gerçekleşmiyor. Üretici firmalarla yemek formüllerini, ısı değerlerini, pişme oranlarını, pişirme tekniklerini, ambalaj malzemelerini tasarlamak, test etmek, uygulamak için ön çalışma şart. Aksi taktirde, yemekler ambalajlarda sağlıklı durumunu yitirebilir, çığ kalır, fazla pişerek lapa olur, ambalajı kapattığınızda üzeri buhar olur, su bırakır, suyunu çeker, ambalaj eğrilir-bükülür, yemeğin görünüşü bozulur, her türlü aksilikle karşılaşabiliriz.

APACK olarak yıllardır hem genel hem de dönemsel hazır yemek çalışmaları yapıyoruz. Elli porsiyondan onbinlerce porsiyona kadar hazır yemek ambalajı yapabilecek makinelerimiz,

otomasyon sistemlerimiz mevcut. Ama bunları uygulayabilmek için plana, programa, zamana ihtiyacımız var.

Günümüzün tüketici beğenileri çok değişti, çok gelişti. Ramazan'da dağıtılan iftar yemekleri, sahur paketleri bile belli bir kalitede olmak zorunda. Hepimiz, iftar saatinden sonra, yemek dağıtımının nasıl büyük bir israfa yol açtığına gözlerimizle tanık olmuşuzdur. Çöp tenekeleri ağzına kadar tüketilmeden atılmış gıda ürünleriyle dolup taşıyor. Ülkemizin muhteşem bir sosyal davranış biçimi olan yemek dağıtımını, hep birlikte devasa sofralarda iftar yapabilmeyi israfa çevirmemek gerekiyor. Sevap yapalım derken günah işlemeyelim.



Binlerce kişiye yemek sunabilmek çok zor bir organizasyondur. Önce herkesin sevebileceği yemekler hazırlayacaksınız, sonra bu yemekleri paketleyeceksiniz sonra sağlık zincirini bozmadan mekanlara yollayacaksınız. Yemekleri belli ısı değerlerinde tutacaksınız, sonra bunları hijyenik koşullarda servis edeceksiniz. Artıkları toplayacaksınız. Kalanları da israf etmeyeceksiniz.

Gerçekten kolay değil.

Ticaret, daha çok para kazanmak için bir miktar parayı harcamanızı gerektirir. Hazır yemek işleri için de sermayeniz sağlam olmalıdır. Ayırdığınız bütçenin büyük kısmını, teknolojiye yapacağınız yatırıma ayırmanız şarttır. Yıkama, doğrama, temizleme, pişirme, ambalajlama makinelerini içeren bir tesis kurulumu için projenizi düzgün yapmalısınız. Hazır yemek üretimini yapacak fabrikanızda, yapraklı ve köklü ürünleri işleme hatları; tavuk, balık ve kırmızı et işleme bölümleri; çorba ve sos üretim hatlarının bulunması işin gereğidir. Bu işleri elle yapmaya ne eleman ne de zaman yeter. Bütün bu işlemleri belli ölçülerde otomasyona sokmak zorundasınız. Sonra hazırladığınız yemekleri porsiyon veya bulk (kütleli) ambalajlar ile hizmet alanına ulaştırmalısınız. Pazardan iki kilo patlıcan biber alayım bunları kızartıp dağıtayım da para kazanayım dönemleri artık bitti. Merdiven altı sağlıksız üretimlerden hem üreten hem de tüketen çok kişinin ağzı yandı. Gerek yasaların getirdiği standartlar, gerekse piyasanın kendi dinamiklerinde oluşan talepler çıkayı çok yükseltti.

Ama doğru ve zamanında yapılmış iş planlamasıyla bütün bu zorlukların üstesinden rahatlıkla gelinebilir.

APACK olarak müşterilerimizi zorladığımız bir konu var: "İş planlaması ve Ön Çalışma"...

Herşeye bir çözüm bulunabilir. Önemli olan işi planlı, programlı ve doğru yapmaktır.

**Muharrem DEMİR**  
**APACK Genel Müdürü**