



## İŞLETME BAŞVURU FORMU(1)

### 1. BÖLÜM: PROJE HAKKINDA GENEL BİLGİLER

**Proje Adı:** Foodsoft Web Otomasyonu

**Başvuran İşletme/Kurum:** Simge Madeni Yağ Yazılım A.Ş

**Adres:** Tuzpazarı Mah. Cumhuriyet Cad. Erbi Apt. No:132 Daire:6 Osmangazi/Bursa

**İletişim Kurulacak Kişi ve Unvanı:** Fatma Meryem Kaymak Ateş

Proje Mühendisi (Makina&Elektronik Müh.)

· E-posta adresi : info@foodsoft.com.tr

· Telefon Numarası : 0224 250 69 44

**Projenin Başlama ve Bitiş Tarihleri** (lütfen ay ve yıl olarak belirtiniz): 01.05.2019 -01.05.2020

**Bu Proje ile Daha Önce Herhangi Bir Ödül Aldınız mı?**

Evet  Hayır

**Başvurulan Kategori:**

Kamu Kuruluşu  Orta Büyüklükteki İşletme

Küçük İşletme  Mikro İşletme

Büyük İşletme

**Faaliyet Gösterilen Sektör:** Bilgisayar Yazılımları ve Üretim Otomasyonları

**Projenin Konusu:**

Foodsoft ERP, faaliyet konusu toplu yemek üretimi olan işletmelerin üretim otomasyonu için yazılmış bir programdır. Foodsoft Web Otomasyon projesiyle bu işletmelerin müşterileri, portal üzerinden yemekleri seçerek kendi aylık yemek menülerini on-line olarak yapabilmektedirler.

Türkiye’de Endüstri IV. Uygulamaları imalat firmalarında ağırlıklı olarak yürütülmektedir. Aynı şekilde Yalın Sistem Uygulamaları da bu firmalarda şirket kültürü olma yolundadır. Gıda sektöründe, gıda mühendislerinin gayretlerine rağmen bu uygulamalara adaptasyon beklenenden yavaş olmaktadır. Bunun temel sebebi, gıda sektöründe faaliyet gösteren catering toplu yemek işletmelerinde olduğu gibi farklı dinamiklerin söz konusu olmasıdır.

Foodsoft Web Otomasyonu, Elektronik Veri Değişimi (EDI) ve tam zamanlı üretim (JIT) modeli baz alınarak tasarlanmış olup, catering firmalarının endüstriyel yöntemlere geçişini sağlar.

İşletmenin sunduğu ürün veya hizmetlerin kalitesini iyileştirme	X
İş süreçlerinin performansını artırma	X
Hammadde, malzeme, enerji, sermaye ve insan kaynaklarının verimliliğini artırma	X
İşletmenin karlılığını artırma veya maliyetlerini azaltma	X
Çalışma yaşamının kalitesini iyileştirme	X

**PROJE ÖZETİ :**

Foodsoft Web Otomasyonu catering işletmesinin yaptığı yemek menülerini müşterilere zorla onaylatmak ve/veya itirazları yönetmeye çalışmak yerine müşterilerin kendi yemek menülerini kendilerinin yapabilmesini sağlar. Bunun neticesi olarak işletmede satın alma ve üretim süreçleri doğru bir şekilde yapılmaktadır. Müşterinin yediği yemeği seçebilmesiyle de müşteri memnuniyeti daha yükseğe taşınmaktadır. Catering işletmesi daha yüksek kâr elde ederek sahasında daha rekabetçi olmaktadır. Atıkların geri dönüşümünün bile önemli olduğu günümüzde, Foodsoft Web Otomasyonu gıda maddelerinin israfını önlemektedir.

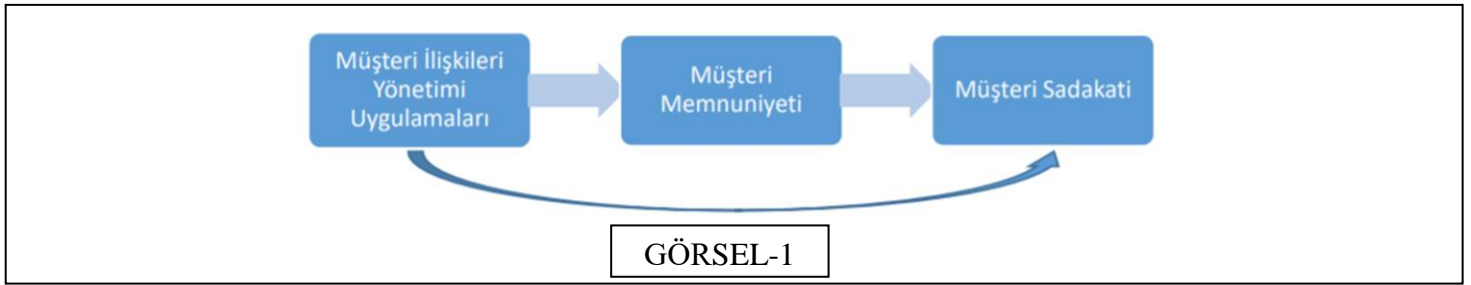
## 2.BÖLÜM: İŞLETME TANITIMI :

Simge Yazılım şirketi 2019 yılında Anonim Şirket olarak kurulmuştur. Sektörel yazılım hizmeti veren firmada, 5 aktif çalışan ve proje bazlı dışarıdan danışmanlar bulunmaktadır. Mevcut ürünleri Foodsoft ERP Programı, Fuar&Organizasyon Programı ve Catalog Design Studio Programıdır. Programlarda universal dil desteği var olduğundan, ihracat da yapmaktadır. Ağırlıklı satış coğrafyası Türkiye, Rusya ve Kıbrıs'tır.

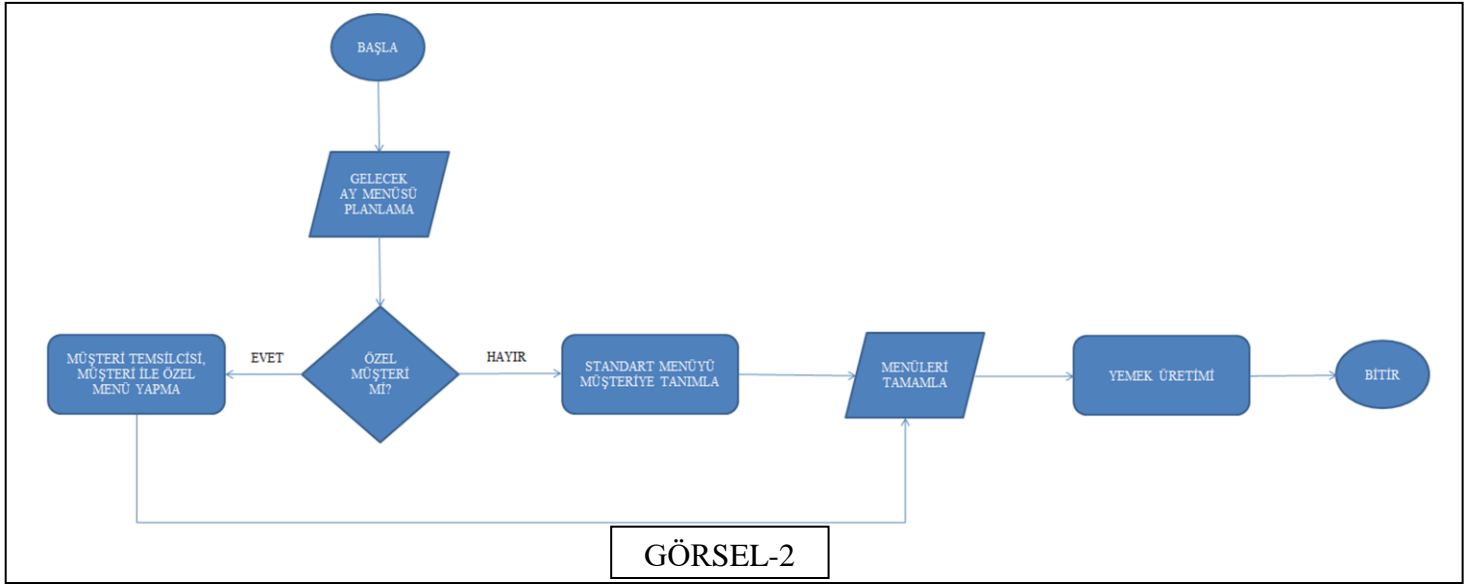
## 3.BÖLÜM: PROJE HAKKINDA BİLGİLER :

### 3.1. Projenin Geliştirilme Nedeni, Tanımı ve Kapsamı

Yoğun rekabetin yaşandığı toplu yemek üreticileri(catering) işletmelerinde, ayakta kalabilmek ve pazar payını artırarak kâr elde etmek için müşteri memnuniyeti sağlanması hedeflenmektedir. İşletmeler, sadık müşteri kazanma ve mevcut müşteri memnuniyeti sağlama olan iki strateji ile müşteriye odaklanmıştır (Görsel – 1). Bu doğrultuda, işletmelerin müşteriye nasıl ulaşacağı, müşteriye nasıl elde tutacağı ve nasıl sürdürülebilir bir ilişki kurabileceği yönünde müşteri odaklı bir yönetim anlayışına sahiptirler.



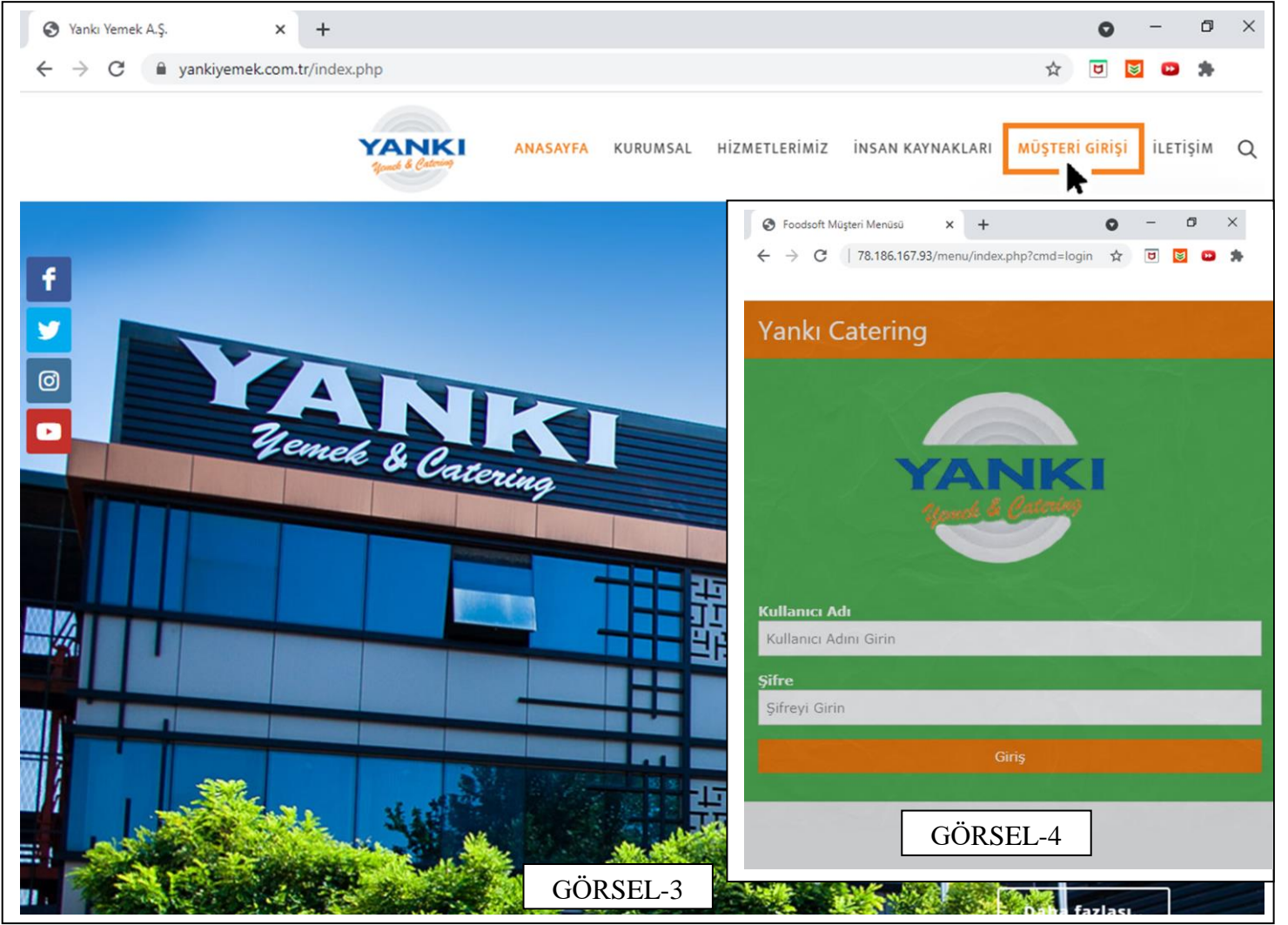
Foodsoft ERP catering sektörü için özel yazılmış bir programdır. Danışmanlığını yaptığımız catering işletmelerinden aldığımız geri bildirimler ne yaparlarsa yapsınlar müşterilerini memnun edemedikleri yönündedir. Catering firmalarının içinde bulunduğu kısır döngü aşağıda Görsel-2' deki gibidir :



Planlama tarafından yapılan aylık menü, müşteri temsilcileri tarafından müşteriye özel hale getirilir. Müşteri temsilcisi, müşteri kaynaklı ya da planlamanın kendisine bildirilmiş fakat yapılmayan düzeltmeler gibi durumlar müşteri memnuniyetsizliği olarak geri yansımaktadır. Bu döngüde bilgileri toplamak, işlemek, düzenlemek, depolamak, bir yerden bir yere aktarmak, doğru ve güncel bilgilere zamanında erişim mümkün olmamaktadır.

Foodsoft Web Otomasyonu insan faktörü olmaksızın bilgisayar ağları aracılığıyla müşteri menülerinin yapılması ve Foodsoft ERP'ye aktarılmasını sağlamak için oluşturulmuş bir müşteri portalıdır. Web ekranından kolay ve hızlı görüntülenme imkanı sunar. Catering işletmelerinin aylık güncel yemek siparişlerini belirler. Bu siparişlere bağlı olarak satın almanın ve üretim planlamanın sağlıklı çalışmasını sağlar.

Müşteri, catering işletmesinin web sitesinden Görsel-3'teki gibi erişim sağlar. Müşteriler kendileri için oluşturulmuş özel kullanıcı bilgileri ile portala güvenli giriş yaparlar (Görsel-4).



GÖRSEL-3

GÖRSEL-4

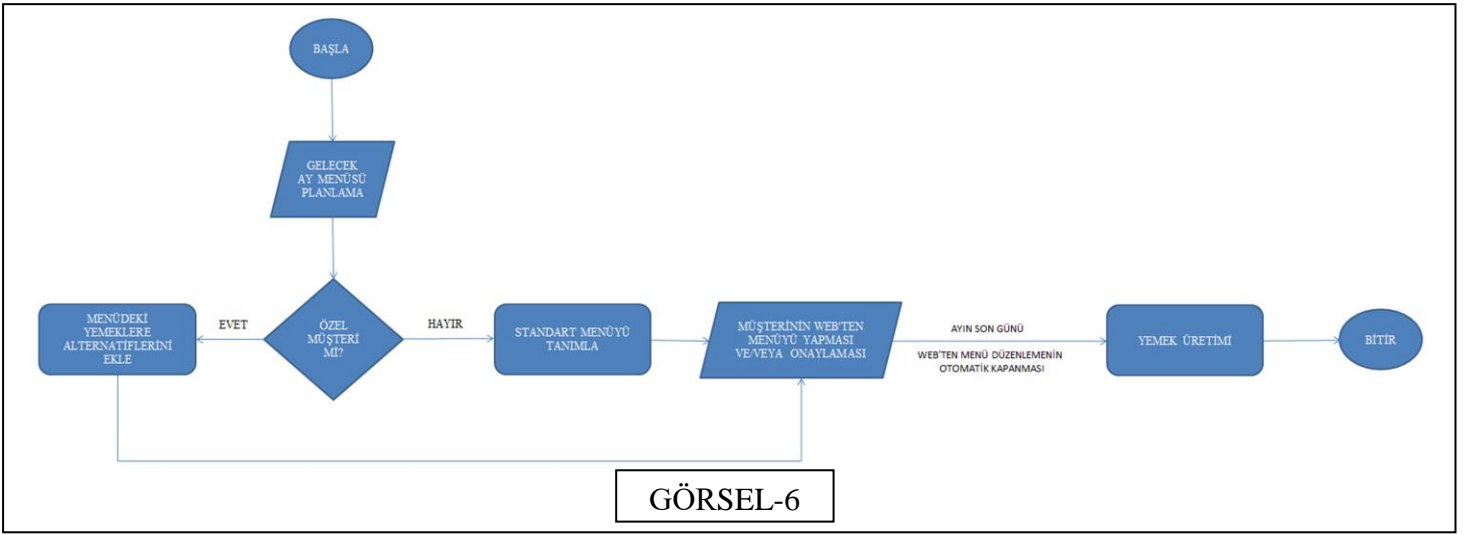
Foodsoft portalı kolay anlaşılır, basite indirgenmiş kayıt ekranı olarak karşılama çıkar. Müşteri kendi menüsünü yaparak aylık yemek siparişini oluşturur. Görsel-5, Otomotiv Yan San ve Tic A.Ş tarafından yapılmış mayıs ayı menüsüdür.

The image shows a screenshot of the Foodsoft portal's monthly menu for May 2021. The menu is displayed in a grid format, with columns for the day of the week and rows for the date. Each cell contains a list of menu items and their prices. The menu is titled 'AYLIK MENÜ - OTOMOTIV YAN SAN VE TIC A.Ş.' and includes a search bar and a 'Hesabı Kaydet' button.

Yıl	Ay	Oğün	Tür	Listele	Excel	Hesabı Kaydet
2021	Mayıs	ÖĞLE	NORMAL			
26.04.21 Paz	27.04.21 Sal	28.04.21 Car	29.04.21 Per	30.04.21 Cum	01.05.21 Cts	02.05.21 Paz
03.05.21 Paz	04.05.21 Sal	05.05.21 Car	06.05.21 Per	07.05.21 Cum	08.05.21 Cts	09.05.21 Paz
10.05.21 Paz	11.05.21 Sal	12.05.21 Car	13.05.21 Per	14.05.21 Cum	15.05.21 Cts	16.05.21 Paz
17.05.21 Paz	18.05.21 Sal	19.05.21 Car	20.05.21 Per	21.05.21 Cum	22.05.21 Cts	23.05.21 Paz
24.05.21 Paz	25.05.21 Sal	26.05.21 Car	27.05.21 Per	28.05.21 Cum	29.05.21 Cts	30.05.21 Paz
31.05.21 Paz						

GÖRSEL-5

Foodsoft Web Otomasyonu catering firmalarına süreçlerinde zaman yönetimi getirir (Görsel-6).



GÖRSEL-6

Catering işletmeleri taslak menü planlamalarını her ayın son haftasının başında bitirir. Foodsoft ERP'ye girilen bu menülere, müşteri durumuna göre alternatif menü tanımlanır (Görsel-7). Foodsoft Web Otomasyonunda bu süreçler Görsel-8'deki gibi tamamlanmış olarak görülür. Foodsoft Web Otomasyonunda Menü tanımlama ve değişiklik düzenlemeleri ay bitiminde otomatik olarak kapatılır. Müşterilerin portaldan yaptığı işlemler Foodsoft ERP'ye gerçek zamanlı aktarılarak sipariş döngüsü tamamlanmış olur.

GÖRSEL-7

GÖRSEL-8

### 3.1. Projenin Hedefleri

Foodsoft Web Otomasyonu ile catering toplu yemek firmalarında aşağıdaki maddeler hedeflenmiştir :

- Catering müşterilerinin memnuniyetini sağlamak (iyileştirilmiş müşteri hizmeti)
- Catering müşteri temsilcisi ve müşterinin özel menü oluşturmalarını kontrollü hale getirmek
- İşletmede hatalı yemek üretimini önüne geçerek yemek israfını önlemek
- İsrاف yemek maliyetlerini azaltarak müşteri bazlı kârı arttırmak
- Ay bitmeden gelecek ayın güncel menüsünü üretime hazır hale getirmek
- Ay bitiminde gelecek ay menüsü ve fiilî stok sayımıyla sağlıklı satın alma gerçekleştirmek
- Sağlıklı satın alma gerçekleştirerek, depoda hammadde israfının önüne geçmek
- Depoda stok maliyetini azaltmak
- Telefon, fax ve mail yoluyla olan onaysız/belgesiz iletişimi gereksiz hale getirmek
- Müşteri ziyaretleri için yapılan ulaşım giderlerini azaltarak ve dolayısıyla çevreye olan karbon salınımını azaltmak
- Catering işletmelerinin sermayelerini doğru ve etkin kanallara aktarmasını sağlamak
- Catering işletmelerinin sürdürülebilir, uygulanabilir ve kontrol edilebilir müşteri memnuniyeti politikasına sahip olmalarını böylece uzun ömürlü firmalar olarak ekonomiye katkılarının devam etmesini sağlamak

Foodsoft Web Otomasyonu ile, menülerin onay süresinin kısaltılması ve buna bağlı olarak müşteriden doğru siparişin alınması hedeflenmiştir. Her şeyin zamanında yapılarak hiçbir kaynağın boşa harcanmaması amaçlanmıştır.

### 3.2. Yönetimin Liderliği

Yönetim proje ekibini oluşturmuştur. Projenin başarısı için tüm sorumluluğu üstlenecek proje yöneticisini atamıştır. Proje ekibinin projeyi daha iyi anlaması için catering işletmesinde saha çalışması düzenlenmiştir. Yönetimin de katıldığı beyin fırtınası toplantıları yapılarak, proje taslak planı hazırlanmıştır. Bu taslakta kapsam, bütçe, zaman ve kalite(risk) ölçüleri beraber belirlenmiştir.

Yönetim başlangıç, planlama, yürütme, izleme ve kontrol, kapanış süreçlerine proaktif olarak katılmıştır. İyi birer örnek olarak, smart hedeflere ulaşıldığında övgülerini ve ödülleri eksik etmemiştir. Proje Yöneticisi, yönetimden aldığı tam destekle, projedeki istek ve heyecanını canlı tutarak, ekibe liderlik yapmıştır. Proje tamamlandığında catering işletmesine detaylı eğitim verilmiştir. Diğer danışmanlık hizmeti verilen catering işletmelerine tanıtımlar gerçekleştirilmiştir. Yaygınlaştırma çalışmalarına hemen başlanmıştır.



CATERİNG FİRMASI & FOODSOFT TOPLANTISI  
GÖRSEL-9



PROJE EĞİTİM TOPLANTISI  
GÖRSEL-10

### 3.3. Çalışma Yöntemi ve Kullanılan Teknikler

Proje başlangıcında mevcut durum analizi balık kılçığı diyagramı kullanılarak çıkarılmıştır. Balık

kılıçında metot ve insan kaynaklı hataların çoğunluğu tespit edilmiştir. En iyi çözümü bulabilmek için VSM (Değer Akış Haritalaması) çalışması yapılmıştır. VSM sonucu, yemek alan müşterilerin kendi fabrikaları içinde üretim yapması en kârlısı çıkmıştır. Ancak yemek üretimi sadece kârlılık değil, aynı zamanda hijyen ve kalori bilgisi gibi uzman bilgisi de gerektirmektedir. Aslında bu durum Catering sektörünün oluşmasının temel sebebidir.

Tüm hacimdeki (örn. 3 sayıda çalışanı olan ve 300 sayıda çalışanı olan müşteriler) catering müşterileri için yerinde yemek üretimi maliyetli olacağından, menü planlama prosesinin PUKO (Planla, Uygula, Kontrol Et, Önlem Al) metodolojisi çerçevesinde Foodsoft Web Otomasyonu çalışmaları yapılmıştır (Görsel-12).

**From:** food-soft@simgebilisim.com.tr [mailto:food-soft@simgebilisim.com.tr]

**Sent:** Thursday, April 29, 2021 1:33 PM

**To:** f.bulat@yankigida.com

**Subject:** Menü değişikliği

## MÜŞTERİ MENÜ DEĞİŞİKLİĞİ YAPILDI

Cari Kodu	120 01 H093			
Cari Adı	HAMZAGİL EMPRİME SAN.VE TİC.AŞ (HAMZAGİL TEKSTİL)			
Ay	MAYIS			
Öğün	ÖĞLE			
Tür	NORMAL			
Tarih	ESKİ MENÜ		GÜNCELLEME	
	Reçete Kodu	Reçete Adı	Reçete Kodu	Reçete Adı
01.06.2021	152 0070 004 001-000	KURU FASULYE	152 0070 001 001-000	NOHUT

GÖRSEL-12

Projenin pilot çalışmalarında menüler özelleştirilirken alternatif yemek oluşturulmanın bazı problemlere yol açabildiği görülmüştür. Örneğin müşterinin bulgur pilavının seçmelisi pirinç pilavını seçmesi, sonrasında da kazandibinin seçmelisi sütlacı seçmesi sonucu gibi. Bu durumda müşteriye günün menüsünde pirinç pilavı ve sütlac aynı anda gitmektedir. Bunu engellemek için Foodsoft ERP’de birbiri içinde uyumsuz yemekler çalışılmıştır (Görsel-13&Görsel-14). Sonuç olarak ana yemeğin alternatiflerinden biri dolma yemeği ise, bu seçildiğinde yardımcı yemekte pirinç pilavı seçilmesine izin vermemektedir.

Foodsoft ERP - Versiyon: 2021.0.5.25

WorkManager (0) İlet Günlük Yardım Programı Kapat

Yeni Düzenle Sil Yazdır Fotoğrafl Tanı Reçete Cari Fiyatlama Log Bilgisi Kapat

Pasifleri de göster  
Gelişmiş seçenekler  
Rapor dizaynı

Ara:

Reviz	SON GÜNCELLEME	#	TİPİ	REÇETE KODU	ÖZEL KOD	DIŞ VER.ENT.KODU	REÇETE ADI	GARNİTÜR	CİNSİ	VEJE-TERYAN	VEGAN	GRUP	ETİKET GRUBU
0							Arama yapmak için tıklayın...						
1	04.02.2021	✓	✓	Sic 152 010 215 035-000	152 010 215		PIRINÇLI PAZI ÇORBA		010-ÇORBALAR			ÇORBA1	124 X060
2	06.05.2021	✓	✓	Sic 152 080 014 035-000			ŞEHİR PİRİNÇ PILAVI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
3	15.12.2020	✓	✓	Sic 152 080 018 035-000			MIS PİRİNÇ PILAVI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
4	05.10.2020	✓	✓	Sic 152 080 025 035-000	152 08 025 035		DOM PİRİNÇ PILAVI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	124 X060
5	30.04.2021	✓	✓	Sic 152 080 028 035-000			TEREYAG		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
6	05.10.2020	✓	✓	Sic 152 080 045 035-000	152 080 045 0		PATLICAN		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
7	07.03.2019	✓	✓	Sic 152 080 046 035-000	152 080 046-0		DIYET ARI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
8	05.10.2020	✓	✓	Sic 152 080 054 035-000			FILE BADE		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
9	11.02.2021	✓	✓	Sic 152 080 062 035-000			ARPA ŞEHİR		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
10	27.12.2019	✓	✓	Sic 152 080 066 035-000			ESMER PİRİNÇ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
11	13.11.2019	✓	✓	Sic 152 080 081 035-000			ORG SADI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
12	30.04.2021	✓	✓	Sic 152 080 084 035-000			P.NOH. PİRİNÇ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
13	17.08.2019	✓	✓	Sic 152 080 086 035-000			BADEM Lİ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
14	28.12.2019	✓	✓	Sic 152 080 090 035-000			LIGHT ARI		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
15	24.12.2019	✓	✓	Sic 152 080 091 035-000			LIGHT TEL		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
16	08.05.2021	✓	✓	Sic 152 080 099 035-000			P.PİRİNÇ LA		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	169 x1000
17	15.12.2020	✓	✓	Sic 152 080 216 035-000			P.MIS.PİRİNÇ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	119 X050
18	04.02.2021	✓	✓	Sic 152 080 235 035-000			P.TEREYAG		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	119 X050
19	28.08.2020	✓	✓	Sic 152 080 245 035-000			P.FILE BADE		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	119 X050
20	05.02.2021	✓	✓	Sic 152 080 300 035-000			ARPA ŞEHİR		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
21	07.12.2020	✓	✓	Sic 152 080 321 035-000	152 080 321		PIRİNÇ LA		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
22	11.02.2021	✓	✓	Sic 152 080 456 035-000			P.SADE PİRİNÇ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
23	08.01.2021	✓	✓	Sic 152 080 631 035-000			P.ŞEHİR PİRİNÇ		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	119 X050
24	11.02.2021	✓	✓	Sic 152 080 965 035-000			P.ARPA ŞEHİR		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	119 X050
25	07.03.2019	✓	✓	Sic 152 080 986 035-000			DIYET TEL		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040
26	07.02.2019	✓	✓	Sic 152 090 125 035-000			YILDIRIM		080-PILAVLAR			YARDIMCI YEMEK1	114 X040

Kopyala Ctrl+C  
YAZLIK reçeteleri KİŞ'a çevir  
KİŞLIK reçeteleri YAZ'a çevir  
Reçete Yazdır F4  
Reçete Etiketini Yazdır  
Grid Ayarlarını Kaydet  
Grid Ayarlarını Sil  
Listeyi Yazdır Ctrl+P  
Listeyi Excel'e Kaydet  
Güncelle F5  
Yemeğin Fotoğrafını Yükle  
Fotoğrafları Sil  
Lgg Kayıtlarını Göster  
Kod Güncelleme İşlemi  
Uyumsuz Reçeteler  
Etiketi Kapat Esc

GÖRSEL-13

Foodsoft ERP - Versiyon: 2021.0.5.25 |

Dosya Transferler Hakkında

WorkManager (0) İlet Günlük Yardım Programı Kapat

Kayıt Ekle Sil Kapat

Reçete Kodu : 152 080 028 035-000

Reçete Adı : TEREYAĞ, PİRİNÇ PILAVI

**Uyumsuz Yemekler**

REÇETE KODU	REÇETE ADI	FİRMA KODU	FİRMA ADI	KAYIT YAPAN	KAYIT ZAMANI
152 030 017 035-000	8-Lİ EKŞİLİ KÖFTE			PLANLAMA-04	09.10.2020 11:23:39
152 030 534 035-000	12Lİ EKŞİLİ KÖFTE			PLANLAMA-04	09.10.2020 11:43:04
152 030 855 035-000	15-Lİ EKŞİLİ KÖFTE			PLANLAMA-04	09.10.2020 11:52:19
152 030 146 035-000	SULU KÖFTE 8Lİ			PLANLAMA-04	09.10.2020 12:06:31
152 030 674 035-000	SULU KÖFTE 12 Lİ			PLANLAMA-04	09.10.2020 12:25:01
152 060 014 035-000	BİBER DOLMA			PLANLAMA-04	09.10.2020 13:32:16
152 010 002 035-000	YAYLA ÇORBA			PLANLAMA-04	09.10.2020 13:35:42
152 010 034 035-000	İZMİR ÇORBA			PLANLAMA-04	09.10.2020 14:06:18
152 060 021 035-000	ISPANAK BORANI			PLANLAMA-05	12.03.2021 16:47:49
152 060 109 035-000	EGE USULÜ BORANI			PLANLAMA-05	12.03.2021 16:50:43
152 060 042 035-000	PAZI BORANI			PLANLAMA-05	12.03.2021 16:52:19
152 060 012 035-000	SEMİZOTU BORANI			PLANLAMA-05	09.04.2021 14:18:56

**GÖRSEL-14**

**FOODSOFT İŞ-ZAMAN ÇİZELGESİ**

İP NO	İP ADI / TANIMI	KİM(LER) TARAFINDAN YAPILACAĞI	AYLAR												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PROJE YÖNETİMİ	CEMALİ KAYIKCI (PROJE LİDERİ)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	SAHA ÇALIŞMASI YAPILMASI, PROJE BAŞLAMA VE SÜREÇLERİNİN ZAMANSAL PLANLANMASI	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ	X												
3	KULLANICI EKLAN MENÜSÜ TASARLANMASI	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ FARUK KAYNAKLI	X	X											
4	PORTAL ALT YAPISININ OLUŞTURULMASI 4.1 KULLANICI OLUŞTURMA ARAYÜZÜ 4.2 VERİ TABANIN OLUŞTURULMASI 4.3 FORMLARIN OLUŞTURULMASI	FARUK KAYNAKLI	X	X	X	X									
5	PORTAL VE ANA PROGRAM BAĞLANTISININ OLUŞTURULMASI	FARUK KAYNAKLI İBRAHİM KAYMAK						X	X	X	X				
6	PORTALDA TEST ÇALIŞMALARININ YAPILMASI	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ FARUK KAYNAKLI									X	X	X		
7	CATERİNG İŞLETMESİNDE TEST DEVREYE ALMA ÇALIŞMALARININ YÜRÜTÜLMESİ	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ										X	X		
8	CATERİNG İŞLETMESİNDE CANLIYA GEÇİLMESİ	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ FARUK KAYNAKLI												X	X
9	CATERİNG İŞLETMESİNE FOODSOFT WEB OTOMASYON EĞİTİMİNİN VERİLMESİ	GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ										X	X	X	X

**TABLO - 1**

Foodsoft Web Otomasyonu, catering firması ile anlaşılmış terminli bir projedir. Bu sebeple Proje İş-Zaman Çizelgesi (TABLO – 1) ve Uygulama Takvimine (TABLO – 2) sadık kalınmış, karşılaşılan zamansal

problemler fazla mesai ile çözülmüştür.

PROJE UYGULAMA TAKVİMİ														AÇIKLAMA
PROJE ÖNGÖRÜLEN BAŞLANGIÇ TARİHİ : 01.05.2019 PROJE ÖNGÖRÜLEN BİTİŞ TARİHİ : 01.05.2020														
S.NO	YAPILACAK İŞİN TANIMI	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	
1	PROJE HAZIRLIK AŞAMALARI 1.1 CATERİNG İŞLETMESİNDE SAHA ÇALIŞMASININ YAPILMASI 1.2 PROBLEM TESPİTİ İÇİN GEREKLİ ANALİZLERİN YAPILMASI													İŞ BİRLİĞİ YAPACAK CATERİNG İŞLETMESİ ZİYARET EDİLECEKTİR. MENÜ PLANLAMA VE GERÇEKLEŞTİRME SÜREÇLERİ İNCELENECEKTİR.
2	KULLANICI EKRAAN MENÜSÜ TASARLANMASI													CATERİNG İŞLETMESİYLE TASLAK KULLANICI DOSTU EKRAAN MENÜSÜ TASARLANACAKTIR.
3	PORTAL ALT YAPISININ OLUŞTURULMASI 3.1 KULLANICI OLUŞTURMA ARAYÜZÜ 3.2 VERİ TABANIN OLUŞTURULMASI 3.3 FORMLARIN OLUŞTURULMASI													İNTERNET SAĞLAYICISINDA PORTAL VERİTABANI, FORMALARI, KAYIT MENÜLERİ PROGRAMLANACAKTIR.
4	PROJE ARA DEĞERLENDİRMESİ 4.1 KATILIMCI GÖRÜŞLERİNİN ALINMASI													MEVCUT GELİNER NOKTAYA KADAR TÜM KATILIMCI GÖRÜŞLERİ ALINARAK, PLANLANAN İŞ ÇİZELGESİNE UYUMA VE ÇÖZÜME NE KADAR YAKLAŞILDIĞINA BAKILACAKTIR.
5	PORTAL VE ANA PROGRAM BAĞLANTISININ OLUŞTURULMASI													WEB OTOMASYONUNUN ERP İLE OLAN BAĞLANTISI OLUŞTURULACAKTIR. ERP PROGRAMINDA MENÜ PLANLAMA EKRAANLARINA ALTERNATİFLİ SEÇMESİ İLAVE EDİLECEK.
6	PORTALDA TEST ÇALIŞMALARININ YAPILMASI													DENEME DATA OLUŞTURULARAK, FİRMA WEB SİTESİNDEN DENEME MENÜ GİRİŞLERİ YAPILACAKTIR.
7	CATERİNG İŞLETMESİNDE TEST DEVREYE ALMA ÇALIŞMALARININ YÜRÜTÜLMESİ													CATERİNG İŞLETMESİNİN BELİRLEDİĞİ MÜŞTERİLERİ İLE PORTALA ERİŞİM SAĞLANACAKTIR. BU MÜŞTERİLERİN MENÜ GİRİŞLERİ KONTROL EDİLEREK DOĞRULUĞU TEYİT EDİLECEKTİR.
8	CATERİNG İŞLETMESİNDE FOODSOFT WEB OTOMASYON EĞİTİMİNİN VERİLMESİ													CATERİNG İŞLETMESİNİN BELİRLEDİĞİ MÜŞTERİLERİ İLE PORTALA ERİŞİM SAĞLANACAKTIR. BU MÜŞTERİLERİN MENÜ GİRİŞLERİ KONTROL EDİLEREK DOĞRULUĞU TEYİT EDİLECEKTİR.
9	CATERİNG İŞLETMESİNDE CANLIYA GEÇİLMESİ													CATERİNG İŞLETMESİNİ TÜM MÜŞTERİLERİNE KULLANICI BİLGİLERİNİ DAĞITILARAK, AYLIK MENÜ SİPARİŞLERİNİ ALACAKTIR. MÜŞTERİ TEMSİLCİLERİ İLE KAĞITLA GELEN MENÜ BİLGİ AKIŞINI DURDURACAKTIR.
10	CATERİNG İŞLETMESİNE FOODSOFT WEB OTOMASYON EĞİTİMİNİN VERİLMESİ													TEST AŞAMASINDAN CANLIDA PROJE TESLİM SÜRECİNE KADAR, CATERİNG İŞLETMESİNE GÜNCEL EĞİTİMLER VERİLECEKTİR.
11	PROJE SONU DEĞERLENDİRMESİ 10.1 SONUÇ RAPORLARININ YAZILMASI 10.2 KAPANIŞ TOPLANTISININ YAPILMASI 10.3 KAPANIŞ TOPLANTISI DAVETİYESİ HAZIRLANMASI VE DAĞITILMASI													PROJE SONUNDA WEB OTOMASYONU İLE İLGİLİ SONUÇ RAPORU YAZILACAKTIR. KAPANIŞ TOPLANTISINA CATERİNG İŞLETMESİ DE DAVET EDİLECEKTİR.

TABLO - 2

### 3.4. Elde Edilen Sonuçlar

Foodsoft Web Otomasyonu ile, catering işletmelerinde yalnız sistemdeki 8 israfın önüne geçilmiştir.

Bunlar :

- Güncel olmayan menüye bağlı olarak istenmeyen yemek üretimi (hatalı üretim),
- Geç kalınmış menü güncellemesi sonucu oluşan aşırı yemek üretimi,
- Menülerin tamamlanması ve doğru yemeğin üretilmesi için geçen zaman (bekleme zamanı),



- Menülerin tekrar tekrar düzeltilmesi (katma değersiz işler),
- Müşteriye giden yanlış yemek sonrasında doğru yemeğin gönderilmesi ile oluşan taşımalar,
- Müşterinin, müşteri temsilcisinin ve üretim birimlerinin arasındaki problem odaklı yaklaşımlar (gereksiz hareketler),
- Ekstra aşçı mesaisi ve yemek pişirme işlemleri,
- Personel yeteneğinin tam kullanılmaması,

Zaman verimliliği, maliyet verimliliği, kalite verimliliği elde edilmiş, çevresel katkısı çok olmuştur.

Danışmanlığı yapılan catering işletmesinde tespit edilen sayısal kazançlar aşağıdaki gibidir:

**İşçilik Kazancı :** Proje başlangıcında 10 müşteri temsilcisi çalışmaktaydı. Bunların 5'i yoğun olarak menü düzenlemesi yapmaktaydı. Projenin devreye alınmasıyla eleman sayısı 10'dan 6'ya düşürülerek kişi başı aylık 8.000 TL olan işçilik gideri üzerinden yıllık 394.000 TL tasarruf edilmiştir.

**Direk Malzeme Kazancı :** Proje devreye alındıktan sonra bir kişilik yemeğin çığ girdi hammadde maliyet grafiği yandaki gibidir. Maliyet grafiğinin azalma yönünde olduğu görülmüştür. Hammadde maliyetindeki düşüş müşterilerin mevsimsel yemek seçmesinden (örneğin kış mevsiminde patlıcan yemeği yerine ıspanak yemeği seçmesi) kaynaklanmıştır. İlerleyen 4 ay grafik izlenilerek porsiyonda 25 kuruş kâr saptanmıştır.

Günlük 20.000 yemek üretimi olan catering işletmesinde satın alma bütçesinden günlük 20.000 Yemek\*25 Kuruş/1000 = 500 TL

yıllık (yaklaşık 300 çalışma günü) 150.000 TL tasarruf edilmiştir.

**Standartlaştırma :**

Proje öncesinde üretim sahasında günlük 48 kazan yemek pişmektedir. Proje bittikten sonraki aylarda kazan sayısının 12'ye düştüğü gözlemlenmiştir. Böylece catering işletmesinin yemek çeşitliliği azalmıştır. Standart yemek üretimine dönüşüm olmuştur.

**Çevresel Katkıları:**

Projenin hayata geçmesiyle eş zamanlı olarak Korona Virüs gündeme gelmiştir. Yüz yüze temasın az olması, mümkünse olmaması çalışma şartlarından biri olmuştur. Birçok müşterisi tarafından görüşme talepleri reddedilen catering işletmeleri Foodsoft Web Otomasyonuna geçmiştir. Değişen şartlarda kendi vizyonlarını desteklediklerini müşterilerine göstermişlerdir. Karşılıklı artan memnuniyet ve güven duygusu ile Foodsoft Web Otomasyonu projesinde tatmin edici sonuçlara ulaşılmıştır.

### 3.5. Proje ile İlgili Diğer Açıklamalar

*Projenin İşletmeniz İçerisindeki Diğer Projelere Göre Özgün Yanları:*

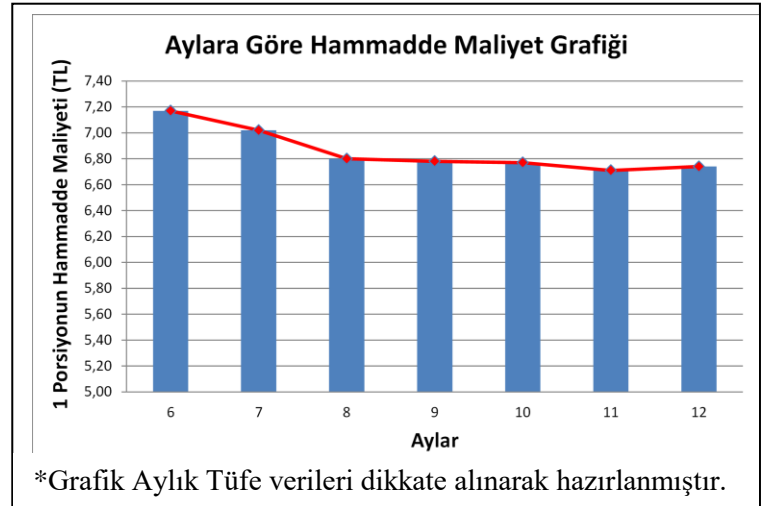
Bu projenin kendine özgü iki maddesi aşağıdaki gibidir:

Birincil olarak, ülkemizde yemekle karın doyurmanın ötesinde damak lezzeti arayışı başlamıştır. Catering işletmeleri kişiden kişiye değişebilen damak lezzetini tatmin etmek zorundadır. Foodsoft Web Otomasyonu yemek seçimini müşteriye yaptırır. Catering işletmesinin faaliyet sebebi olan lezzet üretimindeki bu tartışmalı sorumluluğu müşteriye yaptırarak çok önemli bir avantaj sağlar. İkincil olarak, dünyada savaş sebebi olan ve her yıl milyonlarca insanın ulaşamadığı için hayatını kaybettiği gıdanın israfını önler.

*Projenin Bir Buluşa Konu Olup Olmadığı ve Ülkenin Fikri Sermayesine ve İnovasyon Kapasitesine Sağladığı Katkı:*

İnovatif olarak, geri dönüşüme konu olan atıkların (yemek kabı, çatal bıçak kağıt vb. dahil) ekonomiye nasıl geri kazandırılacağı yerine projenin düşünce temeli bunların atık hale hiç gelmemesidir.

*Projenin İyi Uygulama Örneği ve Yaygınlaştırılabilir Olma Potansiyeli:*



Toplu yemek üretimi yapan tüm firmalar, Foodsoft Web Otomasyonu'nun potansiyel müşterisidir. Satış yapıldıktan sonra tam kapasite çalışır duruma getirme süresi bir haftadır. Kullanıcı sayısı günden güne arttığından, ekonomiye pozitif katkı sağlamaya devam etmektedir.

#### 4.BÖLÜM: EK BİLGİLER

4.1. Varsa, işletmenizin son üç (3) yıl içerisinde aldığı ödülleri lütfen belirtiniz. YOK

Ödülün Adı ve Konusu	Ödülün Alındığı Yıl	Ödülü Veren Kuruluş

4.2. Varsa, işletmenizin sahip olduğu yönetim sistemi belgelerini (ISO 9001, ISO 14001, SA 8000 vb.) lütfen belirtiniz. YOK

Belgenin Adı ve Konusu	Belgenin Alındığı Yıl

4.3. İşletmenizde verimliliği artırmaya yönelik faaliyetlerin nasıl bir organizasyonel birim (örneğin Kalite Direktörlüğü, Endüstri Mühendisliği Departmanı, Kurumsal Performans Birimi vb.) içerisinde yürütüldüğünü lütfen belirtiniz. Simge Bilişim firması çekirdek ekiptir. Bu ekip üyeleri bilgi ve becerilerinde (C İş Güvenliği Sertifikası, Yalın Lider Sertifikası, Kalite İç Denetçi Eğitimi, FMEA Eğitimi, Web Tasarımı gibi) profesyonellikler yer almaktadır. Böylece teknolojik proje geliştirme ve uygulama anlamında ekipçe sıkı bir çalışma yapılmaktadır.

4.4. Üst yönetimin verimliliği artırmaya yönelik stratejilerinden ve bu yöndeki gelecek planlarından lütfen bahsedin. Simge Bilişim olarak, tamamlanmış dünya çapında satılabilir projelerimiz bulunmaktadır. Bundan sonraki planlarımız Uluslararası Fuar Organizasyonlarına katılmak dahil dünya çapında tanıtım yaparak satış portföyümüzü arttırmaktır.

4.5. Varsa, projenin yürütülmesi sırasında işletme dışından alınan eğitim ve danışmanlık hizmetleri ve hangi amaçla alındığı hakkında bilgi veriniz. Uludağ Üniversitesi Gemlik Asım Kocabıyık MYO Bilgisayar Programcılığı Öğretim Görevlisi Faruk Kaynaklı'dan (Makine Yüksek Müh.& Bilgisayar Müh.) danışmanlık hizmeti alınmıştır.

4.6. Varsa, projenin yürütülmesi sırasında işletme dışından alınan finansal destek veya teşvikler hakkında bilgi veriniz. Yok

#### İŞLETMENİN/KURUMUN ÖDÜL BAŞVURUSU İLE İLGİLİ YETKİLİ YÖNETİCİSİ (\*)

Adı-Soyadı : FATMA MERYEM KAYMAK ATEŞ  
Unvanı : PROJE MÜHENDİSİ (MAKİNA&ELEKTRONİK MÜH.)  
Tel-Faks : 0531 104 56 00 – 0224 250 69 44  
E-posta : fmateş@simgebilisim.com.tr

Bu başvuru formunda yer alan tüm bilgilerin doğruluğunu onaylarım.