



İŞLETME BAŞVURU FORMU(1)

1. BÖLÜM: PROJE HAKKINDA GENEL BİLGİLER (*)

Proje Adı: Foodsoft Alerjen Uygulamaları

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): 01.11.2019 -01.04.2020

Bu Proje ile Daha Önce Herhangi Bir Ödül Aldınız mı? () Evet (X) Hayır

Başvurulan Kategori:

() Kamu Kuruluşu () Orta Büyüklükteki İşletme

() Küçük İşletme (X) Mikro İşletme

() Büyük İşletme

Faaliyet Gösterilen Sektör: Bilgisayar Yazılımları ve Üretim Otomasyonları

Projenin Konusu:

Alerjen Bildirimi Yönetmeliği, TC.Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından 26.01.2017'de yayınlanarak 01.01.2020 tarihinden itibaren uygulanması zorunlu hale getirilmiştir. Projenin konusu, günümüz yazılım ve bilgi teknolojilerini en üst düzeyde kullanılarak yönetmeliğin en etkin ve yaygın şekilde hayata geçirilmesini sağlamaktır. Toplumun gıda alerjenlerinin olumsuz etkilerinden koruyarak iş gücü kayıplarını engellemektir.

| | |
|---|---|
| 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 ERP programı toplu yemek üreticileri(catering) için özel olarak geliştirilmiştir. Foodsoft ERP üretim temelli bir program olup, yemek reçeteleri, menü ve maliyet üzerine uzmanlaşmıştır.

26.01.2017 tarihinde yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamında toplu tüketim yerlerinde 1/1/2020 tarihinden itibaren alerjen bilgisinin son tüketiciye sunulması zorunlu hale getirilmiştir.

Bu projede amaç, Foodsoft ERP kullanan catering firmalarının Foodsoft Alerjen Uygulamaları ile yönetmeliği yerine getirmesini sağlamaktır. Foodsoft ERP programında hammadde ki alerjen bilgisi stok, reçete, menü zincirinde iletirilir. Catering firmalarının müşterileri ile anlaştıkları kağıt üzerindeki menü değişse bile üretimden çıkan yemek doğrultusunda anlık olarak Foodsoft Alerjen Uygulamaları çalışmaktadır. Bu programı kullanan fabrika çalışanları yemekhanenin kapısındaki karekodu cep telefonu ile okutarak, yemeklere ve yemeklerdeki alerjen maddelere ulaşırlar.

2.BÖLÜM: İŞLETME TANITIMI :

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

3.BÖLÜM: PROJE HAKKINDA BİLGİLER :

3.1. Projenin Geliştirilme Nedeni, Tanımı ve Kapsamı



26.01.2017 tarihinde yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği kapsamında toplu tüketim yerlerinde 1/1/2020 tarihinden itibaren alerjen bilgisinin son tüketiciye sunulması zorunlu hale getirilmiştir.

Toplu tüketim yeri: gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit veya hareketli tezgahlar da dahil olmak üzere hazır yemek hizmeti veren restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeler olarak tanımlanmıştır.

Alerjen bildirim yapıırken Yönetmelikte yer alan ve aşağıda belirtilen 14 alerjen madde esas alınacaktır. Bu bildirim afiş, yazı tahtası, menüler vasıtasıyla yapılabilir. Yönetmelik 1169/2011 EC direktifleri ile uyumlu olup Avrupa Birliği üyesi ülkelerde de benzer şekillerde uygulanmaktadır.

Bakanlığımız tarafından Yönetmelik ekinde (Ek-1) yer alan 14 alerjen madde esas alınarak toplu tüketim yerlerinde bulundurulmak üzere "Alerjen Listesi" poster olarak hazırlanmıştır (Görsel-1).

Yine aynı Yönetmelik gereği 1/1/2020 tarihinden itibaren hazır ambalajlı gıdalarda beslenme bildirim yapılması zorunlu hale getirilmiştir.

Foodsoft ERP programı toplu yemek üreticileri(catering) için özel olarak geliştirilmiştir. Foodsoft ERP programı ile Foodsoft Alerjen Uygulamaları entegre çalışmaktadır. Foodsoft Alerjen Uygulamaları catering firmalarının yukarıdaki yönetmeliğe göre yapması gereken alerjen bildirimini içeren uygulamadır. Günlük 100 ile 100.000 arasında yemek üreten catering firmalarının kullanabileceği şekilde tasarlanmıştır.

Foodsoft Alerjen Uygulamaları, sağlıkla ilgili bir konunun bilişim teknolojisiyle birleşerek catering firmalarında yönetsel amaçlı nasıl uygulanabileceğini gösterir. Bu kapsamda catering firmalarının hem rekabette üstünlük sağlayacak şekilde, hem de bu üstünlüğü sürdürülebilir şekilde teknolojik gelişmelere ayak uydurabilmesini hızlı ve kolay olarak sağlar.

3.2. Projenin Hedefleri

Foodsoft Alerjen Uygulamaları ile toplu yemek üreticilerinde(catering) aşağıdaki maddeler hedeflenmiştir :

- Doğru alerjen bilgisine hızlı ve kolay ulaşılmasını sağlayarak, son tüketicinin sağlığını korumasına yardımcı olmak ve oluşabilecek iş gücü kayıplarını engellemek
- Alerjen bildiriminde kare kod teknolojisini sunarak, zaman ve kağıt israfını ortadan kaldırılmak
- Catering firmalarının çalışma tarzlarına uygun sürdürülebilir yöntemlerle alerjen bildirim yapmasına olanak tanımak

- Müşterilerden gelebilecek alerji vakalarında toplu yemek üreticilerinin yönetmelikteki sorumluluğunu yerine getirdiğini sistem ve belgelerle garanti altına almak
- Teknolojik gelişmeleri catering firmalarının işletme stratejisiyle bütünleştirilmek

3.3. 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 toplu yemek işletmelerine tanıtımlar gerçekleştirilmiş, yaygınlaştırma çalışmalarına hemen başlanmıştır.

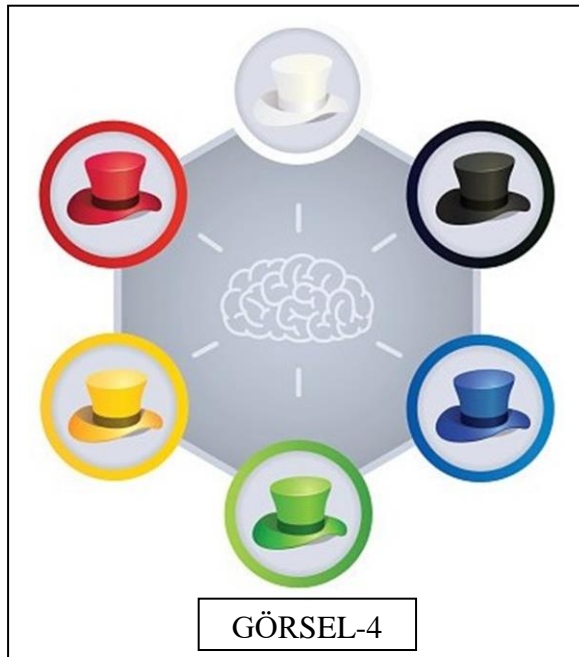


CATERİNG FİRMASI & FOODSOFT TOPLANTISI
GÖRSEL-2



PROJE EĞİTİM TOPLANTISI
GÖRSEL-3

3.4. Çalışma Yöntemi ve Kullanılan Teknikler



Foodsoft Alerjen Uygulamaları projesi start toplantısı altı şapka düşünme tekniği ile gerçekleşmiştir. Proje için çıkarılan teknik detaylar aşağıdaki gibidir :

Beyaz Şapka (Net Bilgiler) : Toplu yemek üretimi yapan firmaların(catering) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayınlanan 14 alerjen maddesini müşterilerine bildirmeleri yönetmelikle zorunlu hale getirilmiştir. Alerjen bildirimini nasıl yapılması gerektiği ile ilgili bir yöntem sunulmamış ve herhangi bir yöntemde zorunlu hale getirilmemiştir. Foodsoft ERP’de bu 14 alerjen madde bilgisi bulunmamaktadır.

Kırmızı Şapka (Duygular) : Alerjen bildirimini nasıl ve hangi aralıklarla yapılacağı belirsizliğini korumaktadır. Alerjen bildirimini yapmayanlara sabit olmayan cezai işlem ücreti uygulanmaktadır. Bu da akla ilk gelen yöntemin uygulanabileceğini yani tüm catering müşterilerinin sözleşmelerine Görsel-1’deki Alerjen posterinin eklenmesiyle

bildirim gerçekleştirilebileceğini göstermektedir. Bu durumda Foodsoft ERP mevcut hali ile yeterli olmaktadır. **Siyah Şapka (Tehlikeler) :** En kötü ihtimal, müşteri sözleşmelerine eklenen alerjen posterini sadece ekte kalır. Ya da müşteri alerjen posterini ekini alarak, yemekhanesindeki panolarında ilan edebilir. Catering firmasından gelen

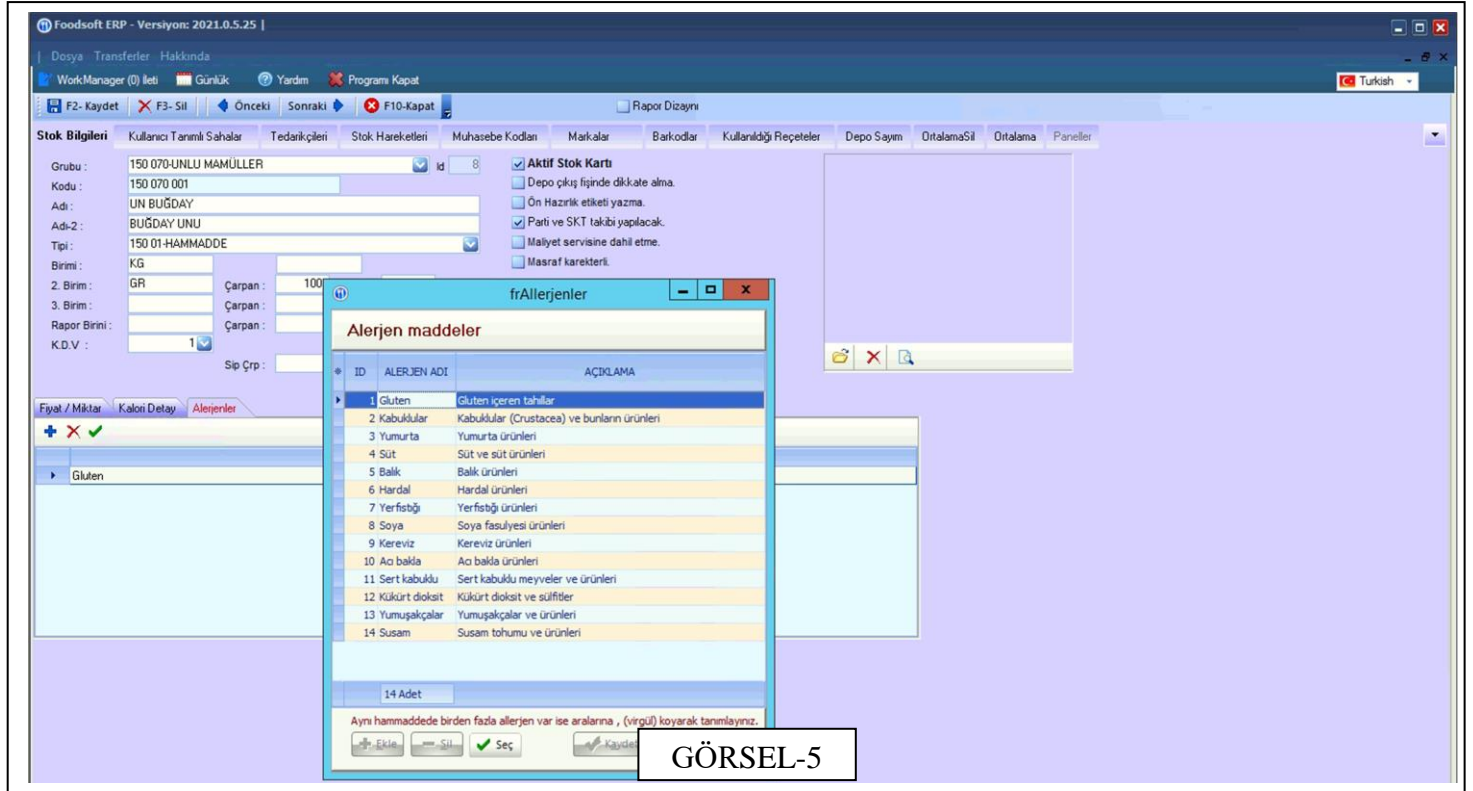
yemekle alerjen posteri arasında içerik eşleştirmesi olmadığı için (sütlaç : alerjeni süt ve süt ürünleri) sağlığı hala tehdit eder durumdadır. Yine de müşteri alerjen bildirimini yapılmadığı veya yanlış yapıldığı gerekçesiyle suç duyurusunda bulunabilir, catering firması 13.000 TL'ye varan ceza yaptırıma maruz kalabilir. Foodsoft ERP'de alerjenle ilgili bir çalışma olmaması, kullanıcılarına alışık olduğu programın eksik olduğu hissiyatını verecektir.

Sarı Şapka (Avantajlar) : Foodsoft ERP'de stok ve yemek reçeteleri bulunduğu için alerjen bildirimini için gerekli temel alt yapı mevcuttur. Foodsoft ERP'ye 14 alerjen madde bilgisi tanımlanmasıyla, Foodsoft ERP vazgeçilmezliğini ve teknolojik üstünlüğünü korumaya devam edecektir.

Yeşil Şapka (Yaratıcılık) : Foodsoft ERP'de alerjen bildirimini uygulamalar şeklinde olmalıdır. Foodsoft Alerjen Uygulamaları catering firmalarına alerjen bildirimini yöntemlerinde çeşitlilik sunmalıdır. İnovasyon niteliğindeki teknolojisile catering firmalarının müşteri memnuniyetini arttırarak, fark yaratmalarını sağlamalıdır.

Foodsoft Alerjen Uygulamaları, bilgiyi kaynağında hata olmadan ve öze dönüştürmeden kontrol altına alır. Bu uygulama sıfır hata prensibi üzerine gerçekçi bir yaklaşımla kurulmuştur. Proje adımları sırasıyla:

Birinci Adım (Tanımlama) : 14 alerjen maddenin Foodsoft ERP'ye tanımlanmasının ardından stoklarda otomatik olarak gelmesi (Görsel-5).



GÖRSEL-5

Tasarım Adımları-1 : Müşterilere günlük ve/veya aylık gönderilecek menü bazında raporlama ile alerjen bildirimini (Görsel-6).

The screenshot shows the 'HYDRO MAYIS / 2021 ALERJEN RAPORU' (Hydro Mayıs / 2021 Allergen Report). The report is a table with columns for 'TARİH' (Date), 'YEMEK ADI' (Dish Name), and 14 allergen types (01-Gluten, 02-Kabuklular, 03-Yumurta, 04-Süt, 05-Balık, 06-Hardal, 07-Yerfıstığı, 08-Soya, 09-Kereviz, 10-Acı bakla, 11-Sert kabuklu, 12-Kükürt dioksit, 13-Yumuşakçalar, 14-Susam). The report shows the presence of allergens for various dishes on May 26, 2021.

| TARİH | YEMEK ADI | 01-Gluten | 02-Kabuklular | 03-Yumurta | 04-Süt | 05-Balık | 06-Hardal | 07-Yerfıstığı | 08-Soya | 09-Kereviz | 10-Acı bakla | 11-Sert kabuklu | 12-Kükürt dioksit | 13-Yumuşakçalar | 14-Susam |
|------------|----------------------|-----------|---------------|------------|--------|----------|-----------|---------------|---------|------------|--------------|-----------------|-------------------|-----------------|----------|
| 26.05.2021 | 40 GR SADE ROLL | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| | ARNAVUT KÖFTE 8 Lİ | ■ | | ■ | | | | | | | | | | | |
| | AYRANAŞI ÇORBA | ■ | | ■ | ■ | | | | ■ | | | | | | |
| | BARDAK YOĞURT | ■ | | | ■ | | | | | | | | | | |
| | D.EZOGELİN PİLAVI | ■ | | | | | | | | | | | | ■ | |
| | D.PILIÇ SOTE | ■ | | | | | | | | | | | ■ | | |
| | D.SEBZE ÇORBA | ■ | | | ■ | | | | | | ■ | | | | |
| | FİRİN MAKARNA | ■ | | ■ | ■ | | | | | | | | | | |
| | MEYHANE PİLAVI | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| | MISIRLI ÇORBA-2 | ■ | | ■ | ■ | | | | ■ | | | | | | |
| | P.ARNAVUT KÖFTE 12Lİ | ■ | | ■ | | | | | | | | | | | |
| | P.AYRAN AŞI ÇORBA | ■ | | ■ | ■ | | | | | | | | | | |
| | P.ERİŞTE MAKARNA | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| | P.MISIRLI ÇORBA | ■ | | ■ | ■ | | | | | | | | | | |
| | P.ŞEH.BULGUR PİLAVI | ■ | | | | | | | | | | | | | |
| | YOĞURT LIGHT 200 GR | ■ | | | | ■ | | | | | | | | | |

GÖRSEL-6

Tasarım Adımları-2 : Yemeklerin müşterilere gönderilmesi aşamasında etiket basımıyla alerjen bildirimini (Görsel-7).

TORBALI 2 HYDRO A.Ş 1 / 43

P.ARNAVUT KÖFTE 12Lİ: dana eti, yumurta (**yumurta**), galeta unu (**gluten**), kakao, bitkisel yağ, tuz, karabiber toz, kimyon, biber çarliston, nane, patates, sarımsak, kuru soğan P.MISIRLI ÇORBA: yoğurt (**süt**), yumurta (**yumurta**), buğday unu (**gluten**), bitkisel yağ, tuz, dereotu, mısır, tavuk bulyon P.ŞEH.BULGUR PİLAVI: tel şehriye (**gluten**), bitkisel yağ, bulgur (**gluten**), kuru nane, kuru soğan

İLGİLİ ÖĞÜN: ÖĞLE 26.05.2021 T.E.T.T.: Aynı gün içinde ilgili öğünde tüketilmelidir.
NAKLİYE VE MUHAFAZA KOŞULLARI: Termobox içinde en düşük 65 C de sevk edilir, Muhafaza önerilmez.
NET MİKTAR: Her Çeşit 1 Porsiyon / 1 Kişiliktir.
ÜRETİCİ: HAZIR YEMEK VE GIDA SAN. TIC. A.Ş.

PARTİ NO: HYDRO-26052021 İşletme Kayıt No: TR-35-K-

GÖRSEL-7

Geliştirme Adımı : Her gün her ay bildirim yapılması yerine bir kere yapılmasının yeterli olması. Yapılan bildirim menü içeriği değişikçe değişen alerjenleri gösterebilecek nitelikte olması. Catering müşterilerine Karekod Alerjen Bildirimi oluşturularak raporlanması (Görsel-8 ve Görsel-9).

ALERJEN BELGESİ OLUŞTURMA RAPORU

Kayıt Filtresi

Cari Filtresi

Başlangıç: []

Bitiş: []

Tüm carileri göster

Projeler

Proje Kodu: []

Tüm projeleri göster

Tamam İptal

GÖRSEL-8

Önizleme

Kapat

TALHA
catering

MERKEZ FABRİKA

Günün menüsü, kalorisi ve alerjen bilgilerine ulaşmak için aşağıdaki kare kodu okutun.
Afiyet Olsun...



©Bu uygulama FOODSOFT tarafından geliştirilmiştir.

Sayfa 3 / 334

GÖRSEL-9

Uygulama : Catering müşterilerinin yemekhane panolarında Foodsoft Karekod Alerjen Bildirimini ilan edilmesi (Görsel-10). (Görsel-10'a Karekod Alerjen Bildirimi videosu köprü olarak eklenmiştir. <https://youtu.be/dxYqO8Vvy20>)



GÖRSEL-10

| FOODSOFT İŞ-ZAMAN ÇİZELGESİ | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|-------|---|---|---|---|
| İP NO | İP ADI / TANIMI | KİM(LER) TARAFINDAN YAPILACAĞI | AYLAR | | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | PROJE YÖNETİMİ | CEMALİ KAYIKCI (PROJE LİDERİ) | X | X | X | X | X |
| 2 | SAHA ÇALIŞMASI YAPILMASI, PROJE BAŞLAMA VE SÜREÇLERİNİN ZAMANSAL PLANLANMASI | CEMALİ KAYIKCI GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ | X | | | | |
| 3 | ALERJEN MADDE TANIM FORMUNUN OLUŞTURULMASI ALERJEN MADDELERİN STOK KARTLARINA GETİRİLMESİ ALERJEN MADDELERİN REÇETELERE GETİRİLMESİ | GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ FARUK KAYNAKLI | X | | | | |
| 4 | ALERJEN BİLDİRİMİ MENÜ BAZLI TASARIM RAPORU 1 YAPILMASI | FARUK KAYNAKLI İBRAHİM KAYMAK | | X | | | |
| 5 | ALERJEN BİLDİRİMİ ETİKET BAZLI TASARIM RAPORU 2 YAPILMASI | FARUK KAYNAKLI İBRAHİM KAYMAK | | X | | | |
| 6 | KAREKOD OLUŞTURMA SERVİSİNİN KODLANMASI | FARUK KAYNAKLI İBRAHİM KAYMAK | | X | X | | |
| 7 | CARİ BAZINDA KAREKOD OLUŞTURMA RAPORU YAPILMASI | FARUK KAYNAKLI İBRAHİM KAYMAK | | X | X | X | |
| 8 | CATERİNG İŞLETMESİNDE CANLIYA GEÇİLMESİ | GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ FARUK KAYNAKLI | | | X | X | X |
| 9 | CATERİNG İŞLETMESİNE FOODSOFTALERJEN UYGULAMALARI EĞİTİMİNİN VERİLMESİ | GÜLSER SAVIRAN FATMA MERYEM ATEŞ | | | X | X | X |

TABLO-1

Foodsoft Alerjen Uygulamaları, catering firması ile anlaşılması 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 : 01.11.2019 | | | | | | | |
| PROJE ÖNGÖRÜLEN BİTİŞ TARİHİ : 01.04.2020 | | | | | | | |
| S.NO | YAPILACAK İŞİN TANIMI | Kasım | Aralık | Ocak | Şubat | Mart | |
| 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.MANUEL ALERJEN BİLDİRİMİ SÜREÇLERİ İNCELENECEKTİR. |
| 2 | ALERJEN EKLAN FORMU TASARLANMASI 2.1 STOK - ALERJEN FORMU TASARLANMASI 2.2 REÇETE - ALERJEN FORMU TASARLANMASI | | | | | | ALERJENLERLE İLGİLİ ZİNCİR TABLOLAR OLUŞTURULACAK, YENİ FORMLAR İLGİLİ EKLANLARA GETİRİLECEKTİR. |
| 3 | MENÜ ALERJEN RAPORU OLUŞTURULMASI | | | | | | ALERJEN BİLDİRİMİ MENÜ BAZLI RAPOR OLARAK FİLTRELENECEKTİR. |
| 4 | ETİKET ALERJEN RAPORU OLUŞTURULMASI | | | | | | ALERJEN BİLDİRİMİ ETİKET BAZLI RAPOR OLARAK FİLTRELENECEKTİR. |
| 5 | PROJE ARA DEĞERLENDİRMESİ 5.1 KATILIMCI GÖRÜŞLERİNİN ALINMASI | | | | | | MEVCUT GELİNER NOKTAYA KADAR TÜM KATILIMCI GÖRÜŞLERİ ALINARAK, PLANLANAN İŞ ÇİZELGESİNE UYUMA VE ÇÖZÜME NE KADAR YAKLAŞILDIĞINA BAKILACAKTIR. |
| 6 | KAREKOD OLUŞTURMA KODUNUN YAZILMASI | | | | | | CARİ, MENÜ BİLGİSİNİ BİRLEŞTİREN KAREKOD SERVİSİ PROGRAMLANACAKTIR. |
| 7 | PORTALDA TEST ÇALIŞMALARININ YAPILMASI | | | | | | DENEME FİRMA VE RAPORLAR ÇALIŞTIRILARAK ALERJEN BİLGİSİNİN DOĞRU GELİP GELMEDİĞİ DENENECEKTİR. |
| 8 | CARİ BAZINDA KAREKOD OLUŞTURMA RAPORU OLUŞTURULMASI | | | | | | CATERİNG İŞLETMESİNİN BELİRLEDİĞİ MÜŞTERİLERİ İLE PORTALA ERİŞİM SAĞLANACAKTIR. BU MÜŞTERİLERİN MENÜ GİRİŞLERİ KONTROL EDİLEREK DOĞRULUĞU TEYİT EDİLECEKTİR. |
| 9 | CATERİNG İŞLETMESİNDE FOODSOFT ALERJEN UYGULAMALARI EĞİTİMİNİN VERİLMESİ | | | | | | CATERİNG İŞLETMESİNİN BELİRLEDİĞİ MÜŞTERİLERE ALERJEN KAREKOD RAPORU OLUŞTURMA. MÜŞTERİ TARAFINDAN ANLIK DOĞRU ÇALIŞIP ÇALIŞMADIĞININ TESPİT EDİLMESİ. |
| 9 | CATERİNG İŞLETMESİNDE CANLIYA GEÇİLMESİ | | | | | | CATERİNG İŞLETMESİNİ TÜM MÜŞTERİLERİNE ALERJEN KAREKOD RAPORU OLUŞTURULMASI VE DAĞITILMASI. KAĞITLA GİDEN ALERJEN BİLGİ AKIŞI DURDURACAKTIR. |
| 10 | CATERİNG İŞLETMESİNE FOODSOFT ALERJEN UYGULAMALARI 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 ALERJEN UYGULAMALARI İLE İLGİLİ SONUÇ RAPORU YAZILACAKTIR. KAPANIŞ TOPLANTISINA CATERİNG İŞLETMESİ DE DAVET EDİLECEKTİR. |

TABLO-2

3.5. Elde Edilen Sonuçlar

Yemek hizmeti veren firmalar, projenin devreye alınmasıyla sıfır iş yükü ve maliyetle yönetmeliğın yükümlülüklerini sürekli olarak yerine getirir duruma ulaşmışlardır. Böyle bir hizmetle sadece yemek üretiminde değil, aynı zamanda bilişim dünyasında da ileride olduğunu müşterilerine kanıtlamıştır.

Yemek hizmeti alan firmalar insan sağlığını ilgilendiren, yüksek cezai yükümlülükleri olan böyle bir konuda karekod teknolojisini kullanarak çalışanlarını aydınlatmıştır. Yemek hizmeti alan çalışanlar günün yemek ve alerjen bilgilerine her an ulaşılabilir olmuşlardır. Böylece çalışanların memnuniyeti artmıştır.

Simge Bilişim, İYSAD (İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği) ve YESİDEF (Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu) sponsorudur. Yemek sanayicileri ile her an kontak halindedir. Bu programın kullanılmadığı, danışmanlığını yaptığımız veya yapmadığımız yüzlerce yemek firmasında Alerjen yönetmeliğının anlamlı ve yeterli şekilde uygulanmadığını firma olarak görmekteyiz.

3.6. Proje ile İlgili Diğer Açıklamalar

Projenin İşletmeniz İçerisindeki Diğer Projelere Göre Özgün Yanları:

Proje, hizmetini hiçbir insan gücü ve ek maliyet olmadan sürdürmektedir. Projeyi geliştiren (Simge), satın alan (catering firması), projenin çalıştığı firma (yemek alan fabrika) projeyi unutmuş durumdadır. Çalışanlar ise her gün her öğün yemekler ve alerjenleri hakkında bilgilenmeye devam etmektedir.

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

Bilgi teknolojisinin sahada ne kadar etkin ve faydalı olabileceğinin örneği niteliğindedir.

Projenin İyi Uygulama Örneği ve Yaygınlaştırılabilir Olma Potansiyeli:

Yemek yenen bütün mekanlar bu projenin potansiyel müşterisidir. Çalışanların da dahil olduğu bu proje, yemek memnuniyeti anketleri ve bunun gibi gerçekleştirilmesi zor veya imkansız gibi görünen yeni projelerin teknolojik olarak yapılmasına zemin hazırlamıştır.

4.BÖLÜM: EK BİLGİLER

4.1. Varsa, işletmenizin son üç (3) yıl içerisinde aldığı ödüllerini 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.

Firmamızda tamamlanmış yeterince proje vardır. Saha da çok sayıda verimlilik projesine ihtiyaç duyulduğunu da görmekteyiz. Ancak ihtiyaçlar değiştiği için yazılımlar bir süre sonra geçerliliğini yitirmektedir veya yeniden güncellenmesi gerekmektedir. Bundan dolayı mevcut yazılımların pazarlanması firmamız için daha fazla önem arz etmektedir.

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.