



kastamonu

ENTEĞRE AĐAĐ SANAYİ VE TİC. A.Ş. | INTEGRATED FORESTRY INDUSTRY AND TRADE INC.

www.keas.com.tr



AY YILDIZ TAKIMI 2018

AĞAÇ BAZLI
PANEL SEKTÖRÜNÜN
GLOBAL OYUNCUSU

GLOBAL PLAYER
OF THE WOOD BASED
PANEL INDUSTRY





© tam35.blogspot.com

© tam35.blogspot.com

SPONSOR



**ÖKKEŞ DİLEK
İDARİ İŞLER KD.
UZM.**

YAZICI



**MURAT KAYA
GÜVENLİK
GÖREVLİSİ**

LİDER



**ABDULAZİZ
AZİZOĞLU
İŞYERİ HEKİMİ**

ÜYE



**SEVAY
TEMİZSOY
YÖNETİCİ
ASİSTANI**

ÜYE



**FERYAL AYMAZ
İŞYERİ HEMŞİRESİ**

Ay Yıldız Ekibi KÇ Çalışması Tanıtımı



Konu : Yemeklerdeki yağ ve tuz tüketiminin fazla olması

Çalışma Aralığı : Ocak 2018- Ağustos 2018

Toplantı Süresi : 45 dk.

Toplantı Frekansı: 1/Ay

Toplantı Sayısı : 7

Çalışma Sahası : KEAS Adana Fabrika Yemekhane



No	Kalite Çember Adımları	Aylar	OCAK	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS
1	Konu Belirleme	Planlanan								
		Gerçekleşen								
2	Mevcut Durum Tespiti (veriler ve görseller ile etki, şiddet ve sonuçlar analizi)	Planlanan								
		Gerçekleşen								
3	Problem Tanımlama	Planlanan								
		Gerçekleşen								
4	Hedef Belirleme	Planlanan								
		Gerçekleşen								
5	Kök Neden Araştırması (Beyin Fırtınası, Neden - Neden Analizi, Balık Kılçığı)	Planlanan								
		Gerçekleşen								
6	Karşı Önlemlerin Belirlenmesi, Önceliklendirilmesi ve Uygulama Planı	Planlanan								
		Gerçekleşen								
7	Karşı Önlemlerin Uygulanması	Planlanan								
		Gerçekleşen								
8	Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü	Planlanan								
		Gerçekleşen								
9	Standartlaştırma	Planlanan								
		Gerçekleşen								
10	Yaygınlaştırma	Planlanan								
		Gerçekleşen								
11	Bir Sonraki Kalite Çemberi Konusunun Belirlenmesi	Planlanan								
		Gerçekleşen								

Konu Belirleme Tablosu



Sıra No	Öneren Kişi	Konu	Değerlendirme Kriterleri						Skor	Sıralama
			Şirket Politikaları	Kalite	Maliyet	Sevkiyat	İSG	Aciliyet		
1	ÖKKEŞ DİLEK	Yemeklerde yağlı ve tuz tüketiminin fazla olması	5	5	5	1	5	3	24	1
2	ÖKKEŞ DİLEK	Kumanya israfı ve sayıları fazla olması	5	5	5	1	5	3	24	2
3	SEVAY TEMİZSOY	Yemek atıklarının değerlendirilmemesi	5	5	3	1	5	3	22	3
4	A.AZİZOĞLU	Sigaranın insan vücuduna zararları	5	3	1	3	3	5	20	4
5	FERYAL AYMAZ	Obezitenin insan sağlığına zararları	5	5	1	1	3	3	18	5
6	A.AZİZOĞLU	Devamlı iş makinesi kullanan çalışanlarda görülen sağlık sorunları	5	3	1	1	5	1	16	6
7	MURAT KAYA	Havuz aracı maliyetleri	5	3	3	3	1	3	15	7

Puanlama

5 : Çok Önemli

3 : Önemli

1 : Az Önemli

İSRAF ANALİZİ

KUSURLU ÜRETİM

Yemeklerin yağlı ve tuzlu olması bu yüzden yemeklerin ziyan olması

GEREKSİZ İŞLEM

Yemek yapımında fazla miktarda yağ ve tuz kullanımı

GEREKSİZ HAREKET

Yemek yapımında fazla miktarda yağ ve tuz kullanımı



Süreç Analizi



Orantısız yağ kullanımı



Orantısız tuz kullanımı



Mevcut Durum Tespiti



Yemeklere ilaveten tuz atılması(aşırıya kaçılması)

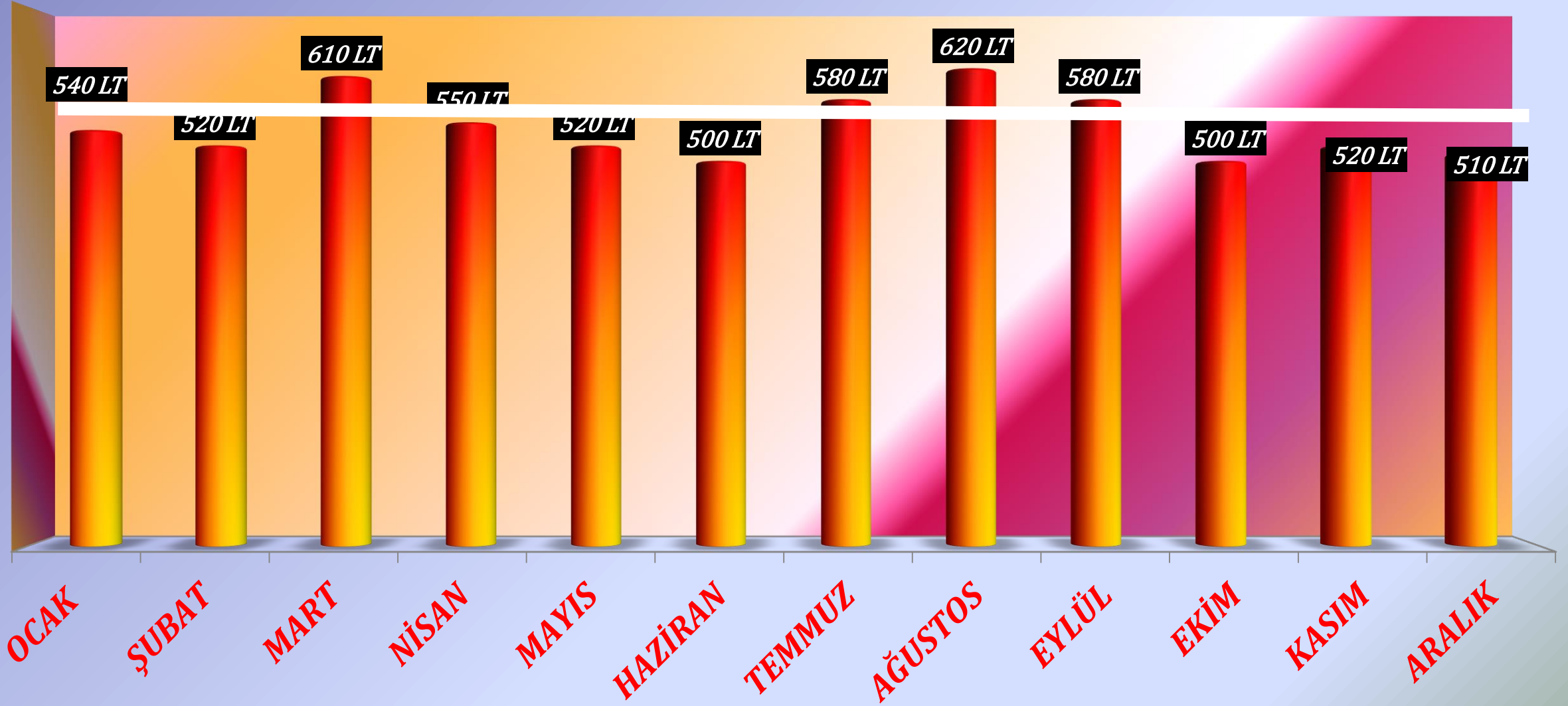


Yemeklerin fazla yağlı olmasından dolayı yenmemesi

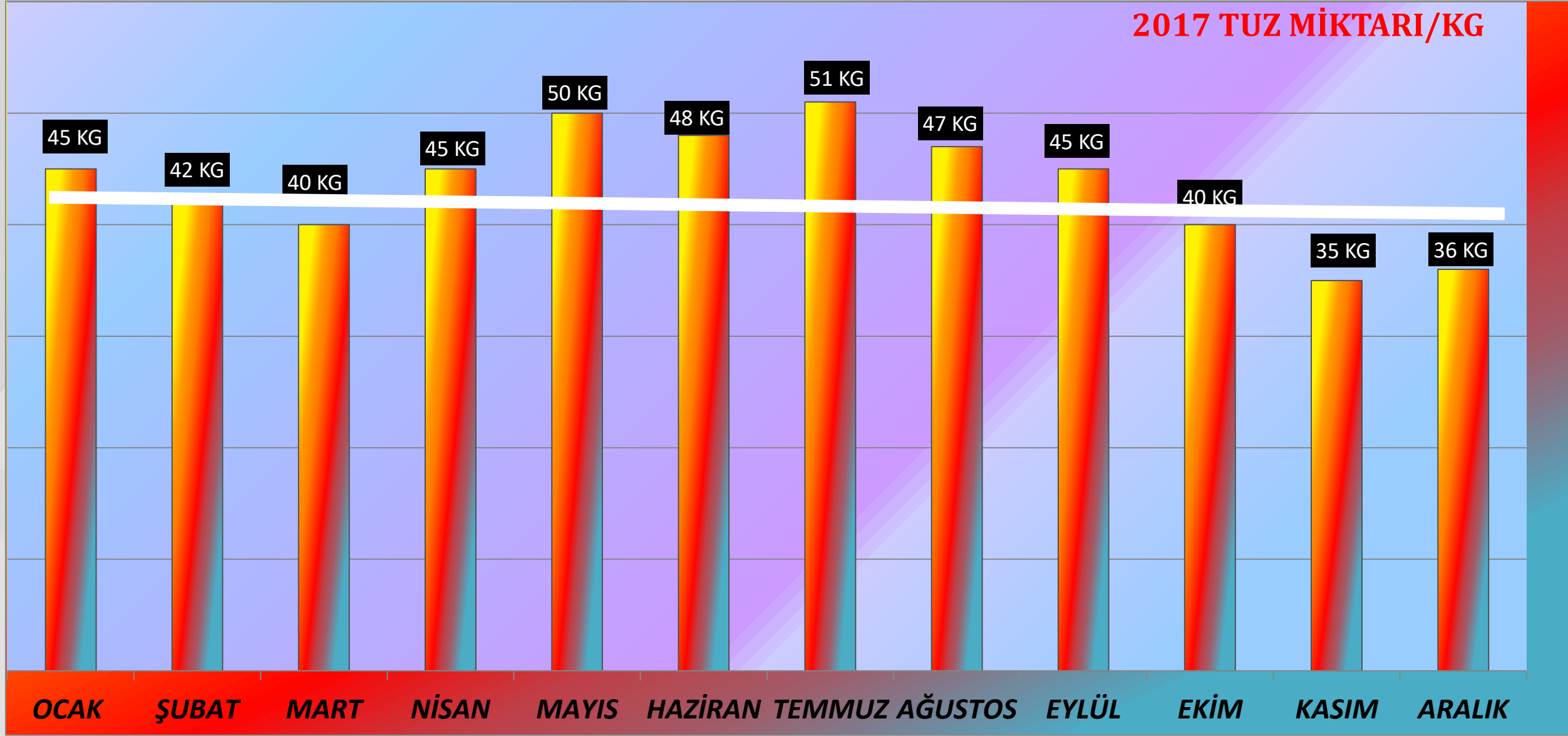
Mevcut Durum Tespiti



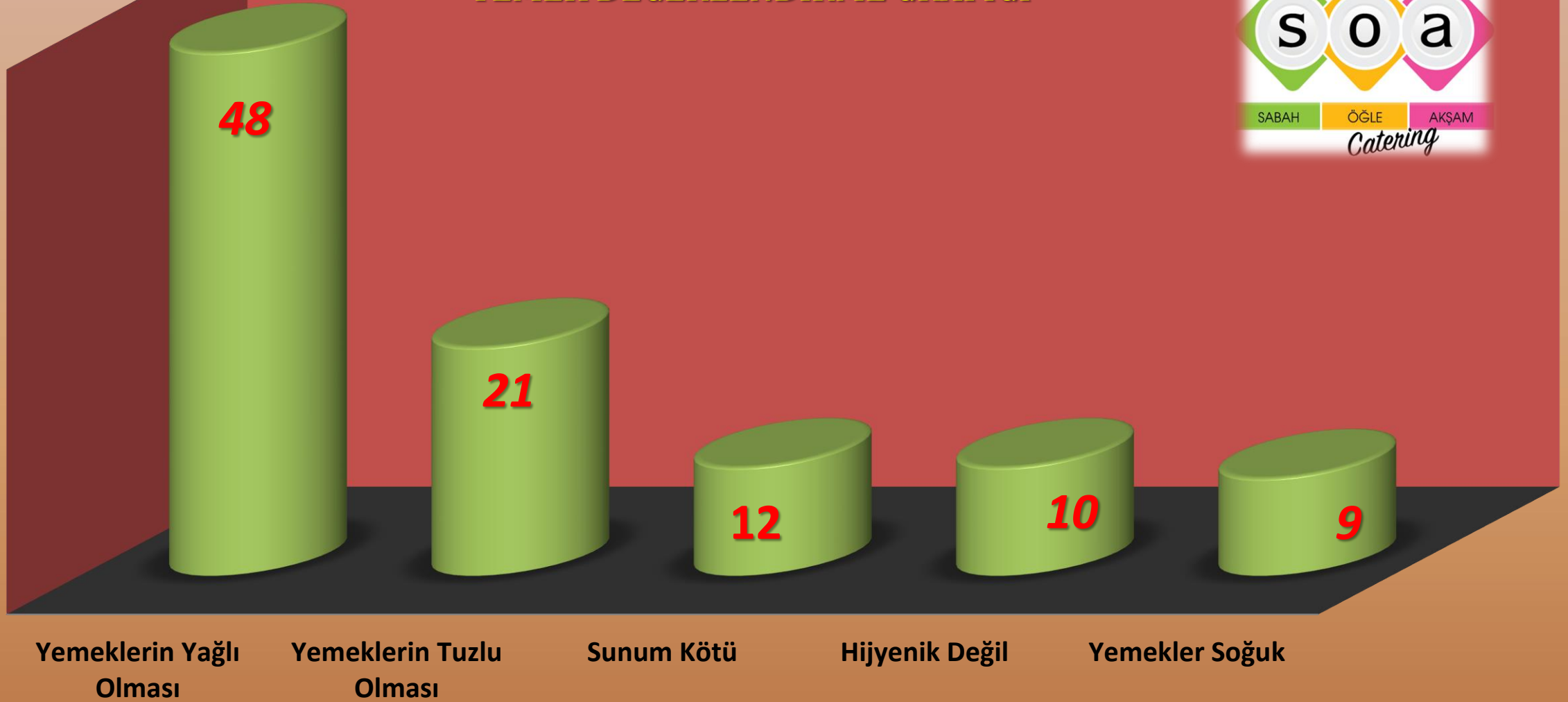
2017 YAĞ MİKTARI/LT



2017 TUZ MİKTARI/KG



YEMEK DEĞERLENDİRME GRAFİĞİ





*Diyetisyen
Çiğdem KOÇAK*

Mevcut Durumun Tespiti



KASTAMONU ENTEĞRE ADANA FABRİKA SOA YEMEK DEĞERLENDİRME ANKETİ



SIRA NO	SORULAR	YEMEK/KUMANYA DEĞERLENDİRME PUANI				
		1	2	3	4	5
1	Yemekler fazla yağlı çıkmakta					X
2	Yemekler fazla tuzlu olmakta				X	
3	Yemek sunumları kötü					
4	Hijyenik değil					
5	Yemek ve kumanya soğuk					

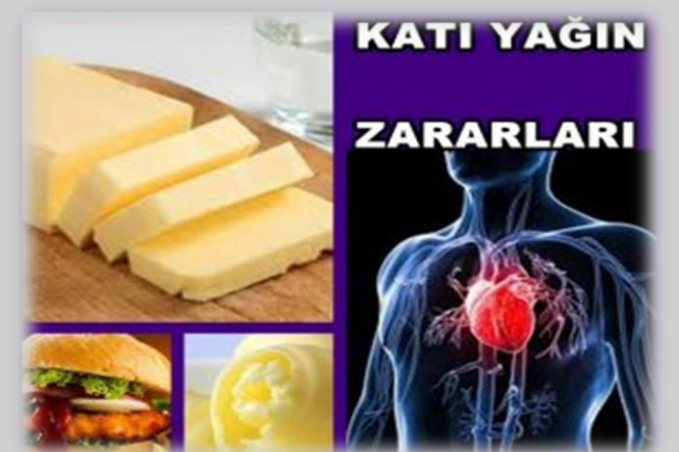
Mevcut Durumun Tespiti



TUZ

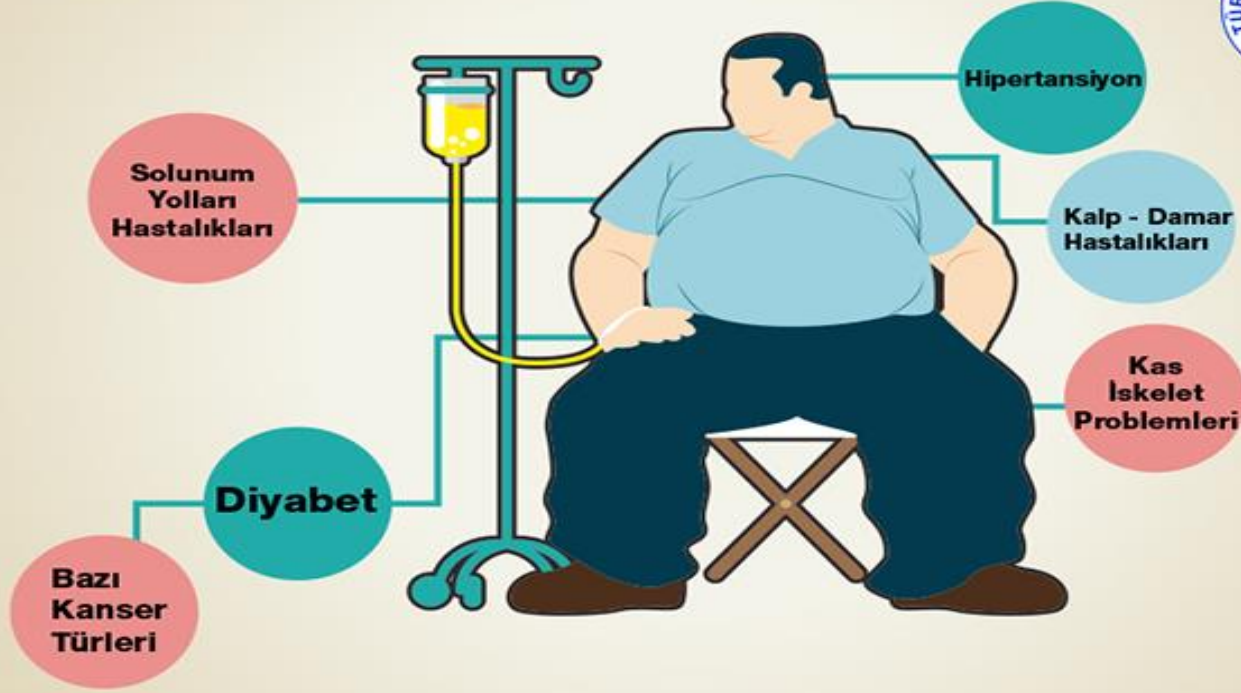


TUZ



YAĞ

OBEZİTENİN NEDEN OLDUĞU HASTALIKLAR



OBEZİTE VE HASTALIKLAR

Problem Tanımlama

Kastamonu Entegre Adana
Fabrikasında,
2017 yılında hizmete sunulan
yemeklerde,
6550 litre yağ ve 542 kg tuz
tüketilmesi,
vücut sağlığını olumsuz
etkilemektedir.



HEDEF



**Kastamonu Entegre Adana Fabrikasında,
2017 Ocak ayından bu yana hizmete sunulan yemeklerde vücut
sağlığına olumsuz etki eden yağ oranının %30, tuz oranının ise
Eylül ayına kadar %25 oranında azaltılması hedeflenmektedir.**



BEYİN FIRTINASI

	Yemeklerde Yağ ve Tuz Tüketiminin Fazla Olması	1.TUR	2.TUR
İnsan	Yemeklerdeki yağ ve tuz kullanımı fazla	5	3
İnsan/Metot	Aşçının yemek yapmayı bilmiyor olması	2	
Malzeme	Kullanılan malzemelerin kalitesi	3	
İnsan	Kızartma usulü yemeklerin sıklıkla yapılması	4	2
İnsan	Aşçının öz veri ile çalışmaması	2	
İnsan/Metot	Yemek sunumları kötü	3	
İnsan	Yemek yaparken sevgisini katmıyor	1	

Neden – Neden analizi

Yemeklerdeki yağ ve tuz tüketiminin fazla olması

Orantısız yağ ve tuz kullanılmasından dolayı

Ne kadar yağ ve tuz kullanılacağı bilinmiyor

Yemeğe ne kadar tuz ve yağ katılacağı konusunda bir standart yok

Kızartma usulü yemeklerin sıklıkla yapılması

Yemek menüsünü hazırlayan kişi kızartmaya daha çok ağırlık veriyordu

Kızartma türü yemekleri daha çok seviyordu

Yemek tercihlerinin kişiye bağlı olması

Karşı Önlemlerin Belirleme Tablosu



Kök Neden	Önlem Tipi	Karşı Önlem
Yemeğe ne kadar tuz ve yağ katılacağı konusunda bir standart yok	Acil	Masada bulunan tuzluklar kaldırılacak, paket tuz uygulamasına geçilecek
	Oluşumu önlemeye yönelik önlem	Yemek yapımındaki tuz ve yağ kullanım oranına standart getirilmesi
	Kaçışı önlemeye yönelik önlem	Yemekhane ve yemek dağılımlılarından önce kontrol çizelgesi oluşturulması (QDMS)

Karşı Önlemlerin Belirleme Tablosu



Kök Neden	Önlem Tipi	Karşı Önlem
Yemek tercihlerinin kişiye bağlı olması	Acil	Kızartma tipi yemeklerin azaltılıp fırın tipi yemeklere ağırlık verilmesi
	Oluşumu önlemeye yönelik önlem	Yemek belirleme heyetinin oluşturulması
	Kaçışı önlemeye yönelik önlem	Yemekhane ve yemek dağılımlılarından önce kontrol çizelgesi oluşturulması (QDMS)

Karşı Önlemler Önceliklendirme Tablosu



Sebebe	Karşı Önlemler	Uyg. Kolaylığı (A)	Uyg. Süresi (B)	Yatırım Miktarı (C)	Sorun Üzerinde Etkisi (D)	Toplam Etki (A+B+C+D)	Öncelik Sıralaması
1	Yemek belirleme heyeti oluşturulacak	2	2	1	2	7	1
2	Masalarda bulunan tuzluklar kaldırılacak	1	1	1	2	5	2
3	Yemek kontrol listesi oluşturulacak	1	1	2	1	5	2
4	Tuz ve yağ kullanımı standart hale getirilecek	1	1	1	1	4	3

ETKEN		0	1	2
A	UYGULAMA KOLAYLIĞI	ZOR	NORMAL	KOLAY
B	UYGULAMA SÜRESİ	UZUN	NORMAL	KISA
C	YATIRIM MİKTARI	FAZLA	NORMAL	AZ
D	SORUN ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	YOK	ETKİLİ	ÇOK ETKİLİ

KARŞI ÖNLEMLER UYGULAMA PLANI



No	Olası Kök Nedenler	Karşı Önlem		Sorumlu	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS
1	İnsan	Yemek belirlenmesi için yemek heyeti oluşturulacak	PLAN	Ökkeş DİLEK					
			GERÇEK	Sevay TEMİZSOY					
2	İnsan	Yemekhane personeli ile yağ ve tuz oranlarının azaltılması için konuşulacak. Masalardan tuzluklar kaldırılıp paket tuz uygulamasına geçilecek	PLAN	Ökkeş DİLEK					
			GERÇEK	A. Aziz AZİZOĞLU					

KARŞI ÖNLEMLER UYGULAMA PLANI



No	Olası Kök Nedenler	Karşı Önlem		Sorumlu	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS
3	İnsan	Yemek yapımında kullanılan tuz ve yağ oranlarına standart getirilecek	PLAN	Ökkeş DİLEK					
			GERÇEK						
4	İnsan	Yemek dağıtımından önce yemek kontrolü sağlanacak ve kontrol listesi oluşturulacak	PLAN	Ökkeş DİLEK					
			GERÇEK	Sevay TEMİZSOY					
5	Malzeme	Fırın tipi yemeklere ağırlık verilecek	PLAN	Ökkeş DİLEK					
			GERÇEK						

Karşı Önlemlerin Uygulanması



SONRASI

Karşı Önlemlerin Uygulanması



Ö
N
C
E
S
İ



Fırın türü yemeklere daha çok yer verildi ve fırında pişen yemeklerde yağ oranının azalması gözlemlendi



Karşı Önlemlerin Uygulanması



Kimden: ☐ Sevay Atasel Temizsoy

Kime: ☒ AG-TR-ADN-KE; ☐ 'samet.ercan@soa.com.tr'; ☐ 'gokhan@kircaalimakina.com'; ☐ 'oguz@kircaalimakina.com'; ☐ 'esraezmen@cukurovaosgb.com.tr'; ☐ veysel yabanci

Bilgi: ☐ Ergin Turan

Konu: Nisan Ayı Yemek Menüsü

Tarih: 29.03.2018 Per 15:20

İletti NISAN AYI MENU.xlsx (19 KB)

Değerli KEAS Çalışanlarımız,

Nisan ayı yemek menüsü ekte paylaşılmıştır.

Katılımcılar:

Ökkeş DİLEK
Feryal AYMAZ
Elif CANPOLAT
Burak KOÇ
Sevay TEMİZSOY
Samet ERCAN

Bilgilerinize sunulur.

kastamonu Sevay TEMİZSOY
Yönetici Asistanı
Executive Assistant

Karşı Önlemlerin Uygulanması



Dünyamızı suyumuzu kirletmeyelim !!!



Koruyalım ❤️

Karşı Önlemlerin Uygulanması



Suya karışan 1 litre yağ 1 milyon litre suyu kirletmektedir.

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü



Fabrikaya giriş yapan atık yağ aracı

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü

Access Ziyaretçi Listesi

Ziyaretçi Listesi										
										
										
SicilAd	Firma	Ad	Soyad	Kime1	Kime2	Kime3	Kullanıcı No	Plaka	Kaydeden	
	DEHA									
SicilAd	Firma	Ad	Soyad	Giris	Cikis	Kime1	Plaka	Kaydeden	Kime2	Kullanıcı No
ZYYARETÇY KARTI 4	DEHA ATIK YA	NAZMI	ÜNAL	05-Jul-18 12:31:00	05-Jul-18 13:02:00	SAMETERCAN		GÜVENLİK		00000446
ZYYARETÇY KARTI 21	DEHA BİODİZELÇATIK	NAZMI	ÜNAL	05-Jun-18 10:11:00	05-Jun-18 10:22:00	BEKİRTOPAL		GÜVENLİK		00000463
ZYYARETÇY KARTI 6	DEHA BİODİZELÇATIK	FAHRİ	TEK	03-Apr-18 12:25:00	03-Apr-18 12:27:00	SAMETERCAN		GÜVENLİK		00000448
ZYYARETÇY KARTI 5	DEHA BİODİZELÇATIK	NAZMI	ÜNAL	03-Apr-18 12:24:00	03-Apr-18 12:27:00	SAMETERCAN		GÜVENLİK		00000447
ZYYARETÇY KARTI 11	DEHA BİODİZELÇATIK	nazmi	ÜNAL	25-Jan-18 12:06:00	25-Jan-18 12:29:00	BEKİRTOPAL		GÜVENLİK		00000453
ZYYARETÇY KARTI 24	DEHA ATIK YA?	NAZMI	ÜNAL	09-Sep-17 10:43:00	09-Sep-17 10:51:00	BEKİRTOPAL		GÜVENLİK		00000466
ZYYARETÇY KARTI 18	DEHA ATIK YA?	FAHRİ	TEK	09-Sep-17 10:42:00	09-Sep-17 10:52:00	BEKİRTOPAL		GÜVENLİK		00000460

Güvenlik görevlileri tarafından giriş çıkışları kayıt edilerek kontrol altına alınmaktadır.

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü

Yemeklerde kullanılan yağ miktarlarının azalmasıyla ilgili atık bitkisel yağların gönderilmesi ilgili yerlere bildirilerek kontrol altına alınmaya başlandı ve bir sonraki ay sonunda online sisteme giriş yapıldı.

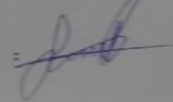
ADANA ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜNE

SOA Toplu Yemek Üretim Ve Servis Aş. Olarak ADANA Kastamonu Entegre Fabrikası Mutfağında yemek üretim ve servis hizmetini vermekteyiz.

13/11/2017 Tarihinde 70 lt
23/05/2017 Tarihinde 30 lt
01/04/2017 Tarihinde 40 lt
06/03/2017 Tarihinde 40 lt
09/09/2017 Tarihinde 30 lt

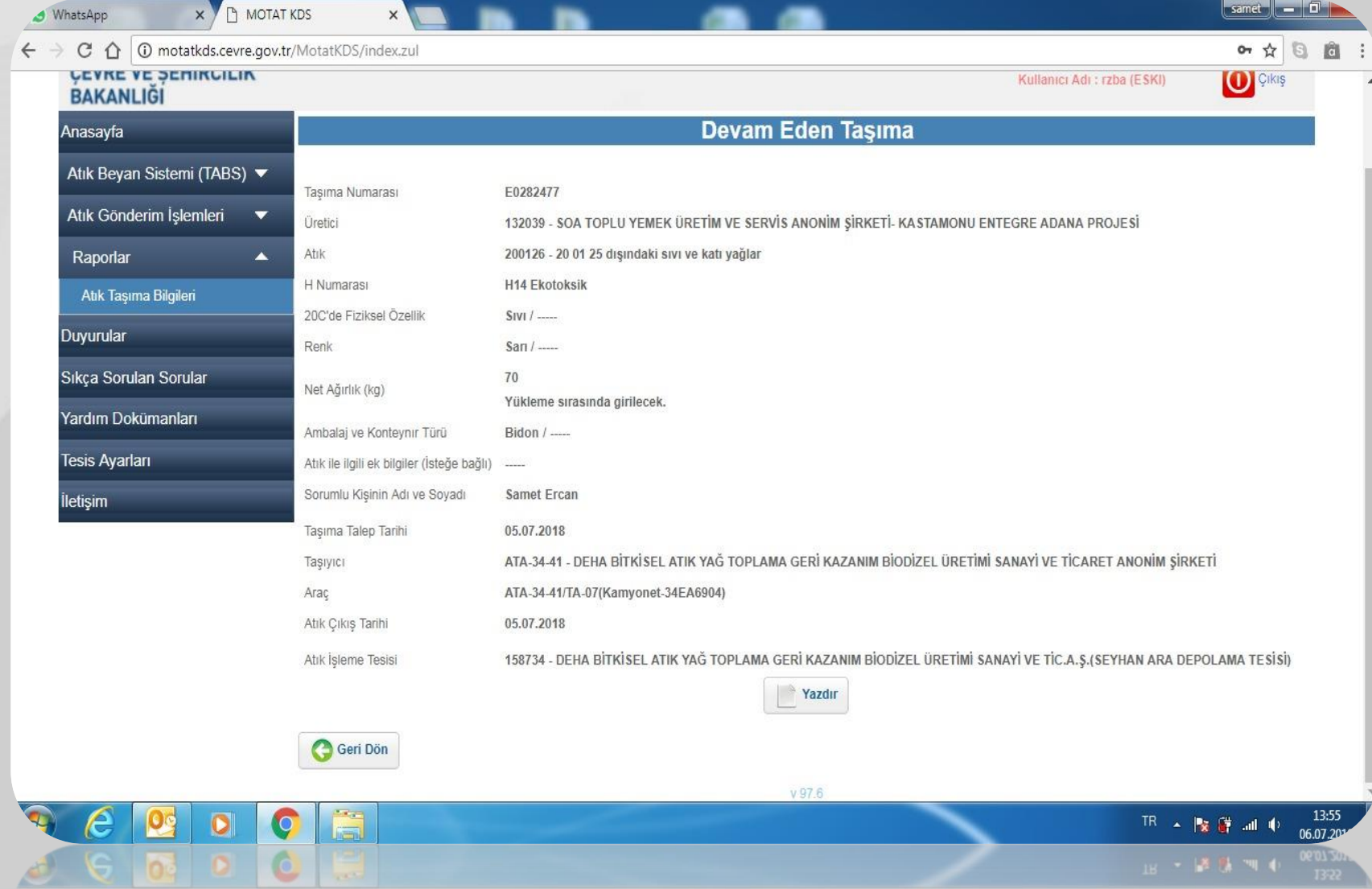
Atık Bitkisel yağ bertaraf kuruluşuna teslim edilmiştir.
Ek'te ki formlar ile gereğinin yapılmasını arz/nica ederim.

P.Müdürü Adı Soyadı : Samet ERCAN

İmza : 

Kastamonu Entegre Ağaç Sanayii ve Ticari Aş.
Adres: Hacı Sabancı Organize Sanayii Bölgesi Celal Bayar Bulvarı No:21
SARIÇAM/ADANA
Tel: 0322 394 52 98

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü



Online sistem üzerinden kontrol

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü

*Yemeklerin hazırlık,
pişiririr ve sunum
kontrolleri İdari İşler
tarafından
yapılmaktadır.*

kastamonu		EKİM - 2017											
SIRA NO	Verilen Yemek Verilen Kumanya	TRİL VERİ			TRİL VERİ			TRİL VERİ			TRİL VERİ		
		UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA
YEMEKHANE DENETLEME KONULARI													
1	Yemek yenilecek yer saflık şartlarına uygun mu?												
2	Genel temizlik ve tertip düzen yeterli mi?												
3	Yemekten önce, yemek masalarındaki donanımın yeterli mi? (Sürahi, bardak, ekmek sepeti, baharatlık v.s.)												
4	Yemek saatlerine riayet ediliyor mu?												
5	Yemekler yemek saatinde hazır ve sıcak mı?												
6	Yemeklerin tadında ve ya görüntüsünde herhangi bir problem var mı?												
7	Yemekler hazırlanırken mutfakta kişisel ekipmanlar kullanılıyor mu?												
8	Yemek servisinde görevli personelin kep, bone, eldiven, önlük maske v.s. kullanıyorlar mı?												
9	Yemekler avlık tabildot çizelgesine uygun olarak hazırlanıyor mu?												
10	Yemek sonrası temizliğin yapıp yapılmadığı (bulaşık kapların toplanması, temizlenmesi v.s.)												
11	Servis edilen yemeklerden numune alındı mı?												
12	Servis edilen ambalajlı gıdaların kullanım tarihleri geçmiş mi?												
KONTROL EDEN:		KONTROL EDEN:			KONTROL EDEN:			KONTROL EDEN:			KONTROL EDEN:		
Adı Soyadı, İmza:		Adı Soyadı, İmza:			Adı Soyadı, İmza:			Adı Soyadı, İmza:			Adı Soyadı, İmza:		

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü

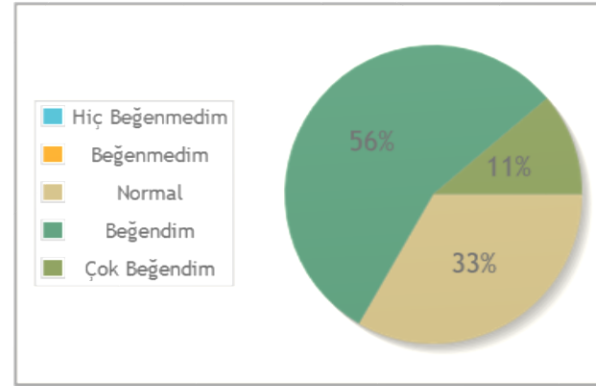
*Yapılan iyileştirmeler
sonucunda yenilen
yemeklerin beğenilip
beğenilmediği hakkında
kontrolleri yapıldı.*

Görüntülenecek Tarih:

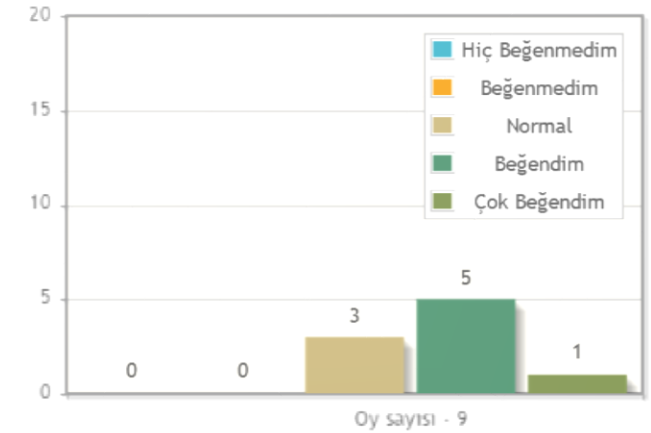
17.01.2018

☐ Sabah ☒ Öğle ☐ Akşam

Öğle Yemeği



Öğle Yemeği



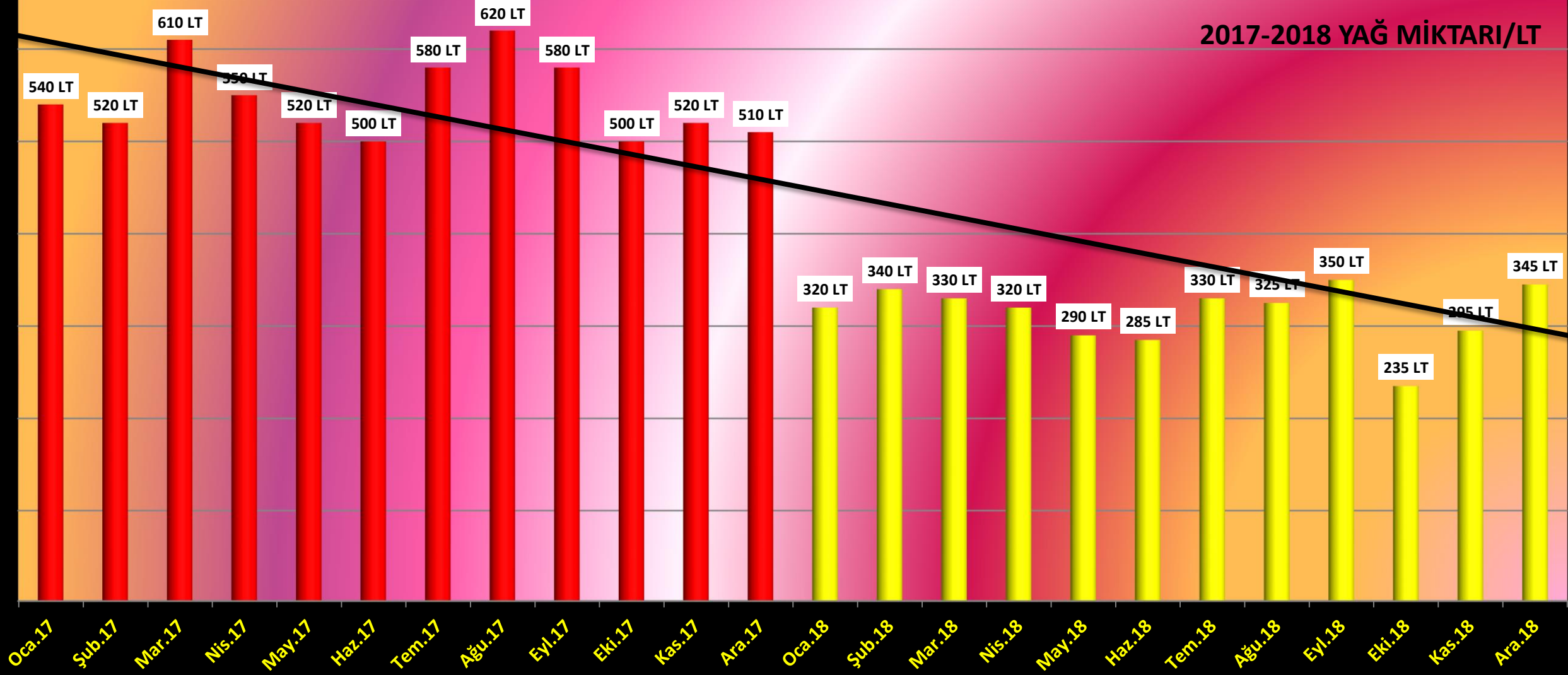
Anket Sonuç Listesi

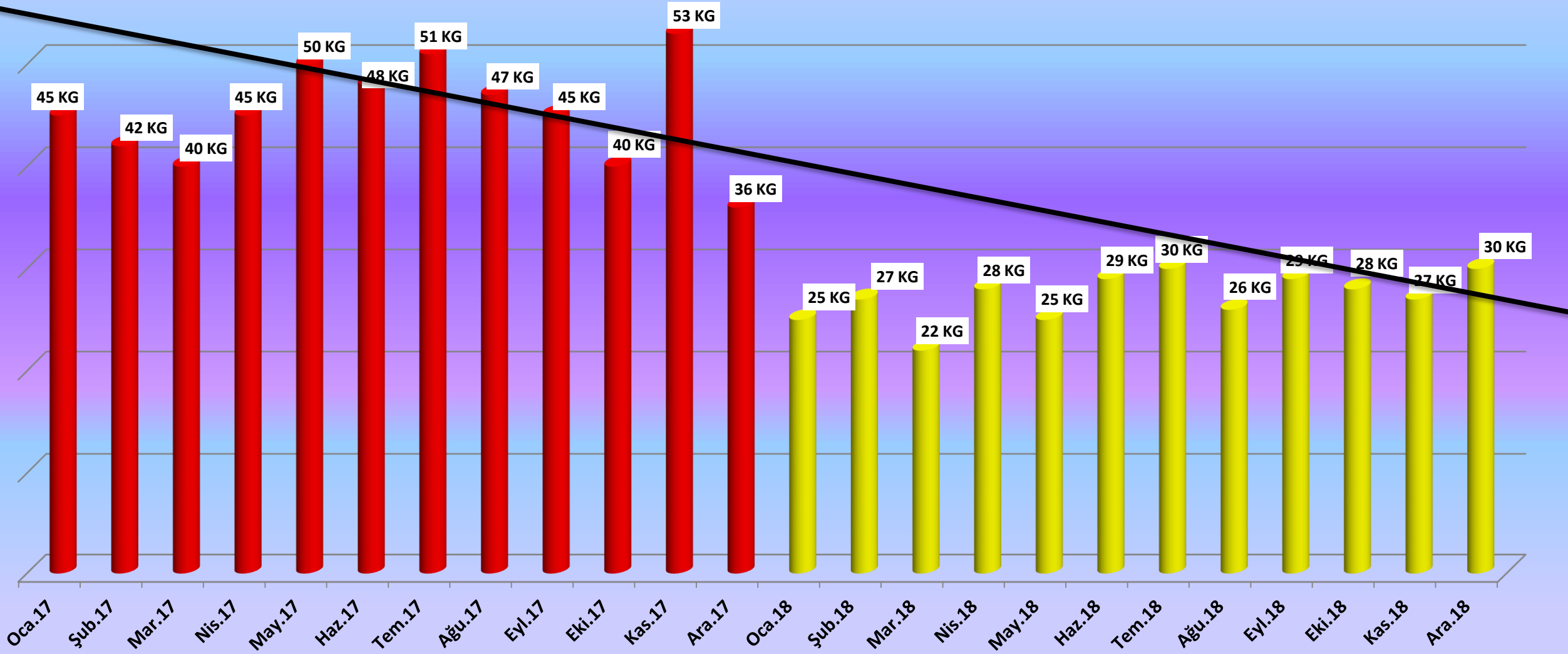
Kişi	Verilen Oy	Mercimek Çorba	Topkapı	Milföy Börek	Meyve	Ayran Şalgam
------	------------	----------------	---------	--------------	-------	--------------

Karşı Önlemlerin Etkinlik Kontrolü



2017-2018 YAĞ MİKTARI/LT

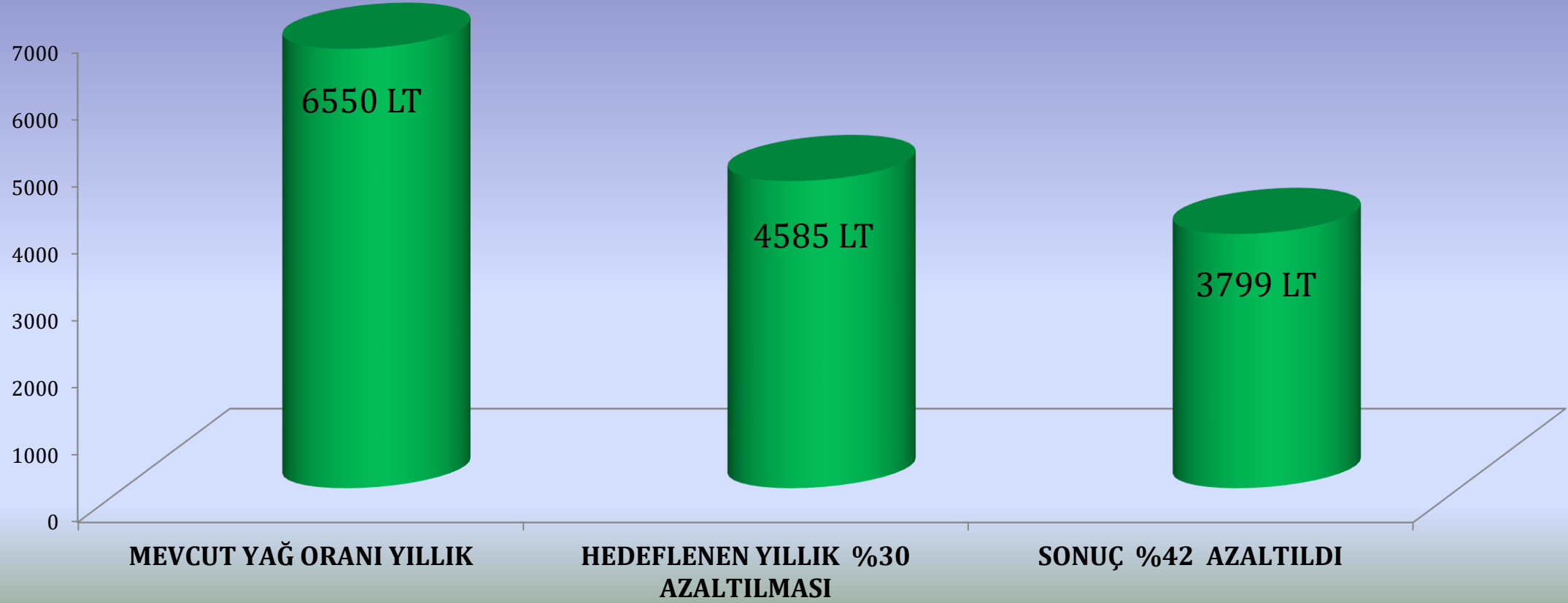


2017-2018 YILI
AYLIK TUZ MİKTARI/KG



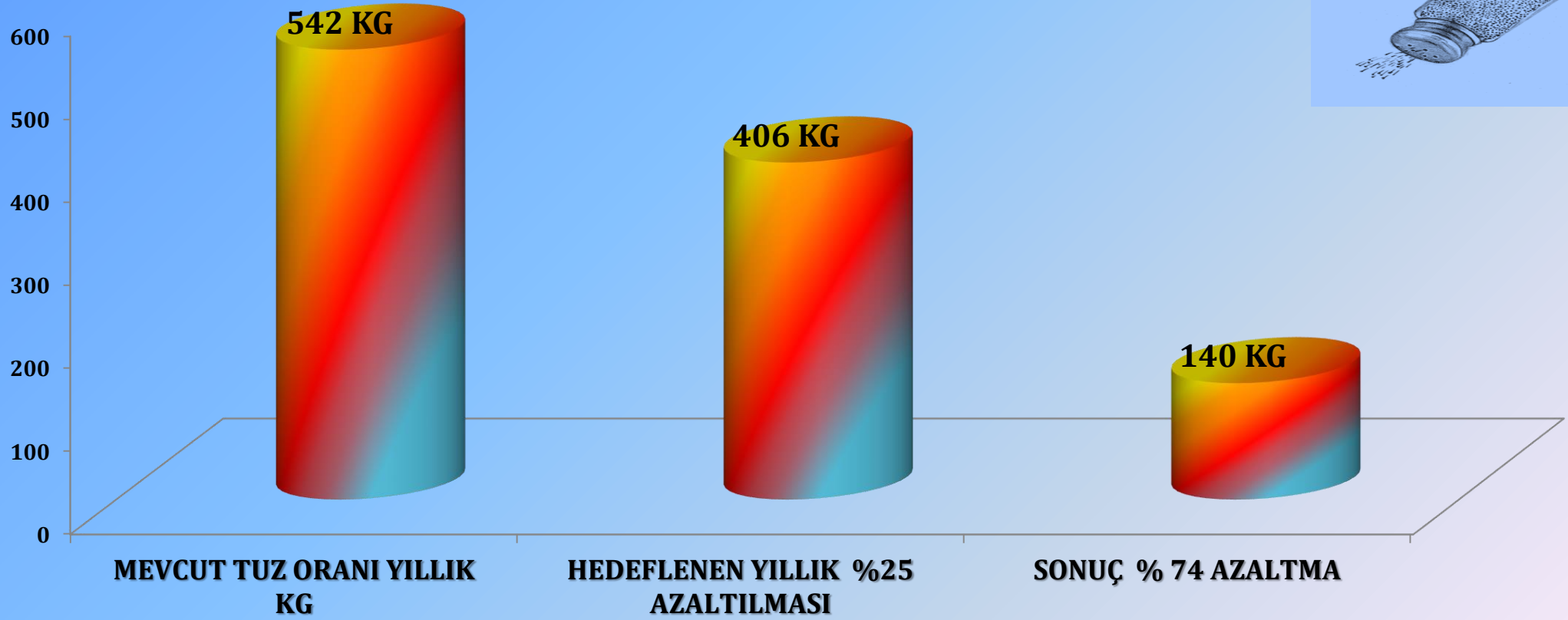
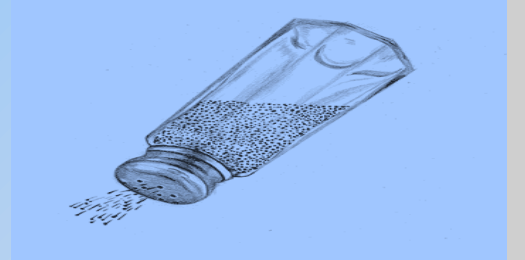
Sonuçların Hedef İle Karşılaştırılması

YAĞ GRAFİĞİ



Sonuçların Hedef İle Karşılaştırılması

TUZ GRAFİĞİ



Standartlaştırma



701-FR-007 / Rev.No.:0 / 30.10.2018

				YEMEKHANE KONTROL FORMU											
				YEMEK ZAMANI			SABAH			ÖĞLE			AKŞAM		
SIRA NO	Verilen Yemek			TRH			TRH			TRH			TRH		
	Verilen Kumanya			UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA	UYGUN	RED	AÇIKLAMA
YEMEKHANE DENETLEME KONULARI															
1	Yemek yenilecek yer sağlık şartlarına uygun mu?														
2	Genel temizlik ve tertip, düzen yeterli mi?														
3	Yemekten önce, yemek masalarındaki donanımın yeterli mi? (Sürahi, bardak, ekmek sepeti, baharatlık v.s.)														
4	Yemek saatlerine riayet ediliyor mu?														
5	Yemekler yemek saatinde hazır ve sıcak mı?														
6	Yemeklerin tadında ve ya görüntüsünde herhangi bir problem var mı?														
7	Yemekler hazırlanırken mutfakta kişisel ekipmanlar kullanılıyor mu?														
8	Yemek servisinde görevli personelin kep, bone, eldiven, önlük maske v.s. kullanıyorlar mı?														
9	Yemekler aylık tabildot çizelgesine uygun olarak hazırlanıyor mu?														
10	Yemek sonrası temizliğin yapılıp yapılmadığı (bulaşık kapların toplanması, temizlenmesi v.s.)														
11	Servis edilen yemeklerden numune alındı mı?														
12	Servis edilen ambalajlı gıdaların kullanım tarihleri geçmiş mi?														
AÇIKLAMALAR:				KONTROL EDEN: Adı Soyadı, İmza:			KONTROL EDEN: Adı Soyadı, İmza:			KONTROL EDEN: Adı Soyadı, İmza:					
				ONAY: Adı Soyadı, İmza:											

Yemekhane kontrol formu 701-FR-007

Standartlaştırma



Standartlaştırma



*500 Kişilik orba, pilav ve
sulu yemek yapımında
300 gr tuz kullanılması
standartlaştırılmıştır.*

Kişi başı 0,6 gr

Standartlaştırma



*500 Kişilik sulu
yemek yapımında ve
pilav yapımında ise
5'er lt yağ
kullanılması
standartlaştırılmıştır.
Kişi başı 20 gr*

Standartlaştırma



- *Yemek yapımından sonra hizmete sunulmadan önce kontrol edilmesi açısından kontrol listesi oluşturuldu.*
- *Aylık yemek menüsü hazırlanması her ayın 15 ile 20'si arasında belirtilen ve değişiklik gösterebilen kişiler tarafından fikirleri alınarak hazırlandı.*
- *Yemek belirleme heyeti tarafından ara ara habersiz yemekhane denetlemeleri yapıldı (1/Ay).*
- *Yemek yapımında her çeşit için ortalama 300 gr tuz ve 10 lt yağ kullanılması standartlaştırıldı.*

Yaygınlaştırma

Kalite Cemberi Sunumu - İleti (HTML)

İleti

Yoksay Yoksay Sil Yanıtla Tümünü Yanıtla İlet Toplantı Anlık İleti Diğer

Önemsiz Sil

Hızlı Adımlar Taşı Ekip E-postası Bitti Yeni Oluştur

Taşı Kurallar OneNote Eylemler

Okunmadı Kategorilere İzle Çevir Bul İlişkili Seç Yakınlaştır

Tarih: 7.12.2018 Cum 11:45

Gönderen: Okkes Dilek

Konu: Ali Onur Basal; Turgay Cetin; Taner Caliskan; İlkay Cetin; Asli Onur; Saban Yıldız; Senol Koksak

Bilgi: Bekir Yarasir; Burak Orhan; Onur Yilmaz; Ergin Turan; Yucel Celikkaya

Konu: Kalite Cemberi Sunumu

İleti 2018-AY YILDIZ 2 (KUMANYA).pdf (6 MB) 2018 -AY YILDIZ 3 (YEMEK ARTIK DEĞERLENDİRME).pdf (10 MB) 2018-AY YILDIZ 1 (YAĞ VE TUZ TÜKETİMİ).pdf (8 MB)

Değerli Keas Çalışanlarımız,

İnsan kaynakları olarak Ay yıldız 2018 yılı Kalite çemberi çalışmamızı bitirdik ve ilgili birimler ile paylaşıyoruz.

İyi çalışmalar.

Yaygınlaştırma

Ağ > fileserver > Common > Kalite Sistemleri Geliştirme Departmanı Faaliyetleri > Kalite Çember Çalışmaları > 2018 Yılı Çalışmaları > Adana				
Ad	Değiştirme tarihi	Tür	Boyut	
 Ay Yıldız - Kumanya Sayılarının Fazla Ol...	10.12.2018 14:49	Microsoft PowerP...	13.827 KB	
 Ay Yıldız - Yemekhane Artıklarının Değerl...	10.12.2018 14:14	Microsoft PowerP...	31.056 KB	
 Ay Yıldız - Yemeklerdeki yağ ve tuz tüketi...	10.12.2018 14:48	Microsoft PowerP...	27.626 KB	
 Doğu Çınarı-Cips Stok Sahasında ki Atık ...	10.12.2018 08:02	Microsoft PowerP...	23.863 KB	

<\\fileserver\\Common\\Kalite Sistemleri Geliştirme Departmanı Faaliyetleri>

Maddi Olmayan Kazanımlar

- *Yemeklerin beğeni oranı artmaya başladı. (Ürün Kalitesi)*
- *Sağlık açısından yağ ve tuz kısıtlandı. (Çalışan Sağlığı)*
- *İlerleyen dönemlerde oluşabilecek kronik hastalıklar önlendi. (Çalışan Sağlığı)*
- *Her ay 50 litre atık yağ çıktığını düşünürsek ortalama 50 milyon litre suyun kirlenmesine engel olduk. (Çevre)*
- *Çalışan sağlığı düşünüldü. (Personel motivasyonu)*



Maddi Kazanımlar

Napolyon e demiş :”para para para”



Maddi Kazanımlar



Halk içinde muteber
bir nesne yok devlet
gibi,
olmaya devlet
cihanda bir nefes
sıhhat gibi

Kanuni Sultan Süleyman

Maddi Kazanımlar



En büyük zenginlik SAĞLIKTIR.

Gelecek Kalite Çember Çalışmasının Belirlenmesi



Sıra No	Öneren Kişi	Konu	Değerlendirme Kriterleri						Skor	Sıralama
			Şirket Politikaları	Kalite	Maliyet	Sevkiyat	İSG	Aciliyet		
1	ÖKKEŞ DİLEK	Kumanya israfı ve sayıları fazla olması	5	5	5	1	5	3	24	1
2	SEVAY TEMİZSOY	Yemek atıklarının değerlendirilmemesi	5	5	3	1	5	3	22	2
3	A.AZİZOĞLU	Sigaranın insan vücuduna zararları	5	3	1	3	3	5	20	3
4	FERYAL AYMAZ	Obezitenin insan sağlığına zararları	5	5	1	1	3	3	18	4
5	A.AZİZOĞLU	Devamlı iş makinesi kullanan çalışanlarda görülen sağlık sorunları	5	3	1	1	5	1	16	5
6	MURAT KAYA	Havuz aracı maliyetleri	5	3	3	3	1	3	15	6

Puanlama

5 : Çok Önemli

3 : Önemli

1 : Az Önemli



kastamonu

ENTEGRE AĞAÇ SANAYİ VE TİC. A.Ş. | INTEGRATED FORESTRY INDUSTRY AND TRADE INC.

TEŞEKKÜRLER

www.keas.com.tr