



BULAŞIK YIKAMA MALİYETLERİ VE KONTROLÜ

Gıda hazırlayan ve gıda servisi yapan catering firmaları, oteller, okullar, restoranlar vb. her işletmenin, hazırlama ve servis aşamalarında kirlenen bulaşıklarının yıkanıp hijyenik duruma getirilmesi operasyonu çok önemlidir. Bulaşıkların yıkanması elde ve bulaşık yıkama makinelerinde yapılır. 1980'ler de bulaşık yıkama makinesi olan işletme sayısı sayılabacak kadar az iken günümüzde orta ve büyük işletmelerin tümünde bulaşık yıkama makineleri kullanılmaktadır.

Makineler işletmenin büyüklüğüne, günde yenen öğün sayısına uygun kapasite ve sayıda seçilir. Bulaşık yıkama makinelerinin operasyon maliyetlerinin optimum olması işletme maliyetlerinin kontrol edilmesi bakımından önemlidir.

Bulaşık yıkama operasyonunda maliyet denince çoğunlukla ilk akla gelen "kimyasal" maliyeti olmaktadır. Ancak tüm maliyet içerisinde deterjan maliyetinden çok daha fazla katkısı olan diğer maliyet unsurları yer almaktadır. Bunlar kullanılan elektrik enerjisi, kullanılan su, personel maliyeti, makine tamir bakım maliyetleri, yıkanan bulaşıklarda kırılmalar-aşınmalar vb. olarak sayılabilir.

Bulaşık yıkama maliyetlerinin optimum olmasını sağlamak için operasyonda maliyete etki eden tüm unsurlara dikkat ederek operasyonun genel maliyeti kontrol edilmelidir.

Personel maliyetleri ve kontrolü: Bulaşık yıkama işleminin akışı içerisinde ilgili olan tüm işlerin yapılmasında kullanılan personelin her türlü maliyetidir. Toplam bulaşık yıkama operasyon maliyetinin %45-50 kadarı personel maliyetidir.

Kirli bulaşıkların toplanması, cins ve boylarına göre istiflenmesi, taşınması, ön sıyırılması, duşlanması, ön daldırılması, basketlere dizilmesi, makinede yıkanması, temiz bulaşıkların toplanıp yerleştirilmesi, makinenin iş bitiminde boşaltılıp içinin ve parçalarının yıkanıp temizlenmesi vb tüm operasyonun aşamalarından sorumlu olan personelin işi doğru yapması için iyi bir organizasyon gereklidir. Tüm bu aşamalarda işlerin optimum olarak ve en kısa sürede yapılması zamanın verimli kullanılması önemlidir.

Yıkama sonuçlarının düzgün olması, kirli lekeli oranlarının en aza indirilmesi ve tekrar yıkamaların önlenmesi "doğru kimyasal - doğru dozaj - doğru yıkama sıcaklıkları - doğru program seçimi" ile mümkündür. Bulaşıkların makinede yıkanmasından önceki aşamalarda yapılması gereken işlemler, sonucu etkileyen önemli aşamalardır. Toplanmış kirli bulaşıkların doğru ayrılıp istiflenmesi- ön sıyırma - ön duşlama, ön daldırma, doğru basketlere- doğru dizme vb ile tekrar yıkamaların en aza indirilmesi ile sağlanır.



Enerji maliyeti: Bulaşık makinesinin suyu ısıtma, yıkama-durulama ve kurutma aşamalarında kullandığı elektrik enerjisinin maliyetidir. Her makinenin özelliğine göre harcadığı elektrik miktarının optimum olarak kullanılması için makinenin düzenli olarak bakımının yapılması, ısıtıcıların daima temiz ve kireç ile kaplanmamış olması sağlanmalıdır. Kullanılan suyun kireç ya da toplam çözülmüş tuzların oranı yüksek ise zamanla ısıtıcı üzerinde kireç ve mineral tabakası birikecek ve ısıtıcının verimliliği düşecek, suyu istenilen sıcaklığa yükseltmek için daha uzun süre çalışacaktır. Durulama suyunun ısıtıldığı "boiler" in de kireçlenmemesi önemlidir. Sert su kullanımı ile ısıtıcı ve boiler kireçleniyorsa gerekli aralıklarla kireç temizliği işlemi ile yapılmalıdır. Yıkama operasyonundaki yukarıdaki aşamalarda optimum koşullar sağlanarak bulaşıkların temiz çıkmasının sağlanması ve doğru uzunluktaki yıkama programları ile yıkama tekrarlarının önlenmesi elektrik kullanımının optimum olmasını sağlayacaktır.

Ayrıca makine kapasitesinin daima tam olarak kullanılması ve basketlerin yada bantların dolu olarak çalıştırılması da makinenin çalışma zamanının da optimum kullanılmasını sağlayacaktır.



Su maliyeti: Kullanılan suyun kalitesi (sertlik, toplam çözülmüş tuzlar ve silis değerleri) yıkanan bulaşıklarda su lekelerin önlenmesi, deterjan dozajının yüksek olmaması açısından en önemli konulardandır. Su sertliğinin yüksek olması durumunda tekrar yıkamalar, kireç yıkamaları vb nedenlerle su kullanımı gereksiz artacaktır. Su kullanımının kontrolünde önemli olan bir konu da makinenin altındaki taşma vanasının düzgün çalışması ve gereksiz su taşmasının önlenmesidir. Alttan gereksiz taşan yıkama tankındaki sıcak su yalnızca gereksiz su kullanımına değil fazladan elektrik kullanımına da neden olacaktır. Su ile beraber kimyasallar direkt gidere atılmış olacağından, yalnızca maliyet açısından değil çevreye de daha fazla kirleticinin atılmasına neden olacaktır. Makinenin tam kapasitesinin kullanılması ve mümkün olduğunca tam yüklenmesi de su kullanımında önemli rol oynayacaktır.

Makine firmaları tarafından da yıkama ve durulama suyunun daha az kullanımı için makinelerinde sürekli olarak yeni geliştirmeler yapılmaktadır.



Kimyasal maliyeti: Bulaşıkların temiz çıkması için doğru deterjanın doğru dozajda kullanılması önemlidir. Kimyasal dozajı kirin cinsine - miktarına ve suyun sertliğine göre ayarlanır. Suyun optimum olarak 3-5 dH sertliğinde olması deterjanın optimum kullanımı için idealdir. Temizlik kalitesi, bulaşıklarda su lekeleri kalmaması, ısıtıcıların ve makine içinin kireçlenmemesi, yıkama ve durulama fiskiyelerinin kireçten tıkanmaması için su sertliğine göre dozajlama yapılır. Sertlik yükseldikçe dozajın da uygun miktarlarda arttırılması gerekecek ve böylece deterjan maliyetleri de artacaktır. Deterjanın formül kalitesine göre de bağlı olmakla beraber genelde sertlik her 5 dH artışta dozaj 1 g/l daha fazla olacaktır.

Tekrar yıkamaların önlenmesi ve deterjanın tam performansını sağlamak için toplanmış kirli bulaşıkların kaba kirlerinin sıyırılması ve ılık su ile ön duşlanması, köpürmeyen uygun bir kimyasal ile ön daldırılma yapılması da kimyasalın tam olarak etkinliğini sağlayacak ve tekrar yıkamaları en aza indirecektir. Kireç ya da yiyecek artıkları ile tıkanmış yıkama ve durulama fiskiyeleri, suyun mekanik etkisini azaltacağından temizlik performansı azalacak ve tekrar yıkamalar da artacaktır. Deterjanın optimum etkisi için fiskiyeler her makine kapanışta kontrol edilip temizlenmesi önemlidir.

Kırılma ve bozulma (korozyon, çizilme vb) nedeniyle yenileme maliyetleri: Bulaşık yıkama operasyonunda önemli maliyet noktalarından bir tanesi de yıkanan porselen-cam eşyalardaki kırılma oranlarıdır. Operasyon aşamalarındaki işlemin her adımında iyi bir organizasyon, kırılmaları en aza indirecektir.

Kirlilerin toplanması, cinslerine göre istiflenip yıkama alanına taşınması vb aşamalarda uygun taşıma arabaları -sepetleri kullanılması, aşırı yığılmanın önlenmesi, personelin dikkatli olması kırılmaların az olması için gerekli önlemleri içermelidir. Camların mümkün olduğunca ayrı olarak, daha düşük sıcaklıkta ve daha düşük alkali bir ürünle yıkanması camların buğulanmasını(korozyon) ve çizilmesini önler. Çatal bıçak takımlarının özel basketlerde sapları aşağı gelecek şekilde yıkanarak tam temizliği sağlanacak ve tekrar yıkamalar önlenecektir. Çatal bıçak takımları ve diğer metal eşyaların uzun süre yüksek alkali bir ürün içinde bekletilmesi metalin korozyonuna ve bozulmasına neden olacağından gerektiğinde klorlu ve yüksek alkali ürün kullanımı kontrollü olmalı, işlem sonrası hemen durulanmalıdır.

Yıkama tankının içine düşebilecek cam kırıklarının ve çatal kaşık gibi eşyaların filtreleme, ısıtıcı ve diğer makine parçalarına zarar vermemesi için kırıklara ve kayıplara da çok dikkat edilmelidir.

Sonuç olarak bulaşık yıkama maliyetlerinin işletmenin karlılığı üzerinde önemli etkisi vardır ve operasyonunun maliyetlerinin kontrol edilmesi ve optimum sonuçlar; organizasyonel düzenlemeler, su kalitesinin uygunluğunun sağlanması, doğru ürünlerin doğru programda doğru dozajda kullanılması ve makinelerin düzenli bakımı gibi maliyete etki eden tüm faktörlerin kontrol edilmesi ile mümkün olacaktır.

Eczacıbaşı Profesyonel Maratem marka profesyonel mutfak hijyeni ürünleri ile işletmelere temizlik ve hijyen çözümleri sunar. Seyreltme üniteleri ve dozaj ekipmanları ile temizlik kimyasallarının güvenli kullanımının yanı sıra maliyet kontrolü sağlanmış olur.

EP Akademi Danışmanı
Müzeyyen Pamir



EPAkademi@eczacibasi.com.tr

Ayrıntılı bilgi için **0850 228 46 89** numaralı çağrı merkezimizden bize ulaşabilirsiniz.

**ECZACIBAŞI
PROFESYONEL**

www.eczacibasiprofesyonel.com

