

FENBEG

FEN OKURYAZARLIĐI

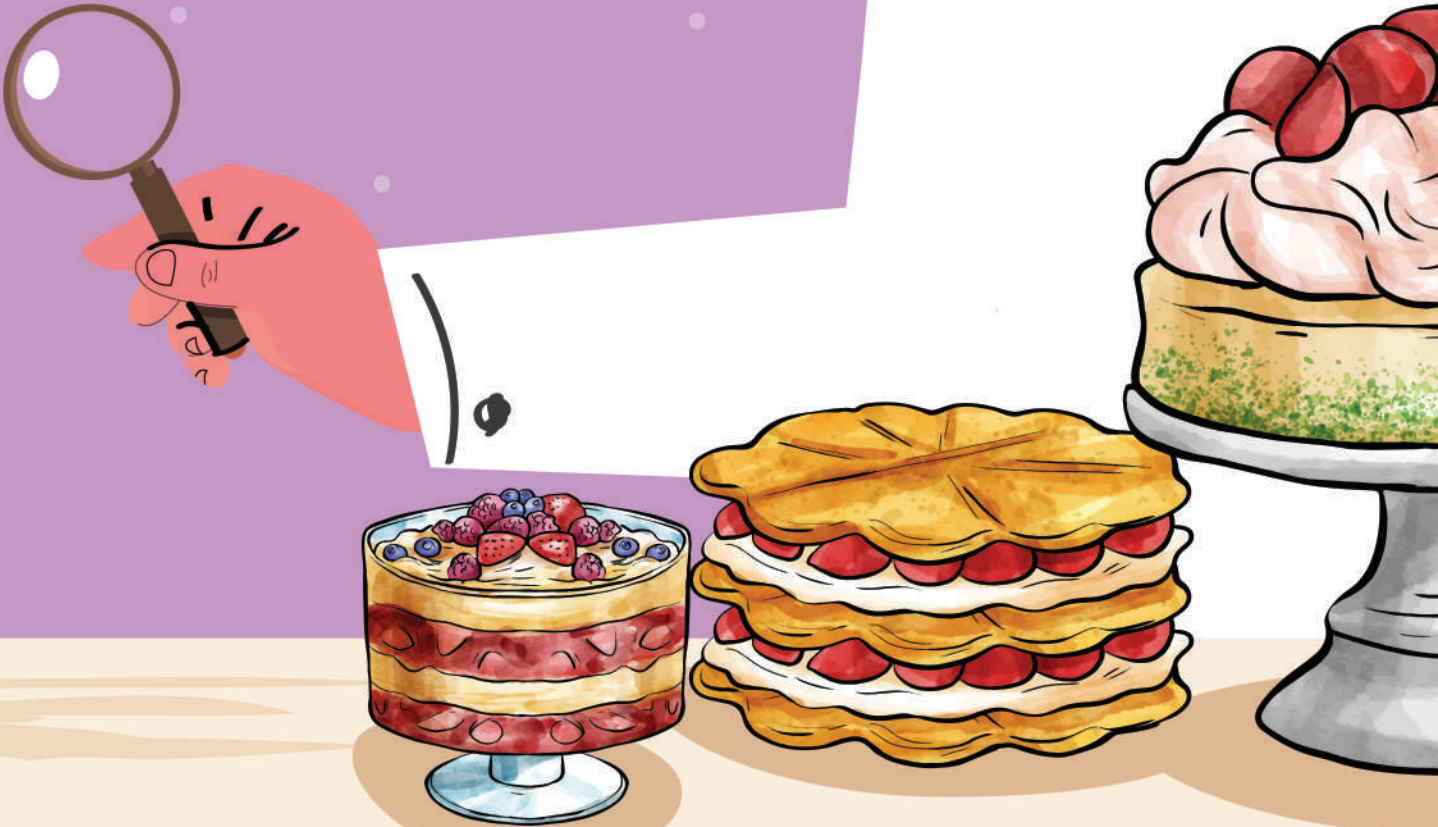


ÖRNEK SAYFALAR

Pastane İşletmecisi Olmak

Hayalini kurduğunuz pastaneyi sonunda açtınız! Günlük olarak sıcak kurabiyeler, lezzetli pastalar ve nefis tatlılar hazırlıyorsunuz. Müşterileriniz, pastanenizin sunduğu bu lezzetlerden çok memnun. Ancak bir gün, sık sık pastanenizden sütlü tatlı alan bir müşteri bu tatlıyı yedikten sonra rahatsızlandığını söyledi. Mide ağrısı ve bulantı yaşayan müşteri, ürünlerinizde bir sorun olabileceğini belirtiyor. Bu durum sizi endişelendiriyor. Harekete geçiyorsunuz. İlk iş olarak pastanenizde kullandığınız süt ürünlerini kontrol ediyorsunuz. Üç farklı tedarikçiden aldığınız bu ürünlerin son kullanma tarihlerini incelemeye başlıyorsunuz. Taze olmadığından şüphelendiğiniz bir ürün var mı? Hangi tedarikçinin ürünü olabilir? Bu detaylar, müşterinizin rahatsızlanmasının sebebini bulmanız için kritik önem taşımakta.

Ancak sadece ürünlerin tazeliği yeterli değil. Temizlik prosedürlerinizi de gözden geçirmeniz gerekiyor. Pastanenizde kullanılan kaplar, aletler ve tezgahların ne kadar sık temizlendiğini kontrol etmeniz gerekiyor. Bu aletlerin temizliği düzenli mi? Yeterince sık temizlenmeyen kaplar, bakteri üremesine neden olmuş olabilir mi?





Şimdi ne yapacaksınız?

1 Ürünlerin Tazelikliğini Kontrol Edin

Hangi tedarikçinin ürünlerinde sorun olabilir? Son kullanma tarihleri geçmiş mi? Müşterinizin rahatsızlanmasına neden olan ürün hangisi olabilir?

2 Temizlik Prosedürlerini Gözden Geçirin

Pastanenizdeki kaplar ve aletler yeterince temiz mi? Temizlik programınızı nasıl geliştirebilirsiniz?

3 Rapor Oluşturun

İncelemeleri tamamladıktan sonra pastanenizle ilgili bir rapor oluşturunuz.

4 Müşteri Güvenini Yeniden Kazanın

Müşterinizin güvenini yeniden kazanmak ve pastanenizin itibarını korumak için hangi adımları atmalısınız?

Müşteriniz, 10.09.2024 tarihinde sipariş vermişti. Tatlılarda kullanılan süt, krema ve peynir üç farklı tedarikçiden alınıyor. Tedarikçilerden gelen ürünlerin son kullanma tarihleri aşağıda verilmiştir.

Tedarikçi A	Tedarikçi B	Tedarikçi C
 <p>Süt SKT: 12.09.2024</p>	 <p>Süt SKT: 11.09.2024</p>	 <p>Süt SKT: 15.09.2024</p>
 <p>Krema SKT: 15.09.2024</p>	 <p>Krema SKT: 09.09.2024</p>	 <p>Krema SKT: 13.09.2024</p>
 <p>Peynir SKT: 14.09.2024</p>	 <p>Peynir SKT: 10.09.2024</p>	 <p>Peynir SKT: 14.09.2024</p>



Problem 1

Müşterinizin rahatsızlanmasına neden olabilecek ürün hangisi olabilir? Yazınız.





Problem 2

Tedarikçi A'dan Alınan Ürünlerle Yapılan Tatlılar			
	Sütlaç	Kremalı Pasta	Fenbeg Rüyası Pastası
	Tedarikçi B'den Alınan Ürünlerle Yapılan Tatlılar		
Tiramisu		Pavlova	Muzlu Rulo Pasta
Tedarikçi C'den Alınan Ürünlerle Yapılan Tatlılar			
	Magnolya	Kurabiye	Çikolatalı kek

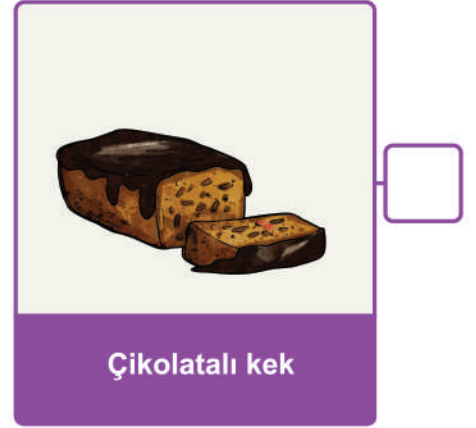
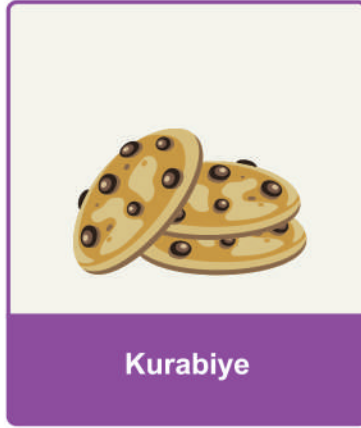
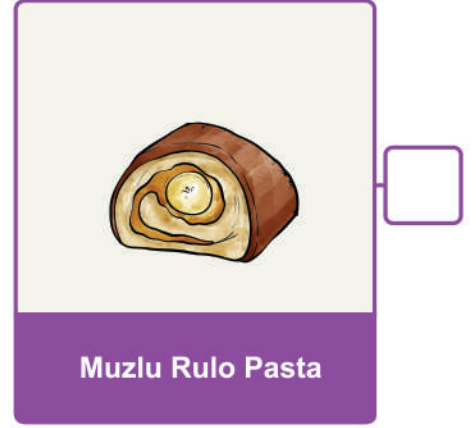
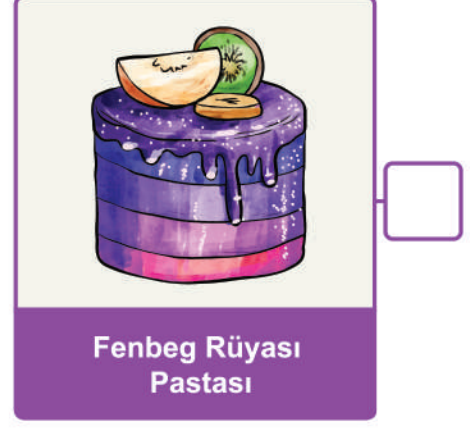
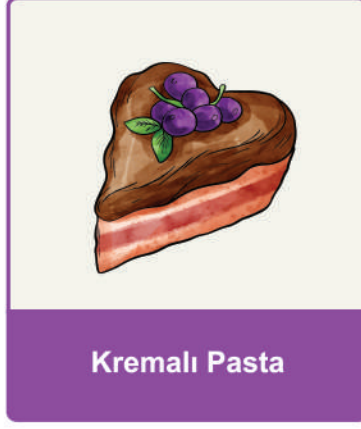
Müşterinin aldığı tatlı çikolatalı kek olduğuna göre ürünlerin son kullanma tarihi geçtiği için zehirlenmiş olabilir mi? Açıklayınız.





Problem 3

Aşağıdaki tatlılardan hangisi ya da hangilerinin satışını durdurmak zorunda kaldınız? İşaretleyiniz.



Sebebini açıklayınız.

Empty box for writing the reason.



**Problem 4**

Son kullanma tarihi geçen ürünleri satması sebebiyle belirlediğiniz tedarikçi hakkında Tarım ve Orman Bakanlığına bu durumun neden tehlikeli olduğuyla ilgili bir yazı yazınız.

Tarım ve Orman Bakanlığına



Problem 5

Ekibinize durumu anlattınız ve onlarla temizlik ve hijyen kurallarıyla ilgili görüştünüz. Ekibinizin görüşleri aşağıda yer almaktadır.



Rana

Fırın tepsisini en son dün yıkadım. Bugün yeniden kullanmadan önce yıkamaya gerek duymadım çünkü temiz olduğunu düşünüyordum.



Şeyma

Sabah işe başlamadan önce kullandığım tüm malzemeleri, özellikle bıçaklar ve kesme tahtasını, dikkatlice yıkadım. Her zaman temiz çalışmaya özen gösteririm.



Rıza

Ben de sabah işe başlamadan önce tüm ekipmanları, özellikle karıştırma kaplarını ve spatulaları, iyice yıkadım. Hijyen konusunda titiz davranmaya çalışıyorum.

Buna göre müşterinizin zehirlenme sebebi temizlik ve hijyen kurallarına dikkat edilmemiş olması olabilir mi? Yazınız.





Problem 6

Pastanenizde hangi temizlik prosedürleri eksik ya da yetersiz olabilir? Yeni bir temizlik eğitim planı oluşturunuz.

TEMİZLİK PLANI

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Rapor Oluşturma

Pastanenin görünümü aşağıda verilmiştir. Pastaneyi inceleyiniz.



4°C



4°C



-18°C



Beyin Fırtınası

Müşterilerinizin güvenini kazanmak için neler yapabilirsiniz? Hangi yeni kurallar veya süreçler oluşturulabilir? Beyin fırtınası yaparak fikirlerinizi yazınız.



Müşterilerin
güvenini
geri kazanmak

**Problem 7**

Tüm incelemeleri tamamladığınıza göre hazırladığınız raporda pastanede doğru yapılan uygulamalar aşağıdakilerden hangisi ya da hangileridir? İşaretleyiniz.

Tatlılar uygun sıcaklıkta saklanıyor.

Tatlılar son kullanma tarihine kadar tüketiliyor.

Tüm ekipmanlar her kullanım sonrası düzenli olarak temizleniyor.

Süt, krema, peynir gibi malzemeler uygun soğutma koşullarında saklanıyor.

Malzemeler son kullanma tarihleri kontrol edilerek kullanılıyor.

Açılan paketler uygun şekilde kapatılarak saklanıyor.

Dondurulmuş gıdalar uygun sıcaklıkta muhafaza ediliyor.

Dondurulmuş ürünler son kullanma tarihine dikkat edilerek kullanılıyor.

