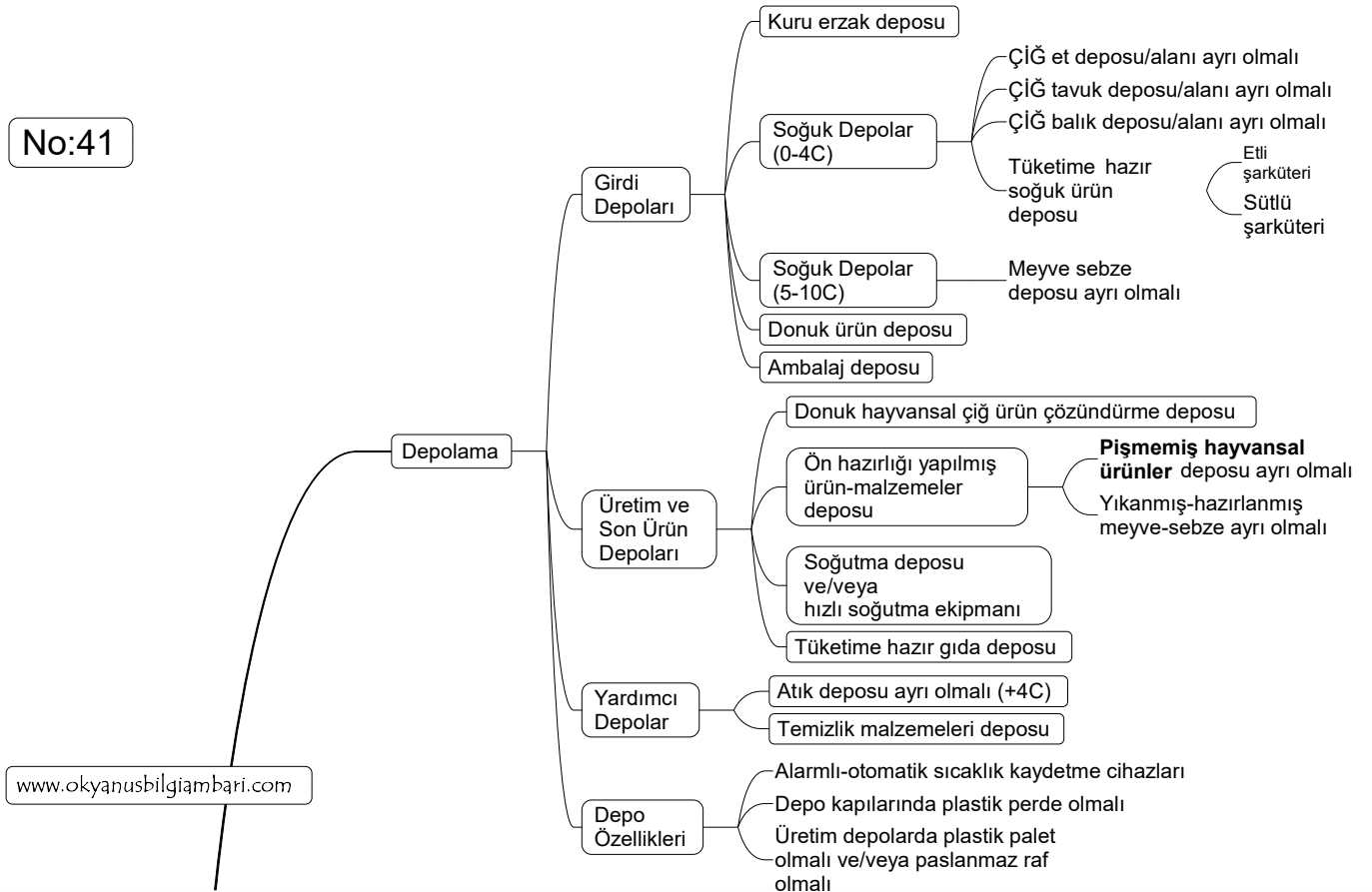




No:41



Yemek Sektörü Temel Altyapı - Ekipman İhtiyaçları

www.okyanusdanismanlik.com

Alanlar

Girdi

- Mal kabul üretim alanından ayrı olmalı
- Girdi depoları üretim alanından ayrı olmalı

Üretim

- Et işleme alanı/tezgahı ayrı 12C'de olmalı
- Tavuk işleme alanı/tezgahı ayrı, 12C'de olmalı
- Balık işleme alanı/tezgahı ayrı, 12C'de olmalı
- Meyve sebze ön hazırlık ve yıkama alanı olmalı
- Yıkanmış meyve sebze işleme alanı olmalı
- Unlu mamul işleme alanı olmalı
- Pişirme alanı olmalı
- Tüketime hazır ürün porsiyonlama alanı (12-24C)
- Bulaşık hane ayrı olmalı

Her alanda el yıkama lavabosu olmalı

Ekipmanlar

- Hızlı soğutma ekipmanı veya soğutma deposu olmalı
- Sıcak tutma ekipmanları olmalı
- Kıyma makinesi paslanmaz ve soğutmalı olmalı
- Buharlı pişirme ekipmanları (Tercihen)
- Basınçlı pişirme ekipmanları (Tercihen)
- Meyve-sebze yıkama makinesi olmalı
- Bulaşık yıkama makinesi olmalı
- Alüminyum içeren ekipmanlardan kaçınılması
- Tahta aksamalı malzemelerden kaçınılması
- Camlar filim kaplı olmalı

Sevkiyat

- Termobox olmalı
- Yalıtımlı taşıtlar kullanılmalı
- Taşıt kapılarındaki ince plastik perde olmalı

www.okyanusdanismanlik.com

www.okyanusbilgiambari.com

Dr. Murat Özdemir, Nisan,07/23Aralık16-D03
www.okyanusdanismanlik.com
Okyanus@okyanusdanismanlik.com

© Copyriht 2007 Okyanus Danışmanlık. Her hakkı saklıdır. İzinsiz, basılı ve sanal ortamlarda, kullanılamaz, çoğaltılamaz.