

MERKEZ MUTFAK

Günümüz Koşullarına Uygun Bir Çözüm

Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan
APACK Genel Müdürü Muharrem Demir,
MERKEZ MUTFAK konseptini ülkemizde nasıl geliştirdiklerini anlattı.



Bugünün dünyası, kaliteli hizmeti ucuza temin etme çabasında. Ekonomi ve pazar koşulları bunu gerektiriyor. Koşullara uyamazsanız kapınıza kilit asmanız an meselesi. Özellikle Restaurant ve Catering hizmetlerinde çalışan sayısının çokluğu, çalışanların eğitimi, büyük çalışma alanlarının gerekliliği, sunulan hizmetin, kalitenin, lezzetin ve sunum tarzının standart olamayışı gibi pek çok sorun mevcut.

Sorunlar işletmeleri zorlamaya başlayınca pek çok fonksiyonel çözüm talebi ortaya çıktı. Bu çözümlerin kimisi daha fikir halindeyken terkedildi; kimisi denendi ama doğru sonuçlar doğurmadı; kimisi de piyasa koşullarına hemen uyum sağladı, beğenildi, kullanıldı.

“ZAMAN” çağdaş insanın en kıymetli mücevheri. Çalışma hayatından evine dönen günümüz insanı artık yaşam standartına uygun farklı şeyler istiyor. Fast Food’un sağlık ve lezzet sorunları herkesi farklı arayışlara itti. Eğitimle beraber gelişen tüketim bilinci, kişilerde daha sağlıklı, evde yapılmış havasında, hızlı, ucuz ve lezzetli yemek beklentisi ortaya çıkardı. Beklentiler arttıkça tüketiciye sunulan seçenekler de arttı.

Ülkemizde son yıllarda, özellikle market/catering/restaurant zincirlerinde uygulanmaya başlanan “uyumlu” çözümlerden en önemlisi “**MERKEZ MUTFAK**” uygulaması. Üstelik başarılı örnekleri giderek çoğalmakta.

Birkaç sene önce bir Avrupa ülkesinde Merkez Mutfak konseptini ilk gördüğümde çok şaşırmıştım. Koskoca restaurantta sadece iki kişi, 40 kişilik ekibimize çok kısa bir sürede servis yapmıştı. Sanki arka mutfakta otomatik bir makine, uzay filmlerindeki gibi hızla servis tabaklarını hazırlamaktaydı. Hem de aynı standartta, sıcak ve lezzetli olarak. Bekleme süresi inanılmaz kısaydı. Arka planda otomatik bir makine değil MERKEZ MUTFAK konsepti işliyordu.

Bu konsepti ülkemize ilk taşıyan firmalardan birisi olarak, yıllar içinde çalışmalarımızı epeyce geliştirdik. Uzmanı olduğumuz gıda sunum ve ambalaj teknikleri, konsepti geliştirmemizde önemli rol oynadı.

Akılcı ve oldukça basit bir formülü var Merkez Mutfak konseptinin: “Merkez Mutfak’ta ürünler işlenerek taze, önpişmiş veya tam pişirilmiş olarak ambalajlanır, lojistik zincirde proje noktasına ulaştırılır. Sipariş alındığında ise sadece ısıtılarak veya önpişirme tamamlanarak, taptaze, lezzetini ve görsel çekiciliğini kaybetmeden son tüketiciye sunulur.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Bütün bu süreçte çalışan sayısı en alt seviyededir, üretim ve sunum en tasarruflu halindedir, üstelik bütün hazırlık ve sunum aşamalarında “kurumsal reçeteye tam uyum” söz konusudur.

Bunlardan daha da önemlisi, bütün süreç tam ve kesin olarak başından sonuna, ileriye veya geriye doğru izlenebilmektedir. Geri izlemenin ekonomik katma değerini bilen bilir.

Son yıllarda sunduğumuz merkez mutfak çözümlerinde büyük önem verdiğimiz bir diğer konu Türk Mutfağının damak tadını ve görsel sunumunu bu sisteme taşımak. Yurt içinden ve yurt dışından birlikte çalıştığımız proje ortaklarımızla sürekli olarak deneme üretimleri yaparak *Müşteriye Özel* çözümler üretiyoruz. Çünkü her ürün gamı, farklı çözümler gerektiriyor.

Merkez Mutfak konsepti, gerek ön hazırlık aşamalarında, gerekse sonraki işlemlerde üretime yönelik farklı altyapılara gerek duymaktadır. Örneğin köklü ve yapraklı ürünlerin işlenmesinde Taze Salata Hatları gereklidir. Ya da taze eti işlemek için et parçalama, karıştırma, marinasyon, dilimleme, form verme ve tartma, ızgara, kızartma veya buharda pişirme üniteleri gereklidir. Bunların ardından, bütün bu malzemeyi porsiyon veya bulk olarak ambalajlama, etiketleme, barkodlama gibi ekipmana ihtiyacınız olacaktır.

Merkez Mutfak'ta işlemi tamamlanan ürünlerin, talep edilen raf ömrüyle doğru koşullarda ambalajlanması konseptin en önemli ayağıdır. Soğuk odalarda dinlenen/marine olan ürünler, proje noktası olarak adlandırdığımız restaurant mutfağına giderken Vakum/MAP/Isıl İşlem yöntemleriyle uygun makineler ve uygun teknikler kullanılarak ambalajlanmalıdır. Bu malzemenin lojistik zincir bozulmadan proje noktalarına taşınması gereklidir.

Proje noktasına ulaşan ürünler, firmanın geliştirdiği reçeteye uygun olarak hazırlanıp servise sunulacaktır. Servis boyunca daha fazla zamanı olan aşçılarımız ürünün dekorasyonu (sos, baharat, vs.) için çok daha fazla zaman bulmaktadır. Aynı zamanda tüketici ile sosyal iletişim de kolayca kurulabilmektedir. Ürünler sanki az önce pişmişcesine bütün lezzeti ve kokusuyla masaya ulaşmaktadır.

Örnek olarak, Merkez mutfakta üretilen çiğ - ön pişirilmiş – tam pişirilmiş ürünler MAP (Modified Atmosphere Packaging) ile kapatılır. 7-10 gün kadar raf ömrü kazanan ürün, ambalajı içinde şoklanır. Böylece en az 6 ay raf ömrü kazanır. MAP ambalaj içinde soğumanın oluşturduğu buzlanma, nemlenme gibi etkilerden korunarak, soğuk zincirde proje noktalarına dağıtılır. Proje noktasında oda sıcaklığında çözülen ürün tekrardan MAP ambalajın sağladığı 7-10 günlük raf ömrüne geri döner. Pişirilerek veya ısıtılarak sunulur. Katkisız, lezzetini ve görsel kondüsyonunu kaybetmeden annemizin mutfağından çıkmışçasına son tüketiciyle taptaze buluşur.

Projeye göre, son tüketicinin, kendi tabağını kendi arzusuna ve damak tadına göre hazırlayabileceği konseptler de Merkez Mutfak uygulamasında kullanılmaktadır.

Bu altyapıyı kurarken alacağınız danışmanlık, teknik destek ve sistem çözüm önerileri çok önemlidir. Yaptığınız yatırımın boşa gitmesi riskine karşı, yatırım öncesi oldukça iyi araştırma yapmanızı tavsiye ediyoruz.