



Mustafa Kahraman
www.gundem16.com , 29.06.2009
Pilavcı Hasan Usta ve Obasan...

Sadece kötüyü değil, iyiyi de yazmak gerekir.
Herkes bilmeli ki, doğruyu örnek almak gerekir.
Günümüzde lokantaların hali malumunuz.
Müşterinin bulunduğu mekan süper, mutfak kısmı ise yıllar önce annemin
"beyaz gülü" bağladığı yerden daha kötü.
Elbette istisnalar vardır.
Gayret sarf edenler, temiz olmak için uğraşanlar, bu doğrultuda
çabalayanlar elbette var.
Ama bizim gördüğümüz bir firma var ki;
Onu yazmak istedik.
İstedik ki; iyi olan örnek alınsın.

İstiyoruz ki; bu sektör en mükemmel seviyeye ulaşsın.

Yıl 1930.

Atatürk Caddesinde Pilavcı Hasan Usta, "Lezzet" adı altında bir lokanta açar.
Adından da anlaşılacağı gibi yemekler lezzetli, ortam temiz, müşteri ise memnun dur.
İşte bütün mesele, "Müşterinin Memnun Edilmesidir"
Müşteri memnun ise, yolunuz uzun, önünüz açık, yüzünüz ak, isminiz temiz, geleceğiniz parlaktır.
İşte bu konuda canlı bir örnek; OBASAN...

Pilavcı Hasan Usta, 1930 yılında müşteri memnuniyetine önem vermemiş olsa, kaliteyi göz ardı etse, temiz bir ortamda değil de, "Beyaz Gül'ün" bile bağlanmayacağı ortamda yemek üretimi yapmış olsa idi; İnanın bugün adı anılmaz, nesli hatırlanmaz, torunlarına kimse itibar etmezdi.

Uzun yıllar idarecilik kimliği ile masa başında bulunmamızdan dolayı sahadan epeyce uzak kalmıştık.
Ancak geçirmiş olduğumuz "sanal trafik kazaları" neticesinde, şimdi saha da bulunuyoruz.
İşte bu sebeple denetim amaçlı bulunduğumuz OBASAN AŞ. Firmasında gördüğümüz atmosfer, üretim alanı, çalışanlar, kalite ekibi bizi oldukça etkiledi.

Öncelikle belirtelim ki; 7000 metre kare kapalı alan ile emsallerinin oldukça önünde olan OBASAN, uygulamış olduğu metotlar, bölümlerin aynı çatı altında farklı mekanlarda bulunması, mühendis kadrosunun genişliği, personelinin eğitimi, birim müdürlerinin şevk ve heyecanı, kalite ekibinin kaliteye olan sadakati, personel dayanışması ile bu sektörde bırakın fark yaratmayı, bize göre farklı bir kurum olmuştur.
1930 yılında kurulduğu günlerde ilk toplu yemeğin Ziraat Bankasına verildiği anda duyulan heyecan, günümüzde de aynen devam ediyor. Biz buna şahit olduk. Bu heyecanın firma sahiplerinde olması elbette normal, biz bunu kastetmiyoruz. Bu heyecanı görev yapan ekipte gördük. İşte kurumsal yapının temeli olan "Organze Olmuş Organizasyon"
Hedef, hijyen.
Hedef, kalite.
Hedef, Müşteri Memnuniyeti.

Kalite sisteminin etkinliğini, sürekli iyileştirmelerle sağlamayı, çalışanlarını sürekli geliştirmeyi, kalitesi kanıtlanmış tedarikçilerle çalışmayı, konuyla ilgili tüm yasal mevzuata uygun faaliyetlerde bulunmayı, müşteri odaklı çalışmayı ve müşterilerine güvenli gıda sağlamayı kendine politika olarak benimseyen OBASAN, İyi hammaddeden iyi ürün çıkar felsefesiyle tedarikçilerini özenle seçen ve değerlendiren, Kalite ve Hijyen Departmanı, her departmanın veri girişi ve alışı sağladığı yazılım dahilinde girdi Kontrol Sistemini oluşturan ve Girdi Spesifikasyonları doğrultusunda kontrol kayıtlarını oluşturan, Ayrıca kendi gerçekleştirdiği hammadde ve ürün kontrolleri dışında Üniversite ve Gıda Enstitüsünde gıda analizleri yaptırarak sistemi doğrulayan OBASAN, Her farklı ürün grubu için ayrı soğuk hava deposu kullanarak depolama süreçlerini en uygun şartlarda gerçekleştiren, Ürün, proses kontrollerinin dışında ekipman ve personel hijyeni mikrobiyolojik testlerle yapan, yemek yapımında kullanılan ekipman ve gereçlerin yıkama süreçleri sonrasında deterjan kalıntı testleri uygulayan, Türkiye'de yeni kullanılmaya başlanılan, yasal gerekliliği 2007 yılında yayınlanan tebliğle sağlanan "kızartma yağı ömür kontrollerini" uzun yıllardan beri uygulayan OBASAN, Markalaşma konusunda ve Bursa Markası olma konusunda önemli mesafeler almıştır.

1930 yılından günümüze kalite yolculuğu ile kalitesini tescil ederek kaliteli kalmaya devam eden OBASAN AŞ. Kalite Müdürü Sn. Esra Erten diyor ki;
"2003 yılında 5 kıtaya ihracat yapan, geniş bir makine parkı ve proses ağı olan bir konserve fabrikasında Kalite Kontrol Müdürüyken, bir yemek fabrikasına geçme kararını vermek hiçte kolay olmadı. Dışarıdan bakıldığında genel olarak amatör bir ruhu yansıtan yemek sektörü bende bazı önyargılar oluşturmuştu. Fakat OBASAN çatısı

altına girdiğimde şunu gördüm; gayet profesyonel ve kendini sürekli aşma ve yenileme hedefli, yeni bilgileri kullanmaya hevesli, bilgiye ve bilgiye değer veren bir organizasyon. OBASAN'da yedinci yılımdayım ve samimiyetle söyleyebilirim ki; şu zamana kadar getirdiğimiz yeni fikirler, oluşturduğumuz yeni kurallar ve sistem, uyguladığımız yeni yöntemler içinde, üst yönetimin tam desteğini almadığımız bir konu bulunmamaktadır.” Birim müdürlerinin önünü açan, profesyonel yönetim anlayışı ile çalışanlarına sorumluluk ve yetki veren, kalite ekibinin ve birim müdürlerinin taleplerini yerine getiren, ORGANİZE OLMUŞ ORGANİZASYONUN gereklilerini yerine getirmekten kaçınmayan, personel motivasyonunu önemseyen OBASAN firmasının üst yönetimini bizde tebrik ediyoruz.

Para ile belge satın almak yerine, ülkemizin milli kuruluşu olan TSE'den tüm yönetim sistemleri belgelerini alan, hakkı ile bu sistemleri uygulayan kalite birimini tebrik ediyoruz.
Çalışanların birlik ve beraberliğini sosyal sorumluluk projeleri ile destekleyen OBASAN firmasının yöneticilerini tebrik ediyoruz.

Kaliteyi, karakterleri haline getiren OBASAN, 1930 da çıkmış olduğu yolculuğa uzun yıllar devam edecektir.

Yapmış olduğumuz iki günlük denetimde kaliteyi, müşteri memnuniyetini, personel memnuniyetini, hijyene verilen önemi ve markalaşma yönünde atılan adımları yakından gördük.

Yukarıda belirttiğimiz hususlar ışığında ve Bursalı bir firma olduğu için;

Tebrikler OBASAN...
Teşekkürler OBASAN...