

# JOBBAN JÁROK-E A KÉSZ TÖLTÉLEKKEKEL? - ellenőrző lista

Egy gyors és nagyvonalú kitöltés 10 percet vesz igénybe.

*Érdemes-e kész töltelékeket is kipróbálnom a saját technológiai soromban?  
(írd be, vagy csak karikázd be a válaszodnak megfelelőt és a végén add össze)*

<i>igen (igaz) 2 pont</i>	<i>nem egyértelmű 1 pont</i>	<i>nem (hamis) 0 pont</i>
-------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

## ALAPANYAGOK

1. használok-e üveges csomagolású alapanyagokat?
2. az üvegtörmelék okozhat-e váratlan selejtezést?
3. három vagy több alapanyagból áll össze az adott saját összeállítású töltelékem?
4. három vagy több helyről kell rendelnem a hozzávalókat?
5. csak a bevált alapanyagokat használom (nincs kipróbált helyettesítő változat)?
6. nincs valós elvárás a felhasznált alapanyagokat tekintve a célpiacom felől?

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

## TÁROLÁS, HELYIGÉNY

7. különböző helyen raktározom a különféle hozzávalókat?
8. van-e hűtve és/vagy fagyasztva tárolandó az alapanyagok között?
9. kell-e külön címkét biztosítanom a saját töltelékekhez?
10. kell-e külön tárolóedényt biztosítanom a saját töltelékekhez?
11. kell-e a kiürült edényeket takarítanom, mielőtt újra használatba venném?
12. igényel-e ráfordítást (idő, ember, energia, szer) a tárolóedények eltakarítása?
13. nehézséget okoz felmérni, mikor mennyi töltelék fog elfogyni?

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

## ADMINISZTRÁCIÓ, MEGRENDELÉS

14. ugyanattól a cégtől rendelek mindig (nincs más forrásom a bevált alapanyagokhoz)?
15. öt percnél több időt vesz igénybe a felhasználás tervezése?

2	1	0
2	1	0

## GÉPEK, BERENDEZÉSEK

16. a saját töltelékekhez külön gépek, eszközök kellene-e?
17. napon belül többször is el kell takarítani a saját töltelékekhez használt gépeket, mert más célra is használom őket?
18. NEM megoldott a töltelékek összeállításához használt eszközök szervíze, karbantartása?
19. NEM biztosított a speciális eszközök azonos hatékonyságú gépre cserélése (ha erre szükség lenne)?

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

## EMBEREK

20. csak egy kolléga tudja az összeállítást tökéletesen bekeverni (még nincs erre „második” helyettesítő kollégám)?
21. a bekeverési folyamatot külön helyiségben elhatárolva kell-e elvégeznünk?

2	1	0
2	1	0

## IDŐ ÉS ENERGIA

22. 20 percnél több időbe telik a saját töltelék elkészítése, címkézése, raktározása? (felbontogatás, előkészítés, összekeverés, tároló edénybe helyezés, címkézés, anyagmozgatás, betárolás, edényzet tisztítása, lejárat dátumok ellenőrzése...)
23. a frissen bekevert töltelék legalább 1 óra pihentetési időt igényel, mielőtt felhasználnánk?
24. a frissen bekevert töltelék állapota megváltozik pár nap alatt a helyes tárolás ellenére is?
25. számítható értékű szolgáltatott energiát (gáz, áram, víz) igényel a saját töltelékek előállítására?
26. az emberi erőn kívül használok-e más energiával (áram, gáz) működő gépeket a saját töltelékek elkészítéséhez?

2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0
2	1	0

## JOBBAN JÁROK-E A KÉSZ TÖLTÉLÉKEKKEL? - kiértékelés

Ha az összeredmény eléri vagy meghaladja a 25 pontot, jó esély van rá, hogy kész töltelékkel hatékonyabb folyamatokat tudsz összeállítani. Valószínűleg el tudsz hagyni olyan tevékenységeket, melyekre jelenleg szükség van, és átcsoportosíthatod a felszabaduló munkaerőt, akár új terméket is bevezethetsz, amire eddig nem volt meg a szükséges hely vagy kapacitás.

Bizonytalan vagy a lehetőségeidet illetően? Nem tudod, nem lehet eldönteni most, hogy a piacod melyik változatnak örülne? A Hírös Ízek Kft. töltelékeit ki tudod próbálni, hogy megvizsgáld az eredményt. Kérhetsz termékmintát pár forintért, melynek díját egy 30 napon belüli közvetlen szállításnál jóváírunk. Így megfigyelheted saját környezetben a fenti kérdések létjogosultságát.

Megjegyzem, hogy a célpiacod erősen befolyásolhatja a döntésedet, tehát mérlegelned kell a 6. kérdést: a vevőidben milyen erős a speciálisan csak nálad kapható gyümölcstöltelék iránti vágy. Igénylik-e, hogy bizonyos összetevőket elkerülj, kizárj belőlük? Vajon mik ezek? Ha ezt tudod, a kész töltelék termékspecifikációi segítenek egy jobb döntésben.

Fontos lehet még számodra a helykihasználás, vagyis a rendelkezésre álló tér. A kész töltelékkel kisebb helyen is elférhetsz, hogy kipróbálhass új péksüteményeket is. A vevők ugyanis kimondatlanul is várják a nálad megszokott minőségű újdonságokat, esetleg a szezonális termékeket. Kész töltelékkel könnyebb kísérletezni és könnyebb azok cserélgetése is.

Biztos vagyok benne, hogy ez a kérdéssor segített a rálátásban. Ha bizalmat szavazol a kész tölteléknek, keress meg bennünket bátran.

Baráti üdvözléssel:  
Martos György

