

ato

Ankara Ticaret Odası

# TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

## KAPASİTE RAPORU



ANKARA TİCARET ODASI

**Geçerlilik Süresi Sonu**  
**31.07.2020**

Rapor Tarihi :13.09.2018

Rapor No :2018-814

Firma Ünvanı	:BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ ANONİM ŞİRKETİ DOĞU MUTFAK ŞUBESİ	Sanayi Sicil No :
Tescilli Markaları	:	Oda Sicil No :48/1252/H
Vergi Dairesi/No	:Maltepe V.D. / 1600671247	Ticaret Sicil No :400646
İşyeri SGK No	:456290202124984000607-000	Faaliyet Kodu :56.29.90 (NACE)
MERSİS No	:	

Üretim Yapıldığı Yer	Adres : Üniversiteler Mahallesi İhsan Doğramacı Bulvarı No: 6/D Doğu Kampüsü İçi 06800 Bilkent ÇANKAYA / ANKARA	
	İşyeri Tel (Kodlu): 312-2664942	Faks : 312-2664943
	e-posta : info@bccatering.com.tr	Web : www.bccatering.com.tr

Merkez	Adres	
	Büro Tel (Kodlu):	Faks :

Üretim Konuları :Hazır Yemek (Tabldot)

Üretim Tesisinin Durumu	Sermaye Kıymetler Durumu (TL)	Personel Durumu
Kiracı	Makine ve Teçhizat Değeri 7.005.290	Mühendis : 1
Arazi (m2) -	Tescilli Sermayesi 16.350.000	Teknisyen : -
Toplam Kapalı Saha (m2) 1.800		Usta : 5
Bina İnşaat Tipi B.ARME		İşçi : 3
		İdari Pers. : -
		Toplam : 9

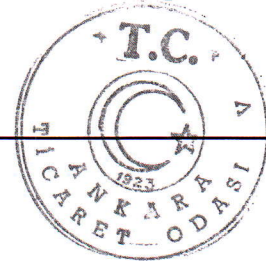
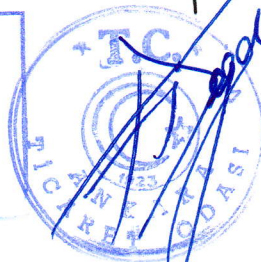
Üretim Faaliyetine Başlama Tarihi : 27.05.2013

Yabancı Sermaye	Gayri Maddi Hak
Ülkesi Oranı (%)	Patent Know How Lisans Ülkesi

Sertifikalar : ISO14000 Belgesi, ISO22000 Belgesi, Diğer Belgeler :ISO 9000, OHSAS 18001

Yukarıda ünvanı yazılı işletmenin, işyerinde mevcut makine ve teçhizatının yürürlükteki yöntem ve kriterlere göre teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesi ile tüketim kapasitesini kapsayan bu kapasite raporu 11.09.2018 günü tarafımızdan düzenlenmiştir.

RAPORTÖR FATMA DOĞAN Kimya Mühendisi	1.EKSPER TÜRKÖĞÜN ALGÜL Kimya Yüksek Mühendisi	2.EKSPER
--	--	----------





**TABLO : I MAKİNE VE TEÇHİZAT (FİRMAYA AİT)**

**ADRES : Üniversiteler Mahallesi İhsan Doğramacı Bulvarı No: 6/D Doğu Kampüsü İçi 06800 Bilkent ÇANKAYA / ANKARA**

Makine Kodu	Adet	Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)	Puan	Yerli/İthal	Gücü (KW)
28.29.50	2	Endüstriyel Bulaşık Makinesi	2	Y	5.0
28.25.13	5	Buzdolabı	5	Y	7.5
28.25.13	1	Derin Dondurucu Dolap	1	Y	1.1
	12	Yer Ocağı	12	Y	0.0
28.93.17	3	Kıyma Makinesi	3	Y	2.25
	3	Terazi	3	Y	0.0
	30	Endüstriyel Yemek Kazanı	1	Y	0.0
28.25.13	3	Chiller Grubu	30	Y	21.0
28.93.15	8	Konveksiyonel Fırın	40	Y	40.0
28.93.17	2	Hamur Yoğurma Makinesi	6	Y	2.2
28.93.17	1	Hamur Açma Makinesi	1	Y	0.75
28.93.15	1	Elektrikli Pide Fırını	1	Y	3.5
28.93.15	2	Fırın	4	Y	4.8
28.93.17	1	Sebze Yıkama Makinesi	6	Y	2.0
28.93.17	2	Patates Soyma Makinesi	2	Y	1.5
28.93.17	3	Sebze Doğrama Robotu	9	Y	4.5
28.93.17	3	Mikser	3	Y	1.8
28.93.17	3	Döner Ocağı	3	Y	0.0
	1	Kuzine	1	Y	0.0
28.93.17	2	Dilimleme Makinası	2	Y	0.5
28.93.17	2	Köfte Makinesi	10	Y	0.74
28.93.17	2	Lokma Tatlısı Makinesi	2	Y	0.5
28.93.17	2	Tulumba Makinesi	4	Y	1.5
	11	İslim Ocağı	11	Y	12.1
28.93.17	1	Fritöz	1	Y	1.5
	1	Bıçak Steril Dolabı	1	Y	0.1
	100	Termo Kutu	1	Y	0.0
28.93.17	2	Vakum Paketleme Makinesi	8	Y	4.2
	3	Sıcak Tutucu	3	Y	3.0
	2	Hassas Terazi	0	Y	0.0
	3	Sarf Malzeme Odası	0	Y	0.0
	1	Jeneratör	0	Y	0.0
	1	Buhar Kazanı	0	Y	0.0

**(KİRALIK)**

**ADRES : Üniversiteler Mahallesi İhsan Doğramacı Bulvarı No: 6/D Doğu Kampüsü İçi 06800 Bilkent ÇANKAYA / ANKARA**

25 Eylül 2018

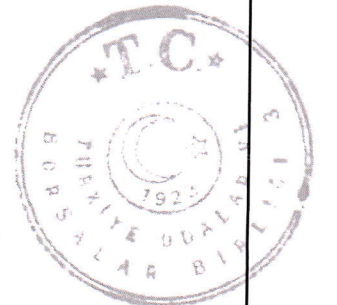
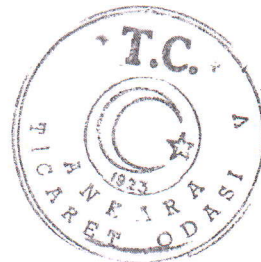
Makine Kodu	Adet	Makine ve Teçhizat(Cinsi Ve Teknik Özellikleri)	Puan	Yerli/İthal	Gücü (KW)
28.25.13	7	Soğuk Hava Deposu (-4 / +4) (<20 m2)	7	Y	14.0
	6	Kuru Erzak Deposu	6	Y	0.0
28.25.13	4	Donmuş Muhafaza Odası (-18 C) (<10 m2)	4	Y	12.0
	3	Sevkiyat Aracı	1	Y	0.0

TOBB tarafından 14.09.2018 tarih ve 28229 no ile onaylanmıştır. En son 31.07.2020 tarihine kadar geçerlidir.

28.25.13	3	Donmuş Muhafaza Odası (-18 C) (>10 m2)	9	Y	12.0
	1	Bulaşıkhanesi	0	Y	0.0

Toplam : 203 160.04 =  
214.454 BG

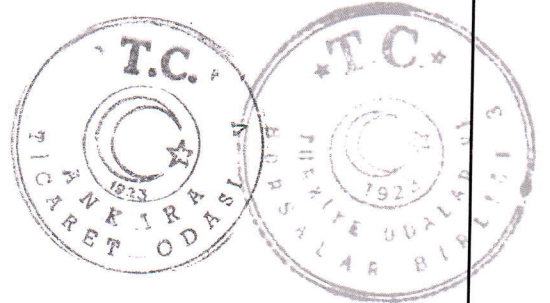
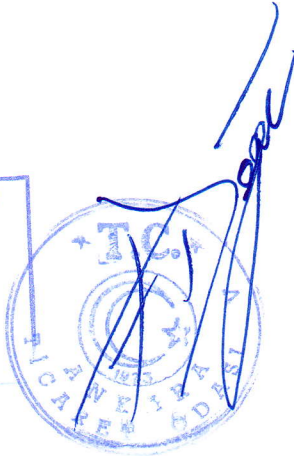
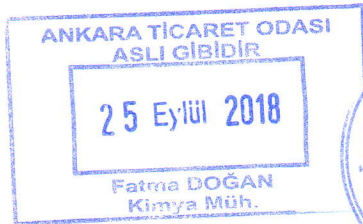
**Açıklama :** 1- "Sevkiyat Aracı" LATİFOĞLU TURİZM İŞLETMECİLİĞİ TAŞ.TAAH.OTO.DEMİR ÇELİK ÜR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.'NDEN 01.01.2018 TARİHİNDEN 31.12.2020 TARİHİNE KADAR KİRALANMIŞTIR.  
2- YUKARIDA KİRALIK OLARAK BELİRTİLEN DİĞER MAKİNA VE TEÇİZATLAR İHSAN DOĞRAMACI BİLKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ'NDEN 01.08.2018 TARİHİNDEN 31.07.2020 TARİHİNE KADAR KİRALANMIŞTIR.





**TABLO : II YILLIK ÜRETİM KAPASİTESİ**

Madde Kodu	Ürün Adı(Cins-Özellik Ticari Ve Teknik Adı)	Miktar	Birim
56.29.19.00.01	Hazır Yemek (Tabldot)	8.577.500	adet
56.29.19.00.01	Kahvaltı	684.375	adet



**TABLO : III KAPASİTE HESABI** (Raporun hangi maksatla düzenlendiği : İlk Kapasite)

Eksper heyetimizce adı geçen firma işyerinde yapmış olduğumuz incelemede firmanın işyerinde mevcut makine ve ekipmanı ile hazır yemek ve kahvaltı üretimi yaptığı tespit olundu. Buna göre 365 iş günü üzerinden Kapasite Esasları Grup : 3113'e göre ;

Toplam M.P = 203

203 x 125 x 365 = 9.261.875 Ad/Yıl Hazır Yemek

8.577.500 Ad. / Yıl Tabldot Yemek

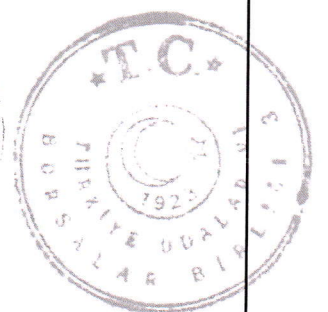
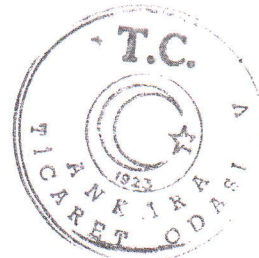
684.375 Ad / Yıl Kahvaltı Menüsü

İhtiyaç Maddeleri (Hazır Yemek) :

-----  
8.577.500 x 0,06 = 514.650 Kg / Yıl - Et  
8.577.500 x 0,35 = 3.002.125 Kg / Yıl - Tavuk  
8.577.500 x 0,12 = 1.029.300 Kg / Yıl - Sebze  
8.577.500 x 0,14 = 1.200.850 Kg / Yıl - Pirinç, Bulgur  
8.577.500 x 0,065 = 557.538 Kg /Yıl - Makarna, Şehriye  
8.577.500 x 0,06 = 514.650 Kg / Yıl - Bakliyat  
8.577.500 x 0,015 = 128.662 Kg / Yıl - Salça  
8.577.500 x 0,03 = 257.325 Lt. / Yıl - Yağ  
8.577.500 x 0,005 = 42.888 Kg / Yıl - Tuz  
8.577.500 x 0,005 = 42.888 Kg / Yıl - Baharat  
8.577.500 x 0,01 = 85.775 Kg / Yıl - Un  
8.577.500 x 0,01 = 85.775 Kg / Yıl - Peynir  
8.577.500 x 0,20 = 1.715.500 Kg / Yıl - Yoğurt  
8.577.500 x 0,035 = 300.212 Kg / Yıl - Toz Şeker

İhtiyaç Maddeleri (Kahvaltı):

-----  
ANKARA TİCARET ODASI  
ASLI GIBİDİR  
25 Eylül 2018  
684.375 x 40 gr. / Ad = 27.375 Kg. / Yıl Peynir  
684.375 x 30 gr. / Ad = 20.531 Kg. / Yıl Zeytin  
684.375 x 20 gr. / Ad = 13.688 Kg. / Yıl Reçel  
684.375 x 50 gr. / Ad = 34.219 Kg. / Yıl Ekmek  
-----  
Kimya Müh.





**TABLO : IV YILLIK TÜKETİM KAPASİTESİ**

Madde Kodu	Tüketim Maddeleri(Cins-Özellik Ve Teknik Adı)	Birim	Miktar	Yazı ile
10.11.11	Et	kilogram	514.650	BeşYüzOnDörtBinAltıYüzElli
10.12.10	Tavuk	kilogram	3.002.125	ÜçMilyonİkiBinYüzYirmiBeş
01.11.69	Sebze	kilogram	1.029.300	BirMilyonYirmiDokuzBinÜçYüz
10.61.12	Pirinç, Bulgur	kilogram	1.200.850	BirMilyonİkiYüzBinSekizYüzElli
10.73.11	Makarna, Şehriye	kilogram	557.538	BeşYüzElliYediBinBeşYüzOtuzSekiz
01.11.79	Bakliyat	kilogram	514.650	BeşYüzOnDörtBinAltıYüzElli
10.84.12	Salça	kilogram	128.662	YüzYirmiSekizBinAltıYüzAltmışİki
10.41.23	Yağ	Litre	257.325	İkiYüzElliYediBinÜçYüzYirmiBeş
10.84.30	Tuz	kilogram	42.888	KırkİkiBinSekizYüzSeksenSekiz
10.84.12	Baharat	kilogram	42.888	KırkİkiBinSekizYüzSeksenSekiz
10.61.21	Un	kilogram	85.775	SeksenBeşBinYediYüzYetmişBeş
10.51.40	Peynir	kilogram	113.150	YüzOnÜçBinYüzElli
10.51.52	Yoğurt	kilogram	1.715.500	BirMilyonYediYüzOnBeşBinBeşYüz
10.81.12	Toz Şeker	kilogram	300.212	ÜçYüzBinİkiYüzOnİki
	Zeytin	kilogram	20.531	YirmiBinBeşYüzOtuzBir
	Reçel	kilogram	13.688	OnÜçBinAltıYüzSeksenSekiz
	Ekmek	kilogram	34.219	OtuzDörtBinİkiYüzOnDokuz

ANKARA TİCARET ODASI  
ASLI GİBİDİR  
25 Eylül 2018  
Fatma DOĞAN  
Kimya Müh.

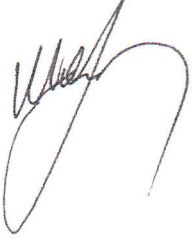
T.C.  
TİCARET ODASI

T.C.  
ANKARA TİCARET ODASI


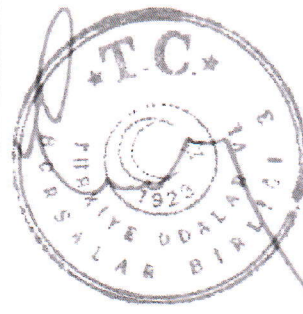
T.C.  
BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ  
TİCARET ODASI

İşbu kapasite raporu; oda tarafından ekspertiz tarihi itibariyle tespit edilmiş bilgileri içermekte olup, 7 sayfadan oluşmaktadır ve firmanın TOBB tarafından ..... tarih ve ..... sayı ile onaylı kapasite raporunu geçersiz kılar.

İnceleyen:  
TOBB Sanayi Müdürlüğü  
Mehmet ÖZMEN  
Ziraat Mühendisi



- 1.Kapasite raporları TOBB tarafından belirlenen Usul ve Esaslar ile kriterler çerçevesinde düzenlenmektedir.
- 2.İnceleme tarihindeki çalışma şartları dikkate alınarak, firmaların teorik olarak hesaplanan azami üretim kapasitesini ve bu kapasiteye ulaşılması halinde ortalama olarak belirlenen hammadde ve yarı mamullerin cins ve miktarını gösteren belgelerdir.
- 3.Hesaplamalar aksi belirtilmediği sürece günde 8 saat ve yılda 300 işgünü çalışıldığı varsayılarak ve rapordaki tüm ürünlerin aynı anda ve sürekli olarak imal edilmekte olduğu kabulüyle yapılmaktadır. Dolayısıyla, firmaların fiili üretim/tüketim cins ve miktarları kapasite raporlarında yer alan cins ve miktarlardan farklılık gösterebilir. Vardiyalı çalışma dikkate alınmaz.
- 4.Birlikteki elektronik ortamda tutulan kapasite raporlarına ait kayıtlar esasır.
- 5.Bu kapasite raporundaki bilgilerin doğruluğundan eksper heyeti sorumludur.

<p>ODA ONAYI</p>  <p>M. ÖNDER ORTAKCI Sanayi Müdürü</p>	<p>TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI</p>  <p>M. ALİ BAYRAM Sanayi Müdürü</p>	<p>TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ ONAYI TARİH VE NO</p> <p><b>14.09.2018 * 028229</b></p> <p>Bu kapasite raporu 1. sayfada Birlikçe tespit edilen "Geçerlilik süresi sonu" na kadar yürürlüktedir.</p>
<p>ANKARA TİCARET ODASI ASLI GİBİDİR</p> <p><b>25 Eylül 2018</b></p> <p>Fatma DOĞAN Kimya Müh.</p>	