



5s Tekniđi: Restoran İşletmeleri İçin Bir Model nerisi (5s Technique: A Model Suggestion For Restaurants)

*Kenan SAKALLI^a , Ozan ATIR^b 

^a Uřak University, Ulubey Vocational School, Department of Management and Organization, Uřak/Turkey

^b Uřak University, Ulubey Vocational School, Department of Travel, Tourism and Entertainment Services, Uřak/Turkey

Anahtar Kelimeler

Restoran iřletmeleri
Yalın yönetim
5S Tekniđi
Model nerisi

z

5S süreci Japon retimi sisteminde doğan yönetim sistematiklerinden biridir. 5S'nin geliştiricisi Ohno, imalat israfının ortadan kaldırıldığında işletme maliyetlerinin düştüğünü ve karlılığın arttığını tespit etmiştir. Üretim işletmelerinde olduğu gibi restoranlarında maliyetlerini kontrol ederek rekabet gücü kazanmaları gerekmektedir. Yalın yönetim süreci içerisinde ortaya çıkan 5S tekniği, israfın yönetilmesi ile rekabet gücü kazanmayı sağlayabilecek yönetim tekniklerinden birisidir. Bu çalışmanın amacı, 5S tekniğinin aşamalarını inceleyerek, restoranlar için bir model nerisi sunmaktır. Restoran sahipleri ve restoran yöneticilerine uygulamaya yönelik öneriler sunması bakımından çalışma büyük önem arz etmektedir.

Keywords

Restaurant operations
Lean management
5S Technique
Model suggestion

Abstract

The 5S process is one of the techniques born out of Japanese manufacturing system. Ohno, the developer of 5S, found that when manufacturing waste is eliminated, costs reduce and profits increase. Just as in production enterprises, they need to gain competitive power by controlling their costs in their restaurants. The 5S technique that emerges within the lean management process is one of the management techniques that can provide it by managing waste. The purpose of this study is to examine the stages of the 5S technique and present a model proposal for restaurants. It is of great importance that restaurant owners present suggestions for applying to restaurant managers.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: kenan.sakalli@usak.edu.tr (K. Sakalli)