

Süt işletmesi dizayn edilirken ürün bazında tüm alanlar ayrı ayrı dşnlmeli ancak iş gücü ve makinelerin efektif kullanımı düşünülerek planlanmalıdır!

---

- İşletmenin kurulacağı bölge seçimi
- Kurulumun yapılacağı yer seçimi
- İnşaat için kullanılacak malzemelerin seçimi
- Her bir ürün çeşidi için bölümlerin özel gereksinimleri
- Servis bölümleri

## İyi bir işletme planlamasının sağladığı yararlar:

---

### 1. İyi bir işletme planı ile

- İş gücünün daha efektif kullanımı sağlanır
- İş gücü maliyetinde azalma sağlanır, bu şekilde işçinin 1 saatte yaptığı iş miktarı artar
- Zor yükleme ve boşaltma şartları nedeniyle ortaya çıkan (bozuk ürün masraflarının azaltılması ile) indirekt harcama maliyetlerinde düşüş sağlanır.

---

2. İyİ planlanmış olan bir işletmede sadece gerektiği kadar alan kullanımıyla kazalar ve sıkışmaların önüne geçilmekte, bu şekilde yeni metotların geliştirilmesi konusunda esneklik sağlanmaktadır. Aynı zamanda gelecekte ihtiyaç olabilecek kapasite artırımını gibi genişletmeler için yol gösterici olacaktır

3. Aynı zamanda sevkiyat işlemleri ve planlanması daha kolay hale gelmektedir.

Süt İşletmeleri en genel olarak 2 gruba ayrılmaktadır:

---

➤ **İçme sütü işletmeleri**

Bu işletmeler genel olarak tüketiciye olabildiğince en yakın mesafede kurulmuş olarak faaliyet göstermektedir. Büyük kentlerin yakınında yer alan sınır yerleşim alanlarına kurulmuşlardır. Perakende olarak tüketicilere küçük paketlerde soğutulmuş olarak süt satışı yapılmaktadır.

---

## ➤ Süt ürünleri işleme işletmeleri

Bu işletmelerde peynir, tereyağı, dondurma vb ürünlerin üretimleri gerçekleştirilmektedir. Burada günlük olarak tüketicilere dağıtım gerekmemektedir. Dolayısıyla bu işletmelerin üretim alanlarına yakın olması gerekmektedir. Bu 2 işletme yerleşimleri arasındaki fark taşıma maliyetlerinin azaltılması içindir.

Süt işletmeleri kapasitelerine göre 3 gruba ayrılmaktadır:

---

### **Küçük kapasiteli süt işletmeleri**

- Bu işletmeler genel olarak 10000 ton gün kapasitenin altında çalışmaktadır. Sadece sütün tankerlere yüklenmesi ve daha büyük süt işletmelerine taşınması görevleri bulunmaktadır. Lokal olarak çok kısıtlı düzeyde süt satışının mümkün olduğu yerlerde kurulmuş olan işletmelerdir. Genellikle küçük kasabalarda kurulmuş işletmelerdir.

## Orta kapasiteli süt işletmeleri

---

- Günlük olarak 20000 Litre den 100000 Litreye kadar süt alımının olduğu işletmelerdir. İçme sütü, tereyağı ve peynir gibi ürünlerin üretildiği işletmelerdir. Her bir üretim alanı ayrı ayrı planlanmıştır ve ihtiyaca göre direkt ileri akış prensibiyle çalışır.

## Büyük kapasiteli süt İşletmeleri

---

- Bu işletmeler çok sayıda ürünün üretiminin yapıldığı birkaç kattan oluşan işletmelerdir. İlk katta süt alımı ve depolama yapılmaktadır. Süttozu üretimi için ise farklı bir binada üretim planlanmaktadır.
- Bu kalisifikasyonlar genel olarak kapasiteye ve ürün çeşitliliğine göre yapılmaktadır. Bazı işletmeler hem süt alımı hem de ürün çeşitliliğine sahiptir. Bu şekilde karlılık düzeylerini ve market paylarını artırmayı amaçlamaktadırlar.



## Süt işletmesi kurulumu prensipleri

---

- Süt akış hattı olabildiğince kısa olmalıdır. Bu şekilde boru hatlarının uzunluğu ve temizlik için harcanan zaman azaltılacaktır.
- Süt alım ve sevkiyat platformları taşıma araçları kullanılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.
- Günde 20000 Litreye kadar olan kapasitelerde çalışan işletmelerde süt alımı ve sevkiyatı araç trafiğini önlemek açısından tek bir havuzdan yapılmaktadır.
- Yer uygun olduğunda tek katlı bina en uygun olan bina şeklidir. Plan dikdörtgen şeklinde olmalı etrafında ise yollar olmalıdır.

## Süt işletmesi kurulumu prensipleri

---

- Süt alım ve sevkiyatın yapıldığı yer ve süt güğümlerinin ve şişelerin araçlara uygun olan yükseklikte ancak aynı hizada olmalıdır. Tartım terazisi ve çiğ süt pompası düşük seviyede ancak boşaltmaya uygun seviyede olmalıdır.
- Çiğ süt depolama tankı ve pastörize süt balans tankı yerden tasarruf sağlamak açısından belli bir seviyede takılmış olmalıdır.
- Laboratuvar işleme odasına, süt alım ve dolum odasından kolayca ulaşılabilecek pozisyonda olmalıdır.

## Süt işletmesi kurulumu prensipleri

---

- Ofisler için ayrı bina olmalıdır.
- Kazan buharın gerekli olduğu kısma yakın olmalıdır.
- Soğuk hava sağlayan makineler soğuk depo ve işleme odasına yakın olmalıdır.
- Güvenlik ve saat ve koruma odaları girişe yakın olmalıdır

**Kaynak:** Anonymous 2018. [www.AgriMoon.Com](http://www.AgriMoon.Com). Erişim tarihi: 06.05.2018. Patel, S.M., Bhadania, A.G. Dairy Plant Design and Layout Lecture Notes. Department of Dairy Engineering AAU, Anand.