

## Divan'da MEXT ve Flowmio ile Dijital Dönüşüm:

FlowMio ile Yenilenen Bakım,  
Kalite ve Saha Denetimi Süreçleri

FlowMio

### Giriş

Divan, otelcilik, gurme ürünler ve yeme-içme sektörlerinde ulusal liderlik pozisyonunu güçlendirmeye ve global saygınlık kazanmaya yönelik vizyonu doğrultusunda, operasyonel süreçlerinde mükemmelliği hedeflemektedir. İş süreçlerinde sürekli gelişim ve iyileşmeyi sağlayacak stratejileri benimseyen Divan, MEXT danışmanlık hizmeti ve Flowmio'nun dijital çözümlerini bakım yönetimi ve kalite kontrol süreçlerinde entegre etmeyi tercih etmiştir. Bu iş birliği, Divan'ın misyonu olan yaşamları daha ayrıcalıklı kılmak ve kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği alanlarında liderliğini pekiştirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir.

“ FlowMio ile paketleme işçiliğimiz %90 azaldı ve yıllık 58,000 adet kağıt tasarrufumuz oldu. Aynı zamanda dijital arşiv ile fiziksel depolama ihtiyaçlarımız azaldı. Projemizi çikolata ve lokum bölümlerine de yaygınlaştırıyor olacağız. ”

Selin Atalay  
Üretim Yöneticisi

### Zorluklar

#### Bakım Yönetimi Zorlukları:

- Planlı bakım faaliyetlerinin koordinasyonunda ve zamanlamasında zorluklar.
- Bakım kayıtlarının manuel yönetiminin zorlukları ve veri tutarlılığı sorunları.
- Teknik personelin etkin bir şekilde yönlendirilmesi ve çalışma performansının izlenmesi.

#### Kalite Kontrol Zorlukları:

- Sürekli akan üretim bandından çıkan ürünlere ait kalite formlarının kağıtla manuel olarak hazırlanması, doldurulması ve saklanması zorluğu
- Manuel kontrol mekanizmalarının hata riskleri ve verimlilik eksiklikleri.
- Kalite veri analizlerinde zaman ve kaynak kullanımının optimal olmaması.
- Uygunsuzluk tespitinin bildiriminde aksamalar.

#### Saha Denetimi Zorlukları:

- Saha operasyonlarında standart prosedürlerin etkin bir şekilde uygulanmasında zorluklar.
- Denetim raporlarının manuel işlenmesi ve analiz edilmesindeki zorluklar.
- Saha denetimi sonuçlarının hızlı ve etkili bir şekilde raporlanamaması.
- Uygunsuzluklar için alınacak aksiyonların takibinin yapılamaması.

## İyileştirmeler

### Bakım Yönetiminde İyileştirmeler

- Aktif kayıt yönetimi ile veri tutarlılığı artışı
- Etkin personel yönetimi ve personel performans takibi
- Varlıkların konforlu takibi
- Düzenli ve planlı bakım ile üretimin aksamaması

### Kalite Kontrolde İyileştirmeler

- Tek ekranda hazırlanabilen, doldurulabilen ve saklanabilen kalite formları
- Kişisel bildirimler ile anlık müdahale edebilme potansiyeli
- Verilerin bir araya toplanması: optimal veri analizi

### Saha Denetiminde İyileştirmeler

- Özelleştirilebilen dijital iş emir formları
- Saniyeler içinde sürecin raporlanması ve raporların işlenebilmesi
- Etkin planlama
- Rahatlıkla koordine olabilen saha ekibi

## Faydalar

### Flowmio ile Divan Gıda'nın Bakım Süreçlerinde elde ettiği faydalar:

- Bakım planlarının oluşturulması ve planların takibi daha kolay hale gelmiştir.
- Bakım planları daha verimli bir şekilde uygulanmaktadır.
- Arıza kayıtlarından elde edilen analizler ile doğru zamanda doğru bakım planı işletilmiştir.

### Flowmio ile Divan Gıda'nın Kalite Kontrol Süreçlerinde elde ettiği faydalar:

- Banttın geçen her ürün için SAP entegrasyonu otomatik form oluşturularak anında tablet üzerinden kontrolün yapılması sağlandı ve uygunsuzluk anında tespit edilip aksiyon alınabildi.
- Banttın geçen her ürün için kalite formu olduğu senaryoda hangi ürünler için kontrol yapıp yapılmadığı, gün sonunda kaç adet kontrol yapıldığı veya kaç tanesinin açık kaldığı gibi konular izlenebilir hale getirilmiştir.
- Flowmio üzerinden yapılan kalite kontrolleri gerekli açıklamalar ve görsel kanıtlarla desteklenerek doğru kontrolün yapılması ve saklanması sağlanmıştır.
- Kalite formlarının hazırlanması, doldurulması ve saklanması noktasında Flowmio tercih edilerek çalışanlar için büyük iş yükü kazancı elde edilmiş ayrıca kâğıt sarfiyatı da önlenmiştir.

### Flowmio ile Divan Gıda'nın Saha Denetimi Süreçlerinde elde ettiği faydalar:

- Saha denetimleri daha verimli bir şekilde yapılmaktadır.
- Sahadayken Flowmio app üzerinden yapılacak denetimi ve birimi seçip denetim maddeleri anında işaretlemeye başlanabilmesi sağlandı. Yazılı açıklama ve görsel kanıtlar ile desteklenerek doğru bilgiler saklandı ayrıca doldurulan bilgiler ile anında puanlama yapılarak denetim sonucu elde edilmesi sağlandı.
- Saha denetim sonuçları daha hızlı ve doğru bir şekilde elde edilmektedir.
- Denetim sonuçları insandan bağımsızlaştırılarak formüllerle standart hale getirilip analizleri yapılarak birimler için puanlama mekanizmaları çalıştırılmıştır.
- Denetlenen birimlerin aldığı aksiyonlar izlenebilir hale getirilmiştir.

## Dijitalleşen Süreç Adedi

Teknik Bakım Süreci

10

Kalite Kontrol Süreci

13

Üretim Operasyonel Kontrol Süreci

16

## Sonuç

Divan Gıda, FlowMio ile iş süreçlerinde önemli bir dönüşüm sağlamıştır. FlowMio sayesinde, bakım, kalite kontrol ve saha denetim süreçleri daha verimli ve etkin bir şekilde yürütülmektedir. Bu da, Divan Gıda'nın maliyetlerini azaltmasına ve rekabet gücünü artırmasına yardımcı olmaktadır.