10.000 adet baskılı ıslak mendil kaç gün yeter?

Bir restoran günde 200 mendil dağıtıyorsa 10.000 mendil 50 açık gün yeter. Bir kafe günde 80 adet dağıtıyorsa aynı stok 125 açık gün yeter. Aşağıdaki araçla kendi işletmenizde kaç gün yeteceğini hesaplayabilirsiniz.

Nadir Ambalaj · Yayın: 8 Kasım 2026 · Güncelleme: 8 Kasım 2026

Bir restoran günde kaç mendil kullanır?

Bugün salonda 120 kişiye birer mendil verdiniz. Ayrıca 80 paket siparişine birer mendil koydunuz. Gün sonunda kutudan **200 mendil** eksildi. Aşağıdaki halka günlük dağıtımın tamamını gösteriyor. Mavi dilim masaya, kiremit renkli dilim pakete giden mendiller.



Her 10 mendilin 6'sı masaya, 4'ü paket servise gidiyor.

Bu tempo her açık gün sürerse stok 50 gün yeter. On günde 2.000 mendil kullanırsınız. Beş kez on gün geçtiğinde 10.000 mendil biter. Burada "açık gün", işletmenin müşteriye hizmet verdiği gündür.

Şimdi tek bir alışkanlığı değiştirelim. Her pakete iki mendil koyarsanız paketlere giden sayı 80'den 160'a çıkar. Masada yine 120 mendil verirsiniz. Böylece günlük kullanım 280 olur. Stok bu kez **35 tam gün** yeter. Ertesi sabaha 200 mendil kalır.

Kendi işletmenizde kaç gün yeter?

Bir işletme örneği seçebilir veya doğrudan kendi rakamlarınızı girebilirsiniz. Stoktan ayırdığınız yedek varsa kullanılabilir miktarı yazın. Sonuç, girdiğiniz günlük düzen sürdüğü sürece geçerlidir.

Kendi değerlerinizi girmek için rehberin web sayfasındaki hesap makinesini kullanabilirsiniz.

Aynı stok hangi işletmede daha uzun gider?

En uzun çubuk en çok gün yeten stoğu gösterir. Örnekte kafe günde 80 mendil kullandığı için stoğu 125 açık gün sürüyor. Toplu yemekte günde 500 mendil dağıtıldığı için aynı stok 20 açık gün sürüyor.



Günlük tüketim arttıkça aynı 10.000 adet daha kısa süre yeter. Bunlar işletmelere ait örnek hesaplardır. Sunum için grafiği indir (PNG).

Restoran, kafe, otel ve diğer işletmelerde ne kadar gider?

Her satır bir örnek işletmeyi gösterir. İlk iki sayı o işletmenin **bir açık günde** servise ve paketlere verdiği mendil adedidir. Son sütun 10.000 adetlik stoğun kaç tam açık günü karşılayacağını gösterir. Kendi kayıtlarınızla karşılaştırmak için size en yakın satırı seçin.

Masa servisi

İşletme	Serviste verilen	Paketlere konan	Günlük toplam	Stok süresi
Aile restoranı ve lokanta	120 adet	80 adet	200 adet	50 gün
Kebapçı, dönerci ve ocakbaşı	180 adet	70 adet	250 adet	40 gün
Köfteci, ızgara ve steakhouse	135 adet	15 adet	150 adet	66 gün
Balık restoranı ve meyhane	100 adet	0 adet	100 adet	100 gün
Esnaf lokantası ve çorbacı	170 adet	30 adet	200 adet	50 gün
Kahvaltıcı ve brunch mekânı	120 adet	5 adet	125 adet	80 gün

Kafe ve tezgâh

İşletme	Serviste verilen	Paketlere konan	Günlük toplam	Stok süresi
Kafe, kahve dükkânı ve bistro	50 adet	30 adet	80 adet	125 gün
Pastane, tatlıcı ve dondurmacı	40 adet	60 adet	100 adet	100 gün
Fırın, pideci ve börekçi	60 adet	40 adet	100 adet	100 gün
Büfe, tostçu ve sandviççi	80 adet	45 adet	125 adet	80 gün
Bar, pub ve içecek ağırlıklı mekân	25 adet	0 adet	25 adet	400 gün

Hızlı servis ve teslimat

İşletme	Serviste verilen	Paketlere konan	Günlük toplam	Stok süresi
Fast food, burgerci ve tavuk restoranı	150 adet	250 adet	400 adet	25 gün
Pizzacı ve paket ağırlıklı restoran	50 adet	200 adet	250 adet	40 gün
Sadece paket servis ve sanal mutfak	0 adet	200 adet	200 adet	50 gün
Sokak lezzetleri ve seyyar satış	180 adet	20 adet	200 adet	50 gün

Kurumsal ve konaklama

İşletme	Serviste verilen	Paketlere konan	Günlük toplam	Stok süresi
Otel restoranı ve oda servisi	150 adet	50 adet	200 adet	50 gün
Tabldot, catering ve toplu yemek	500 adet	0 adet	500 adet	20 gün
Fabrika, okul ve kampüs yemekhanesi	200 adet	0 adet	200 adet	50 gün
Kantin ve self servis kafeterya	100 adet	25 adet	125 adet	80 gün
Plaj işletmesi ve sezonluk tesis	150 adet	10 adet	160 adet	62 gün

Hangi kayıt yanıltır, hangisi işe yarar?

- **Kebapçı, balık restoranı ve kahvaltıcı:** Dolu masa sayısı ile kuver aynı şey değildir. Dört kişilik masaya iki mendil bıraktıysanız çıkış ikidir. İkinci istekleri ayrıca kaydedin.
- **Kahve dükkânı, pastane ve fırın:** Sadece sandviç, kahvaltı veya kutulu tatlıyla mendil veriyorsanız kahve ve ekmek fişlerini otomatik dahil etmeyin.
- **Pizzacı, burgerci ve sanal mutfak:** Tek kişilik menüyle aile menüsünün çanta içeriğini ayrı sayın. Uygulama siparişini ve aynı siparişin kurye fişini üst üste eklemeyin.
- **Otel, kantin ve yemekhane:** Otelde dolu odayı değil, mendil sunulan kahvaltı, restoran ve oda servisini izleyin. Yemekhanede kayıt birimi çalışan sayısı değil, mendil dağıtılan öğündür.

Düğün, banket, festival ve davet catering'i: Her gün açık olmayan bir organizasyonda doğru soru "kaç gün?" değil, "kaç etkinlik?"tir. 400 davetliye birer mendil ve ayrıca 20 yedek mendil ayırırsanız her etkinliğe 420 adet tahsis edilir. 10.000 adetle 23 tam etkinlik planlanır, 340 adet tahsis edilmeden kalır. Açılmamış yedekler depoya dönerse sonraki planı fiilî iadeye göre düzeltin.

Bir haftada kendi tüketiminizi nasıl ölçersiniz?

En az bir tam çalışma döngüsü seçin. Açılışta depoyu ve servis noktalarını birlikte sayın. Dönem sonu sayımını aynı noktalarda, aynı vardiya sınırında yapın. Hafta sonu, kampanya veya etkinlik trafiği tipik haftadan farklıysa ayrı bir senaryo tutun.

Örnek sayım: Pazartesi açılışında 2.400 adet var. Hafta içinde 1.000 adet geliyor, 100 adet başka şubeye gidiyor, kapanışta 2.100 adet kalıyor. Kullanım ve kayıp toplamı 1.200 adettir. Açılış stoğuna gelenleri ekleyip şubeye gidenleri ve kapanışta kalanları çıkardık. Altı açık güne bölerseniz günde 200 adet stok çıkışı bulursunuz. Bunun 60'ı hasarlıysa servis tüketimi günde 190 adet, kayıp ise günde 10 adettir. Stok planında gözlenen 200'ü kullanıyorsanız kaybı ikinci kez eklemeyin.

Takvim günü ile açık günü ayırın. Haftada altı gün çalışan bir restoranda 50 açık gün, sekiz tam çalışma haftası ve iki açık gün demektir. Tatil ve kapanışları bilmeden kesin bir bitiş tarihi verilemez. Hafta içi beş gün 150, hafta sonu iki gün 300 adet kullanılıyorsa haftalık tüketim 1.350 adettir. Bu düzende 10.000 adet yedi tam haftayı karşılar, 550 adet kalır.

Birden fazla şube için stok nasıl bölünür?

A şubesi günde 120, B şubesi 80 mendil kullanıyorsa toplam ihtiyaç 200'dür. İkisi aynı günler açıksa 10.000 adedi tüketim oranıyla **6.000 ve 4.000** olarak dağıtmak her iki şubeye 50'şer açık gün kazandırır. Eşit dağıtımda A'ya düşen 5.000 adet yalnızca 41 tam gün yeterken B'nin payı 62 tam gün yeter. Merkez depoda stok görünse bile yoğun şube daha erken tükenebilir.

Şubeler farklı günlerde çalışıyorsa dönem ihtiyacını her şube için ayrı hesaplayın: günlük adet × o şubenin açık gün sayısı. Sonra sonuçları toplayın. Adres veya telefon nedeniyle tasarımlar değişiyorsa baskı başına minimum miktarı üreticiyle netleştirin.

Yönetime hangi rakamları sunmalı?

Tek bir ortalama yerine üç satır sunun. Aynı restoran ve aynı 10.000 adet stok için **sakin gün 150 adet: 66 tam gün**; **olağan gün 200 adet: 50 tam gün**; **yoğun gün 250 adet: 40 tam gün**. Buradaki ±%25 fark bir hassasiyet denemesidir. Hangi senaryoya göre karar verileceğini kendi kasa ve depo kayıtlarınızla belirleyin.

Yeniden sipariş eşiği: Tedarikçinin teyit ettiği hazırlık ve sevkiyat süresinde gerçekleşecek tüketim + ayırdığınız güvenlik stoğu. Örneğin teslimata kadar işletme 8 gün açık olacaksa ve 3 açık günlük yedek istiyorsanız 8 gün için 1.600 adet, yedek için 600 adet gerekir. Yeniden sipariş eşiği **2.200 adettir**. Başka yolda sipariş yokken kalan stok bu düzeye indiğinde sipariş sürecini başlatırsınız. Sekiz gün Nadir Ambalaj'ın termin taahhüdü değildir. Beklenen teslimatı, güvenlik payını ve eldeki stoğu ayrı gösterin.

"Son sayımımıza göre günlük stok çıkışımız 200 adet. 10.000 adetle 50 açık günü karşılıyoruz; günlük tüketim 250'ye çıkarsa süre 40 güne iniyor. Örnek teslimat varsayımıyla yeniden sipariş eşiğimiz 2.200 adet. Teklif onayından önce sevkiyat tarihini ve teslim dahil toplam bedeli netleştireceğiz."

Tek sayfalık satın alma ve yönetim özetini indir (PDF).

Bütçeye çevirme: Aynı vergi esasıyla karşılaştırılmış, teslim dahil teklif toplamını kullanılabilir adede bölün. Bulduğunuz birim maliyeti 200 ile çarparsanız örnek restoranın günlük ambalaj bütçesini, 250 ile çarparsanız yoğun gün bütçesini görürsünüz. Eldeki stok, yolda kesinleşmiş teslimat, depolama alanı ve partinin kullanım süresini ayrıca kontrol edin; hesaptaki "125 gün" bir raf ömrü değildir.

Bu hesabı teklife nasıl taşırsınız?

Nadir Ambalaj'ın baskılı ıslak mendil ürün sayfasında belirtilen minimum sipariş 10.000 adettir. Bu miktarın sizin hızınızda kaç gün yeteceğini hesapladıktan sonra şu bilgileri birlikte gönderin: sipariş adedi, dış ambalaj ölçüsü, tasarım sayısı, teslimat adresleri ve hedef teslim tarihi.

Örnek talep: "İki şubemiz için tek tasarımda 10.000 baskılı ıslak mendil düşünüyoruz. İlk şubeye 6.000, ikinci şubeye 4.000 adet teslim edilecek. Seçtiğimiz dış ambalaj için iç mendil özelliklerini, varsa ilk baskı hazırlık bedelini, iki adrese taşıma dahil toplamı ve tahmini teslim tarihini paylaşır mısınız?"

İşletmem için ıslak mendil teklifi iste

Sonraki adım: ambalaj ölçülerini karşılaştırın veya sipariş için gereken bilgileri inceleyin.