

İnovasyon nedir ?



Ürün İnovasyonu

Bir işletmenin farklı, yeni, değişik bir ürün geliştirmesi ve bunu pazara sunması ürün inovasyonudur.



İnovasyon Çeşitleri



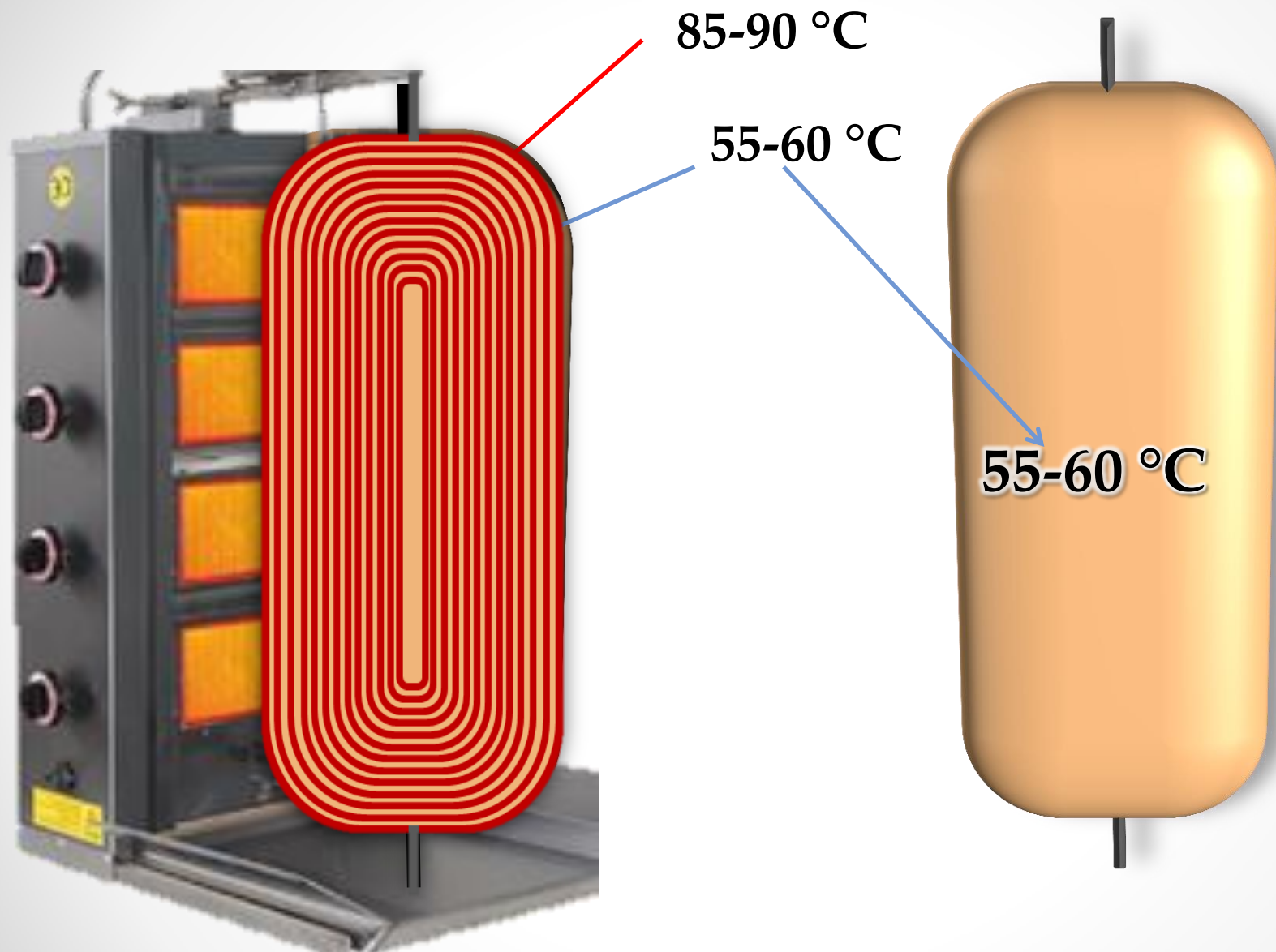
İnovatif düşünce kısaca, yeni fikirler ve sorunları çözmek için yeni yollar bulmak adına yaratıcı problem çözme esas alan düşünce sistemidir. Kısaca inovasyon, değer katan bir yeniliktir.

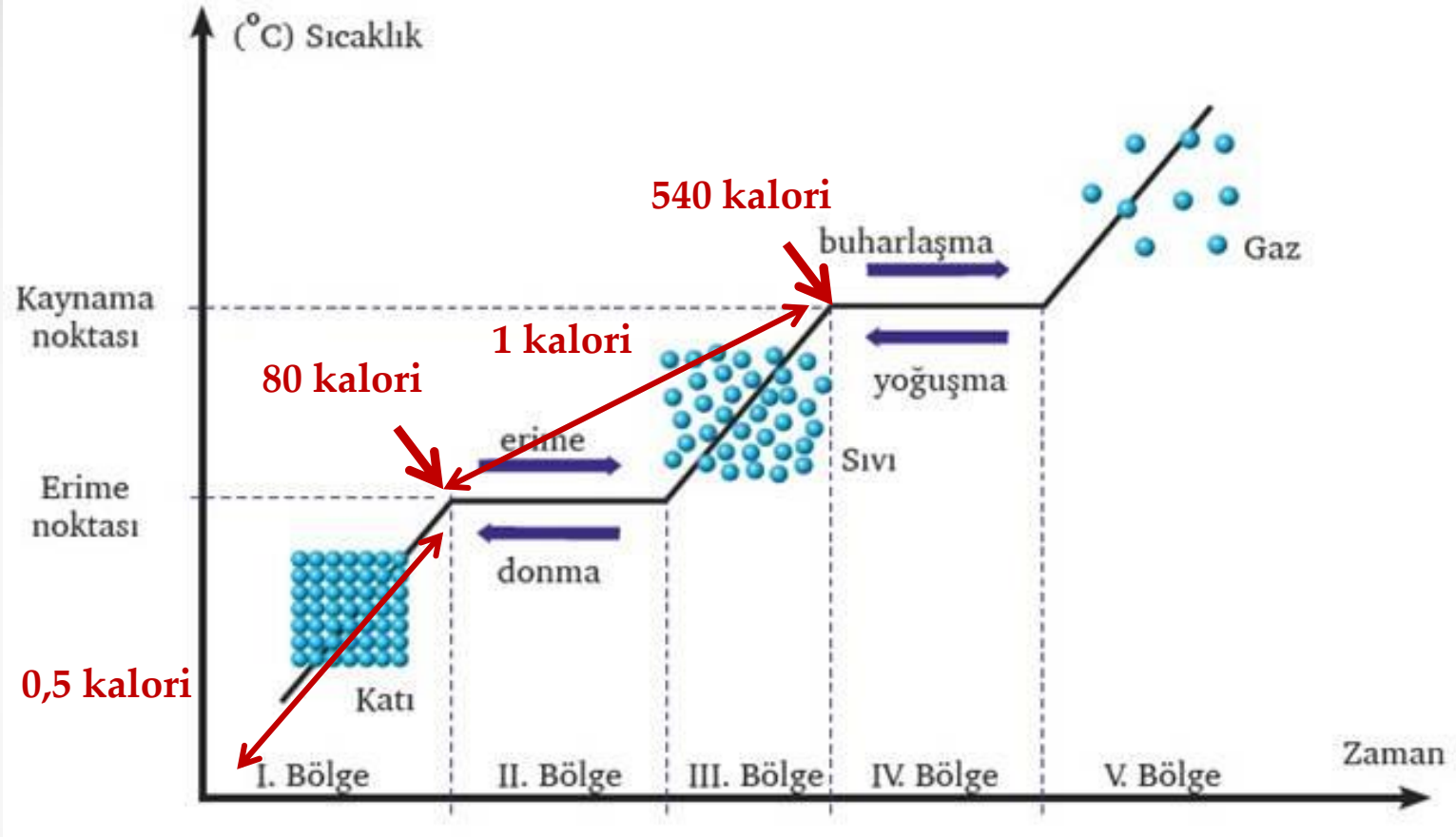


Streç Baton Döner
- 18°C Donuk



Shrink Baton Döner
+ 3 °C Pastörize





- *** 0°C'ta 1 gram buzun 0°C'ta 1 gram suya dönüşmesi için gereken ısı miktarı 80 kaloridir.
- *** -1 °C'ta 1 gram buzun - 2 °C 'ye düşürülmesi için gereken ısı miktarı 0,5 kaloridir.
- *** +1 °C'ta 1 gram suyun +2 °C'ye yükseltilmesi için gereken ısı miktarı 1 kaloridir.
- *** +100 °C'ta 1 gram suyun , buharlaşması için gereken ısı miktarı 540 kaloridir.

ŞOK İŞLEM ÜRETİM

SORU:

1 kg tavuk dönerin + 3 °C de şişlere takılması , şoklanması ,
Ve pişirilmesi için gereken kalori ne kadardır ?



+ 3 °C den 0 °C düşürülmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 3 \times 1 \text{ cal} = 2.250 \text{ cal}$$



0°C su dan 0 °C buza dönüşmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 540 \text{ cal} = 405.000 \text{ cal}$$



0°C buz dan -18 °C dönüşmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 0,5 \text{ cal} = 375 \text{ cal}$$



- 18 °C buz dan -0 °C buza dönüşmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 0,5 \text{ cal} = 375 \text{ cal}$$



0°C buz dan 0 °C suya dönüşmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 540 \text{ cal} = 405.000 \text{ cal}$$



0°C su dan +90 °C pişirilmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 90 \times 1 \text{ cal} = 67.500 \text{ cal}$$

TOPLAM : 880.500 cal

880.5 Kilocalories saat = **1.024 Kilowatt**

**** Fabrikadaki tüketim 407.425 Kilocalories saat = 0.473835 Kilowatt**

**** -18 ° C fabrika depolama, nakliye, satış yerindeki depolama, dikkate alınmamıştır.**

ISIL İŞLEM ÜRETİM

SORU:

1 kg tavuk dönerin + 3 °C de şişlere takılması , ISIL İŞLEM ,
pişirilmesi için gereken kalori ne kadardır ?



+ 3 °C den + 55 °C 'ye yükseltmek için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 55 \times 1 \text{ cal} = 41.250 \text{ cal}$$



+ 55 °C den + 3 °C 'ye düşürmek için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 55 \times 1 \text{ cal} = 41.250 \text{ cal}$$



+3 °C üründen +90 °C pişirilmesi için gereken kalori

$$750 \text{ gr} \times 87 \times 1 \text{ cal} = 65.250 \text{ cal}$$

TOPLAM : 147,750 cal

-147.75 Kilocalories saat = 0.171833 Kilowatt

FARK =1023,83

**** Fabrikadaki tüketim 82.5 Kilocalories saat = 0.095947 Kilowatt**

**** -18 ° C fabrika depolama, nakliye, satış yerindeki depolama, dikkate alınmamıştır.**

ŞOK İŞLEM ÜRETİM ile ISIL İŞLEM ÜRETİM KARŞILAŞTIRMASI

Günlük 10.000 kg Baton Üretim için

ŞOKLAYARAK ÜRETİM

ISIL İŞLEM ÜRETİM



Enerji Kullanımı

4738, 35 Kilowatt

960 Kilowatt

Streç- Shrink Maliyet (665 adet x 15 kg)

0,35 € (ort.)

0,35 €

Sarma işçilik süresi

500 dakika

110 dakika

Kıyma Dizme-Traşlama (665 adet x 15 kg)

33,25 saat

8 saat

Depolama Maliyeti 10.000 kg/gün

130,000 € / yıl (- 18 °C)

58,500 € / yıl (+3° C)

Nakliye /lojistik «

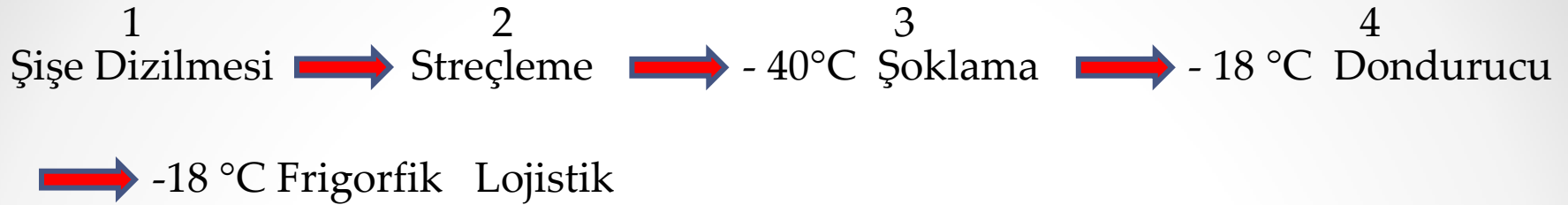
75,000 € / yıl

40,000 € / yıl

TOPLAM TASARRUF

500,000 € / yıl

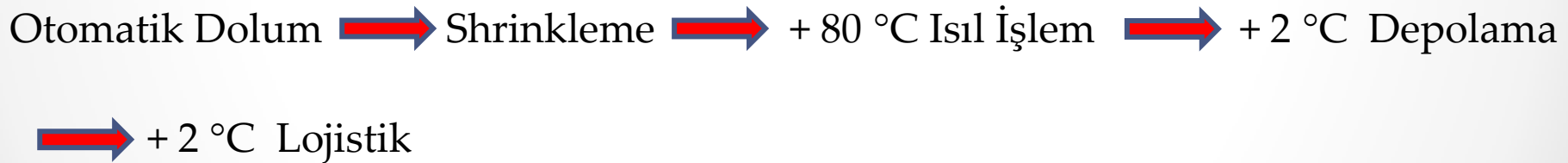
a) DÖNER FABRİKASI



SATIŞ YERİ

- 18 °C Depolama → Döner Ocağında Pişirilmesi

b) DÖNER FABRİKASI



SATIŞ YERİ

+ 2 °C Soğuk Depolama → Döner Ocağında Pişirilmesi

1- Enerji tasarrufu

Elektrik % 45

Gaz % 45

2- İş Gücü tasarrufu % 75

3- Yatırım miktarı % 40

4- Katkı ve koruyucu

kullanımı azaltılmış,

5- Pişme Süresi % 45 daha kısa,

6- Mikroorganizma

jenerasyonu minumumlarda,

7- **Streç YOK**

8- **Kıyma döner takma, şekil verme YOK**

9- **-40 IQF veya Şoklama YOK**

10- **-18 °C Soğuk odada depolama YOK**

11- **-18 °C Frigorfik taşıma YOK**

12 - Otomatik döner çubuğu yerleştirme

13- Farklı formlarda döner seçimi ,



-18 °C Soğuk Oda

- 40 °C IQF

Kıyma Döner
Takma

Streç Sarma



-18 °C frigorfik taşıma

Glokalizasyon Nedir?

Glokalizasyon, global (küresel) ve lokal (yerel) kelimelerinin birleşiminden meydana gelen bir kavram olup tüm dünyada geçerli olan uluslararası bir ürünün, kampanyanın veya hizmetin yerel kültürlerle ve tercihlere göre uyarlanması olarak tanımlanabilir.



ÇAYKUR @TürkiyeninÇayı · Feb 2



Çay lav yu tuuu! Yalnız bir bardak asla yetmez, o yüzden çayı koyduk :) Türkiye'ye hoşgeldin @Oreo! #OreoTürkiyede









Acılı Maraş Biberi

100 gr Kahramanmaraş biberi 318 cal enerji verir. Kahramanmaraş biberinin yapımında organik ve inorganik minerallerin yanı sıra A , B ve C vitaminleri bulunur. İç salgı bezleri için uyarıcıdır. Eklem ağrıları ve cilt hastalıkları faydaları, aşırı yağ (kolestrol) içinde derleyici görev yapar



“Küresel düşün yerel hareket et”



**Doner è
così
bello**

Monica Bellucci

Doner è così bello





Peynirli Döner

15 Kg e



Peynirli Döner

15 Kg e



İçerikler: Tavuk eti, su, ayçiçek yağı, tuz, aroma vericiler,
doğal lifler, baharatlar (içeriğe göre değişmektedir)



İçerikler: Tavuk eti, su, ayçiçek yağı, tuz, aroma vericiler,
doğal lifler, baharatlar (içeriğe göre değişmektedir)



Küçük
Döner
Sistemleri

Sebzeli Döner

15 Kg e



(İçerikler: Tavuk eti, su, ayçiçek yağı, tuz, aroma vericiler,
doğal lifler, baharatlar (içeriğe göre değişmektedir))



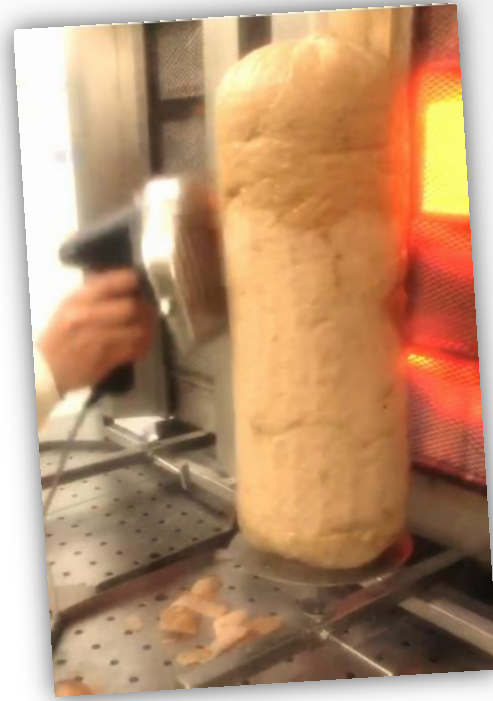
Sebzeli Döner

15 Kg e

**Adana kebabından
daha güzel bir şey
varsa,
O da bir buçuk acılı
Adana kebabıdır**







Teşekkürler...

www.kubikdoner.com

Bülent Yergin 2023