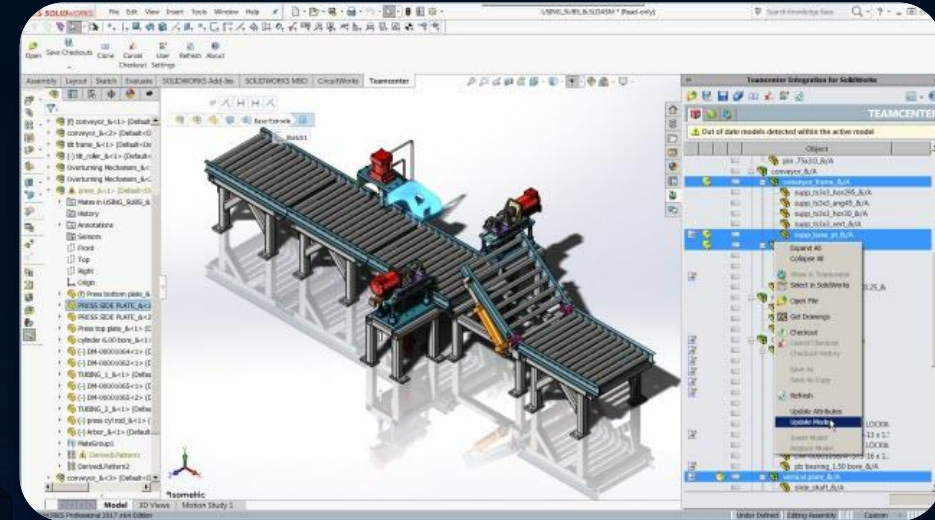
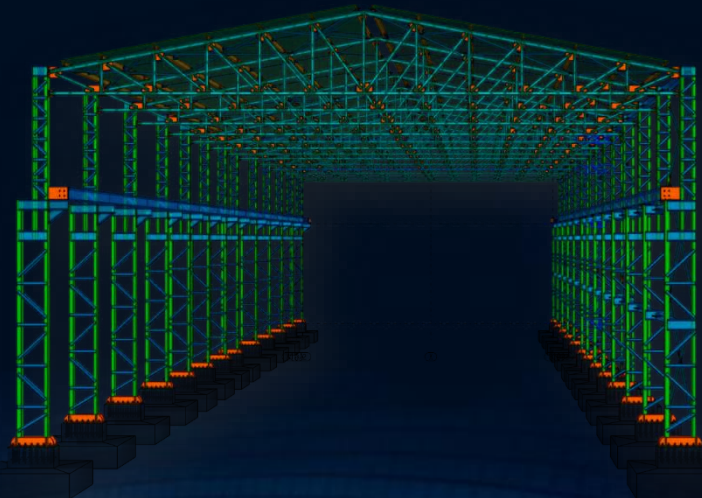
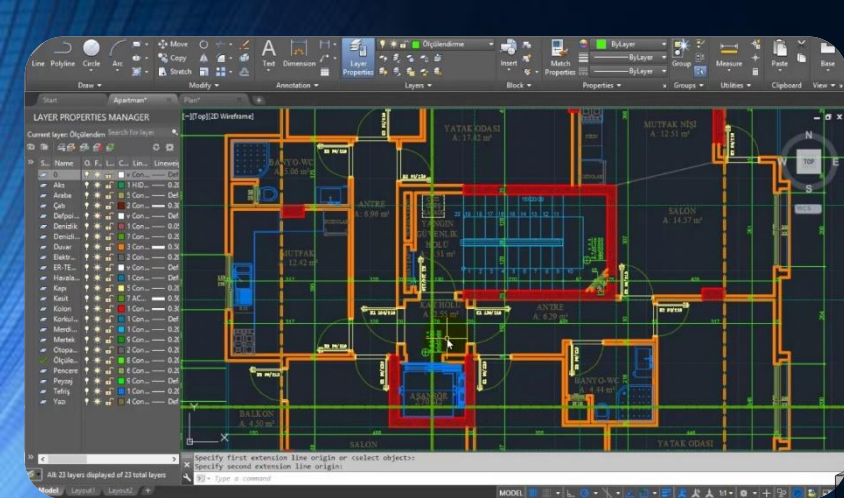


# GIDA ENDÜSTRİSİNDE YAPISAL VE PROSES TASARIMI

EĞİTMEN – TASARIM UZMANI MURAT ÖZAYDOĞAN  
BÖLÜM -1

# BİR GIDA İŞLETMESİ KURULUM SÜRECİ

- Bir gıda işletmesinin kurulabilmesi için en önemli unsur üretilmek istenilen ürün ,coğrafi şartlar , pazarlama gibi ana hususlar üzerinde durulmaktadır.
- Bu eğitim içeriğinde işletme tasarım aşamalarından teknik bölüm ile ilgili konular üzerinde durulacak olup işletmelerin hangi işlemler ile oluşturduğu aktarılacaktır.





- Bir gıda işletmesi kurulumunda en önemli faktör fizibilite raporunun hazırlanması gerekmektedir. Bu fizibilite raporu ise bir çok dokümanın bir araya getirilmesi ve işletmenin o bölgede yapılıp yapılamayacağına karar verilmesidir.

## Fizibilite Raporu

### Genel Konular

- Proje Tanımı
- Yasal Prosedürler
- Örnek Yatırımlar
- Sosyo-ekonomi
- Eko-faktörler
- Proje süresi
- İnşaat ve işletme

### Mali Konular

- Yatırım maliyeti
- Yıllık giderler
- Döviz ihtiyacı
- Yatırım bedeli
- Finansman planı
- Sermaye
- Kredi & faizleri
- Fon akış tablosu

### Satış ve Pazarlama

- Pazarlama
- Fiyat ve paketler
- Ana/ara sektörler
- Rekabet gücü
- Rakipler
- Pazar genişliği
- Satış tanımı

### Operasyonlar

- Kurumsal konular
- Kurum stratejisi
- Vizyon & Misyon
- Görev dağılımı
- Personel ihtiyacı
- Denetleme

# YER SEÇİMİ HANGİ HUSUSLARA GÖRE YAPILIR

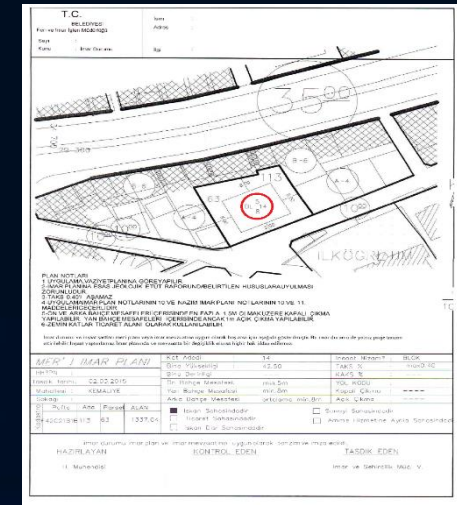
- Üretilecek ürünün hammaddeye uzaklığı
- İşletmenin ulaşım sistemlerine konumu
- Bölgesel pazarlama





# GIDA İŞLETMESİ TASARIMINA NEREDEN BAŞLANIR

- Tasarıma başlamadan önce işletmenin yapılabilmesi için gerekli kapalı ve açık hacimlerin belirlenmesi gerekmektedir.
- Örnek olarak orta ölçekli bir süt işletmesini ele alırsak tahmini olarak üretim yapacağı 2000 m<sup>2</sup> kapalı ve 1000 m<sup>2</sup> bir açık alana ihtiyacını göz önünde bulundurduğunuzda seçim yapacağınız arsanın yapılaşma şartları bu ihtiyacı karşılaması gerekmektedir.



# PEKİ YAPILAŞMA ŞARTLARI NASIL BELİRLENİYOR ?

- Yapılaşma şartları arazinin üzerinde bulunan bir takım bölgenin özellikleri ve etrafında bulunan aynı arsanın konumlandığı bölgenin özelliklerine göre yapı iznidir.
- Bunlar ;
  1. Röperli Kroki
  2. İmar Durumu
  3. Zemin Etüdü

# PROJE İŞLEM AŞAMALARI





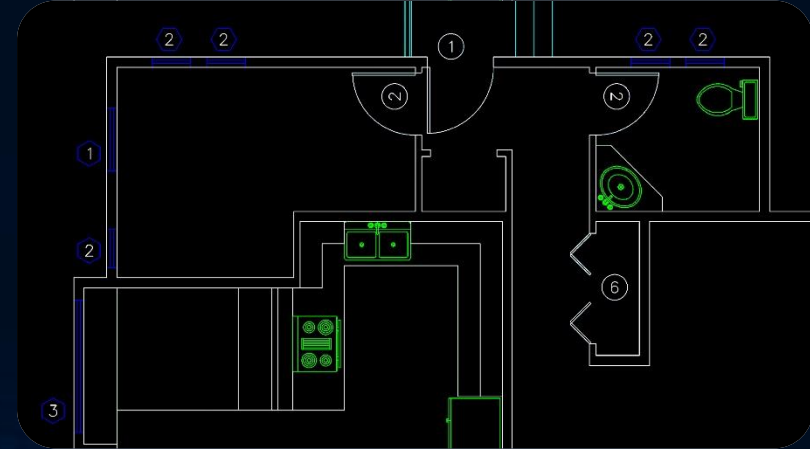
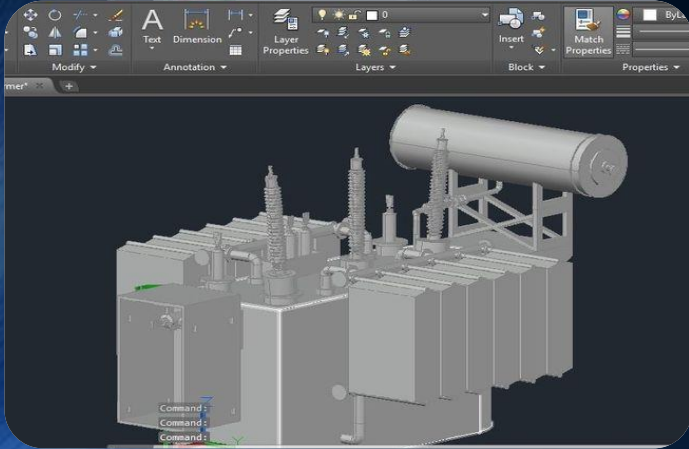
# MİMARİ PROJE

- Mimari proje yapı tasarımının ana kısmıdır. Bu kısımda daha önceden elde edilen veriler dahilinde çizime başlanır. Bu çizimleri yapabilmek için bazı kural ve detaylar mevcuttur. Burada anlattığımız işin temel kısmını oluşturmakta ve bir gıda mühendisin projeye dahil olduğunda teknik verileri analiz edebilmesine olanak sağlamaktır.

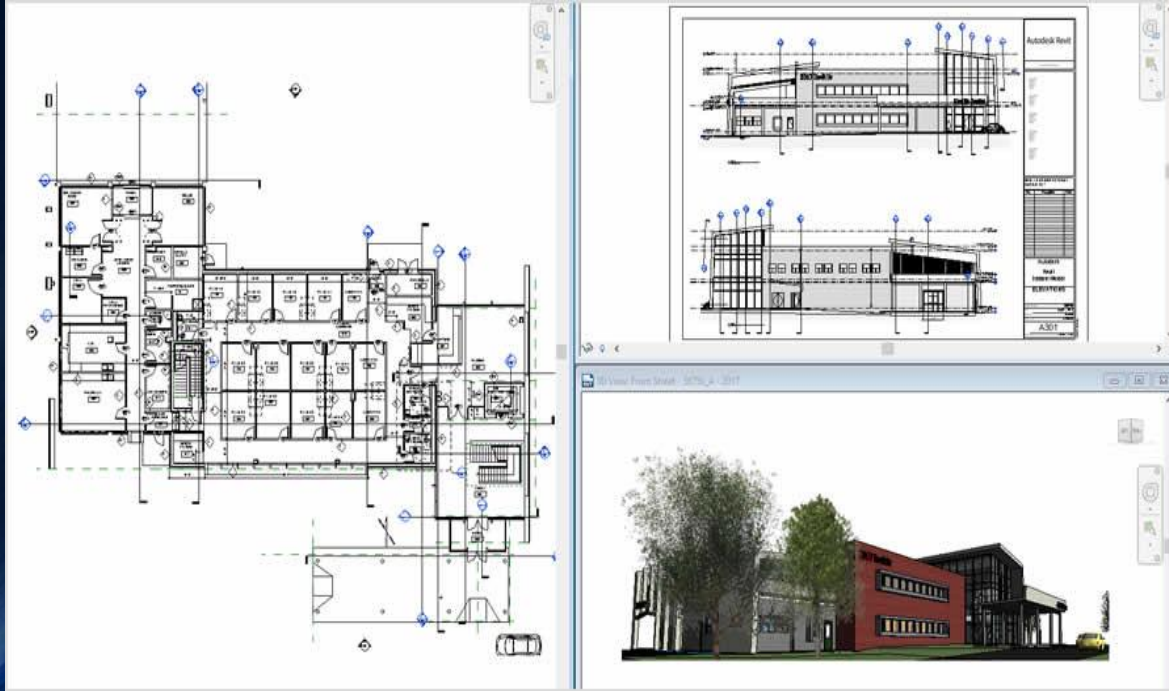




- Autocad bir cad programı olup aynı zamanda bir çok düzenlemeye fırsat veren bir çizim programıdır. Bu programda 2d ve 3d olmak üzere opsiyonları bulunmaktadır.
- Autocad programında gıda endüstri yapılarını istenilen ölçüde tasarlanıp gerekli hesaplamaları yapabilmektedir.
- Örneğin ; burada bir yerinde yemek hizmeti noktası oluşturmak istediğinizde belirli kurallar dahilinde planları çizip ekipman yerleşimlerinizi yapıp işletmeye öncede HACCP için kritik kontrol nokta ve formlarınızı hızlı ve güvenilir şekilde uygulamanıza yardımcı olmaktadır. Aynı zamanda uygun olmayan noktaları hızlı şekilde düzeltmenizi sağlar



- Revit ise autocad in daha gelişmiş bir formatı diyebiliriz
- Aslında aynı firmanın ürünüdür.
- Revitin farkı ise program bünyesinde plan çizdiğinizde otomatik olarak kesit ve 3d olarak size sunmakta ve kendi kütüphanesinde bir çok özellik otomatik olarak eklenmiş durumdadır.



# TAŐIYICI SİSTEM

- BETONARME
- ÇELİK
- BETONARME-ÇELİK

