

2024 YILI TEKNİK DESTEK PROGRAMI TEKNİK ŞARTNAME

Başvuru Sahibi Kuruluş: Osmaneli Belediyesi

Proje Adı: Osmaneli Ayvasının Yeniden Doğuşu: Ayva Lokumu Modernizasyonu ve Ürün Çeşitliliği ile Küresel Pazara Açılım Projesi

Eğitimin/Danışmanlığın Başlığı:

Üretim Tesisinin Modernizasyonu, Ürün Çeşitlendirme, Kalite Yönetimi ve Pazarlama Kapasitesi Artırma Eğitimi/Danışmanlığı

Eğitimin/Danışmanlığın Yeri:

Osmaneli Belediyesi Ayva Lokumu Üretim Tesisi-Osmaneli / Bilecik
Eğitimler yüzyüze yapılacaktır.

Eğitim/Danışmanlık ile Katılımcılara Kazandırılacak Özellikler:

Proje kapsamında düzenlenecek eğitim ve danışmanlık hizmetleri ile katılımcılara kazandırılması hedeflenen bilgi ve beceriler, üretim verimliliğini artırmak, ürün kalitesini yükseltmek, çevresel sorumluluğu desteklemek ve küresel pazarlarda rekabet gücünü geliştirmek için tasarlanmıştır. Bu özellikler aşağıdaki gibi detaylandırılmıştır:

1. Üretim Sürecinde Kalite Kontrol, Gıda Güvenliği (HACCP, ISO 22000) Standartlarına Uygunluk ve Süreç Verimliliği Sağlama

- Kalite Kontrol Süreçleri: Katılımcılar, üretim sürecinde uygulanan kalite kontrol standartlarını öğrenerek bu standartları günlük operasyonlara nasıl entegre edeceklerini anlayacaklardır. Ürünlerin tutarlı bir kalite seviyesinde kalmasını sağlamak için kritik kalite kontrol noktalarını belirleyebilecek ve analiz edebileceklerdir.

- Gıda Güvenliği Standartları: Katılımcılar, HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) ve ISO 22000 gibi uluslararası gıda güvenliği standartlarını öğrenerek, gıda güvenliği risklerini minimize eden süreçler hakkında bilgi edineceklerdir. Bu eğitim, çalışanların hijyen uygulamalarını geliştirmelerine ve üretim sırasında oluşabilecek güvenlik risklerine karşı önlemler alabilmelerine yardımcı olacaktır.

- Süreç Verimliliği: Eğitimlerde süreç verimliliği sağlamak için atılacak adımlar öğretilecek ve katılımcılar, üretim sürecinde zaman, kaynak ve iş gücü kullanımını optimize etme becerisi kazanacaktır. Bu beceriler, maliyetlerin düşürülmesi ve üretim kapasitesinin artırılması için kritik önem taşır.

2. Yeni Ürün Geliştirme, Ar-Ge Teknikleri ve Ürün Çeşitlendirme Becerileri

- Ar-Ge Süreçlerine Katılım: Katılımcılar, Ar-Ge'nin temellerini öğrenerek ürün geliştirme süreçlerinde etkin rol alabilecek seviyeye ulaşacaklardır. Bu süreç, yeni ürün fikirlerinin geliştirilmesi, formülasyon testleri yapılması ve sonuçların analiz edilmesi gibi aşamaları içermektedir.

- Ürün Çeşitlendirme: Eğitimde, mevcut ürün gamını genişletme ve farklı tüketici taleplerine yanıt verebilecek yenilikçi ayva bazlı ürünler geliştirme üzerine odaklanılacaktır. Bu becerilerle katılımcılar, örneğin marmelat, reçel ve sos gibi yeni ürün formülasyonları yaratabileceklerdir.

- Ürün Geliştirme Teknikleri: Katılımcılar, ürünlerin tat, doku ve raf ömrü gibi özelliklerini iyileştirmeye yönelik teknikleri öğrenerek, müşterinin beklentilerine uygun

nitelikte ürünler ortaya koyabilecektir. Bu eğitimle, Ar-Ge süreçlerinde yenilikçi bakış açıları geliştirme ve ürün çeşitliliği sağlama becerileri kazandırılacaktır.

3. Çevresel Sürdürülebilirlik, Sıfır Atık Uygulamaları ve Geri Dönüşüm Süreçlerinde Bilgi ve Farkındalık

- Çevresel Sürdürülebilirlik Prensipleri: Katılımcılar, sürdürülebilir üretim prensiplerini öğrenerek, doğal kaynakları daha etkin kullanma, enerji tasarrufu sağlama ve çevreye duyarlı üretim yapma bilincine sahip olacaklardır.
- Sıfır Atık Politikası: Eğitimlerde sıfır atık uygulamaları öğretilerek, üretim sürecinde oluşan atıkların minimize edilmesi, tekrar kullanılabilir hale getirilmesi veya geri dönüştürülmesi hedeflenmektedir. Katılımcılar, sıfır atık politikalarının nasıl uygulanacağını ve bu süreçte çevreye duyarlı olmanın önemini kavrayacaklardır.
- Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm Teknikleri: Katılımcılar, ayva kabuğu ve çekirdek gibi organik atıkların kompost yapımı, biyogaz veya organik gübre olarak değerlendirilmesi konularında bilgi sahibi olacaklardır. Bu eğitimle, katılımcılar hem çevresel etkiyi azaltacak hem de üretim sürecinde oluşan atıklardan ekonomik olarak fayda sağlayabileceklerdir.

4. Dijital Pazarlama, Marka Yönetimi ve İhracat Stratejileri ile Markalaşma Yetkinliği

- Dijital Pazarlama Teknikleri: Katılımcılar, dijital pazarlama kanallarını (sosyal medya, arama motoru optimizasyonu, e-posta pazarlama vb.) etkin kullanmayı öğrenerek, Osmaneli Ayva Lokumu'nun geniş bir kitleye tanıtılması için gerekli bilgi ve becerilere sahip olacaklardır.
- Marka Yönetimi: Eğitim kapsamında marka kimliği oluşturma, ürünün coğrafi işaret değerini yansıtmaya ve sürdürülebilir bir marka algısı yaratma gibi marka yönetimi konuları işlenecektir. Katılımcılar, Osmaneli Ayva Lokumu'nu güçlü bir marka olarak konumlandırma yetkinliğini kazanacaklardır.
- İhracat ve Pazar Genişletme Stratejileri: Katılımcılar, Osmaneli Ayva Lokumu'nu ulusal ve uluslararası pazarlara tanıtmaya, ihracat pazarları belirleme ve pazar dinamiklerine uygun stratejiler geliştirme konusunda bilgi edineceklerdir. Bu bilgi, ürünün uluslararası pazarlarda rekabet edebilmesini ve markanın tanınırlığını artırmasını sağlayacaktır.

5. Modern Otomasyon Sistemlerini ve Dijital İzleme Tekniklerini Kullanma Becerisi

- Otomasyon Sistemleri ile Üretim Verimliliği: Katılımcılar, üretim süreçlerinde otomasyon sistemlerinin kullanımını öğrenerek üretim verimliliğini artırmayı sağlayacaklardır. Bu eğitim, hataların minimize edilmesi, süreçlerin hızlanması ve üretim sürecinin daha az insan müdahalesiyle yönetilmesi üzerine odaklanacaktır.
- Dijital İzleme ve Veri Analizi: Eğitimde, üretim sürecinde anlık veri izleme ve analiz yapma teknikleri öğretilecektir. Katılımcılar, dijital izleme araçlarını kullanarak üretim sürecinde oluşabilecek sapmaları hızlıca tespit etme, veri tabanlı karar alma ve kalite yönetimini güçlendirme becerisi kazanacaklardır.
- Otomasyon Teknolojilerine Uyum: Katılımcılar, tesis modernizasyonuna uygun olarak otomasyon sistemlerinin nasıl kullanılacağını, yazılım ve donanım entegrasyonunu nasıl gerçekleştireceklerini öğreneceklerdir. Bu bilgi ve beceriler, katılımcıların modern üretim tekniklerine adaptasyonunu sağlayacak ve üretim süreçlerinde güncel teknolojilerden etkin bir şekilde yararlanmalarını mümkün kılacaktır.

Eğitimin/Danışmanlığın Toplam Süresi (Gün/Saat):

Toplam Eğitim Süresi: 90 gün / 360 saat

Toplam Danışmanlık Süresi: 60 gün / 240 saat

Eğitime/ Danışmanlığa Katılacak Kişi Sayısı:

Üretim tesisinde çalışan beyaz ve mavi yakaların toplamı olan 15 kişiye yönelik eğitim ve danışmanlık sağlanacaktır.

Eğitim/Danışmanlık Planı (Ana ve Alt Başlıklar):

- Konu 1: Üretim Süreci Optimizasyonu ve Kalite Yönetimi
 - o Alt Konu: Hijyen ve Gıda Güvenliği Standartları (HACCP, ISO 22000)
 - o Alt Konu: Kalite Kontrol Testleri ve Uygulamaları
- Konu 2: Yeni Ürün Geliştirme ve Ar-Ge Süreçleri
 - o Alt Konu: Ürün Çeşitliliği ve Farklı Ürün Formülasyonları
 - o Alt Konu: Tat, Doku ve Raf Ömrü İyileştirme
- Konu 3: Üretim Tesisi Modernizasyonu ve Otomasyon Sistemleri
 - o Alt Konu: Dijital İzleme ve Otomasyon Sistemleri
 - o Alt Konu: Otomasyon Sistemleri ile Hata Azaltma ve Verimlilik Artırma
- Konu 4: Atık Yönetimi ve Çevresel Sürdürülebilirlik
 - o Alt Konu: Sıfır Atık ve Geri Dönüşüm Uygulamaları
 - o Alt Konu: Enerji Verimliliği ve Çevre Dostu Üretim Teknikleri
- Konu 5: Pazarlama ve Marka Yönetimi
 - o Alt Konu: Dijital Pazarlama ve Sosyal Medya Stratejileri
 - o Alt Konu: Ürün Konumlandırma ve Ambalaj Tasarımı
- Danışmanlık Konuları:
 - o Üretim Süreci ve Optimizasyonu
 - o Yeni Ürün Geliştirme ve Ar-Ge Destekleri
 - o Pazarlama ve İhracat Stratejileri
 - o Çevresel Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi

Eğitimcide/Danışmanda Aranacak Şartlar:

Gerçekleştirilmesi planlanan eğitim/danışmanlık aşağıda belirtilen 2 ana başlıktan oluşacak olup, eğitmen/danışmanda aranan nitelikler aşağıda yer almaktadır.

- 1. Kişi; Eğitmen/Danışman
 - 1. ISO 22000 baş denetçi sertifikasına sahip olmak
 - 2. Gıda üretimi, kalite yönetimi, Ar-Ge ve üretim modernizasyonu, HACCP uygulamaları hakkında en az 5 yıl tecrübeye sahip olmak
 - 3. Dijital pazarlama, marka yönetimi ve ihracat stratejileri alanlarında deneyime sahip olmak
 - 4. Çevresel sürdürülebilirlik ve geri dönüşüm konularında uzmanlığa sahip olmak
- 2. Kişi; Lokum ustası:
 - 1. En az 10 yıl mesleki deneyim ve geleneksel lokum üretimi alanında kanıtlanmış referanslar olması.

Yüklenici, bu alana ilişkin belgeler sunmalıdır.

(İşin yürütüldüğü kurumlardan alınmış iş bitirme belgesi, referans mektubu, vb. belgeler, eğitmen özgeçmişleri ve destekleyici tüm belgeler)

Kurum Yetkilisi
İsim - İmza - Kaşe/Mühür