



**KALİTE VE
ÜRÜN DENEYİMİ**
SEMİNERİ 28-29 KASIM
2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

SONUÇ RAPORU 2022

2023 HEDEFLER



AMAÇ

Tüketici gözüyle kalite kriterlerini irdeleyerek, gıda endüstrisinin tüketici bakış açısından geleceği planlamasına katkı sunmak.

"üretim, kalite ve ARGE ile pazarlama ekipleri arasında ortak hedefi tanımlamak için kalite ve pazarlamanın çalışma prensiplerinin kader anına etkilerini mercek altına aldık"

BAŞLARKEN

Her gün binlerce farklı uyarana maruz kalan tüketicilerin isteklerini iyi analiz edebilen firmaların diğerlerinden bir adım önde olduğu gerçeğiyle, kalite ekiplerinin sorumlulukları ve firmaların risk ve fırsatlarına bakışını esas alarak İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde **"Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri"** planlandı.

Tüketici Trendleri, Duyusal Analiz ve Ambalaj Kriterleri ile Kader Anlarına etki eden bileşenleri içeren **"Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri"** sektör uzmanları ve akademisyenlerle tüm gıda ve içecek sektörünü kapsayan trendleri ele aldı. Programda; Perfetti Van Melle, Bunge, Döhler ve Karma Grup profesyonellerine IFS Türkiye Temsilcisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi ve Okan Üniversitesi'nden akademisyenler eşlik etti.

ODAĞIMIZDA TÜKETİCİ VAR

EUROMONİTOR 2022 TÜKETİCİ TRENDLERİ RAPORU



"MOMENT OF TRUTH"



Seminerimizin içeriği kader anlarını etkileyen süreçleri anlatacak şekilde tasarlanmıştır. Tüketicilerin satın alma kararları fiyata ilave olarak, gıda ürününün duyu özellikleri, güvenliği, kalitesine bağlıdır. Tüketicilerin ürün deneyimi yaşadıkları ve ürünle ilgili kararları verdikleri anlar MOT "moment of truth" karar anları olarak geçmektedir. Kader anı bir deneyimdir. Tüketici farklı zamanlarda ve anlarda ürünle ilgili farklı bileşenleri deneyimler.

I- Ürün Tasarımı

Tüketici isteklerinin iyi analiz edilerek ürüne yansıtılması ürün deneyiminin mükemmelliği için 5 önemlidir. Ürün tasarımı tüketicinin neredeyse tüm karar anlarında etkilidir. Ürün tasarımının doğru şekilde yapılmasıyla 0-1-2. MOT, karar anlarında tüketici beklentisine uygun bir ürün üretilmesi sağlanır.

II- Tasarım Sürecinin Detayları

Tasarım sürecinde yapılacak doğru risk analizi ve ambalaj seçimiyle 1. ve 2. MOT' da tüketicinin ürünü seçmesi ve tercih etmesi hedeflenir.

III- Ürün ve Kalite Kültürü

Tüketicinin 2. MOT anında sürekli aynı kalitede, güvenilir ve kusurlardan arınmış bir ürün deneyimlemesi için artık mevcut kalite ve gıda güvenliği sistemlerinden daha fazlası gereklidir. Bu da ancak ürün ve kalite kültürünün şirket içerisinde tüm tedarik zincirinde yer almasıyla mümkündür.

IV- Duyusal Analiz Temel Bilgilendirme

Tüketici için satın alma kararını etkileyen en temel özellik ürünün duyu özelliğidir. Çok fazla uğraşlar verilerek çıkarılan bir ürün 2. MOT anında beğenilmediğinde satın alma süreci olumsuz etkilenebilir. Bu nedenle hem tasarım aşmasında hem de rutin üretimlerde duyu analizler, tüketicinin 2. MOT anındaki kararını doğrudan etkiler.



PROGRAM

ÜRÜN TASARIMI



Açılış Konuşması - Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven / İTÜ

Key Note Speaker - Elif Aslı Yıldız / Patiswiss

Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri - Burcu Yiğiter / Euromonitor International

Tüketici Satın Alma Süreci - Metin Erkaya / Perfetti Van Melle

Ürün Tasarım Süreci - Metin Erkaya / Perfetti Van Melle

TASARIM SÜRECİNİN DETAYLARI



Ambalajın Tasarımdan Tüketime Karar Anına Etkisi - Hakan Özhuy / Jokey Turkey -SEPA

Product Theatre - Muhterem Çaylı / Life Is On | Schneider Electric

Ürün Tasarım Sürecinde Risk Analizi - Prof. Dr. Barbaros Özer / Ankara Üniv.

Gıda Ambalajları Trendler ve Riskler - Prof. Dr. Atif Can Seydim / Celal Bayar Üniv.

ÜRÜN VE KALİTE KÜLTÜRÜ



Ürün ve Kalite Kültürünün Tüketici Deneyimine Etkisi - Şenay Avcu / Bunge

GFSI ve AB Mevzuatında Kalite Kültürü - Ezgi Dedebaş / IFS

Product Theatre - Radwa Medhat, Burcu Yazıcı / Kellogg's

Kültür Mükemmelliği Modeli ve Ölçümü - Cem Pusat / Karma Grup

DUYUSAL ANALİZ TEMEL BİLGİLENDİRME



Product Theatre - Dr. Hans Rudolph Gygax / GAS

Duyusal Analiz, Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler - Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven / İTÜ

Duyusal Analiz Test Metotları ve Ürün Geliştirme Uygulamaları - Dr. Tuğba Özdal / Okan Üniv.

Tasarım Sürecinde İyi Uygulama Örneği - Melis Ayabakan / Döhler

Tüketici Deneyimi Anket Sonuçları - İstanbul Teknik Üniversitesi Y. Lisans Öğrencileri



28 Kasım 2022 / Pazartesi

Ürün Tasarımı

08.30-09.00	Kayıt
09.00-09.15	Dr. Tuğba Özdal & F. Duygu Ceylan - Program Bilgilendirme
09.15-09.30	Prof. Dr. Esra Çapanoglu Güven - Açılış Konuşması
09.30-10.00	Elif Aslı Yıldız - Özel Sunum PATISS
10.00-10.45	Metin Erkaya - Perfetti Van Melle - "Tüketici Satın Alma Süreci"
10.45-11.00	Ara
11.00-11.45	Burcu Yiğiter - Euromonitor International "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri"
11.45-12.30	Metin Erkaya - Perfetti Van Melle - Ürün Tasarım Süreci
12.30-13.30	Öğle Yemeği

Tasarım Sürecinin Detayları


13.30-14.00	Hakan Özhuy - Jokey Türkiye Ambalaj - SEPA "Ambalajın Tasarımdan Tüketime Karar Anına Etkisi"
14.00-14.40	Muhterem Çaylı - "Geleceğin Endüstrilerinde Schneider Operasyonel Mükemmellik" 
14.40-15.00	Ara
15.00-15.45	Prof. Dr. Barbaros Özer - "Ürün Tasarım Sürecinde Risk Analizi"
15.45-16.45	Prof. Dr. Atıf Can Seydim - "Gıda Ambalajlarında Yeni Trendler ve Riskler"
16.45-17.00	Plaket Takdimi - Kapanış

29 Kasım 2022 / Salı

Ürün ve Kalite Kültürü

08.30-09.00	F. Duygu Ceylan (Moderatör) - Program Bilgilendirme
09.00-09.45	Şenay Avcu - Bunge - "Ürün ve Kalite Kültürünün Tüketici Deneyimine Etkisi"
09.45-10.15	Ezgi Dedebaş - IFS - "GFSI ve AB Mevzuatında Kalite Kültürü"
10.15-10.30	Ara
10.30-11.20	Radwa Medhat, Burcu Yazıcı - "İyi Yaşam İçin Ürün Geliştirme" 
11.20-12.30	Cem Pusat - Karma Grup - "Kalite Kültürü Uygulama Örnekleri - Kültür Mükemmelliği Modeli ve Ölçümü"
12.30-13.30	Öğle Yemeği

Duyusal Analiz Temel Bilgilendirme

13.30-14.10	Dr. Hans Rudolph Gygax - "E Burun Teknolojisi ile Ürün Tasarımı"  
14.10-15.00	Prof. Dr. Esra Çapanoglu Güven - "Duyusal Analiz, Genel Bilgiler ve Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler"
15.00-15.15	Ara
15.15-16.00	Dr. Tuğba Özdal - "Duyusal Analiz Test Metotları ve Ürün Geliştirme Uygulamaları"
16.00-16.45	Melis Ayabakan - Döhler - "Tüketici Tercih Analizlerinin Ürün Geliştirme Sürecinde Kullanımı - İyi Uygulama Örneği"
16.45-17.00	Plaket Takdimi - Kapanış



20 AKADEMİSYEN VE KONU UZMANI





**KALİTE VE
ÜRÜN DENEYİMİ
SEMİNERİ** 28-29 KASIM
2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

SEKTÖR PROFESYONELLERİ
TÜKETİCİ VE KALİTE ALGISI İÇİN
BİR ARAYA GELDİ

28-29 KASIM 2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

20 AKADEMİSYEN VE KONU UZMANI





GÜÇ KATANLAR

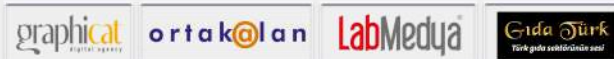
Katkı sağlayan kurumlar



Sponsorlar



İletişim Sponsorları





225 KATILIMCI

A 101	DYDORINCO	KIZILAY
ABC DETERJAN	E BEBEK	LESAFFRE
ADM	EKER SÜT	MARQUALITY
AKGIDA	ESAROM	MAYSA
AMBALAJLI SÜT VE SÜT ÜRN. SAN. DER.	EUROMONITOR INTERNATIONAL	MEYED
ANADOLU EFES	FİLE	MÜMSAD
ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAK.	GAS	NESS İLETİŞİM
ARBEL BAKLİYAT	GETİR	NOOR ASIA
AROMSA	GOLF DONDURMA	OSB GIDA
BAHÇIVAN	GÜNEŞ SÜT	OTAT
BANDIRMA ONYEDİ EYLÜL ÜNV.	GÜNEY 2M	PAK KÖY
BAŞARI MÜŞAVİRLİK	HUMM ORGANİK	PATİSWISS
BENTLEY MERKİM	IFF	PERFETTI VAN MELLE
BERGU GIDA	IFS	RELLA GIDA
BİZİM TOPTAN	İBB HALK EKMEK	SCHNEIDER ELECTRIC
BONE SANTE	İREKS	SEPA
BTA	İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ	SHAYA- STARBUCKS
BUNGE	İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNV.T.
CAN PETEK BAL	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	ŞEN PİLİÇ
DOCO	İSTE GELSİN	ŞÖLEN
DOĞANAY	İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ	T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
DOMİNOS PİZZA	JOKEY AMBALAJ TÜRKİYE	TAMEK
DONUK FIRINCILIK	KAANLAR SÜT	TASARİST
DÖHLER	KARMA GRUP	TİBET
DURUM GIDA	KELLOGG	UNILEVER
DÜZEY	KERVAN GIDA	ÜLKER BİSKÜVİ

İLETİŞİM ÇALIŞMALARI

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri farklı konuları ve konuşmacıları ile hedef sektörlerde konuşulur hale geldi.

	15.000 adet gıda ve ambalaj sektörü çalışanına 5 kez duyuru ve program maili gönderimi
	ASÜD, MEYED, MEDER, ASD, SEPA, GIDAKAT, BESDBİR gibi destekleyen, sektörel dernek üyelerine tanıtım ve program e-maili gönderimi ve web sayfalarında duyurular.
	www.ortakalan.com perakende sektörü haber sitesinde pazartesi günleri farklı başlıklarda 6 haftalık haber çalışması ve yaklaşık 20 bin kişilik dataya e bülten gönderimi.
	www.labmedya.com laboratuvar ve sağlık haber sitesi ve gazetesi haber çalışması ve e bülten haber çalışması.
	www.gidaturk.com.tr gıda sektörü haber sitesinde haber çalışması ve e bülten haber çalışması.
	www.leadturkey.net üzerinden üyelere duyuruldu.
	5 adet ücretli basın bülteni servisi.
	3 adet basın bülteni servisi.



KALİTE VE ÜRÜN DENEYİMİ SEMİNERİ

28-29 KASIM 2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

SEKTÖR PROFESYONELLERİ
TÜKETİCİ VE KALİTE ALGISI İÇİN
BİR ARAYA GELDİ

28-29 KASIM 2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

İNTERNETTE

DÜNYA
Anasayfa Son Dakika Finans Ekonomi Yazılar + Dünya Gündem Haberler + Dünya

Gıda Sektörü + Ürün Deneyimi + Gıda Sektörü ambalajı yeniden keşfetti

Gıda sektörü ambalajı yeniden keşfetti

Türkiye'de gıda sektörü ambalajı yeniden keşfediyor. Tüketici odaklı kaliteyi ön planda tutan ambalajın kolaylaştırıcı olmasını istiyor. Ambalajda kişiye özel, nostaljik, akıllı, bilgi veren trend geliyor.

YEREL HABERLER 28 Kasım 2022 16:29

Çok Okunanlar

- AB, ABD'nin Enflasyonunu Düşürme Kısasından Müzakereler İçiyor
- Almanya'da büyük bir deprem riski var mı?
- Dikkat çekilen dolar, faiz ve enflasyon tahminleri
- Dokümanlar: İktisatçıların 2023 beklentileri
- İşin Türkiye'ye olan etkisi nedir? İşsizlik oranları

Gıda tüketimi deneyimi tamamen kalite ve sağlığı odaklı hale geldi. Ambalajda akıllı, sürdürülebilir, minimalist trendler geliyor. Tüketici odaklı kaliteyi ön planda tutan ambalajın kolaylaştırıcı olmasını istiyor.

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği ev sahipliğinde gerçekleştirilen, ipek ve koordinasyon Karma Grup tarafından düzenlenen "Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri"nde EuroMonitor International Pazar Analizi Uzmanı Vagner, "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumunda gıda tüketim kalite trendinin sağlıklı yaşam odaklı olduğunu belirtti. "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumunda gıda tüketim kalite trendinin sağlıklı yaşam odaklı olduğunu belirtti. "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumunda gıda tüketim kalite trendinin sağlıklı yaşam odaklı olduğunu belirtti. "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumunda gıda tüketim kalite trendinin sağlıklı yaşam odaklı olduğunu belirtti.

"Fiyat/Değer/Sertifika İbaretli tek bir ambalaj tüketiciye sunulmalı"

Ambalajın gıda kalite için önemli bir maddesi haline geldiğini vurgulayan Vagner, "Ambalajın tüketiciye bilgi taşıması, bilgi kaynağına tek elden kapılmaya kaydırması gerekiyor. Tüketici ve kalite uzmanları artıyor. Küresel eğilimlerin gıda kaliteyi sağlığı ve ambalaja bağladığını söyleyebiliriz. Küreselde

Kişiler Kurumlar Bilgi Bankası OrtakPazar Etkinlikler

ORTAKALAN — KARMA GRUP haberi
26 Eylül 2022

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri başlıyor

Sektör spesifik özel iş çözümleri ile danışmanlık, eğitim ve denetim hizmetleri sunan Karma Grup tarafından "Moment of Truth" kader anı ve kader anına etki eden unsurlar üzerine hazırlanan Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri 28 - 29 Kasım günlerinde, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde İTÜ Maslak'ta gerçekleştirilecek.

Ürün tasarımı, tüketici trendleri, tüketici satın alma süreçleri, duyu analizi ve ambalaj kriterleri ile kader anlarına etki eden bileşenleri içeren Ürün ve Kalite Deneyimi Semineri, sektör uzmanları ve akademisyenlerle tüm gıda ve içecek sektörünü kapsayan trendleri ele alıyor. Programda Perfecti Van Melle, Bunge ve Karma Grup profesyonellerinin yanı sıra İFS Türkiye Temsilcisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi ve Jokey Turkey Ambalaj San. A.Ş.'nin Genel Müdürü Hakan Özhuy yer alıyor.

Seminerin içeriği kader anlarını (Moments of Truth) etkileyen süreçleri anlatılacak şekilde tasarlandı. Tüketicilerin satın alma kararları fiyata ilave olarak, gıda ürününün duyu özellikleri, güvenliği, kalitesine bağlı, Tüketicilerin ürün deneyimi yaşadıkları ve ürüne ilgili kararları verdikleri anlar MOT 'moment of truth' karar anları olarak geçiyor. Kader anı bir deneyimdir. Tüketici, farklı zamanlarda ve anlarda ürüne ilgili farklı bileşenleri deneyimler.

Program ürün tasarımı, tüketici kalite algısı, tüketici eğilimleri, tasarım süreçlerinin detaylarıyla duyu analizi ve gıda güvenliği kültürüne odaklanarak ambalaj, üretim, kalite, Ar-Ge ile pazarlama ekiplerinin hedefliyor. Kalite ve pazarlamanın çalışma prensiplerinin kader anına etkilerini mercek altına alacak programla sektörün uzman deneyimlerinden faydalanması amaçlanıyor.

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği ile Sert Plastik Ambalaj Sanayicileri Derneği tarafından desteklenen eğitim, 28-29 Kasım günlerinde, İTÜ Maslak,

SİRKET HABERLERİ
tam haberler | bilgin | enerji | finans | gayrimenkul | gıda | otomotiv | diğer

Akademi ve sektör tecrübesi "Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri"nde buluşacak

İstanbul Teknik Üniversitesi'nde Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Özdel, "Seminerimizde tüketici gözyüze kalite algısını, İSSEK'in Ürün Deneyimi ve Bunun an Önemli aracı olan duyu analizi konusunu bilimsel bakış açısıyla ele alıyoruz" dedi.

KARMA GRUP EĞİTİM HABERLERİ

Karma Grup'un yapılan açılışına göre, gıda sektöründe gelişen teknoloji ve güncel gıda tüketimi, tüketiciye yepyeni yaşantıyı sunuyor. Gıda sektörünün tüketiciye ulaşma serüveni Karma Grup ile Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde masaya yatırılacak.

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek seminerin içeriği Karma Grup tarafından oluşturuldu. 28-29 Kasım'da İTÜ SDKM konferans salonunda yapılacak seminerde, gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının her aşaması, üretim ve kalite yöneticileri tarafından ünlü isimlerin gelen uzmanlarca okunacak ve değerlendirilecek.

- Firmalar Ürün Tanıtımı ile sahneye yer alacak!

Açılışta görüşlerine yer verilen Kalite ve Ürün Deneyimi Eğitim İçerik Koordinasyon Kurulu'ndan ve İstanbul Teknik Üniversitesi'nden Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Özdel, seminerde tüketici gözyüze kalite algısını, tüketiminin ürün deneyimlerini ve bunun an Önemli aracı olan duyu analizi konusunu bilimsel bakış açısıyla ele alacaklarını belirtti.

BirGün
BİST + 5,214.19
DOLAR + 16.647
EURO - 19.706
ALTIN + 1,873.49

Güncel Yazılar Siyaset Dünya Avrupa BirGün Ege BirGün Pazar Tümü

Anasayfa GÜNCEL Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri 28-29 Kasım'da İTÜ'de düzenlenecek

'Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri' 28-29 Kasım'da İTÜ'de düzenlenecek

İTÜ ev sahipliğinde 28-29 Kasım tarihleri arasında 'Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri' düzenlenecek. Karma Grup tarafından 2 gün sürecek olan seminerde akademi ve sektör temsilcileri bir araya gelecek.

GÜNCEL 07 Ekim 2022 15:58

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ), Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ne ev sahipliği yapacak. Gıda



30 Kas 2022

İTÜ'de Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde düzenlenen Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri, 28-29 Kasım tarihleri arasında İTÜ Ayazağa Yerleşkesinde gerçekleşti.

Haber: İTÜ Medya ve İletişim Ofisi

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ), üniversite-sanayi işbirliği ve toplumsal katkıya öne çıkarılan çalışmalara katkı sunmayı sürdürüyor. Gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik, dünyanın geleceğinde ele alınması gereken önemli konular olarak öne çıkarken, İTÜ bu konuları tartıştığı, akademi ve özel sektörü bir araya getiren etkinliklerle geleceği dönüştürme hedefinde ilerliyor. Üniversitemiz, "dönüşüm yılı" ilan ettiği kuruluşunun 250. yıl dönümünde gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının ayrıntılarıyla ele alındığı Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ne ev sahipliği yaptı.

Seminer, gıda sektöründen çok sayıda profesyoneller ile gıda, kalite, pazarlama ve ürün analizi gibi disiplinler üzerine çalışan farklı üniversitelerden akademisyenler ve öğrencileri bir araya getirdi. İTÜ Ayazağa Yerleşkesi Süleyman Demirel Kültür Merkezi'nde 28-29 Kasım'da yapılan Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri, Karma Grup firması tarafından düzenlendi.

Seminerin açılış konuşmasını İTÜ Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyemiz Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven yaptı. Tüketici ve kalite algısı üzerine odaklanan seminerde, ürün tasarımı, tasarım sürecinin detayları, ürün ve kalite kültürü, duyusal analiz temel bilgilendirme, iyi uygulamalar, "temiz etiket", pazarlama alanında "kader anları"ni etkileyen süreçler, tüketici eğitimi, gıda sarayesinde kullanılan enstrümantal analiz yöntemleri, e-hurup gibi çok sayıda konu tartışıldı. İTÜ'ü yüksek lisans öğrencileri, yaptıkları tüketici deneyimi anket sonuçlarını paylaştılar.

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri, Türkiye'den ve uluslararası elandan konuşmacıları, alanlarında en güncel gelişmelerin konuşulduğu oturumlarıyla yoğun bir dinleyici kitlesi tarafından takip edildi. Gıda başta olmak üzere çeşitli sektörlerde faaliyet yürüten dünya çapında birçok firma oturma odasında en yeni ürünlerini tanıtma fırsatı yakalarken, etkinlik stantlarında katılımcılara organizasyon yapıları, projeleri, kalite politikaları ve ürünleri hakkında bilgiler verdiler.



Tüketiciler sağlıklı gıda talep ediyor

08.11.2022 - 17:47 | Son Güncellenme: 08.11.2022 - 17:47

#Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri #Tüketici #gıda

Gıda sektörünün tüketiciye ulaşma serüveni, İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü ve Karma Grup ile gerçekleştirilecek Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde masaya yatırılacak.



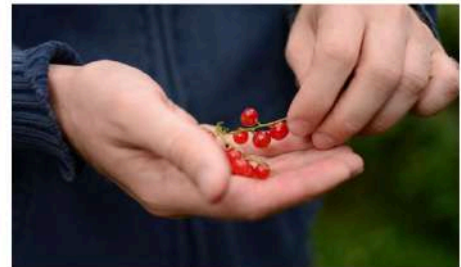
Akademi ve sektör 'kalite ve ürün deneyimi' seminerinde buluşacak

İstanbul Teknik Üniversitesi 28-29 Kasım tarihleri arasında Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ne ev sahipliği yapacak.

Twitter Facebook YouTube

cumhuriyet.com.tr

16 Kasım 2022 Çarşamba 10:58



Abone Ol

Google News

Gıda sektörünün tüketiciye ulaşma serüveni Karma Grup ile Kalite ve Ürün Deneyimi Seminerinde masaya yatırılacak.

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek seminerin içeriği Karma Grup tarafından oluşturuldu.

28-29 Kasım tarihleri arasında İTÜ-SDKM Konferans Salonunda yapılacak seminerde gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının her aşaması; üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretimin içinden gelen uzmanlarca aktarılacak ve değerlendirilecek.



KALİTE VE ÜRÜN DENEYİMİ SEMİNERİ 28-29 KASIM 2022
"ITU-SDKM KONFERANS SALONU"

SEKTÖR PROFESYONELLERİ TUKETİCİ VE KALİTE ALGISI İÇİN BİR ARAYA GELDİ

28-29 KASIM 2022
ITU-SDKM KONFERANS SALONU

YAZILI BASINDA

GIDANIN GÜVENLİĞİ DE GÜVENCİSİ DE ÖNEMLİ

Referans No: 113296349 Reklam Etkileşim: 7111,11 Tıraj: 60102
Yayın Adı: Analiz Geceleri: Rnek: 37xCM
Yayın Tarihi: 01.12.2022 Erişim: 250063 Sayfa: 1

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ÖĞRETİM ÜYESİ PROF. DR. BARBAROS ÖZER ANALİZ'E KONUŞTU

Gıda güvenliği de güvencesi de önemli

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer, "Türkiye'de üretim dururken neden başka ülkede arazi kiralyoruz tartışmaları var ancak bu doğru bir yaklaşım" dedi. Özer, "Gıda güvenliği değil gıda güvenesi konuşulmalı. Gıda güvenesi olmadığında çok sayıda alt tedarikçi etkileniyor" diye konuştu

ÇÖLLEŞMEYE HAZIRLIK YAPILMALI

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer, "Türkiye'de üretim dururken neden başka ülkede arazi kiralyoruz tartışmaları var ancak bu doğru bir yaklaşım" dedi. Özer, "Gıda güvenliği değil gıda güvenesi konuşulmalı. Gıda güvenesi olmadığında çok sayıda alt tedarikçi etkileniyor" diye konuştu



GIDANIN GÜVENLİĞİ DE GÜVENCİSİ DE ÖNEMLİ

Referans No: 113296349 Reklam Etkileşim: 7111,11 Tıraj: 60102
Yayın Adı: Analiz Geceleri: Rnek: 37xCM
Yayın Tarihi: 01.12.2022 Erişim: 250063 Sayfa: 1

Hammede üretim koşullarını değiştirmemiz lazım

Tüketiciyi risklere karşı uyararak etiket şart

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer, "Türkiye'de üretim dururken neden başka ülkede arazi kiralyoruz tartışmaları var ancak bu doğru bir yaklaşım" dedi. Özer, "Güvenesi konuşulmalı. Gıda güvenesi olmadığında çok sayıda alt tedarikçi etkileniyor" diye konuştu

MUSTAFA DENİZ

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer, "Türkiye'de üretim dururken neden başka ülkede arazi kiralyoruz tartışmaları var ancak bu doğru bir yaklaşım" dedi. Özer, "Güvenesi konuşulmalı. Gıda güvenesi olmadığında çok sayıda alt tedarikçi etkileniyor" diye konuştu

Gıda güvenesi konuşulmalı

"Gıda güvenesi konuşulmalı. Gıda güvenesi olmadığında çok sayıda alt tedarikçi etkileniyor" diye konuştu



AKADEMİ VE SEKTÖR TECRÜBESİ KALİTE VE ÜRÜN DENEYİMİ SEMİNERİ NE BULUŞACAK

Referans No: 113296349 Reklam Etkileşim: 7111,11 Tıraj: 60102
Yayın Adı: Analiz Geceleri: Rnek: 37xCM
Yayın Tarihi: 01.12.2022 Erişim: 250063 Sayfa: 1

Akademi ve sektör tecrübesi 'Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde buluşacak

HABER MERKEZİ

İSTANBUL Teknik Üniversitesi 28-29 Kasım tarihleri arasında Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ne ev sahipliği yapacak. Karma Grup tarafından gerçekleştirilecek seminerde akademi ve sektör tecrübesi bir araya gelecek. İki gün sürecek seminerde gıda tasarımı ve ürün tasarımı her aşamada detayları ile uzmanlar tarafından tartışılacak. Tüketici tercihlerinde dikkatli analiz ve tüketici tercihlerini etkileyen teknoloji ve güvenli gıda üretimi, tüketiciye yetinenecek olan ürünün son kullanımı, üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretilen ürünün güvenliği, kalite ve ürün deneyimi seminerinde konuşulacak. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek seminerin içeriği Karma Grup tarafından oluşturuldu. 28-29 Kasım tarihleri arasında İTÜ-SDKM Konferans Salonunda yapılacak seminerde gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının her aşaması, üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretilen ürünün güvenliği, kalite ve ürün deneyimi seminerinde konuşulacak. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek seminerin içeriği Karma Grup tarafından oluşturuldu. 28-29 Kasım tarihleri arasında İTÜ-SDKM Konferans Salonunda yapılacak seminerde gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının her aşaması, üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretilen ürünün güvenliği, kalite ve ürün deneyimi seminerinde konuşulacak.

FİRMALAR 'ÜRÜN TANITIMI' İLE SAHNEYE AYRILACAK

Kalite ve Ürün Deneyimi Eğitim İçerik Koordinasyon Kurulu'ndan İstanbul Teknik Üniversitesi'nden Dr. Öğretim Üyesi Tuğba Özdemir, "Seminerimizde tüketici güvenliği kalite algısı, tüketimin ürün deneyimlerini ve bunun sonucunda aracı olan duygusal analiz konusunu bilimsel bakış açısıyla ele alacağız. İlgili herkesi davet ediyoruz çünkü bu program sayesinde kalite ve ürün deneyimi ile ilgili bakış açılarımızı genişleyeceğiz inayozuz" ifadelerini kullandı. Kalite ve Ürün Deneyimi Seminerinde "Product Theatre" yani "Ürün Tanıtımı" bölümü de yer alacak. Dr. Özdemir, "Yeni teknolojiler ve sektöre ürün geliştirme konularında hizmet sağlayan firmaların kendi ürünlerini tanıtmaları ve karar verici kitleye anlatımlarını içeren program içinde sunum yapabilmeleri için olanak sağladık" şeklinde konuştu.

E-BURUN TEKNOLOJİSİ İLE ÜRÜN TASARIMI

Referans No: 113296349 Reklam Etkileşim: 7111,11 Tıraj: 60102
Yayın Adı: Analiz Geceleri: Rnek: 37xCM
Yayın Tarihi: 01.12.2022 Erişim: 250063 Sayfa: 1

'E-Burun' Teknolojisi ile ürün tasarımı

AVRUPA'DA küresel şirketlerin yaygın olarak kullandığı E-Burun Elektronik Burun Ürün Deneyimi Semineri, İstanbul Teknik Üniversitesi tarafından düzenlenen Kalite ve Ürün Deneyimi Seminerinde tanıtılacak. İstanbul Teknik Üniversitesi ev sahipliğinde 28-29 Kasım'da gerçekleştirilecek seminerde gıda sektörünün uzmanları, tüketici tercihlerini etkileyen teknoloji ve güvenli gıda üretimi, tüketiciye yetinenecek olan ürünün son kullanımı, üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretilen ürünün güvenliği, kalite ve ürün deneyimi seminerinde konuşulacak. İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek seminerin içeriği Karma Grup tarafından oluşturuldu. 28-29 Kasım tarihleri arasında İTÜ-SDKM Konferans Salonunda yapılacak seminerde gıda tasarımı ve tüketici kalite algısının her aşaması, üretim ve kalite yöneticileri tarafından üretilen ürünün güvenliği, kalite ve ürün deneyimi seminerinde konuşulacak.

KALİTE VE ÜRÜN DENEYİMİ SEMİNERİ

İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU

Referans No: 113296349 Reklam Etkileşim: 7111,11 Tıraj: 60102
Yayın Adı: Analiz Geceleri: Rnek: 37xCM
Yayın Tarihi: 01.12.2022 Erişim: 250063 Sayfa: 1



KALİTE VE ÜRÜN DENEYİMİ SEMİNERİ

28-29 KASIM 2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

SEKTÖR PROFESYONELLERİ

TÜKETİCİ VE KALİTE ALGISI İÇİN

BİR ARAYA GELDİ

28-29 KASIM 2022
"İTÜ-SDKM KONFERANS SALONU"

Kaliteli ürün semineri gerçekleştirildi

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği ev sahipliğinde gerçekleştirilen, içerik ve koordinasyonu Karma Grup tarafından oluşturulan "Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri" gerçekleştirildi.

TÜRKİYE'DE gıda sektörü ambalajı yeniden keşledi. Tüketici gıdaları kalitesini, ambalajın kolaylaştırıcı olanını istiyor. Ambalajda kişiyi özel, nostaljik, akıllı, bilgi veren trend geliyor. Tüketiciler, ürün tasarımından satın alma deneyiminin her aşamasına kadar eksiksiz bilgi talep ediyor. Etiket potansiyel risklere karşı "uyarılar" istiyor, üründe kullanıcı yorumları, tavsiyeleri gibi daha önemli hale geliyor. İTÜ Gıda Mühendisliği ev sahipliğinde gerçekleştirilen, içerik ve koordinasyonu Karma Grup tarafından oluşturulan "Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri" gerçekleştirildi. Açıklamada seminare ilişkin görüşlerine yer verilen Karma Grup Satış ve Pazarlama Koordinatörü Sinem Bahtıyar, sunları kaydetti: "Bizim gıdada önemli bir bilgi birikimimiz oldu. Sektör spesifik programlar oluşturuyoruz. 2017 yılında özellikle gıda ve kimya endüstrisinde tecrübe sahibi profesyonel yöneticilerin bir araya gelerek oluşturduğu bir kurulusuz. Örneğin, sadece süt endüstrisini hedefleyen Süt Akademisi'ni 5 modül yaptık. En son İzmir'de yaptık ve tüm süt sana-



yi bu eğitimlere katıldı. Tamamen eğitim amaçlıydı, bir konferans değildi. Mesleki eğitim amaçlıydı. Tüm bu yaptığımız işlerde gıda endüstrisinde pazarlama, kalite ve AR-GE ekiplerinin birbiri ile ortak bir dil oluşturamadıklarını gördük. Bu nedenle Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri ile tüm ekiplerin tüketiciye ortak bir dil üzerinden gitmelerini sağlayacak bir içerik oluşturduk. Tüketiciyi anlamalarını sağlayacak bir program oluşturduk. Bundan bir sonraki programımızda rafta kaliteyi konuşacağız."

KAPSAMLI VE ZENGİN

İTÜ Öğretim Üyesi Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven de oldukça kapsamlı ve zengin bir içerikle hazırlan seminerin herkes için faydalı olduğunu düşündüğünü aktararak, "ki gün boyunca tüketicilerin kalite algısından ürün tasarım süreçlerine, gıda ambalajındaki yeni

trendlerden tüketici deneyimlerine, duyuusal analiz kullanım alanlarına kadar oldukça önemli ve güncel konular hakkında bilgi sahibi olduk." ifadelerini kullandı. EuroMonitor International Piyasa Analisti Burcu Yiğiter ise seminerde yaptığı "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumda, gıdalarda yükselen kalite trendinin "sağlıklı yaşam" olduğunu vurguladı. Yiğiter, "Gittikçe artan fiyatlarla ürünün beklenti yükseliyor. Kullanıcı deneyimi gittikçe daha kalite odaklı oluyor. Kullanıcının kalite farkındalığı artıyor. Yeni eğitimlerle eski kalite algısı sektör standardına dönüşüyor. Gıdalarda yükselen kalite trendi sağlıklı yaşam, bu da kalite beklentisini yükseltiyor" ifadelerini kullandı. Ambalajın gıdada kalite için önemli bir mecra haline geldiğini belirten Yiğiter, sunları kaydetti: "Ambalaj/etiket önemli bir bilgi kaynağı.

'Kalite ve Ürün Deneyimi' semineri İTÜ Yerleşkesi'nde yapıldı...

Gıda sektörü, ambalajı yeniden keşfetti: **İnteraktif, minimalist ve akıllı ambalaj trendi geliyor**

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği ev sahipliğinde gerçekleştirilen, içerik ve koordinasyonu Karma Grup tarafından oluşturulan ve iki gün süren "Kalite ve Ürün Deneyimi" semineri İTÜ Yerleşkesi'nde yapıldı. Seminerde gıda sektörü temsilcileri, akademisyenler, üreticiler, distribütörler, gıda güvenliği uzmanları ve öğrenciler bir araya geldi. Gıdalarda tüketici deneyimi tamamen "kalite ve sağlık" odaklı hale geldi. Ambalajda akıllı, sürdürülebilir, minimalist trendler geliyor. Tüketiciler etiketlerde potansiyel risklere karşı "uyarılar" istiyor.

"AMBALAJ ÖNEMLİ BİR MECRA HALİNE GELDİ"

EuroMonitor International Piyasa Analisti Burcu Yiğiter, "Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri" başlıklı sunumunda gıdalarda yükselen kalite trendinin sağlıklı yaşam olduğunu belirtti. Yiğiter, "Gittikçe artan fiyatlarla ürünün beklenti yükseliyor. Kullanıcı deneyimi gittikçe daha kalite odaklı oluyor. Kullanıcının kalite farkındalığı artıyor. Yeni eğitimlerle eski kalite algısı sektör standardına dönüşüyor. Gıdalarda yükselen kalite trendi sağlıklı yaşam, bu da kalite beklentisini yükseltiyor" dedi.

Ambalajın gıdada kalite için önemli bir mecra haline geldiğini vurgulayan Yiğiter, "Ambalaj/etiket önemli bir bilgi kaynağı. Bilgi kaynağının tek olduğu zamanlarda kayıtları görürsünüz. Tavsiye ve kullanıcı yorumları artıyor. Kürsülere eğitimin gıdada kaliteyi sağlıklı ve ambalajla bağdaştırılmı söyleyebiliyor. Kürsüde çıkan konuşma eğilimleri 3-5 yıl içinde Türkiye'yi de tanıyor" diye konuştu.



Patisswiss Çikolata CEO'su Etil Aslı Yıldız, Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde markalarının başkanı hilayesini anlattı. Bugüne gelene kadar insiyatiflerine önemine değinen Yıldız, "35 yıldır

ki o his, kullanıcı kolaylığı, boyutları, boyasızlığı kalite, kullanımı her kat malzemesi... Tasarımla, moda ile birleşince ortaya çıkan bu minimal görünümlü şifon adeta rafı zana yeni bir soluk

"Risklere karşı uyarı etiket"



Sektörün usta isimleri kaliteye odaklanacak

KARMA Grup tarafından hayata geçirilen Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'nde tüketicinin kalite beklentisine odaklanılacak. Karma Grup açıklamasına göre, "kader anı" ve "kader anına etki eden unsurlar (moment of truth)" üzerine hazırlanan seminer, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde 28-29 Kasım'da üniversitenin Maslak'taki yerleşkesinde düzenlenecek. Sektör profesyonelleri ile akademisyenlerin seminere yönelik ortak oluşturduğu içeriğin **Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği**, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği ile Sert Plastik Ambalaj Sanayicileri Derneği tarafından desteklendiğini kaydetti. **Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği**, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği ile Sert Plastik Ambalaj Sanayicileri Derneği'nin desteğiyle düzenlenen seminere, gıda ve gıdaya eşdeğer endüstrilerin Ar-Ge, üretim, kalite ve pazarlama departmanlarında çalışan profesyonelleri ağırlayacak. AA

MEYED, Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ni destekliyor...



MEYED Genel Sekreteri İsmail Kılıççı

Karma Grup tarafından hazırlanan Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri, 28-29 Kasım günlerinde, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde ev sahipliğinde İTÜ Maslak'ta yapılacak. Ürün tasarımı, tüketici trendleri, tüketici satın alma süreci duyuusal analiz ve ambalaj etiketleri de kader anlarına etki eden bileşenler içeren semineri destekleyen kuruluşlardan biri de Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED).

MEYED, bugün 45 üye firmeye üye olan ve sektörün tek çam kuruluğu olarak değerlendirilen ve toplamam on tüketicinin güvenerek kalite standartları, üretim, pazarlama, 30 sene önce, gıda mühendisleri Derneği Tüketici Deneyimi Enstitüsü ile ortaklaşa kurulan Prof. Dr. Aziz Dışkılıç başkanlığında, alımların önemli gelişmelerin önünde akademik danışmanlık tarafından kuruldu. 35 günden uzun süreli gerçekleştirilen ve faaliyetleri için kurulan enstitü, bu yıl ilk toplantısını gerçekleştirecek. Bu toplantıda, gıda ve gıdaya eşdeğer endüstrilerin kalite ve üretim süreçleri hakkında bilgi verilecek. Gıda ve gıdaya eşdeğer endüstrilerin kalite ve üretim süreçleri hakkında bilgi verilecek. Gıda ve gıdaya eşdeğer endüstrilerin kalite ve üretim süreçleri hakkında bilgi verilecek.

MEYED Genel Sekreteri İsmail Kılıççı, Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri'ni desteklediğini ifade etti. Kılıççı, "Tüketicinin kalite beklentisi artıyor. Tüketiciler, ürün tasarımından satın alma deneyiminin her aşamasına kadar eksiksiz bilgi talep ediyor. Etiket potansiyel risklere karşı 'uyarılar' istiyor, üründe kullanıcı yorumları, tavsiyeleri gibi daha önemli hale geliyor. İTÜ Gıda Mühendisliği ev sahipliğinde gerçekleştirilen, içerik ve koordinasyonu Karma Grup tarafından oluşturulan 'Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri' gerçekleştirildi. Açıklamada seminare ilişkin görüşlerine yer verilen Karma Grup Satış ve Pazarlama Koordinatörü Sinem Bahtıyar, sunları kaydetti: 'Bizim gıdada önemli bir bilgi birikimimiz oldu. Sektör spesifik programlar oluşturuyoruz. 2017 yılında özellikle gıda ve kimya endüstrisinde tecrübe sahibi profesyonel yöneticilerin bir araya gelerek oluşturduğu bir kurulusuz. Örneğin, sadece süt endüstrisini hedefleyen Süt Akademisi'ni 5 modül yaptık. En son İzmir'de yaptık ve tüm süt sanayiye bu eğitimlere katıldı. Tamamen eğitim amaçlıydı, bir konferans değildi. Mesleki eğitim amaçlıydı. Tüm bu yaptığımız işlerde gıda endüstrisinde pazarlama, kalite ve AR-GE ekiplerinin birbiri ile ortak bir dil oluşturamadıklarını gördük. Bu nedenle Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri ile tüm ekiplerin tüketiciye ortak bir dil üzerinden gitmelerini sağlayacak bir içerik oluşturduk. Tüketiciyi anlamalarını sağlayacak bir program oluşturduk. Bundan bir sonraki programımızda rafta kaliteyi konuşacağız.' İTÜ Öğretim Üyesi Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven de oldukça kapsamlı ve zengin bir içerikle hazırlan seminerin herkes için faydalı olduğunu düşündüğünü aktararak, 'ki gün boyunca tüketicilerin kalite algısından ürün tasarım süreçlerine, gıda ambalajındaki yeni trendlerden tüketici deneyimlerine, duyuusal analiz kullanım alanlarına kadar oldukça önemli ve güncel konular hakkında bilgi sahibi olduk.' ifadelerini kullandı. EuroMonitor International Piyasa Analisti Burcu Yiğiter ise seminerde yaptığı 'Tüketici Kalite Algısı ve Tüketici Eğilimleri' başlıklı sunumda, gıdalarda yükselen kalite trendinin 'sağlıklı yaşam' olduğunu vurguladı. Yiğiter, 'Gittikçe artan fiyatlarla ürünün beklenti yükseliyor. Kullanıcı deneyimi gittikçe daha kalite odaklı oluyor. Kullanıcının kalite farkındalığı artıyor. Yeni eğitimlerle eski kalite algısı sektör standardına dönüşüyor. Gıdalarda yükselen kalite trendi sağlıklı yaşam, bu da kalite beklentisini yükseltiyor' ifadelerini kullandı. Ambalajın gıdada kalite için önemli bir mecra haline geldiğini belirten Yiğiter, sunları kaydetti: 'Ambalaj/etiket önemli bir bilgi kaynağı.



**KALİTE VE
ÜRÜN DENEYİMİ**
SEMİNERİ KASIM
2023

Kalite ve Ürün Deneyimi Semineri 2023' te
birlikte olmak dileği ile

Rafta Kalite,
Kalite Kayıpları,
&
Tüketicinin Endüstriyel
Üretime Etkisi