

19 Nisan 2006
TS/BAS-BÜL/06-21

**TÜSİAD III. Girişimcilik Kongresi çerçevesinde düzenlenen
TÜSİAD-ODTÜ Genç Giriřimciler Topluluđu “İř Fikri Yarışması”
ödülleri sahiplerini buldu**

“İř Fikri Yarışması”nı kazanan genç girişimci adayları belli oldu

Türk Sanayicileri ve İşadamları Derneđi (TÜSİAD)’nin girişimciliğin özendirilmesi, ekonomik büyüme ile rekabet gücünün artırılması ve istihdam yaratılması konularına dikkat çekmek amacıyla düzenlediği üçüncü “Girişimcilik Kongresi” 19 Nisan 2006 tarihinde, Ankara’da ODTÜ Kongre ve Kültür Merkezi’nde gerçekleştirildi.

Kongre çerçevesinde, ODTÜ Genç Giriřimciler Topluluđu işbirliği ile bu yıl ilk defa düzenlenen “İř Fikri Yarışması”nda en iyi üç iş fikri sahibi öğrenci belli oldu. Kongre açılışında gerçekleştirilen törende, jüri tarafından belirlenen öğrenciler dizüstü bilgisayar ile ödüllendirildi.

TÜSİAD, “İř Fikri Yarışması” ile, üniversite öğrencilerinin girişimcilik alanında projeler üretmesini teşvik etmeyi ve başarılı girişimci adaylarına dikkat çekerek, yarının genç girişimcilerine destek olmayı hedefliyor.

“İř Fikri Yarışması” Ödül Kazananlar

- Mehmet Emre Efeođlu - ODTÜ - Trabzon Hurması Ürünleri Projesi
- Zeynep Hürmüz - İstanbul Üniversitesi - Çorba Bar-Restoran Projesi
- Aysun Varan - Bahçeşehir Üniv.- Sponsorlu Davetiye Sistemi Projesi

Ek1: Ödül kazanan projeler ile ilgili özet bilgi

Ek2: “İř Fikri Yarışması” poster görseli

ÇORBA BAR-RESTORAN

İş Fikri Sahibi : Zeynep Hürmüz– İstanbul Üniversitesi – Tel: 212 531 13 88 - 532 407 58 83
e-mail: zeynep_hurmuz@yahoo.com

“ÇORBACI” istediğiniz zaman gidip onlarca çeşit çorbadan dilediğinizi içebileceğiniz yanında sunulan aparetiflerle birlikte isterseniz açlığınızı bastırabileceğiniz isterseniz de karnınızı doyurabileceğiniz bir çorba bar- restoran.

Çorbacı da tüm dünya mutfaklarının en meşhur çorbalarını tadabilirsiniz

Ayrıca memleketimizin tüm yörelerinin kendilerine has çorbalarını içebilir,özlediğiniz lezzetlere yeniden kavuşabilirsiniz

Çorbacı da asıl ürün çorba olmakla birlikte yine her türlü damak zevkine hitap edebilecek çeşitlikte mezeler mevcuttur.Zaten bir çok yerel yemek kültüründe çorbalarla yanlarında sunulan aperitif yiyeceklerin özdeşleşmiş olduğu görülmektedir.

Örneğin Siirt usulu ıspanak çorbası ya da kurutulmuş domates çorbası içli köfteyle servis edilir.

Tabi her çorbayla sunulabilecek tekli aparetiflerde mevcuttur.

Örneğin:tulum peynirli domates sosu,sarımsaklı zeytinyağlı kekikli ekmekler

Fransız

Elma dilimli Fransız usulü patates,tereyağlı lavaş ve çökelek

Peynirli,çikolatalı krepler...

-Çorbacıda çorbalar müşterinin isteği doğrultusunda bir sıcaklıkta servis edilir

SPONSORLU DAVETİYE SİSTEMİNİN (SDS) TANITIMI

İş Fikri Sahibi : İş fikri sahibi Aysun Varan 1981 yılında Bandırma’da doğdu. Yıldız Teknik Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat bölümünden 2005 yılında mezun oldu. Şu anda Bahçeşehir Üniversitesi’nde Küresel İşletmecilik ve Pazarlama yüksek lisans eğitimi almaktadır.
e-mail: aysun.varan@stu.bahcesehir.edu.tr

SDS evlilik törenlerine davet etmek amaçlı hazırlanan ve dağıtılan davetiye bildirilerine sponsorluk sistemidir.

Hizmetin Amacı, Belirgin Özellikleri : Evlilik törenlerinin temel bileşenlerinden biri olan davetiye bildirilerine sponsor atayarak evlenen çiftleri bu maliyetten kurtarmak, sponsorlukla ilgilenen firmalara da yerinde tanıtım alanı açmak yanında, davetlilere de yine evlilik törenine hazırlık çerçevesinde bu firmalardan yapılacak alışverişlerinde kolaylık sağlamaktır.

Hizmet Mekanları : İlk etapta tek bir noktada uygulamaya geçecek firmamız daha sonra ki dönemlerde diğer büyük şehirlerde de faaliyet gösterecektir.

Tedarikçiler : İki matbaa ile çalışılacak iş yükü %80’e %20 şeklinde paylaştırılacaktır.

Türkiye de yapılan son 15 yıllık istatistiksel verilere göre yaş grubu dağılımı 19 - 35 yaş arasında yoğunluk göstermektedir. Ve yine yapılan tahminlere göre gelecek 15 yılda bu eğilim devam edecektir. Bu yaş grubunun iş modelimiz açısından önemi ise bireylerin genç ve orta yaşlarda evlenmeyi tercih etmeleridir. Ayrıca pazara baktığımızda Türkiye’de 2003 yılı verilerine göre yılda 477.451 kişi evlenmektedir. Nüfusun yoğun olduğu büyük şehirlerde de yine rakamlar oldukça yüksektir. Bütün bu veriler doğrultusunda firmalar için evlenmek üzere olan kişilerin harcamaları konusunda büyük bir pazarın var olduğu gözlenmektedir.

Hedef kitle:

Evlenmeye, evlatlarını evlendirmeye hazırlanan bireyler. Özellikle evlilik törenleri hazırlığı sırasında talebi artan ürün ve hizmetleri sağlayan firmalar. Evlilik törenlerine lojistik sağlayan hizmet birimleri, düğün salonları vs. Evlenecek yakınlarına ve/veya arkadaşlarına destek olmaya niyetlenen düğün davetlileri.

- **Sponsor firmalar,**

Evlilik törenine davet edilen tüm ailelere davetiye üzerinden doğrudan ulaşabilecek, marka reklamlarını yerinde yapacaklar. Ayrıca, indirim imkanlarını davetiye içinden çıkan kuponlar aracılığıyla duyurabilecek ve satış oranlarını artırabileceklerdir. Bunun yanında, evlilik gibi kutsal ve toplumsal bir unsuru destekleyerek sosyal bir hizmet sağlamış olacaklar.

- **Düğün Salonları,**

Sponsorlu Davetiye Sistemi’nin merkezindeki birimi (X Ajans) haberdar eden düğün salonu gibi lojistik kurumlar da, müşterilerine günümüz ekonomik şartlarında minimum 500 YTL (yarım milyar) civarındaki davetiye masrafından kurtarmak için bir alternatif sunabilecekler.

2- Bireylere getirileri:

- **Düğün Sahiplerine,**

Evlenmeye, evlatlarını evlendirmeye hazırlanan bireyleri bekleyen ve evlenmeyi zorlaştıran yüksek meblağlı masrafların arasında, günümüz ekonomik şartlarında minimum 500 YTL (yarım milyar) civarındaki davetiye masrafından kurtulabilecekler. Ayrıca, örf ve adetlerimizin bir parçası olarak hatıra anlamıyla muhafaza edilen davetiye bildirileri de sponsorlar sayesinde daha zarif, daha kaliteli, anlamına uygun hazırlanacaktır.

- **Davetlilere,**

Evlilik törenine davet edilen kişiler de, davetiye ile birlikte gelen indirim kuponları aracılığıyla, sponsor firmaların ürün ve hizmetlerinden indirimli olarak faydalanabilecekler, bu kuponlar üzerinden evlenen yakınlarını daha kolay destekleyebileceklerdir.

TRABZON HURMASI ÜRÜNLERİ

- **İş Fikri Sahibi :** Mehmet Emre Efeoglu – ODTÜ İşletme 3.sınıf – Tel: 535 852 63 25
e-mail: mehmetemreefeoglu@yahoo.com
- **İş Fikri :** Trabzon hurmasının (kocayemiş, cennet hurması, kara hurma) işlenip; reçel, meyve suyu, marmelat, gazoz ve sodasının yapılması
- **Trabzon hurması yan ürünlerinin (reçel, marmelat, meyve suyu, soda ve gazoz) iç ve dış piyasaya arzı ve insanların daha önce karşılaşmadıkları yeni tatları sofralara kazandırmak**
- Tamamen doğal şartlarda yetişecek, işlenecek ve besin değeri çok yüksek olan meyvenin içeriğinden insanları faydalandırmak
- Mevcut potansiyel kaynakların etkin bir şekilde üretime dönüştürülmesi
- İşsizlik problemi nedeniyle sürekli göç alan yörede iş sahası oluşturarak istihdam yaratmak, eşzamanlı olarak ta yörede üretici vatandaşları Trabzon hurması (*Diospyros kaki*) meyve üretimine teşvik ederek, yüksek gelir temin etmelerini sağlamak
- Atıl durumda bulunan ve randımanlı üretime tamamen elverişli bahçelerden planlı ve rasyonel bir şekilde ürün elde etmek.
- Tarımsal faaliyetlerle uğraşan yöre halkına, küçük sermaye ve az masrafla yıl boyunca devamlılık arz etmeyen tali bir üretim imkanı sunmak.
- Entegre tesisin kurulacağı Erzincan'ın Kemaliye İlçesi'nin ekonomik olarak canlandırmak

Ürünlerin Temel Özellikleri :

Trabzon hurması yan ürünlerinin, üç temel özelliği bulunmaktadır :

1. Trabzon hurması yan ürünlerinin dünyada ilk defa üretilecek olması,
2. Meyvenin üretim ve işlenmesi sırasında hiçbir kimyasal kullanılmaması,
3. İnsanların, meyvenin yüksek besin değerlerine yıl boyunca erişebilecek olmaları.

Meyvenin Genel Özellikleri :

- Trabzon Hurması (*Diospyros kaki*), elma büyüklüğünde, portakal rengine, domates kıvamında, tadı mayhoş, ağaçta yetişen bir bitkidir. 5-6 metreye kadar uzayabilen bu ağaçların ömrü 30-40 yıldır.
- Trabzon Hurması üzerine yapılan tıbbi araştırmalar neticesinde insan sağlığı üzerinde şu olumlu etkileri olduğu ortaya çıkmıştır :
 - Kalp - damar hastalıklarına iyi gelmektedir.
 - Sindirim sistemi hastalıklarına iyi gelmektedir.
 - Bağışıklık sistemini güçlendirmektedir.
 - İçerisinde bulunan “tanen” maddesi tokluk hissi verdiğinden zayıflamak için kullanılır
 - Kansızlığa iyi gelmektedir.
 - Vitamin eksikliği tedavilerinde kullanılmaktadır
 - Kolesterol ve yüksek tansiyona iyi gelmektedir.
- Trabzon Hurmasının 100 gramında 14-20 gram arasında vitamin bulunmaktadır, yine 100 gramında
 - 0,7 Gram protein
 - 0,4 Gram Yağ
 - 20-25 Gram C Vitamini
 - 20-25 Gram Riboflavin
 - 20-25 Gram Niasin
 - 20-25 Gram Tiamin
 - 0-3 Mg. Demir

Ayrıca mineral içeriği bakımından da oldukça zengin olan bu meyve yüksek oranda potasyum, kalsiyum ve fosfor da ihtiva etmektedir.

- Trabzon Hurmaları 5-6 metre büyüyeabilen ağaçlar şeklinde ve genelde kışın yaprağını döken bitkilerdir. İklim ve toprak özellikleri bakımından çok seçici olmayan bu meyve tozlaşma ve dölleme olmaksızın ürün vermektedir.
- Ülkemizde Trabzon Hurması, yıllık 15.000 ton düzeyinde yetiştirilmektedir.