TEKNOFEST

HAVACILIK, UZAY VE TEKNOLOJİ FESTİVALİ

İNSANLIK YARARINA TEKNOLOJİ YARIŞMASI

PROJE DETAY RAPORU

PROJE ADI: Daha Fazlası Bir Arada

TAKIM ADI: Takevians Y.E.B.

KATEGORİ: Sosyal İnovasyon

Başvuru ID: 343010

TAKIM SEVİYESİ: Lise

DANIŞMAN ADI: Ahmet Çolak

İçindekiler

**1-Proje Özeti ,,,

1. Proje Özeti (Proje Tanımı)

Pandemi dönemindeki önlemler kısıtlamalar nedeni ile birçok yeme-içme işletmesi müşterilerine kapalı mekânlar da hizmet verememektedir. Evlere servis maliyet açısından kar oranı çok düşük ve zahmetlidir. İşletmeler müşterin ürünleri gelip almalarını daha avantajlı buluyor ve teşvik edilmesini bekliyor. İnsanlar sosyolojik ve psikolojik problemlerden ötürü evlere kapanmak yerine, park, bahçe, sokak ve sahillerde yürüyüş yapmak ve aynı zamanda yeme-içme ihtiyaçlarını gidermek istiyor. Tasarımımız, kullanıcıların yürürken, ayakta, yerde veya bankta otururken bir masaya ihtiyaç duymadan pratik bir şekilde birden fazla ürünü tüketmesini sağlıyor. Ürünümüzün bu kısıtlama döneminde ve diğer zamanlarda, açık hava yemek kültürünü artıracağı umuyoruz. 'Daha Fazlası Bir Arada' adlı tasarımımız, örneğin sinemalarda mısır ve içeceği tek bir ambalajda birleştirerek bir elimizle tutup bir elimizde yememizi sağlıyor. Okullarda kantinler çok küçük mekânlar olabiliyor ve çoğunda masalar bulunmuyor veya yetersiz. Öğrenciler aldıkları yiyecekleri ve içecekleri tasarımımız sayesinde tek kapta birleştirerek, dışarıda veya okulun diğer ortamlarında masa ihtiyacı olmadan tüketebilir.

2. Problem Durumunun Tanımlanması:

Aralık 2019 tarihinde ortaya çıkan ve kısa bir süre sonra pandemi halini alan Covid-19 bireylerin beslenme tercihlerindeki tutumlarını değiştirmiştir.Bireyler kendilerini hastalık riski oluşturan kalabalık noktalardan izole etmeleri ile birlikte ev dışında gerçekleştirilen yiyecek ve içecek tüketim tutumlarında bir takım değişimler gözlenmiştir (Ongan vd., 2020: 215).Elde edilen sonuçlar,bireylerin ev dışında yiyecek ve içecek tüketimi konusunda tedirgin olduğunu, bundan dolayı sağlıklı beslenmeye yönelimin arttığı ve buna bağlı olarak farklı yiyecekler hazırlandığı tespit edilmiştir (Akyol ve Çelik (2020: 26)). Fakat meslekleri veya çeşitli durumlardan dolayı yemek yeme ihtiyacını dışarıdan karşılamak zorunda kalan kişilerin , pandemi kuralları çerçevesinde mekanlarda sadece gel-al servis sisteminin etkin olmasından dolayı yiyecek seçimlerinde fastfood ve türevi yiyecekleri tercih ettikleri bilinmektedir.

Fast food türü beslenme kısa sürede, kolay ve hızlı bir şekilde yenmeye hazır hale gelen ve seri üretim yoluyla üretilerek, ticari amaçla satılan, gıdanın özeliliğinden ziyade hizmet hızına odaklanılan bir beslenme pratiği ve besin biçimidir (Dudu, 2020) .Günümüzde zaman ve mekan sorunu olan tüketicilere en kısa sürede hizmet vermek amacıyla birçok yerde(okul,hastane,iş merkezleri,avm) bulunabilmektedirler. İşletmeler tarafından kısa sürede hızlı hazırlanmaları, lezzet faktörü, düşük maliyetli olmaları, kolay ulaşılabilir olmaları, hem lezzeti hem de rahatlığı fast food alımındaki artış eğilimine katkıda bulunmaktadır.Fast food tarzı yemekler yapan yiyecek-içecek işletmelerine daha fazla harcama yapmaya sevk etmektedir. (Folkvord, Pabian & Zanden, 2020, s. 3-5)

Bunlarla ek olarak insanların dışarıda paket olarak yiyecek yemek istediklerinde dış mekanlarda,toplu alanlarda (parklar,sahiller,konser,sinema ve stadyum) gibi alanlarda yeme içmeye uygun alan bulamamaları bu yüzden yeme içme ihtiyaçlarını ayaküstü karşılayabilmek için fastfood tarzı yiyeceklere yöneldikleri gözlemlenmiştir. İnsanların hızlı hazırlanan, kolay yenilebilen abur cubur tarzı yiyeceklerin yanı sıra,

karbonhidrat ve yağ içeriği yüksek besinlere eğiliminin arttığı belirtilmiştir (Garipoğlu & Bozar, 2021).

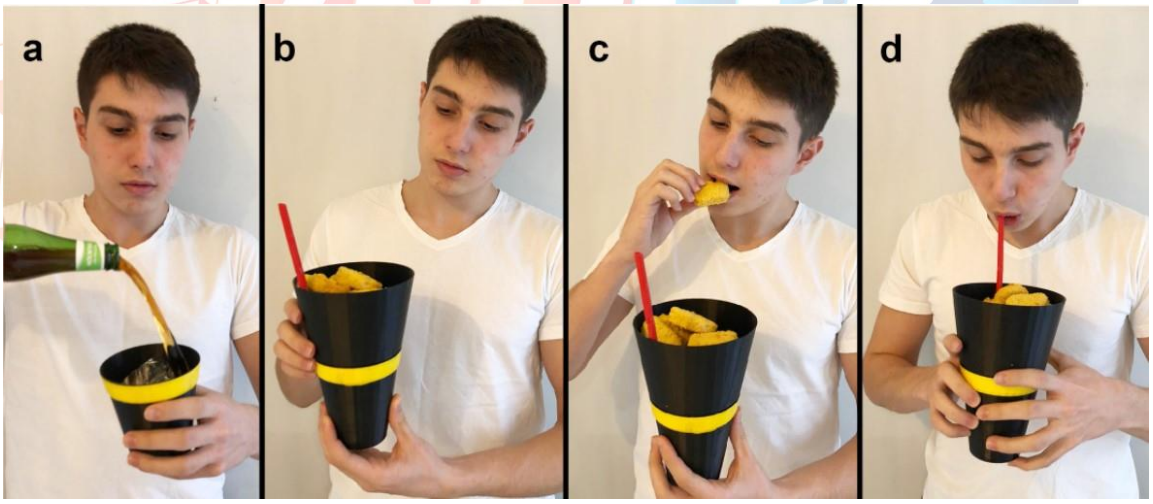
Yukarıda belirtlilen tüm olumsuz durumları göz önüne aldığımızda , insanların kalabalıktan uzak,açık alanda yeme içme ihtiyaçlarını sağlıklı bir biçimde karşılayacak bir araca ve ortama ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir.

3.Çözüm

Araştırmalarımız sonucunda elde ettiğimiz sonuçlara baktığımızda açık alanlarda , çeşitli nedenlerle(pandemi vb.) sonucunda masa bulunmayan mekan ve ortamlarda yeme içme ihtiyacını kolaylaştıracak çok amaçlı bardak tasarımı oluşturduk. Oluşturduğumuz bu ürün barındırdığı hazneleri sayesinde yemek ve içecekleri tek kapta kolayca tüketmemizi sağlıyor.

Konser alanlarında ,stadyumlarda,sinemalarda masa sandalye vb. gereçler olmadığından insanlar pratik olması açısından sadece belirli yiyecekleri(dürüm,hamburger, ekmek arası) tercih ediyorlar. Tasarımımız insanların istedikleri yiyecekleri ve içecekleri, istediği zaman, istediği yerde tüketebilme olanağı sağlıyor. Ayrıca insanları dürüm, hamburger benzeri yiyeceklerden kaşıkla yenebilecek sulu yemeklere yönlendiriyor.

Okul, iş merkezi , avm gibi kalabalık ortamlarda masa sandalye yetersizliğinden dolayı ayakta yeme-içme problemi ortaya çıkmaktadır. Bu yeni ürünümüzün pratikliği sayesinde insanlar masa ve sandalye ihtiyacı olmadan yeme içme ihtiyaçlarını giderebilecek. Ayrıca ürünümüz, dışarıda herhangi bir mekan kısıtlaması olmaksızın sağlıklı yiyecekler tüketmek isteyen insanlara da büyük kolaylık sağlayacaktır.



Şekil 1. a) Sıvı bölümünün doldurulası b) Yiyecek dolu üst kısmın takılması c) Tek elle içecek ve yiyeceğin tutulum yemek yenmesi d) Pipetle alt hazneden sıvının içilmesi

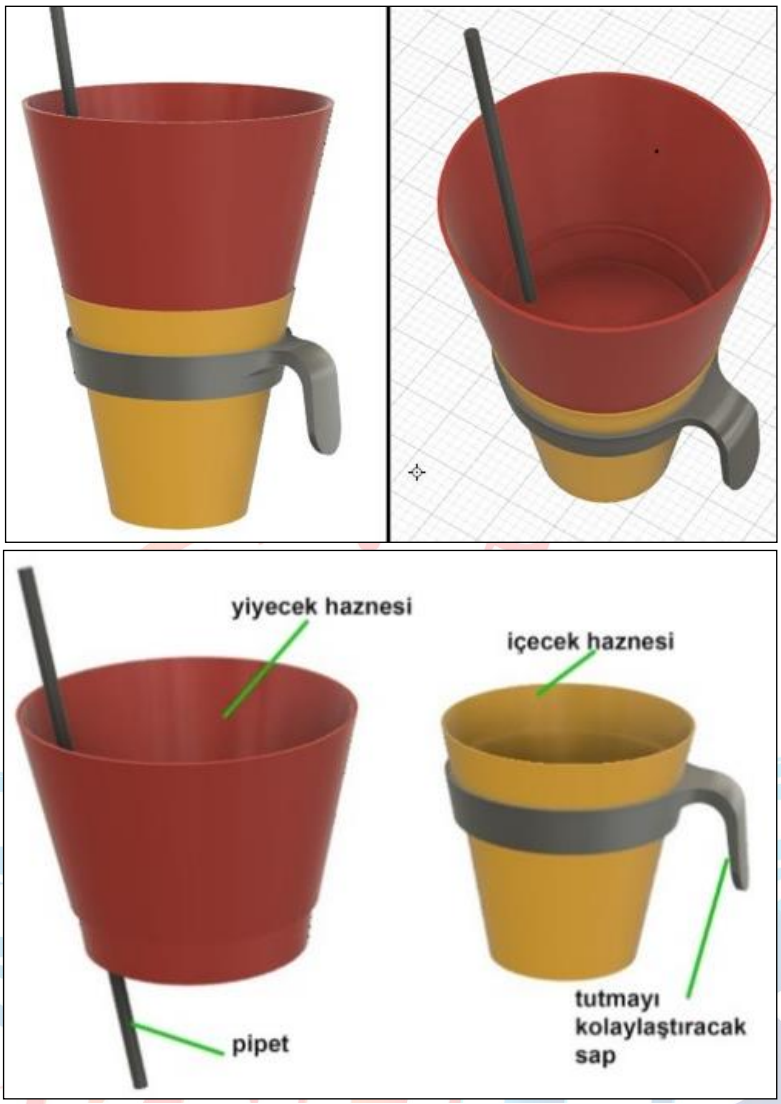
3. Yöntem

Modelimizi dijital ortamda tasarlayıp 3d yazıcı ile ürettik. Ürünümüzün kullanışlılığını test ettik. Kullanması potansiye kişilerin görüşmerini aldık. Projemizde sizlerin desteği ile yapmayı düşündüğümüz çalışmalar da benzer olacaktır. Araştırmalarıma devam edip daha kullanışlı bir model geliştirmeyi hedeflemekteyiz. Farklı materyallerden üretim maliyet analizi yapmacağız. Kullanışlılığı üzerine yeni testler ve görüşmeler yapacağız. Patent ile fikir hakkımızı koruyup, üretim yapabileceğimiz firmalarla görüşeceğiz.
Modelimizi araştırmış olduğumuz problemlere pratik çözüm odaklı yaklaşarak dijital ortamda tasarlayıp 3d yazıcı ile ürettik. Ürünümüzün kullanılabilirliğini çeşitli mekanlarda ve dışarıda test ettik. Kullanması potansiyel kişiler ve işletme sahiplerinin görüşlerini aldık.

4. Yenilikçi (İnovatif) Yönü

Tasarımıza benzer bir aparata ülkemizde rastlamadık. Yurt dışında benzer amaçla kullanılmasa da şekil olarak benzeyen ürünler vardır.

Şekil 2. Çok bölmeli benzer ürün



Şekil 3. Yeme ve içme bölmeli özgün tasarımımız

TEKNOFEST
HAVACILIK, UZAY VE TEKNOLOJİ FESTİVALİ

5. Uygulanabilirlik

Yapılan prototip çalışmaları farklı yiyeceklerle test ettik. Restoranların ve kullanıcı insanların görüşlerini aldık. Değerlendirmeler Ekler kısmındaki linkte mevcuttur.

6. .Tahmini Maliyet ve Proje Zaman Planlaması

Yapılacak İş	Amacı	Maliyet	Zaman Aralığı
Yeni Prototiplerin 3d üretilmesi	Yeni fiziksel testler	1000 TL	23-30. 06.2022
Kağıt materyalden yeni	Ses ve Isı yalıtım testleri	500 TL	23-30. 06.2022

prototiplerin üretilmesi			
Kullanıcı insanlara sunulması	Görüş, öneri ve testler için	-	01-15.07.2022
Üretim yapacak fabrikalar ile görüşme	Görüş, öneri ve testler için		15-30.07.2022

7. Proje Fikrinin Hedef Kitlesi (Kullanıcılar):

Masa olmayan her yerde sağlıklı yeme içme ihtiyacını gidermek isteyenler için idealdir. Okul kantinleri, hastaneler, stadyumlar sinemalar gibi birçok alanda Bir şeyler yiyip içmek isteyenler için tasarlanmıştır.

8. Riskler

Kullanılan malzemeler sağlık açısından risk taşıyabilir. Sıvı geçirmezlik için plastik kaplamalı kağıtlar tercih edilecektir. Kullanım olarak kazaya sebep olacak bir risk taşımamaktadır.

9. Kaynaklar

Dudu, E. (2020). Bizi yavaş yavaş öldüren "fast food" hakkında görmezden gelinen gerçekler: Fast food ne demek? Neden bu kadar fazla fast food tüketiyoruz? https://evrimagaci.org/bizi-yavas-yavas-olduren-fast-foodhakkinda-gormezden-gelinen-gercekler-fast-food-ne-demek-neden-bu-kadar-fazla-fast-food-tuketiyoruz-8940

Folkvord, F., Zanden, M., & Pabian, S., (2020). Taste and health ınformation on fast food menus to encourage young adults to choose healthy food products: An experimental study. International Journal of Environmental Research and Public Health. 17, 7139, 1-13. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7579633/pdf/ijerph-17- 07139.pdf

Garipoğlu, G. & Bozar, N. (2020). COVİD-19 Salgınında Sosyal İzolasyonda Olan Bireylerin Beslenme Alışkanlıklarındaki Değişiklikler. Journal of Social Sciences and Humanities, 6(6), 100-113.

Ongan, D., Songür Bozdağ, A. N. ve Ayar, Ç. (2020). Covid-19 Salgını Sürecinde Besin Tedariği ve Güvencesi(zliği). İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, 5(2), 215-220

Akyol, P. ve Çelik, A. (2020). Invesiıgation of Nutrition Habits of First And Emergency Aid Students During The Covid-19 Outbreak Period. Turkish Studies, 15(4), 25-37

Yazıcıoğlu, Y., 2020 Corona Virüsü: Nezle Gibi Yayılıyor Zatürre Gibi Ölümcül Olabiliyor, VOA

WHO, 2020 Strategic Preparedness and Response Plan. World Health Organization, Gen Tuncay H. Eşbah H. Eğitim, Bilim, Kültür ve Sanat Dergisi 2/2 (2020) 57-64:2020

Ekler

https://forms.gle/TjafP5SXrm7R7sN19