



İnsan ve Beslenme

Hasip Gençler

Yaşam kalitesi sağlıklı beslenmeye bağlıdır



Buğday, insanoğlunun yetiştirdiği ilk tarımsal ürün olarak, uygarlık tarihinin **ateşten sonraki** en önemli **keşfi** olmuştur.

*Eski veya yeni tüm uygarlıklar varoluşlarını tarıma;
insanoğlu varlığını korumayı buğdaya ve ekmeğe
borçludur.*

Güncel genetik ve arkeolojik bulgular, **ilk buğdayın M.Ö. 8800-8400** yıllarında, **Türkiye**'nin güneydoğusunda yer alan, **Karacadağ** ovasında yetiştirildiğini, net bir şekilde ortaya koymaktadır.





Buğday, dünyanın en önemli tahılıdır ve besin piramidindeki yüksek payı ile **tüm beslenme kültürlerinde** ağırlıklı bir yere sahiptir.



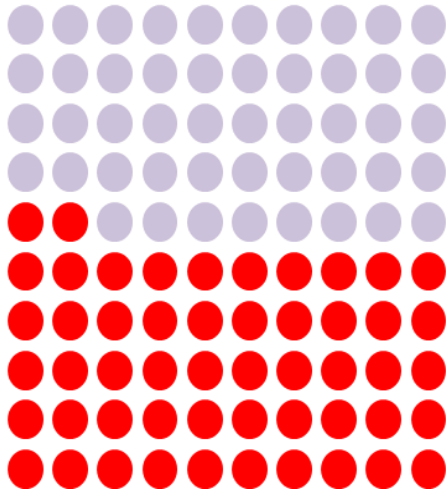


Beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklara karşın, insanlar günlük kalori gereksinimlerinin yarısını unlu mamüllerden karşılamaktadırlar.

Ekmek, sağlıklı beslenmenin yapı taşıdır

%52

Enerji alımının



%66

K-hidrat alımının



%55

Protein alımının



%40

Kalsiyum alımının



%35

Demir alımının





**Türkiye, Dünyanın kişi başı
en çok ekmek tüketen
ülkesidir.**

150 Kg/yıl

*27 milyar TL Ekmek
39 milyar TL Unlu Mamül*

Türkiye Unlu Mamüller Pazarı (Kaynak: Euromonitor International)

Türkiye Unlu Mamüller Pazarı - (2011)

13.6  39.2

milyon ton milyar TL

Türkiye Ekmek Pazarı - (2010)

Geleneksel Ekmek

11.7 milyon ton

98.3%

26.8 milyar

97.8%

Paketli Ekmek

29,000 ton

0.25 %

117.5 milyon

0.45 %

Buğdayın ilk üretildiği topraklarda yaşamamıza,

en köklü ekmek kültürüne sahip olmamıza ve

bu miktarda tüketmemize rağmen;

**Türkiye’de ekmek sektörü,
ulusal gelişmişlik düzeyimizin
çok gerisindedir.**

***Ülkemizde
tüketilen ekmeğin
çok büyük bölümü,
yeterli ve sağlıklı
beslenme aracı
değildir.***

Neden ?

Ekmek Tipi Çeşitsizliği



Hammadde /İçerik Niteliği



Piştirme Ortamları



Sergileme/Satış Ortamları



Değişim ve gelişim dalgası, unlu mamül sektörünü derinden etkilemektedir

Sağlık Bilinci ve Obezite

*Özellikle, unlu mamüllerde düşük kalori, **tam tahıl** gibi sağlıklı beslenme taleplerini artırmaktadır*



Yaşam Tarzları ve Beslenme

Global ve modern dünyanın değişen beslenme alışkanlıkları, nitelik, çeşit, kolaylık ve beslenme değerlerini ön plana çıkartmaktadır



Hijyen Bilinci

Hijyen, girdi, hazırlık, üretim, paketlenme, sergileme ve taşıma ortamlarının tümünde aynı hassasiyetle geçerlidir.



Doğru Ekmek Nedir ?





Doğru Ekmek; buğday ve diğer tahılların sahip olduğu besin değerlerini tam ve dengeli olarak taşıyan; hammaddesinden, üretimine, dağıtım ve satışına kadar her aşamasında yüksek hijyen standartlarına sahip **ekmektir**

DORUK GRUBU'nun tek varoluş amacı;

Türk tüketicisinin, doğru ekmekle sağlıklı beslenerek yaşam kalitesini artırmasına katkı sağlamaktır



DORUK Grubu, 40 yıldır bu amaçla,

buğday tohumundan başlayarak ve buğdayın izini sürerek unlu mamüllerin soframıza gelinceye dek her aşamasını geliştirir, iyileştirir ve bu değer zinciri üzerindeki tüm sektörlerin gelişimine liderlik eder.



Tohum & Tarım

Tarım & Çiftlik Yönetimi
Hayvancılık ve Yem



Değirmencilik-Un-Maya- Diğer Girdiler



Tahıl ve Ticareti



İç ve Dış Ticaret



UNMAŞ UNLU MAMÜLLER A.Ş.
Endüstriyel Ekmek &
Perakende Fırıncılık



Bir buğday tohumundan kocaman dünyalar kurmak





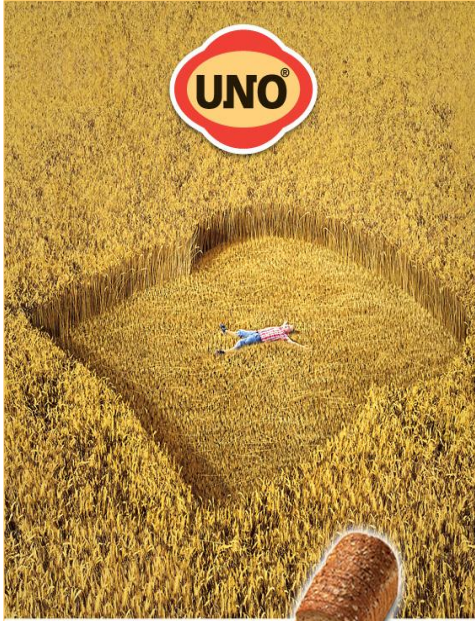
Doruk Grubu
tarafından 21 yıl
önce kurulan 

Türk tüketicisini
doğru ekmek ile
tanıştırmak misyonu
ile yola çıkmıştır

1



Doğru Ekmek
buğdayın ve tahılların besin değerini
tamamen taşıyan ekmektir.



Buğdayın en iyi hali!



UNO'da
Ekmeğin dengeli ve sağlıklı
beslenmenin temel taşı
olarak sofralarımızda yer
alabilmesi için, tüm
ürünlerimizde **buğdayın en
iyi halini kullanıyoruz**

2



Doğru Ekmek

Değişik damak tadlarına ve tüketim alışkanlıklarına cevap verebilen lezzet ve besleyici özelliklere sahip ekmektir.



UNO'da

21 yıldır Türk tüketicisini her biri farklı lezzetlerde, günün farklı saatlerinde, farklı tüketim ihtiyaçlarına cevap veren, besin değerleri dengelenmiş **ekmeklerle buluşturuyoruz**

3



Doğru Ekmek
İnsan sağlığını tehdit etmeyen
hijyenik koşullarda üretilen ekmektir



UNO'da
doğru ve sağlıklı ekmek için,
tüm üretim süreçlerini
evrensel standartlarda
güvence altına alıyoruz

4



Doğru Ekmek
Üretimden tüketiciye ulaşana dek,
özellikle dağıtım ve satış ortamlarının
sağlıklı olmasını sağlayan ekmektir.



EKMEĞİNİZİ
ELLETMEYİN



EKMEĞİNİZİ
ELLETMEYİN



UNO

Tüm ürünlerini sağlıklı biçimde
ve her türlü dış etkenden
koruyacak şekilde **paketliyor**
ve **dağıtıyoruz**.

***UNO** ekmeğe ilk ve sadece
tüketecek kişinin eli değer*

Geleneksel Fırınlardan 3. Nesil Fırıncılığa



Komşufırın,
40 yıldan bu yana un ve unlu mamuller
sektörüne verdiğimiz emeğin, gösterdiğimiz
özenin tüketiciyle buluştuğu son noktadır.



**Komşufırınlarımızda,
fırıncılığın yeni yüzünü, ruhunu, standardını
ve geleceğın geleneğini oluşturuyoruz**



İş Modeli

Tohumdan Sofraya Her Aşama Çatımızın Altında

komşufırın

Tohumu kendimiz üretiyoruz. En iyisini seçiyoruz. Özenle ekiyor ve yetiştiriyoruz.

Zenginliği azalmayan, tüm besleyiciliğini koruyan unlar üretiyoruz.

Ürünleri uygun maliyetle ve yarı pişmiş-donuk olarak UNO bünyesinde, en sağlıklı koşullarda üretiyoruz.

Ürünlerin perakende noktalarına sevkiyatını UNO vasıtalarıyla gerçekleştiriyoruz.

Ürünlerin son pişirmesini perakende noktalarında gerçekleştirerek tüketiciye ve sofralara her an taze ve sıcak olarak sunuyoruz.

Doruk Grubunun, ilk buğdayı yetiştiren Karacadağ'lı ataları ile tahıl ve un sanayinin uzun soluklu öncüsü aile'sinden devir aldığı miras ile hayat bulan ilkeleri, bilgisi ve deneyimleriyle biçimlendirdiği
vizyonumuz;

**Bir buğday tanesinden
kocaman dünyalar kurmak**



*Resimler: DORUK Kurumsal Arşiv
(courtesy of) www.flicker.com*

Teşekkürler
Hasip Gençer