



MİNEATAMAN
Bread

inovasyon

Yeni yaratmak için eskiyi geliştirerek yeni ürünlerin, üretim proseslerinin, hizmet ve organizasyonların denenmesi, geliştirilmesi, benimsenmesidir

Bunlar; yenilikçinin yeteneklerini artıran, kuruluşun rekabetçi konumunu güçlendiren, ürün veya üretim prosesine yapılan küçük geliştirmelerden oluşan artımsal inovasyonlar,

yenilikçinin yeteneklerini zorlayıp, teknolojilerin modasını değiştiren, kuruluşların kapanmasına neden olabilen, sanayinin niteliğini değiştiren radikal inovasyonlar

sanayileri değiştirerek, toplumsal değişikliklere neden olan yeni, başka inovasyonlara yol açan temel etkili dönüşümcü inovasyonlardır

- Yenilik yaratabilme kabiliyeti
- Ekonomik ve sosyal amaçlı değişiklik
- Bir çalışma sonrası ortaya çıkan yenilik



INOVASYON HAMUR YOĐURMANIN NERESİNDE

biz mi harman
savurduk yoksa
buđday derdine
düştüğ de
harman mı bizi
savurdu

HAYATININ USTASI OLMAK

inovasyona giderken eldeki akıldan olduk



EKMEĞİN BESTECİSİ

Türkiye'de yeni bilinmeye başlayan bir sektör olan 'Unlu Mamüller' Danışmanı Mine Ataman, "Günlerce eve kapanıp yaptığınız ekşi mayalı ekmeği ısırdığınızda kulağa gelen ilk ses ekmeğin şarkısıdır" derken gelecekte ekmeğin sofralardaki yeri hakkında bilgi verdi.

Ataman, "Unlu mamüller son yıllarda çok popüler bir iş. Tüm inşaatçılar, AVM sahipleri, yeni bir iş kurmak isteyen yatırımcılar bu sektöre yatırım yapıyor. Türkiye'de bu alan yeni sektörleştiği için unlu mamüller disipliniyle yetişmiş, kalifiye personel yok" dedi.

Postmodern fırıncı Ataman, şöyle konuştu: "Ben aslında postmodern fırıncıyım. Un işlenmemiş altın gibidir, bu altınla istediğim formu ve lezzeti oluşturmak beni özgür bir tasarımcı kılıyor. Mükteşem lezzetler ve trendler yaratıp sayısız damakların beğenisine sunmak beni mutlu ediyor. Bundan sonrada hedefimiz de sektörde sağlıklı ve lezzetli ürünleri ve öncü mekanları yaratmak. Gelecekte yiyecek



İçeceklerdeki en önemli trendler; kahve kokusu ile ekşi maya kokusunun aynı çatı altında buluşturulması,

ekşi maya kokusu ile şarküteri ürünlerinin birleştirilmesi. Bu gün nasıl ki kahve kokusu bizi hayatımızı çok etkiliyor. Gelecekte de ekşi maya kokusu pek çok unlu mamülde

kullanılacak. Ekmek ve şarküteri ürünleri kahve ile beraber sunulacak. Porsiyonlar



küçülecek ve öğle yemeklerinde ekşi mayalı ekmek dilimlerinde hazırlanmış lezzet alternatifleri modern çalışanların tercihi olacak. Büyük restoranlara alternatif atıştırmalık lezzetlerin bulunduğu 'corner'lerde dilim lezzetler, sandviçler gün boyu tercih edilecek. Gelecekte üniversite mezunu ekmekçilerin açtığı butik ekmek fırınları, artisan ekmek butikleri açılacak. Böylece birbirinden farklı ve hatta eşsiz lezzetler sofralarımıza zenginlik katacak."

EKMEĞİN
BESTESİ
OLUR MU?

EKMEĐE FISILDAYAN KADIN

Hamur beni duyar mı?





Derdini
okyanusa anlat
götürsün
Sevincini içtiğin
suya fısılda
içtikçe çoğalsın



Bilim insanı,
Emoto'nun
çalışmasında somut
kanıtlarla insanın
titreşimsel enerjisinin,
düşüncesinin,
kelimelerin, fikir ve
müziğin, suya
oynatılan filmlerin,
müziğin suyun
moleküler yapısını
etkilediğini ispat
etmiştir.

Hamur duymasa da su duyar mı beni?



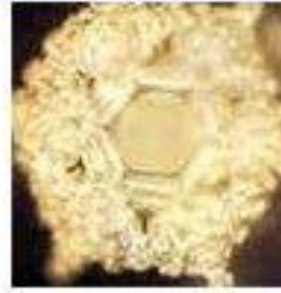
Damıtılmış su



Fujiwara barajı
kirli su



Fujiwara barajı
duadan sonra



Aşk ve takdir...



"Beni hasta
ediyorsun, seni
öldüreceğim. "



"Arigato"(Japonca
"Teşekkür
ederim.")



Gölün duadan
önceki kirli suyu



Duadan sonraki
hali



500 ml. grupça
dua edildikten
sonraki kristal



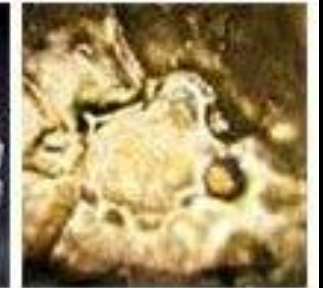
Beethoven'in
Pastoral'i



Heavy Metal
müzik



Kawachi yerel
dans müziği





Benim ekmeđim
benim hikayem
Benim suyum



BİR TOHUMU
HAFİFE ALMA
EVLAT
BİR GÖNÜLLE
BİRLEŞİNCE
DÜNYAYI
DEĞİŞTİRİR

inovasyon bir tohumdaki
mucizede



HAMDIM
YANDIM
PIŞTİM

icat çıkarmaya
devam

TEŞEKKÜRLER

www.mineatamanbread.com

MİNEATAMAN
Bread