



İsviçre Gottlieben kentinde düzenlenen Para ve Değerli Evrak Güvenliği üzerine bir toplantıdan izlenimler...



Ayın Terimleri

Sıcaklık-Zaman Etiketleri (TTI)

Üzerine eklendikleri ürünlerin sıcaklık ve zaman geçmişleri hakkında bilgi veren etiketlerdir. Üretimden satış noktasına, hatta tüketiciye kadar Soğuk Zinciri görünür kılan Akıllı Etiketlerdir.

Numune Gönderi Kutusu

Soğuk veya donuk her tür numunenin 120 saate kadar istenilen sıcaklıkta taşınarak kargo ile gönderilmesini sağlayan, tek kullanımlık, darbelere karşı dayanıklı ve hafif kutulardır.



Kıymet Nakli ve Muhafazası alanında dünyanın önde gelen güvenlik çözümü üreticisi, Türkiye temsilcisi olduğumuz İsviçre’li, Gehrer A.G. firması “ 2011 yılı Mümessiller Toplantısı”nı İsviçre’nin Gottlieben kentinde yaptı

Bodensee kıyısında şirin bir otelde yapılan toplantıda ürün ve sistemlerdeki gelişmeler ve güncel konular üzerinde konuşulmasının yanı sıra çeşitli ülkelerden gelen mümessiller ülkelerindeki güvenlik sorunları ve çözümleri konusunda da birbirlerini bilgilendirip güçlerini arttırdılar. Gehrer A.G.nin en eski mümessillerinden biri olan firmamız da Cevat Sedef tarafından temsil edildi ve diğer ülke temsilcilerine, firma aktivitelerimizin yanı sıra güvenlik çözümleri konusundaki çözümlerimiz ve tecrübelerimiz aktarıldı.

Ürünlerinde bugüne kadar duman ve mürekkep kullanarak caydırıcılık sağlayan Gehrer , yine sektörüne öncülük ederek yeni bir uygulamayı “yapışkan kullanımı”nı duyurdu. insan yaşamı için zehirleyici etkisi olmamasına rağmen “duman” ın Almanya’da 2013 yılından itibaren yasaklanacağını, bundan sonra da mürekkebin sıraya gireceğinin öngörüsü ile alternatif metodlar arayan Gehrer, yeni uygulaması ile bugünden 2013 yılı ve ötesine hazır olduğunu gösterdi

RENGARENK GIDA STREÇLERİ

Poliyeten (PE) Gıda Streçleri artık rengarenk. Et, tavuk, sebzeler gibi ürünün renginin tüketicinin alım kararında etkili olduğu durumlar için farklı renk kombinasyonları ile paketlenmeden raflarda nihai tüketiciye satışa kadar pek çok alanda kullanılabilen Rengarenk Gıda Streçlerinin iki modeli mevcuttur. Tek Katta ve Sarımda Renklendirme modelleri farklı uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Benzerlerine göre daha dayanıklı ve sağlıklı tercih olan PE Gıda Streçlerini denemek isterseniz bilgi@sedef.com adresinden numune talebinde bulunabilirsiniz.



Karınca Lojistik' te Elektronik Mühürlerimizi kullanmaya başladı

Karınca Lojistik te bu ay verdiği sipariş ve kısa sürede teslim aldığı ürünler ile Unisto Elektronik Mühür ailesine katıldı. Aramıza Hoşgeldiniz diyoruz. Mükemmel güvenliği seçmekle bundan sonraki süreçlerini daha huzurlu yönetecekler.

Watsons ta Mayıs içindeki yeni siparişi ile Unisto Elektronik Mühür parkını genişletti.

Lojistik'in vazgeçilmez unsuru Güvenlik , Güvenlik'in vaz geçilmez olanı ise "Kontrol Altında Tutmak"tır.

Elektronik Mühürler, mükemmel

özellikleri ile başta nakliyeler olmak üzere , depolama ve muhafaza gibi güvenlik ihtiyacı duyulan tüm aşamalarda kontrolü elinizde tutmanıza imkan verir. Güven zaafını ve haksız şüpheleri ortadan kaldırır. Bu iki önemli özelliği fiziksel güvenliğin yanı sıra şirket içi çalışma huzuru ve düzeni açısından da önemli katkılar sağlamaktadır.

Standart modelimiz C2K versiyonları ile açılmaları görünür hale getirip caydırıcılık ve kontrolü sağlarken Manta modelimizin çeşitli versiyonları ile veri takibi ve kaydı yapıp, verimlilik

raporları üretebilirsiniz. Böylelikle bir taraftan güvenliğinizi sağlarken diğer taraftan da nakliye süreçlerinizi iyileştirme imkanına sahip olursunuz.

İsviçre kalitesine sahip Unisto Elektronik Mühürleri ile lojistik süreçlerinize katkımız artarak devam edecek.



Miniroll Sistemi Deneyen Vazgeçemiyor

Kahramanmaraş'ta kurulu Osmanlı Yemekçilik, "Ambalajlı Sıcak Yemek Servisi" projesi dahilinde dağıtım için Miniroll Sistemi denedi. Muadili sistemlere göre daha uzun süre sıcaklığı muhafaza etme özelliği nedeni ile Miniroll Sistemi tercih eden firma yetkilileri bu seçimlerinde kademeli olarak açılan esnek kapagın da etkili olduğunu belirtti.

Miniroll Sistem, özel olarak dokunan, ileri teknoloji yalıtımlı örtüsü sayesinde taşıma esnasında maksimum yüklemeye yapılmasını sağlıyor. Tekerlekli metal gövdesi kullanılmadığı zamanlar katlanarak depolama alanlarında yer kaybını önüyor.

Sıcak taşımının yanısıra küçük gıda marketlerinin Soğuk Zincirini Yönetebilmesini sağlayan sistem

mağaza sevkiyatları, raf yerleşimleri, otomat yerleşimleri, havaalanı içi taşımalar gibi bir çok operasyonda tercih edilmekte.



Reyon Sıcaklık Takibinde Farklı Öneriler

Reyon çalışanları, mağaza yetkilileri, plasiyerler ve sürece dahil herkesin soğutucu reyonlarda meydana gelen beklenmedik sıcaklık problemlerini, termostat arızalarını , gece gerçekleşen elektrik kesintisi gibi durumları görmesini sağlayarak değerleri kaybetmeyi önler.

Perakende açısından Soğuk Zincir'in ve İzlenebilirliğinin iyileştirilmesi, uygunsuz kalibrasyon ve çalışmayan soğutucu ekipmanlar nedeniyle yaşanan kayıpları önlemek, tüketicinin artan gıda güvenliği talebi gibi bir çok nedenden ötürü çok önemlidir. Eski dolaplar, termometrelerin düzenli olarak kalibre edilmemesi, termometrenin doğru sıcaklığı gösteriyor olmasına karşın soğutucu dolabın sıcaklığının uygunsuz olması, ön uyarı olmaması nedeniyle çalışanların durumu ürünler kurtarılamayacak hale geldikten sonra fark etmeleri ve izlenebilirliğin sürekli olmaması mevcut sistemin sıkıntıları içerisinde.

Akıllı Etiketler ile Mağaza İçi Soğuk Zincir Denetimi ise bozulma nedeniyle olan kayıpları önleyerek Taze ve Donuk Gıdaların belirsizlik nedeni ile imhaya gitmesini engeller. Soğutucu ekipmanlardaki kalibrasyon hatalarının belirlenmesi, uygunsuz durumların görsel alarm ile bildirilmesi, Soğuk Zincir'e ilişkin tüm geçmiş verilerin raporlanması ve soğutucuların içerdiği ürün grubunun kendi sıcaklık hassasiyetine göre ayarlanmış olan Akıllı Etiketler ile izlenmesi sistemin en önemli özelliklerinden sadece birkaçı.

"Tüketicie ulaşmadan bozulan her ürün kaybolan bir ekonomik değerdir!" mantığı üzerine kurulu Mağaza İçi Soğuk Zincir Denetimi Modeli soğutucu reyonların denetlenmesi, birim ürün başına Son Kullanma Tarihi Takibi, mal yerleşti gibi alışveriş esnasında Devamlı Soğuk Zincir gibi bir çok noktada çözümler önermektedir. Daha fazla bilgi için bizi arayabilirsiniz.

Anahtar taşımaya son , SAG Elektronik Kilitler hayatınızı kolaylaştıracak .

Personel soyunma dolaplarının yanısıra kilit altında tutmanız gereken evrak dolaplarınız ve benzeri ihtiyaçlarınız için artık mükemmel bir alternatif var. Kullanım amaçlarına, müşterilerinizin hizmetine sunduğunuz alışveriş saklama dolaplarını da ilave edebilirsiniz tabii.

Bundan böyle anahtar taşımak , kaybetmek , kilitli kalan dolapları açmak için çilingir aramak gibi sorunları unutabilirsiniz.

Schulte und Schlagbaum markalı elektronik kilitlerimiz "depozitolu" , "sadece şifre" veya "RFID" gibi özelliklerle bir taraftan kilit altında tutulması gereken her türlü hacmin güvenliğini sağlarken diğer taraftan da kolay kullanım özelliği ile iş yaşantınıza rahatlık ve hız katacaktır.

Safe-O Ailesi Kilitlerimiz ;

- Kullanıcı odaklı (Safe-O-Mat)
- Çok Yönlü (Safe-O-Tronic)
- Bağımsız (Safe-O-Pin)

modelleri ile saklama konusunda size değişik ufuklar açacaktır.



Et ve şarküteri ambalajlarında, açık et satışlarında Antimikrobiyal Taban Kağıdı ile renk gelişimlerini azaltmak, çamurumsu doku oluşumunu engellemek ve raf ömrünü uzatmak mümkün..



FoodTouch Kaplama Kağıtları çiğ ve pişmiş et ürünlerinin saklanması ve sergilenmesi esnasında gelişmiş hijyenik koruma sağlar.

Gelişmiş Antimikrobiyal Koruma ve eşsiz Indenta derin doku tasarımı özelliği ile gıda ile teması uygun olan FoodTouch Kağıtları neme karşı da dirençlidir. Ürüne yapışmayan ve parçalanmayan kağıt, Antimikrobiyal özelliği ile çapraz kontaminasyonu engeller. Herhangi bir koruma

olmadan saklanan gıdalar daha hızlı bozulurken Food Touch ile paketlenen et ürünlerinde kağıdın Antimikrobiyal özelliği sayesinde raf ömründe 1-3 gün arasında artış gözlenmektedir.

Paketli taze hindi ve kırmızı et çeşitleri ile şarküteri ürünlerinin altına serilmek suretiyle kullanılan Food Touch, yüzeysel mikrobiyal faaliyetin azalması sonucunda renk gelişimi ve yapışkan sıvı oluşumunu azaltmaktadır. Antimikrobiyal özelliğinden tüketici ambalajı olarak ta faydalanmak mümkündür. Açık et ürünlerinin, dilimli şarküterilerin ve sandviç benzeri ürünlerin paketlenmesinde logo uygulaması ile özelleştirilerek kullanılması bir taraftan tazeliğin daha uzun süreler korunmasını sağlarken diğer taraftan katma değeri yüksek bir promosyon etkisi yaratmaktadır. Tek çözüm ile çok yönlü sonuçlar hakkında detaylı bilgi için bize ulaşabilirsiniz.

DOĞAL MALZEMELERDEN YEPYENİ BİR SUNUM EKİPMANI SERİSİ... DEKORIT

Yenilenebilir hammaddelerden yapılan, Doğal Sepet Çeşitlerinin üreticisi Dekorit herbiri el emeği ile dokunan ürünlerini "Her sepet tektir ve neredeyse küçük bir sanat eseridir" diye tanımlarken hata etmemiş.

Bu zarif sunum ekipmanları aynı zamanda çok ta dayanıklıdır. Kasa önü satış artırıcı sepet standlardan, dekoratif amaçlı sunuma, köşe dönüşlere ya da tamamen sahip olduğunuz alana göre sipariş edilebilen Dekorit Sepet çeşitleri paketli paketsiz gıda sunum uygulamalarında başarıyla kullanılmaktadır.

Tekerlekli ya da Sabit Sepet Standlar, iç hacmi ayarlanabilen Dikey Sepet Standlar gibi fonksiyonel çözümlerde mevcuttur.

Akrilik kapaklarla hijyene getirilen çözümler sayesinde açık büfe çalışmalarında da tercih edilen Dekorit Sepet çözümleri hakkında daha detaylı bilgi almak için bizlere ulaşabilirsiniz.



Soğuk ve Donuk ürünlerde raf ömrü belirsizliği ve fireler hakkında



Ürünlerinizin kalitesini iyileştirmek ve raf ömrünü arttırmak isteyen bir üretici misiniz? Sattığınız ürünlerin raf ömrü hakkında gerçek ve bir bakışta; “bilgi edinsem onca gıda satılmadan çöpe gitmezdi” diyen bir market yetkilisi misiniz?

Tedarik zincirinde Gıda Güvenliğini de garanti eden sıcaklık kontrol çözümlerine mi ihtiyacınız var? Mikrobiyal analiz süreçlerinizi kısaltmak mı istiyorsunuz? Ürünlerinize değer katacak, tedarikçi ve tüketicileriniz ile iletişiminizi kolaylaştıracak yenilikçi , değişik teknolojiler ilginizi mi çekiyor?

Sorulardan herhangi birine evet yanıtı verdiyseniz firelerinizi yönetip maliyetlerinizi azaltacak çözümlere hazırsınız demektir.

Gıda Tedarik Zinciri, kullanımı ve anlaşılması basit araçlar yardımı ile kalite, güvenlik ve izlenebilirlik açısından kuvvetlendirebilir ...



Gıda Tedarik Zinciri içerisindeki tüm taraflar, her konumdaki çalışanlarının anlayabileceği araçlar ile ürünlerin raf ömrü ve tazelik durumlarını Gerçek Zamanlı Olarak görebilirse süreçte meydana gelen bir tersliği anında fark edecek ve karar vermesini sağlayacak bilgiler ile ürünleri yönlendirme şansına sahip olacaktır. Örneğin, perakendeci raf ömrü dolmayan bir ürünü ölçemediği gıda güvenliği riskini bertaraf etmek için zamanından önce imha etmeyeceği gibi bir üretici daha az raf ömrü kalmış ürünlerini farklı sektörlerin kullanımına sunarak , (örneğin yemek fabrikaları) değerlendirebilecektir.

Yani kısaca saklama sıcaklıklarının ürün üzerindeki gerçek etkisinin güvenilir olarak tespit edilmesi sayesinde tedarik zinciri içerisinde yer alan tüm taraflar fayda sağlayacaktır. Fireyi yönetmek, birim paketin satılmak üzere daha uzun süre sergilenmesi, iade ve imha maliyetleri güvenilir sistemler sayesinde ortadan kaldırdığında, belirsizlikler nedeni ile çok büyük miktarda gıdanın sonu süpermarketlerin arkasındaki çöp tenekeleri veya imha odaları olmaktan çıkacaktır.

Bilimsel olarak ta kanıtlanmış yöntemler ile katma değer yaratmak, Soğuk Zincir Yönetimini destekleyerek daha az atık, daha sürdürülebilir üretim ve maliyetleri azaltmak üreticiden tüketiciye her kesime fayda sağlamaktadır.

Lütfen unutmayın, kalite kaybı değer kaybı demektir ve her zaman bir çözüm vardır!

N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için <http://sedef.com/duyurular.html> adresini ziyaret edebilirsiniz.

Sedef Endüstriyel

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 212 – 275 04 65