



Tübitak MAM 4. Uluslararası Beslenme Kongresi Katılımı

12-14 Ekim tarihleri arasında İstanbul Kongre Merkezinde gerçekleşen kongreye Yrd.Doç.Dr Gülgün ŞENGÖR ve ekibi; Hande Hanım ve Zafer Bey ile hazırladığımız bir proje ile katıldık. **Food Touch Antimikrobiyal Kağıtlar ve Sıcaklık-Zaman Etiketlerinin Su Ürünlerinin Soğuk Depolanmasındaki Rolü** üzerine yapılan çalışma yerel ve yabancı katılımcılar tarafından da ilgi gördü. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesinde gerçekleştirilen çalışmada “Su ürünlerinin sevkiyat ve raf ömrü boyunca taze olarak saklanması, raf ömrünün tedarik zincirindeki taraflara görünür hale getirilmesi”

üzerine çalışan Sn. Şengör ve ekip arkadaşlarının çalışmalarına ulaşmak için bilgi@sedef.com adresinden bizlerle temasa geçebilirsiniz.

TEŞEKKÜRLER...

Üç tarafı denizler ile çevrili ülkemizde balıkçılık sektörünün gelişimi için çalışan değerli öğretim üyelerimizin, ekonomik kayıpları önlemek ve besin değeri yüksek ürünler ile sağlıklı nesiller yetiştirebilmek adına yapmış olduğu bu değerli çalışmalardan ötürü kendilerini tebrik eder başarılarının devamını dileriz.



Sıcak Alan Etiketlemesi

Catering, self-servis restoran ve büfelerde sıcak sunumların takibi

Hızlı ve basit bir şekilde sıcaklık takibi yapılmasını sağlayan etiket renk değişimi mantığı ile çalışmaktadır. Sıcak Alan sıcak yemeklerin sergilendiği veya saklandığı bölgelerde kullanılır. Sıcak Alan Etiketinde sıcaklık 63°C'nin altına düştüğünde bir uyarı

sembolü belirlemektedir. Kritik sıcaklıklarda muhafaza edilmesi gereken gıdaların saklandığı kabinlerde (süpermarket, restoran, mağaza, pastane, bar, okul kantinleri, hastane vb.) takibi sağlar.

Elektrik ihtiyacı gibi alt yapı yatırımı ve işlemleri gerektirmeyen etiketleme sistemi tüm çalışanların anlayacağı şekilde basit bir kodlama ile çalışmaktadır.

Bununla beraber saklama veya pişirme süresinde ulaşılan en yüksek sıcaklığı takip etmeye yarayan Geri Dönüşümsüz Sıcaklık Etiketleri de kritik kontrol noktası çözümleri olarak kullanılabilir.

Bunu biliyor muydunuz?

Dondurucu dolapların soğutma performansı , servis saatlerindeki aç-kapa'lar da göz önüne alındığında, -12°C'lerde olup elektrik sarfiyatları günde ortalama 3.5 Kw'dir. Basit ve maliyet etkin yöntemler ile -16°C ila -18°C'lere getirebilir ve hatta %50 enerji tasarrufu da elde edebilirsiniz.

Enerji tüketimini azaltmak ve sabit dondurucu sıcaklığı sağlamanın yanısıra elektrik kesintisi olan bölgelerde , beklenmeyen veya kasıtlı gece kesintilerinde ürünleri istenilen sıcaklıkta muhafaza edilmesini sağlayan Dondurucu Dolap Kitleri , kullanışlı ve uzun ömürlü bir güvenlik aracıdır.

Dondurma, sebze, meyve ve et gibi dondurulmuş ürünlerin kalitesini yitirmeden sergilenmesini sağlamak üzere farklı ölçülerdeki yatay kapaklı dolaplara uygulanabilen çözüm hakkında detaylı bilgi için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.





Nakit Web Topluluğu Çözümleri için bir aradaydık..

Her biri konusunda uzman, güzel bir toplulukla sabah ve öğleden sonra olmak üzere iki ayrı seansta bir araya gelen ekibimiz keyifli saatler geçirdi. Çözümler hakkında detaylı bilgi paylaşımlarının yanı sıra sektör uygulama ve problemlerinin paylaşıldığı, yer yer beyin fırtınası da yapılan toplantıya Gehrer ve Transtrack firmalarının değerli temsilcileri de katıldı.

Çözümlere ilişkin Türkçe ve İngilizce olmak üzere çift lisanda yapılan toplantı süresince uluslar arası bankacılık, nakit nakil firmaları ve diğer nakit üreten perakende noktalarına ilişkin bilgi ve örnekler de paylaşıldı.

Tek bir personel ile 500 ayrı nakit noktasının tüm para hareketlerinin tek bir bilgisayardan 1,5 saatlik bir çalışma performansı ile takip edilebildiği, para nakillerinin hatasız bir şekilde yapılabildiği, kurumun tüm makine ve araç parkının kontrol altında tutulup bakım detaylarına kadar verilerin işlenebildiği

Transtrack yazılımları ile başta bankalar olmak üzere tüm finans ve perakende sektörüne güvenliğin yanısıra tasarruf ta sağlandığı gözler önüne serildi..

Gehrer AG ise insan hayatını önde tutan felsefesi ve yine tasarrufa yönelik, zırhlı araç ihtiyacını ortadan kaldıran, vasıta bağımsızlığı sağlayan, bankalar dahil kullanıcı firmaların her miktarda para nakillerini sadece bir kişi ile (silahsız, güvenlik elemanı olmadan) büyük bir güvenlik içinde ve kolayca gerçekleştirmelerini sağlayan GÜÇ Güvenlik Çantası ve diğer (sabit ve hareketli) elektronik güvenlik sistemleri ile fiziksel para hareketlerinin artık hem hızlı hem de son derece güvenli olarak gerçekleşebildiğini kanıtladı. Bankalar ve finans sektörü dışında küçük bir perakendeci dükkanından zincir mağazalara kadar nakit ve diğer kıymetlerin kolayca toplanıp saklanması ve nakledilmesi artık Gehrer AG'nin ürünleri ve Sedef Endüstriyel'in çeyrek asrı bulan tecrübesi ile çok daha kolay.

NSedef

Sürekli iyileştirme mantığı ile çalışan Transtrack ve Gehrer firmaları lokalizasyon odaklı çalışmalara da yer verdi. Müşterilerinin işlerini kolaylaştıracak talepleri dinleyerek mühendislerine konuları aktardı.

5 Ekim Tarihinde Elit World İstanbul Otelinde gerçekleşen bu güzel buluşma bir önceki yılları aratmayan bir performansla geçti.

Sedef Endüstriyel Ailesi olarak tüm katılımcılara teşekkür ederiz.



Farklı bir sandviç sunumuna dair notlar

Hazırlaması kolay, yönetimi kolay..

Menüde yer alan sandviç dolgu malzemelerinin önceden hazırlanarak kaşık benzeri ekipmanlarla sergilenmesi mantığına dayanan servis yöntemi tüketiciye dilediği ekmek tipini seçme şansı tanıyor.

Tüketiciye “Kendi Sandiviçini kendin yarat” diyen sunum çok çeşitli kombinasyonlar yapmayı sağlarken, hazırlık ve servis süresinin kısalığı da düşünüldüğünde gün içerisinde lezziz ve sağlıklı karın doyurabilme ve atıştırabilme imkanı da sağlıyor.

Bu sandviç kaşıkları hoş ve pratik bir sunum sağlarken fire yönetimini de kolaylaştırıyor.



N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için www.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