

Geissler's Süper Market Zinciri ailenizin sağlığını gerçekten düşünüyor

"OnVu Sıcaklık Takip Etiketi ile market rafından
tüketim anına kadar sizi düşünüyoruz"



1923 yılında ABD'de kurulan Geissler 's Süper Marketler Zinciri kurulduğu günden bu yana tüketicinin hayatını kolaylaştırmayı firma politikası olarak benimsemiş. Geissler's de internetten sipariş, catering hizmeti, market içi hazır yemek bölümünde zengin menü ile al götür hizmeti, ünlü şeflerinin talebe göre taze olarak hazırladığı gurme al götür menüsü gibi bir çok hizmet mevcut.

Sınırsız müşteri memnuniyeti sağlamayı hedefleyen firma son olarak tüketicilerinin buzdolabına kadar sağlığını düşündüğünü gösteren OnVu Sıcaklık Takip Etiketini et ürünlerinin tamamında kullanmaya başladı. Et reyonunda Sıcaklık-Zaman Etiketi kullanılmasının ana nedeninin paketli et ürünlerinde

hammadeden sevkiyata ve mağazadan tüketicinin evine kadar olan süreçte, her basamakta kaliteden ödün vermeden müşterilerine taze ürün sunduklarını göstermek olduğunu belirten firma yetkilisi "Ailenizin sağlığını kalpten düşünüyoruz" diye ekledi.

OnVu Akıllı Etiketinin üzerine , tüketiciye bu yeniliği duyurmak için firma şu notu da eklemeyi ihmal etmemişler "Son kullanma tarihi ürün 40° F (4.4° C) veya daha düşük sıcaklıklarda saklandığı takdirde geçerlidir. Termometrenin merkezi dışındaki çemberden daha açık renkte ise ürün sıcaklığı çok uzun süre aşımıştır ve tüketilmemelidir"

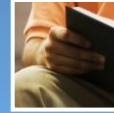
AYIN TERİMLERİ

Oksijen Emici Etiket



Ambalaj içerisinde yer alan artık oksijenin emilmesi ile raf ömrünü uzatan , daha az katkı maddesi kullanımı sağlayan, renk gelişimi ve acılaşmayı engelleyen etiket formunda , kendinden yapışkanlı, üst filmin altına yerleştirilen Oksijen Emici Akıllı Etiket

Oksijen Emici Poşet



Ambalaj içerisinde yer alan artık oksijenin emilmesi ile raf ömrünü uzatan , , daha az katkı maddesi kullanımı sağlayan renk gelişimi ve acılaşmayı engelleyen küçük torba şeklinde paket içerisinde serbest halde bulunan Oksijen Emici Poşet



Oksijen Emici Etiketler gıdalara ve markanıza değer katar...

Tadı doğal yollarla koruyan ve raf ömrünü uzatan Oksijen Emici Etiketler aktif ambalajma sistemlerinden biridir. Gıdaların dayanıklılık süresini arttırırken tüketicinin katkı maddeleri konusundaki şüphelerini de ortadan kaldırmaya yarayan bu etiketler "Naturel veya Organik ürün" algısını güçlendirip raf ömrünü 2-3 katına çıkarmayı sağlar.

Son yapılan araştırmalara göre satın alınan ürünlerin %20'sinin çöpe atılması tüketicileri son derece rahatsız ederken bunun önlenilecek bir kayıp olması ise güzel bir gelişme. Ambalajdaki oksijen varlığı nedeni ile hızlanan bozulma, küf gelişimi, tatta acılaşma ve renk değişimi, kötü koku hatta böcek ve bakteri oluşumu boyutları ufak ama görevleri büyük olan Oksijen Emici

Etiketler sayesinde giderilebiliyor. Diğer taraftan paketlemede yaşanan problemlere de çözüm getiren Oksijen Emici Etiketler gaz ihtiyacını (CO₂ / N₂) ortadan kaldıracaktır, CO₂'in ürünün tadında yarattığı olumsuz etkiyi elemine eder, paketlemeyi takiben yeterli seviyeye düşmeyen oksijen miktarını 48 saat içinde %0.1'in altına düşürmeyi garanti eder.

Oksijen Emici Etiketlerin ürün gruplarına göre faydaları şöyle sıralanabilir; **unlu mamüllerde** 4 katına kadar çıkabilen raf ömrü, raf ömrünün sonuna kadar tadın daha iyi korunması, katkı maddeleri kullanımının azaltılabilmesi ya da tamamen katkı maddesiz organik ürünlere yönelmeyi sağlar. **Peynirde** 2 katına çıkabilen raf ömrünün yanısıra kullanılan koruyucu katkı maddelerini azaltmayı mümkün kılar.



*Tedarik zincirinizin gelişmesini,
ulaşılabilen coğrafi bölgelere
ulaşma şansı sağlar*

İşlenmiş et ürünlerinde de raf ömrü artışının yanı sıra daha iyi renk ve doğal görünüm sağlanabilir. **Kurutulmuş meyve ve sebzelerde** raf ömrünü 2 katına çıkaran Oksijen Emici Etiketler duyu kalitede de artış olanağı sağlar.

Genel olarak ambalaj kalitesinde artış sağlayan Oksijen Emici Etiketlerin kullanımı için ambalajın hava geçirmeyecek şekilde kapatılmış olması gerekmektedir.

Tarım Bakanlığının izni ile ithal edilen Oksijen Emici Etiketler hakkında daha fazla bilgi ve deneme taleplerinizi bilgi@sedef.com adresine iletebilirsiniz.



Kumanya hizmetinde kısıtlamalara Sıcaklık-Zaman Takip Etiketleri ile son verilebilir

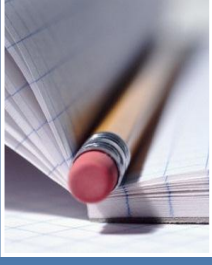
Güvenli yemek üretiminde işletme , sevkiyat , sunum gibi aşamalarda doğru muhafaza temel kurallardan biridir. Doğru sıcaklık ve doğru zaman parametlerini kullanmak yemek muhafazasında en önemli kriter olup limitlersıcaklık ve zamana bağlı olarak belirlenmektedir. İşte bu nedenle yemek sektöründe kumanya menüleri hijyen riskleri düşünülerek kısıtlandırılmıştır. Bu haklı kısıtlandırma üretim kaynaklı bir sıkıntıdan değil tüketicinin sağlığı düşünülerek, izlenebilirliği sağlanamayan bir durum olduğundan yapılmaktadır.

Yemek üreticilerinin hijyen ve izlenebilirlik çalışmaları hammaddeden başlayıp sunuma kadar her aşamada devam etmektedir. Bu nedenle kendi kontrolleri olmayan durumlarda, yani hazırlanmış olan yiyecek pakedinin hangi şartlar altında saklanıp, nerede ve ne zaman tüketileceğini kestiremedikleri durumlarda oluşabilecek bir gıda zehirlenmesi önleyebilmek adına önerdikleri kumanya menülerinde kısıtlama yapmaktadırlar.

Tüketicilerin farklı taleplerine cevap verebilmek, çeşitliliği sağlarken gıda güvenliğinden ödün vermemek için çözüm basit ama akıllı bir etiketleme sistemidir. Limit saklama sıcaklığını süreyi de hesaba katarak aşılmadığını gösteren Akıllı Etiketler sayesinde her bir kumanya pakedi güven altına alınabilir. Kumanya pakedine özgü olarak tanımlanabilecek sıcaklık ve zaman parametleri doğrultusunda üretimden tüketim anına kadar birbirinden farklı menülerde paketler güvenle servis edilebilir. Süreyi ve sıcaklığı takip edebilme sayesinde işletmeler karlılığını arttırabilecek üretim modelleri de kurabilirler. Örneğin vakum paketlerde sunulan kumanya menülerinin yaratılması ile tonajlı üretim Akıllı ve Hassas Takip modeli ile mümkün olmaktadır.

Firmaya özel olarak tasarlanabilen ve üzerinde tüketici için açıklayıcı mesajları da içerebilen bu Akıllı Etiketler hizmette yenilik arayan ve sınır tanımayan üreticilere destek oluyor.

EKİBİMİZ SEKTÖREL EĞİTİMLERİ TAKİP EDİYOR



Ambalaj Sanayicileri Derneğinin 21 Şubat tarihinde düzenlediği Gıdalarda Kalite Kaybı ve Raf Ömrü Eğitimini Süleyman Demirel Üniversitesinden Doç.Dr Atif Can SEVDİM verdi. Aktif ve Akıllı Ambalajma konuları, ambalaj seçiminin raf ömrüne olan etkisi, raf ömrü tayin yöntemleri konusunda eğitici bilgiler paylaşıldı. Bilgilerimizin tazelenmesini sağlayan eğitimde derneğin organizasyon konusunda da başarılı olduğu dikkat çekti

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