



## Oval gastro serisi ile gastronom sunumlarınızı yenileyebilirsiniz

1/1 gastronomlar ile aynı alanı kaplayan Oval Gastro Serisi, köşeli sunumlar yerine aynı alanda farklı bir görüntü oluşturmanızı sağlayacak. Tepsi, derin kap ve sığ olmak üzere üç farklı kapasitede üretilen Oval Gastrolar kaymaz silikon altlıkları sayesinde her tür yüzeyde sorunsuz sergileme imkanı sunmakta. Mayıs ay'ı itibari ile kullanıcıları ile buluşan Oval Gastro serisi siyah ve beyaz olmak üzere iki renk seçeneğine sahip.

## Yaza girerken dökme gıda sunumlarında yenilikler ...

Dalebrook MelaminPorselen Sunum Ekipmanları bu yaz sunmuş olduğu farklı seçenekler ve yeni ürünler ile açık büfeleri, meze reyonlarını her zamanki gibi ilgi çekici kılmayı sağlayacak.

Kırmızı , Mavi & Beyaz'ın uyumlu birlikteliği denizi ve marinayı çağrıştırırken Fleur Crock Serisi ile salata ve meze çeşitlerini sunabilir , farklı ebatlardaki Petal Serileri ile serinletici dondurma çeşitleri veya meyva salataları ikram edebilirsiniz.

Bir denizci edası ile  
Fleur Crock Serisi

**Sedef**  
**NEW**

Mayıs'12



## Gıda ambalajlarında geleceğe bakış

Günümüz koşullarında bir firmanın sektörde uzun süreli yaşaması için stratejik planlarını çok iyi belirlemesi gerekir. Gıda ürünlerinin satış sırasında göze çarpması ve tüketici tarafından beğenilmesi de bu stratejinin bir parçasıdır. Bu da ürünün rakip ürünler arasından sıyrılması ile mümkün olacaktır. Ambalaj, tüketici tarafından tanınmayı sağlayacak marka ve ürün kimliklerini oluşturur, böylece deneme ve tekrar satın almayı da teşvik eder. Üreticiler pazar payından yüksek dilimi alabilmek için ambalajı güçlü bir satış silahına dönüştürmek ve rekabette bir avantaj sağlamak zorunda olduğunu keşfetmiştir. Gıda sektöründe ürün çeşitliliğinin çok olması, hatta aynı ürünün birçok firma tarafından üretiliyor olması firmaların bu serbest piyasada rekabette üstün duruma gelmelerini zorlaştırmaktadır.

Bu noktadan hareketle renkli baskılı ambalajlar, siyah PP tabaklar, farklı renkte köpük tabaklar, pencereli üst filmler, dönemsel renkli etiketlemeler, promosyonel file çalışmaları, porsiyonlu ambalajlar, kolay açılan ve servis edilebilen tüketici dostu ve ödüllü akıllı tasarımlar gibi bir çok yenilik raflarda yerini almış bulunmaktadır. Bir sonraki hamle ise tüketicinin ve gıdanın güvenliğini sağlayan Akıllı ve Aktif Ambalajlama olacaktır



## Artık Manuel Gün Kodlaması ile uğraşmak vakit ve nakit kaybı

Gıda rotasyonu optimize etmek üzere geliştirilmiş patentli Sıcaklık-Zaman Etiketleri CooliMark her türlü gıda operasyonunda gıdaların sürekli taze, kaliteli ve güvenli olmasını sağlamaktadır.

Bu akıllı etiketleme sistemi sağlamış olduğu mükemmel rotasyon sayesinde kullanıcıyı bir adam daha ileri götürüp ürün kayıplarını minimuma indirerek gıda maliyetlerini kontrol edebilmesi ve işinin operasyonel etkinliğini arttırmasını sağlar.

Bugüne kadar gıda rotasyonunda önemli faktörlerden sadece biri olan "Zaman" göz önünde bulundurmıştır. Diğer taraftan gıdanın güvenliğini ve kalitesini etkileyen en önemli unsur olan saklandığı sıcaklık ve bunun gıda üzerindeki etkisi henüz

hesaplanmamıştır. İşte CooliMark bu noktada devreye girerek bugüne kadar yaşanan tüm kayıpları ve verimsiz işleyişi ortadan kaldırıyor.

Gıdanın, kullanım için halen uygun kalitede olduğunu ve doğru sıcaklık seviyelerinde saklandığını görmenize yarayan CooliMark gerçek gıda güvenliğini ve minimum atığı sağlayan, kolay uygulanabilen , etkin bir çözümdür.

Talep edilen sıcaklık seviyelerine göre saatler veya günleri içine alacak şekilde kalibre edilebilir. Elle uygulanabilen ve aktive edilen CooliMark pakedi açılan ya da birkaç saatliğine buzdolabından çıkarılan bir ürünün limitleri aşımı gösteremez.



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

---

## **Sedef Endüstriyel**

[www.sedef.com](http://www.sedef.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)  
Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 212 – 275 04 65