



# Sedef

## NEW

EYLUL '12



Ambalaj ve Lojistik  
Maliyetlerini Düşürürken  
**Raf Ömrünü  
Artırmak ..**

Sayfa 2'de

**Mobil Sera Takip  
Sistemi** ile verimde  
süreklilik..

Sayfa 2-3'de



## Termal Örtüler THY Kargo'nun kanatları altında!

*Bozulabilir ürünler ihtiva eden gönderileriniz artık THY Kargo ile her zaman kontrol altında.*

THY Kargo'nun tamamen kendi sistemine uygun olarak tasarlanan özel Termal Örtüler ve Özel Ötektik Noktalı Aküler ile ister yazın ister kışın tüm bozulabilir gönderilerin orjinal sıcaklıklarında saklanması sağlanıyor.

Sıcaklık koşullarının zirveyi zorladığı alanlardan biri olan havaalanlarında yazın açık alanda ölçülen sıcaklıklar 65C seviyelerini bulabilmekte. Güneşin ıstığı pistlere, birde uçak motorlarından çıkan ısı eklendiğinde saklama koşullarını sağlamak özen isteyen bir uygulama.

THY Kargo kalitesinden ödün vermeden mümkün olan en yüksek kalitede hizmet vermeyi hedeflediği bu önemli projesinde uçak altından alınan bozulabilir içerikteki ürünleri Termal Örtü Sistemleri ile koruyarak ambarlarına sevk ediyor. Saklama süresi boyunca her koşuldaki ürüne özel olarak tasarlanan sistemler ile depolama alanları artarken birçok farklı sektöre hizmet verilmesi de mümkün oluyor. Farmasötik ürünleri, kan, aşı, bozulabilir gıdaların da dahil olduğu özel saklama koşullu ürünlerin sevkıyatı ve depolanması projesi sayesinde Uzakdoğu'dan gelen tropik meyvelerden spesifik ilaçların taşınmasına kadar pek çok önemli kargo Soğuk Zincir bozulmadan çıkış noktasından varış noktasına kadar en hızlı şekilde, kaliteden ve güvenlikten ödün vermeden ulaştırılabiliyor.

## AMBALAJ & LOJİSTİK MALİYETLERİNİ DÜŞÜRÜRKEN RAF ÖMRÜNÜ ARTTIRMAK ...

Oksijen Emici Etiketler bozulabilen gıda ürünlerinin koruyucu madde ekentisi olmadan tazeliğini korumak için kullanılmaktadır. Oksijen Emiciler bozulabilir ürünlerin , doğal tazeliklerini, renk, lezzet ve besin değerlerini kaybetmesine neden olan serbest oksijenin varlığını elimine ederek bozulmalarını engellerler.

Kullanımı toksik olmayan , tamamen güvenli ve ekonomik Oksijen Emicilerin kullanım alanları oldukça geniştir. Unlu mamüller grubunda; ekmek, böreklik /baklavalık yufka, kek, lavaş, tatlı çeşitleri, galeta vb., kuruyemişlerden; fıstık, ceviz, badem, kurutulmuş sebze ve meyvelerde (kaysı incir v.b). et ve süt ürünlerinden jambon, pastırma , sucuk, peynir, kaymak v.b ürünlerde kullanılabilir. Gıdalardaki yağ bozulmasını ve oksidasyonu engelleyen Oksijen Emici Etiketlerin kullanımı lezzet ve besin değerlerinin de korunmasını sağlamaktadır.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş ürünlerde kullanımı ile ilk 48 saatlik dilimde paket içerisindeki oksijen varlığını %0.01'in altına düşüren Oksijen Emiciler ambalaj filminden içeri geçen oksijeninde varlığını sürekli olarak elimine ederek aerobik bakterilerin gelişimini engeller.

Doğal yollarla daha **uzun raf ömrü** sağlayan Oksijen Emiciler sayesinde organik ve doğal gıdalar artan tüketici ilgisi ni ekonomik bir şekilde karşılayabilirken, artan raf ömrü sayesinde üretim planlamasında esneklik, dağıtım ağında genişleme, iadelerde azalma , ambalaj ve lojistik maliyetlerinde optimizasyon sağlanır.

Daha fazla bilgi ve ücretsiz demo talebi için ofislerimizi arayabilir veya [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresine e-posta ile ulaşabilirsiniz.



## Mobil Sera Takip Sistemi ile verimde süreklilik !

Sera yetiştiricileri için kritik değerlerin anlık olarak takip edilerek kayıt altına alınmasını sağlayan mobil Sera Takip Sistemi ile alarm değerleri oluşturularak ilgililerin zamanında uyanılması sağlanıyor.

Geriye dönük raporlama imkanı sağlayan Sera Takip Sistemi sayesinde izlenebilirlik, ölçülebilir

verimlilik, denetimde kolaylık ve acil eylem planlarının doğru zamanda uygulanabilmesi kolaylıkla gerçekleştirilebilen hedefler arasına giriyor. Ani iklim değişiklikleriyle oluşabilecek don ve hastalıklara karşı önlem alınmasını sağlayan sistem ile sıcaklık ve nem değişkenliği nedeni ile ortaya çıkabilecek döllenme yetersizliği ve sağlıklı gelişim sorunlarının da

önüne geçilebiliyor. İnsandan bağımsız sürekli olarak takip altına alınan seralarda işgücünün doğru yönlendirilmesi ile çalışanların da verimliliği ve karlılık yükseliyor.

Mobil takip sistemleri hakkında detaylı bilgi için ofislerimizi arayabilir veya bilgi @sedef.com adresine e-posta atabilirsiniz.

## Porsiyon Sandviç ve Salata Sunum Çözümleri

Dalebrook'un sandviç tepsi tek porsiyonluk sandviçlerin, salataların, makarna çeşitleri ve tatlıların sunumu için ideal bir çözüm. Kapakları ile birlikte uyum içinde kullanılan tepiler gıdaların tazeliğinin korunmasını sağlarken, sunum esnasında kontaminasyon riskini de azaltmaktadır.

Kapakların istiflenebilir özelliğe olması dar alanlarda sergiyi, depolamayı ve sevkiyatı kolaylaştırmaktadır. Siyah & beyaz renk seçenecekleri ile farklı kapasitelerdeki setler yemekhane, catering, kafeterya ve cafeler için sunum alternatifleri oluşturuyor.



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

### Sedef Endüstriyel

[www.sedet.com](http://www.sedet.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedet.com](mailto:bilgi@sedet.com)

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