



Carrefour Birleşik Arap Emirlikleri gıda sunumunda Dalebrook Ekipmanlarını seçti



Gıda sunumunda farklılaşma ve kaliteyi Dalebrook Ekipmanları ile yakalayanlar arasında Carrefour Birleşik Arap Emirlikleri mağazaları da eklendi. Meze ve peynir sunumlarında 8 farklı renk seçeneği ile Fleur Crock serisini tercih eden firma ürünlerin tezgahındaki satış hızına uygun kapasitelerde seçilen kaplar ile tezgah arkasındaki ekibin kullanımını da kolaylaştırıyor. Fleur Crock Serisinde renk seçeneklerinin yanı sıra kurumayı engelleme ve hijyenik amaçlarla kullanılan kapakların dışında hırsız kap olarak tabir edilen insert seçenekleri de mevcut.



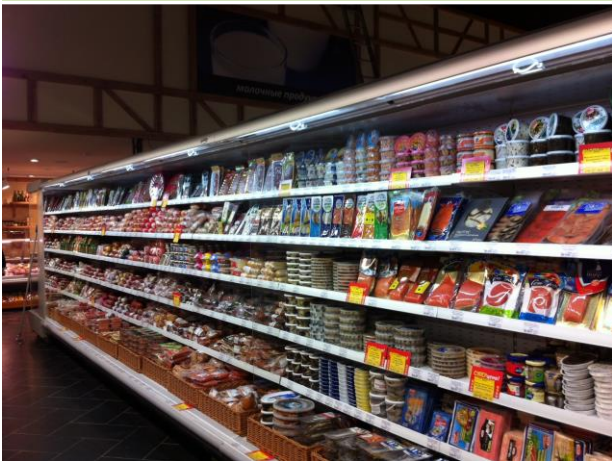
Estetik ve gıda güvenliğini ön planda tutan firmaların tercihi porselenmelamin sunum ekipmanları 3000'li aşkın çeşidi ile 75 ülkede gıda sunum projelerinin olmazsa olmazı haline geliyor.

Cam, seramik ve porselenin aksine %2-3 kırılma oranı ile ekipman zayıflığını neredeyse sıfıra indiren Dalebrook Sunum Ekipmanları ile yenileme satın alması ve ekipman stoğu tutmak gibi problemler de ortadan kalkıyor.

Havalar mevsim normallerinin üzerinde seyretmeye başladı

N-Sedef Mart sayısında farklı kaynaklardan derlenerek sunulan “Bu yaz için hava sıcaklıkları alarm veriyor “ başlıklı bir yazı paylaşılmıştı. Yazımızın mürekkebi kurumadan, mevsim yaza dönmeden hava sıcaklıkları mevsim normallerinin 10-12°C üzerinde seyretmeye başladı. İnsan sağlığını tehdit eden bu yükselme aynı zamanda soğuk zincir nakliyelerinde zorlu günlerin başladığının da habercisi. Özellikle şehir içi çok bacaklı dağıtımlarda üfleme araçlarında yüklem ortami koşullarının istenilen seviyelerde tutulmasının imkansız olacağı önümüzdeki günlerde indirme bindirme alanlarında oluşacak rampa riskinin de göz ardı edilmemesi gereken bir sıcaklık ihlal sorunu olduğunu unutmayınız!

Soğuk Zincir bütünlüğünü sağlayacak firmanıza özel çözümler için bilgi@sedef.com adresinden bilgi alabilirsiniz.



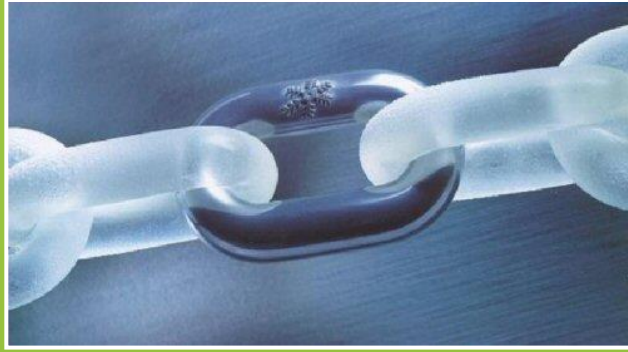
Sütlük reyonlarında farklılaşma çalışmaları

Sütlük reyonlarında tek düzeliği kırmak , bazı ürünlerin doğal veya organik olma özelliklerini ön plana çıkarmak, üzerinde en çok çalışılan sunum taleplerinden biridir. Perakende mağazacılığın günlük iş yoğunluğu göz önünde bulundurulduğunda ilk çözülmesi gereken sıkıntı, iyileştirmenin, operasyonda çalışanlar açısından da kabul görecektir şekilde, iş yükünü mümkün oldukça arttırmadan iyileştirmenin yapılması gerçeğidir.

Sütlüklerdeki asker dizilişi, soğuk havanın akışına izin verilmesi, reyon kapasitelerinin maksimumda kullanılması ve satış artırıcı psikolojik etkisinin yanı sıra operasyonda çalışanlar açısından da kolay olduğu için en benimsenmiş yöntemdir.

Rusya’da yapılan bir çalışmada benzer taleplerden yola çıkılarak, özellikle operasyonun iş yükünü minimum etkileyecek bir iyileştirme uygulaması gerçekleştirildi. Farklı ebatlardaki poly hasır sepetlerin alt raflara yerleştirilmesini esas alan bu çalışmada farklılaşma etkisini hızla gösterdi. Mağaza yetkililerince yapılan gözlemlerde ziyaretçilerin görsel değişikliğe tepkisinin pozitif olduğu ve projenin amacına ulaştığı bilgisi alındı.

Açılı, dörtgen ve dairesel modelleri bulanan Poly sepetler, yeni modelleri ile 2013 kataloğumuzda. E- katalog ve diğer talepleriniz için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz .



Bir zincir en zayıf halkası kadar güçlüdür! Peki ya sizin Soğuk Zinciriniz ne kadar güçlü?

Gıda tedarik zincirinde, hijyen ve gıda güvenliği açısından Soğuk hiç şüphe yok ki en önemli halkadır. Soğuk Zincir bütünlüğü için üretim, lojistik ve satış alanları koşulları bu amaca hizmet edecek şekilde modellenir ve işletilir. Tedarik zincirindeki taraflar, Soğuk Zincir uygulamalarındaki önceliği gereği gıdaların tüketim anına kadar **duyusal ve hijyenik özelliklerini korumasını** sağlayarak tüketiciye karşı sorumluluklarını yerine getirmeyi amaçlarlar. Sıcaklık kaynaklı **fire** oranlarının azaltılarak **lojistik ve genel gider maliyetlerinin de optimize edilmesini** sağlamak da bir diğer önceliklidir. Bir taraftan tüketiciyi korumak diğer taraftan maliyet etkin bir süreç oluşturmak için vazgeçilmez birkaç unsur mevcuttur. Takip ve ölçüm, doğru kararların alınmasını sağlarken risklerin ortadan kaldırılması da bu zincirin bir diğer önemli parçasıdır.

Soğuk Zincir uygulamalarının söz konusu olduğu her alanda uzaktan takip sistemleri ile depolama, sevkiyat ve reyonların **mobil takip ve yönetimi** taraflara olası sıkıntıları bertaraf ederek **proaktif** davranmaları için olanak tanır.

Üretimden depoya, depodan frigorifik araçlara ve teslimat noktalarına kadar birçok riskli süreçte Termal Örtü sistemleri Soğuk Zincir bütünlüğünü sağlayacak **maliyet etkin** çözümler sunmaktadır. Ürüne ve firmanın süreçlerine özel olarak tasarlanan termal koruma ekipmanları ile depo çalışanından araç sürücüsüne kadar zincirin her halkasında işin doğası gereği yaşanabilecek riskler kolaylıkla ortadan kaldırılabilirken süreçlerin neden olduğu **karbon salınımı** da doğal olarak azaltılmaktadır.

Fire yönetiminde gerçekçi bir yaklaşımla hareket ederek maliyetleri azaltmak, tüketicinin marka ve ürüne olan güvenini pekiştirerek buzdolabına kadar uzanan bir tazelik vaadi içinse koli bazından birim ürüne kadar uygulanabilirliği ile Sıcaklık-Zaman Etiketleri Soğuk Zincir bütünlüğünü sağlayacak son halkayı oluştururlar. Her bir ürünün güvenliğini garanti etmek, sıcaklık ihlali yaşayan ürünleri ayırt etmek, uzun vadede üretilen tüm katma değerli ürünlerin raf ömürlerinin teknik raf ömürlerine yaklaşmasını sağlamak için Sıcaklık – Zaman Etiketleri akıllı ve maliyet etkin seçenekler sunar.

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

SEDEF ENDÜSTRİYEL

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

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 216 – 345 02 71