

Ocak2014


 The logo for NSedef is displayed in a white box. It features the word 'Sedef' in a blue serif font, with 'N' in a large blue font and 'ew' in a smaller purple font below it.


Gıda israfında gündem ve önlem önerileri

BM Gıda ve Tarım Örgütü, Birleşik Krallık WRAP (Atık ve Kaynak Aksiyon Programı) programı , Food Tank düşünce kuruluşlarından son paylaşımlar

Milano'da 5.si gerçekleşen Gıda ve Besin Konferansında gıda israfı, sürdürülebilir tarım uygulamaları ve obezite gibi konulara odaklanılmış. Konuşmacıların üzerinden durduğu bazı veriler şöyle; BM'nin tahminlerine göre 1 milyar insan açlık çekerken 1.5 milyar insanın obez olması eşitsizliğin bir göstergesi olarak kabul ediliyor. Gelişmiş ülkelerde gıda israfı ciddi oranlarda seyrederken gelişmekte olan ülkelerde de durum pek iç açıcı değil. Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde gıda israfı özellikle yetersiz alt yapıdan kaynaklanıyor. Örneğin kötü yol şartlarının lojistik süreci aksatması, ürünlerin yetersiz koşullarda depolanması, mazot maliyetlerindeki artış derken depolama koşullarının yerine

getirilmesini zorlaştırıyor. Milano'da gündemde olan bir diğer konuda tüketicilerin gereğinden fazla ürün satınması ile paketlerde yazılı olan **Son Kullanma ve Son Satış** gibi tarihlerin tüketiciler tarafından algılanamaması yönünde. Konferansın özünde gıdanın yetersiz olmasının değil dağılımdaki eşitsizliğin yanı sıra israfın önem teşkil ettiği sonuçları çıkarılıyor. Peki ne gibi yöntemler kullanarak önlem alınabilir ?

Daha az yakıt ve enerji maliyeti olan **pasif soğutma sistemleri** ile depolama ve lojistik süresince **soğuk zincir** korunabilir. **Termal Örtü Sistemleri** basit kullanımları ile kötü yol şartları ve yetersiz koşulların önüne geçecek **ekonomik ve güvenli** bir çözüm sunuyor.

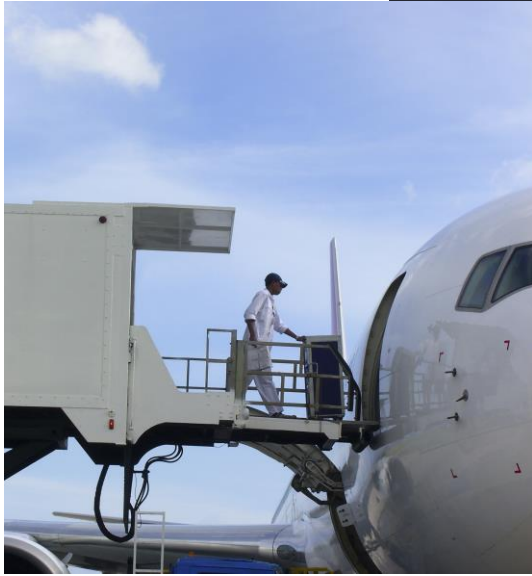
İngiltere'de **WRAP** organizasyonunun yaptığı araştırmanın sonucunda da iki konunun altı çizilerek israfı azaltmak adına büyük önem taşıdığı belirtilmekte. Bunlardan biri **5.6milyar GBP** değerinde israfın nedeni olarak tanımlanan **ETİKETLEME**. Raf ömrü başta olmak üzere ürünün tüketimi konusunda (çözdürme talimatı vb.) daha net bilgiler içeren bir etiketleme yapılmasının önemini vurguluyorlar. İnsanlar emin olmadıkları ve güvenemedikleri için özellikle, **süt ürünleri , yumurta, şarküteri, unlu mamüller ve hazır gıdalardan** oluşan 4.2 milyar tonu bulan bir atık oluşturuyor. WRAP'ın endüstriye fırsat olarak kullanacağı bir ikinci önerisi daha var. **Raf ömürlerinin iyileştirilmesi** ile tüketicilerin daha uzun süre taze gıdaları tüketebileceğinin altı çiziliyor.



Gıda fiyatlarındaki artış nedeni ile tüketicide bir endişe uyandırırken üreticilerin bu konuda iyileştirici çalışmalar yapması ile israfın azalması hedefleniyor. Bu aşamada sektörün imdadına yetişen **Akıllı Etiketler ve Aktif Ambalaj Çözümleri** hem daha doğal gıda arayışına çözüm sunuyor hem de raf ömürlerinin uzaması ve tüketici tarafından açıkça takip edilebilir olması ile taraflara avantaj sağlıyor.

SEDEF'ten Değerlendirme notları:

Sektörde 35 yılın ardından, Sedef Gıda ve Farmasötik tedarik zincirinde **KORUMA** ve **İZLEME** konusundaki yapılanması ile süreçler içerisindeki tüm fire/israf sorunlarını çözecek ekonomik sistemleri ülkemiz değerli üreticilerine sunmaktan ve uluslararası gelişmeleri yakından takip etmekten memnuniyet duyuyor. Ürünlerin tüketici ile bulunduğu noktaya kadar çözümler sunan Sedef tüketicileri eğitmenin de bilinci ile çalışmalarına devam etmektedir.



Havayolu Catering hizmetlerinde Karbon Ayak İzinin Azaltılması ve Gıda Güvenliği

Havayolu yiyecek içecek servisleri **pasif veya aktif soğutmalı** ortamlarda saklanan menülerden oluşmaktadır. Pasif Soğutma ve koruma sistemlerini kullanan firmalar ekipman **ağırlığını azaltmayı** hedeflerken amaçları **yakıt tasarrufu** dolayısı ile **karbon salınımının** da azaltılmış olmasıdır. Tabiki tüm bunları yaparken Gıda Güvenliği vazgeçilmez bir unsurdur. Bu nedenle gıdanın üretimini takiben başına gelebilecek herhangi bir **sıcaklık ihlalini** de gözle görünür kılmak, **yolcuları korumak** ve uçuşlarında **maksimum konforu** sağlamak isterler.

Sıcaklık-Zaman Etiketlerinin Gıda Güvenlik Yönetim Sistemine veya Kalite Yönetim Sistemine dahil edilmesinin sebebi de budur.

Yolcular uçuş süresince **maksimum güvenliği** talep ederler. Bu da özellikle bozulma riski taşıyan gıdaların uzun parkurlarda **gıda kaynaklı bir rahatsızlığa** neden olabileceğinin ön görülmesi ve kullanım ömrünün sıcaklığa bağlı olarak **dinamik sistemlerle** takibi ile mümkündür.

Bazen bir **sandviç veya salata bakterilerin sıcaklık ihlali nedeni ile çoğalması için uygun ortam olurken** bazen birden çok defa

aynı paketten servise açılan **değerli** bir envanter olan **havayar** Sıcaklık-Zaman Etiketleri için uygulama alanı olabilmektedir. Sonuçta güven iyidir ama **KONTROL** en iyisidir!

Mutfaktan uçuşa, uçuş süresince, uçuştan bir sonraki bacağına veya iadeye kadar dünyayı dolaşmakta olan ikram, Sıcaklık-Zaman Etiketleri ile sürekli takip altındadır.

Ek bir yatırım maliyeti gerektirmeyen, kolay uygulanan, ekonomik bir çözüm olan Sıcaklık-Zaman - Etiketleri **kabin görevlileri** tarafından da pozitif bir yardımcı olarak görülmektedir.

Havayolları için uçuş süresince kabin içi ağırlığın azaltılması ile yakıt tasarrufu konusunda bir fırsat gören SEDEF ağır çiller (chiller) sistemlerinin yerine nötr galey kullanımını önermektedir. Sıcaklık – Zaman Etiketlerinin sisteme eklenmesi ile yeni jenerasyon hafif trolleyler güvenle kullanılabilir. Uçuş öncesi ve sonrası **soğuk zinciri** iyi ileştirecek Koruma ve İzleme çözümleri ile Sedef, **karbon salınımı** ve **yakıt kullanımını** azaltan **doğaya ve tüketiciye dost** projeler için desteğini sürdürmektedir.

Karbon Ayak İzinizi azaltmak isin içinde önemli ise bilgi@sedef.com adresinden daha detaylı bilgi alabilirsiniz.



ETİKET TEKNOLOJİSİ HAKKINDA ALMANYA'DAN HABERLER

Sedef İş Geliştirme ve Pazarlama Ekibi Bizerba Etiket Üretim Tesislerinde Ürün Eğitimi ve pazar araştırmasındaydı !

Etiket; “bir yüzü yapışkan diğer yüzü bilgi alanı olan önemli uyarı ve bilgileri içeren tanımlama materyalidir” diyerek geçilmemesi gereken bir konu. Neden mi? Şöyle düşünelim, üretim izin bilgileri, son kullanma tarihi, lot numarası gibi bilgilerin üzerinde yazdığı etiket ürünün üzerinden düşmüş! Yasal zorunluluklarınızı yerine getirmiyorsunuz demektir.

Tabaklı geleneksel ambalajda bir **bütün tavuk** düşünün. Etin rengini, ürünün kendisini gösterebilmek için tamamı **şeffaf etiketin** üzerinde **dore veya lame**

marka **baskısı** olsun, izlenebilirlik bilgilerini **termal** olarak basabilin, **nemli yüzeylerde** sorunsuz dayanım sağlasın ama çok **az adette** üretilmesi gereksin. Olabilir mi ? Evet...

Pöti kareli sofrta örtüsü **dokusu** etiketin dokusu olabilir, market için hırsızlığa karşı değerli ürünlerin etiketlerine gizlenmiş **RF** uygulaması olabilir, tüketicinin kasada asla sorun yaşamayacağı hiçbir zaman **silinmeyen** tertemiz **barkod baskılar**....Tamamı mümkün.

Etiket üretim **verimliliğinden** , depo ve sevkiyat verimliliğine, satış noktasında iade oranlarından **yasal zorunluluklara** kadar bir çok noktada firmaları rezil de vezir de eden basit görünüm ama ürünün kendisinden bile önemli bir unsur! Bir ürünün üretim tesisini çıkmasını takiben her noktada firmaların **kimlik kartıdır**. Firmanızın imajı etiketi ile doğru orantılı

olduğu gibi üretim hızı, bakım onarım maliyetleri gibi işletme giderleri ve verimlilik üzerinde de büyük etkisi olan etiketlemenin kalbine yolculuk eden Sedef Ekibi **Bizerba Gıda ve Gıda Dışı Etiketleme** eğitiminin ilk ayağını tamamladı.

Seyahatleri esnasında **OnVu Sıcaklık Zaman Etiketlerinin** kullanıldığı EDEKA mağazalarını da ziyaret eden ekibimiz tüketicilerin gıdanın **güvenilirliğini** ve **tazeliğini** simgeleyen bu **Akıllı Etikete** ne kadar alıştığını yerinde izleme ve tüketiciler ile sohbet etme fırsatını yakaladı.

Yođun geçen eğitim programını 100 yılı aşan ünü ile jenerasyonları ağırlayan Geleneksel Alman lezzetleri günümüze taşıyan Mutter Wittig Restorandaki sıcak ortamda konforlu bir akşam yemeği ile sonlandırdılar.

Sektöre davet!

3. Et Ürünleri Çalıştayı değerli katılımınızı bekliyor

16-17 Ekim 2014 tarihleri arasında Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik ve Dođa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliđi Bölümü tarafından Tokat'ta düzenlenecek olan 3. Et ürünleri çalıştayında ana konulardan biri inovasyon. Bu kapsamda ambalaj, gıda makine ve ekipmanları ile gıda katkı maddeleri incelenecek konular içerisinde.

3.Et ürünleri çalıştayının web sayfasına <http://eturunlericalistayi.gop.edu.tr/> adresinden ulaşılabilmektedir.

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.

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

0216 501 00 97