

## Sedef Blog'tan Seçmeler

Panayır Gurme kurucusu  
Yaşar Bey ile röportajımızı  
okudunuz mu?



Bloğumuz oldukça farklı konularla güncellendi yine Eylül ayında. **"Panayır Havaşında Bir Lezzet Sohbeti"** başlıklı röportajımızı keyifle okuyacağınızı düşünüyoruz. Bir tıkla buradan ulaşabilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/panayir-havasinda-bir-lezzet-sohbeti/>

Atalık Tohumların İzinde  
bir yol hikayesi...



Ebru ve Sezgin'in hikayesi bizi çok etkiledi. Toprakta fıskıran kıymetli kadim bilginin daha sonraki nesillere aktarılmasını sağlamak üzere düşmüşler yollara. Seyahatlerini ise doğa dostu bir şekilde planlıyorlar. Biz de bu güzel çiftte değerli emellerini gerçekleştirmelerinde destek olmak istedik. Temp-ex Koruyucu çözümleri ile doğanın hazinesi tohumlar uygun sıcaklık ve nem koşullarında saklanarak yeşertecek kişilere ulaştırılıyor.

Hikayelerini bir de Seeds on Wheels'ten dinlemek için <http://sedef.com/blog/atalik-tohumlarin-izinde-bir-yol-hikayesi/>



## Akıllı Dolap Takip Sistemleri Sayesinde %25'e varan tasarruf

Firmaların bakım onarım departmanlarından pazarlama departmanına kadar pek çok farklı kademe ve bölüm için verimliliği artırıcı çalışmalar yapabilmesini sağlayan Makinelarası İletişim Sistemleri, uzaktan erişim ile bilgi edinimi ve kontrolü mantığı ile çalışıyor. Yönetim modüllerine anlık olarak erişebildiğiniz ve geçmişi kayıt altında tutan bu sistemler sayesinde verilere göre yönetim kararları alabiliyorsunuz.

Bakım onarım maliyetlerini azaltan, ürünlerin lokasyon bilgisi ile envanter takibi yapılmasını sağlayan, dolapların doluluk oranlarını takip edebilen işletmenin farklı birimleri, proaktif davranarak ürünlerin satış alanındaki sürekliliğini, kalitesini ve tedarik zincirinde oluşan karbon ayak izini azaltmayı sağlıyor. Soğuk Zincir Sürekliliğinin kazanç olduğunu bilen firmaların tercihi olan uzaktan takip sistemleri hakkında daha fazla bilgi için

[http://sedef.com/izler\\_sentinel\\_iq.php](http://sedef.com/izler_sentinel_iq.php)



## Posta güvercini sebze meyve getirse...

*Yerel posta ve kargo servisleri ile gıda alışveriş portalları ısı yalıtımlı Termal Çantalarla doğayla dost Tedarik Zincir Çözümleri'ni kurguluyor.*

Gıda ve lojistik sektörü kafa kafaya verdiğinde tüm tarafların hassasiyetlerini gözeterek farklı ve güzel uygulamalar çıkıyor ortaya. Taze gıdanın ilk günkü tazeliğinde tüketiciye ulaştırılması bu projenin önemli kriterlerinden biri. Diğerleri ise yatırım ve işletme maliyeti düşük Soğuk Zincir Taşıma yöntemleri.

Var olan enerjiyi kullanmaktan yola çıkan Termal Örtü çözümleri sayesinde hasat ve üretim noktalarında soğutulmuş korumaya alınan gıda ürünlerinin, **petrol**

**türevi enerji bağımlılığını azaltıyor.** Termal Örtü çözümleri ile lokal posta dağıtım ağlarının mevcut araçlarına soğutma ve yalıtım yatırımı yapmadan gıda taşıma imkanı veriyor. Böylece sadece ulusal markaların değil, yerel küçük üreticilerden, kadın emeği ürünlerine kadar yöresel ve taze bir çok lezzetin şehiriçi ve şehirlerarası dağıtımını yapmak hem maliyetsiz hem de doğa dostu bir hal alıyor.

Sürekli parçalanarak sorun yaratan ve en sonunda da döngüsü çöpte son bulan koli tüketimine de son veren Termal Çantalar ile dağıtım uygulamaları ambalaj atığı ve maliyetini de azaltmaya yardımcı oluyor.

Çıkış noktasına geri dönen Termal Çanta Setleri kolayca temizlenebiliyor. Firmalara özel olarak üretilen bu çözümler sayesinde küçükten büyüğe bir çok dağıtım ağı sanal market uygulamaları kurabiliyor. Kooperatifler ve yerel çiftçiler müşterilerine doğru koşullarda saklanılarak sevk edilen taze sebze, et ve süt ürünleri gibi Soğuk Zincir ürünlerini adrese teslim edebiliyor.

Var olan kargo ağlarını ve **özellikle kargo araçlarının boş saatlerini kullandıkları için maliyet ve karbon ayak izleri az** olan bu sistemlere ilgiyi gösteren bir yurtdışı kaynaklı haberde Amazon'dan. İnternet Perakendeciliği ilk 500'de 1. sırada olan Amazon yaptığı açıklamada "Müşterilerimize yenilikçi ve farklı yöntemlerle paketlerini ulaştırmak en büyük arayışımız " demiş şu anda pilot çalışmasını yaptıkları dağıtım modeli için.

Haberin detayları için lütfen tıklayınız

[http://www.foodlogistics.com/news/12002806/postal-service-to-deliver-fresh-food-for-amazon?utm\\_source=Fresh+Take+On%3A++Software+%26+Technology&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=FL140904002](http://www.foodlogistics.com/news/12002806/postal-service-to-deliver-fresh-food-for-amazon?utm_source=Fresh+Take+On%3A++Software+%26+Technology&utm_medium=email&utm_campaign=FL140904002)

Termal Çanta ve diğer örtü çözümlerine ilişkin size özel çözümler için bizlerle irtibata geçebilirsiniz.



## Taze Etin Reyonlardaki Gösterişi için Ekipman Önerileri

Birinci sınıf bir sunum için ekipman seçimi her konuda önemlidir. Gıda söz konusu olduğunda ekipmanın, dayanıklılığı, gıda ile teması uygun malzemelerden üretilmesi ve ihtiyaca göre tasarlanabilir öğeler içermesi çok önemlidir. Tazeliği yansıtacak, temiz hatları ile modern bir görüntü kazandıracak birkaç öneri de ekledik mi bu tarife son derece şık bir sunum elde edilebilir.

Etkileyici bir reyon tasarımı için parlak melamin tepsiler ile taş efektli tepsileri bir arada kullanabilirsiniz. Sosu ile beraber sergilenebilen dilim etler doğru bir pişirme sonrasında kazanacağı lezzeti daha reyondayken açıkça ortaya koyabiliyor.

Fark edilir seramik görüntüsü ve ince kenarları ile tepsiler reyonlardaki yer kaybını önlüyor. Silikon ayakları sayesinde reyona kolayca tutunarak güvenli bir sergileme alanı yaratılıyor. Gastro ebatlarına uygun olarak üretilen Classico Serisi siyah ve beyaz renk seçenekleri ile bu görüntüleri beğenenleri bekliyor. Showroom ziyareti için 216-501 0097 no'lu telefona ulaşarak randevu alabilirsiniz.

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

## Çay paketlemesinde Oksijen Emicilerin kullanımı

Gıdaların raf ömrünü doğal yollarla uzatmak için kullanılan bu küçük paketler çay tedarik zincirinde de kullanılabilir.

Çayın oksidasyonu ve oksijen kullanan aerobik mikroorganizmaların üremesi bu yöntemle engellenebilir. Ambalaj içerisindeki oksijeni etkili bir şekilde hapseden Oksijen Emiciler sayesinde bakteri ve mantar oluşumu gözlenmiyor.

Yeşil çay gibi tazeliğin önemli olduğu değerli çay ürünlerinde özellikle Çin ve Japonya'da kullanılan bu çözüm ürünlerin kalitesine ve saklama koşullarına dikkat eden üreticilerin tercihi. Özellikle tedarik zincirinin ilk aşamasında tazeliği korumak için önerilen bu çözüm oksijenin sorun yarattığı daha birçok üründe de başarı ile kullanılıyor.

**SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.**

[www.sedef.com](http://www.sedef.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)  
0216 501 00 97