



New Sedef

EKİM '14

YIL: 4 SAYI: 46



17-21
Ekim'de
İran HVAC
fuvarındaydık !

Isıtma, soğutma, havalandırma ve klima ekipmanlarının sergilendiği Tahran'daki fuarda yeni yeni oluşmaya başlayan perakende sektörüne nasıl destek olabiliriz sorusuna cevap aradık. Pazar çok açık, yeni kurulan ve filizlenen zincir market operasyonları mevcut. Bu operasyonlarda daha çok ürünün rafa ulaşması hedeflenirken gıda gibi bozulabilir ürünlerde alınan önlemler henüz uluslararası standartlarda olmasa da belli başlı uygulamalar ve iyi niyet mevcut.

Hava sıcaklıkları ülkenin kuzeyinden güneyine uzanan alanda oldukça değişken. Bu nedenle pratikte ara noktalarda mevcut ya da planlanan aktif soğutma sistemleri yeterli değil. Mevcut geleneksel satış noktalarında; örneğin bakkalarda, soğuk depolama alanı mevcut değil. Sebze meyve halden sabah saatlerinde donanımsız araçlar ile dağıtılıyor. Araçların verimli kullanımı planlama dahilinde değil. Bir noktaya birden çok araç sevkiyat yapmakta. Trafik sabah ve akşam 2-3 saatlik periyotlarda bir hayli yoğun.

Toparlamak gerekirse; sektörde bilgi ve ekipman desteği ile tecrübeli tarafların yer alması, hatalı uygulamalardan kaçınarak en baştan doğru bir sistem kurmayı sağlayabilir. Sosyal hayat izlenimleri, fuardan ve günlük hayattan fotoğrafların yer aldığı bilgilere aşağıdaki sosyal medya adreslerimizden ulaşabilirsiniz.

1- İRAN HVAC&R FUARI'NDAN SEKTÖRE NOTLAR

<https://www.facebook.com/sedefyeninesil/photos/a.755234804510836.1073741828.745977725436544/858555434178772/?type=1&permPage=1>

2- İRAN HVAC&R FUARI'NDAN NOTLAR (sosyal hayat)

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.859984137369235.1073741841.745977725436544&type=1>

Gıda Tedarik Zincirinde Yeşil Lojistik Dönemi

Termal Koruma Çözümleri sayesinde tedarik zincirinin iklim değişikliği üzerindeki etkisi azalıyor.

Gıda ürünleri ile işi olan tüm taraflar maliyet, hijyen, enerji verimliliği, karbon ayakizi gibi kaygılar ile Soğuk Zincirde sürekliliği sağlama ve verimlilik üzerine yoğunlaştı. Bu aynı zamanda fire oranlarını azaltıp, gıda fiyatlarındaki artışları dengelemek için de önemli bir yol olarak düşünülüyor. Mevcut enerjiyi korumak! Soğuk ürünü soğuk, donuk ürünü donuk, serin ürünü ise serin muhafaza etmek te denilebilir. Taraflar, hali hazırda üretim, lojistik depo, mağaza deposu ve soğutuculu sergi reyonlarında soğutularak korunan bozulabilir ürünlerin ara noktalarda korunmasına odaklandı. Bu nedenle mevcut ısıyı muhafaza etmek suretiyle 6,12, 24 ve 36 saatlik dönemlerde pasif bir koruyucu görevi gören Termal Örtü uygulamaları da çokça tercih ediliyor.

Termal Örtü çözümleri sanal market, karma sevkiyat, günlük depolama, rampa riskinden koruma gibi uygulamaların yanısıra bozulabilir hava kargoculuğunda da yaygın olarak kullanılmakta. Termal Örtüler, tek ve çok kullanımlık modelleri ile tropik meyveler, ilaç ve hassas kimyevi maddelerin sevkiyatında önemli bir yardımcı. **Thy Kargo Bozulabilir Ürünler için Kargo Kataloğu** bu konuda fikir vermek için yardımcı olacaktır. İncelemek için http://www.turkishcargo.com.tr/kargo/pdf/per_kabulu_icin_genel_kurallar.pdf



Termal Örtü Çözümleri, değerleri koruma görevi ile bizler için önemli bir girdi olan gıdanın sürekliliğini sağlayacak yeşil bir yöntem sunuyor. Petrol bağımlılığını azaltan bu soğuk zincir taşıma çözümleri ile tarafların maliyetleri ve filoların karbon ayak izi azalıyor.

Sedef Yeni Nesil A.Ş. olarak bu değerli görev ile besin zincirimizin daha temiz olmasını sağlayan taraflara teşekkür ediyor, dünyayı daha temiz geleceğe taşımakta küçük dahi olsa bir payımızın olmasından gurur duyuyoruz.

Eğlenerek yemeğini yiyen, tabağını silip süpüren yumurcaklar için Şirin Canavarlar Serisi

Çocukların yemek saati kimileri için zorlu anlar yaratabiliyor. Yemek yemeği bir zevk ve eğlence haline getirmek ise çocuk yaştan başlayan bir eğitim. Eğlenceli, şirin mi şirin canavarlar Bert, Nettle ve Hector sayesinde ebeveynlerin işleri de kolaylaşıyor bir nebze. Dayanıklı %100 porselen melaminden üretilen bu sevimli servis ekipmanları renkli ve eğlenceli bir deneyim sunarken kaymayı önleyen tabanları sayesinde güvenli bir sunum sağlıyor. Küçükler tabaklarını yere fırlattığında cam ve porselen gibi paramparça olmayan %100 porselen melamin özellikle cafe ve restoranlarda, hijyen ve güvenlik amacı ile tercih edilmekte.



Sedef Blog'tan seçmeler

Ekolojik ürün üreticilerine Soğuk Zincir Koruma Desteği veriyor, Karbon Ayak İzini Azaltıyoruz!

Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler A.Ş., ekolojik ürün üreticilerine soğuk zincir gerektiren gıda ürünlerinin sıcaklık değişiminden korunmasına ve nakliye sırasında oluşan karbon ayak izini azaltmaya yönelik sosyal sorumluluk projesine başladı. Haberin detayları için aşağıdaki linki ziyaret edebilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/sedef-yeni-nesil-a-s-ekolojik-urunleri-soguk-zincirle-tuketiciye-ulastiriyor/>

10 Maddede Buzluklar ve Derin Dondurucular Hakkında Merak Ettikleriniz

Kışa hazırlık döneminin başlaması ile “besinler buzluklarda ve derin dondurucularda nasıl saklanmalı?” sorusuna takipçilerimiz için bir dizi bilgi yayınladık.

<http://sedef.com/blog/10-maddede-buzluklar-ve-derin-dondurucular-hakkinda-merak-edilenler/>

100 milyon atığa karşı “Aktif ve Akıllı Etiketleme Sistemi”

Avrupa’da her yıl çöpe atılan 100 Milyon ton gıdanın ekonomiye etkisini gören ülkelerin planları için

<http://sedef.com/blog/100-milyon-atiga-karsi-aktif-ve-akilli-etiketleme-sistemi/>

Kendi enerjisini kendi üreten kahveler

İklim koruyucu projelere bir yenisi daha eklendi. Haberin devamı için

<http://sedef.com/blog/kendi-enerjisini-kendi-atigindan-ureten-kahveler/>

Hızlı olgunlaşan meyve ve sebzelerin raf ömrünü uzatmak için yerel üretim Etilen Emici çözümü!

Doğaları gereği taze sebze ve meyveler (çiçek dahil) dalından koparıldıktan sonra da *respirasyon* olarak adlandırılan, nefes alıp vermek olarak tarif edebileceğimiz bir yaşam sürecine sahiptirler. Taze sebze ve meyveler bu süreç esnasında değişen oranlarda etilen de salgılamaktadırlar. Etilen aynı zamanda meyve ve sebzelerin olgunlaşmasını hızlandıran bir etki yapmaktadır. Ürünlerin depolandığı ortamdaki etileni uzaklaştırmak ise olgunlaşma sürecini doğal olarak yavaşlatmaktadır. Bu nedenle depo ve nakliyat araçlarında Etilen Kontrol Sistemleri sıklıkla tercih edilmektedir.

Bir örnek vermek gerekirse *elma, kayısı, muz, armut, avakado gibi yüksek ve orta hızda etilen salan ürünleri depoluyorsanız*, bu ürünlerin salgıladığı gaz nedeni ile hem bu ürünler hem de diğer ürünleriniz hızlı olgunlaşmaktadır. Etilen Emici çözümler sayesinde bu hızlı olgunlaşma doğal olarak geciktirilmektedir.

Konteyner, soğuk oda, firigorifik araçlarda hızla olgunlaşan meyve ve sebzeleri kurtarmak, raf ömürlerini uzatmak için yerel olarak ürettiğimiz Etilen Emici paketleri uygun bir noktaya koymanız yeterli. Etilen Emici paketlerimiz ürünlerinizi korumaya başlayacak ve değişim zamanı geldiğinde renk değiştirerek size bilgi verecek.



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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ

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

Tel –merkez: 216 – 501 00 97

