

GIDALARI KORUYAN, OPERASYON VERİMİNİ ARTTIRAN VE MALİYETİ AZALTAN PASİF KORUMA ÇÖZÜMLERİNİN TAM ZAMANI!



Havaların ısınması ile fire ve israfın baş gösterdiği gıda tedarik zincirine, akılcı koruma yöntemleri ile rekabetçi avantaj sağlayacak yeni Temp-Ex® modelleri destek olacak. Depolama, dağıtım ve sergileme operasyonlarının saha gerçeklerine göre tasarlanan pasif koruma çözümlerinden Termal Örtüler sayesinde sıcaklık hassasiyeti olan gıda, aşı ve özel kimyasalların güvenle korunması sağlanıyor.

Pasif Koruma Sistemleri Nedir ? Neden Termal Örtü Çözümleri ?

Sıcaklık hassasiyeti gösteren ürünlerde ufak bir sıcaklık ihlalinin dahi ürünün görüntüsünde, lezzetinde veya hijyenik durumunda negatif bir etki yarattığı bilinen bir gerçek. Bu nedenlerle gerek farmasötik ürünler, gerekse gıda ürünleri devletin ve tedarik zinciri içerisinde yer alan kurumların hararetli çalışmaları ile güvence altına alınmaya çalışılan ürünlerin başında gelmekte. Sahadaki duruma baktığımızda ise farklı ürünlerin farklı sıcaklık hassasiyetleri göstermesi, Soğuk Zinciri karmaşıklaştıran ve buna bağlı olarak maliyetleri etkileyen nedenlerden sadece biri. Küçük bir coğrafi alan içerisinde en taze ve en uygun fiyatlı ürünü öneren birden çok süpermarket zinciri, yerel market, bakkal ve pazarın varlığı düşünüldüğünde bu alanda rekabetin ne kadar da çetin olduğu bir diğer gerçek. Konuya bir süpermarket gözü ile yaklaşıldığında soğuk, donuk, serin ve kuru yük olarak gruplandırabilecek birden çok ürünün raflarda sergilendiğini görürüz. Kritik sıcaklık limitleri birbirinden farklı olan bu ürünleri korumak için seçilen aktif soğutma sistemlerini incelediğimizdeyse fire ve maliyetlerin bu ürünlerin tüketiciye sunulurken oluştuğunu biliyoruz. Ürünlerin yüzlerce noktaya sevk edildiği, birden çok indirme- bindirme yani risk noktası olan bu sektörde aktif sistemler ile Soğuk Zinciri korumanın doğa kanunları ile yarışmanın yanı sıra ciddi bir mali yük getirdiği de görülmektedir. Bu nedenledir ki ülkemizde ve dünyada ürüne odaklanan Pasif Koruma Sistemleri ön plana çıkmaktadır.

Pasif Koruma Yöntemleri ile ürünlerin dış ortamdan yalıtılarak ve hatta kendi gerçeklerine göre pasif olarak soğutulduğu/korunduğu dağıtım senaryolarında farklı ürünlerin bir arada sevki ve depolaması mümkün olabiliyor. Bu pasif koruma sistemlerine, planlı ve doğru bir amaçla aktif koruma sistemleri de dahil edildiğinde kalite, güven ve tazelik unsurlarının garanti altına alındığı uygun maliyetli ve buna bağlı olarak uygun satış fiyatları ile çok çeşitli ürünlerin satışa sunulduğu market zincirleri ile karşılaşıyoruz.

Market Zincirlerinin En Çok Kullandığı Pasif Koruma Çözümleri Nelerdir?

Termal Koruma özelliği olan Palet Örtüleri üretimden satış noktalarına kadar operasyonda taraflara yardımcı olmakta. Miks (Karışık) Yükleme mantığı ile tek rejimde bir araç ile et, tavuk, balık, sebze ve meyve, süt ürünleri, dondurulmuş ürünler ve kuru yük gibi birden çok





ürün çeşidinin mağazalara günlük dağıtımını Palet Örtüleri ile kolayca gerçekleştirilmekte. Mağazalara ulaşan ürünler ise 30-45 dakikalık bir süre boyunca korumasız bir alanda indirme işlemine tabidir. İşte bu noktalarda Termal Rulot Örtüleri kullanıcının imdadına yetişmektedir.

Ayrıca sanal market uygulamalarında kullanılan Termal Çanta Çözümleri ile de tüketicinin kapısına kadar gıda güvenliği ve kalite taşınmaya devam edebilmektedir.

Artık devir, market içi operasyonlarda Pasif Koruma Sistemlerinden faydalanma devri....



Bir marketin deposuna kadar korunarak gelmiş olan et, tavuk, balık, sebze meyve ve süt ürünleri için yolculuk burada da bitmiyor. Sergiye çıkacak ürünlerin market içerisinde de korunması hem soğutucu reyonların doğru ve verimli çalışması, hem de ürünlerin tazeliği ve güvenliği için önemli bir unsur. Termal Rulot Örtüleri burada da devreye giriyor! Depodan rafa mal yerleşimi esnasında gıda güvenliğini sağlayan ve kaliteyi ön plana çıkaran Pasif Koruma Çözümlerinin tüketici gözündeki değerini de ayrıca incelemek lazım. Yeni nesil, tüketici gıdanın geldiği çiftlikten tohumuna kadar her şeyi sorguluyor. Tam bu noktada akıllı market zincirleri için birçok fırsat doğuyor... Ürünleri tüketiciler için nasıl koruduklarını göstermek! Süpermarket logosunu taşıyan Termal Rulot Örtüleri ile rafa dizimden, alışverişleri esnasında satınaldıkları ürünleri koruyabilecekleri Termal Korumalı Alışveriş Arabalarına, evde ve arabada kullanılabilecek Tüketici Tipi Termal Çantalar önermeye kadar birçok pazarlama projesi ile hem gıda güvenliği, hem kalite, hem de gerçek tazelik ön plana çıkarılabiliyor!



Ülkemizde, Avrupa, Güney Amerika ve Afrika'da bir çok projede maliyet etkin Soğuk Zincir Çözümleri geliştiren Temp-Ex®'in

- * kullanıcıya özel tasarladığı çözümler hakkında daha geniş bilgi almak
- * operasyonunuza uygun modeller üzerinde birlikte çalışmak
- * hiç yapılmayanları birlikte projelendirmek

için bizi arayabilirsiniz.

Gastronorm sunumları artık sıkıcı, çirkin ve soğuk bir görüntüye sahip olmak zorunda değil!

Gastronorm ebatlarında üretilen birden çok renk ve model tercihi ile %100 MelaminPorselen çözümler göz alıcı sunumlarda en büyük yardımcınız. Nasıl mı? Birden çok modeli ile...

Deluxe Gastro Serisi ağır iş yükünün olduğu operasyonlarda güvenlik ve çekiciliği birada sunuyor. Kaydırmaz silikon ayakları sayesinde nemli zeminlerde ekstra güvenlik sağlayan Deluxe Gastro Serisi kalın kenarları ile rengarenk lezzetleri ön plana çıkarmak için biçilmiş kaftan...

Deluxe İnce Kenar Gastro Serisi sunum alanlarında yer sıkıntısı olan fakat Deluxe Gastronun sağlamlığını ve çekiciliğini arayanlar için mükemmel bir alternatif. Siyah ve beyaz renk seçenekleri ve kapak opsiyonu ile operasyonu kolaylaştırıyor ve sarf malzeme maliyetlerini azaltıyor.





Seramik görüntüsü ile Classico Serisi, ince kenarları ile gastronom arayan stil sahibi sunumlar için farklı bir alternatif...

Curved Gastro Tepsi Serisi ise teşhiri önemseyen noktalar için yepyeni bir kapı aralıyor. Silikon ayakları sayesinde soğutuculu reyonlarda sorunsuzca kullanılabilen bu seri, operasyonda da dostunuz olacak... Ön hazırlık aşamasında **kıvrımlı kenarları** sayesinde rahatça **istiflenebilen** bu tepsiler depolamada size yer kazandıracak. Kattığı güzellik ise ortada!

Sıcak toprak tonları ve rustik görüntüsü ile Verdura Crocklar gastronom ebatlarında bambaşka bir sunum şansı tanıyor. Rengarenk bir sunum arayanlara hırsız kap alternatifleri ile Fleur Crock Serisi cevap veriyor.

Çözümlere dokunmak, kendinize özgü planogramlar hazırlamak veya bizden yardım almak için showroomumuzdan randevu alabilirsiniz.

SİZ HIÇ AKILLI SU ÜRÜNÜ DUYDUNUZ MU?

Önceliğimiz **tüketicilerin ürünlerinizi almaya devam etmesini sağlamak** olunca ister üretici olun ister perakendeci yeniliklerimiz sizin için hep var. **Gıda güvenliği** konusunda yaptığınız ciddi çalışmaları tüketicinize aktaracak, güvenini kazanmanızı sağlayarak **marka sadakatini yükseltecek tek çözüm** olan Akıllı Etiketleri dünyanın önde gelen üniversitelerinde ve üreticilerinde sizler için denetip onaylatıyoruz. Çünkü biliyoruz ki ölçülebilir uygulamalar, fayda ve kalite kriterleri söz konusu olduğunda oldukça önemlidir.

Sıcaklık Zaman Etiketleri konusunda saygın kurumlar neler diyor?

Harvard Hukuk Okulunun gıda kanunları programınca sektörün işleme ve kalite yönetiminde güvenliği arttırmak için önerdiği Akıllı Etiketler **FDA** tarafında da su ürünlerinde **HACCP** önermeleri içerisinde.

Uluslararası Gıda Bilimi ve Teknolojisi bülteninde "**Onvu Sıcaklık Zaman Etiketinin**" taze gıdaların üretimden tüketimine Soğuk Zincir durumunu takip etmenin güvenilir bir yöntemi olduğu da belirtilmekte. Üstelik "**OnVu**" **C.Botulinum** toksin gelişiminde Skinner Larkin modeli ile de uyumlu sonuçlar veriyor.



OnVu Akıllı Etiket Nasıl Çalışıyor?



Sıcaklık hassasiyeti olan Akıllı Mürekkep ile basılan bu dinamik indikatör bir kere aktif hale getirildiğinde merkezinde yer alan daire mavi renk alıyor. Artık üzerine iliştirildiği ürünün Sıcaklığını ve Zamanı takip etmeye başlıyor. Kullanıcının tek yapması gereken ise etikette yer alan referans renkleri ile merkez rengi mukayese ederek ürünün tazelik durumunu kontrol etmek. **Bir bakışta tazelik**, işte bu kadar kolay ve güvenilir!

Avrupa ve Amerika'da yapılan saha çalışmalarında tüketici davranışları

Gıdalar hakkında bilgi kirliliği yaşadığımız bir dönemde güvenilir bir ürün bulan tüketici, satınalma eylemini gönül rahatlığı ile tekrarlıyor. Üretici ise tedarik zinciri boyunca takip edilen ürünlerinde her fazda çalışanların azami dikkati sayesinde iade oranlarını azaltıyor.

Tüketici sadakati açısından ortaya çıkan değerler ise şöyle;

- Tüketicilerin **%80**'i taze ürünlerde OnVu Etiketini kullanan mağazalardan alışveriş yapmayı tercih ediyor.
- Ambalajında OnVu Etiketini olan ürünler olmayanlara kıyasla **%75** daha fazla tercih ediliyor
- Tüketicilerin **%89**'u OnVu Etiketini kullanan market zincirlerindeki taze ürünlerin kalitesini daha iyi buluyor
- Tüketicilerin **%95**'i OnVu Etiketini kullanan market zincirlerinin sattıkları ürünlerin kalitesini daha fazla önemsediklerini düşünüyor

Bu sonuçlar kalitesi hakkında gerçekten iddiası olan tedarikçilerin neden Akıllı Etiketleri tercih ettiğini ortaya koyuyor. Akıllı balığa gelince; buyurun buradan izleyin lütfen...

<https://www.youtube.com/watch?v=6nDGGwCXA0A>



Sedef Blog'tan Seçmeler

Sağlıklı Yaşam > Zeytinyağı Yemeğe Lezzet Katıyor, Kansere Şifa Oluyor

Yemeklerimize tat veren zeytinyağının aynı zamanda kansere de iyi geldiğini biliyormuydunuz?

ABD'de yapılan bir araştırmaya göre zeytinyağına acımsı tat veren oleokantal adlı antioksidan maddesinin prostat, meme ve pankreas kanserleri üzerinde etkili olduğu gözlemlenmiş.

Haberin devamını okumak için blogumuzu ziyaret edebilirsiniz;

<http://sedef.com/blog/zeytin-yagi-yemege-lezzet-katiyor-kansere-sifa-oluyor/>

Enerji Verimliliği > Mutfağınız Kendi Enerjisini Kendi Üretsin

Mutfaktaki Organik atıklarınızı enerjiye çeviren mini bir santral düşünün hem de mutfağınızın orta yerinde...

Coventry Üniversitesi Endüstriyel Tasarım Bölümü öğrencisi Selin Koşdoğan ve danışmanı Clive Hilton tarafından hazırlanmış olan Bio Lab Kitchen, mutfak atıklarını mikroorganizmalar vasıtasıyla ayrıştırarak biyo-enerjiye dönüştürüyor. Bu şekilde mutfaklarda yapılabilenler ise neredeyse sınırsız. Bu muhteşem tasarımları görmek için blogumuzu ziyaret edebilirsiniz;

<http://sedef.com/blog/mutfaginiz-kendi-enerjisini-kendi-uretsin/>

Sağlıklı Yaşam > Organik Tarım, Konvansiyoneli Kadar Verim Verebiliyor

İngiltere’de yayınlanan yeni bir çalışma, organik tarım ile uğraşan çiftçilerin neredeyse konvansiyonel tarım uygulamaları yapan meslektaşları kadar verim alabildiğini gösteriyor.

Araştırmacı Emily Cassidy yeni araştırmayı yorumladığı yazısında çoklu-ürün tekniğine dikkat çekiyor ve çarpıcı rakamlar veriyor.

Haberin devamını blogumuzu ziyaret ederek okuyabilirsiniz;

<http://sedef.com/blog/organik-tarim-konvansiyoneli-kadar-verim-verebiliyor/>

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-showroom: 0216 501 00 97