



Ağustos 2015 / Sayı 56

SEBZE MEYVE DEPOLUYORSANIZ, BİLMELİSİNİZ!

Deponuzda
aşağıdakilerden
bir ya da bir kaçı var mı?

Filonuz bu ürünleri
taşıyor mu?

- Armut
- İncir
- Muz
- Avokado
- Elma
- Kavun
- Şeftali
- Kayısı
- Salatalık
- Brokoli
- Lahana

Yan sütündeki soruya cevabınız "Evet" ise soğuk odanızdaki havayı filtre ederek temizlemeniz atık miktarınızı ciddi ölçüde azaltacak demektir. Yanlızca sizin değil tüketicilerinizin de! Hatta taze pırıl pırıl görüntülerini, lezzetlerini korumalarını da elinizi bile kıpırdatmadan sağlayabileceksiniz.

Nasıl mı? Sebze ve meyvelerinizin huyuna ve suyuna giderek...

Sebze ve meyveleri etkileyen tek faktör saklama sıcaklığı değildir. Onlar halen canlı varlıklardır. Metabolizmaları çalışmaya ve üretmeye devam eder. Daldan kopmaları ile yaşam süreçleri bitmeyen sebze ve meyvelerin bir çoğu olgunlaşma sürecine depolama aşamasında da devam eder. Bu safhada olgunlaşmalarını sağlayan etilen hormonu ve uçucu organik bileşikler salgırlar. Bu bileşikler ortamda mevcut mantar ve bakterilere " ben tüketilmeye hazırım, çok ta lezzim" derken depolanan diğer ürünlerde ortaya çıkan bu bileşikler nedeniyle hızla olgunlaşmaya başlar. Sonuç? Depolanan tüm ürünlerin bozulmaya başlaması hızlanır, satılabilirlik süresi kısalır, reyonun çekiciliği ve çeşitliliğinde problem yaşanır, tüketici beğenmez, israf artar... Bir de bunlara elde kalan taze gıdanın atık yönetimi girdiğinde maliyet kalemi artar.

Halbuki tüm bu sorunlar doğal tarım ürünlerinin zorlu üretim sürecini takiben basit önlemlerle hallolabilir. Bunun için yalnızca depolama ve lojistik süreçte salgıladıklarını temizlemek yeterlidir. Tarladan çatala, dünyanın bir ucundan diğer ucuna kadar giden bu süreçte sizin için uygun çözümü belirlemek isterseniz agronomistlerimizden bilgi alabilirsiniz.

Hasat Sonrası Yeşil Çözümler eğitimini de tamamladık!



Barcelona'da kurulu hava filtrasyonu konusunda dünyada lider Bioconservacion firması yetkilileri ile dört gün süren detaylı bir eğitim için biraraya geldik. Dolu dolu geçen eğitim süresince, üretimden, laboratuvara, saha çalışmalarından agronomistlerle yaptığımız detaylı incelemelere kadar her aşamada değerli bilgiler edindik. Tarım ülkesi olarak adlandırabileceğimiz ülkemiz çiftçilerinin, seralarının, marketlerin, soğuk hava depolama ve lojistik şirketlerinin tedarik zinciri içerisinde yüzleştiği ciddi kayıpların doğal ve maliyetsiz denecek çözümlerle üstesinden gelebilecek olmanın rahatlığı çöktü üzerimize. Elmaya elma diye bakamaz olduk; rengi, lezzeti, sululuğu, şekeri, kokusu yerinde bir elma tatmamız için hasat sonrası ne yapmalı, öğrendik. Olgunlaşmayı geciktiren, tabi bunu yaparken lezzeti de öldüren kimyasal metodlar yerine doğal çözümler önerebileceğimizi duyunca bir hayli mutlu olduk. Buzdolaplarımızda daha uzun süre tazeliğini koruyacak sebze ve meyveler için de çözümü bulduk. Özetle savunduğumuz tüm değerleri koruyan yeni bir çözümü ülkemizde tarafların faydasına sunacağımız için ekip olarak memnuniyet duymaktayız.

STAVE SERİSİ

doğal taş yüzey görüntülerini teşhire taşıyor...



Özgün stili ve pratiklik sağlayan kullanımı ile Stave Serisi teşhire hoş bir mermer görüntüsü ekliyor. Kaliteyi ve elegan duyguyu yansıtan %100 Melamin, barbekü, sushi, tadımlık gibi bir çok yiyeceğin sunumunda iyi bir alternatif.

Dörtgen ve yuvarlak, kulplu kulpsuz, farklı ebatları ile şık ve hızlı masaya servislerden açık büfe sunumlarında soğuk kesim şarküteri, meze ve tapasların da eşlikçisi olabilecek Stave Serisi hakkında bilgi ve katalog talepleriniz için bizimle temasa geçebilirsiniz.

SOĞUK ZİNCİR; BAŞARILI BİR KALİTE, GÜVENLİK VE MALİYET YAPISI İÇİN NEDEN GEREKLİDİR ?

Tedarikçinin HACCP alt yapısı kadar tüm tedarik zinciri boyunca sıcaklık hassasiyeti olan ürünlerin doğru şartlarda depolanmaları da birçok açıdan faydalıdır.

Kaynaklarını Soğuk Zincir yönetiminde akıllıca kullanan yapılarda ürünlerin tazeliği, gıda güvenliği, doğru sıcaklıkta muhafaza ve sevkiyat tüm aşamalarda genel uygulamayı teşkil eder. Çünkü doğru şekilde muhafaza edebilmek, kaçakları önler;

- taze tarım ürünleri, et ve benzeri ürünlerin raf ömürlerini uzatır
- gıda kaynaklı sağlık risklerini önler
- atık veya iade miktarını azaltır

Bu şekilde tüketicinin taze ürün talebini karşılayabilen bir satış noktası sürekli alışveriş için tercih edilecek bir marka haline alacaktır.

Soğuk Zincirin kırılma riski ile karşı karşıya olduğu noktalarda esnek çözümler ve ürüne özel aktif çözümler birkaç uygulama detayı ile şunlardır;

- Tek araç çok çeşit uygulaması; frigorifik araç ve termal yalıtım çözümlerinin birlikte kullanımı ile ürüne odaklı soğuk zincir uygulaması ve çeşitli gönderim imkanı (Temp-ex)
- Depolama ve sevkiyat esnasında ısı takibi ve kayıtların taraflar ile paylaşılarak iyileştirilmesi
- Sebze ve meyve depolama ve sevkiyatı esnasında temiz hava sağlayan hasat sonrası çözümlerin kullanımı ile canlı görüntünün koruması ve raf ömrünün uzatılması

“Bunların hepsi yatırım kalemidir. Ne şekilde tasarruf ediliyor?” sorusu geliyor sanki...

Peki o halde; gıda güvenliğini yüksek standartlarda sağlamak için tüm bu yatırımları yaparak tasarruf edilebilir mi?

Cevap : Evet!

Makro ölçekte güvenli bir tedarik zincirinde yılda milyon liralara tutan gıda kaynaklı hastalıklar, kaybolan işgücü ve primleri önlenecektir. Ticari işletmeler nezdinde baktığımızda azalan atık miktarı, gıdanın kalitesini uzun süre muhafaza etmesi ile bozulduğu için satılmayarak operasyonu aksatan %6-%15 seviyesinde maliyetleri iyileştirmek mümkün olacaktır. Son olarak gerçekleştirilen gıda güvenliği uygulamaları sayesinde gıdalar; daha lezzetli, besin değerini koruyan ve zevkle tüketilebilir hale geldiği için tüketicilerin daha fazlasının geri kazanılmasını sağlayacaktır. Günümüz taze ve sağlıklı gıda arayışındaki bilinçlenme hesaba katılırsa bu iyileştirmelerin karlılık üzerindeki doğrudan etkisi bu uygulamaları hayata geçirirken uğraşılan zaman ve emeği kat kat karşılayacak derecededir.

Soğuk Zincirin zayıf noktalarını akıllı çözümler ile kuşatmak sorunu kökten çözecektir. Temp-ex, Hasat Sonrası Yeşil Çözümler, Akıllı Etiketleme gibi entegre çözümler hakkında bilgi almak için bilgi@sedef.com adresinden temasa geçebilirsiniz.

SEDEF BLOG'dan SEÇMELER

Genel > Kazma Küreğe Gerek Yok Doğa Ana Ekip Biçecek!

Ufak çaplı tarımla uğraşmak isteyip bir türlü başaramayanlar vardır muhakkak. Gerek yaşadığımız kentte ekip biçmek için uygun alan bulunmaması gerekse bahçecilik işlerine ayıracak vaktin olmaması bizler için birer sebep olabilir. Bu saydıklarımız sizler için de geçerli ise belki “Gıda Ormanı Bahçeciliği Sistemi” sizlerin yüzünü güldüren bir faaliyet olabilir. Detayları bloğumuzu ziyaret ederek inceleyebilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/kazma-kurege-gerek-yok-doga-ana-ekip-bicecek/>

Genel > Ekmek İsrafı Olmasaydı Neler Yapılabilirdi ?

Ekmek israfı evsel atıkların başında gelen önemli bir sorundur. Çoğunlukla gereğinden fazla miktarda aldığımız ve doğru koşullarda saklamadığımız için ciddi miktarlarda ekmek israfına neden oluyoruz. Peki hiç düşündünüz mü, ekmek israfı olmasaydı neler olurdu? Bloğumuzu ziyaret ederek afişlerdeki görsellerden çarpıcı yanıtları alabilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/ekmek-israfi-olmasaydi-neler-yapilabilirdi/>

Enerji Verimliliği > Bu evler masal kitaplarından çıkmış gibi

Bilgisayar başında gözleriniz yoruldu, “hafta sonu tatili kısa olsa da güzeldi” diye aklınızdan geçirdiniz. İş çıkışı trafiği ve kalan iş günlerini düşündünüz, “ne işim var şehir hayat ile ?” diye bir soru canlandı zihninizde. Şehirden uzak bir yaşam nasıl olurdu? Doğayla iç içe yaşayabilir miyim ? Kredi ödemedem ev sahibi olunur mu ki ? gibi birçok soru da kovalamaca oynamaya başladı beyninizde. Ufak bir ara verin aşağıdaki linke tıklayıp doğa dostu, ucuz ve ekolojik mimari hakkında biraz fikir edinin.

<http://sedef.com/blog/bu-evler-masal-kitaplarindan-cikmis-gibi/>

Genel > Sanayi Lobileri Plastiği Yıllardır Zararsız Olarak Nitelendiriyor, Gerçekten Öyle mi?

Uygun maliyetli olması ve kullanım kolaylığı sağlaması sebebiyle plastiğe neredeyse hayatımızın her alanında yer veriyoruz. Dünyada her saniye 240.000 plastik poşet kullanılıyor. Peki bu plastik poşetler daha sonra ne oluyor, nereye gidiyor ?

<http://sedef.com/blog/sanayi-lobileri-plastigi-yillardir-zararsiz-olarak-nitelendiriyor-gercekten-oyle-mi/>

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ,

www.sedef.com

www.tazegida.info

bilgi@sedef.com

Tel-merkez: +90 216 501 00 97