

ŞUBAT 2017
SAYI : 64

Bi-On Etilen Emiciler ile senesens yavaşlar, raf ömrü doğal yollarla artar.

Ekololuk, organik ve biyolojik tarım; sentetik kimyasallar ve genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanılmadığı, doğal kaynakların verimli kullanıldığı, toprağın bereketini korumayı hedefleyen, çevreye saygılı zirai yöntemlerdir. Tüm bunlar, sürdürülebilirlik, denge ve devamlılık sağlamak üzere pratik edilmektedir.

Bir tarımsal ürünün organik olarak tanımlanabilmesi için;

- mevcut kanunlarla uyumlu olması (AB, NOP ve USA’da - EC 834/2007 no’lu regülasyonu)
- yetkili firmalar tarafından verilmiş sertifikası olması
- “Organik Tarım” ibaresinin yer aldığı damga/logonun ambalaj üzerinde yer alması gerekir.

EC 834/2007 ‘nin ilk maddesinde belirtildiği üzere, aşağıdaki ürün çeşitleri bu özelliğe sahip olabilir:

- canlı ya da işlenmemiş tarım ürünleri
- gıda ve yem olarak kullanılmak üzere işlenmiş tarım ürünleri
- vejetatif üretim materyalleri ve tohumlar



Bi-On granülleri bu kategorilerden hiç birine doğrudan eklenemez ve organik/biyolojik ürün olarak sertifikası yoktur. Fakat havayı kirleten partikülleri ve uçucu organik bileşenleri ortamdaki uzaklaştırmak gibi doğrudan bir görevi olan Bi-On granülleri, gıda ile doğrudan temasa geçmemektedir. Bu nedenle, kullanımları yukarıda belirttiğimiz kanunlarla çelişmemekte ve bu yüzden de “EC 834/2007 ve NOP kanunlarına göre organik tarımda kullanımı uygun ürün” olarak anılmaktadır.

Bu beyan, Bi-On granülleri, filtreleri, şaşeleri ile birlikte kullanılabilir. <http://www.ecocert.es/en/> web sitesine girildiğinde de kullanımın uygun olduğuna dair bilgileri bulabilirsiniz.

Organik sertifikasyon firmaları içinde [BU LİNK](#) yeterli bilgiyi aktaracaktır.

EV DIŞI GIDA TÜKETİM NOKTALARINDA HİJYEN

Gıda güvenliği açısından uygun ürünlerle mi servis yapıyorsunuz?

Hijyen ve güvenlik, yemek sektöründe en önemli konulardır. Bununla birlikte gıdanın depolanıp, hazırlanması ve pişirilme süreci, düşünülmesi gereken yegane noktalar değildir.

Restoranlar, barlar, yemek alanları, davetler ve diğer gıda tüketim noktalarının tamamı tüketicilerin ilgisini çekebilmek için son yıllarda alışılmadık, farklı yöntemlerle sunum yapmayı benimsemişlerdir. Ahşap servis tepsilerinden, farklı görüntülü kaselere ve tabaklara kadar servis ekipmanlarında fark yaratacak sunum arayışı talebi artmaktadır.



Özellikle popüler olan rustik temalı buluşma noktalarında alternatif servis çözümleri tercih edilerek konsept tamamlanıyor. Ancak bu sorulara gerçek anlamda cevap veya çözüm bulunabiliyor mu? Hijyenik Uyumu gözettiğinizden emin misiniz? Emaye kaplarınız hızla yıpranıyor mu? Ahşap tepsilerinizde bakterilerin üremesine uygun çatlak ve çizikler var mı?

Bu soruların tamamına cevabınızın "evet" olması normaldir, çünkü seçilen malzemelerin yapısı gereği bir süre sonra bu problemler oluşacaktır. Ve üzgünüz, çünkü Gıda Sunum Modası sözkonusu olduğunda sektörde beğeni ile kullanılan %100 Melamin , sıradışı sunum çözümlerimiz ile henüz karşılaşmamışsınız. Bulaşık makinesinde yıkanabilen binlerce model ve renk seçeneği ile trendleri takip ederken pratik ve hijyenik çözümlere kavuşmak için bilgi@sedef.com adresinden kataloğumuzu talep edebilirsiniz.

İnovatif ve hijyenik sunum meraklısı Wildwood pizza restoran zincirinden örnek görüntüler için

<https://www.facebook.com/sedefyenesil/posts/1455260384508271>

FRUIT LOGISTICA'DA TAZELİK VAAT ETTİK...

Dünyanın dört bir yanından katılımcı ve ziyaretçileri ile taze sebze meyve dünyasına açılan yegane kapıdan bu yıl da geçtik. Ne ararsanız var bu fuarda; tohumdan, sebze meyveye, elleçleme makinelerinden ambalaja, çiftçilere, market zincirlerine, lojistik firmalarına hatta ne yediğini merak eden tüketicilere kadar ziyaretçi kitlesi de geniş bu organizasyonda yer almak gelenek oldu artık ekibimiz için.

Ziyaretçilerimizle özel projeler üzerinde konuşup, ülkeden ülkeye, projeden projeye değişen yeni çözümler geliştiriyor ekibimiz.



İşimiz Soğuk Zincir Uzmanlığı olunca, Tasarım, Ar-Ge, Mühendislik ve Üretim ekiplerimizle malzemeye değer katan çözümler geliştirmek, proje ve operasyonlara özel ürünler üretmek esas kuralımız oluyor. Soğuk Zincire, ekolojik duyarlılık ve termodinamik gerçeklerle (yoksa gerekçelerle mi?) yaklaşan Pasif Koruma Çözümlerimizle sorunlara, fonksiyonel yaklaşımlar geliştiriyoruz. Özenilecek işler yapmaya çalışıyor ve bundan çok memnuniyet duyuyoruz. Zira hafife alınmayacak ,önemli bir görevimiz olduğunu biliyor ve bu bilinç ile, işinin ehli kişi ve kurumlarla ülke olarak kalkınacağımıza inanıyoruz.

"Değerleri korumak kolay iş değil" diyerek son geliştirdiğimiz "Tek Kullanımlık Termal Örtü"nü görücüye çıkarıyoruz fuarda. Ziyaretçilerimizin bir kısmı "İncecik bir örtü ne kadar yalıtım yapabilir ki?" diye inanamayan gözlerle soruyor. Kendilerini düzeneğimizin başına alıp sizlerin de videoda göreceğiniz basit deneyi uyguluyoruz. Netice mi? Cevabı işte bu [linkte >>>>](#)

Biz termodinamik kanunları ile çalışıyoruz. Ölçülebilir çıktılar üretirken müşterilerimizin değerlerini 38 yıldır bu şekilde koruyoruz. Bu sürede bizlerle dirsek temasında çalışan müşterilerimize, tedarikçilerimize, üyesi olduğumuz uluslararası ağlara ve dokunduğumuz herkese teşekkür ederiz. Sizler sayesinde değer katarak büyümeye devam edeceğiz.

SİZ DE VAKUM İLE SOĞUTANLARDAN MISINIZ?

Başlığa cevabınız "Hayır" ise işletmeniz için üzgünüz. İster tarladan taze sebze hasat ediyor olun, isterseniz hazır yemek üretip paketleyin ya da fırından lezzetli unlu mamüller sunun, fark etmez çünkü tüm bu ürünleri hızla soğutup paketlemedikçe zarar ediyorsunuz. Nasıl mı?

Diyelim ki taze Akdeniz yeşillikleri, mantar ve brokoli hasat ediyorsunuz, bu son derece hassas yeşil yapraklı bitkilerin toplanır toplanmaz soğutulması ile saatler sonra ve saatler sürecek çiller kullanımı ile soğutulup paketlenmesi arasında;

- ciro ve ürün kaybediyorsunuz
- Raf ömrünü ve dolayısı ile depolama ömrünü kısaltıyorsunuz. Bu durumda stok çevirim hızınızı arttırmamız gerekiyor ki atık miktarınız artmasın.
- Aynı günde teslimat isteyen müşterileri kaçıyorsunuz
- Soğuk odalarınızın bakım, onarım ve enerji maliyetlerini arttırıyorsunuz.

Şayet tarla ısısının %80'ini Vakum Soğutma ile bertaraf etseydiniz bu negatif gelişmelerden etkilenmeyecektiniz.

İşiniz hazır yemek üretimi mi? “Anne eli değmiş” tadında sıcak yemekler üretip paketliyor musunuz? Vakum Soğutmanın yoksa sizin için de üzgünüz çünkü içeriğe bağlı olarak Vakum Soğutma, 100°C’den 10°C’ye 6-30 dakikada ulaşılırken normal şartlarda 6 saati aşan sürelerle göğüs geriyor operasyonunuz. Ön soğutma için çok geniş bir alana ihtiyacınız olduğu veya ciddi enerji harcayan sistemler kullandığınızı düşünmezsek optimum hijyenik koşulları sağlamak için çokça uğraştığınızı da söyleyebiliriz.

Unlu mamüller ülkemizin vazgeçilmezleri. Sıradan bir ekmekten tutun da ekşi mayalısına, türlü tohum eklenmiş özel ekmek çeşitlerine varana kadar tüm unlu mamüller çıtırılığı, doku ve lezzetini koruması için pakete girmeden belli bir sıcaklığa soğutulmalıdır. Bu kadar çok tüketilen bu ürünleri hızlı soğutmak;

- aynı günde sevkiyat
- daha uzun süre depolama/raf ömrü
- birim ürünün hacminde artış
- daha iyi organoleptik özellikler

geliştirmenizi sağlayacaktır.

Tüm bu negatif etkileri pozitif çevirmek için Soğuk Zincirin sağlamaştırılması ana kuraldır. Vakum Soğutma ve diğer termal koruma çözümleri ile güçlendirilmiş bir operasyon, hiç kuşkusuz enerji maliyetlerinde ve diğer kayıplarınızda kazanç sağlamanıza ciddi destek olacaktır. Vakum Soğutma çözümleri hakkında daha fazla bilgi için bizlerle irtibata geçebilirsiniz.

THY KARGO 2017 YILI TEDARİKÇİSİ; TEMP-EX®



Termal Örtü Çözümlerinde işbirliği yaptığımız THY Kargo bu yıl da Temp-Ex®’i tedarikçisi olarak seçti. Sunduğumuz iş akışına özel tasarlanmış çözümler ile bozulabilir kargo alanında verdiğimiz hizmetlerin genişlemesi, tüm ekibimizi daha iyisini yapmak üzere heveslendiriyor. Gerek ülkemizde gerekse yurtdışındaki Ar-Ge ağımlarımız ile Termal Koruma alanında yaptığımız çalışmaları her alanda daha iyi çözümler üreterek taçlandırıyoruz. Rekabet ortamının sunduğu en büyük avantajımızın öğrenmek ve geliştirmek olduğu bilinci ile yurtiçi ve dışındaki çalışmalarımıza güç katan tüm taraflara teşekkür ederiz.

SEDEF BLOG’TAN SEÇMELER >

ARTİSANAL ÜRETİMİN DESTEKÇİSİYİZ

Endüstriyel olmayan, yani ustalık ve el işçiliğinin ön planda olduğu, üretilen ürünün kalite ve içeriğinin her aşamasından emin olabileceğimiz her türlü üretim, yavaş ve artisanal üretimdir. Peynircilik özelinde ise kendi ürettiğiniz peynirin, sütün en sağlıklı ve doğal şekilde üretilmesi hedeflenir; bu üretim süreci, hayvanların beslenmesinden ürünün paketlenmesine kadar tüm aşamaları kapsar. Ortaya çıkan üretim miktarı küçük ölçektedir. Üretimde standartlaşmasından ziyade mevisimin ve yörenin karakteristiklerini ürünlere yansıtmayı benimser işte bu alanda uzun yıllardır emek sarfeden Tangala Peynirleri’ni Soğuk Zincir Dağıtım konusunda destekleyen Sedef, yeni pazarlara açılan bu özel girişimi kutluyor.

<http://sedef.com/blog/nuveden-cekirdege-gecis-hikayeleri/>

AMAZON DASH !!! "SONUNDA BU DA OLDU" DEDİRTEN HİZMET...

Amazon’un yeni uygulaması “Dash” hakkında bilgi edinmek için kısa bir yazı. Amazon’un bu yeni hizmeti tüketicuyu süpermarkete de sokmadan tüm hizmeti evine götürmek üzerine kurulu.

<http://sedef.com/blog/amazon-dash-sonunda-bu-da-oldu-dedirten-hizmet/>

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com
0216 501 00 97