

## Sedef Endüstriyel'de Şubat

### Yeni bir çözümün doğuşu

Özel kaplaması ve yüzey dokusu sayesinde et, tavuk ve balıkta daha uzun sergi ve raf ömrü sağlayan kaplama kağıdı Antimikrobiyal Food Touch sektör profesyonellerinin test sürüşünde. Sonuçlar ve devamı **Sayfa 2'de**



## Üçüncü parti lojistik hizmet alımında maliyetleri düşürmek ve Elektronik Mühürler

### Araç ve şoför çalışma sürelerinin raporlanması ile verimli filo yönetimi-

Lojistik hizmetini 3. parti kuruluşlardan alan firmalar kiraladıkları araç filosunun ne kadar etkin çalıştırıldığını ölçememektedirler. Kiralanan araçların izlenebilmesi yani hangi gün, ne kadar süreyle ve nasıl çalıştıklarının ölçülebilmesi, alınan hizmetin fayda ve kalitesinin raporlanması için gereken bilgilerdir. Filo kiralama bedellerinin fayda/maliyet analizinin yapılabilmesi, fazla ya da az çalışma durumunda saat ücret hesabı ile reel maliyetlerin hesaplanması için günlük sevkiyatlara ışık tutacak verilere ihtiyaç duyulmaktadır. Buna karşılık çoğu lojistik firmasının müsterilerine sunabileceği, kiraladıkları araçların rotalarını, yükleme / boşaltma saatleri gibi verileri izleyebileceği bir sistem yatırımları bulunmamaktadır.

Otomotiv, gıda ve daha bir çok sektör için lojistik maliyeti bütçede önemli bir yer tutmaktayken ölçülememesi büyük problem yaratmaktadır. Oysa ki kurcalama ve hileleri önleme amacı ile yaygın olarak kullanılan elektronik mühürler, sevkiyat trafiğine gün, saat ve dakika olarak ışık tutabiliyor. Firmalar, kendilerine tahsis edilen araçlara uygulatacakları elektronik mühürler sayesinde aracın gün içerisinde yaptığı yükleme-boşaltmaya ait zaman raporunu alarak rotasını takip edebilir, şoförün ve aracın boş saatlerini belirleyebilirler. Mühürlerden alınacak günlük, haftalık ya da aylık veriler ile dönemsel sevkiyat evrakları ile beraber değerlendirildiğinde araç ve şoförün atıl vakitleri belirlenebilir, çalışma süresi üzerinden maliyetlerde avantaj sağlanabilir.

## Ayın Terimleri

<b>Porselen Melamin</b>	Porselene olan yüksek benzerliği, harika yüzey bitişi, sağlam, sert ve aşınmaya dirençli yüzeyi ile parlak göz alıcı renklere sahip %100 Melamin
<b>Validasyon</b>	Önceden tanımlanmış sıcaklık ve süre kriterlerine uygunluğu
<b>Indenta™</b>	antimikrobiyal kağıt ve çoklu katmanlardan oluşan yapısı ve derin dokulu yüzey tasarımı ile gıda temasına uygun, çığır açan patentli bir çözümdür

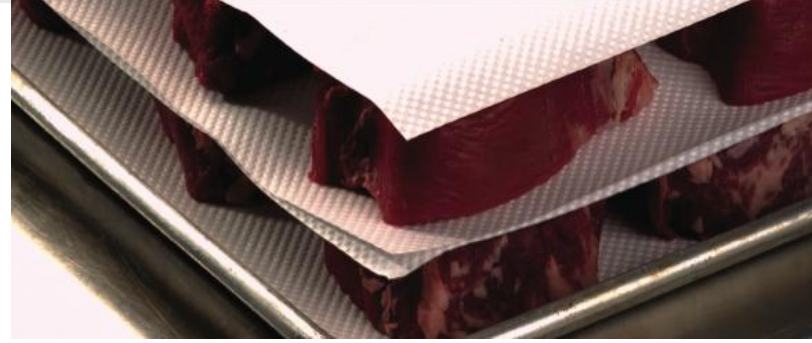


Kağıt ve polimer karışımı malzemeden özel yüzey tasarımı ile üretilen, hava cepleri; yapışmaz yüzey ve gümüş zeolitli Antimikrobiyal Kaplama Kağıtları.. sayfa 2'de

## CHUNKY CROCK Serisine eklenen yeni yaratıcı parçalar



- sağlam ve bulaşık makinesinde yıkanabilir melamin
- kaymaz silikon ayaklar
- kapakla kullanıldığında istiflenebilir
- insertler gecelik saklama kapağı olarak kullanılabilir
- kapaklı kullanım tazeliğin uzun süre muhafazasını sağlar



### Balık, Et ve Tavuk Etini Daha Uzun Süre Taze Saklayın..

FoodTouch™ Kaplama Kağıtları çiğ ve pişmiş, değerli gıda ürünlerini saklanması ve sergilenmesi esnasında gelişmiş hijyenik koruma sağlar.

FoodTouch™ Kaplama Kağıtları gelişmiş Antimikrobiyal Koruma ve eşsiz Indenta™ derin doku tasarımı özelliği ile gıda temasına uygundur.

FoodTouch™ Kaplama Kağıtları neme dirençlidir. Parşömen, yağlı kağıt ve benzeri alternatifler gıda sıvıları ile temas sonucunda parçalanır, bölünür ve ürüne yapışır.

FoodTouch™ Kaplama Kağıtları buzlu sergilemede, tepsilerde ve saklama kaplarında altlık, örtü ve ambalaj olarak kullanılabilir. Usta Şefler FoodTouch™ Kaplama Kağıtlarının gıdaların renk, doku ve kokularını koruyarak raf ömürlerini 1 ila 3 gün arasında arttırdığını belirtiyorlar.

Antimikrobiyal özellikleri ile bakteri gelişimini durduran ve eşsiz derin doku tasarımı ile soğutma işlemini iyileştiren hava cepleri sayesinde profesyonellerin seçeneği Food Touch..

Deneme için numune talep edebilirsiniz. [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)

## Avrupa'da marketlerin gizli gücü!

Rafa mal yerleşiminde kesintisiz Soğuk Zincir ile fire yönetimi ve tazeliğin reklamı

Avrupa'da sıkça rastlanılan bir uygulama olan soğuk ürünlerin (-18°C/+4°C) raflara yerleşimi esnasında Termal Rulot Örtüleri kullanımı Soğuk Zincirin kırılmamasını sağlarken diğer tazelik ve hijyen uygulamaları ile de örtüşüyor.

Gün içerisinde sürekli gıda dizimi ile ürünlerin taze olduğu izlenimini güçlendiren bu uygulama ile tüketiciler üzerinde pozitif psikolojik etki yaratılırken Tazeliğe odaklanan satış noktaları, maliyetlerini tedarik zincirinin tüm aşamalarında Termal Örtüler ile optimize etmektedirler.



## Akıllı Mürekkep soğuk ve donuk ürünlerin Soğuk Zincirini takip ediyor.

**BASF soğuk ve donuk ürünlerin Soğuk Tedarik Zinciri boyunca ne kadar iyi saklandığını takip ederek gösteren Sıcaklık Hassasiyetli Akıllı Mürekkebi tanıttı.**

Almanya merkezli firma; OnVu Ice Etiketinin "Sıcaklık Ezberleme" kabiliyeti sayesinde soğuk veya donuk ürünlerin o anki durumlarını herkesin anlayacağı şekilde görsel işaretler ile gösterebileceğini açıkladı. BASF; etiketin sıcaklığa bağlı olarak renk değiştirdiğini, etiketin rengi ne kadar koyu ise Soğuk zincirin o derece etkin korunduğunu ve bu sistemin "Son Kullanma Tarihi" uygulamasından daha güvenilir olduğunun altını çizdi.

BASF Future Business Proje Yöneticisi Martin ANGEHRN açıklamasında " Üreticiler, perakendeciler ve tüketiciler yakında tek bir bakışla dondurma, pizza, balık ve diğer ürünlerin sürekli olarak derin dondurulmuş koşullarda saklandığını görebilecek veya tehdit unsuru sıcaklıklara maruz kaldı ise atılması yönünde uyarılacaktır" dedi.

**Termometre Sembölü** - Sıcaklık hassasiyeti olan mürekkep Termometre sembolü olarak basılmakta, ürün etiketine eklenebileceği gibi pakete de entegre edilebilmektedir.

Termometrenin merkezindeki gösterge UV ışığı ile aktive edilir ve etiket Soğuk Zincir hakkında görsel bilgi sağlar. BASF "Termometrenin merkezindeki renk referans renk ile aynı veya koyu olduğu sürece Soğuk Zincirde önemli bir problem olmamış ve pakette belirtilen Son Kullanma Tarihi geçerlidir" diye belirtmiştir. Etiket rengi geçen süreyle beraber Son Kullanma Tarihine yaklaşırken veya Soğuk Zincirde bir sorun olduğunda açılmaktadır. Renk değişiminin hızı ve bunu tetikleyen sıcaklık ihtiyaca göre ayarlanabilmektedir.

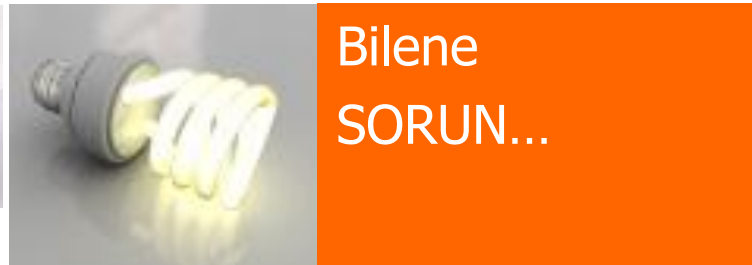
Sürekli olarak -18°C'de saklanılan donuk ürünlerde mürekkep koyu renktedir. Sıcaklık ne kadar artarsa renk değişimi de o kadar hızlanacaktır. Angehrn sözlerine şöyle son verdi : "Artan sıcaklık karlanmaya neden olacaktır, bu gibi ürünler hemen tüketilmelidir. OnVu Etiket bu durumu renk değiştirerek göstermektedir. "



### Pastacılık Sektörüne Özel Çözümler

İstiflenebilir tepsi & kapakların özel yükseltici ayaklar ile kullanımı, özellikle pastacılık sektörünün reyonlarında eksikliği çokça hissedilen ekipmanlardır. Pastaları, altına konulan bardaklar ile yükseltmek, kağıttan mamul altlıklar ile süslemek, kuruditelere metal tepsilere istiflenmesi ve sonunda tek düzelikten kurtulamamak... Satış alanlarının küçüklüğü nedeni ile ürünleri sıkışık olarak sergilemek ya da farklı ürünleri öne çıkaramamak...

Alanın verimli kullanımı ve küçük pastalar, dilim kekler, muffin ve cupcake'ler dahil tüm ürünlerin etkin sunumu için Taş Görünümlü Yuvarlak ve Dikdörtgen Tepsiler, Koruyucu ve İstiflenebilir Kapaklar , Özel Yükseltici Ayaklar, Katlı Sunum Standları ve daha bir çok seçenek için <http://www.dalebrookonline.com/brochure>



Bilene  
SORUN...

**Gıdaların saklanması ve paketlemesinde ev içi ve endüstriyel alanda sıkça kullanılan streç filmler sağlığa zararlı mı?**

Çokça kullanılan bu koruma filmi iki farklı malzemeden üretiliyor. Bu materyaller PVC ve Polyetilen (PE). PVC üretiminde ve kullanımında insan sağlığına pek çok kanıtlanmış zararı bulunan bir malzeme. Potansiyel kanserojen olması nedeni ile tüketici grupları arasında eleştirilen PVC'nin yerini ise diğer plastikler almaktadır. Bu nedenlerle PVC'nin gıda ambalajı olarak kullanımı izine bağlıdır. Avrupa'da yasaklanan; saklama, paketleme vb uygulamalarda kullanılan PVC streç filmlerin PE'den üretileni ise gıdaya teması onaylı en sağlıklı seçimdir. Evinizde ve işyerinizde PE Streç Film kullanmanızı öneririz.

# Şarküteride Lezzet ve Şıklık Çerkezköy ve Dalebrook

Yılların şarküteri gurmesi Çerkezköy Meze Evi'nin Karaköy'deki 2. Şubesi, kahvaltı, öğle ve akşam atıştırmalık seçeneklerinde taze ve lezzetli meze, sandviç, peynir tabağı seçenekleri ile lezzet severleri ağırlamaya başladı. Projesini, alanlarında uzman 89 Mimarlık'ın yaptığı Çerkezköy, Sunum Ekipmanları ve Masaya Alternatif Serviste Dalebrook çözümlerini seçti. Sedef Endüstriyel Danışmanlarının keyifle hazırladığı tasarım, kullanım kolaylığı ve görüntüsü ile şefin de teşekkürünü aldı.

Diğer yandan farklı tasarımları, fonksiyonel setleri ve renk seçenekleri ile PorselenMelamin; kırılmazlık ve çapaklanmama özelliği nedeniyle de perakende ve Horeca gıda sunumunda tercih edilen eşsiz bir çözüm olarak tercih edilmektedir.



Meze köşesi, yerden tasarruf sağlayan Crescent Serisi ile döşenirken oda sıcaklığında sergilenen mezeleri dikdörtgen tabak seçenekleri ile soğutucu reyon üzerine yerleştirilen Çerkezköy Meze Evi; zeytin çeşitlerini Varil Kaplar içerisinde sunuyor.

Peynir çeşitleri ve şarküteri ürünlerinin sepetler içerisinde istiflenmesi ise doğal bir görünüm sağlamaktadır. Hijyen konusundan ödün vermeyen Çerkezköy Meze Evi Yöneticileri; peynir tabağı sunumunda mermer görünümlü tepsiler, özel yükseltici ve şeffaf kapakları tercih etti.

## Sedef Endüstriyel

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

Tel Showroom 216 465 25 08 Tel Merkez Ofis 212 275 04 65