



N-Sedef Kasım

Mutemetler rahat nefes alıyor...

Gehrer ürün yelpazesindeki Elektronik Güvenlik Çantaları özel ya da ticari amaçlı olarak para toplama ve nakil aracı olarak kullanılıyor. İsviçre’de üretilen, soygun ve hırsızlığı engelleyen Güvenlik Çantalarında sistem nasıl işliyor?

Güvenlik çantalarında bulunan alarm sistemi kullanım öncesinde devreye sokuluyor. Bunun için her çantanın kendine özel elektronik kilidi bulunmakta. Gidilecek uzaklığa bağlı olarak 1.5 saat ile 32 gün arasında alarm sistemi ayarlanıyor.

Seyahat süresince çanta elden bırakılacaksa başka bir özel kilit ile alarm devre dışı bırakılıyor. Elektronik koruma halen çalışmaya devam ediyor.

Olası bir gasp durumunda ön alarm devreye giriyor önceden ayarlanan süre kadar çalan ön alarmı, araba alarmı gibi yüksek sesli bir Ana Alarm iziliyor. Bu iki alarm soyguncuyu durduramadığı takdirde duman ve boyalı uyarı devreye giriyor. Bu noktadan sonrasında para soyguncu için kullanılamayacak hale geliyor. Tamamen boyanan paraların üzerindeki denominasyonlar şeffaf boya sayesinde görünür durumda. Fakat paralar ancak çantaya sahip olurken verilen “Aidiyet Kimliği” ile Merkez Bankasından değiştirilebiliyor.

Sorunsuz geçen bir seyahatte alıcı kendine ait olan elektronik anahtar ile çantayı açabiliyor.

30 yılı aşkın süredir Gehrer Güvenlik Çantaları ile yapılan işlemlerde ard niyetli yaklaşımların kazanmamış olması firmanın gurur kaynağı.

Farklı para toplama sistemlerine göre; örneğin market, benzin istasyonları vb., farklı model ve çözümleri bulunan Gehrer ürünlerine ilişkin detaylı bilgi için www.sedef.com adresini ziyaret edebilirsiniz.



Franchise noktalarında soğutucu ekipmanların performans takibi ile kritik nokta kontrolü

Soğuk Zinciri baştan sona kontrol altına almak franchis operasyonunun uzun süreli başarısında önemli bir faktördür.

Et, süt, balık, donmuş ürünler gibi hassas gıdaların korunmasında çok önemli bir parametredir. "Sıcaklık" değişimleri mikroorganizmaların üremesine neden olarak ürünlerin fiziksel, duyu ve kimyasal yapılarının bozulmasına sebep olur. Bu nedenle mikroorganizmaların ürememesi ve gıdaların tazeliğinin bozulmaması için Soğuk Zincirin üretimden tüketime kadarki tüm aşamalarda kırılmaması gerekir.

İstenmeyen ya da farkında olmadan Soğuk Zincir kırıldığında..

Elektrik kesintisi, arıza durumu, kalibrasyon dışı göstergeler ürünlerin çabuk bozulmasına bağlı olarak fireyi arttırabilir ve gıda güvenliği riskleri oluşabilir. Bakteriyel üreme, söz konusu gıdanın öncelikle organoleptik yani duyu özelliklerini yitirmesine neden olur. Tad kaybı ve kötü koku oluşumu misafirinizin alıştığı lezzeti bulamamasına neden olacaktır. Daha ileri aşamalarda ise toksik etki nedeni ile sağlık riski ortaya çıkaracaktır ki bu önlem alınmazsa can kaybı ile sonuçlanabilen bir tehlikedir. Tüm bu olumsuz gelişmelerin sonucu müşteri

şikayeti ve kaybı olacaktır.

Bu konuda şu yorumlar yapılırken, birtakım da sorular ortaya çıkıyor olabilir:

- Bayilere/Franchise Alanlara tüm saklama koşullarını yazılı olarak bildirdik , doğru ekipmanları aldık.
- Merkezden frigorifik araçlar ile sevkiyat yapıyoruz. Sevkiyat aşamasından sonra Soğuk Zinciri nasıl kontrol edebiliriz?
- Soğutucu reyonlardaki elektrik kesintileri ya da kasıtlı kapamalar sonucu ürünlerin çözüldüğünü nasıl tespit edebiliriz ki?
- Soğutucu reyonun kapağının ne zaman ve ne kadar süre ile açık kaldığını nasıl tespit edebiliriz?
- Soğutucu reyonların ve/veya termometrelerin doğru çalışmadığını, kalibrasyon zamanının geldiğini nasıl tespit edebiliriz?

Benzeri daha bir çok soru ve sorunlar sürekli Soğuk Zincir denetimi sağlayan proaktif, uyarıcı ve maliyet etkin akıllı bir sistem ile çözülebilir. Kolay bir denetim mekanizması kurarak tüm riskleri ortadan kaldıran Mağaza içi Soğuk Zincir Takibi hakkında bilgi için bizlerle temasa geçebilirsiniz.



İnteraktif Baskılı Çözümler ile pazarlama faaliyetlerine eğlenceli bir yaklaşım

İnteraktif baskı için kullanılan özel mürekkepler sayesinde el ilanları, oyun kartları, çocuk etiketleri ve kollektör kartları, dergi, eğitim soru ve cevap kartları, paket içi ve dışı promosyonlar kurgulanabiliyor. İletmek istenilen mesaja uygun olacak farklı aktivasyon şekilleri olan mürekkep seçeneklerine birkaç örnek

Dokunma ile aktifleşen :

Uzman mürekkep sistemi vücut sıcaklığına tepki vererek , gizli görüntüleri / sloganları / kazandınız gibi mesajları dokunulduğu zaman ortaya çıkarmak için kullanılır.

Soğuk ile aktifleşen:

Soğuk bir kaynak tarafından (cam, şişe, buz veya buzdolabı) aktif hale gelir. Görünmez panel renk değiştirerek bir mesajı veya bir tasarımı ortaya koymaktadır. Soğuk ile aktifleşen mürekkepler kartlar çıkartmalar, şişe etiketi, bira matları ve paketleri üzerine basılabilir.

Sıcak ile aktifleşen:

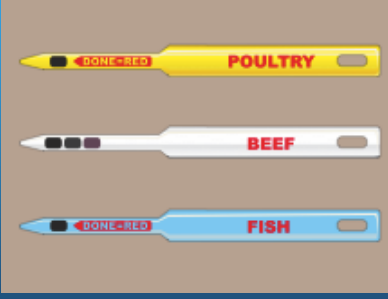
Yüksek sıcaklık ile tetiklenen uzman mürekkep ile küçük ev aletlerine yönelik promosyonlar yapılabilir.

Pişirme ile aktifleşen:

Yüksek sıcaklık mürekkep formülasyonu gözle görünmez. Ancak fırında veya mikro dalgada pişirildiğinde mesaj görünür ve kalıcı hale gelir.

Daha fazla bilgi ve proje kurgusuna destek için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.

Piştirme problemleri ile kontrol kolaylaşıyor..



Et , tavuk ve balık için farklı merkez sıcaklık seçenekleri ile

Restoranlar ve hızlı servis noktalarında piştirme kontrolü için güvenilir çözüm

Piştirme problemleri gıdanın zararlı bakterilerin öldüreceği sıcaklıkta doğru bir şekilde piştirilmiş olduğunu kontrol etmeye yarayan basit ve işlevsel araçlardır. Konvansiyonel piştirme metodları, mikrodalga ve barbeküde rahatça kullanılabilir.

Kullanımı kolaydır. Probun sensörlü ucunu pişen ürünün en etli (kalın) noktasına saplayarak 10 sn. beklenir. Prob çıkarılarak ucundaki renk değişimine bakılır. Ucunda yer alan siyah nokta kırmızıya döndü ise

piştirme işlemi tamamlandı demektir. Şayet halen siyah ise piştirilmeye devam edilip aynı kontrol işlemi daha sonra tekrarlanmalıdır. Bu şekilde merkez sıcaklığa bağlı piştirme durumu gözlenebilmektedir.

Tavuk , et, ve balıkların yeterince pişip pişmediğini kolayca kontrol edebilmeye yarayan problemlerin kullanılacağı ürüne göre ayrı versiyonları vardır. Tekrar kullanım için sıcak su ile yıkanarak temizlenmesi önerilmektedir.



Bilene SORUN...

Elektronik kilit sistemlerimizle de yurt geneline yayılmış tüm depo, antrepo, soğuk hava odaları ve aklınıza gelebilecek tüm mekanların ve de hareket halindeki dahil olmak üzere tüm vasıtalarının kapılarını tek bir noktadan yönetebileceğinizi biliyor muydunuz ?

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

Sedef Endüstriyel

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

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 212 – 275 04 65