



Aralık'11



AYIN TERİMLERİ

MUFFIN SET

Muffinlerin ezilmesini engellerken düzenli görülmesini ve kolay servis edilmesini sağlayan, kurumayı önlemek için kapak opsiyonu da olan %100 PorselenMelamin teşhir setleri

PİŞİRME PROBLARI

Izgara et , tavuk ve balıkların hijyenik açıdan uygun sıcaklıkta pişip pişmediğini gösteren çok kullanımlık plastik kökenli prob'lardır.

LİKİT KRİSTAL DOLAP BELİRTEÇLERİ

Renk değiştirmek sureti ile sıcak reyonlar, soğutucu ve dondurucu yatay dikey ve diğer tüm dolap çeşitlerinde kullanılabilen , reyon görevlilerini ısı ile ilgili sorunlar hakkında uyarıcı etiketlerdir.

Caribou Coffee teşhir çözümlerinde Dalebrook'u tercih etti

Yıldız Holding ortaklı kahve zinciri Caribou Coffee 'nin dünyadaki en büyük mağazası Bağdat Caddesi'ndeki Café Crown'un yerine açıldı.

Soğuk ve nötr tatlı ve tuzlu yiyecek sunumlarında Dalebrook Ekipmanlarını seçen Caribou, ziyaretçilerini sıcak ve lezzetli bir görüntü ile karşılıyor. Reyon üzerinde eğimli sepetlerde teşhir edilen cookie ve muffin çeşitleri, ziyaretçilerin rahatlıkla seçim yapması için kullanılan açılı standlar üzerinde sergilenen havuçlu kek dilimleri servisinizi beklerken sabırsızlanmanıza neden oluyor. Kahve ve atıştırmalık keyfine farklı bir boyut katan Caribou, meyveli ve çikolatalı "bite size-bir ısırmalık" olarak bilinen bir çok tatlı seçeneğini de kahve severler ile buluşturuyor.

Sunumlarında renk uyumuna dikkat eden Caribou yetkilileri porselen melamin tepsiyi siyah ve beyaz olmak üzere, teşhir edilen ürüne göre, çift renkli olarak kullanıyor. Lezzeti olduğu kadar renkleri kullanmayı da iyi bilen ekip bu amaçla Hasır Baskılı tepsiyi de teşhirlerinin bir parçası olarak kullanıyor.

Self-servis sandviç dolabında ziyaretçilerin düzenli bir görüntü ile karşılaşmasını ve rahat alışveriş etmesini isteyen yetkililer kendileri için özel olarak tasarlanan sandviç tutucular ile teşhirleri düzeni sağlıyor.



“En iyi yatırım insana yapılan yatırımdır”

- ÇEMBERCİ AKADEMİ -

Eğitimde bu bakış açısı ile yola çıkan Çemberci Akademi, uzun yıllara dayanan sektörel ve akademik tecrübesi ile uzmanlık alanlarında eğitim ve danışmanlık hizmetlerinde mükemmelliği hedefleyen genç bir kuruluş. Gerek kurumsal gerekse de kişisel eğitim ve danışmanlık hizmetleri sunan Çemberci Akademi'nin eğitim danışmanları yenilikçi, son teknoloji ile dost ve çözüm odaklı yaklaşımları ile fark yaratmayı amaçlıyor.

Çemberci Akademi kendisi ile işbirliği yapmak isteyen firmalara fark olarak neler sunmaktadır ?

Sektörel ve akademik bilgiyi birleştirmiş öğretim kadrosu ile daha ilk bakışta farkını belli eden Çemberci Akademi, Kurumsal Yönetim Danışmanlığı, Kurumsal ve Kişisel Eğitim Danışmanlığı, Bilişim Teknolojileri Yönetimi Danışmanlığı ve Lisansüstü Eğitim Danışmanlığı yapmaktadır. Uygulamalarında her zaman yenilikçi ve fark yaratan bir yaklaşım geliştiren Çemberci Akademi, “Takım Oyunu” yöntemi ile hem eğitim hem de danışmanlık hizmeti verdiği firmaların kendi gelişim süreçlerini görebilecekleri bir performans yönetimi sistemi geliştirmiştir. Bu sistem sayesinde firmalar süreç içerisinde kendi gelişimlerini bizzat gözlemleyebilecek ve süreci doğru yönetebileceklerdir.

Firmalar Çemberci Akademi'ye, www.cemberci.org resmi internet sayfasından ulaşabilirler.



Market el arabalarında tüketiciye güven veren uygulamalar

Market alışverişlerinde tüketicilerin vazgeçilmez haline gelme yolundaki, tüketimi giderek artan donuk gıda ürünleri ne yazık ki hassas ürünler. Donuk gıda ürünlerinde bahsi geçen hijyen, yüksek besleyicilik oranları ve lezzet donuk zincirin bozulmaması ile sağlanabiliyor. Çözünüp donmuş bir mezgıt fileto, bezelye veya tükettiğimiz herhangi bir donuk ürün bir kere çözüldüğünde tüketilmesi gereken hassas ürünlerdendir.

Güzel haber ise, tüketicilerin alışveriş rotalarındaki alışkanlığı, mağaza yerleşimlerini değiştirmek yerine donuk alışverişi olan tüketiciye market el arabalarına monte edilen özel Termal Ekipmanların yardım devri başlıyor.

Özellikle hipermarketler gibi geniş alanlarda ve çok çeşitli alışveriş imkanı sağlayan nokalarda tercih edilen El Arabası Termal Ekipmanları sayesinde tüketiciler hızla alışveriş etme derdinden kurtuluyor. Süre kısıtı olmadan alışveriş edebilen tüketici rahatça market cafelerinde sıcak içeceklerini yudumlayabiliyor veya canı çeken yiyeceği tatmak üzere market restoranlarını tercih edebiliyor.

Bu özel ekipmanlar dilerse özelleştirilerek market veya donuk ürün üreticisinin reklam mesajları ile de donatılabilir.

İhtiyacınıza özel Termal Çözümler hakkında bilgi@sedef.com adresinden bizimle irtibata geçebilirsiniz.



Panayır Ataşehir Şubesi Dekorit ve Dalebrook Teşhir Ekipmanları ile yenilendi

Projesini No3 Mimarlığın yaptığı Panayır Şarküterinin Ataşehir Şubesi konuklarına hem göz hem de lezzet ziyafeti sunuyor. Her biri alanlarında uzman reyon yöneticileri, tüm reyonlar için operasyon ve estetiği göz önünde bulundurarak reyonlarda farklı modelleri birarada kullandılar.

Et reyonunda Wavy, Regal ve Essence tepsileri seçen reyon yöneticisi beyaz renkten vazgeçmezken meze reyonunda siyah ve beyaz renkte 4 litrelik Fleur Crock serisi uygulandı. Dekorit'in çift katlı açılı sepetleri ile donatılan reyon önlerinde doğal görünüm ön planda tutuldu.

Pastane bölümünde Panayır'a özel tasarlanan farklı çaplardaki Pasta Altılıkları ile herbiri birer sanat eseri edasında hazırlanan pastalar tek tek kendi özel standında sergilenerek ön plan çıkarılıyor. Draje ve paketli unlu mamüller standları ile düzeni sağlayan Panayır, çocuk misafirlerini de unutmuyor. Çocuk misafirlere de güzel bir deneyim yaşatmak isteyen ekip, renkli karakterlerden oluşan çocuk serilerinden takımlarla servislerine fark katıyorlar.

Masaya servislerde peynir tabağı olarak Mermer Görünümlü Tepsileri seçen yöneticiler Reef serisinden Açılı Sosluklarla sunumlarına hareket katıyor. Fark yaratan yaklaşımları ve kaliteli ürün gamı ile Panayır ekibine başarılarının devamını diliyoruz.



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

