



Temmuz 2013

Havayolu Yemek Hizmetinde Gıda Güvenliği uygulamaları ve yolcu memnuniyeti

Akıllı Etiketler ile saklama sıcaklığına bağlı tazelik takip özelliği sayesinde gıdalar servis ekibi ve yolcu ile iletişim kurarak güveni artırır.

Yemek setlerinin uçuş süresince maruz kaldığı sıcaklık ve zamanı izlemesini sağlayan Akıllı Etiketler sayesinde tek veya çok bacaklı uçuşlarda ilgili personel, servis öncesi sunulacak gıdanın güvenliğini kontrol ederek uçuş konforunu ve firmaların imajını etkileyecek olası gıda risklerini önleyebilir.



Akıllı etiketler üretici firmanın ve havayolununun gıda güvenliği risklerini azaltıp rekabetçiliğini arttırmalarını sağlarken yasalarla uyumlu bir hizmet verilmesini de mümkün kılıyor. Evvelce British Airways'in başlattığı uygulamada Akıllı Etiketler sayesinde filosunda soğutma ünitesi bulunmayan uçaklarda dağıtılan yemekler de güvenli bir şekilde sunuluyor.

... → Sayfa 2





Uçuş esnasında servis edilen yemeklerin tazeliğini ve güvenliğini Sıcaklık – Zaman Etiketleri ile sağlamayı amaçlayan firma bu projesi ile daha önce International Inflight Food Service Association (IFSA) fuarında büyük ödülü kazanmıştı.

Havayolu İkramlarında Soğuk Zincir Geliştirme Çözümleri hakkında detaylı bilgi için bilgi@sedef.com

Doğru Bileşenlerle Ortadoğu'ya Taze Tavuk İhracatı

Temp-ex Termal Örtü Sistemleri ile kullanıcılarının oluşturduğu başarılı bir ağ çalışması...

Birleşik Arap Emirlikleri'nin taze gıda kabul kriteri olan 2-4°C Soğuk Zincir kabul kriterini karşılayacak bir çalışma yapılabilir mi? Bu hassas zincirin tamamında üzerine düşen kriterleri sağlayacak bir hizmet veren/ler var mı? Ne gibi düzenek ve ekipmanlar kullanılmalı? Böylesi iyi bir hizmetin maliyeti nedir?

Tüm bu sorulara gönderilerin özelliklerinden başlayarak detaylı bir çalışma ile muhteviyatları ve destinasyonun kriterleri de göz önünde bulundurulmak sureti ile çözümler geliştiren Sedef 30 saati aşan bir transfer süresinde taze kesilmiş tavukların sıcaklıklarını 2-3.6°C arasında saklayarak gönderimi Birleşik Arap Emirlikleri'nde gümrükletmiştir. Sürece özel Soğuk Zincir Çözümlerinde önemli olan tarafların birlikte çalışarak süreçlerini doğru analiz ederek gerekli önlemleri almalarıdır. Bu projede emeği geçen taraflara teşekkür ederiz.

Sağlık ve Farmasötik sektöründe Soğuk Zincir

Uygulamaları

İnsülin hormonları, çocuk aşıları ve kan sulandırıcı ilaçların üretiminden kişiye uygulanana kadar kendilerini koruyan ve ihtiyacı olanlara yeterli miktarda etkin maddenin ulaşmasını sağlayan bu sistem insan ve malzemenin oluşmaktadır.

Biyolojik ürünler adı altında toplayabileceğimiz aşı, serum ve bir kısım kan ürünlerinin diğer ilaçlardan farklı bir lojistik ihtiyacı vardır. Soğuk Zincir burada da devreye girerek etkinliğini kaybetmiş bir aşının kişilere uygulanmasına engel olacaktır.

Burada problem sadece yüksek ısılar değil aşığı inaktif hale getirdiği için düşük ısı ile de karşılaşmasının engellenmesidir. Basitçe buz kalıbı, el buzlukları ile yapılan depolama ve sevkiyatlar aktif maddeleri dondurarak bozmaktadır. Valide edilmiş sistemler ile yapılacak uygulamalar bu sorunu ortadan kaldırmaktadır. Özel olarak termal özellikleri hesap edilerek tasarlanmış

Izolasyonlu Taşıma Setleri (ITS) ile özellikle eczane veya hasta kapısına yapılan sevkiyatlarda araç bağımsızlığı yaratmaktadır. Rijit kutu sistemlerinden, termal çantalara ve yatay kapaklı battaniyelere kadar birçok model ile dağıtım serbestisi sağlanması çözümlerin ana prensibi. Bu şekilde yaya ve yerel ulaşım araçlarından faydalanarak ya da motosiklet, bisiklet gibi ufak taşıtlar ile ucuz ve nitelikli bir dağıtım planlanabilmektedir.

Bu çalışma maliyet etkin olduğu kadar çevre dostu bir yaklaşımdır da! “Temiz Lojistik Uygun Maliyet” projesinin büyük şehirler açısından önemi ise trafikte harcanan zaman problemini ortadan kaldırarak araç bağımsız hızlı hizmet verebilmektir.

Son An Talepleri bu bağımsız Valide Soğuk Zincir Ekipmanları sayesinde değerlendirilerek satışa çevirilmektedir. Kusursuz, kaliteli ve karlı hizmet üstelik çevreci bir yaklaşımla...

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

SEDEF ENDÜSTRİYEL

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

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 216 – 345 0271