

Sıcaklık-Zaman Etiketleri EFSA onayı aldı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) aktif malzemelerin gıda ambalajlarının dışında kullanımına izin vererek Soğuk Zincir gıda ürünlerinde Sıcaklık-Zaman Etiketleri (TTI) kullanımına onay verdi.

Ağustos
2013



Akıllı Sıcaklık Zaman Etiketleri ile Edeka çıkartması “Son kullanma tarihi çöpe atma tarihi değil, bir yönlendirmedir”

Almanya Federal Hükümetinin büyük çaplı gıda israfı ile mücadelesinin bir sonucu olarak Alman Tüketici Koruma, Gıda ve Tarım Bakanlığı'nın başlattığı “Son kullanma tarihi çöpe atma tarihi değil; bir yönlendirmedir” kampanyasının yansımaları...

Başarılı bir reklam ajansı projesi - Bölüm 1 (yazı dizisi)

Alman reklam ajansı Glanzer + Partner diğer kurumsal ortakların entegrasyonu ile marka ve ürün tanıtımı için bütünleyici bir konsept oluşturdu. **Güvenli Bir Soğuk Zincir İşareti** isteyen taraflar gıda ambalajlarının tanıtımı için hem teknik anlamda tedarik zinciri içerisindeki tüm taraflara, hem de bilinçlendirici bir iletişim çalışması olarak tüketicilere faydalı bir projeye imza attı.

2012 yılında **gıda israfı ile mücadele etmek** amacı ile müşterilere son kullanma tarihi ile ilgili daha iyi bilgiler sunmak için ulusal bir kampanya başlatan Federal Hükümet, BMELV (Tüketici Koruma, Gıda ve Tarım Bakanlığı) vasıtası ile Almanya çapında 21.000 süpermarkete dağıtılan 4 milyon adet broşür ile bilgiyi geniş kitlelere yaymayı amaçladı.

Almanya Perakende Bakkaliye Ticareti Federal Birliği gibi farklı tarafların da desteklediği kampanya sayesinde endüstri giderek daha fazla ürünün sonunun çöp kutusu yerine tabak olacağını umuyor.



Almanya’da her yıl **7 milyon ton** yiyeceğin çöpe atıldığı, bu miktarın Alman vatandaşı başına **82 kg.** demek olduğu ve bu yiyeceklerin **29 kilogramının** hala yenilebilecek durumda olduğu bildirildi.

Ülkemizde bir benzeri yaşanan ekmek israf kampanyasında olduğu gibi ilgili bakanlık , BMELV’nin (Tüketici Koruma , Gıda ve Tarım Bakanlığı) hazırlanmış olduğu web siteleri üzerinden tüketiciler ile birçok bilgi paylaştı. <https://www.zugutfuerdietonne.de> . Tüketicilerin aslında bir servet ödedikleri gıda ürünlerini satınalmaları ve korumaları ile ilgili **Gündelik Hayata Yönelik İpuçları** da sağlanan web sitesinde **Son Kullanma Tarihine** ilişkin soru ve yanıtlar da yer almakta. Sol taraftaki kutucuktan konu ile ilgili bakanlığın yayınladığı videoya ulaşmanız mümkün.

Yazımızın ikinci kısmında Federal Hükümet tarafından alınan bu önlemin **ilk etkilerini** ve bu bilgileri tüketicinin yararına kullanmaya başlayan firmalardan proje detayları ile bahsedeceğiz.



Oturduğum yerden

- Tüm sevkiyatımı izlemek
- Soğuk (Sıcak) Zincirimi kontrol altında tutmak
- Mal tesliminde faturamı kesmek
- Nakit, çek, senet tahsilatımı güvenle taşımak
- Vasıta içine giriş-çıkışları takip etmek
- Otoparklarımdaki ve yoldaki araç envanterimi görmek

İSTİYORUM mu diyorsunuz ?

Yoğun ve detaylı işlemleri olan lojistik süreçler için teknolojiyi doğru kullanım zaman ve maliyetten tasarruf anlamına gelmekte. Özellikle farklı departmanlarında işlerini görece şekilde entegre ederek kurulan otomasyon, raporlama ve performans artırıcı sistemler bir hayli revaçta. Ancak buradaki en önemli nokta uygulanabilirlik ve özelleştirilebilirlik...

Sizin kendi operasyonunuza uygun şekillenebilen lojistik süreçlerinizin özel ihtiyaçlarını da içeren bunun yanı sıra satış, takip, evrak, teslimat ve güvenlik konularının da takip edilebildiği çözümler için lütfen bize ulaşınız. bilgi@sedef.com

Yeditepe Kargo gıda güvenliğinde iddialı Su ürünleri ihracatında %100 Soğuk Zincir Güvenliği

İzmir merkezli lojistik zincirin her dalında uzman, bütünleşik servis anlayışını benimsemiş Yeditepe Kargo yurtiçi ve dışında geniş acenta ağı ile dünyanın her köşesine lojistik hizmet vermektedir. Türk Hava Yolları Kargo ve Pegasus Kargo Direktörlüğünün işlem hacimleri açısından ikinci (2.) ilan ettiği Yeditepe Kargo, yüklerin çıkış noktasından itibaren son noktaya kadar takip imkanına sahip. Firma bu özelliği sayesinde taze gıda ihracatçıları tarafından tercih edilmekte.



Taze gıdanın Soğuk Zincir koşullarında taşınması ise yine firmanın yüksek kalite standartlarında hizmet anlayışı ile donatılmaktadır. Mükemmel Soğuk Zincir , yani gıdaların özelliklerine göre ihtiyaç duydukları sıcaklıklarda saklanarak sevki için tüm risklerin bertaraf edilmesi mantığını hedefleyen Yeditepe, Temp-ex Termal Örtüleri ile Soğuk Zincir hizmet ağını destekliyor.

Üretim anında paketlenmeden gümrükleme alanına kadar geçen süre içerisinde bozulabilir gıdanın dış ortam sıcaklığına maruz kalabileceği her aşamada gıdayı kendine özel , kesinti yaratmayan Termal Palet Örtüleri içerisinde saklayan ve nakleden Yeditepe, müşterilerine sadece lojistik değil katma değerli bir hizmet verme hedefi ile hareket ediyor. Kusursuz hizmet verme anlayışının bir sonucu olan Temp-ex



Termal Palet Örtüleri ile Sürekli Koruma projesinin Soğuk Zincir performansının artması ile yaratacağı katma değer için tüm taraflar için başarılarının devamını dileriz.



Yepyeni Sunum ekipmanları ile Meze ve Zeytin sunumlarına alternatifler

Yeni PorselenMelamin Mezze Kapları doğal mat efektleri ile antipasti ve zeytin sunumlarında alternatif arayanlar için ideal bir çözüm sunuyor.

%100 premium porselen melamin malzemedен üretilen *Mezze Sunum Kapları* daha az miktarlı sunumlarda kullanılması amacı ile insert (hırsız kap) opsiyonu ile birlikte tedarik edilebiliyor. Insertler sadece hırsız kap olarak değil aynı zamanda kapak olarak ta kullanılabiliyor. Böylece kullanılmadığı zamanlarda ürünler kendi kaplarında ağızları kapalı olarak saklanarak tazelik korunuyor. Bu hali ile üst üste istiflenebilen *Mezze Kaplarının* operasyonu da hızlı ve sorunsuz gerçekleşiyor.

Mat siyah ve terracotta renk seçenekleri bulunan Mezze Kapları yine mat Reef Serisi ile kombine edilerek kullanılabilmekte. Uzun ömürlü, gıda teması onaylı, leke ve çapak atmaya karşı dirençli porselen melamin ürünler ile ilgili detaylar için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.

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: 0216 465 25 08 Tel-merkez: 0216 345 02 71