

E Y L Ü L 2 0 1 3



Masa üstlerine ve reyonlara minimal dokunuşlar

Mini kiş, tuzlu atıştırmalıklar, unlu mamüller, dilimli şarküteri sunumları, sos & diğerleri...

Restoran ve cafelerde tapas, dipsos, atıştırmalık, zeytinyağı ve sirke gibi uygulamalarda kullanılan mini porselenmelamin çözümleri sunumunuza alternatif bir görüntü kazandırabilir. Chopstick tutucu olarak ta işlev gören model aynı zamanda dip sos için de uygundur.

Wavy Mini Tepsiler ise dilimli şarküteri, peynir çeşitleri, kanape, sushi, tatlı ve atıştırmalık ile salata sunumlarında kullanılabilirler. Süpermarket, otel, meze evleri, özel kasap uygulamaları ve unlu mamül satış noktaları için farklı çözümler olarak değerlendirilebilir.

Leke bırakmama, bulaşık makinesinde yıkanabilme, kırılma ve çapak atma oranının %2 seviyesinde olması ile birçok avantaj sağlayan şık ve elegan görümlü porselenmelamin çeşitleri için kataloğumuzu isteyiniz.

bilgi@sedef.com



Yıllık israf 750 milyar \$

Üretilen gıdaların üçte biri çöpe gidiyor

Geçtiğimiz günlerde Birleşmiş Milletler'in FAO, gıda ve tarım örgütü, dünyada üretilen gıdaların 3'te 1'inin çöpe gitmiş olduğunu duyurdu.

Duyuruda israfa gelişmekte olan ülkelerdeki bilinçsiz tüketici davranışı ile kötü hasat ve sonrası tekniklerinin neden olduğu ifade edildi. Özellikle tüketicileri bilinçlendirmenin önemine vurgu yapılan açıklama ile, geçen sayımızda bahsettiğimiz Almanya Federai Hükümeti'nin başlatmış olduğu tüm gıda ürünleri ile ilgili önemli bir kriteri hedef alan Son Kullanma Tarihi bilgilendirme çalışması gibi ülkemizdeki Ekmek İsrafı üzerine benzer bir çalışma yapılmaktadır.

Gıda israfını azaltmak buna paralel olarak doğa üzerindeki baskıyı da azaltırken artan nüfusun gıda üretim ihtiyacını da azaltacaktır.

Akıllı Paketleme teknikleri tüketicilerin ürünlerle iletişim kurarak daha iyi ürünleri tüketmesini sağlamayı hedefleyen israfı azaltacak çözümlerden biridir.





Oksijeni kolayca ve aktif olarak emen, maliyetleri azaltan proaktif çözüm

Organik ürünlerde maksimum koruma sağlar

Paketleme sonrasında ambalajın tepe üstü olarak tabir edilen artık oksijen miktarını absorbe eden Oksijen Emiciler aynı zamanda gıdanın gözeneklerinde kalmış olan oksijeni de emer.

Zamanla ambalaj filminden içeri doğru nüfus eden oksijeni de emerek ambalaj içi oksijen miktarını %0.1'in altında tutan çözümler sayesinde ürünler için maksimum koruma sağlanır.

Oksitlenme sonucu tad bozukluğu yaratabilecek ürünlerden küflenme problemlerine kadar birçok konuda kimyasal kullanmadan doğal çözüm olan Oksijen Emiciler, raf ömrünü doğal yollarla uzatarak iade ve fire oranlarını azaltarak maliyet

etkin bir üretim planlaması sağlayacaktır. Müşteri memnuniyetinin yanı sıra üretilen her ürünün doğal yollarla maksimum koruma ile saklanarak, sevki ve tüketimi garanti altına alınabilir.

Organik ürünlerin paketlenmesi ve ambalajda oksijen varlığının raf ömrünü kısıtladığını göz önünde bulundurursak soruna özel çözüm Oksijen Emici Etiket ve Saşeler olacaktır.

Lojistik dağıtım ağını da güçlendirerek geniş bir alana dağıtım imkanı sağlayan Oksijen Emiciler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını izni ile ithal edilmektedir.



“ Gıdalar, çoğunlukla son kullanma tarihinin geçmesinden sonra da yemeye uygundur. Önce duyularınızla kontrol edin ve neyin tabağa neyin çöpe gideceğine ondan sonra karar verin. ”

Ilse Aigner , Federal Almanya Gıda Tarım ve Tüketiciyi Koruma Bakanı



“Çoğu henüz yenilebilecekken gıdaların atılmasının sebeplerinden biri gıdalar üzerindeki bir bilginin çok kere yanlış anlaşılmasıdır: yasal olarak ön görülen son kullanma tarihi (SKT). Burada bu konuyla ilgili bilgiler ve gündelik yaşama dair pratik ipuçları bulabilirsiniz” bu anlatım bir kampanya web sitesinden alınmıştır. Tüketicilere tedarik zincirinin son halkası olarak tüketimdeki rollerini de anlatan, gıdalarını tanımlarını , bozulma belirtilerini

...Gıda Değerlidir...

değerlendirebilecek durumda olmalarını aktaran, nasıl besin değeri yüksek gıdaya ulaşabileceklerini tarif eden bir kamu bilgilendirme çalışmasının bir parçasıdır bu. Satın alınan gıda ürünün nasıl pişirileceği gibi bilgilerin yanısıra gündelik hayata dair ipuçları ile tüketicileri bilinçlendirerek onların tedarik zincirinin aktif bir parçası olarak doğru rolü üstlenmelerini sağlar. **Son Kullanma Tarihi**, ..'den önce kullanılmalıdır, **paket açıldıktan sonraki kullanım süresi** gibi terimlerin nasıl yorumlanacağı bu önemli bilgiler arasındadır.

Bu çalışmaları takiben Almanya'da bir dizi kamuoyu araştırması da yapılır. Sonuçlar ilgi çekicidir; 5 tüketiciden 1'inin yakın zamanda yiyeceklerin son kullanma

Gıdalar eğer doğru saklanırsa , ürünler SKT geçtikten sonra da gönül rahatlığı ile tüketilebilir... Soğuk Zincir bu ürünler satın alındıktan sonra sadece eve getirilmesi esnasında olabildiğince kısa süre olmak şartı ile kesintiye uğratılabilir



tarihi ile ilgili davranışlarının değiştiği, bu oranda kadınların erkeklere göre daha önde olduğu saptanır. Diğer taraftan saklama ve nakliye şartları hakkında yeni

EDEKA ve yenilikçi tedarikçileri

bilgiler de tartışmaya açılmış olur. Sonuç olarak tüketiciler arasında konuya dair ilgili bakanlık tarafından yapılan ilk bilgilendirme süreci başarılı olmuştur. Şimdi sıra müşterileri için bu bilgileri bir çözüm olarak kullanabilecek firmalara geçmiştir. Acaba Son Kullanma Tarihi ve İsrar hakkında firmalar tüketiciler için ne şekilde bir çözüm sağlayabilirler?

Bu noktadan hareketle Glanzer Partner Pazarlama Stratejisi Ajansı ile birlikte çalışan EDEKA Perakende Zinciri, benzer bir işbirliği içinde olduğu tedarikçilerini uygulamaya almış.

Ekonomik kayıpları önlemenin yanısıra bu yeni yaklaşım fırsatını avantaja çevirerek tüketici saadakatini hedefleyen EDEKA ve tedarikçileri, tüketicilere satın aldıkları gıdalar hakkında gerçek bilgiyi paylaşmayı hedefleyen bir uzun soluklu proje hazırlarlar. Tüketicilere bu döngü içerisinde yerini, gıdanın saklanması ve işlenmesi hakkındaki önemli bilgileri aşama aşama vererek Soğuk Zincir ve Akıllı Etiketler hakkında ciddi bir bilinçlendirme çalışması yapan EDEKA, müşteri ihtiyaçlarını karşılamak için yenilikçi bir çözüm seçerek uygulamaya almış bulunmaktadır.

Gelecek N-Sedef sayımızda projenin detaylarını aşama aşama sizlerle paylaşıyor olacağız.

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: 0216 501 00 97