

## Güncel Açık Büfe Sunum Önerileri

### *Dover Standlar*

Dover Serisi; stil sahibi sunumlar için çokça tercih edilen bir sunum ekipmanı grubu. Siyah ve beyaz renk seçenecekleri, farklı ebatlarda kase ve tabak çözümlerinin yanı sıra insert ve açılı kaseler ile açık büfe, meze ve zeytin reyonlarında yer bulan Dover Serisi, Krom Kaplama Açılı ve Üç (3) Katlı Stand ile birlikte kullanıldığında açık büfelerde kahvaltılık gevrek, meyve, ekmek çeşitleri ve unlu mamüllerin sunumunda harika bir çözüm olmaktadır.



- Dover Tepsileri kullanılarak kek ve pasta gibi düz zeminde sergilenecek ürünleri,
- Derin Dover Kaseleri ile kahvaltılık gevrek, kruvasan ve ekmek çeşitlerini,
- Farklı kapasitelerdeki Dover Kapları ile sos, kuruyemiş ve benzeri tamamlayıcı ürünlerin sunumunu

rahatlıkla gerçekleştirebilirsiniz. Kasa yanı sunumlar için de uygun olan Krom Kaplama Üç Katlı Açılı Standı rustik bir görüntü elde etmek üzere Poly Hasır Sepetler ile birlikte kullanabilirsiniz.

GIDA SUNUMU ile ilgili yaratıcı ve elegan çözümler için bizlerle [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresinden temasa geçebilirsiniz.



## *HİÇBİR ALTYAPI YATIRIMI OLMADAN MARKET İÇİ SOĞUK DEPOLAMA ALANLARINIZI ARTTIRABİLECEĞİNİZİ BİLİYOR MUYDUNUZ?*

Temp-Ex çözümleri ile mağazalardaki Soğuk Zincir Depolama alanlarınızı arttırabilir hatta **enerji giderlerinizi azaltabilirsiniz**. Rulot veya palet bazındaki günlük mağaza sevkiyatlarında, mal kabulünü takiben rafa dizim aşamasına dek bozulabilir ürünleri Termal Örtüler ile koruyarak TAZELİK vaadinizi kesintisiz bir Soğuk Zincir operasyonu ile pekiştirebilirsiniz.

Dondurulmuş ürünler ve 36 saati aşan depolama süreleri içinse Temp-ex Ötektik Aküleri ile hızlı ve basit bir şekilde **Hareketli Soğuk Odalar** yaratabilirsiniz.

Düşük KARBON AYAK İZİ ve OPERASYON MALİYETLERİ ile tüketicilere **temiz ve sağlıklı** gıda sunmak isteyen işletmelerin tercihi Temp-Ex Çözümleri ihtiyaca özel olarak tasarlanabilmektedir.

Konfigürasyonlar hakkında bilgi için bizlerle temasa geçmekten çekinmeyiniz.

## Kamu Spotları - 2

### “Satın aldıktan sonra buzdolabında saklayınız ! “ bilinçlendirmesi

Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığının tüketicinin Soğuk Zincirdeki ve Gıda Güvenliğindeki rolünü anlatan kamu spotu, tüketicilere tedarik zincirinin bir parçası olduklarını hatırlatıyor. Bu bağlamda tüketicilere önerilenler ise şöyle;

satın alınan ürünlerin

- **muhafaza koşulları ile raf sıcaklıklarının** karşılaştırılması,
- **Son Kullanma Tarihinin** kontrol edilmesi,
- Hayvansal kökenli gıdaların Sicil Numarası veya Tanımlama İşareti , diğer gıdalarda ise Sicil numarası veya İşletme Kayıt numarasının ambalaj üzerinde bulunmasının kontrol edilmesi,
- Gıdaların ambalajlarının sağlamlığının kontrol edilmesi.

İlgili kamu spotunu aşağıdaki linkten izleyebilirsiniz.

Gıdamızı koruduğu, nasıl koruyacağımızı öğrettiği ve bilinçli tüketiciler topluluğuna olan desteği için yetkililere teşekkür ederiz.





## Gıda İsrafının Nedenleri ve Önlenmesi

“ Sebze meyve üretiminin %25’i telef oluyor ”

Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati YAZICI

46 milyon ton taze sebze ve meyve **sevkiyattaki problemler** ve **ambalajlama bilgisi yetersizliğinden** telef oluyor diyen Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı'nın sözleri sadece bir gıda grubundaki acı rakamları gözler önüne seriyor. Peki bahsi geçen problemlerden etkilenen diğer ürünler? Et, tavuk, balık, şarküteri, süt ürünleri ve dondurulmuş ürünlerde durum nasıl?

Dünya çapında yapılan araştırmalar üretilen gıdaların **3'te 1'inin çöpe gittiğini** gösteriyor. Bilinçsiz tüketici, kötü hasat ve sonrası teknikleri, üreticinin, depolama ve satış alanlarının farklı konulardaki yetersizliği bu israfın ana nedenleri.

Bir diğer acı gerçek ise gıda ürünlerinin büyük çoğunluğunun **zamanında kullanılmaması** nedeni ile israf olması. Peki neler yapılabilir?

- ◆ Üretimden tüketime tüm sevkiyat ve saklama aşamalarında Soğuk Zinciri koruyan, kesintisini engelleyen çözümlerin kullanılması
- ◆ Gıdaların raf ömürlerinin doğal yöntemler ve koruyucu ambalaj teknikleri ile uzatılması (Depolar ve ambalajlar için Aktif yöntemler)
- ◆ Ambalaj ebatlarının uygun porsiyonlara indirilmesi
- ◆ Çoklu dağıtım promosyonları yerine tamamlayıcı ürünlerle çapraz satış tekniklerinin benimsenmesi
- ◆ Raf ömürlerinin aktif olarak izlenerek taraflara görünür kılınması (Tazelik Etiketleri, Sıcaklık-Zaman Etiketleri vb.)
- ◆ Son kullanma tarihine az kalan ürünler için ayrı satış standları/mağazaları
- ◆ Detaylı etiket bilgileri verilmesi (dondurma ve çözdürme bilgilerinin anlaşılır bir şekilde verilmesi vb.)
- ◆ Tüketicilerin belli başlı konularda bilinçlendirilmesi (gıdaların saklanması ve korunması gibi)

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

**SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ.**

[www.sedef.com](http://www.sedef.com) [www.tazegida.info](http://www.tazegida.info) [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)

0216 501 00 97