



Temmuz  
2014

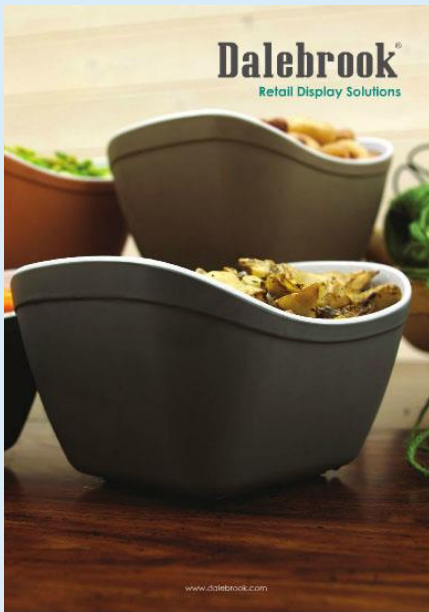
**Sedef**  
**N**ew

## Dalebroom Porselen Melamin Sunum Ekipmanları ve son dönem perakende gıda sunum modası

Perakende Sunum Çözümleri Broşürü sektörün farklı alanlarına özgü inovatif ve terzi işi yaratılmış dökme gıda sunum çözümlerinin yer aldığı bir broşür olduğu gibi, ilham verici reyon sunum önerileri profesyonel düşünce ve kombinasyon alternatifleri de sunmaktadır. Bunun yanı sıra dayanıklı ekipmanların diğer özelliklerini de içeren videolar ve görüntüyü yakından inceleme özelliği ile yeni broşür kullanıcıları için bir hayli kullanışlı.

Yeni Dalgalı Gastro Serisi, toprak tonları ile Verdura Crock'lar, Regal'lerin sadeliği, göz alıcı Açılı ve Dalgalı Seri Curve, Rustik Mezze Serisi, Eden ile nazik bir dokunuş önerisinin yanı sıra reyon manuel gün kodlama etiket önerileri ile kullanım kılavuzu gibi fonksiyona özgü parçalar dahil yeni katalogta herşey var....

70'1 aşkın ülkeye ihracat yapan Dalebrook Reyon Sunum Koleksiyonlarından ilham alabileceğiniz bu broşürün yanı sıra size özel profesyonel çözümler için showroomumuzu ziyaret edebilirsiniz. Randevu veya yeni broşür talebi için [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) ve 0216 501 0097'den bize ulaşabilirsiniz.





## PakSense Akıllı Sıcaklık Zaman Kayıt Etiketleri

Gıda endüstrisi, sağlık endüstrisi, endüstriyel kullanım ve özel projeler gibi sıcaklık kayıtları gereken birçok alanda Paksense Etiketler'i kullanılmaktadır. En basit anlamı ile taze ürünün en güvenli biçimde tüketiciye ulaştırılmasını izleyen PakSense Etiketler'i, bozulabilir ürünlerin tedarik zinciri boyunca durumlarını takip etmek için basitliği ile tercih edilen en güvenilir çözümdür.

Bağımsız operasyonlar için Xpress Pdf Etiketleri, Ultra Wireless ile bilgiye el terminalinden erişim, Ultra Contact standart etiketleri ile basit ve hassas veri toplama, Alarm Etiketleri ile durum bildirimini üzerine odaklanan bir çok modeli mevcut Paksense'in. En önemli özelliği ise Paksense Etiketler'in özel projelere uygun olarak kalibre edilebilen takip etiketleri konusunda da profesyonel çözümler üretebiliyor olması.

## SmartSun Akıllı Bileklerini medya beğendi

Aile boyu tatilde güneşin zararlı etkilerinden korunarak gezmeyi, güneşlenmeyi, spor yapmayı sağlayan Akıllı Bileklikleri basında da lansmanını takiben kısa sürede beğeni topladı. Akıllı Bileklikten bahseden haberler Milliyet , Türkiye, Cumhuriyet, Kadın Mag gibi gazete ve dergilerde yer buldu.

Temp-ex, Dalebrook, Paksense, gibi pek çok ürünün kullanımı, gıda etrafında paylaşımlar için aşağıda verilen sosyal medya adreslerimizi ziyaret ederek bilgi edinebilir, günlük bilgi akışını izleyebilir ve katılımcı olabilirsiniz.





## Gıda Etiketlemesi daha zeki , kullanışlı ve akıllı bir hale gelecektir!

Amerika’da yapılan son tüketici anketinde edinilen bilgiler çok ilgi çekiciydi. Gıda ürünleri üzerindeki farklı tarih bilgilerini anlamlandırmakta zorluk çeken tüketiciler henüz kullanılabilecek bir gıdayı çöpe atabiliyor, israfı ile birlikte potansiyel hastalıkları da arttırma riski mevcut. Tüm bu bilgiler CBS News Report’un Haziran yayınlarından.

NSF International tarafından yayınlanan yeni anket tüketicilerin anlamakta zorluk çektikleri konuların “...’den önce tüketilmedi” ve “Son kullanma tarihi” gibi kavramlar olduğunu ortaya çıkarıyor. Bu yanlış anlaşılma; tüketilebilir bir gıdayı çöpe atmak ile bozulmuş gıdayı saklamak gibi sonuçlarla kendini gösteriyor.

Konu hakkında bilgi veren Eef de Ferrante “ Bu etiketleme formatının doğru olmadığı ortada, amaca hizmet etmiyor. Birçok durum izleme ve raf ömrü uzatma çözümleri mevcut. Akıllı ve Aktif Paketleme alanından faydalanmak gerekli. Böylece tüm tedarik zincirleri kendileri için doğru metodu bularak tüketicileri için daha iyisini önerebilir. Yasa koyucu bunu bizim adımıza yapmadan biz yapmalıyız.” diye bilgi vermiş.

Bir diğer kişinin bulgulara yaklaşımı William Fisher- Gıda Bilimi Teknolojileri ve Politik İnsiyatifler Başkan Yardımcısı; “ ..’den önce kullanılmalıdır. “ bilgisi maksimum kalite açısından ürün performansının iyi olduğu dönemi ifade ettiğini fakat aynı zamanda bu tarihten kısa bir süre sonra daha hala yenilebilir formda olabilir. Son Kullanma Tarihi ise o tarih itibari ile o ürün kullanılmamalıdır bilgisini ifade eder. “ diye açıklama yapmış.

Bazı gıdaların saklama koşullarına bağlı olarak performansının uzadığı görüldüğü gibi tersi de çokça görülmektedir. Çünkü gıda üretildiği nokta ile tüketici arasında 3 basamakta hareket eder. Tüm bu basamaklarla; üretim-satış-tüketici, arasında geçen nakliye süresince saklama koşulları değişiklik göstermektedir. Diğer taraftan üretildikten sonra tüketiciye hızla sunulan gıdalar raf ömürlerinin neredeyse 2/3’ünü tüketicinin saklama koşullarında geçirmesi de önemli bir etkidir.

Bu gibi çok bacaklı tedarik sistemlerinde ürünün gerçek koşullarını takip ederek raf ömrünü gösteren Akıllı Etiketleme çözümlerinden Sıcaklık-Zaman Etiketleri kullanılması önemli bir çözümdür. Böylece tüm tarafların kendi süreçlerini rahatlıkla izleyebilecek ve karar alırken dayanağının ürünü takip eden herkesce anlaşılabilir bir ortak nokta olması sağlanacaktır. Raf ömrünün dinamik olarak takip edildiği ürünler ise israfın önüne geçebilecek kullanışlı ve basit etiketleme çözümlerindedir.

Halen tüketilebilecek durumda olan bir gıdanın atılması gıda israfını ciddi bir biçimde arttırıyor ki birçok gelişmiş ülkenin de en büyük sorunu bu. Üretim **1/3'**ü israf ediliyor. Bu iki şekilde gerçekleşiyor. Üretimden tüketiciye ulaşan yolda uygun olmayan koşullar nedeni ile kayıp olması veya tüketicinin elinde belirsizlik nedeni ile israfa dönüşmesi şeklinde gerçekleşiyor.

Sonuçta elimizdeki veriye bakıldığında; CBS News raporunda Amerikalıların gıdada **renk değişimi** ve **küflenme** görene kadar gıdayı çöpe atmadıkları ve %17'sinin ise ciddi bir **koku** belirtisi beklediğini görüyoruz.

Göstergeler tüm dünyada gelişmiş ülkelerin aynı sorunla baş ettiğini Avrupa Birliğinde de aynı sorunla mücadele için çalıştaylar kurulduğu yakın zamanlı haberler içerisinde.

Kaynak: [http://aipia.info/news\\_331\\_food-labelling-just-has-to-get-smarter--sooner-rather-than-later.php](http://aipia.info/news_331_food-labelling-just-has-to-get-smarter--sooner-rather-than-later.php)



Facebook:

<https://www.facebook.com/sedefyeninesil>

Twitter:

<https://twitter.com/sedefyeninesil>

Youtube:

<http://www.youtube.com/user/sedefyeninesil>

Google+:

<https://plus.google.com/u/0/b/104288821175079346393/104288821175079346393/about>

Blog :

<http://sedef.com/blog/>

Instagram:

<http://instagram.com/sedefyeninesil>

Pinterest:

<http://www.pinterest.com/sedefyeninesil/>

Vimeo:

<http://vimeo.com/sedefyeninesil>

Linkedin:

<http://www.linkedin.com/company/sedef-yeni-nesil-endüstriyel-çözümler>

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