



Kasım 2014



Paksense'in yeni çözümü; Sıcaklık, Nem ve Zaman Takibi'nde bulunan tarafların ilgisini çekecek

Sıcaklık ve nem takibinde tek kullanımlık etiketlerden sonra çok kullanımlık bir çözüm sunan Paksense yine boyut avantajını kullanmış. Paksense'in kolay kullanımlı USB formatı istenilen şekilde programlanabiliyor. Data logger 15 ay süre ile sıcaklık, nem ve zaman bilgilerini kayıt ediyor. Bu bilgiler istenildiği zaman bilgisayara indirilerek detay ve grafikler şeklinde görüntülenebiliyor. Kayıt edilebilen bu bilgileri basarak ithal ve ihraç konteyner takiplerinde kabul anında evraklara ilıstirebiliyorsunuz. Bunun gibi daha bir çok senaryoda, örneğin reyon sıcaklık denetim süreçlerinde, kullanılacak Paksense Usb Sıcaklık ve Nem Kayıt Cihazının işletmelere veri kontrolü açısından kolaylık sağlayacağı kesin.

Doğadan bir görüntü, dalga yüzeyli yeni bir koleksiyon... Naturel Dalga Serisi

Stil ve dayanıklılığı bir arada sunan Dalebrook'un yeni serisi Naturel Dalga rustik sıcaklığı modern dokunuşlarla harmanlıyor. Dış yüzeyindeki mat, dalgalı tekstürü ve toprağın sıcak tonlarından değişik renk seçenekleri ile farklılaşan bir seri. Üç farklı boyu bulunan kaplar büyük açık büfelerde, masaüstü sunumlarda mükemmel birer tamamlayıcı olacak. Yeni serilerden Verdura Crock'lar ile de uyumlu olan Naturel Dalgalar sunumlara sıcaklık katacak. %100 porselen melamin, çarpıcı tasarımları ve güvenli kullanımları ile yeni yıla da damgasını vuracak.





Termal Çantalar Güney Afrika Süpermarket Operasyonu'nda

Temp-ex Termal Çantalarımız deniz aşırı yollar katetmeye başladı. Kalite, performans ve tüm taraflara yeşil lojistik şansı sunan Termal Örtü Çözümleri bu sefer de Angola'lı tüketicilerin Soğuk Zincirlerini korumaları için tercih edildi. Süpermarket alışverişi esnasında binlerce çanta ile taze gıdaların korunmasının yanısıra tüketicilerin bilinçlendirilmesi de hedeflenen bu projede Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler A.Ş. olarak pasif koruma sistemlerini tedarik etmekten memnuniyet duyduk.

Oksijen Emici Çözümlerde stoktan teslim ile hızımızı arttırıyoruz. Teşekkürler Clairant.

Oksijen Emiciler yurtdışında taze gıda ambalajlarının güvenlik çemberi olarak uzun zamandır kullanılmakta. Japonya, Amerika ve Avrupa'daki örnekler unlu mamüllerden, et ürünlerine, peynirden, şarküteri ürünlerine kadar birçok alanda başarılı sonuçlar veriyor. Ülkemizde de tüketicinin katkı maddesiz gıda talebinin artması ile üreticilerin dikkatini çekmeye başlayan Oksijen Emici Çözümler ile gıdaların raf ömürleri doğal yollar ile 2-3 katına kadar çıkarılabiliyor.

Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler A.Ş, Akıllı Etiketleme ve Aktif Ambalajlama konusunda gelişen pazarın her zaman takipçisi olarak bu konudaki çalışmalarına da devam ediyor. Clairant ile yaptığı işbirliği sayesinde stoktan teslim yaparak üreticilere hızlı termin hizmeti verebilecek.

Oksijen Emiciler ve kullanım alanları ile ilgili daha detaylı bilgi için [bilgi@sedef.com](mailto: bilgi@sedef.com) adresinden iletişime geçebilirsiniz.



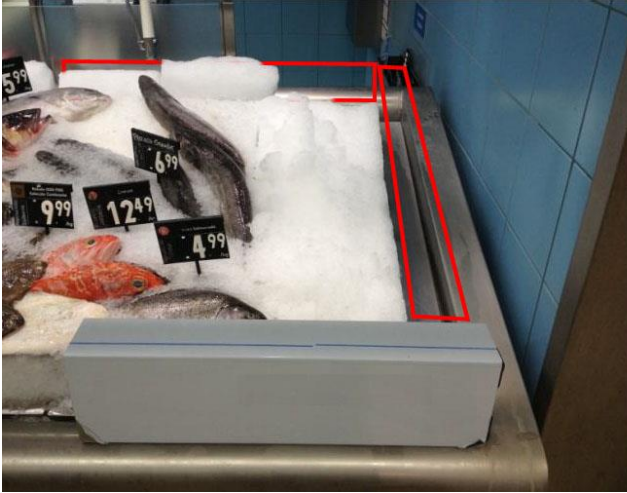
Balık Tezgahlarında Buzu Uzun Süre Erimedenden Saklayacak , Operasyonun Yükünü Azaltacak, Maliyetleri Düşürecek Pasif Bir Çözüm

Balık, çabuk bozulabilmesi nedeni ile hijyenik özelliklerini koruyabilmesi için sunumu özen isteyen bir ürün. Taze balıkların tezgahlarda sunumu yapılırken gerekli soğuk ortamın yaratılması için tezgahların kırma buz ile hazırlanması ise geleneksel olduğu kadar işin ehli tarafından düzenlendiğinde albenisi yüksek bir çözüm. Kırık buz, stoğunun tutulmasının yanısıra gün içerisinde sergileme ortamının genel sıcaklığına bağlı olarak az veya çok ekleme yapılması gereken bir sarf malzemesi. Bu sarf malzemesinin etki süresini uzatmak, tezgah görevlisinin tüketiciye hizmete odaklanmasını sağlamak, sarf malzemesi tüketimini azaltmak, sergi alanında eriyen buzun neden olduğu sulu ortamı iyileştirmek amacı ile Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler A.Ş bir Pasif Koruma Çözümü daha geliştirdi.

Mevcut tezgahlara uyarlanabilen bu çözüm ile çalışanlar çok az efor ile gerekli düzenlemeleri yapabilecek. Çok kullanımlık Ötektik Aküler ile Kenar Çıtalarından oluşan Balık Tezgahı Koruma Seti kırma buz ile hazırlanmış tezgahın dış ortam sıcaklığından daha az etkilenmesini sağlıyor. Böylece daha uzun süre aynı düzende ve miktarda buz kullanımı ile tezgah işletilebiliyor. Mevcut derin dondurucularda dondurulabilen Ötektik Aküler günün başlangıcında tezgah kenarına önceden yerleştirilen alanlara konuluyor. Böylece tezgahın dış kenarını bir kabuk gibi çevreleyen, kararlı bir erime sıcaklığı olan Ötektik Aküler tezgahın ömrünü uzatıyor.

Bu yeni projeyi en iyi açıklayabilecek anahtar kelimeler; enerji verimliliği, sarf malzemesi tüketiminin azaltılması, hijyen, soğuk zincir uygulamaları gibi birçok önemli kavram olabilir.

Detaylı bilgi için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.



SEDEF Blog'tan Seçmeler

Dünyanın En Akıllı ve En Doğal Paketi ile Tanışın!

Geleceğin paketlenme teknolojisinin temeli olabilecek , doğada kendiliğinden yok olan veya yenebilen ambalaj tasarımlarını bulabileceğiniz bir albüme aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz.
<http://sedef.com/blog/dunyanin-en-akilli-ve-en-dogal-paketi-muz-kabugu/>

Vegan Bifteğinden Vejeteryan Sosise... Etsiz sektör büyüyor

Et tüketimi gelir seviyesinin yükselmesi ile her yıl artarken et üretiminin doğal kaynaklara ciddi derecede yük olması nedeni ile etsiz tarafa geçmeye başlayan tüketici sayısı da her gün artmaya devam ediyor. Sağlıklı bir bünye ve yaşanabilir bir doğa için doğru beslenmiş ve adil üretilmiş yeterli miktarda et tüketimi en iyi yol gibi gözüküyor.
<http://sedef.com/blog/vegan-bifteğinden-vejeteryan-sosise-etsiz-sektor-buyuyor/>

Özgür Keçilerin Lezzetli Peynirlerin Çiftliği TANGALA...

Küçük mandıracılık ve yerel peynir üretim kategorisine girebilecek Tangala Çiftliği artisan peynir üzerine odaklanmış yerel bir girişim. Lezzetli özel peynir çeşitlerinin yanı sıra düzenlediği Evde Peynir Yapımı Atölyeleri ile tanınan Tangala Çiftliği özgür hayvanların ve doğanın lezzetlerini tüketicilerine taşıyor. Lojistik süreçte ürünlerin korunmasına önem veren bu güzel çiftliğin sahibesi, kargoların Soğuk Zincir korumasında sıfır karbon ayakizi prensibini güden Temp-ex Termal Çantaları tercih ediyor. Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler A.Ş ile keyifli başarılı bir işbirliği yapan Tangala aynı zamanda Tatuta (tarım, turizm, takas) üyesi. Tangala Keçi Çiftliğinin hikayesini sahibesi Buket Ulukut ile yaptığımız röportajda bulabilirsiniz.

<http://sedef.com/blog/ozgur-kecilerin-lezzetli-peynirlerin-ciftligi/>

Şarabı Doğru Koşullarda Saklama Yöntemleri

En uygun koşullarda yıllandırılan şarapların bile %5'e yakın bir oranının bozulduğunu biliyor muydunuz? Yaşayan bir yapıya sahip şarap, bağ bozumu sonrasında emek yoğun bir süreçten geçerek şişelere giriyor ve hayatına kendisi için hazırlanmış bu özel ortamda devam ediyor. Lezzet avcıları için notaları, rengi, asitliği gibi birçok kriteri ile değerlendirilen şarap bu özelliklerini uygun koşullarda saklandığı sürece muhafaza edebiliyor. "Şarap nasıl yıllandırılmalı?" merak ediyorsanız hazırladığımız dosyayı aşağıdaki linkten okuyabilirsiniz.
<http://sedef.com/blog/sarabi-en-dogru-kosullarda-saklama-yontemleri/>

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

SEDEF YENİ NESİL ENDÜSTRİYEL ÇÖZÜMLER AŞ

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com
0216 501 00 97