

## Gıdanın kalitesini izlemek ve atık oranlarını azaltmak için çalışanlara yük getirmeyen akılcı çözümler...

Gıdalar tedarik zinciri boyunca kalitesini yitirmeye eğilimli ürünlerdir. Sağlıklı tüketim açısından önemli olan bu eğilimi yani ambalajın içerisindeki gıdanın kalitesini takip etmek için bazı yöntemler mevcut. Ambalajın içerisinde olan biteni tedarik zincirindeki tüm tarafların anlayacağı bir mesaj haline getiren Akıllı Paketleme sayesinde ise kalite, üzerinde konuşulabilir bir hale gelmekte.

“Bir paket veya bir palet dolusu gıdanın kalite durumunu gözlemleyebilmek neden önemlidir?” sorusuna Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler AŞ’den Ahu SEDEF DEMİR şöyle cevap veriyor;

“Şayet bir ürünün kalite durumu hakkında bilgimiz var ise lojistik safhada kaliteye bağlı kararlar alabiliyoruz demektir. Bir başka deyişle gıda tedarik zincirindeki kayıpları azaltabiliyoruz demektir. Bozulabilir gıdalar söz konusu olduğunda stok sistemi alışıl gelmiş “ilk giren ilk çıkar” benzeri yöntemler ile yönetildiğinde ortaya ciddi miktarda bir atık çıkıyor. “Az ömürle giren ilk çıkar” mantığı ise oldukça başarılı değerler veriyor. Bu verimliliği yakalamak için kullanılan renk kodlu



akıllı etiketleme sistemine adaptasyon ise çok hızlı. Bunun sebebi yöneticiden en alt kademe çalışana kadar kolay anlaşılır bir mekanizma ile hareket ediyor olması. Yapılan araştırmalarda depo ve mağaza bazında gıda kayıplarını azaltmanın etkin yöntemlerinden birinin Akıllı Paketleme çözümlerini kullanmak olduğu belirtilmiş. Bir örnek vermek gerekirse renk kodlu tazelik etiketlerinin kullanımı ile yapılan çalışmalarda mağaza müdürlerinin %22<sup>1</sup> oranında fireyi aşağı çekebildikleri gözlemlenmiş.”

Bu gözlemleri özetlemek gerekirse; gıda söz konusu olduğunda ortaya çıkan “raf ömrü” kavramı çözümün kendisidir aslında. Envanter yönetiminde odak noktası haline getirilmesi ile üreticinin de satıcının da ek marj kazanması sağlanmaktadır. Raf ömrünün dolmasına yakın olan ürünün satışa erken çıkması mantığı ile işleyen bu yönetim sisteminde atık ve iade miktarının azaldığı gözlemlenmiştir.

Ürünlerin anlık kalite durumu bilindiği takdirde, lojistik süreçte karar alma mekanizmaları gıda israfını yönetecek şekilde kurgulanabilir. Bu bilginin net olması zincirden yalnızca kalite açısından problemlı ürünün ayrılmasını sağlar. Diğer ürünler satışa çıkacaktır...

Bu uygulamalar pazarlama açısından değerlendirildiğinde ise gıda israfını önlemek için yapılan Çirkin Sebze Meyve Pazarı<sup>2</sup>, Raf Ömrü Dolmadan Cafe<sup>3</sup> gibi uygulamalar sayesinde tüketicinin, gıdanın ne olup ne olmadığını, tazelik durumu ile tüketilebilirliği arasındaki bağlantıyı algılamaya başladığı görülüyor. Bu açıdan bakıldığında tüketicinin taze olmayan ürünü satınalma olasılığını ortadan kaldıran, ürünün kendisi için doğru kullanım zamanını önerdiği bu çözüm, tarafların birbiri ile kazan-kazan ilişkisi kurulabileceğini de göstermekte. Çöpe atılan gıdaların %40'nın yenebilecek nitelikte olduğu ve ülkemizde bir hanede günde 816 gram gıdanın çöpe atıldığını<sup>4</sup> düşünürsek akıllı uygulamalar ile yönlendirilerek ciddi miktarda tasarruf edileceği söylenebilir.

1- A.B.D Ulusal Süpermarket Anketi 2004 verisi

2- <http://sedef.com/blog/onemli-olan-ic-guzellik/>

3- <http://sedef.com/blog/yeni-bir-gida-girisimi-raf-omru-dolmadan-cafe/>

4- <http://www.gidahatti.com/gida-haber/gunde-816-gram-gida-cope-gidiyor>

## Masa üstü çekici ve güvenli gıda sunumları için



Stil sahibi bir yemek takımı! Havuz başı, tekne, catering ve her türlü toplu yemek servisi Orbit serisi klasik stil ile düzgün ve gösterişli bir seçenek. Pratik ve güzel bir sunum için Orbit serisi yemek takımını tanıyalım;

### **Orbit Tabaklar;**

Birinci sınıf porselen görünümünde %100 melamin malzemeden üretilen tabaklar iç ve dış mekanda düzenlenen yemeklerde klasik bir çizgi sunuyor.

### **Orbit Fincanlar;**

Orbit Espresso Fincanları ile havuz başında taze çekilmiş kahveyi yudumlamak ve tazelenmek mümkün. Orbit fincan tabakları ile uyumu ise mükemmel.

### **Orbit Kaseler;**

%100 sürdürülebilir bambu kaynağı ile porselen melamin malzemeden üretilen bu kaseler seramik kullanımının uygun olmadığı alanlarda serviste harikalar yaratıyor. Dayanıklı, çapak atmaz, leke tutmaz ve uzun ömürlü.

Diğer yemek takımı ve sunum ekipmanı önerileri için bize danışabilir ve showroom'umuzu ziyaret edebilirsiniz.



## Biri elektrik kesintisi mi dedi ?

### Marketler ve diğer gıda hizmet noktaları için kırmızı alarm durumu...

Elektrik kesintisi tek enerji kaynağı ile beslenen noktalarda her zaman sorun olmuştur. Günümüzde gıda güvenliği kriterlerince hizmet veren perakende noktalarında dondurulmuş ürünlerin muhafazasında ve sergilenmesinde kullanılan dondurucular ve sütlükler satış noktaları için vazgeçilmez araçlar haline geldi. Bu ekipmanlar bir yandan elektrik kesintisinde risk unsuru teşkil ederken bir yanda da yüksek elektrik sarfiyatı nedeniyle maliyet arttıran donanımlardır.

Elektrik kesintisi , dolap motorunun arızası gibi sıklıkla rastlanan Kırmızı Alarm durumları satış noktalarında ki çalışanları ve üreticileri probleme çözüm üretmek üzere harekete geçirir. Sıkıntılı anlar içerisinde sıcak yaz günlerinde yapılan kuru buz takviyeleri , acil dondurucu dolap yenileme ihtiyacı, onarım ekipleri ile temasa geçilmesinin yanısıra market yatırımlarında yüksek kapasiteli jeneratörlerin seçimi gibi bir çok maliyet arttırıcı ve operasyonu zorlaştıran unsur sayılabilir.

Soğuk Zincir ve Lojistik konusunda yılların tecrübe ve bilgi birikimi ile "Tüm bu sorunları ortadan kaldıracak bir çözüm bulabilir miyiz?" diye yola çıkan ekibimiz sadece bahsi geçen sorunları çözmekle kalmayıp **mevcut derin dondurucularda elektrik enerjisi sarfiyatını %74'lere** varacak oranda düşüren bir çözüme imza attı. Hem laboratuvar hem saha testlerinden başarı ile geçen bu sistem şu an en yıpranmış Yatay Kapaklı Derin Dondurucular içinde dahi muhafaza edilen ürünlerin sıcaklıklarını istenilen seviyede tuttuğu gibi elektrik sarfiyatından da tasarruf edilmesini sağlıyor. Saha testleri esnasında markette kullanımda olan bir AHT yatay derin dondurucuda **37 saatlik elektrik kesintisi** süresince **en düşük değerin -15 °C** kayıt edildiğini de belirtmekte fayda var.

Daha fazla bilgi ve demo talepleri için [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresinden temasa geçebilirsiniz.

## Tüm lojistik operasyonlarda kolayca uygulanabilir Termal Koruma Çözümleri

Sıcak soğuk fark etmeyen, ürüne odaklanarak hassas kargoların aktif bir soğutma sistemine bağlı kalmadan sevkiyatını sağlayan Temp-Ex çözümleri modülerleşiyor. Sedef Yeni Nesil A.Ş'den M. Gökhan DEMİR çözüm gamı ve geleceğe dair markanın genel planlarına değindi: " Yerel üretim kabiliyetimiz sayesinde operasyona özel Termal Örtü Çözümleri ile mevcut Soğuk Zincir operasyonlarına entegrasyonda hız kazanıyoruz. Uçak altı geniş palet örtülerinden, Euro ve Amerikan palete, laboratuvarlar için ürettiğimiz UN3373 ve diğer standartlarda çantalardan online gıda alışveriş çantalarına kadar bir çok modeli olan Temp-Ex' lere kullanıcının daha esnek olabileceği bir alan daha eklemeye hazırlanıyoruz. Bunlar arasında 2015 hedeflerimiz içerisinde koli içi kaplama seçenekleri sunmakta var. Ticari lojistik süreçlerdeki uygulamalarının yanı sıra tüketicinin doğrudan kullanımına sunmayı planladığımız modeller de oluşturuluyor. Focus grup çalışmaları ile doğrudan tüketiciden gelen bildirimler değerlendirilerek geliştirilen modeller üzerinde çalışıyoruz. Bu modeller, satış aşamasına geçtiğinde tüketiciye terzi işi seçenekler sunmayı da istiyoruz. Muğla/Köyceğiz'deki Ar-Ge laboratuvarımızda validasyonları yapılacak olan bu çözümleri dünya pazarına sunmak ise ikinci aşamadaki planımız."



Birim ürün başına termal koruyuculuk özelliği olan ambalajları da piyasaya sürme projesi için firmanın yıl sonuna kadar Ar-Ge çalışmalarının devam edeceğini belirten Demir ve ekibi için gıdaları özelliklerine uygun bir şekilde muhafaza ederken çevre kirliliğini azaltmak önemli bir çıkış noktası.

### Sedef Blog'tan Seçmeler

#### Gıda Güvenliği > Gıda ve Ürün Güvenliğindeki Kaos Nasıl Engellenebilir?

Gıda güvenliği, toplum sağlığının genelinde yaşanan kötüye gidiş ve artan hastalıklar sebebiyle tüketicinin gözünde daha da önem kazandı. "Gıdalar seri üretim yapan tesislerde (el değmeden) üretilse bile tüketici korkarak yaklaşmakta. Bu konuya ilişkin gerekli yasal ve idari tedbirlerin etkili bir biçimde devreye sokulması gereği şart olmuştur" sözlerinin sahibi TÜDER – Tüketiciler Derneği üyesi Ürün İzleme ve Takip Sistemleri Uzmanı Abdulmenaf YAKUT'un önerileri, tüketicileri aydınlatır ve destekler nitelikte. Önerileri neler mi? Haberin devamına blogumuzdan ulaşabilirsiniz..

<http://sedef.com/blog/gida-ve-urun-guvenligi-eylem-plani-biran-once-olusturulmali/>

### **Koruma Ekipmanları > Ambalajınız Karidesten mi Yoksa Deniz Anasından mı Olsun?**

Değişim rüzgarı içerisine giren ambalaj sektörünün ilginç, bir o kadar da merak uyandırıcı olan yeni projesi dudak uçuklatır nitelikte. Aklınıza gelmeyecek her türlü organik madde, gelecekte gıdalarımız için birer koruyucu olacak. Bu ambalajlar nelerden mi üretiliyor? Haberin deva mı için bloğumuzu ziyaret edebilirsiniz..

<http://sedef.com/blog/ambalajiniz-karidesten-mi-deniz-anasindan-mi-olsun/>

### **Gıda Güvenliği > Hem Albeni Hem Doğallık Bir Arada Mümkün mü ?**

Tüketici daha az katkı ve koruyucu madde talep ediyor. Üretici ise raflardaki ürünlerin görsel albenisinden taviz vermek istemiyor. Peki bu karşıt durumun bir çözümü var mı? Tazeliğin ve doğallığın bir arada sunumu mümkün mü? Kafaları karıştıran bu soruların cevabına ulaşmak için bloğumuzu ziyarette bulunabilirsiniz..

<http://sedef.com/blog/hem-albeni-hem-dogallik-bir-arada-mumkun-mu/>

### **Koruma Ekipmanları > Ambalaj Sektörünün Bugünü ve Geleceği**

Son yıllarda teknolojik gelişme ve çevre kaygısı gibi nedenlerle büyük değişimlerden biri de ambalaj sektöründe yaşanıyor. Yaşanan bu hızlı değişim ve geleceğin ambalaj sektörü üzerine Türkiye'nin öncü ambalaj firmalarından biri olan APACK Firması Genel Müdürü Sayın Muharrem Demir ile keyifli ve bilgilendirici bir sohbet gerçekleştirdik.

Bu söyleşide " Ambalaj sektörünün mevcut durumu ve gelecek öngörüsü neler? Ambalaj sektöründe tüketici ve üretici tercihleri arasındaki denge nasıl kuruluyor? Ambalajların, ürünlerin korunması, taşınması ve saklanması önemi nelerdir? " gibi sorulara yanıt bulabilirsiniz.

Haberin devamı için: <http://sedef.com/blog/634/>

### **Gıda Güvenliği > Önemli Olan İç Güzellik**

" Çirkin Meyve-Sebze Sektörü" Dünya gıda piyasasında ortaya çıkan yeni bir kavram.Gıda israfına dikkat çekmek için oluşturduğu bir çok proje ile tanınan İngiliz Tarım Üreticisi Tristram Stuart bu pazarı tanımlıyor. Sizler de gıda israfını önlemek ve gıda piyasasında yeni oluşan bu kavram hakkında bilgi edinmek için linke tıklayarak bloğumuzu ziyaret edebilirsiniz..

<http://sedef.com/blog/onemli-olan-ic-guzellik/>

**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)

Tel-showroom: 0216 501 00 97