

# Mükemmel bir araç Çözdür Sat Etiketleri “COOLVU THAW & SELL”

Dondurulmuş gıda kullanımı tüm sektörlerde hızla artarken gıda güvenliği açısından takibi de ayrı bir konu oluşturuyor. Raf ömrünü uzatması ve fire oranlarını azaltması nedeni ile farklı satış modelleri geliştiren sektörler mevcut. “Çözdür Sat” satış modelini belirleyen market ve kahve zincirlerinde özellikle sandviç, wrap ve diğer unlu mamüller donuk olarak depolanmakta ve satış öncesinde çözülürerek raflardaki yerini almakta. İşte bu aşamada gıda güvenliği kriterleri devreye girmekte ve çözülürülen ürünlerin çözünmeyi takiben geçerli raf ömürlerinin takibini gerekli kılmaktadır. Manuel olarak reyon görevlileri tarafından



raf ömrü ve buna bağlı olarak saklama sıcaklıkları takibi yapılmaktadır. Bu takip, yoğun iş yükünün olduğu hızlı satış noktalarında manuel kodlama ile ekstra bir iş yükü getirmekte ve oluşabilecek hatalar da riskleri beraberinde taşımaktadır. Diğer taraftan paketli olarak satılan sandviç gibi ürünlerde ise raf ömrü bilgisi verilmesi veya etiketlenmesi zorlaşmaktadır. Rafa yeni ürünlerin eklenmesi de farklı raf ömürlerinin takibini zorlaştıran bir diğer unsurdur. Raf tazelenirken ayrı ayrı takip edilmesi mecburiyeti ortaya çıkmaktadır.

Yeni Akıllı Etiket “CoolVu Çözdür Sat” çözünmeyi takiben devreye giren ve her bir pakedi dinamik olarak takip etmeyi sağlayan mükemmel bir çözümdür. Manuel etiketlemeyi devre dışı bırakan bu çözüm sayesinde ürünler üretim esnasında etiketlenmekte ve satış noktasında çözülürldüğünde aktif hale gelmektedir. Tüm paketlerin güvenle satılmasını sağlayan CoolVu Çözdür Sat ile ilgili daha fazla bilgi için [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com)'dan bizimle iletişime geçebilirsiniz



## Ocak'12

**N**ew **Sedef**

# Duyuru... Doğal Örgü Sepetlerde Özel Üretim !



Standart doğal sepet çeşitlerimiz unlu mamül sunumlarında, kasa önü uygulamaları, meyve sebze sunumları gibi bir çok alanda kullanılmaktadır. Farklı tasarlanan alanlarda örneğin katlı ada çözümlerinde ise talepler standart çözümler ile karşılanamamaktadır. Bu doğrultuda oluşan talepleri karşılamak üzere alana özel olarak dokunacak sepet uygulamasına başlandığını bilgilerinize sunarız.



## Büfe, banket ve catering'de Dalebrook çözümleri

Dalebrook Melamin tepsi, tabak ve kaseleri birçok özelliği ile gıda sunumunda profesyonel ve ilgi çekici etki yaratmayı sağlar. Büfe, banket, catering ve market içi operasyonlarında dayanıklı olması ve şık görünüşü ile tercih edilen ürünlere logo uygulaması ile firma kimliği de kazandırılabilir.

Kase ve tepsiler istiflenebilir ve yer sorununu ortadan kaldırır. Bulaşık makinesinde yıkanabilen , çapak atma ve kırılmaya karşı yüksek dayanımı olan ekipmanlar genellikle siyah ve beyaz renk seçenekleri ile sunulmaktadır. Reef seri tepsiler açık büfe sunumlarına

elegan bir görünüşü sağlarken elips kaseler salata ve makarna gibi masaya servis uygulamalarında farklı çizgileri ile tercih edilen ekipmanlardır. Sos ve reçel gibi yan ürünlerin servislerinde ramekin serileri farklı kapasite ve renk seçimleri ile dayanıklı ve şık alternatiflerdir.

Sürekli kullanımda seramik, porselen ve benzeri malzemeler ile kıyaslandığında Porselen Melamin %2 kayıp oranı ile yıllarca kullanılabilir bir çözümdür.



# Oksijen Emici Etiket...

## Tadı doğal yollarla koruyan, raf ömrünü uzatan AKILLI ETİKET

Aktif Paketleme konusunda avantaj sağlayan ürünlerden Oksijen Emici Etiketler artık Türkiye pazarında. Oksijen Emici Etiketler gıda ürünlerini en iyi kalitede sunmanızı ve raf ömrünün uzamasını sağlayan etiketlerdir. Etiket formunda olması, ambalaja yapışarak sabit kalması, tüketici odaklı yaklaşımda birçok riski elimine eden bu Akıllı Etiket aynı zamanda tüketicinin katkı maddesi kullanımına karşı tepkisine de çözüm oluyor. Daha az, ya da hiç katkı maddesi kullanmama, paketlenmede iyileştirme gibi arayışlarda maliyet etkin olması ve raf ömrüne katkıda bulunması da Oksijen Emici Etiketlerin tercih edilmesindeki ana sebeplerdendir.



Ambalajdaki oksijen varlığı nedeni ile hızlanan bozulma, küf gelişimi, yağ oksidasyonu, renk değişimi, böcek ve bakteri oluşumu ile hoş olmayan tat ve koku gelişimlerine çözüm olan Oksijen Emici Etiketler sayesinde daha az katkı maddesi ya da hiç katkı maddesi kullanmadan ürün kalitesinde fark yaratılabiliyor. Bu Akıllı Etiket; Organik tortillanın 3 haftalık raf ömrünü 5 aya, dilimli jambonun raf ömrünü 2 katına çıkarırken renk değişiminin olmamasını da sağlıyor.



“DOĞAL, ORGANİK” gibi farklı ürünlerin özelliğini tüketici nezdinde ön plana çıkarırken uzayan raf ömrü ve artan ürün kalitesi ile bu hassas ürün gruplarında ortaya çıkan aşırı fireyi de azaltıyor. Bu Akıllı Etiket ambalaja entegre edildiğinde bir pazarlama aracı olarak ta vaad edilen tazeliği kanıtlar.

Mevcut çözümler, vakum paketleme, gazla ya da MAP yöntemiyle paketlenmede oksijeni uzaklaştırmak için kullanılmaktadır. Fakat bu yöntemlerde O<sub>2</sub> seviyesinin yeterli miktarda düşmemesi, ürünün içindeki bağlı oksijenin açığa çıkması, CO<sub>2</sub>'in ürün tadında olumsuz etki yaratması gibi sorunlar ortaya çıkmaktadır. Tüm bunlara karşılık Oksijen Emici Etiketler ambalajın ve gıdanın içindeki oksijenin tamamını emerek raf ömrünü uzatır. Oksijen seviyesinin %0.1'in altına inmesini garanti eden Akıllı Etiketlerin kullanımı için tek gereklilik O<sub>2</sub> geçirgenliği düşük film seçimi ve ambalajın hava geçirmeyecek şekilde kapatılmasıdır. Etiket üretime entegre edilecek standart bir etiketleme makinesi ile uygulanır.

Tarım Bakanlığı izni ile ithal edilen Oksijen Emici Etiketler toksik değildir ve kokusuzdur. Birçok Avrupa ülkesi, Amerika ve Uzakdoğu'da kullanılan bu Akıllı Etiket ile daha detaylı bilgi için [bilgi@sedef.com](mailto:bilgi@sedef.com) adresinden iletişime geçebilirsiniz.

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

**Sedef Endüstriyel**

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

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 212 – 275 04 65