

Sedef
New

M A R T ' 2 0 1 3

**Eurasia
Shop Design'ın
incisiydik!**



Standımızı
ziyarete gelen
herkese
teşekkür
ederiz...



28-31 Mart tarihleri arasında ilk defa gerçekleşen Eurasia Shop Design Mağaza Market Donanımları ve Teknolojileri Fuarını başarı ile sonuçlandırdık. 89 Mimarlık'ın gıda mağazacılığı alanındaki mekan tasarım tecrübesi ile tasarlanan standımız ziyaretçilerin gözdesi oldu. 89 Mimarlık tasarımı ve Tekso güvencesi ile özel olarak üretilen, gıdaların merkezi sıcaklığını istenilen seviyede saklayabilmeyi sağlayan soğutma teknolojisi ile donatılmış, mekana ve konsepte özel farklı reyonlar içerisinde özel aydınlatma çözümleri ile sergilenen pasta ve kuru pasta sunumlarımız, yöresel peynir ve dilimli et şarküteri sergileme alanlarımız zaman zaman ziyaretçilerin kendilerini keyifli bir zaman geçirerek dinlenebilecekleri yeni bir gurme şarküteri zincirinde sanmalarına yol açtı. Essence, Dover, Crescent, Zest, Fleur Crock, Wavy serileri, Altın, Hasır ve mermer görüntülü tepsi çeşitleri, Reef serisi atıştırmalık kap önerileri ile poly hasır sepetleri sergilediğimiz fuarda Nisan itibari ile stoklara girecek masa üstü donanımları da tanıtıldı. Soğuk servis reyonlarımız Sentinel IQ Akıllı Uzaktan Takip ve Yönetim Sistemlerimiz ile takip edilirken mağaza otomasyonu modüllerimiz de yerli yabancı bir çok ziyaretçimizin dikkatini çekti.

Ziyaretçilerimiz soluklanırken; Göze Pastanesinin hem göze hem damağa hitap eden pasta ve kurabiye çeşitleri ile Namlı Gurme Şarküteri'den yöresel peynir ve et şarküteri ürünleri lezzetli sohbetlerimize eşlik etti.



Fuar coşkusunu her zaman yaşatacak yeni showroomumuz açıldı

“Gıda Sunumuna Dair Herşey - Görselliğinden Güvenliğine” yeni adresinde sizleri bekliyor,

**Sedef , 89 Mimarlık,
Bäro ve Tekso işbirliği ile**



Gelişen hizmet ve talep ihtiyacına uygun olarak café, restoran, patisserie, şarküteri, gurme market ve benzeri uygulamalarda tasarım, işlevsel ekipmanlar ve ışıklandırma dahil sektörün fonksiyonel ihtiyaçları ve menüsüne göre irdelenerek projelendirilen çalışmaların yürütüldüğü hazır yemek sektörünün çözüm evi yeni showroom’umuz Gebze’de açıldı. “Sunum Mutfağı” olarak ta adlandırabileceğimiz showroom’da bir konsepti baştan sona tüm titizliği ile üretebiliyoruz. Hazır yiyecek sektöründe imza attığı projelerle “89 Mimarlık” firması, konforu ve stili bir arada barındıran, sektörün nabzını tutan çizgisi ile Sunum Mutfağı’mızın ana oyuncularından. Sektörün ihtiyacı olan kaliteli ve verimli soğutucu reyon grupları tamamen üzerinde çalışılan yeni konseptin özelliklerine göre üretiliyor. Reyon üretimi sadece üretim işi değil, var olan bir reyon boyanıp giydirilmiyor. Burada reyonlar soğutma kapasitelerinden başlayarak son noktada yepyeni tasarım ürünü dış çizgilere varan detaylarda işleniyor. Soğutma sistemlerinin garantisi sektörün lideri Tekso Teknik Soğutma, alanındaki know-how’ı ve sektörde kaliteye odaklanan ekipmanları ile Sunum Mutfağı’mızın bir diğer baş rol oyuncusu. Firmalara ve konseptte özel olarak tasarlanıp üretilen Soğutucu Reyon Grupları üretimlerindeki hassasiyetin ve gıda güvenliği bilincinin bir getirisi olarak soğuk zincir kırılmalarına karşı Sentinel IQ Mobil Takip ve Yönetim sistemleri ile takip edilebiliyor. Böylelikle oluşabilecek elektrik kesintisi gibi durumlarda ilgili kişiler uyarılarak sorunun giderilmesi sağlanıyor. Sentinel IQ Uzaktan Takip ve Yönetim Sistemleri mutfak, genel ısıtma, aydınlatma ve benzeri alanlardaki önemli fonksiyonların uzaktan ve otomatik olarak yönetilmesi fırsatını sağlıyor. Işıklandırma konusunda gıda sektörünün ihtiyaçlarını tanımlayan ve tamamlayan Bäro Lightening



çözümleri de sunum Mutfağı ekibine dahil. Son olarak yeni modelleri ve kullanım yerinde sergisi ile Dalebrook Sunum Ekipmanları Çözümleri Sunum Mutfağı’mızda. Bu mutfakta sunum ekipmanlarını reyonlara yerleştirebilir, günün farklı saatlerindeki reyon dizilimleri üzerine çalışabilir, beğendiğiniz ışık altında sunumlarınıza bakabilir ve konseptinize uygun ekipmanları deneyerek seçebilirsiniz.

Ziyaretimize bekliyoruz! Randevu için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.

Bu yaz için hava sıcaklıkları alarm veriyor !!! Soğuk Zincir Lojistiğinde hazırlıksız yakalananları zor günler bekliyor...

**Çeşitli kaynaklardan elde edilen bulgular bu yaz ,
%75 mevsim normalleri üzerinde sıcak hava ile
karşılaşacağımız yönünde...**



İklim ve Toplum için Uluslararası araştırma Enstitüsü (IRI) tarafından 2013 yazı için beklenen hava sıcaklığı tahminleri incelendiğinde Güney ve Karadeniz illerimiz dahil olmak üzere Anadolu'nun doğu kısmı hariç ülkemizin büyük bir kısmında hava sıcaklıklarının mevsim normallerinin %75 oranında üzerinde geçeceği ön görülmekte. Özellikle ülkemizin batı kesimlerinde etkili olacak bu duruma bir de nem eklendiğinde Soğuk Zincir Lojistiği yüksek gıda güvenliği risklerinin yanı sıra operasyonel sorunlarla da boğuşacak.

Şehirlerde yeşil alanların az olması, plansız yapılaşma gibi nedenlerden ötürü sıcaklıklar kırsal alanlara göre 8-9 derece kadar daha yüksek olabilmektedir. Tüm bu bilgiler ışığında serin, soğuk ve donuk gıda ürünlerinin üflemleri araçlarla şehir içi dağıtımı krizlere sahne olacak bir operasyon haline gelmekte. Merkez depodan çıkışı takiben ilk teslimat noktasında kapaklar açıldığında içeri dolacak sıcak havayı bertaraf ederek ürünleri soğutmak mikro dağıtımlarda imkansız hale gelirken nemin neden olduğu sürekli defrost durumu ise önlenemeyecek bir diğer problemdir.

Sonuç olarak daha ilk teslimat noktasında şartlı kabul limitlerini tutturmakta zorlanılacak gıdaların son teslimat noktasına kadar neler yaşayacağı konusunda lojistik sektörü profesyonelleri ve kalite yöneticilerinin farkında olduğu ve önlemler almak için uğraştığı önemli güncel konular arasında.

Soğuk Zincir bütünlüğünün sözkonusu olduğu durumlarda Termal Örtü Çözümleri olmazsa olmaz

çözümlerden biridir. Operasyonu kolaylaştıran uygulama özelliklerinin yanı sıra uygun fiyatı, farklı ebatlara kolayca uygulanabilmesi, esnek yapısı, kullanılmadığında katlanarak yer kaplamaması, firma logosu ve görselleri ile özelleştirilebilmesi ve envanter takibi gerektiren durumlarda örtülerin tek tek nerede olduğunu takip ettirebilecek akıllı sistemler ile donatılabilirliği Termal Örtü Çözümlerinin yoğun lojistik operasyonlarda vazgeçilmez olmasının sebeplerinden sadece bir kaçıdır.



Soğuk, serin veya donuk ürünlerin 24 saate kadar sevkiyat ve muhafaza süreçlerinde, firmalar ve operasyonlarına uygun birden çok kombinasyon ve çözüm mevcuttur.

Güvenli gıda , daha az atık, daha az karbon ayak izi ve nihayetinde minimum maliyetler ile Mükemmel Soğuk Zincir Lojistiği hakkında bizlerle iletişime geçebilirsiniz.

Gaziantep'te, bankaya para taşıyan kurye şirketinde çalışan güvenlik görevlisi 7 Milyon Euro parayla kaçtı !

Yaklaşık 17 Milyon Lira ile kaçan kurye her yerde aranıyor.

Kurye firması görevlisi bankalardan topladığı tam 7 Milyon Euro ile kayıplara karıştı.

Mart'ın sonuna geldiğimizde hemen her gazete yukarıdaki haberi veriyor, ekranlarda alt yazı geçiyor veya haber bültenlerinde anons ediliyordu.

Para ve benzeri kıymetlerin taşınması, ne miktarda olursa olsun, kesinlikle risk demektir. Hem de bu risk uzakta değil çoğu zaman yakınınızdadır, düşündüğünüzden de yakın, içinizden biri...

İstatistikler gösteriyor ki dünya üzerinde tüm soygunların %89'u komlodur, yani bünye içinde gerçekleştirilmektedir. Ani soygunlar enderdir ve tüm soygunların içindeki oranı sadece % 11'dir. Biliriz ki küçük bir delik farenin kilere girmesine yeter de artar bile. Güvenlik ve önlemler ise son derece karmaşık kavramlar olarak gözükmelerine rağmen güçlü bir mantık ve teknolojinin biraraya gelmesi ile sorunların üstesinden gelebilecek çözümler yaratılabilmektedir. Sorun, soygunu gerçekleştiren kişi değil, ona bu imkanı altın tepside sunan hatta teşvik eden hatalı uygulamalardır.

Bir an düşünelim; öyle bir sistem olsun ki paramızı, dövizimizi, çek ve senetlerimizi kısaca kıymetlerimizi çalınmaktan korusun, bunu yaparken aynı zamanda bu kıymetleri taşıyan görevliyi de hem dışarıdan gelecek tehlikelerden korusun hem de kendisinden. Hani bir deyimimiz vardır ya "şeytana uymak" diye... Şeytanı da zincirleyebilir miyiz acaba?

Önce insanı koruyoruz, hem de kendinden bile. Sonra da kıymetleri koruyoruz, şeytanını zincire vuran teknolojiyle...

Dolaşan veya yanınızda duran paranızdan korkmayın, yanlış ve etkisiz yöntemlerden korkun ve kurtulun. Eski alışkanlıklarınızı terk edin ve çözümü uzaklarda aramayın, end@sedef.com tıklayın, çözün...

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

SEDEF ENDÜSTRİYEL

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com

Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 216 – 345 0271