



VARİL SETLERİ İLE DÖKME GIDA SUNUM ÇÖZÜMÜ İPUÇLARI

HIRSIZ KAP VE BAĞIMSIZ SOĞUK ZİNCİR SUNUM FİKİRLERİ

Variller, taze balık ve sebze sunum reyonlarına açık pazarlardan doğal bir görüntü yansıtabilmek için ideal seçimlerdir. Hırsız kabı ile birlikte kullanıldığında soğukta saklamanız gereken ürünleri rahatlıkla sergileyebilirsiniz. İçerisine buz veya ötektik buz aküsü yerleştirerek sunumunuzu pasif soğutmalı bir hale çevirebilirsiniz. Crescent Hilal kesimli Kaplar ile yer kaybı yaşamaksızın reyonlarınızı en verimli şekli ile kullanabilirsiniz.

Sedef'ten birkaç ipucu daha:

Gıdalarınızın her zaman **bereketli görünmelerini** sağlayın. Tüketiciler reyonda kalan son parçaları alıyormuş hissine kapılmak istemezler. 2 farklı ebattaki **melamin insert**

size miktarlarınızı azaltarak hala taze ve dolu, etkileyici bir çözüm sunmanıza yardım eder. Sebzelerin sergilenmesinde kullanılabilecek varil kaplarda farklı renklerdeki ürünleri seçerseniz göze çarpan sunumlar yaratabilirsiniz.

Daha yumuşak bir görüntü için Poly Hasır Sepetler ile **rustik bir alternatif** te yaratabilirsiniz. Variller taze sebze meyve için uygundur. Hırsız Kaplar ile birlikte daha bir çok dökme gıda ürününde kullanılabilen Varillerde çözüm sizin limitiniz...

N
ew
Sedef

AĞUSTOS
'14



RABOBANK'IN RAPORU; RAF ÖMRÜNÜ UZATAN ÇÖZÜMLERİN KARLILIĞI ARTTIRDIĞINI AÇIKLIYOR

Et, deniz ve süt ürünleri, sandviç ve salata gibi taze paketlenmiş ürünlerin üretiminden tüketiciye ulaşana kadarki süreçte ciddi sıcaklıklara maruz kalması şaşırtıcı bir durum değildir. Üretici, bayi, market ve bakkal zincirinde aktarma noktaları Termal Örtüler ile korunmayan veya soğutulmayan birçok yer vardır. Bunun yanı sıra şehir içi- mikro dağıtımlarda frigorifikler dur kalk nedeni ile tam performansla çalışmadığı için gerekli sevkiyat sıcaklıkları sağlanamadığı gibi ürünleri korumak için ek önlemler de alınmayabiliyor. Bu da klima sistemi için harcanan ek yakıtı sokağa atılan bir değer haline dönüştürerek firmaların doğal hayatı korumak için çok önemli bir kriter olan ekolojik ayak izini de arttırmaktadır. Bunlar tedarik zincirinde tüketiciye ulaşana kadar yaşanan doğal gerçekler olup önlem almak zincirin taraflarına ait bir karardır. Fakat bu durumdan bihaber, sadece sonuçları ile karşılaşan tüketici; karar verme ve satın alma gücü olan, markayı yeren veya öven gücün kendisidir. Buna rağmen tüketiciler çoğu zaman can sıkıcı, kafa karıştırıcı ve maliyetli bir tecrübe olan raf ömründen önce bozulan ürünler ile karşılaşmaktadır. Sebebi basittir! Bu tarihler, bir ürünün üzerinde yazan saklama koşullarına uyulacağı varsayımından yola çıkarak hesaplanan kodlardan ibarettir. Bu pasif kodlar gerçek hayatı canlandırmaz, takip edemez, beklenmedik bir durumda uyarı verebilme yeteneğine sahip değildir. Dinamik bir sisteme bağlı olmadıkları için gerçeği yansıttıkları söylenemez.

Soğuk zinciri takip etmek amacı ile depolar ve frigorifik araçlar uzaktan izlenmektedir. Bozulabilir ürün tedarik sistemleri içerisinde olmazsa olmaz uygulamalar arasında olan Uzaktan Takip Sistemleri de ortam sıcaklığı izlemek anlamına gelmektedir. Bu sistemler frigorifik araç veya deponun ortalama sıcaklık geçmişi üzerinden genel bir değerlendirme yapılabilmesini sağlarken, güvenlik önlemi ve yasal zorunlulukları yerine getirecek kayıtları tutmak açısından da önemli çözümlerdir. Fakat halen ürünün kendisi hakkında net bir bilgi yoktur, ürüne odaklanan onunla hareket eden bir mekanizma olmadığı müddetçe riskler açıkça devam etmektedir. %100 Soğuk Zincir Takibi söz konusu olduğunda birim ürün başına uygun maliyetleri ile olası bir zehirlenmeyi engelleyerek hayat kurtarabilecek, doğru karar alınmasını sağlayacak ve gıda atığını azaltacak tek çözüm Sıcaklık Zaman Etiketleridir. Bozulabilir gıda ambalajlarına eklenecek Sıcaklık Zaman Etiketleri tüketicinin evinde, okulda, arabasında, sinemada, piknikte hizmete devam eden interaktif bir iletişim kuran akıllı etiketlerdir. Böylece sevkiyat esnasında güneş

altında unutulmuş bir koli ürün diğerlerinden ayrılabilirken, tüketicinin buzdolabına yerleştirmeyi unuttuğu gıdası hiçbir soru işaretine yer bırakmadan tüketim öncesinde gerçek durumunu gösterecektir.

Rabobank'ın yeni raporu ise bu durumu tüm gerçekçiliği ile ortaya koyuyor.

Rabobank'ın raporu raf ömrünü uzatan ambalajlama çözümlerinin kar marjlarını arttırdığını açıklıyor. Taze ve işlenmiş et ürünlerinde bu raf ömrüne katkıda bulunan ambalaj sistemleri, et tüketiminin neden olduğu çevre maliyetlerini azaltmaya yardımcı oluyor. Taze et satışlarının coğrafi olarak genişlemesini sağlayan bu Akıllı Sistemler dünya çapında ihraç edebilme kabiliyetinin artmasını ve marjların yükselmesini sağlıyor. Yeni paketleme teknolojileri bir taraftan da tüketici tercihlerini etkiliyor. Raf ömrü kısa olduğu için dondurulmuş olarak tercih edilen ürünler yerini yeni paketleme teknolojileri ile paketlenmiş raf ömrü uzun taze ürünlere bırakıyor.



Rabobank'ın Analisti Clara van der Elst'in açıklaması gayet net bir şekilde durumu izah ediyor; "perakendeci için daha az atık ve indirim oranı maliyetleri azaltmak demek. Tüketici ise daha az koruyucu ile üretilmiş "doğal gıda" talebine karşılık veren üreticilerin sunduğu, uzun süre tüketilebilen taze gıdalardan faydalanabiliyor. Üretici bu memnuniyeti gösteren tüketiciler sayesinde daha geniş bir coğrafi pazarda ihracat satış potansiyelini arttıyor."

http://aipia.info/news_346_bank-says-extended-shelflife-packs-add-up-to-profits.php

Tek Kullanımlık Termal Örtüler ile Hassas Kargo Ürünlerinin Potansiyelini Arttırabilirsiniz



Tek kullanımlık Termal Örtüler yansıtıcı özellikleri ile üretim noktasından itibaren açık alan geçiş riskine karşı koruma sağlar. Havayolu yüklemeleri tercih edildiğinde uçak hangarlarında yapılan açık alan yüklemeleri esnasında yüksek sıcaklıklar ve doğrudan güneş ışığına maruz kalan bozulabilir ürünlerin yansıtıcı termal örtülerle kısa da olsa bu yüksek sıcaklık dönemlerinde korunmasını sağlamak önemlidir. Kargonun varış noktasına her zamankinden daha iyi bir halde ulaşmasını sağlayacaktır.

Ürünlerinize ek koruma sağlayan bu tek kullanımlık çözümler üzerinde ürünleriniz hakkında taşıyıcı firma personeline uyarılar veya alıcının bilmesi gereken bilgiler yer almaktaysa; " Hızla soğutunuz" gibi, örtülerin logonuz ve notunuz ile özelleştirilmesini talep edebilirsiniz. Bu sayede alıcı sizden gelen düzenli ve güvenli bir kargo ile iç operasyonunda rahatlayacaktır. Çözüm ortağı olarak tercih edilen bir özellik olan güvenlik, Soğuk Zincir ürünlerinde taraflar için ciddi bir konudur. İhraç mallarında termal koruma sağlamak ve bunu, taraflara malınıza gösterilecek özeni hatırlatarak uyarmak fark yaratan bir hizmet sunmak demektir.

Tek ve Çok Kullanımlık Termal Örtü çözümlerini istenilen ebattaki yüklemelere göre tasarlayarak üretmek mümkündür. Konu hakkında detaylı bilgi için bilgi@sedef.com adresinden temasa geçebilirsiniz.

Neden Oksijen Emiciler Kullanılmalı?

Oksijen yiyeceklerin bozulmasının başta gelen sebeplerindendir. Gıdaların tadını, kokusunu, rengini ve dokusunu etkiler. Gıdada meydana gelen oksitlenme aynı zamanda besleyici değeri ve vitamini de azaltır. Oluşum ve gelişim için neme ihtiyaç duyan bakteri, küf ve mantar gibi aerobik mikroorganizmalar yiyeceklerin bozulmasına neden olurlar. Gıdalardaki doymamış katı ve sıvı yağlar ise oksidasyona uğrayarak tat kaybına ve istenmeyen kokulara yol açarlar.

Tüm bu negatif etkilerden korunmak, gıdaların lezzet ve görüntüsünde verim yakalamak amacı ile gıdalara katkı maddeleri ilave edilmektedir. Örneğin oksidasyonu engellemek için gıda ürünlerine genellikle antioksidan koruyucular eklenir. Ancak artık günümüzde tüketici talepleri ciddi değişiklikler göstermektedir. Günümüz tüketicileri organik, doğal ve koruyucu içermeyen yiyecekler talep etmektedir. Bu noktada ise üreticilerin dikkatleri koruyucu kimyasallardan paket içindeki oksitlenmeyi çözmeye dönmektedir. Bu maksatla farklı ürünlerde kullanılabilecek Oksijen Emici çözümler ile ambalaj içerisinde yer alan oksijen 24 saatten az bir süre içerisinde %0.01'in altına indirilerek gıdaların raf ömrü tamamen doğal yöntemlerle uzatılmaktadır.

Unlu mamüller, işlenmiş ve kurutulmuş et ürünleri, kuruyemişler, makarna, bakliyat, peynir çeşitleri, toz protein ve içecekler, hazır gıdalar, hayvan yemleri ve ödülleri, dondurulmuş pizza ve yiyecekler, çay ve kahve Oksijen Emicilerin kullanılabileceği ürünler arasındadır.

Doğal yöntemler ile artan raf ömrü sayesinde üreticiler tüketicilerin taleplerini minimum maliyetlerle en üst seviyede sağlamaktadır. Bunun yanı sıra coğrafi dağıtım alanlarını da genişleterek cirolarını arttıran üreticiler fireyi de minimuma indirmektedir.

Sorularınız ve deneme talepleri için bilgi@sedef.com adresinden iletişime geçebilirsiniz.



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 www.tazegida.info bilgi@sedef.com

0216 501 00 97