



# N<sup>ew</sup> Sedef



Mayıs '15

Sayı:53

## Bozulabilir Ürünlerde Tedarik Zinciri Yönetimi

Tedarik Zinciri Yönetimi basit anlamda, doğru ürünün, doğru zamanda, doğru koşullarda, doğru noktada bulunmasını sağlamak olarak özetlenebilir. Fakat ürün bozulabilir bir ürün olduğunda (gıda, aşı, kan vb.) iş biraz çetrefilleniyor. Hatta öyle boyutlara gelebiliyor ki, hassas ürünlerin bozulması işin kârına ciddi etki edebiliyor, bununla kalmayıp marka algısı ve müşteri sadakatinde sorunlara neden olabiliyor.

N-Sedef'in 53. sayısında tedarik zincirinde yer alan tarafların mevcut ve gelişen teknolojiler dahilinde hem nihai tüketiciyi korumak hem de kâr marjlarından ödün vermeden güvenli bir bozulabilir ürün tedarik modeli yaratması için neler yapılabilir kısa notlar halinde aktarmak istedik. Ekleyeceğimiz pratikler olursa mutlaka bize yazın. Bu sayede hep birlikte;

- ülkemiz bozulabilir ürün tedarik zincirindeki israfı azaltabilir,
- tüketicinin kaliteli ürünü uygun fiyata satın almasını sağlayabilir,
- tarafların kâr marjlarını arttırırken çevreyi korumalarına destek olabiliriz.

Çünkü atık yönetimi iştir, masraftır, çevresel ve sosyal bir sorundur. Değerlerin korunmasını hedef bilen Sedef Ekibi'nin uluslararası ve yerel tecrübesi ile sizler için seçtikleri ve üzerinde çalıştıklarını listeliyoruz.



**1- Son tüketim tarihi ve diğer tarih kodlamaları:** Söz konusu ister hammadde, ister ara veya nihai ürün olsun, tarih kodlamalarının etkili yönetimi, üretici ve satıcı nezdinde ciddiye alınması gereken bir konudur. Müşterinin günlük tüketimine uygun ürünlerde yeni bir satış planı oluşturabilirsiniz. Bu plan için ihtiyacınız olan; Son Kullanma Tarihi'ni raporlayan bir sistem oluşturarak son günleri yaklaşan ürünleri tüketiciye uygun fiyatla öneren bir satış stratejisi izlemek. Avrupa ve Amerika'da birçok örneği gelişen bu satış modelinin yanısıra bir de ikinci el gıda satan toptancı kavramı oluşmuş durumda. <sup>(1)</sup> Bu konuda bir başka büyük adım ise Fransızlardan geldi. Gıda atığına karşı önlem almak isteyen parlamento, süpermarketlerin yiyecekleri çöpe atmasını yasaklayan kanunu onayladı. Yasaklamak tek başına işe yaramadığı için ne yapılacağı konusunda da çalışarak yönergeleri sunanları kutlamak lazım.



Buradaki [linkten](#) haberin devamına ulaşabilirsiniz.

(1) <http://www.courier-journal.com/story/news/local/2014/09/03/demand-grows-expired-food/15016971/>



**2- FEFO (az ömürle giren ilk çıkar):** Stokların doğru lottan seçildiğine emin olarak rafa dizim yapılmalıdır. Aynı şekilde uygun raf ömürlü günlük yeterli miktarda stok tutmak ta başarının sırrıdır. Raf ömürlerini kolayca gözlemlemek için tek veya çok basamaklı Akıllı Raf Ömrü Etiketleri kullanılabilir. Raf ömürlerinin tüm çalışanlar tarafından kolayca ve özel bir ekipman kullanmadan anlaşılabilir hale gelmesi her aşamada fayda sağlar, operasyon hızlanır ve düzenlenir. Örneğin; depo ile şube arası operasyonda satılabilir derecedeki ürünlerin en eski tarihli en yakın satış noktasına gönderilmek üzere sevkiyata hazırlanır. Bu şekilde taze stok yönetimi kalan raf ömrüne göre rahatlıkla planlanabilir. Daha da önemlisi tüm lot değil sorunlu ürünler ayrılarak israf ciddi oranda engellenebilir.



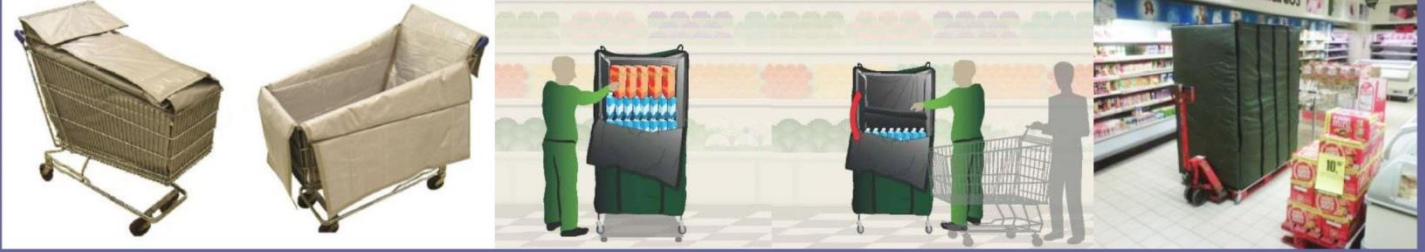
**3- Et, tavuk ve balık gibi taze ürünlerde Akıllı Burun** kullanılarak hem depolarda hem mağazada anlık kalite testleri yapılabilir. Uçucu organik bileşenleri koklayan Akıllı Burun'lar cepte taşınabilir ebatları sayesinde anlık tazelik durumu hakkında bilgi toplayıp bu bilgileri akıllı cihazlar üzerinden paylaşmaktadır. Bu teknoloji sayesinde her taze et reyonu günlük stoğunu kontrol edebilecektir.



**4- İki seneye kadar raf ömrü olan konserve gibi ürünler de raf ömrü takibinde önemli yer tutarlar. Uzun sürelerle kalibre edilebilen Sıcaklık - Zaman Etiketleri ile oda sıcaklığında muhafaza edilen tüketim ürünleri de takip altına alınabilir.**



5- Depo - mağaza sevkiyatları ve mağaza içi rafa dizim operasyonları gibi uygun olmayan sıcaklıklarda geçirilen sürelerde, sürece özel tasarlanıp üretilebilen Termal Örtü Çözümleri kullanılarak soğuk zincirin kırılmadan muhafazası sağlanabilir. Böylelikle ürünler soğutucu reyon ve odalara doğru sıcaklıkta girecek, soğutucu sistemlerin doğru çalışması sağlanacak, enerji sarfiyatı azalırken birim ürünün satış süresi uzayacaktır.



6- Tedarikçilerle iletişim ve paylaşımı da unutmamak lazım. Dönemsel analizler ile trendler, sezonsal farklılıklara göre talebi netleştirip karşılıklı olarak stok durumu ayarlanabilmesi tüm taraflar için önemlidir.



## HOLA TEMP-EX !

Meksika Distribütörümüz ile katıldığımız bu yıl 3. sü düzenlenen Lojistikte İyi Dağıtım Uygulamaları & Sıcaklık Yönetimi konulu zirve 18-20 Mayıs tarihlerinde gerçekleşti. Sedef Yeni Nesil A.Ş'nin kullanıcı ihtiyaçlarına göre tasarlayarak ürettiği Temp-ex Termal Örtü Çözümlerinin sergilendiği zirvede farmasötik sektörünün spesifik Soğuk Zincir uygulamaları hakkında birçok seminer de verildi.

Taze sebze meyve ihracatlarında çokça kullanılan Temp-ex Termal Palet Örtülerinden sonra, daha küçük ebatlı ve validasyonlu Termal Çanta Uygulamalarında da Meksika'da talep edilen marka olması için Sedef Ar-Ge ekibi çalışmalarına devam ediyor.

## PIŞIRMAYE HAZIR TORTİLLA - OKSİJEN EMİCİ KULLANIMI İLE RAFLARDA YERİNİ ALDI !

Tüketicinin evinde sıcak sıcak pişirip tükettiği, hiçbir katkı maddesi içermeyen bir Tortilla Ekmeği düşünün! +4°C soğutucu dolaplarda sergilenen, un, su, kanola yağı ve tuz haricinde hiçbir katkı maddesi kullanılmayan Tortillalar ile ev hanımları ve yalnız yaşayanlar misafirlerine ve kendilerine dumanı üstünde lezzetler sunarak şov yapabilir. Fırında piştiği esnada yer yer kabarması ile pide fırınından taze çıkmışçasına servis ederek " Kendim yaptım!" demek isteyenler için harika bir çözüm. Basit ama meşakkatli bir ürün, ev yapımı kıvamında, sıcak, pufuduk. Katkı maddesi kullanımı konusunda hassasiyeti olan tüketicilerin tercihi olan bu üründe, 90 gün raf ömrü ile Oksijen Emiciler de bu konudaki ustalığını kanıtlıyor adeta. Aktif Ambalajlama Çözümleri ile böyle farklı ürünlerden oluşan lezzetlerin daha birçoğunu doğal yollarla korumak mümkün!



## Dünyanın İlk ve Tek Bluetooth + NFC özellikli kilidi "Akıllı Qilit"

Akıllı Qilit, alanında dünyada çığır açan tasarımı ve imalatı ile herkes için kolay yönetim ve akıllı izleme özelliğine sahip ilk Bluetooth + RFID ile çalışan kilittir . Bluetooth ve RFID (NearWAVE) teknolojisi ile operasyonlarınızda erişimi hızlı ve kolay hale getirir.



Akıllı Qilit hava şartlarına dayanıklı olup her yaşta kişilerce kolayca kullanılabilir. İster basınçlı su ile yıkayın, ister üzerinden kamyonla geçin, Akıllı Qilit daima çalışacaktır. Özellikle dağıtım filonuzdaki kamyon ve tırlarınıza uygulayabileceğiniz gibi, güven altına almak istediğiniz bisikletinize, motosikletinize de uygulayabilirsiniz, isterseniz iş yerinizde, okulda, spor salonlarında soyunma kabinlerinde, dolaplarınızda ve nihayet aklınıza gelebilecek her yerde güvenle ve kolaylıkla kullanabilirsiniz. Dört farklı ve canlı tonlardaki renginden seçebilirsiniz.



Akıllı Qilit bir akıllı telefon uygulaması aracılığıyla açılır, ancak telefonunuz yanınızda değilse bile bir RFID özellikli etiket, yüzük, bilezik, köstek veya kart kullanarak açabilirsiniz. Bu temel sistem hiçbir ücret uygulanmayan iOS ve Android sistemli telefonlar ile uyumludur. iPhone ve Android akıllı telefonlar için ücretsiz Bluetooth uygulamasına Apple mağazası aracılığıyla kolayca ulaşabilirsiniz.

Özelleştirilmiş uygulamalar için, kilide kimin, ne zaman eriştiğini izleyebilmek, başkalarına belirli zamanlarda geçici erişim veya fazlasını atamak üzere gelişmiş varlık yönetimi kontrolü de sağlayabiliriz. Akıllı Qilit, sadece bir akıllı kilitten çok daha fazlasıdır, bir düğmeye basarak, taşınabilir bir envanter yönetimi çözümüne dönüşebilir.

#### Ürün Özellikleri:

- Bluetooth + RF/NFC Erişim Kontrolü
- NFC NearWave – çabuk açma teknolojisi
- Dayanıklı döküm çinko alaşımı gövde
- 4 farklı renk
- Hızlı erişim için 50 adete kadar NFC kablosuz anahtar kapasitesi
- 2 yıla kadar pil ömrü + dahili şarj edilebilir pil
- iOS ve Android Bluetooth uygulaması
- Geçmiş kaydı
- Özelleştirilebilir B2B uygulama çözümleri

## SEDEF BLOG'TAN SEÇMELER

### Gıda Güvenliği > Bırakın Balığınızı Tüm Ustalığıyla Akıllı Etiketler Seçsin!

Ülkemizin 3 tarafının denizlerle çevrili olması nedeniyle, balık bizler için kolay erişilebilir bir gıda. Sofralarımızda balığa yer vermeden önce ise " balık taze mi değil mi ? " bunu anlamak lazım. Tezgahlardaki balıklardan seçerken bunu anlayabiliyoruz bir nebze, fakat paketlenmiş balık? Bunun için bakın Akıllı Etiketler bize nasıl yol gösteriyor...

<http://sedef.com/blog/birakin-baliginizi-tum-ustaligiyla-akilli-etiketler-secsin/>

### Sağlıklı Yaşam > Et Tüketiminde Yeni Bir Soluk " Atıştırmalık Kuru Et "

Et tüketimine yeni bir soluk kazandırmayı amaçlayan FELLAS FİRMASI İLE PAZARA YENİ SÜRÜLEN BEEF JERKY KURU ET hakkında keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Alışlagelmişin dışında ve bir o kadar da tarih kokan atıştırmalık kuru et, içerdiği düşük yağ oranı ile 7'den 77'ye herkesin gönlünü kazanacağı benziyor. Siz de bu keyifli sohbetimize ortak olmak için blogumuzu ziyaret edebilirsiniz...

<http://sedef.com/blog/et-tuketiminde-yeni-bir-soluk-atistirmalik-kuru-et/>

### Enerji Verimliliği > Ağır Sanayinin Enerji Fazlası Vatandaşa Hizmet Olarak Dönüyor

Dünyada üretim sonunda arta kalan ısının enerjiye çevriminde lider olan İsveç'in kuzeyinde yer alan Kiruna şehri örnek bir uygulamaya sahne oluyor. Kiruna şehri sakinleri bakın daha ucuza nasıl ısınıyor...

<http://sedef.com/blog/agir-sanayinin-enerji-fazlasi-vatandasa-hizmet-olarak-donuyor/>

### Sedef Sosyal Medya Kanalları



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

---

### Sedef Yeni Nesil Endüstriyel Çözümler AŞ

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

Tel –merkez: 216 – 501 00 97

---