

10

BLUE JURNAL

Mikrobiyolojik Kriterlerde "Sıfır Tolerans"

Avrupa Birliği (AB) ve buna paralel olarak güncellenen Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, son dönemde gıda güvenliği dünyasında "sessiz bir devrim" gerçekleştirdi.

Skimpflasyon & Shrinkflasyon: Sessiz Reformülasyon Çağı

"İyi gıda" kavramı tarihsel olarak gastronomi kültürü içinde lezzet, ustalık ve gelenek üzerinden tanımlandı. Ancak 21. yüzyılda bu tanım köklü biçimde değişti.



EDİTÖRYAL

Bizlerden sizlere özel bir mesaj!

CULINARY FORUM 2026

GastroBlue ekibi olarak Culinary Forum'a katıldık!!

GIDANIN DEĞİŞEN GERÇEĞİ

Skimpflasyon & Shrinkflasyon: Sessiz Reformülasyon Çağı

REGÜLATİF I.DOSYA

Mikrobiyolojik Kriterlerde "Sıfır Tolerans" ve Bilimsel Kanıt Zorunluluğu

REGÜLATİF II.DOSYA

Yeni Parti Numarası Düzenlemesi Neleri Değiştiriyor?

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!

GastroBlue ürünleri ile tanışın!

İLETİŞİM BİLGİLERİ

GastroBlue'ya ulaşın!





EDİTÖR KURUL

EMRE KARADELİ

YÖNETİCİ EDİTÖR

ECE YILMAZ KABAKCI



REFERANSLAR VE PARTNERLER

YASEMİN ÖZGEL

GRANADA LUXURY RESORT - BELEK

Quality Manager

ONUR CEM KELEŞ

VOYAGE HOTELS

İş Geliştirme ve Proje Yönetimi Müdürü

SERGIU STOICA

THE CHURCH RESTAURANT / DUBLIN - IRELAND

Executive Chef

ERHAN ÖZGEN

CORNELIA DIAMOND GOLF RESORT& SPA - BELEK

Quality Manager



ELECTRONIC
TEMPERATURE
INSTRUMENTS LTD.



EDİTÖRYAL

GastroBlue olarak, Temmuz 2022’de Dublin’de attığımız ilk adımla, restoran ve otelcilik sektörlerinde dijital dönüşümün parçası olma yolculuğuna başladık. Gıda güvenliği, kalite kontrolü ve operasyon yönetimini bir araya getirerek, işletmelerin daha verimli, daha izlenebilir ve daha sürdürülebilir hale gelmesi için çalışıyoruz.

**GastroBlue Check App,
GastroBlue Form Flow ve
GastroBlue Thermometer Tracking**

ile sunduğumuz entegre çözümler, yalnızca teknolojik değil, aynı zamanda stratejik bir dönüşümü temsil ediyor.

Bu dönüşümde sizinle birlikte yol almak, sektöre birlikte yön vermek ve geleceği birlikte şekillendirmek bizler için bir ayrıcalık. Hep birlikte, dijitalleşen bir dünyada gıda güvenliği ve operasyonel mükemmeliyetin çitasını yukarı taşıyor, **GastroBlue**’nun gelişimini, yenilikçi ürünlerimizi ve sektörde bıraktığımız dijital izi takip edebilmeniz için **Blue Jurnal**’i sizlerle buluşturmanın heyecanını yaşıyoruz.

GastroBlue’nun gelişim ve ürünlerimizdeki yenilikleri yakından takip edebilmeniz ve izimizi sürebilmeniz için sizlere **Blue Jurnal**’i iletmekten büyük memnuniyet duyuyoruz!

GastroBlue
YAYIN EKİBİ



**Form
Flow**
by GastroBlue

**Check
App**
by GastroBlue



**Thermometer
Tracking**
by GastroBlue

GASTROBLUE ile SICAKLIĞI İZLE!

www.gastrobluecheckapp.com



Culinary Forum

XCHANGE

NIRVANA COSMOPOLITAN
2026

GLOBAL EXCHANGE
FOR CULINARY MINDS.



#EDUCATION



#CONNECTION



#EXPERIENCE



#EXCHANGE





Gastronomi dünyası son yıllarda yalnızca lezzet üretimi üzerinden değil; sürdürülebilirlik, teknoloji ve disiplinlerarası iş birlikleri üzerinden yeniden tanımlanıyor. Bu dönüşümün Türkiye'deki önemli buluşma noktalarından biri Culinary Forum.

Culinary Forum - Xchange kapsamında kurulan akademik program, gastronomi alanında uzun süredir hissedilen bir ihtiyaca yanıt verdi: teori ile operasyonun aynı masada konuşabilmesi.

Xchange: Gastronomide Bilginin Yön Değiştirdiği Yer

2026 yılı gastronomi takviminin en dikkat çeken buluşmalarından biri olan Culinary Forum 2026, 17-18 Şubat tarihlerinde Antalya'da, Nirvana Cosmopolitan Hotel ev sahipliğinde gerçekleştirildi. Dördüncü kez düzenlenen forum, bu yıl "Xchange" temasıyla gastronominin yalnızca mutfak pratiği değil; bilgi, deneyim ve disiplinlerarası etkileşim alanı olduğunu yeniden ortaya koydu.

www.gastrobluecheckapp.com

Türkiye'nin farklı şehirlerinden gelen akademisyenler, şefler, öğrenciler ve HoReCa sektör temsilcileriyle yaklaşık 10.000 katılımcıyı bir araya getiren etkinlik, gastronomi dünyasının farklı bileşenlerini ortak bir düşünme alanında buluşturdu.

Gastronomi Artık Sadece Mutfak Değil

Culinary Forum'un temel yaklaşımı, gastronomiyi yalnızca üretim pratiği olarak değil; kültür, ekonomi, eğitim ve sürdürülebilir gelişim ekseninde ele almak üzerine kurulu. Forum kapsamında gerçekleştirilen paneller ve atölyeler; sürdürülebilir gastronomi, yerel ürünlerin değeri, maliyet ve operasyon yönetimi, şehir-gastronomi ilişkisi, yeni nesil mutfak yaklaşımları gibi başlıkları çok boyutlu şekilde ele aldı.

Yaklaşık 30 farklı oturum ve uygulamalı etkinlik boyunca bilgi yalnızca aktarılmadı; katılımcılar arasında karşılıklı deneyim paylaşımı hedeflendi.



Xchange: Bilgi Değişimi Olarak Gastronomi

"Xchange" kavramı, forumun ana fikrini açık biçimde tanımlıyor: bilginin tek yönlü aktarımı yerine karşılıklı öğrenme.

Culinary Forum kurucu ekibinin vurguladığı üzere etkinlik; öğrenciler, akademisyenler ve sektör profesyonelleri arasında kalıcı etkileşimler oluşturmayı amaçlayan bir platform olarak konumlanıyor. Gastronominin günümüzde yalnızca lezzet üretimi değil; markalaşma, kültürel temsil ve ekonomik değer üretimiyle ilişkili olduğu fikri forumun merkezinde yer aldı.

Akademik Boyutun Güçlenmesi

2026 edisyonunun dikkat çeken yönlerinden biri, akademik içeriğin önceki yıllara kıyasla daha görünür hâle gelmesi oldu. Akademisyenlere yönelik özel eğitim ve paylaşım programları, forumun yalnızca etkinlik günleriyle sınırlı kalmayan bir bilgi üretim sürecine dönüşmesini sağladı.

Forum kapsamında akademik yayın üretimi de desteklenmeye devam etti; gastronomi alanında her yıl yayımlanan kolektif kitap çalışmaları, akademi-sektör iş birliğinin somut çıktılarından biri olarak öne çıktı.

Bu yaklaşım, gastronomi eğitimindeki hızlı büyümenin yalnızca niceliksel değil, niteliksel gelişimle desteklenmesi gerektiğine dair güçlü bir mesaj taşıyor.

Yeni Gastronomi Gerçekliği

Forumda öne çıkan tartışma başlıklarından biri de gastronomide dijital dönüşüm oldu. Dijitalleşmenin yalnızca pazarlama veya müşteri deneyimi değil; operasyon yönetimi ve sürdürülebilir büyüme modelleri açısından da belirleyici olduğu vurgulandı.

www.gastrobluecheckapp.com



Akademi ve Sektör Arasında Gerçek Bir Temas Alanı

GastroBlue ekibi olarak; Culinary Forum 2026 - Xchange kapsamında, akademisyenlere özel olarak kurgulanan eğitim ve bilgi paylaşımı programına katılarak GastroBlue D-Insight yaklaşımını akademik camia ile buluşturduk.

“Gastronomi ve Dijital İkiz” başlığı altında gerçekleştirdiğimiz oturumlarda; mutfak operasyonlarında üretilen verinin nasıl anlamlandırılabileceğini, dijital ikiz yaklaşımının gastronomi operasyonlarını ölçülebilir ve analiz edilebilir hâle nasıl getirdiğini ve operasyonel saha deneyimi ile akademik metodoloji arasındaki ilişkiyi ele aldık.



www.gastrobluecheckapp.com

Akademi ve Operasyon Köprüsü

Akademisyenlerle yürüttüğümüz tartışmalarda; operasyonel gerçeklik ile akademik metodolojinin birbirini nasıl besleyebileceğini somut örnekler üzerinden değerlendirme fırsatı bulduk. Süreç kayıtları, risk analizleri ve veri davranışları üzerinden yapılan değerlendirmeler, gastronomide dijitalleşmenin yalnızca teknolojik bir araç değil; aynı zamanda araştırma ve modelleme imkânı sunduğunu gösterdi.

Culinary Forum 2026 bizim için yalnızca bir sunum alanı değil; akademi ile sektör arasında ortak kavram seti geliştirme ve geleceğin gastronomi araştırmalarına katkı sunma zemini oldu.



GastroBlue ekibi olarak; bu yıl da Culinary Forum'un bir parçası olmaktan büyük mutluluk duyduk.





Check App

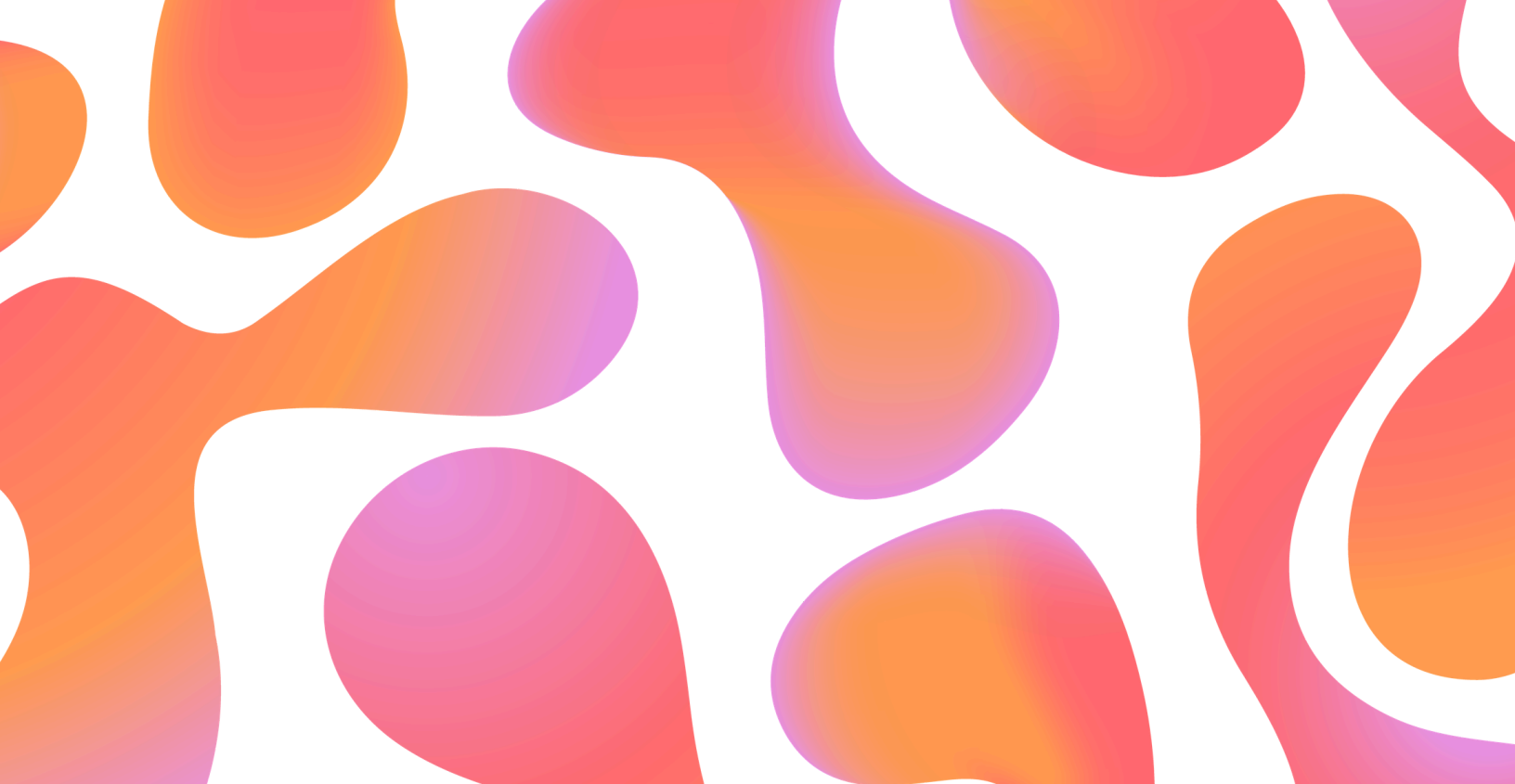
by GastroBlue



App Store'dan
indirin



Google Play'den
indirin



GIDANIN DEĞİŞEN GERÇEĞİ



Küresel markalar gerçekten küresel kalite mi sunuyor, yoksa bölgesel satın alma gücüne göre uyarlanmış ürünler mi?



Gıdada Çifte Standart: Küresel Raflarda Görünmeyen Ayrım

Küreselleşme, gıda sektörüne iki önemli vaat sundu: erişilebilirlik ve standardizasyon. Aynı markanın dünyanın farklı noktalarında bulunabilmesi, tüketiciye güven duygusu sağladı. Ancak son on yılda Avrupa Birliği başta olmak üzere birçok bölgede yürütülen incelemeler, bu standardizasyon algısının her zaman gerçek kalite eşitliği anlamına gelmediğini ortaya koydu.

Gıdada çifte standart (**dual food quality**) tartışması, özellikle Doğu ve Batı Avrupa pazarlarında aynı marka altında satılan ürünlerin içeriklerinin karşılaştırılmasıyla görünür hâle geldi. **Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi'nin (JRC)** analizlerinde, bazı ürünlerin ambalaj ve marka kimliği aynı olmasına rağmen;

- hammadde oranlarının değiştiği,
- farklı yağ veya şeker bileşenleri kullanıldığı,
- protein veya kakao oranlarının bölgelere göre farklılaştığı

tespit edildi.

Bu durum yalnızca teknik bir reformülasyon meselesi değil. Çünkü modern tüketim ekonomisi ürünün fiziksel içeriğinden çok algılanan eşdeğerlik üzerine kurulu. Tüketici aynı ürünü satın aldığı düşünürken farklı bir ürün deneyimi yaşayabiliyor.

Bu noktada mesele yalnızca içerik farklılığı değil; şeffaflık ve güven ilişkisi oluyor. Çünkü gıda, otomobil veya elektronik ürünlerden farklı olarak doğrudan insan sağlığı ve günlük yaşam kalitesiyle ilişkili.

Dolayısıyla çifte standart tartışması, bizi daha temel bir kavrama götürüyor: **İyi gıda nedir ve kim için iyidir?**

Yeni Bir Dönem Başlıyor

“İyi gıda” kavramı tarihsel olarak gastronomi kültürü içinde lezzet, ustalık ve gelenek üzerinden tanımlandı. Ancak 21. yüzyılda bu tanım köklü biçimde değişti. Artık iyi gıda; yalnızca duyuşal deneyim değil, aynı zamanda etik üretim ve bilgi şeffaflığı anlamına geliyor.

FAO ve OECD raporları, tüketici tercihlerinde üç belirgin değişimi ortaya koyuyor:

- İçerik farkındalığı artıyor.
- Üretim sürecine yönelik merak yükseliyor.
- Marka güveni, fiyat avantajının önüne geçmeye başlıyor.



Bugünün tüketicisi için iyi gıda şu özellikleri taşıyor:

- İçeriği anlaşılır olmalı,
- Vaat edilen kalite ile gerçek içerik örtüşmeli,
- Üretim süreci izlenebilir olmalı,
- Değer algısı manipülasyona dayanmamalı.

Bu dönüşüm, gastronomi dünyasında önemli bir kırılma yaratıyor. Çünkü geçmişte kalite, çoğu zaman “premium” segmentle ilişkilendirilirken; günümüzde kalite, dürüstlük ve tutarlılık ile ölçülüyor.



Son yıllarda ekonomi literatüründe sıkça kullanılan iki kavram, gıda raflarındaki dönüşümü açıklamak için kritik hâle geldi:

Skimpflasyon & Shrinkflasyon: Sessiz Reformülasyon Çağı

OECD ve perakende analizleri, yüksek enflasyon dönemlerinde üreticilerin doğrudan fiyat artırmak yerine bu yöntemlere daha sık başvurduğunu gösteriyor. Çünkü tüketici fiyat değişimine hızlı tepki verirken içerik değişimini daha geç fark ediyor.

Örnekler genellikle şunlar üzerinden ortaya çıkıyor:

- daha düşük kakao oranı,
- süt yağı yerine bitkisel yağ kullanımı,
- protein oranının azaltılması,
- porsiyon küçülmesi,
- paket içeriğinin seyrelemesi.

Bu stratejiler ekonomik açıdan anlaşılabilir olsa da uzun vadede farklı bir sonuç doğuruyor: algılanan kalite erozyonu.

Tüketici aynı ürünü satın aldığını düşünürken deneyim değişiyor. Lezzet, doyuruculuk veya besin değeri farklılaşıyor. Böylece fiyat sabit kalsa bile ürünün gerçek değeri değişmiş oluyor.

Bu noktada shrinkflasyon ve skimpflasyon yalnızca ekonomik kavramlar değil; gıdada çifte standart tartışmasının mikro ölçekteki karşılığı hâline geliyor.



Gıdanın Geleceği: Şeffaflık mı, Algı mı?

Çifte standart, iyi gıda arayışı ve skimpflasyon süreçleri aslında tek bir dönüşümün parçalarıdır: Gıda sektörü artık maliyet ekonomisi ile güven ekonomisi arasında bir denge kurmaya çalışıyor.

Gelecekte rekabet avantajı sağlayacak olan yalnızca daha ucuz üretim değil; tüketiciyle kurulan açık ve dürüst ilişki olacak. Çünkü dijital çağda tüketici artık yalnızca etiketi okumuyor, sistemi sorguluyor.

Gastronominin yeni sorusu bu nedenle şudur:

Gıda gerçekten değişiyor mu, yoksa biz onu yeni fark mı ediyoruz?





Duy, Düşün, Dönüş!

Fikirleri Sesle Buluşturuyoruz!

Her sayfada anlattığımız dönüşümün şimdi bir sesi var. *BlueJurnal Podcast*; gastronomiden sürdürülebilirliğe, teknolojiden ilhama uzanan AI sohbetlerle kulaklarınızda.



Tıkla, eriş!
www.gastrobluecheckapp.com

GastroBlue

REGÜLATİF



GIDA GÜVENLİĞİNDE YENİ DÖNEM:
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLERDE
"SIFIR TOLERANS" VE BİLİMSEL KANIT
ZORUNLULUĞU

Gıda Güvenliğinde Yeni Dönem: Mikrobiyolojik Kriterlerde "Sıfır Tolerans" ve Bilimsel Kanıt Zorunluluğu

Listeria Monocytogenes: Artık Sadece Üretim Hattında Değil, Raf Ömrü Boyunca Takipte

Yeni düzenlemenin kalbinde, özellikle tüketime hazır gıdalar (RTE) için getirilen *Listeria monocytogenes* kısıtlamaları yer alıyor.

Eski Düzen: Üreticiler genellikle ürün fabrikadan çıkarken "25 gramda bulunmaz" kriterini sağlıyordu.

Yeni Düzen (Temmuz 2026 itibarıyla tam uygulama):

Eğer bir gıda işletmecisi, ürününün raf ömrü boyunca 100 kob/g limitini aşmayacağını bilimsel olarak kanıtlamıyorsa, "25 gramda bulunmaz" kuralı tüm raf ömrü süresince geçerli olacak. Bu, özellikle füme balık, yumuşak peynirler ve paketli salatalar gibi riskli gruplar için "sıfır tolerans" anlamına geliyor.

Gıda endüstrisi, son yılların en kapsamlı mevzuat güncellemelerinden birini yaşıyor. Avrupa Birliği'nin (EC) 2073/2005 sayılı tüzüğünde yaptığı son düzenlemeler (özellikle EU 2024/2895), raftaki ürünün güvenliğinden kimin sorumlu olduğu sorusuna çok daha net ve sert bir yanıt veriyor.

Analiz Metotlarında "Tescilli Yöntem" Dönemi

Şubat 2025'te güncellenen yerel yönetmeliğimizle de uyumlu hale gelen en büyük teknik değişikliklerden biri, alternatif analiz metotlarının kullanımı üzerine oldu.

Artık gıda işletmecileri:

Uluslararası geçerliliği olan (ISO gibi) referans metotların yanı sıra, tescilli ve sertifikalandırılmış hızlı metotları da kullanabilecek.

Ancak bu metotların kullanımı için 1 Temmuz 2025'e kadar tam uyum ve yetkilendirme şartı getirildi.

Avrupa Birliği (AB) ve buna paralel olarak güncellenen Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, son dönemde gıda güvenliği dünyasında "sessiz bir devrim" gerçekleştirdi. Özellikle 2025 yılı başı itibarıyla yürürlüğe giren ve 2026 ortasına kadar tam uyum gerektiren yeni düzenlemeler, üreticilerin üzerindeki sorumluluğu hiç olmadığı kadar artırdı.



Yeni Mevzuata Uyumda "Altın Standartlar"

Geleneksel Tatlarla Sıkı Denetim: Salmonella Kriteri Genişliyor

Özellikle Türkiye ihracatını yakından ilgilendiren bir diğer kritik değişiklik, AB'nin Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF) bildirimleri doğrultusunda yapıldı.

- Hangi Ürünler Eklendi? Helva, pekmez, lokum, baklava, fındık-fıstık ezemeleri ve şekerlemeler gibi ürün gruplarına Salmonella kriteri eklendi.
- Neden? Bu ürünlerdeki düşük nem oranına rağmen Salmonella'nın hayatta kalabildiği ve risk teşkil ettiği saptandı. Artık bu ürün grupları için de katı limitler ve düzenli analiz zorunluluğu mevcut.

İndikatörden Patojene Geçiş

Yönetmelik değişikliğiyle beraber, bazı gıda ürünlerinde sadece süreç hijyenini gösteren "indikatör" bakterilere bakılması bırakıldı. Bunun yerine doğrudan sağlığı tehdit eden patojen mikroorganizmalar ve bunların limitleri listeye dahil edildi. Bu, denetimlerin "hijyen kontrolünden" doğrudan "ürün güvenliği kontrolüne" evrildiğini gösteriyor.

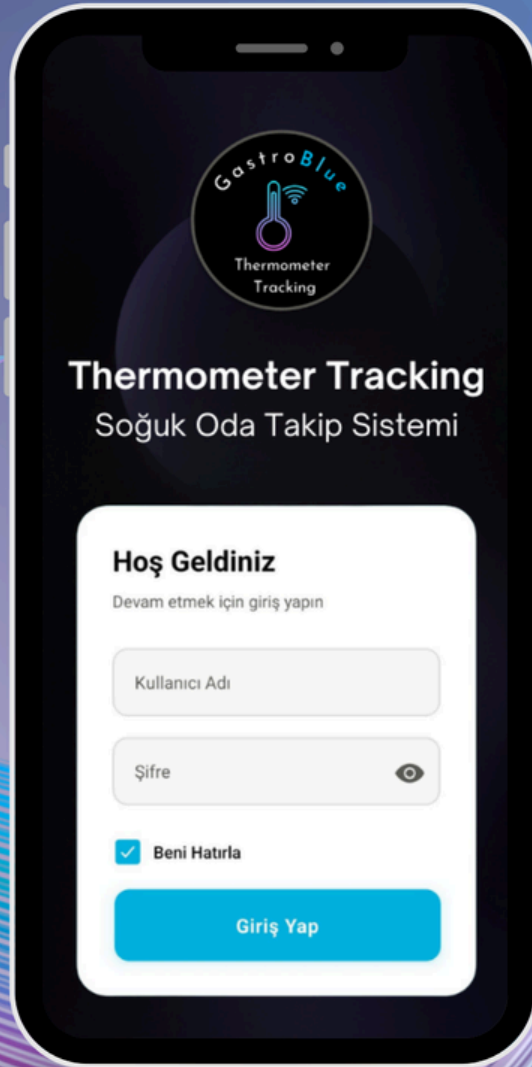
Yeni yönetmelik, gıda işletmecilerine "Ürünüm fabrikadan güvenli çıktı" demeyi yetersiz kılıyor. Artık işletmecinin, "Ürünüm tüketicinin tabağına girene kadar güvenli kalacak" demesi ve bunu raf ömrü çalışmalarıyla ispatlaması gerekiyor.



Ölçüm + Kayıt = Kanıt!

GastroBlue: Thermometer Tracking ile depolarınızdaki sıcaklık ve nem ölçüm verileri, otomatik kayıt ve anlık takiple cebinizde.

Şimdi **Google Play**'de.





GIDANIN DİJİTAL PARMAK IZI: YENİ PARTİ NUMARASI DÜZENLEMESİ NELERİ DEĞİŞTİRİYOR?

Gıda güvenliği zincirinin en zayıf halkası, genellikle "izlenebilirlik" kopukluğudur. Avrupa Birliği'nin (EU) 2011/91 sayılı direktifiyle tam uyumlu hale getirilen yeni Parti Numarası düzenlemeleri, bir ürünün tarladan çatala olan yolculuğunu hatasız bir şekilde takip etmeyi yasal bir zorunluluktan öte, bir gıda savunma stratejisine dönüştürüyor.

"Parti" Tanımında Netlik: Karmaşaya Son

Yeni düzenleme, parti tanımını çok daha keskin hatlarla çiziyor. Bir "parti", neredeyse aynı koşullar altında üretilen, işlenen veya ambalajlanan gıda birimleri topluluğu olarak tanımlanıyor.

- **Üreticinin Sorumluluğu:** Partiyi belirleme yetkisi tamamen gıda işletmecisine bırakılmış durumda. Ancak bu yetki, herhangi bir gıda güvenliği krizinde ürünün nokta atışı ile toplatılabilmesi sorumluluğunu da beraberinde getiriyor.

Etiketdeki "L" İbaresini: Görünürlük Kuralları

Yeni tebliğle birlikte, parti numarasının etiketdeki yerleşimi ve formatı üzerinde sıkı kurallar uygulanmaya başlandı:

- **Ayırt Edicilik:** Parti numarası, diğer bilgilerden kolayca ayırt edilebilmesi için önüne "L" harfi konularak yazılmalıdır.
- **Okunabilirlik:** Numara; silinmez, tahrif edilemez ve gıdanın diğer tüm zorunlu bilgilerinin (TETT veya STT gibi) bulunduğu alanda net bir şekilde görülebilir olmalıdır.



İstisnalar ve Esneklik Payı

Her gıda ürünü aynı paketleme dinamiğine sahip değil. Tebliğ, bazı özel durumlar için kolaylıklar sağlıyor:

- **Taze Meyve ve Sebzeler:** İşlenmemiş tarım ürünlerinin üretim alanından ayrılırken parti numarası taşıması zorunlu değil.
- **Bireysel Paketler:** Dış ambalajda parti numarası varsa, içindeki küçük porsiyonlarda (örneğin tekli şekerlemeler) bu numaranın tekrarlanması gerekmiyor.
- **TETT/STT İlişkisi:** Eğer ürünün etiketi gün/ay/yıl olarak net bir son tüketim tarihi içeriyorsa, bu tarih aynı zamanda "parti numarası" yerine geçebiliyor. Ancak modern işletmeler, izlenebilirliği kolaylaştırmak için yine de ayrı bir Lot numarası kullanmayı tercih ediyor.

Geri Çağırma Operasyonlarında Hayati Rol

İkinci sayfada, bu numaranın sadece bir "yazı" olmadığını, kriz anında bir şirketi iflastan kurtarabilecek bir "can simidi" olduğunu inceliyoruz.

Geri Çağırma Maliyetlerini Yönetmek

Diyelim ki üretim hattındaki bir metal dedektörü arızalandı ve bir miktar ürüne yabancı madde karıştı.

- **Kötü Senaryo:** Parti numarası geniş tutulmuş veya belirsiz ise, o günkü tüm üretimi (binlerce ton) imha etmeniz gerekebilir.
- **İyi Senaryo (Yeni Tebliğe Uyum):** Dar kapsamlı ve doğru tanımlanmış parti numaraları sayesinde sadece o 2 saatlik üretimi piyasadan çekerek milyonlarca liralık zararın ve itibar kaybının önüne geçebilirsiniz.



Otomasyon ve Karekod (QR) Entegrasyonu

Yeni nesil etiketleme çözümleri, parti numaralarını artık sadece "L1234" şeklinde değil, QR kodların içine gömülü şekilde sunuyor. Bu durum:

Lojistik Hızı: Depo yönetim sistemlerinin (WMS) partileri otomatik ayıklamasını sağlıyor.

Şeffaflık: Tüketicinin kodu taratarak ürünün hangi çiftlikten geldiğini görmesine imkan tanıyor.

Son olarak; etiketteki o küçük "L" harfi, markanızın gıda güvenliğine verdiği önemin sessiz bir imzasıdır. Yeni tebliğe uyum, sadece bir mevzuat gerekliliği değil, kriz yönetiminde elinizi güçlendiren en stratejik yatırımdır.

GastroBlue Thermometer Tracking

"Gıdanın İzini Sür!"

GastroBlue Thermometer Tracking'in sunduğu çözümler:

İnternet bağlantısının olduğu her ortamda, +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok dolapları, üretim alanları ve kuru depolarda sıcaklık ve nem takibi yaparak, gıda güvenliğini üst düzeye çıkarır.

- ✓ Belirlenen sıcaklık sınırlarının dışına çıktığında, ilgili kişilere anlık e-posta uyarıları gönderilir.
- ✓ Sistem, her günün sonunda son 24 saatin sıcaklık verilerini raporlar ve ay sonunda tüm ölçümleri arşivleyerek işletmeye sunar.

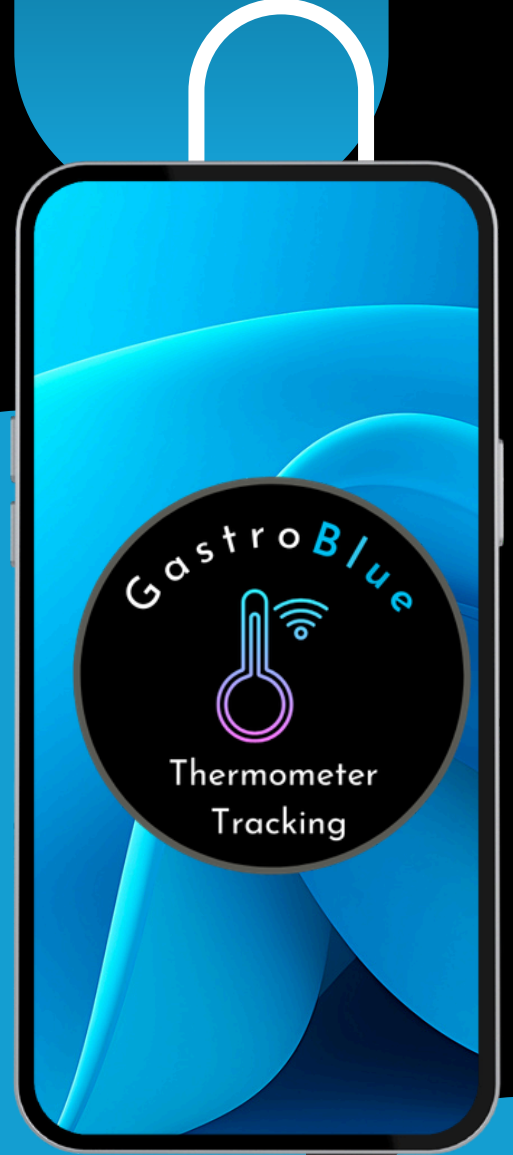
Bu sistem, özellikle depolarda meydana gelebilecek sıcaklık değişimlerinin erken tespit edilmesini sağlayarak gıda zayıfatını önler.

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



GastroBlue Check APP

“Gıdanın İzini Sür!”

GastroBlue Check APP’in sunduğu çözümler:

- ✓ **Mal Kabul** – İşletmeye giren tüm gıda ürünlerinin kabul süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Kullanıma Alım / Açılış Kayıt** – Depodan çıkan ve üretim bölümünde kullanılan & açılan ürünlerin takibi.
- ✓ **Dezenfeksiyon** – Sebze & Meyvelerin dezenfeksiyon süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Çözündürme** – Donuk ürünlerin çözündürme ve hazırlık & işlem aşamalarının kaydı.
- ✓ **Sıcak & Soğuk Sunum** – Gıdaların hazırlık, üretim, bekletme ve servis sıcaklıklarının kaydı.

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



GastroBlue Form Flow

“Gıdanın İzini Sür!”

GastroBlue Form Flow’un sunduğu çözümler:

İşletmelerdeki tüm kontrol listelerini (Check-List) dijital bir iş akışına dönüştürerek, yetkilendirilmiş kullanıcı gruplarına görev atama ve operasyon süreçlerini eksiksiz takip etme imkânı sunar.

- ✓ **Günlük operasyon planlaması yapılabilir.**
- ✓ **Departman veya vardiya bazlı iş atamaları gerçekleştirilebilir.**
- ✓ **Operasyon süreçlerindeki eksiklikler tespit edilerek aksiyonlar takip edilebilir.**
- ✓ **Online akademi entegrasyonu ile eğitim süreçleri dijital olarak yönetilebilir.**

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



İZCİLERİN YANINDA!



GastroBlue Check APP
GastroBlue Form Flow
GastroBlue Thermometer Tracking

İşletmelerin gıda güvenliği ve operasyonel verimliliğini artırmak için geliştirilmiştir.

GastroBlue

GastroBlue Bize Ulaşın!



www.gastrobluecheckapp.com



[LinkedIn Baęlantı](#)



[Instagram Baęlantı](#)

