

07

BLUE JURNAL

Ateşle Sınanan Mutfaklar

Orman Yangınlarının Gıda ve Gastronomi Turizmine Etkileri: Türkiye'nin turistik bölgelerinde çıkan orman yangınları yalnızca doğayı değil, sofralarımıza gelen ürünleri, yerel mutfakların geleceğini ve turizmin sürdürülebilirliğini de tehdit ediyor. Yangının izini çam balından narenciye tarlalarına, otel menülerinden coğrafi işaretli ürünlere kadar sürüyoruz.

Suyun Sessiz Çılgılığı: Beyşehir'in

Kıyısında Kaybolan Yaşam

Göl kıyısında biriken sadece çamur değil, ihmallerin tortusu. Türkiye'nin en büyük tatlı su gölü olan Beyşehir, kontrolsüz atık deşarjı ve kuraklıkla mücadele ediyor. Bu yazı, sürdürülebilir su yönetiminin neden artık ertelenemeyeceğini gözler önüne seriyor.



EDİTÖRYAL

Bizlerden sizlere özel bir mesaj!

YENİ PARTNERLİK İLANI

Panthera Lojistik ve GastroBlue
Thermometer Tracking yol arkadaşlığı
başladı!

ALEVLE SINANAN MUTFAKLAR

Orman Yangınlarının
Gıda ve Gastronomi Turizmine Etkileri

SUYUN SESSİZ ÇIĞLIĞI: BEYŞEHİR GÖLÜ

Su Krizi Gölgesinde Turizm Sektörü için
Atık Su Yönetimi ve Beyşehir için kuraklık
Alarmı

REGÜLASYON RADARI

Yeni Bir Bulaşan Parametresi: Nikel

DİJİTAL ÜRÜN PASAPORTU

Ürünlerin Dijital Hafızası:
Dijital Ürün Pasaportu Neyi Değiştiriyor?

ÜRÜNLER:

İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!

GastroBlue ürünleri ile tanışın!

İLETİŞİM BİLGİLERİ

GastroBlue'ya ulaşın!



EDİTÖR KURUL

BAŞ EDİTÖR

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

ARTIK APP STORE'DA: **GASTROBLUE CHECK APP**

Tıkla, **indir!**



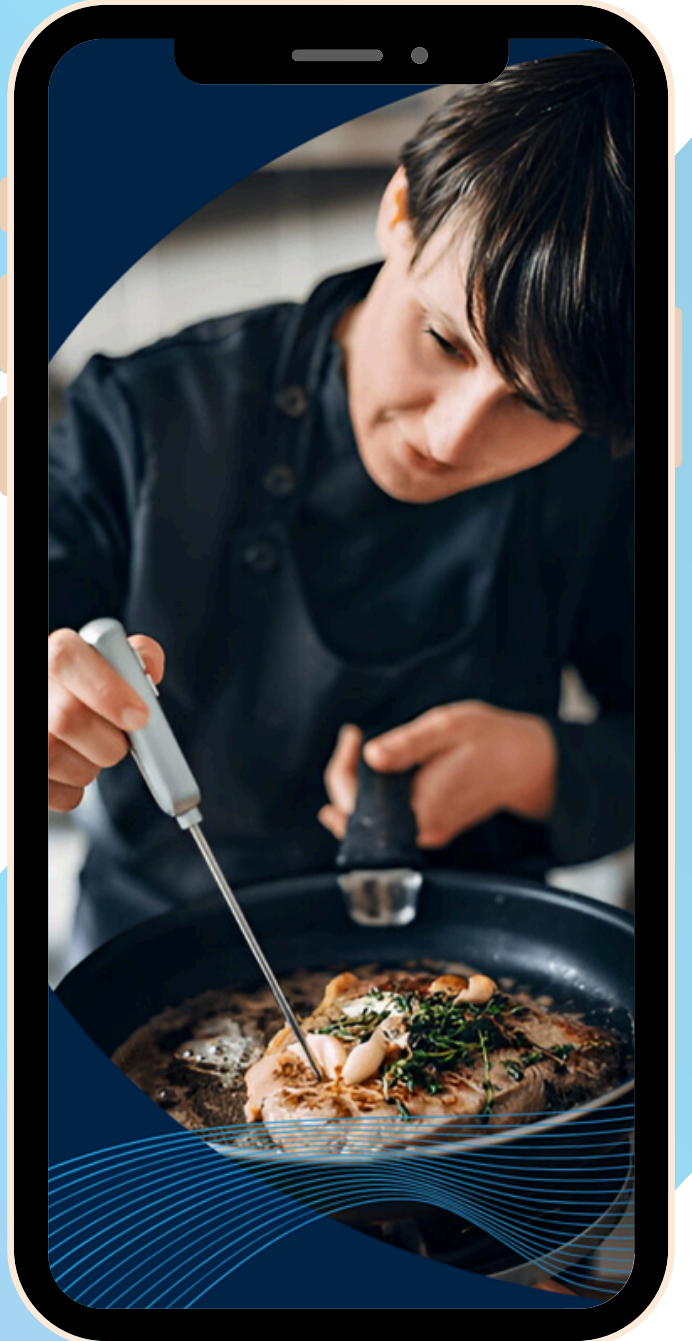
App Store'dan
indirin



Google Play'den
indirin

**Kalite Kontrol ve Dijital
Denetim Şimdi
Cebinizle.**

GastroBlue Check App,
mutfaklar için dijitalleşmenin
yeni standardı!
Artık Apple ekosistemiyle tam
uyumlu, hızlı ve güvenli!





VERİYLE SOĞUK ZİNCİRİ GÜÇLENDİR



**GASTROBLUE THERMOMETER TRACKING İLE LOJİSTİKTE SICAKLIK
TAKİBİ ARTIK DİJİTAL, İZLENEBİLİR VE SÜRDÜRÜLEBİLİR.**



YENİ PARTNERLİĞİMİZİ GURURLA DUYURUYORUZ



PANTHERA
Pazarlama Lojistik A.Ş.

Panthera Lojistik ile imzalanan iş birliği kapsamında, GastroBlue Thermometer Tracking teknolojimiz aktif olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu güçlü ortaklık, özellikle gıda taşımacılığında soğuk zincir güvenliği, anlık sıcaklık takibi ve raporlanabilirlik alanlarında yeni bir standart getirmektedir.

Panthera Lojistik'in bu entegrasyonu, yalnızca iç denetim süreçlerini dijitalleştirmekle kalmıyor, aynı zamanda B2B müşterilerine karşı da kalite güvencesi sunuyor, Kritik kontrol noktaları (CCP) kolay biçimde denetlenebilir hale geliyor ve yasal uyumluluk güçlendiriliyor.

Soğuk hava depoları, şok dolaplar ve kuru depolardaki sıcaklık-nem verileri artık her gün 24 saat boyunca dijital olarak izleniyor. Sistem, belirlenen sınırların dışına çıkan kritik sapmalarda anında e-posta ile uyarı vererek ürün güvenliğinde maksimum hassasiyet sağlıyor. Ay sonunda oluşturulan raporlarla, Panthera Lojistik yöneticileri süreçleri veriyle okuyabiliyor ve kalite yönetiminde yeni bir düzeye geçiyor.



Alevle Sınanan Mutfaklar

**Orman Yangınlarının
Gıda ve Gastronomi Turizmine Etkileri**

Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı

Orman yangınları artık yalnızca çevre haberi değil; tarımdan turizme, sağlıktan kültürel mirasa kadar birçok sektörü doğrudan ilgilendiren çok katmanlı bir kriz haline geldi. Bu yazımızda, yangınların tarım arazileri ve hayvancılığa verdiği zararların ötesine geçerek, gastronomi turizminin görünmeyen kırılma noktalarını analiz ediyoruz. Endemik ürünlerin kaderinden coğrafi işaretli lezzetlerin markalaşma risklerine, çam balı özelinde yaşanan ekolojik tahribattan turizm profesyonellerinin sorumluluk alanlarına kadar kapsamlı bir bakış sunuyoruz.



“YANGINLAR YALNIZCA ORMANI DEĞİL, TARIMI, TURİZMİ VE GASTRONOMİYİ YAKIYOR.”

Antalya, Muğla, Mersin gibi turistik bölgelerde yaşanan büyük çaplı orman yangınları, yalnızca ekosistemleri değil, bölgesel tarım altyapısını ve turizm endüstrisini de derinden sarsıyor. Akdeniz ve Ege çanağında yaşanan bu yangınlar, artan sıcaklık, rüzgar ve kuraklık gibi faktörlerin tetiklediği küresel bir iklim krizinin yansımaları olarak değerlendirilirken, aynı zamanda gıda güvenliği, sürdürülebilir turizm ve yerel ürün zincirleri açısından da kırılganlık yaratıyor.

“Tahribatın Sessiz Tanıkları: Tarım Arazileri ve Endemik Ürünler”

Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre 2021 yılında çıkan yangınlarda yaklaşık 139.503 hektar alan kül oldu. Bu durum yalnızca orman habitatlarını değil, tarımsal üretim alanlarını, arıcılık faaliyetlerini ve hayvancılığı da tehdit altına aldı. Arı kolonilerinin yok olması, özellikle çam balı üretiminde %80'e varan kayıplara neden oldu. Yangınlardan doğrudan etkilenen tarım alanlarında zeytinlikler, narenciye bahçeleri ve keçiboynuzu gibi türlerde üretim durma noktasına geldi.

“Yangın Sonrası Topraklar: Gıda Güvenliği ve Kimyasal Riskler”

Yanan alanlardaki topraklarda sıcaklığın 200-300 °C'ye ulaşmasıyla birlikte fiziksel ve kimyasal yapının bozulduğu, dolayısıyla uzun vadeli tarımsal rehabilitasyon ihtiyacı doğduğu belirtiliyor. Ayrıca, yangın sonrasında ortaya çıkan ağır metallerin su kaynaklarına ve yer altı sularına sızma ihtimali, yalnızca tarım ürünleri için değil, halk sağlığı açısından da risk oluşturuyor. Özellikle, yangın sonrası toprakta gözlemlenen kadmium, cıva ve kurşun gibi toksik elementler, gıda zincirine dolaylı yoldan dahil olabiliyor.

“Gastronomi Turizmi: Coğrafi İşaretli Lezzetler Tehlikede mi?”

Yangınların tarım ve orman alanlarıyla sınırlı kalmaması, gastronomi turizmi açısından da önemli bir tehdit unsuru yaratıyor. Türkiye'nin 2024 itibarıyla tescilli 159 coğrafi işaretli gıda ürünü bulunmakta. Bu ürünlerin birçoğu, yangınlardan etkilenen bölgelerde üretiliyor. Zeytinyağından turuncu reçeline, Finike portakalından Anamur muza kadar pek çok ürünün sürdürülebilirliği, bu doğal afetlerle doğrudan ilişkili. Yangın sonrası toprak bozulması ve arıcılık kaybı gibi etkiler, yalnızca üretimi değil, markalaşmayı ve gastronomik hikâye anlatıcılığını da sekteye uğrattırıyor.

**Küresel iklim krizinin kıvılcımı,
yalnızca ormanları değil;
mutfakların malzeme
tedarikini, gastronomi
rotalarını ve sürdürülebilir
turizmin geleceğini de yakıyor.**



Yangınların Turizm Dinamiklerine Etkisi: İklim Riskine Karşı Dirençli Tesisler

Yangınlar, otellerin operasyonel güvenliğini ve sürdürülebilirlik stratejilerini de sorguluyor. Orman alanlarına yakınlık, risk haritalaması ve tahliye planlarının etkinliği gibi konular, artık yalnızca çevre mühendislerinin değil, turizm yöneticilerinin de gündeminde. Misafir deneyiminde “güvenli alan” kavramının yeniden tanımlandığı bu süreçte, yangın yönetim protokolleri, tedarik zinciri kırılganlığı ve kriz iletişimi gibi başlıklar daha fazla önem kazanıyor. Ayrıca, otellerin sürdürülebilir menü oluşturma çabaları da mevsimsel ve lokal kaynaklara erişim sorunu nedeniyle zorluk yaşıyor.

Yeni Normalde Yeni Sorumluluklar

Orman yangınları artık yalnızca bir yaz mevsimi problemi değil; gıda zinciri, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik politikaları için bütüncül bir tehdit. Yangın sonrası toparlanma süreçlerinde yalnızca yeniden ağaçlandırma değil, yerel üreticinin desteklenmesi, kooperatifleşme modellerinin güçlendirilmesi ve iklim riskine dirençli tarım ve turizm politikalarının oluşturulması gerekiyor. Özellikle gıda ve turizm sektörünün bu tür krizleri yalnızca izlemekle kalmayıp, aktif birer çözüm ortağı haline gelmesi, geleceğin dirençli ekosistemleri için kritik önem taşıyor.

GASTROBLUE EKİBİ

olarak



ZAFER BAYRAMINI

KIVANÇLA KUTLARIZ!

Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı

SUYUN SESSİZ ÇIĞLIĞI:

Beyşehir Gölü



SU KRİZİ GÖLGESİNDE TURİZM SEKTÖRÜ İÇİN ATIK SU
YÖNETİMİ VE BEYŞEHİR İÇİN KURAKLIK ALARMI



KİRLİ AKIŞ, KIRILGAN DENGİ

Suyun aktığı her yerde hayat filizlenir, ama aynı zamanda kirlenir, yük taşır, iz bırakır. Beyşehir Gölü gibi doğal zenginlikler, yalnızca bir coğrafyanın su kaynağı değil; aynı zamanda iklimsel, biyolojik ve sosyo-ekonomik dengenin de kırılma taşıyıcılarıdır. Endüstriyel faaliyetlerin atık su yönetimiyle kurduğu ilişki ise bu dengenin kaderini belirliyor. Bugün atık su artık bir “gider” değil, çevresel bir göstergedir. Tıpkı göllerin rengi gibi; ya iyileştirir, ya da bozar.

**Atık suya dair yeni
nesil farkındalık,
Beyşehir Gölü’nün
tanıklığında
yükseliyor.**



SUYUN HAFIZASINA DOKUNMAK



Türkiye'nin En Büyük Tatlı Su Gölünden Sektöre Uyarı

Beyşehir Gölü, Türkiye'nin en büyük tatlı su kaynağı olmasının ötesinde, su yönetimi konusunda ulusal ölçekteki zafiyetleri gözler önüne seren çarpıcı bir vaka niteliği taşıyor. İklim değişikliği, kontrolsüz su çekimi, kuruyan kaynaklar ve yaygın kirlilik baskısı gölde ciddi bir gerilemeye neden olmuş durumda. Bazı bölgelerde suyun 1500 metreye kadar çekildiği ve kara haline geldiği rapor ediliyor. Bu tablo, turizm tesislerinin yalnızca kendi çevresiyle değil, içinde yer aldığı havzanın tamamıyla entegre su politikaları geliştirmesi gerektiğini net biçimde gösteriyor.

Kirlilik, Su Kalitesini Maskeliyor

Beyşehir yalnızca miktar kaybıyla değil, aynı zamanda artan kirlilik baskısıyla da karşı karşıya. Tarım ilaçları, gübreler, evsel atıklar ve terk edilmiş ağlar gibi kaynaklar gölün ekosistemini tehdit ediyor. Ancak çelişkili su kalite verileri, bu tehdidin büyüklüğünü gölgeleyebiliyor. Zira anlık ölçümler, gölün bazı noktalarında "iyi kalite" göstergesi sunsa da, bu değerler kronik kirlenmeyi maskeliyor olabilir. Sektör, su kalitesine dair yorum yaparken anlık raporlardan çok, uzun vadeli ve havza bazlı değerlendirmeleri baz almalı.

Kurtarma Çabaları & Sektöre Düşen Sorumluluk

Devlet ve yerel yönetimlerin Beyşehir için yürüttüğü projeler, çok paydaşlı bir su yönetimi modeline işaret ediyor. Atık su arıtma tesisleri güncelleniyor, göl dibi temizliği yapılıyor, hayalet ağlar toplanıyor ve sabit izleme istasyonları kuruluyor. Bu çabalar, turizm tesisleri için önemli bir mesaj içeriyor: Sadece bireysel tesis yatırımları değil, bölgesel su yönetimi planları da hayati önemdedir.

Beyşehir örneği, turizm sektörüne üç temel dersi net biçimde veriyor:

- Yalnızca tesis içi değil, havza ölçeğinde sorumluluk alma gerekliliği
- Atık su yönetiminin maliyet değil, stratejik bir yatırım olduğu gerçeği
- Geri kazanım teknolojilerine yönelimin çevresel ve operasyonel avantajlar sunduğu

Bu çerçevede, suya dair sürdürülebilir adımlar atmak, hem çevresel riskleri azaltacak hem de sektörel itibarı güçlendirecektir.

Atık Su: AB Regülasyonlarının Gölgesinde Yeni Dönem

Otel, restoran ve benzeri yüksek hacimli su tüketiciler için “atık su” artık yalnızca teknik bir konu değil; aynı zamanda yasal bir sorumluluk ve sürdürülebilirlik göstergesi. 2024 itibarıyla yürürlüğe giren Eko-Tasarım Yönetmeliği (ESPR), su tüketimine dair performans kriterlerinin ürün seviyesinden çıkıp tesis bazlı yaklaşımlara dönüşeceğini işaret fişeği oldu. Bu bağlamda özellikle Endüstriyel Emisyonlar Direktifi (IED) ve Atık Su Direktifi gibi tamamlayıcı yasal çerçeveler, atık suyun kaynağında sınıflandırılması, geri kazanım planlarının oluşturulması ve emisyonların izlenmesi gibi başlıkları daha kritik hale getiriyor.

HORECA sektöründeki tesislerin ise, içme suyu kalitesini korumanın ötesinde, gri su ve siyah su ayrımı yaparak yeniden kullanım potansiyeli taşıyan atık suları operasyonel süreçlere geri kazandırması artık bir tercih değil, kümülatif sürdürülebilirlik puanını etkileyen bir faktör.

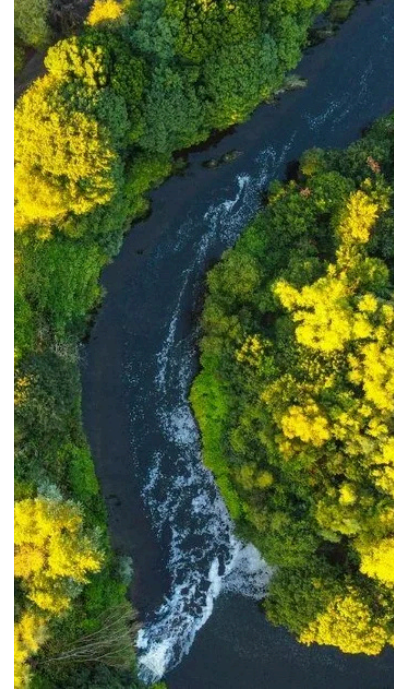
Dijital Olmasa da Takip Zorunlu: Gözlemlenebilirlik Talebi

Her ne kadar bazı teknolojik izleme sistemleri hâlen opsiyonel olsa da, regülasyonların getirdiği ortak dilde bir kavram var: “traceability” (izlenebilirlik). Geri kazanılan suyun nerede, ne kadar, ne amaçla ve hangi işlem sonrası kullanıldığı artık beş yıllık planlamalarla belgelemeye tâbi. Örneğin, ESPR ile birlikte tesis bazlı “Su Performans Profili” oluşturma gerekliliği, AB pazarıyla teması olan işletmeler için kaçınılmaz hale geliyor.

Bu noktada işletmelerin yalnızca altyapı yatırımı yapmaları değil, aynı zamanda belgelendirme, iç tetkik ve şeffaf raporlama kabiliyetlerini de geliştirmeleri bekleniyor. Sürdürülebilirlik yalnızca vizyon değil; ölçülebilir, karşılaştırılabilir ve denetlenebilir bir disiplin haline geliyor.

Pratikte Ne Değişiyor?

Gri suyun lavabo, duş veya çamaşır gibi kaynaklardan toplanarak rezervuar sistemlerine veya peyzaj sulamaya entegre edilmesi, bugünün teknolojileriyle oldukça erişilebilir durumda. Ancak bu sistemlerin AB çerçevesinde kabul görmesi için bakteriyolojik filtreleme, koku önleme sistemleri ve kullanım noktasında ayrı hat altyapısı gibi kriterleri karşılaması gerekiyor.



“
Kirli
Akışın
Anatomisi
”



Ayrıca her “geri kullanım” hamlesinin çevresel etkisinin, ekonomik verimliliğinin ve sistematik sürdürülebilirliğinin raporlanabilir olması, yatırım teşviklerine erişim açısından da ön şartlardan biri olarak kabul ediliyor.



Sürdürülebilirlik Belgelendirme ve Su Verimliliği Yönetmeliği'nin Rolü

Su krizinin derinleşmesiyle birlikte, turizm sektörüne yönelik yasal düzenlemeler daha spesifik hale gelmektedir. Aralık 2024'te yürürlüğe giren Su Verimliliği Yönetmeliği, 250'den fazla odaya sahip turizm işletmelerine gri su ve yağmur suyu hasadı sistemlerini kurma zorunluluğu getirmektedir. Bu yönetmelik, su tasarruflu ekipmanların kullanımını da teşvik etmektedir.

Yönetmelik kapsamında sunulan “Mavi Su Verimliliği” ve en yüksek standartları temsil eden “Turkuaz Su Verimliliği” gibi gönüllü belgelendirme sistemleri, sürdürülebilirliği bir maliyet olmaktan çıkarıp, rekabet avantajı sağlayan bir pazarlama aracına dönüştürmektedir. Turkuaz Su Verimliliği Belgesi, bir tesisin atık suyunun en az %25'ini yeniden kullanmasını ve uluslararası su ayak izi standartlarına uyumunu şart koşmaktadır.

Çevre bilinci yüksek turistlerin sayısı arttıkça, bu tür sertifikalar tesisin pazarlama stratejisi için önemli bir farklılaştırıcı unsur haline gelmektedir. Tesisler, bu belgelendirmeler aracılığıyla çevresel taahhütlerini somutlaştırarak, hedef kitleleri nezdinde marka değerini yükseltebilmekte ve yeni müşteri segmentlerine erişim sağlayabilmektedir.

SUYA KARIŞAN “GELECEK”

Atık su yönetimi artık sadece teknik bir işlem değil, bir yönetim kültürüdür. Beyşehir Gölü gibi özellikle tatlı su rezerv alanlarındaki su kalitesini korumak için işletmelerin sadece yasal sınırları değil, etik sınırları da gözetmesi gerekiyor. Arıtma tesislerinin kapasitesinden çok, karar vericilerin duyarlılığı belirleyici oluyor. Bugün göle karışan her şey, yarının ekolojik mirasını şekillendiriyor. Bu yüzden “arıtıyoruz” demek yetmez; “koruyoruz” demek için veriyle, öngörüyle ve sorumlulukla hareket etmek gerekir.

Yeni Bir Bulaşan Parametresi: Nikel



Regülasyon Radarı:

Avrupa Birliği, gıda güvenliği çerçevesinde önemli bir adım attı:

31 Temmuz 2024 tarihli (EU) 2024/1987 sayılı düzenleme ile Nikel, Gıda Bulaşanları Yönetmeliği'ne eklendi. Yeni limitler, 1 Temmuz 2025 itibariyle yürürlüğe girecek (bazı ürün grupları için 2026).

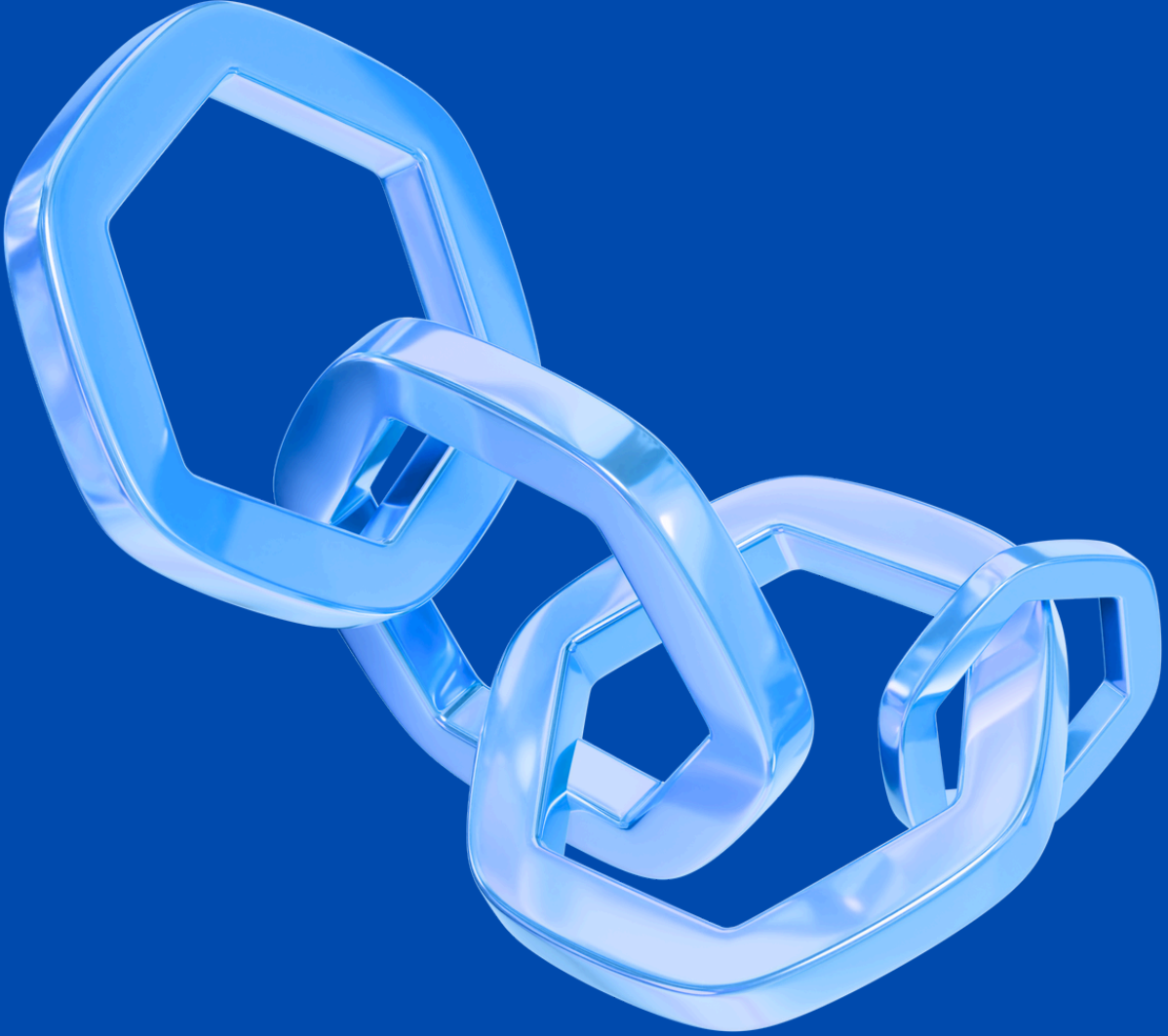
Nikel limiti; özellikle **sert kabuklu meyveler, sebzeler, bakliyat, yağlı tohumlar, tahıllar, kakao-çikolata ürünleri ile bebek gıdaları ve meyve-sebze sularını** kapsıyor. Bu ürünlerle çalışan ve/veya ihracat yapan üreticilerin spesifikasyonlarını acilen gözden geçirmesi öneriliyor.

Türk Gıda Kodeksi'nde henüz yer almasa da, AB'ye ihracat yapan firmalar için bu düzenlemeye uyum, yakın gelecekte bir tercih değil zorunluluk halini alabilir.



Dijital Ürün Pasaportu

Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı



ÜRÜNLERİN DİJİTAL HAFIZASI: DİJİTAL ÜRÜN PASAPORTU NEYİ DEĞİŞTİRİYOR?

Küresel ticaret sahnesinde sürdürülebilirlik ve şeffaflık kavramlarının önemi her geçen gün artmaktadır. Dijital Ürün Pasaportları (DPP), Avrupa Birliği'nin sürdürülebilirlik vizyonunun yapı taşlarından biri olarak öne çıkıyor. 2020 tarihli Döngüsel Ekonomi Eylem Planı kapsamında şekillenen bu yaklaşım, ürünlerin yaşam döngüsüne dair şeffaflığı ve izlenebilirliği artırmayı hedefliyor.

DİJİTAL PASAPORTLA YENİ BİR DÖNEM BAŞLIYOR

20 26

Dijital Pasaportla Yeni Bir Dönem Başlıyor

Temel dayanağını ise 18 Temmuz 2024'te yürürlüğe giren Sürdürülebilir Ürünler için Eko-Tasarım Yönetmeliği (ESPR) oluşturuyor. Bu yönetmelik, AB iç pazarında dögüsel üretim modellerine geçişi hızlandırmayı ve sürdürülebilir üretim anlayışını kalıcı hale getirmeyi amaçlıyor.



Avrupa Birliği'nin Yeşil Mutabakat sürecindeki en önemli araçlardan biri olan Dijital Ürün Pasaportu (DPP), sadece çevresel sürdürülebilirliği değil, ürünlerin tüm yaşam döngüsünü izlenebilir ve şeffaf hale getirmeyi hedefliyor. 2026 itibarıyla kademeli olarak yürürlüğe girmesi beklenen sistem, özellikle dijitalleşme ve dögüsel ekonomi başlıkları altında şekilleniyor. Bu dönüşüm, ürünlere ait malzeme, geri dönüştürülebilirlik, enerji kullanımı ve çevresel etki gibi verilerin bir dijital kimlikte toplanması esasına dayanıyor.

Amaç, Kapsam Nedir ve Sistematik Yapı Nasıl İşliyor?

DPP'nin temel amacı, ürünlerin daha sürdürülebilir tasarlanması, üretilmesi, kullanılması ve bertaraf edilmesini desteklemek. Bu doğrultuda pasaportlar; üreticiden son kullanıcıya, hatta atık yönetimi süreçlerine kadar tüm aktörler tarafından erişilebilecek biçimde kurgulanıyor. Dijital ürün pasaportları, QR kod, NFC veya bulut sistemleri üzerinden erişilebilen dijital platformlarda tutulacak. Her ürün için özel olarak oluşturulan bu pasaportlar, aynı zamanda tedarik zinciri boyunca yasal uygunlukların ve çevresel etkilerin takibini de mümkün kılacak.

ŞEFFAFLIK BİR TERGİH DEĞİL.

www.gastrobluecheckapp.com

GIDA SEKTÖRÜNÜ NE ŞEKİLDE ETKİLER?

Her ne kadar ilk etapta pil, tekstil ve elektronik gibi sektörlerde zorunlu hale gelecek olsa da, gıda sektörü de bu dönüşümden tamamen bağımsız değil. Özellikle ambalaj bileşenleri, etiketleme sistemleri, lojistik zinciri ve enerji verimliliği raporlamaları gibi başlıklarda gıda sektörü aktörleri dolaylı etkilerle karşılaşacak. Sürdürülebilirlik raporlaması, dijital form takibi ve şeffaf veri paylaşımı gibi süreçlerde benzer yapılar gerekeceğinden, gıda işletmelerinin de orta vadede bu yapıya entegre olmaları bekleniyor.

DİJİTALLEŞMENİN YENİ EŞİĞİ

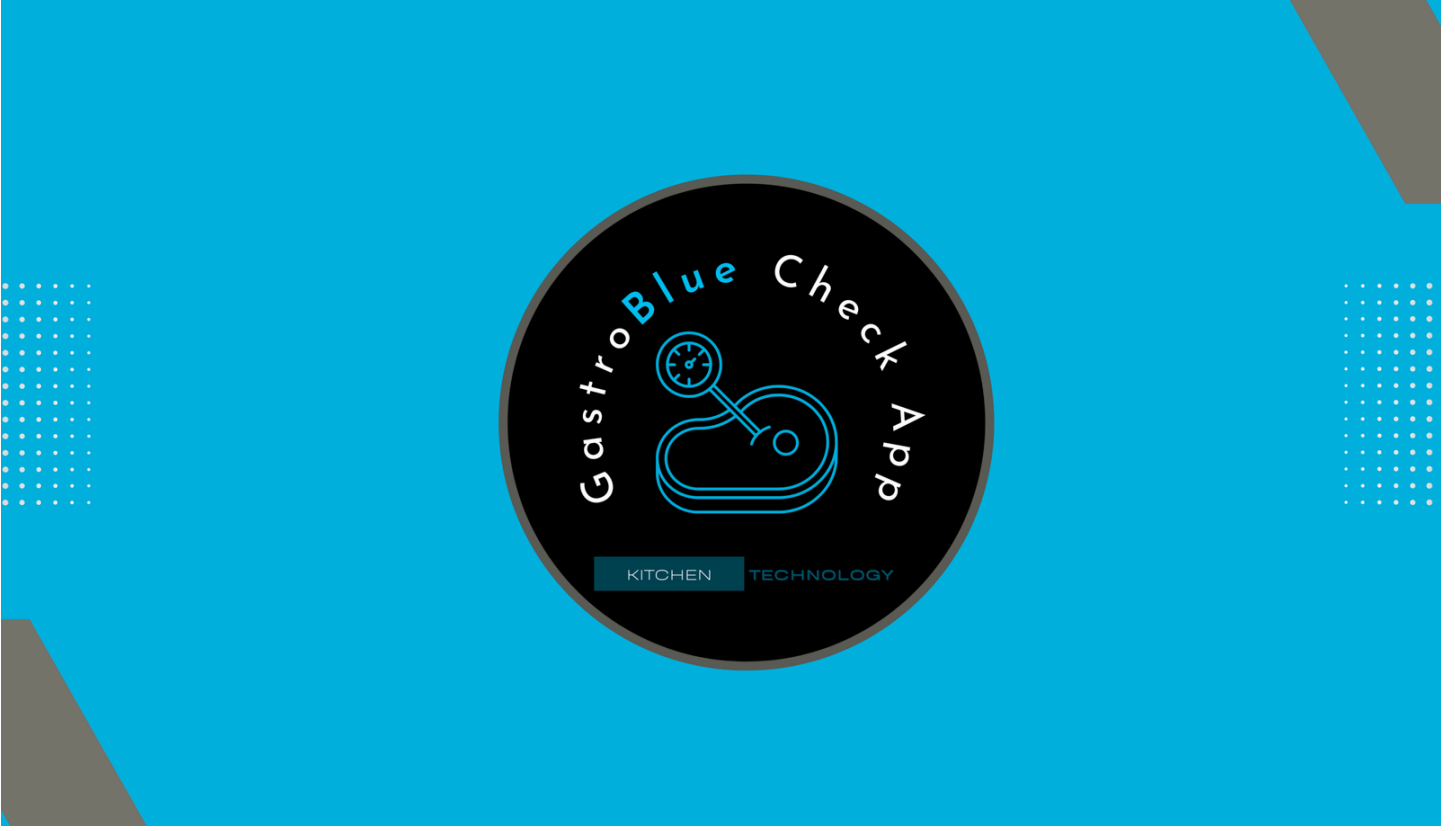
Dijital Ürün Pasaportu, sadece bir uyum mekanizması değil; güvenli, şeffaf ve sürdürülebilir bir üretim ekosistemi kurma yolunda stratejik bir adım. Gıda sektörü de bu yeni yapıya hazırlıklı olmalı. Bilgiye dayalı, izlenebilir süreçler; rekabet avantajı sağlamanın yanı sıra, tüketici güveni ve uluslararası standartlara uyum için de kritik öneme sahip. DPP, dijitalleşmenin yalnızca bir araç değil, aynı zamanda gelecek vizyonunun temel taşı olduğunu bir kez daha hatırlatıyor.

“

Ürünler konuşuyor: Nereden geldim, nasıl üretildim, neler taşıyorum?

”

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Check APP

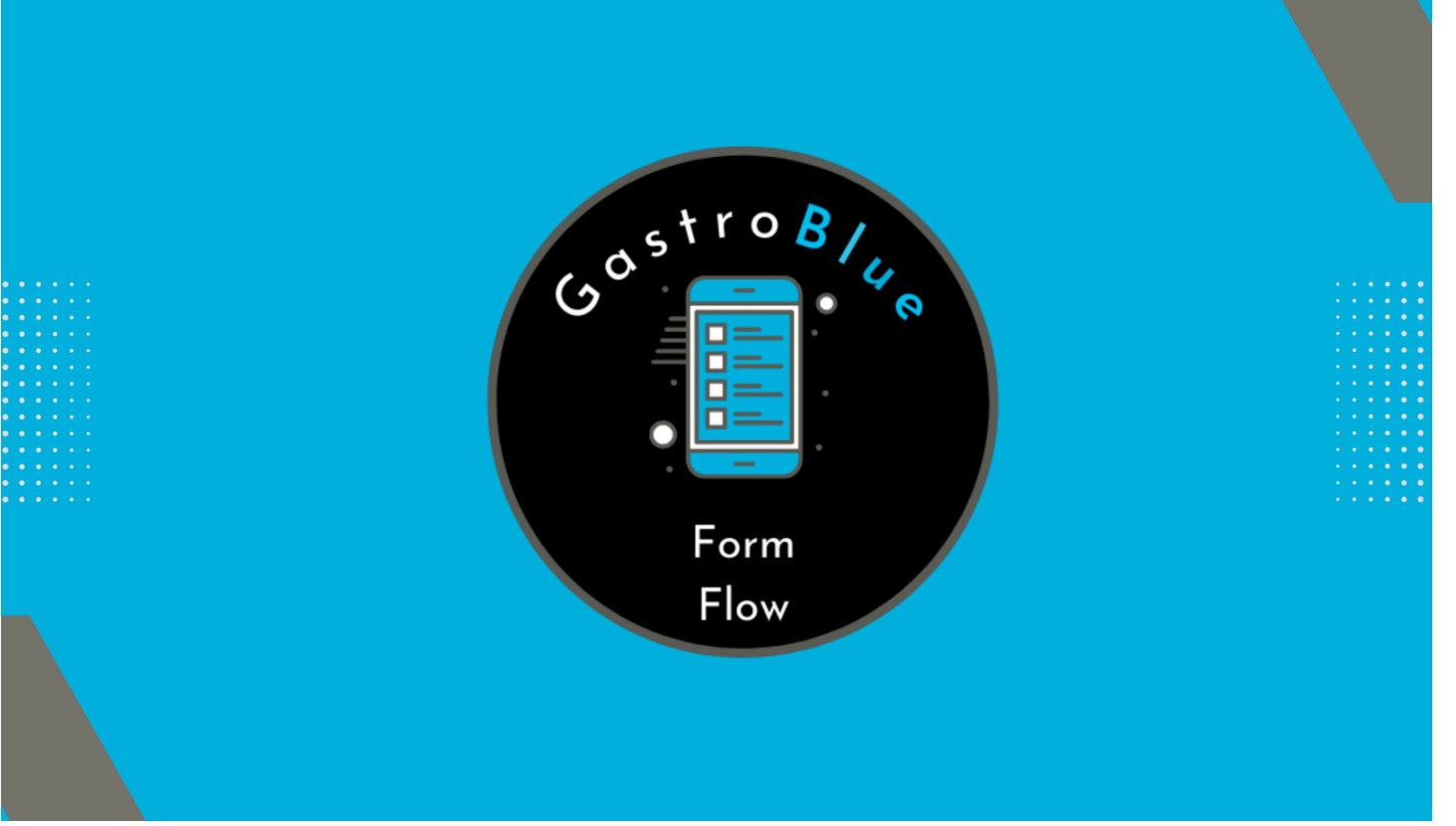
Otel, restoran ve catering işletmelerinde gıda güvenliği süreçlerini dijitalleştirerek, tüm kayıtları Bluetooth termometreler aracılığıyla takip eden ve raporlayan bir sistemdir.

Bu sistem sayesinde işletmeye giren her gıda ürünü, girişten tüketim ya da imha sürecine kadar tüm aşamalarda dijital olarak takip edilerek, detaylı ve erişilebilir raporlar oluşturulmaktadır.

GastroBlue Check APP'in sunduğu modüller şunlardır:

- ✓ **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.

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Form Flow

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.

Bu sayede tüm operasyonel süreçlerin standartlara uygun şekilde yürütülmesi sağlanır.

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Thermometer Tracking

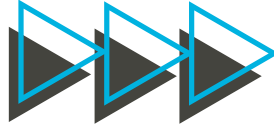
İnternet bağlantısının olduğu her ortamda, +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok dolapları, üretim alanları ve kuru depolarda sıcaklık ve nem takibi yaparak, gıda güvenliğini üst düzeye çıkarır.

 Belirlenen sıcaklık sınırlarının dışına çıkıldığında, 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 zayıyatını önler.

DİJİTALLEŞME İLE OPERASYONEL VERİMLİLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



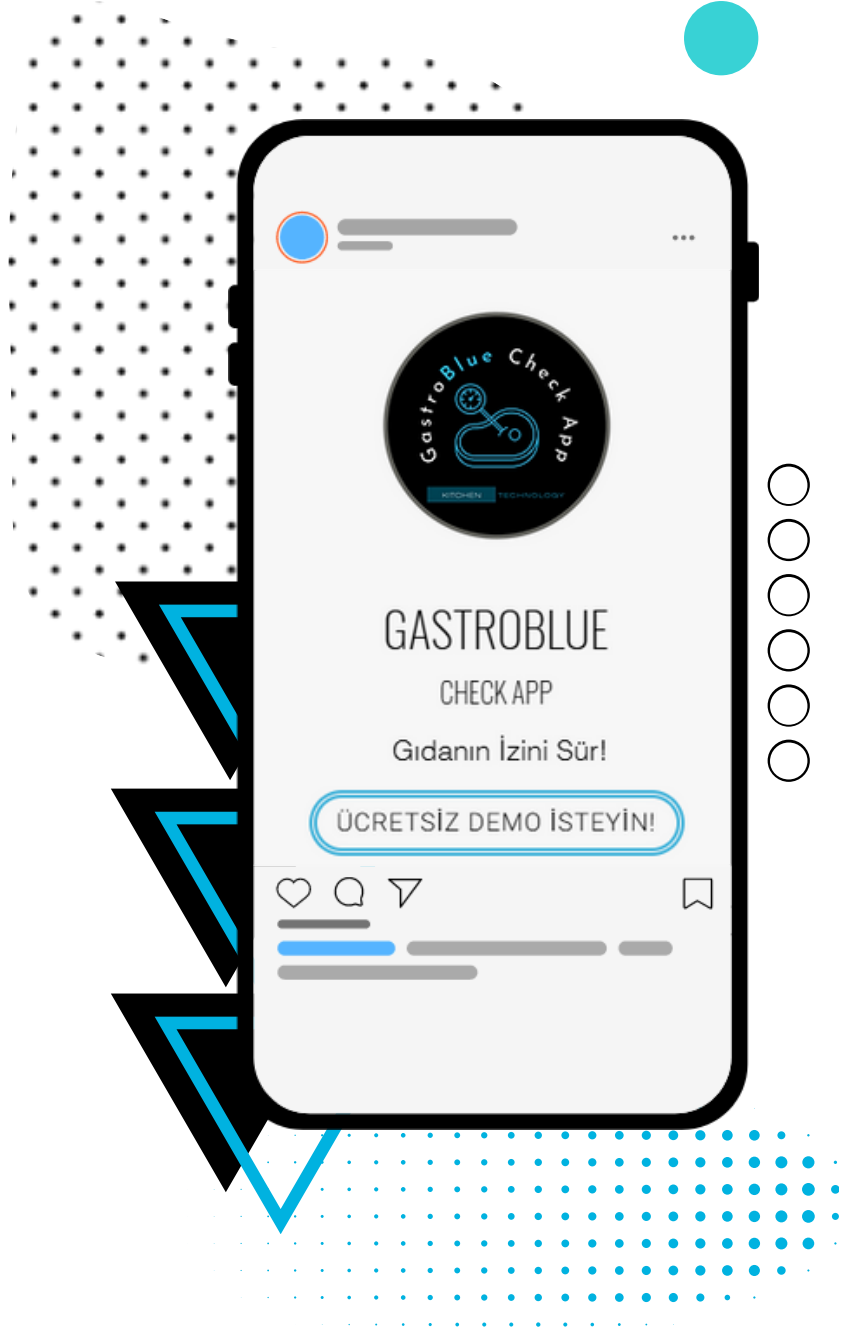
Bu üç çözüm :

GastroBlue Check APP

GastroBlue Form

**GastroBlue Thermometer
Tracking**

İşletmelerin gıda güvenliği
ve operasyonel verimliliğini
artırmak için geliştirilmiştir.



GastroBlue ile ilgili haberlere, ürünlerle ilgili detaylı bilgilere internet sitemiz ve sosyal medya hesaplarımızdan ulaşabilirsiniz!



HEMEN ABONE OLUN!



YENİ BÜLTENİ ASLA KAÇIRMAYIN!

- Büyük oranda tasarruf
- Ücretsiz e-mailinize gönderim
- Her yerde her zaman okunur



BİZE ULAŞIN!

- En yeni gelişmeleri yakalayın
- Teklifler ve demo talepleri için ulaşın
- Her yerden her zaman ulaş.



<https://www.gastrobluecheckapp.com/>

