

# CANTEK E-XPRESS

## Gıda güvenesi ortak paydasında birleştiğimiz değerli yol arkadaşlarımız,

Sizleri Cantek ailesindeki ve sektörümüzdeki önemli gelişmelerden haberdar etmek için bir bülten hazırlamaya karar verdik ve ilk sayımızı ocak 2020'de yayımladık. Cantek Express isimli bültenimizi her ceyreğin sonunda sizlerle buluşturmaya devam edeceğiz.

Bu sayımızı maalesef dünyamızın çok zor bir döneminde kaleme alıyoruz. Sanki bir filmin içindeyiz ve yaşadıklarımız gerçek değil. Ancak globalleşen dünyamızda böyle durumların karşımıza çıkması ola. Önemli olan iklimimiz ve teknolojiyi kullanarak içinde bulunduğumuz duruma başa çıkmayı becerebilmemiz.

Bir kez daha gördük ki hepimiz ekonomik, hijyenik ve sürekli gıdaya ulaşabiliyoruz. Her ülke, her bölge gıda üretebilmeli, ürettiği gıdalara katma değer katabilmeli ve onları ilk günkü tazeliğiyle uzun süreler sağlıklı olarak saklayabilmeli. Bu konudaki çözüm çok net. Gıda işleme ve saklama tesislerimiz ne kadar yeterli ve gelişmişse, gıdaya ulaşımımız o kadar sorunsuz, sırtımız o kadar yere gelmez oluyor.

Cantek kurumsal felsefesi diyor ki:

"Bizler, üreticilerin emeklerinin karşılığını almasını ve tüm coğrafyaların kendi öz kaynaklarından en iyi şekilde yararlanarak zenginliğe ulaşmasını hedefliyoruz."

Bu konuda projeler geliştirmek, tesisler üretmek ve gıda güvenesi bilincini tüm dünyada yaymak için çalışmaya devam edeceğiz. Daha iyi bir dünya için çalışırken, bu serüvene sizlerin de katılmasını istiyoruz. Keyifli okumalar...



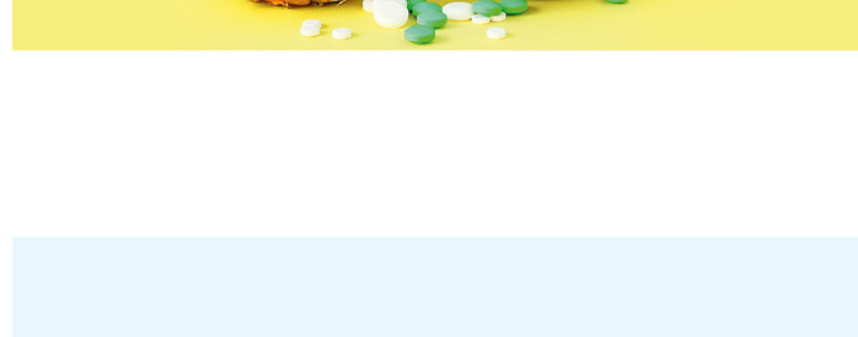
## GIDA MERKEZİ

Gıda merkezi, sürekli, ekonomik ve hijyenik gıda için en etkili çözümdür. Gezegeneimizdeki gıdayı en verimli şekilde değerlendirilmeyiz.

Bünyesinde hem ürün saklama hem de ürün işleme barındıran gıda merkezleri, gıda üretiminin ve depolamanın bir araya geldiği dev gıda tesisleridir. Farklı ürünler tek bir gıda platformunda toplanarak değerlendirilir ve modern tekniklerle işlem görek katma değeri ürünler olarak sofralara ve ekonomide kazandırılır. Bu merkezler yerel yönetimler veya büyük işletmeler tarafından kullanılır, bunun yanında çok önemli ek gelir kapıları açabilir. Yerli ve yabancı girişimcilere ve yatırımcılara kiraya verilebilir. Böylelikle üretici, hammaddede yer alır; ekonomik ve katma değeri üretim yapılır.

**Cantek'in sağladığı gıda saklama ve işleme tesisleri ile gıda güvenesi sağlanabilir ve gıda sektöründe büyük kazanımlar elde edilebilir.**

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)



## KORONOYA KARŞI EN BÜYÜK SİLAH GIDA

Başarıklık sistemimizi güçlendirir salgın hastalıklara karşı savaş açmanın en önemli yolu beslenmek geçiyor. Beslenir bizim günlük hayatımızda da en çok dikkat etmemiz gereken olgudur. Öğünleri atlamamak ilk olarak yapılacak en doğru iştir.

Her mevsimde, o mevsimin sebze ve meyvesini tüketiyor olmak uzmanlar tarafından öneriliyor. Onun dışında, başta turuncu renkli olmak üzere C vitamini açısından zengin meyvelerin günlük beslenmemizde yer alması doğru olacaktır. Günlük olarak 5 porsiyon sebze ve meyveyi tüketmemiz gerekiyor. Bunlara ek olarak zencefil, soğan, sarımsak, zerdeçal gibi doğal antibiyotiklerimiz var. Onları düzenli olarak tüketmemiz son derece faydalıdır.



**71**  
ENERJİ  
TASARRUFU

**TUV**  
SÜD  
CERTIFIED



Günümüzde gıda saklama ve işlemedeki en önemli değerlerden biri enerjidir. Bu konuda yapılacak küçük bir tasarruf, yıllık bazda değerlendirildiğinde çok büyük bir kazanç döndürecektir. Cantek'in attığı en önemli adımlardan biri tanesi, üreticije bu kazancı yaşatacak teknolojiyi üretmeyi başarmış olmasıdır.

Cantek, tüm soğutma ekipmanlarını kendi fabrikasında, kendi markasıyla üretir. Bunlardan bir tanesi de soğuk depoların kontrol eden kontrolördür. Kontrolörün akıllı ve öğrenen algoritması sayesinde sistem, soğuk deponun ihtiyacını belirler ve ona göre çalışır. Kompresörü daha az çalıştırarak ayarlanan ısı değerini sabit tutar. Bunun için evaporatörlerde biriken soğutma potansiyelini kullanır. Hem kompresör daha az çalışır, hem de sistem daha az defrost yapar.

Böylelikle standart ürünlerle yakalanması mümkün olmayan olağan dışı elektrik tasarrufu yapar. Ayrıca gerekli kompresör kullanımının önüne geçer ve makine arızalarında %75'e varan azalma sağlar.

10 beygirlik bir soğutma cihazının 1 yılda maliyetinin %60 değeri kadar elektrik harcadığı düşünülürde, ortaya çıkan kazancın ne kadar büyük olduğu görülecektir.

**Ürünlerinizi soğuk depolarınızda ilk günkü tazeliğiyle saklarken %71'e varan enerji tasarrufu sağlayan teknolojiyi üretiyoruz.**

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## İLK GÜNKÜ TAZELİĞİN GÜCÜ

Buzdolabının hayatımıza girmesinden bu yana dünyadaki gıda tüketimi köklü bir değişliğe uğradı. Artık gıdalarımızı sağlıklı koşullarda daha uzun saklayabilmemizin önu açılmış oldu. Gıda tüketicileri olarak evlerimizde buzdolaplarımızı nasıl ihtiyaç duyuyorsak, gıda üreticileri ve toptancıları da buzdolabımıza girecek gıdaları, üretimlerinden hemen sonra taze olarak korumak için endüstriyel soğuk depolara ihtiyaç duyarlar.

Bir tüketici için en büyük güç; sağlıklı, hijyenik gıdaya her zaman ulaşabilmektir. Bir gıda üreticisi için en büyük güç, deposunda uzun süre boyunca ilk günkü tazeliğini koruyan ürünlerin bulunmasıdır. Bir devlet için en büyük güç, halkına her ne koşulda olursa olsun uygun gıda sağlayabilmektir. Bu güç, doğru soğuk depolama politikalarında gizlidir.



[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## PATATESİ 10 AY BOYUNCA TAZE TUTMAK...

Anavatanı Güney Amerika olan ve 1535 yılında İspanyol denizciler tarafından Avrupa kıtasına taşınan patates, insanlık tarihinin son 500 yılında beslenme devrimini yaratmış herkesin sevdiği, insanlığın stratejik ve ana gıdalarından biri haline gelmiş harika bir sebzedir.

Patates, kimyası gereği çok uzun süre depolamaya çok uygun bir sebzedir. Hatten ikel depo ve mağazalarda muhafaza ediliyor olsa da bu metotların yüksek fire verdiği görülmektedir.

Patatesin en iyi saklama metodu, kurutma, iyileştirme, soğutma, saklama ve piyasaya hazırlama etaplarının tümünün yapılabildiği modern depolardır. Dünyada üretilen 300 milyon ton patatesin 50 milyon tonu bu tip depolamalarda saklandığı tahmin edilmektedir.

Modern bir depoda patatesi 10 ay boyunca ilk günkü tazeliğiyle muhafaza edebiliriz. Böylelikle hijyenik ve ekonomik gıdaya sürekli ulaşımı sağlayabilirsiniz. Üstelik fiyatlarda dalgalanmalar yaşamadan...



[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## DOĞAL SOĞUTUCU AKIŞKANLAR İLE İLK GÜNKÜ TAZELİK

Endüstriyel soğutma sektöründe 29 yıl, 62 ülke ve 13.000'den fazla projeye sistemlerine sahip olan CANTEK; amonyak, karbondioksit, glikol ve propan gibi doğal akışkanlı sistemlerde ve özel soğutma uygulamalarında çözüm üretmeye devam ediyor.

Uluslararası Amonyaklı Soğutma Enstitüsü IIR'ın üyesi olan CANTEK, bu alanda geliştirdiği yenilikçi teknolojilerle müşterilerini projelendirme, üretim, montaj ve satış sonrası hizmet dahil tek elden hizmet sağlıyor.



## KAR DÜNYASI

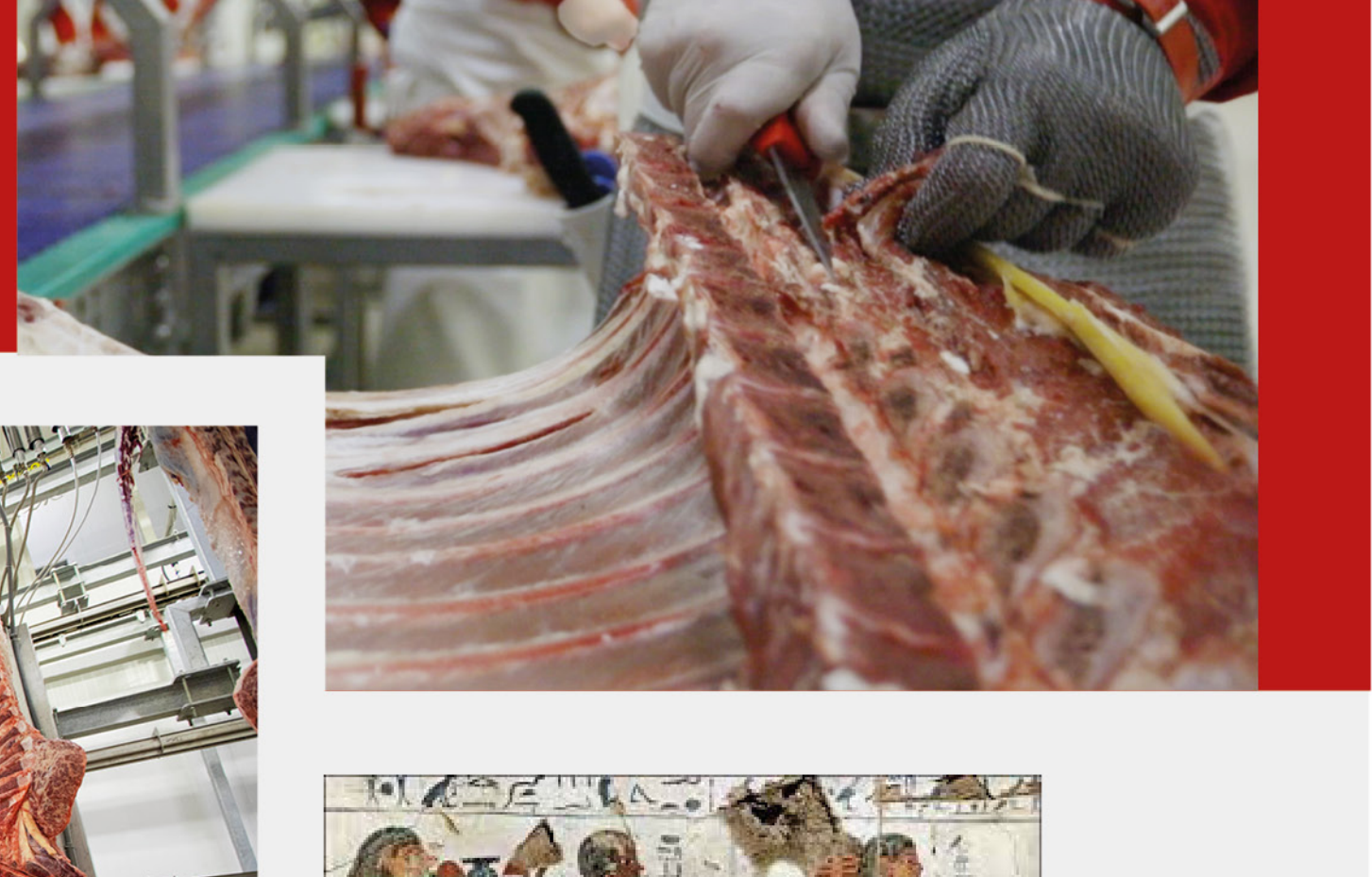
Cantek'in Antalya'da ürettiği, kurduğu ve işlettiği Kar Dünyası eğlence parkı 7. yılını doldurdu. İleri teknolojiye sahip soğutma sistemleriyle soğutulmuş, kar konseptli bir eğlence parkı olan Kar Dünyası, size farkli bir dünya sunar. İçerisinde sürekli olarak doğal kar yağar, 365 gün karla kaplıdır ve karın tüm güzelliklerini en sıcak havalarda bile ziyaretçileriyle buluşturur.

800 m<sup>2</sup>'si soğuk alan olmak üzere 1500 m<sup>2</sup> kapalı alana sahip Kar Dünyası yılda 120.000 ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Kaydırak, iglo, penguen alanı, buz heykeller, kartopu savaş alanı ile yaşadığı kar keyfinin yanında satış alanı, kafe gibi ek gelir kapıları sunmaktadır. Avrupa ekvivalitleri, yenime teklifi, doğum günü gibi organizasyonlara ev sahipliği yapmaktadır. İçinde bulunduğu bölgeye, avm'ye, otele vb. marka değeri katmakta ve yoğun ziyaretçi çekmektedir.

Cantek Kar Dünyası Eğlence Parkı'nı, dünyanın çeşitli ürettiren her 5 elden birer kuruyor ve yatırımcısına farkli, karlı ve eğlenceli bir yatırım fırsatı sunuyor.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## AVCILIKTAN MODERN MEZBAHALARA



İlk çağlardan bu yana insanların beslenmek için hayvanları avladıkları bilinmektedir. Arkeolojik verilerin, ilk insanların yerleşik düzene geçmeleriyle beraber başladığı çestli bitki ve hayvan evcilleştirmelerinin, dünya genelinde altı farklı bölgede, birbirinden bağımsız olarak 10 bine ille 7 bin yıl öncesinde başladığı göstermektedir.

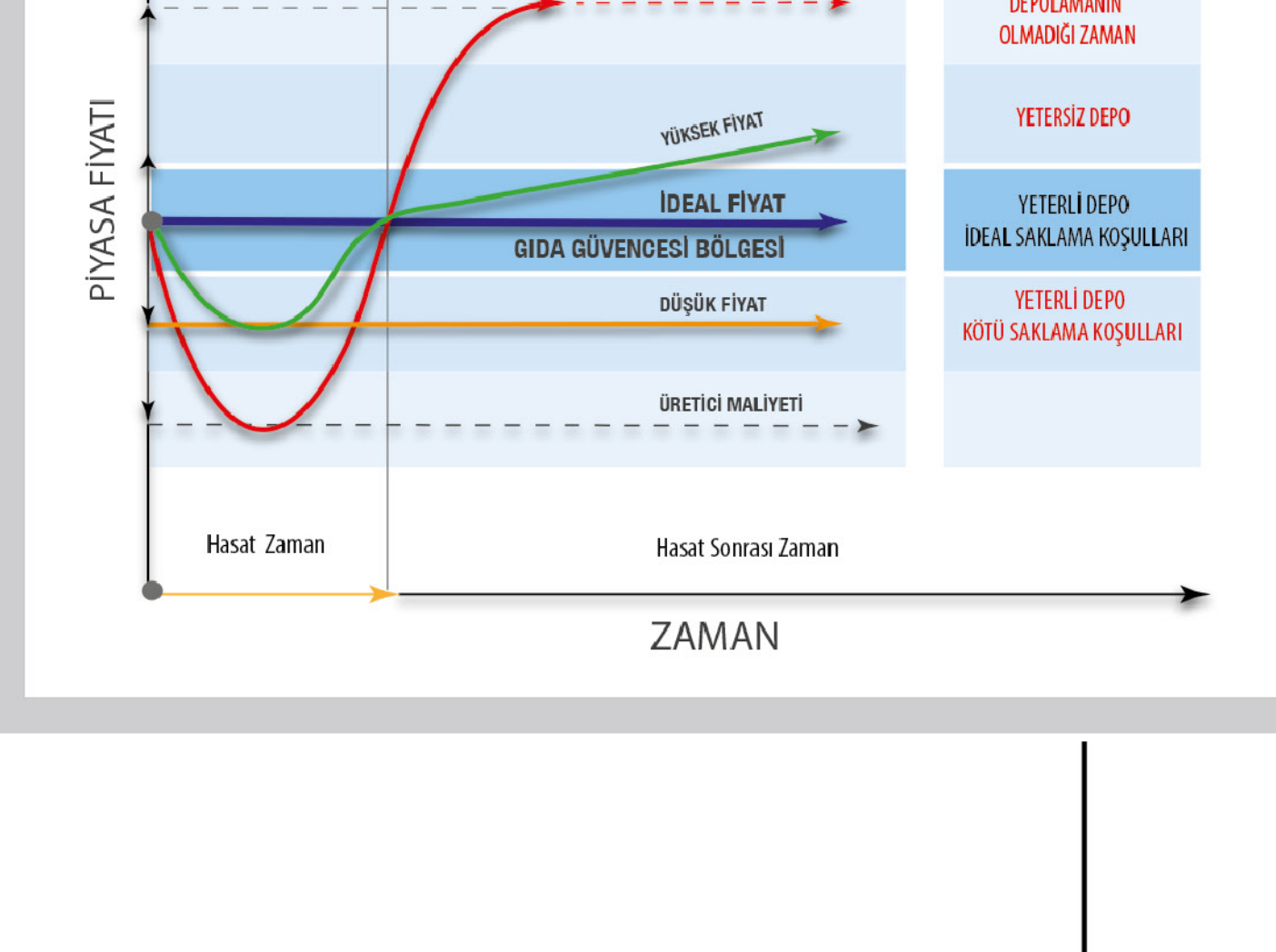
Tarihte ilk kesimhanelerin, çok hayvan besleyen Uygur Türklerince yapıldığı ve ilerleyen tarihlerde Müslümanlığı Yeni kabul eden Selçuklu İmparatorluğunda aynı geleniğin geliştilerle sürdürüldüğü bilinmektedir. Modern mezbahaların ilk örnekleri 10.yüzyılda İspanya'da getiğlen lonca teşkilatına bağlı kasapların, toplu halde kesim yaptıkları yan tarafları duvarlarına çevrilmiş açık yerlerdir.

İstanbul'da ilk mezbaha Ferhat Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesinden ardından açılmıştır. O zamana kadar İstanbul'da soğuklu Avrupa'da kesimhanelerin halk sağlığı açısından önemli ilk kavrayan devlet adamı Bırcin Napolyon olmuş ve 1807 yılında Paris'te bir mezbaha açılması emretmiştir. Bu tarihten sonrada modern mezbahalar Avrupa'da, Uzak Asya ve Sahra Altı Afrika'sında yaygınlaşmaya başlamıştır.

Günümüzde dünya çestri varlığı 1.3 milyar, koyun varlığı 1.2 milyar, keçi varlığı ise yaklaşık 1 milyar başa ulaşmıştır. Dünyaya genelleşen ete talep, farklı ülkelerde farklı oranlarda seyretse de, sürekli artış göstermektedir. Bu denli büyüyen et için en önemli parçası da etlerin endüstriyel kullanıma hazırlandığı kesimhaneler ve ileri et işleme tesisleridir. Sağlıklı ve ekonomik et sofralarımıza ancak modern tesislerden geçerek gelebilir.

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## GIDA DEPOLAMANIN ÜRÜN FİYATLARINA ETKİSİ



## GIDA MUHAFAZASININ ÜRÜN FİYATLARINA ETKİSİ

İdeal saklama koşullarına sahip yeterli sayıda soğuk depo bulunan bölgeler, gıda arzını ve gıda fiyatlarını yıl boyunca sabit tutar. Böylelikle hem üretici, hem de tüketici kazanır.

Örnek vermek gerekirse, dünya genelinde üretilen her 5 elden biri zayı oluyor. Bu da yılda toplamda 15 milyon ton elma demek. Bir başka deyişle piyasa değeri 30 milyar USD olan 600.000 tır dolusu elma her yıl çöpe atılıyor.

**Çözüm doğru soğuk muhafaza...**

## ELMA ZİYANI

İnsanlığın karşılaştığı en büyük problemlerin başında gıda ziyanı gelmektedir. Gezegeneimizde maalesef büyük miktarda gıda ziyanı yaşanıyor. Bu durum çok büyük bir ekonomik kayıp yanı sıra birçok insanın yeterli beslenememesine neden oluyor.

Örnek vermek gerekirse, dünya genelinde üretilen her 5 elden biri zayı oluyor. Bu da yılda toplamda 15 milyon ton elma demek. Bir başka deyişle piyasa değeri 30 milyar USD olan 600.000 tır dolusu elma her yıl çöpe atılıyor.

**Çözüm doğru soğuk muhafaza...**

[Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...](#)

## SON OLARAK SİZE BASİT BİRKAÇ SORUMUZ OLACAK

- ✓ Gıda tüketiyor musunuz?
- ✓ Sofralarınıza gelen gıdaların her daim sağlıklı, hijyenik ve çeşitli olmasını umursuyor musunuz?
- ✓ Bu gıdaların fiyatlarının ekonomik olması ve dalgalanmaması sizi ilgilendiriyor mu?
- ✓ Üreticilerin maliyetlerini düşürmek için, el ele verelim... Daha iyi bir dünyada görüşmek üzere...

[Daha İyi Gelecek İçin Gelin, El Ele Verelim... Daha İyi Bir Dünyada Görüşmek Üzere...](#)