

# CANTEK E-XPRESS

## Geleceğimizi önemseyen değerli yol arkadaşlarımız,

Her sene yaklaşık %5 büyüyen gıda pazarı, 2022'de yaklaşık 9 trilyon USD olacak. Korona süreci sonrası büyük bir ivme kazanan sektörde ilginç gelişmeler dikkat çekiyor. 2021'de kişi başı günlük gıda tüketimi 1 kg'ye ulaştı. Et ürünlerinin payı 10 sene önce %13 iken düzenli bir artışla 2021'de %20 'ye ulaştı. En önemli değişiklik ise online satışta yaşandı. 2021'de toplam global gıda satışının % 7,8'i online gerçekleşti. Yeni kurulan gıda firmaların ise %78'i gıda lojistiği alanında faaliyet gösteriyor.

Güzel bir yıl geçirmeniz dileğiyle, Keyifli okumalar...



## AMMAN'DAKİ MESK PROJEMİZİ TAMAMLADIK

Her biri 130 m<sup>2</sup>'lik 15 tane lojistik gıda deposundan oluşan Mesk projesini geçtiğimiz ay tamamladık ve teslim ettik. Bu tesisin en ilginç özelliği Amman'daki 4 katlı Pavillon Alışveriş Merkezi'nin 4. katındayearması. Mesk soğuk depo tesisi, oyun alanları, mağazalar, kafeler ve restoranların bulunduğu alışveriş merkezinde renk katıyor.

## RONALDO'NUN BAŞARI SIRRI



Her gün  
-200 derece'lik  
soğuk odada...

İlerleyen yaşına rağmen dünya futboluna damga vurmaya devam eden Cristiano Ronaldo, oldukça planlı ve düzenli program ile çalışıyor. İşini asla şansa bırakmayan 33 yaşındaki oyuncu, neredeyse 24 saatini bu işe adıyor.

Ronaldo'nun en büyük sırrı ise soğutma teknolojileriyle ilgili. Her gün -Eksi 200 derece C'lık soğuk odaya giren Ronaldo, 3 dakika burada duruyor ve kan akışının düzgün işlenmesini sağlıyor. Kriyoterapi (tıbbi tedavide düşük sıcaklıkların kullanımı) sayesinde güçlü ve zinde kalmaya devam ediyor.



## TARIM VE ORMANCILIK BAKANI'NI ÜRETİM TESİSLERİMİZDE AĞIRLADIK



Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanı Sayın Dr. Bekir Pakdemirli, 21.12.2021 tarihinde firmamızı ziyaret etti. Sayın Pakdemirli'ye Yönetim Kurulu Başkanımız Can Hakan Karaca eşlik etti. Ziyarete üretim tesislerimiz ve ar-ge çalışmalarımız hakkında bilgilendirmeler yapıldı, gıda sektörünün geleceği ile ilgili görüş alışverişinde bulunuldu.

## SOĞUTMA EKİPMANLARINDAKİ YENİ SLOGANIMIZ

Cantek tarafından tasarlanan ve üretilen tüm soğutma ekipmanlarında verimli müşteri kullanımı prensibi esas alınmaktadır. Tüm ürünlerde en doğru mühendislikte en kaliteli malzemeler kullanılır. Buna göre;

- Mükemmel yalıtım ve akıllı algoritma teknolojisi ile minimum enerji tüketimi sağlanır.
- Saklanacak gıdaya göre en uygun ekipmanlar belirlenir ve ürünün ilk günü tazeliğiyle kalması hedeflenir.
- Montaj, devreye alma ve çalışma kolaylığı sağlanır.
- Tüm coğrafyalarda ve çalışma koşullarında uzun süre dayanıklılık sağlanır.

Soğuk depolarda saklanacak ürünler depo maliyetinin onlarca katı değerindedir. Oluşabilecek en ufak problem çok büyük zararlara yol açar. Yüksek performans gösteren soğutma ekipmanları ile kullanıcı büyük bir kazanç sağlamış olur. Yatırımın geri dönüş süresi büyük bir oranda azalır.



Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...

## MARKETLERDE GIDA KORUYUCU KILIFLAR

Tedarik zincirindeki Covid 19 kaynaklı yeni zorluklar nedeniyle küresel ölçekte büyük bir sorun haline gelen gıda israfı engellenemiyor. Dünya genelinde tüm meyve ve sebzelerin yaklaşık %25'i çöpe gidiyor. Sokağa çıkma kısıtlamaları ve covid-19 korkusuyla birlikte marketten yapılan alışverişler azaldı ve bununla beraber bozulan gıdaların oranında artış başladı.

Kuzey Amerika'daki Apeel firmasının yaptığı son yatırımı, konunun önemi ile ilgili ipuçları verecek nitelikte.

Söz konusu yatırım çerçevesinde firma, ürünleri daha uzun süre depolarında ve ardından süpermarket raflarında daha uzun süre taze tutmak için koruyucu bir kaplama geliştirdiler. Ayrıca son dönemde Oprah ve Katy Perry gibi ünlüler de Apeel projelerine yatırım yaptılar."



## flush DOOR

Oda Kapısı Gibi Fit

2021 sonunda yeni bir kapı tasarladık ve piyasaya çıkardık. Son derece inovatif ve kullanışlı olan flush door isimli kapı, estetik ve işlevselliği bünyesinde bir arada barındırıyor. Flat dizaynı, ve mükemmel uyumu ile flush door, soğuk depolarda koridora doğru çıkıntı yapmıyor. Dolayısıyla soğuk depolarda ürün sokarken veya dışarı çıkarırken işçiler koridorları maksimum verimlilikle kullanabiliyorlar.

Mükemmel  
Uyum,  
Mükemmel  
İzolasyon

Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...



## AVCILIKTAN MODERN MEZBAHALARA



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

Tarihte ilk kesimhanelerin, çok hayvan besleyen Uygur Türklerince yapıldığı ve ilerleyen tarihlerde Müslümanlığı yeni kabul eden Selçuklu İmparatorluğunda aynı geleneğin geliştirilerek sürdürüldüğü bilinmektedir. Modern mezbahaları ilk örnekleri 10.yüzyılda Selçuklularla çok gelişen lonca teşkilatlarına bağlı kasapların, toplu halde kesim yaptıkları yan tarafları duvarlarla çevrili açık yerlerdir.

İstanbul'da ilk mezbaha Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesinin ardından açılmıştır. O zamana kadar İstanbul sokaklarında yapılan kesim bir ferman ile yasaklanmış, toplu kesim yerleri belirlenmiş, kasaplık hayvanların etlerinin bir yerden başka bir yere taşınması ve dağıtılması bir düzene sokulmuştur.

Avrupa'da, mezbaha düzenini Osmanlılardan öğrenmelerine ve özenmelerine karşın, 1800'ü yılların başına kadar Avrupa'da mezbaha kurulamamıştır. Avrupa'da kesimhanelerin halk sağlığı açısından önemini ilk kavrayan devlet adamı Birinci Napolyon olmuş ve 1807 yılında Paris'te bir mezbaha açılmasını emretmiştir. Bu tarihten sonrada modern mezbahalar Avrupa'da, Uzak Asya ve Sahra Altı Afrika'da yaygınlaşmaya başlamıştır.

Günümüzde dünya siğir varlığı 1,3 milyar, koyun varlığı 1,2 milyar, keçi varlığı ise yaklaşık 1 milyar başa sahiptir. Dünya genelinde ete olan talep, farklı ülkelerde farklı oranlarda seyretse de, sürekli artış göstermektedir. Bu denli büyüyen ve işinin en önemli parçası da etlerin endüstriyel kullanıma hazırlandığı kesimhaneler ve ileri et işleme tesisleridir. Sağlık ve ekonomik et sofralarımıza ancak modern tesislerden geçerek gelebilir.

Daha Fazla Bilgi İçin Tıklayın...

## SOĞUK DEPOLAMANIN ÖTESİNE DE İHTİYACIMIZ VAR



BM Gıda ve Tarım Örgütü'ne göre yaklaşık 940 milyar USD değerinde gıda satış esnasında israf ediliyor. Bu israf, tüketiciler ürünü alıp edile görürken önce, market raflarında gerçekleşiyor.



## Growtech TABİİ Kİ DE VARDIK

Cantek Group olarak Kasım 2021'de Antalya'da 20.si düzenlenen Growtech tarım fuarına katılmaya gittik. Gıda güvenliği alanında inovatif çözümlerimizi geniş kitlelere ulaştırabilen olmanın mutluluğunu doya doya yaşadık.



### "Son Söz"

İlk kez satış yaptığımız müşterilerimiz için toplam 146 adet fidan diktığımız 2021 yılını tamamladık. Gıdanın verimli kullanılması adına yeni yıldan beklentilerimiz çok.

Umarız siz de yeni yıla Cantek ailesi gibi enerji, motivasyon ve umut dolu gelirsenizdir. Nisan 2022'de bir sonraki sayımızda, daha keyifli günlerde görüşmek üzere...