

CANTEK E-XPRESS

Geleceğimizi önemseyen değerli yol arkadaşlarımız,

Her yıl yaklaşık 84 milyon artan dünya nüfusu bazı tahminlere göre 2050 yılında yaklaşık 10 milyar olacak. Bu kadar insanı beslemek rekor düzeyde gıda üretimi gerektirecek. 2050 yılında artan gıda ihtiyacını karşılayabilmek için bugünkü üretimimizi yaklaşık 2 kat arttırmak durumunda kalacağız.

Bu süreçte en büyük gelişme soğuk depolama alanında yaşanacak. Gıda saklama bilincinin daha da olgunlaşmasıyla, global soğuk depolama pazarının yıllık %11,6 artış göstermesi bekleniyor. Yeterli miktarda ve kalitede gıda depolama tesisine sahip olursak üretilen gıdayı verimli kullanarak nüfus artışının negatif etkilerini daha az hissedeceğiz. Dünyadaki herkesin çeşitli ve sağlıklı ve ekonomik gıdaya sürekli ulaşabilmesi mümkün. Yeter ki dünyadaki her bölgede planlı ve vizyoner gıda politikaları geliştirebilmeli.

Keyifli okumalar...

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMİNİN SOĞUK DEPOLAMAYA İHTİYACI VAR

Verimli soğuk gıda depolamaya erişim, sürdürülebilir gıda sistemleri için hayati öneme sahiptir. Ancak iklim değişikliği hasatlarda düzensizliğe neden olmakta ve çabuk bozulan ürünleri etkilemektedir. Özellikle gelişmekte olan ve gıdaya ihtiyaç duyan dünyanın bazı bölgelerinde, soğuk depolama alanındaki gelişmeler gıda ürünlerinin taze kalması için çok önemlidir.

Her yıl yaklaşık 1,3 milyar ton gıda israf ediliyor veya kayboluyor. Gelişmiş dünyada, gıda atığı tartışmaları genellikle çok fazla satın alan ve fazla gıdanın bozulmasına izin veren perakendecilerin ve tüketicilerin çöpe atma kültürüne odaklanır. Gelişen dünyada ise gıda kaybının başlıca nedeni çiftçilerin ve perakendecilerin ürünleri uygun şekilde depolayamamasıdır. Başka bir deyişle soğuk zincir, yani sıcaklık kontrollü tedarik zinciri, gıdaları çiftlikten sofraya yenilebilir halde tutmak için bir zorunluluktur.

Mahsullerin satılıp yenmeden bozulduğu hasat sonrası gıda kaybı, dünya çapında hasat edilen tüm meyve ve sebzelerin yaklaşık yarısını oluşturmaktadır.

Sürdürülebilir bir geleceğin anahtarı inovasyondur. Ürünlerin hızlı bir şekilde soğutulup depolanmasını ve ardından satış noktasına taşınmasını sağlayan sürdürülebilir çözümler, gıda kaybını azaltacaktır. Bu da şu anlama gelir:

1. Sofraya ulaşan hasadın maksimize edilmesi
2. İklimden etkilenen hasatlarda kayıpların azaltılması
3. Yetersiz beslenmenin azalması ve yoğun çalışmalar yapan çiftçilere daha iyi finansal getiriler sağlanması

You need **30**
minutes for



SAĞLIKLI VE HİJYENİK KARKAS ET İÇİN 30 DAKİKA GEREKİYOR

Modern ve hijyenik mezbaa tesislerinde kesime giren bir büyükbaş hayvanın karkas haline getirilerek soğuk depoya yerleştirilmesi sadece yarım saat alır. Bu süreçte kesim, deri yüzme, organ temizleme gibi işlemlerin tümü tamamlanmış olur. Kesim kapasitesinin büyüklüğü bu süreci etkilemez.

Daha fazla bilgi için tıklayın...

SOĞUK DEPOLAMADA YATIRIMIN GERİ DÖNÜŞÜ

Sağlıklı ve ekonomik gıdaya sürekli erişim ancak doğru gıda depolama altyapıları ile mümkündür. Üretici ile tüketicinin birlikte kazanmasını sağlayan bu tesislerin yatırım getirisi 4 yılı geçmiyor. Dünya genelindeki istatistikler, soğuk hava deposunun verimli işletilmesi durumunda bu sürenin 2 yılı kadar düşebileceğini göstermektedir. Soğuk hava deposu yatırımı, özellikle pandemi döneminden sonra en kârlı işlerden biri olarak kabul ediliyor.

Daha fazla bilgi için tıklayın...



RUNTALYA KOŞUSUNDA ENERJİMİZİ DOĞRU KULANDIK

Baharın gelişini simgeleyen ve her sene mart ayı başında Antalya'da gerçekleştirilen Uluslararası Runtalya Koşusunda 41 çalışmamızla yer aldık. Soğutma sistemlerinde %71'e varan enerji tasarrufu sağlayan teknolojimizde olduğu gibi enerjimizi doğru kullandık ve Team Run kategorisinde başarılı bir sonuç aldık.



CANTEK'İN GIDA GÜVENCESİ PODCASTLERİ YAYINDA

Yeni podcast kanallarımız ile gıda güvenliği konusunda tüm dünyada farkındalık yaratmaya hazırız. CanteK podcastlerini Spotify, Apple Podcast, Google Podcast ve Sound Cloud üzerinden /cantekgroup uzantısıyla takip edebilirsiniz. İlk bölümümüz patatesle ilgili. Patatesin tarihçesini, faydalarını, verimli saklama ve işleme yöntemlerini keşfedin. CanteK'in gıda güvenliği söylensilerini beğeneceğinizi umuyoruz.

Daha fazla bilgi için tıklayın...



LAGOS AGROFOOD FUARI'NDA KATILIMCIYDIK

Pandemi etkilerindeki azalmalar sayesinde 2 yıllık bir aranın ardından Batı Afrika'daki bir fuarda katılımcı olarak yer aldık. 22-23-24 Mart tarihlerinde Lagos AgroFood fuarında farklı ülkelerden gelen ziyaretçileri ağırlamaktan ve gıdayı verimli kullanmanın en etkin yollarını sunmaktan çok mutlu olduk.

206 milyonluk devasa nüfusuyla Nijerya, Afrika'nın en büyük ülkesi konumunda. Ancak, ülkede yeterli sayıda soğuk depolama tesisi bulunmaması maalesef büyük gıda israfına neden oluyor. Toplam tarımsal üretim yaklaşık %70'i sofralara gelemeden zıyan oluyor. Bu sorunun çözümünü aslında çok basit. CanteK olarak tüm çözümlerimizi üreticilerin emeklerini karşılığını almanın ve tüm ülkelerin kendi kaynaklarını en iyi şekilde kullanarak başarılı olmaları için geliştiriyoruz.

ANTALYA'DA 365 GÜN BOYUCA KAR YAĞIYOR

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

800 m²'si soğuk alan olmak üzere 1.500m² kapalı alana sahip Kar Dünyası yılda 120.000 ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Kaydırak, kolye, penguen alanı, buz heykeller, kartopu savaş alanı ile yasattığı kar keyfinin yanında satış alanı, kafe gibi ek gelir kapıları sunmaktadır. Ayrıca okul etkinlikleri, evlenme teklifi, doğum günü gibi organizasyonlara ev sahipliği yapmaktadır. İçinde bulunduğu bölgeye, avm'ye, otele vb. marka değeri katmaktadır ve yoğun ziyaretçi çekmektedir.

CanteK Kar Dünyası Eğlence Park'ını, dünyanın çeşitli yerlerinde de kuruyor ve yatırımcısına farklı, kârlı ve eğlenceli bir yatırım fırsatı sunuyor.

Daha fazla bilgi için tıklayın...

KURBAN BAYRAMINDA KONTEYNER MEZBAHA İLE HIZLI KESİM

Kurban Bayramları sağlıklı ve lezzetli ete en çok ihtiyaç duyulan dönemlerdir. Bu farkındalıkla kurban bayramı için özel bir modüler büyükbaş kesim merkezi tasarladık ve ürettik. Mobil kesimhane, mobil et işleme ve mobil sakat işleme bölümlerinden oluşan tesis modern ve hijyenik koşullarda, mükemmel bir verimle çalışıyor. Bayram öncesi istenilen yerde hızlıca kuruluyor. Bayram sonrası ise dilenirse kolayca kaldırılıp istenilen yere götürülüyor.



Mobil Çözümler

Daha fazla bilgi için tıklayın...



SON SÖZ

Sizi oturtduğunuz yerden üretim tesislerimizi ziyaret etmeye davet ediyoruz. Aşağıdaki linki tıklayarak CanteK Dünyası'na giriş yapabilirsiniz.

Keyifli turlar... Bir sonraki sayıda görüşmek üzere...

Daha fazla bilgi için tıklayın...