



## HIZLI SERVİS RESTORANLARINDA SOĞUK ZİNCİR

DERMAN AYDOĞAN  
İŞ GELİŞTİRME DİREKTÖRÜ

0 530 662 91 88  
DERMAN.AYDOGAN@HAVILOG.COM

## /// HAVI LOJİSTİK

HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## /// SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## /// SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET ve DENETİM

## /// HAVI LOJİSTİK

HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## /// SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## /// SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET VE DENETİM

# havi



# 37

Ülkede Hizmet



**5,745**  
Çalışan



4,391

milyar € Satış (FCT) (ürünler dahil)



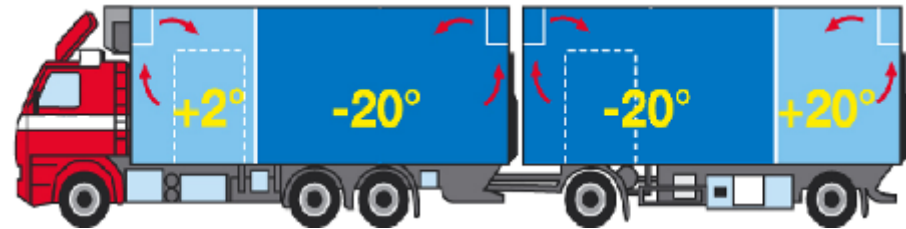
**1,154,429**

Yılda yapılan teslimat sayısı





18 Mart 2010



## HAZI HAVI LOJİSTİK

HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET VE DENETİM

## Müşterilerimizi idari / operasyonel yüklerden kurtarıyoruz


### MÜŞTERİ:

- Ürün Seçimi
- Tedarikçi Seçimi
- Pazarlık
- Sözleşme

### HAVI:

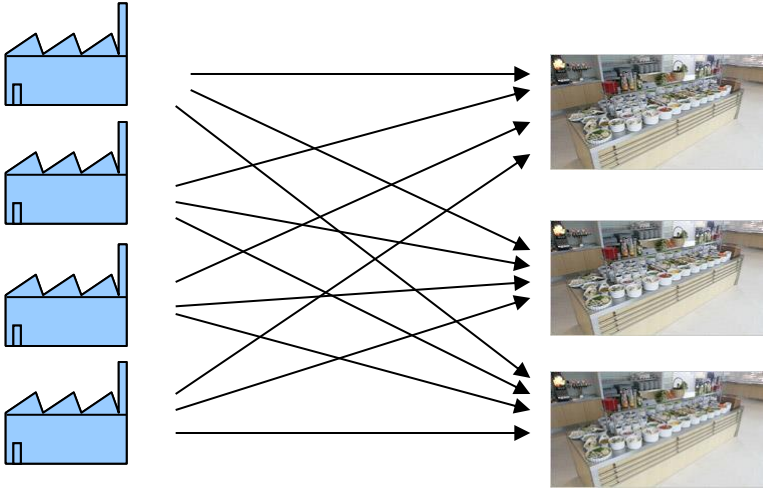
- Satınalma  
(sipariş yönetimi, günlük takip, ödeme)
- Müşteri Hizmetleri  
(Müşteri siparişleri, sorun çözümü)
- Arz-Talep Planlaması  
(SKT yönetimi, stok seviye yönetimi)



İş Ortağınız	Stratejik Satınalma Desteği	İthalat	Tedarik Yönetimi	Stok Sahipliği	Üreticiden Alım	Depolama	Dağıtım
	Üretici Ürün Numune Fiyat	Uluslararası Nakliye Antrepo Gümrük Etiketleme Gıda Kodeksi	ABC Analizi Sipariş Tedarikçi Performans Yönetimi Stok Planlama	Finansman SKT Riski Ödeme Takibi + Hesap	Gıda Güvenliği Fiyat Avantajı Blok Alımlar Hasar Eksik Fazla	3 Farklı Rejim SKT takibi FEFO İzlenebilirlik Raporlama	Standart Rut Planları Tek fatura/irsaliye Multiflow Gizli Teslimat

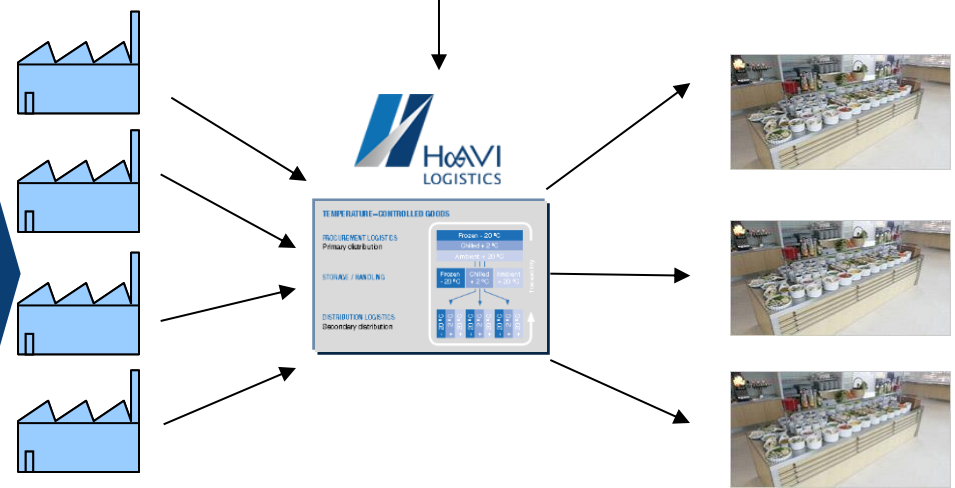
## ...daha yüksek verimlilik demek

...yerine



...optimize edilmiş

Satınalma / Kategori Yönetimi



Lojistik işlem sayısının azalması...

- toplamda (üreticiden restoran ve satış noktasına)
- tüm lojistik süreçlerde (ürün akışı, finans, yönetim)

**Tek noktadan tedarik modelimiz müşterilerimizi birçok karışıklık ve takip zorluğundan kurtarır**

**BİR Katalog ve Ürün Gamı**

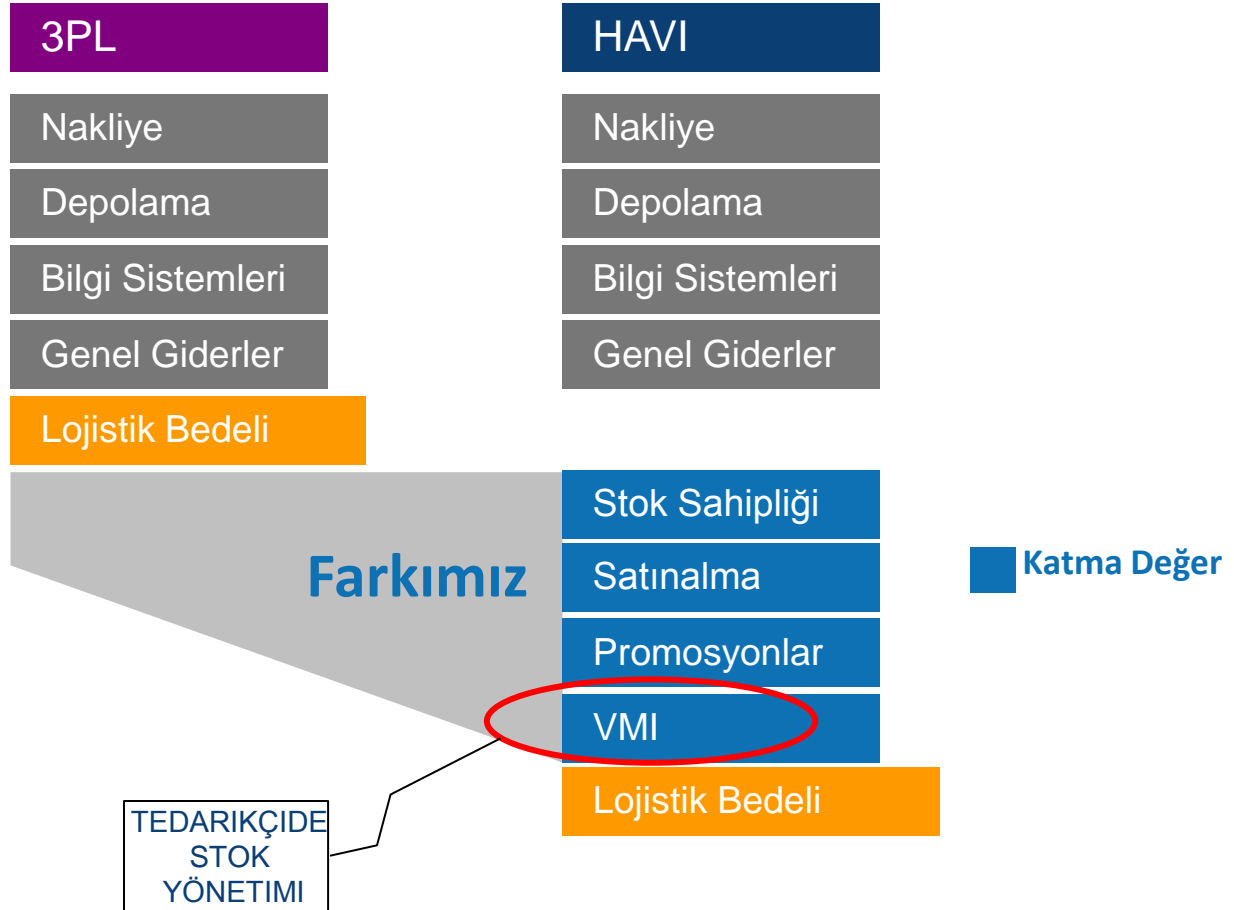
**BİR Sipariş**

**BİR Teslimat (tüm derecelerde)**

**BİR Fatura**

**BİR Toplam Kalite Yönetimi**





## HAZI HAVI LOJİSTİK

HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

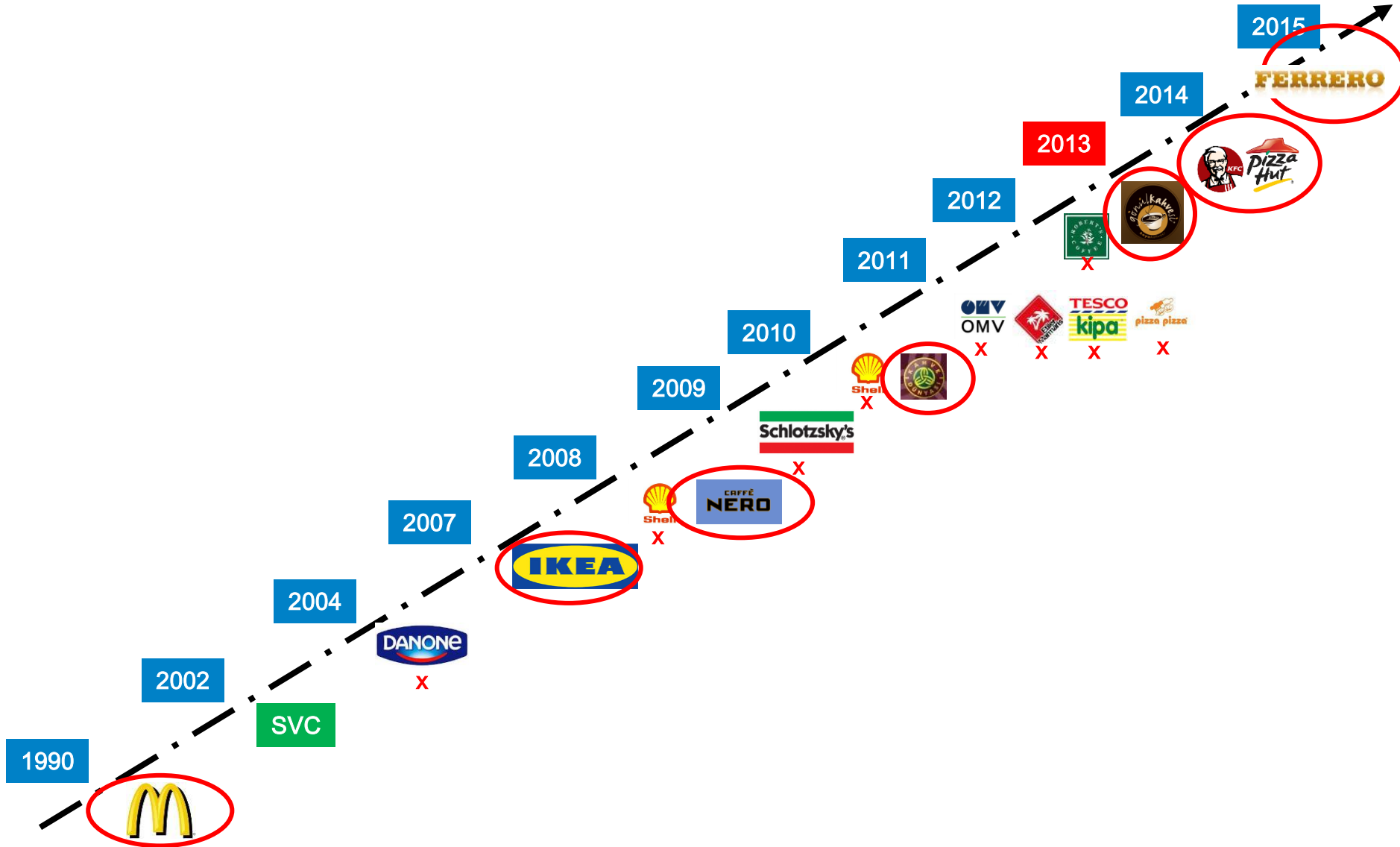
## SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET VE DENETİM





# Türkiye'deki Müşterilerimiz



## HAZI HAVI LOJİSTİK

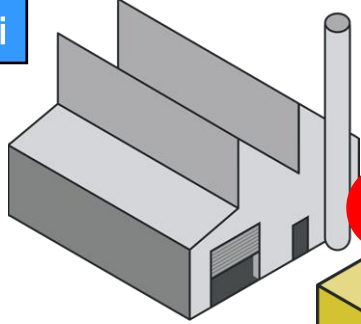
HAZI HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET VE DENETİM

Üretici

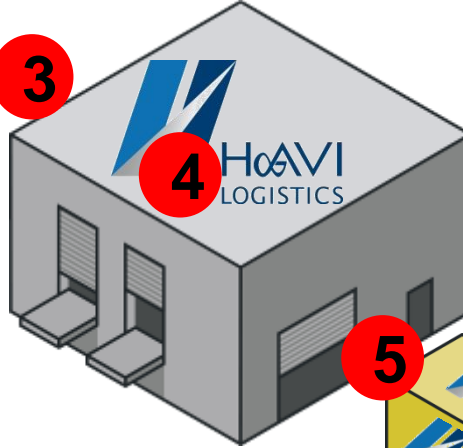


1

2



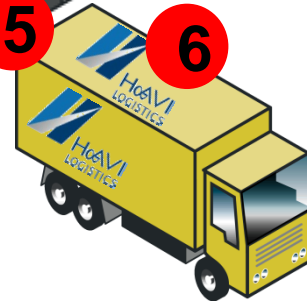
3



4

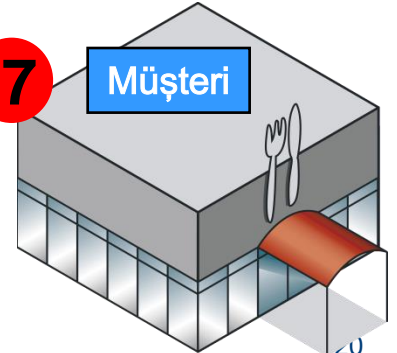
5

6



7

Müşteri

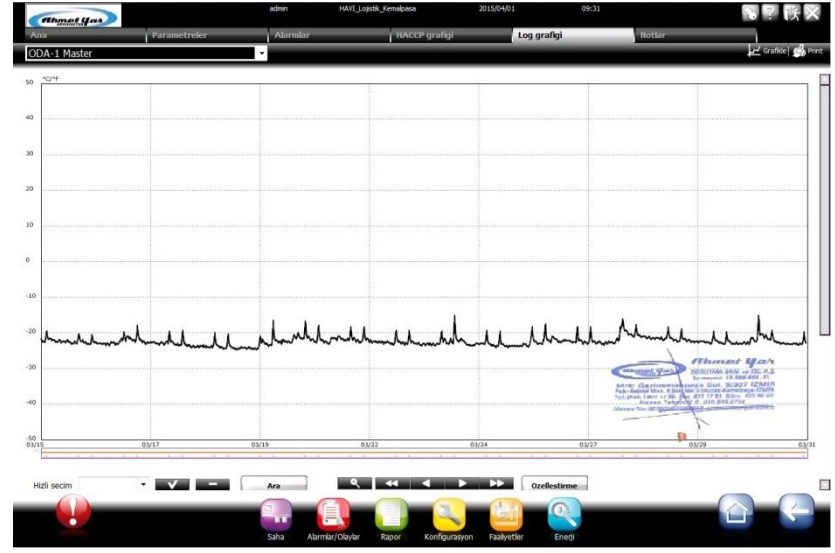
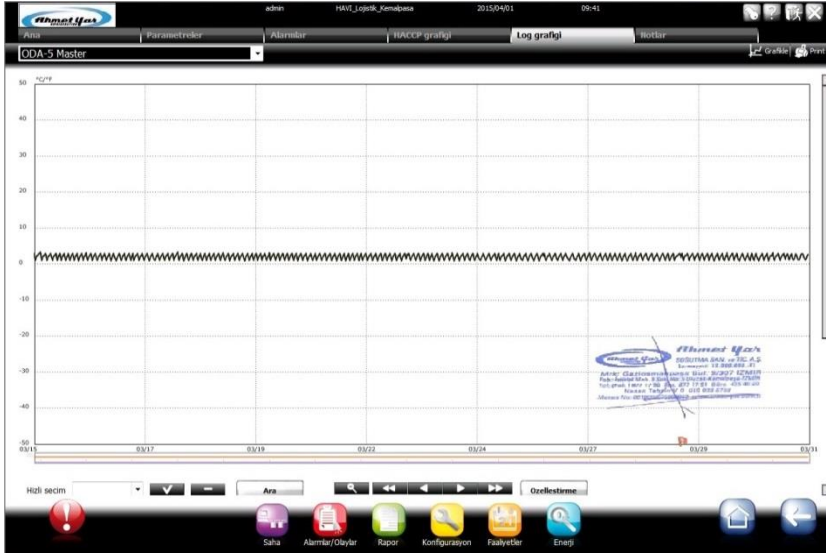
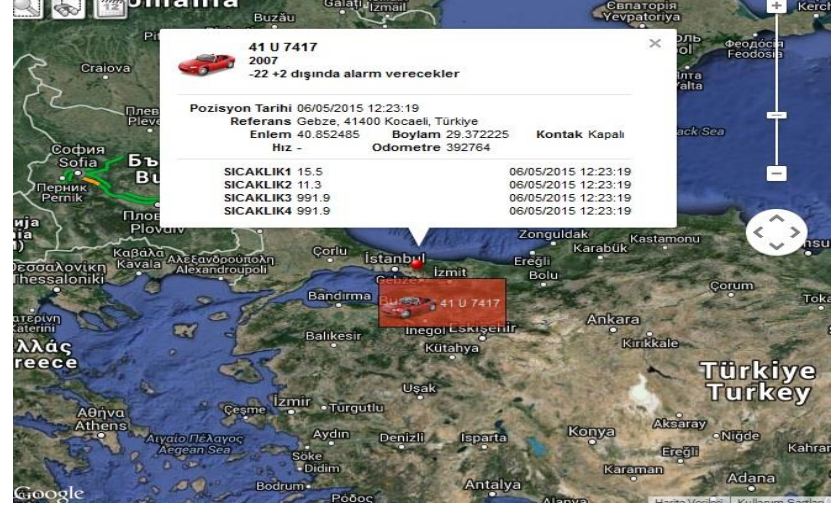
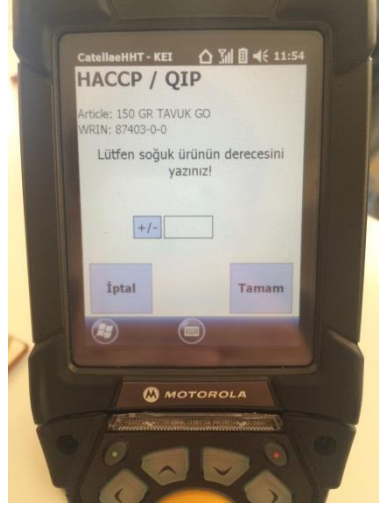


•Tavizsiz Gıda Güvenliği



Son Tüketim Noktasına Güvenilir Gıda Teslimatı

•Zamanında ve Doğru



**SEVK İRSALİYESİ**  
SERİ C SIRA NO: 029058

TURKENT GIDA VE TUR.SAH.TIC.AŞ  
TURKENT GIDA VE TUR.SAH.TIC.AŞ  
Merkez Mah. Ayazma Cad.  
Kagıthane İstanbul

Teslim adresi:  
KFC AFN FITAS BEYOGLU İSTA 039  
Şehit Muhtar Mah. İstiklal Cad.  
Fitas Pasajı No:12 Beyoğlu/İstanbul  
000000

**HAVALİ**  
MALİYE  
T.C.  
BAKANLIĞI  
İl Kodu: 41

HAVI Lojistik Ticaret Ltd. Şti.  
Cumhuriyet Mah. Erhan Sok. No:15  
41480 Çayirova / Kocaeli / Türkiye  
İlyasbey V.D.763.000.7625  
Bogaziçi KurumlarVD 8710036190

Fatura Tarihi: 5  
Fili Sevk Tarihi: 06.05.2015

İRSALİYE İŞLEM NO:  
127000 / 1671722

06.05.2015 tarihinde elinize ulaşacak olan malların tutarı hesabınıza borç kaydedilmiştir. Teslim şartı: CFR.  
Sip.No 19984580.01 (E1) Sip.tarihi 30.04.2015 HAVI araç plaka U 4304, Rut No: 1380

Sevk edilen malları sayarak teslim aldık. Malların fiziksel koşulları ve derecelerinde bir problem yoktur.

Isı ölçümü	Dönük	-18,0/-23,0 C.	Ölçülen Isı: -19.2
	Soğuk	1,0/ 4,0 C.	Ölçülen Isı: +2.4

Toplam koli: 418,000

Tarih	Müşteri	Şoför
06.05.2015	Kan Çamer	İbrahim Denizli

Yeşil ve mavi kopyaları müşteri kayıtları, sarı kopya ise HAVI kayıtları içindir.



## HAZI HAVI LOJİSTİK

HAZI HAVI LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

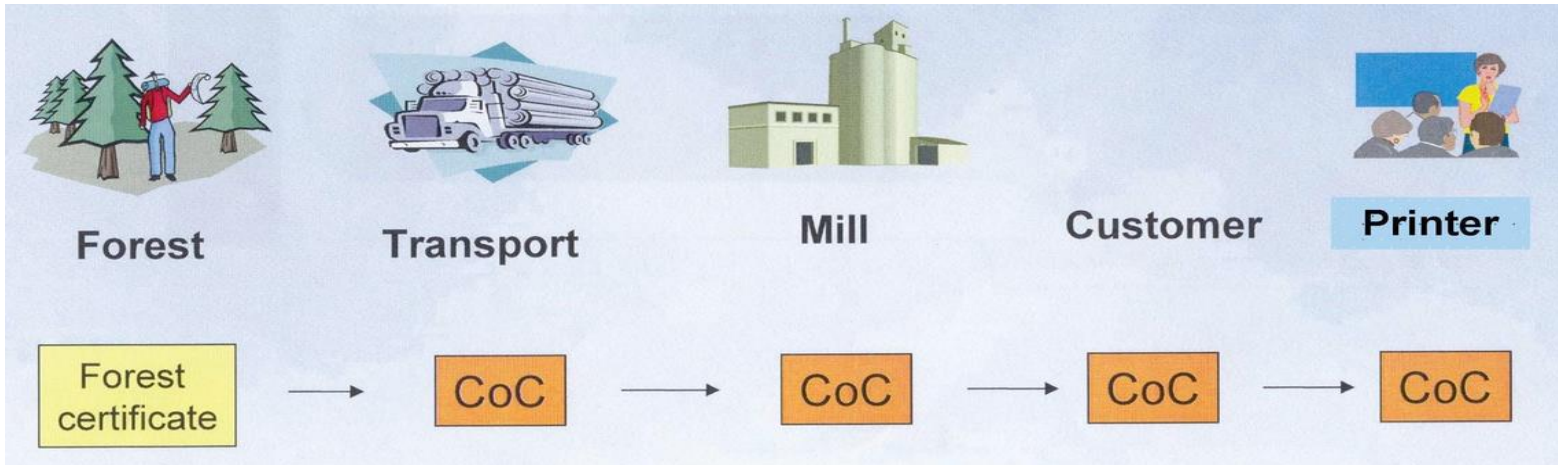
## SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET VE DENETİM



- FSC Forest Stewardship Council
  - FM (Forest Management)
  - CoC (Chain of Custody)
- Tüketici Dikkat ve Talebi
  - Metro Bileti
  - Gıda Ambalajı
  - Gazete / Dergi





## / HAVA LOJİSTİK

HAVA LOJİSTİK  
HİZMETLERİMİZ  
MÜŞTERİLERİMİZ

## / SOĞUK ZİNCİR TAKİBİ

## / SORUNLARIMIZ

KAMU BİLİNCİ  
HAKSIZ REKABET ve DENETİM

- Gıda işletmecisi : Kar amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve **dağıtımının herhangi bir aşamasında** kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişi. (5996 m3)
- Lojistik hizmetlerini yürütenler:
  - Üretici işletmeler,
  - Talep eden (tedarikçi) işletmeler,
  - **Üretici ve tedarikçi arasın mal ve hizmet akışına giren işletmeler.**
- İşletmelerin kayıt veya onayı : ... Kayıt işlemine tabi işletmeler, faaliyetleri ile ilgili işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır. (5996 m30(1))

- Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
- Sorumluluklar (m40)
  - Faaliyetin **her aşamasında** Kanundaki şartları sağlamak,
  - İstenen kayıtları güncel tutmak istenmesi halinde sunmak.
    - İşletme onayı ve kaydına ilişkin belgeler,
    - **Gıda güvenilirlik sistemi prosedürleri ve güncel kayıtları,**
    - **Cihaz kalibrasyon kayıtları,**
    - **Cihaz ölçüm kayıtları**
    - Alım-satım kayıtları,
    - **İzlenebilirlik kayıtları,**
    - Diğer kayıtlar.





## ➤ Gıda Hijyeni Yönetmeliği

## ➤ **Taşıma** (m13)

- **Araçların tasarımı imalı, temizliği, bakımı ve muhafazası,**
- **Araçlardaki kapların gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaması,**
- **Gerekirse taşımada farklı ürünlerin ayrılmasının sağlanması,**
- **Hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdaların taşınması ve araçların işaretlenmesi (yalnız gıda içindir.),**
- **Araçların yüklemeler arasında temizlik ve dezenfeksiyonu,**
- **Gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza eden ve sıcaklıkları izlemeye imkân veren araç ve/veya konteynerler olması.**



## Gıda Hijyeni Yönetmeliği

- Gıdalara uygulanabilen hükümler (m18 (5))
  - Patojen mikroorganizmaların üremesi veya toksin oluşumuna imkân verebilecek ham maddelerin, bileşenlerin, ara ve son ürünlerin sağlık riski oluşturabilecek sıcaklıklarda tutulmaması ve soğuk zincirin kırılmaması gerekir. Hazırlama, **taşıma, depolama**, sergileme ve gıda servisi gibi uygulamalara imkân vermek amacıyla, sağlık için bir risk oluşturmamak şartıyla sınırlı süreler için söz konusu ürünlerin dış ortam sıcaklığında bulundurulmasına izin verilebilir. ....
- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) m22
- İyi uygulama kılavuzları m24



- 100 – 30 Fiyat Farkı
- Yol Denetim Eksikliği
- Tedarik Zincirinde Kalite Denetimi



# Sorularınız...

The Global Lead Logistics Provider



TEŞEKKÜRLER.....