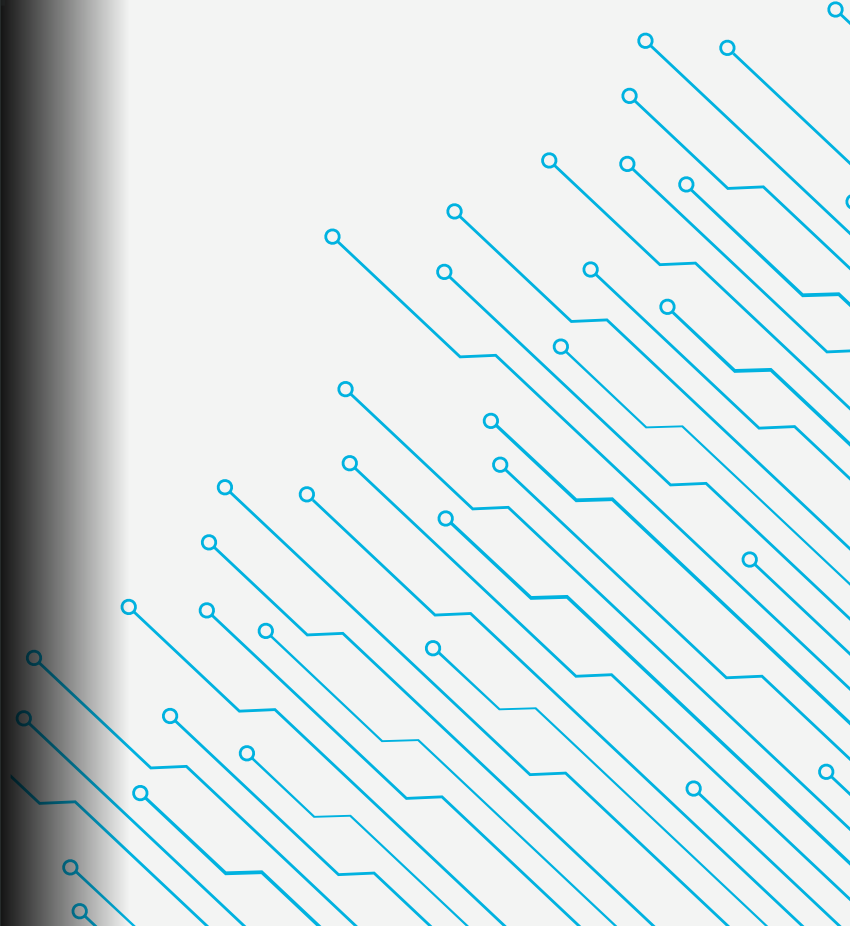


01

BLUE JURNAL

**Kurumsal Hafıza :
Gelecek Nesillere Bir Miras!**

GastroBlue, çözümleri ile
operasyonlarınızı dijitalleştirerek,
verimliliğinizi artırıyor ve sürdürülebilir
bir işletme modeli oluşturuyor!





BLUE NOTE 03

Kurucumuzdan sizlere özel bir mesaj!

GASTROBLUE: 04
YENİ NESİL İZCİLERİNİZ!

GastroBlue ile Tanışın!

EN KALİTELİ MUTFAKLAR, 05
GASTROBLUE İZCİLERİNİ
KULLANIR!

GastroBlue ile işletmenize getireceğiniz
yenilikleri öğrenin!

GASTROBLUE İLE 11
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

GastroBlue ile işletmenizde çevreci bakış
açısı edinin!

ÜRÜNLER: 13
İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!

GastroBlue ürünleri ile tanışın!

İLETİŞİM BİLGİLERİ
GastroBlue'ya ulaşın!

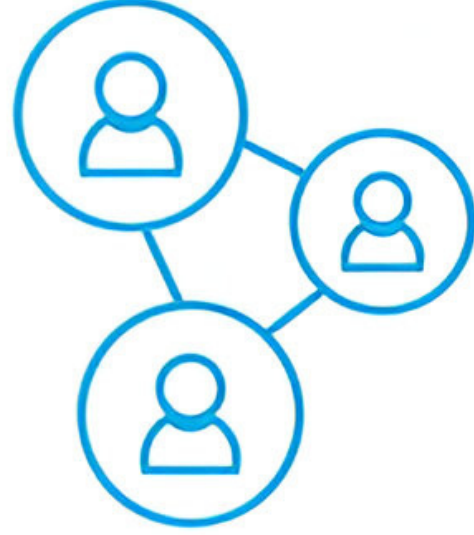


BAŞ EDITÖR

EMRE KARADELİ

YÖNETİCİ EDITÖR

ECE YILMAZ



REFERANSLAR VE PARTNERLER

YASEMİN ÖZGEL

GRANADA LUXURY RESORT - BELEK

Quality Manager

ERHAN ÖZGEN

CORNELIA DIAMOND GOLF RESORT& SPA - BELEK

Quality Manager

ONUR CEM KELEŞ

VOYAGE HOTELS

İş Geliştirme ve Proje Yönetimi Müdürü



ELECTRONIC
TEMPERATURE
INSTRUMENTS LTD.



BLUE NOTE

GastroBlue olarak, Temmuz 2022'de Dublin'de atılan ilk adımla birlikte, restoran ve otelcilik sektörlerinde dijital çözümler sunma yolculuğumuzu başlattık. Gıda güvenliği, kalite kontrolü ve operasyon yönetimini birleştirerek, işletmelerin daha verimli ve izlenebilir hale gelmesini sağlamak için çalışıyoruz. **GastroBlue Check App**, **GastroBlue Form Flow** ve **GastroBlue Thermometer Tracking** ürünleriyle, her bir işletme sürecini dijitalleştiriyor ve işletmelere verimlilik ile sürdürülebilirlik kazandırıyoruz.

Bu dönüşümde yanınızda olmak, sektöre katkı sağlamak ve birlikte daha güçlü bir gelecek inşa etmek hem bizim hem de sizler için bir ayrıcalık. Hep birlikte, dijitalleşen bir dünyada güvenliği ve verimliliği en üst düzeye taşımak için durmaksızın çalışıyor ve yol alıyoruz.

GastroBlue'nin gelişim ve ürünlerimizdeki yenilikleri yakından takip edebilmeniz ve izimizi sürebilmeniz için sizlere **Blue Jurnal**'i iletmekten büyük memnuniyet duyuyoruz!



Emre Karadeği

KURUCU



GASTROBLUE: YENİ NESİL İZCİLERİNİZ!

GastroBlue Check APP, "Gıdanın İzini Sür!" sloganını benimseyerek; gıda üretim tesislerinde gıda güvenliğinin ve kalite kontrolü süreçlerinin çevrimiçi ortamda, teknoloji entegre otomasyon sistemleri ile sağlanmasını amaç edinmiştir.

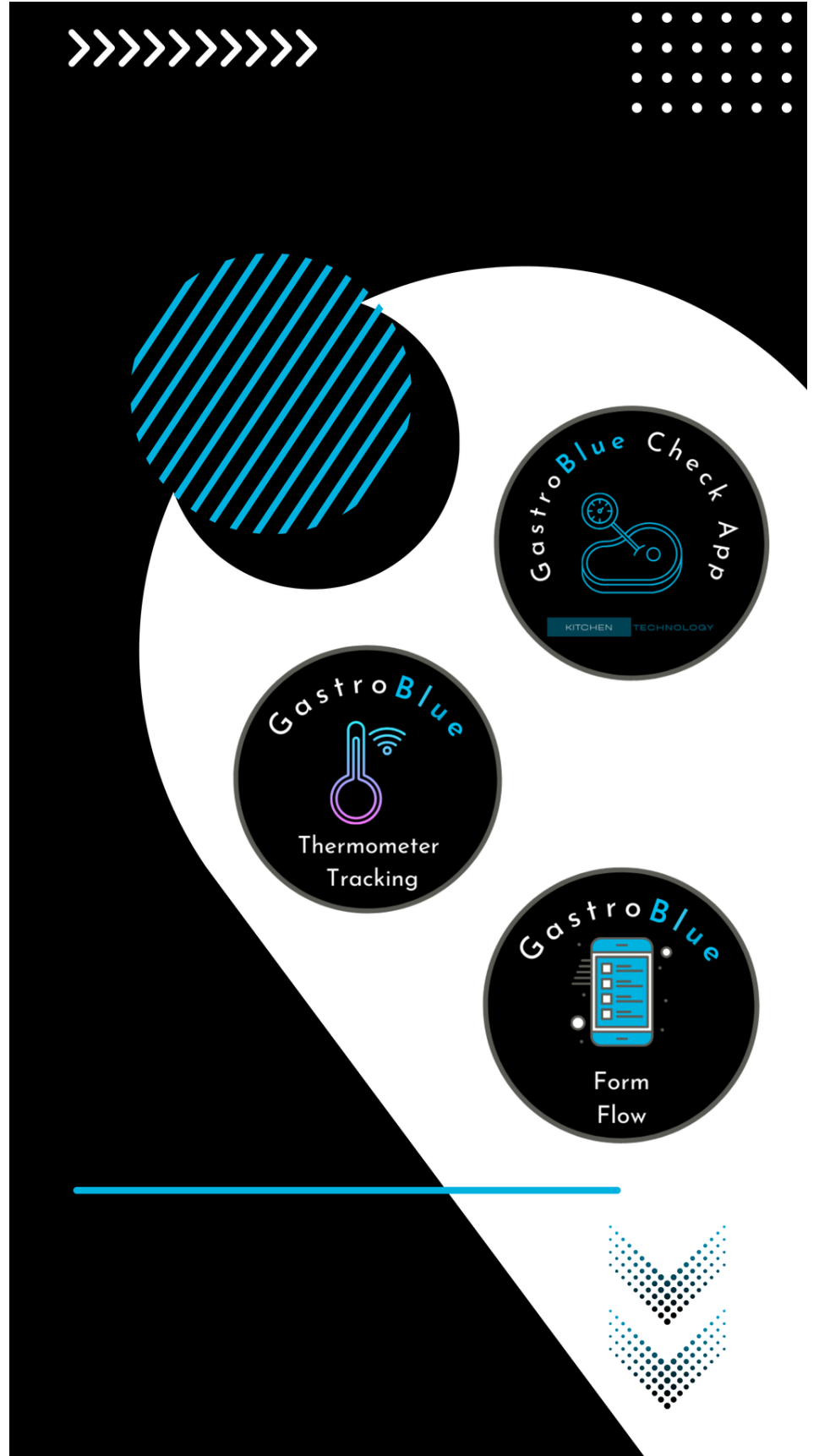
Akıllı bir telefon veya tabletlerinizde kullanıma sunulmuş olan uygulamamız ile entegre edilen bluetooth bir termometre sayesinde gıda hazırlama, pişirme, sunma ve saklama gibi bütün süreçleri aktif olarak kontrol edilebilmekte ve kayıt altına alınarak işletmelerinizin kalitesini artırmayı hedeflemektedir.

EN KALİTELİ MUTFAKLAR, GASTROBLUE İZCİLERİNİ KULLANIR!

GastroBlue Check APP, restoran ve otelcilik sektöründe gıda güvenliği, kalite kontrolü ve operasyon yönetimi alanlarında dijital çözümler sunarak sektörde devrim niteliğinde bir adım atmaktadır.

2022 yılında Dublin’de temelleri atılan **GastroBlue**, gıda sektöründeki işletmelerin operasyonel süreçlerini daha verimli, izlenebilir ve sürdürülebilir hale getirmek amacıyla sürekli olarak yenilikçi çözümler geliştirmektedir. Bu kapsamda, **GastroBlue Form** ve **GastroBlue Thermometer Tracking** ürünleri, işletmelerin dijitalleşmesini sağlayarak verimliliklerini artırmakta, yönetim süreçlerini ise daha şeffaf ve kontrol edilebilir kılmaktadır.

Özellikle sıcaklık ve nem takibine büyük önem verilen alanlarda, **GastroBlue Thermometer Tracking**, WiFi Logger termometreleriyle işletmelere önemli avantajlar sunmaktadır. +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok depoları ve üretim alanları gibi hassas bölgelerde sıcaklık değişimlerini sürekli izleyerek, işletmelere güvenli ve kontrollü bir ortam sağlar. Bu sayede, işletmelerin gıda güvenliğini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda sıcaklık ve nem değerlerinin sürekli takip edilmesi sayesinde operasyonel verimlilik de artırılmış olur.



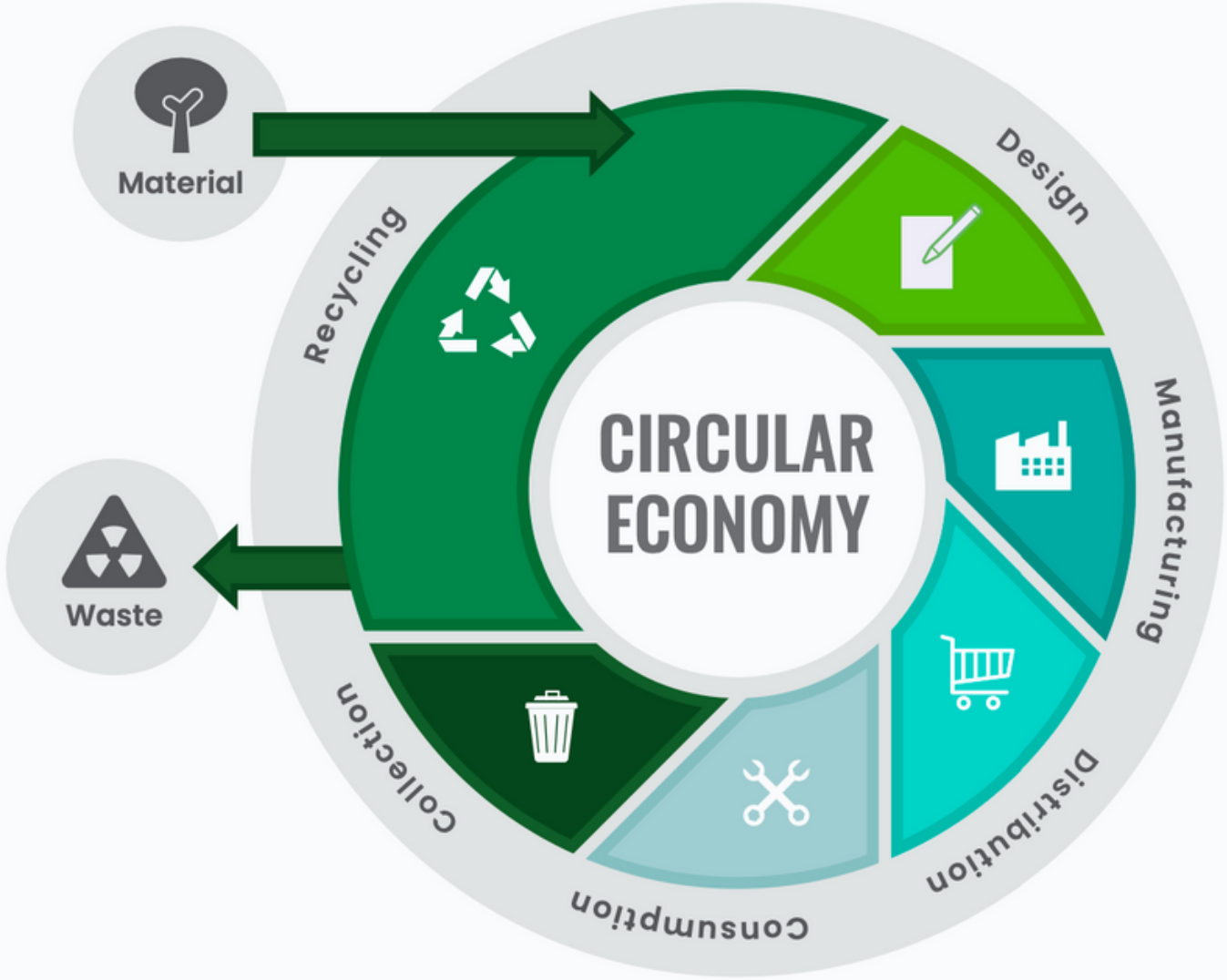
Ürünler hakkında detaylı bilgi almak ve demo talebi için tıklayın!



Dijital ortamda kaydedilen bu veriler, kurumsal mutfak hafızasının oluşturulmasını sağlar ve işletmelerin sürdürülebilirlik raporlarını daha etkin hazırlamalarına yardımcı olur. Bu veriler sayesinde, bir sonraki yıl için yapılacak iyileştirmeler daha net belirlenebilir.

GastroBlue'un sunduğu dijital çözümler, restoran ve otelcilik sektöründe güvenliği ve verimliliği en üst düzeye taşıyarak işletmelerin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmalarını kolaylaştırmaktadır.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: DÜNYAYA İZ BIRAKMADAN GELECEĞE İZ BIRAKIN!

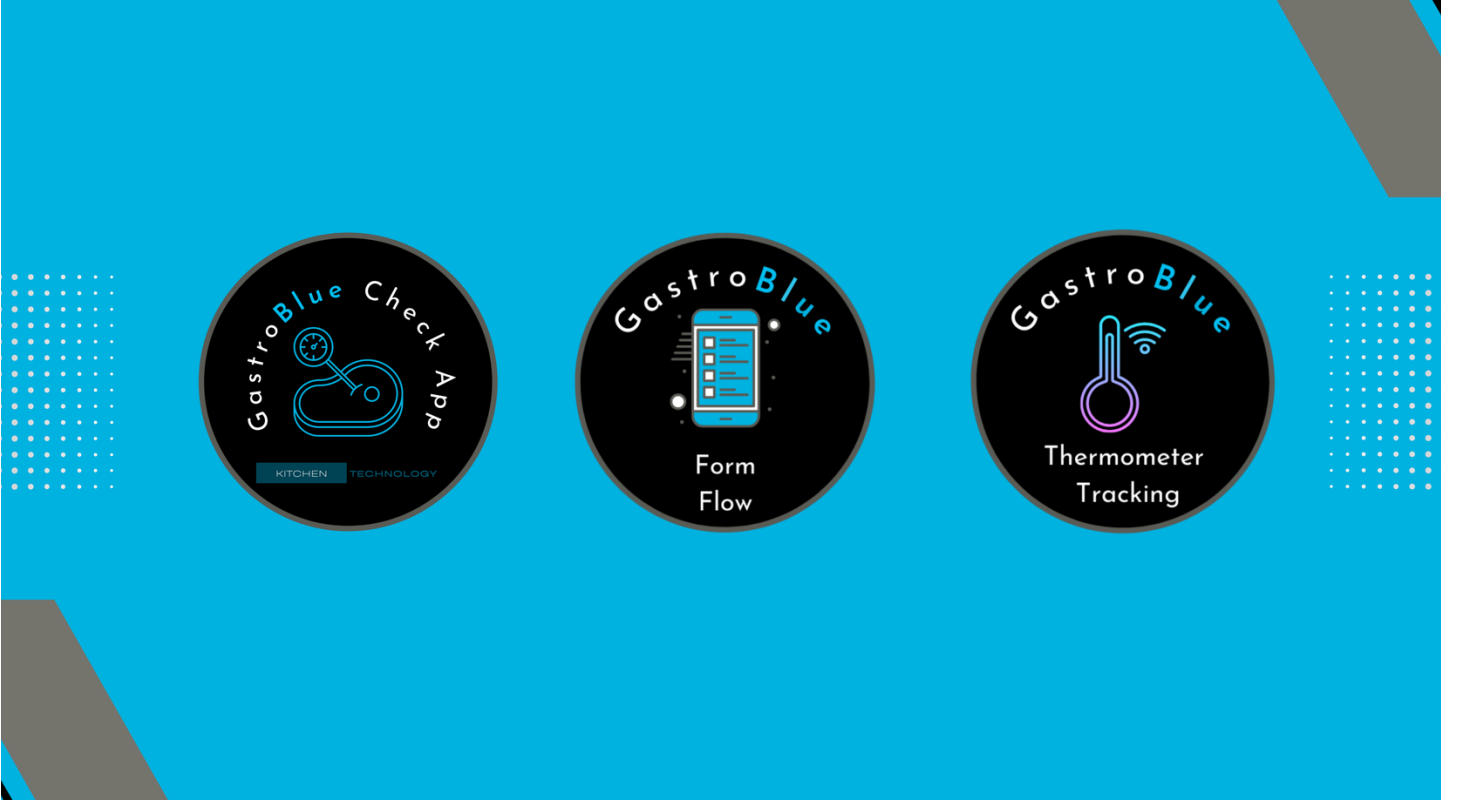


Geleneksel kağıt tabanlı kayıt sistemleri; eksik, hatalı ve denetlenmesi zor veriler üretirken dijital sistemler:

- ✓ Personel kaynaklı doğacak hataları minimize eder.
- ✓ Tüm verileri düzenli ve işlenebilir hale getirir.
- ✓ İşletmelerin sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlar.

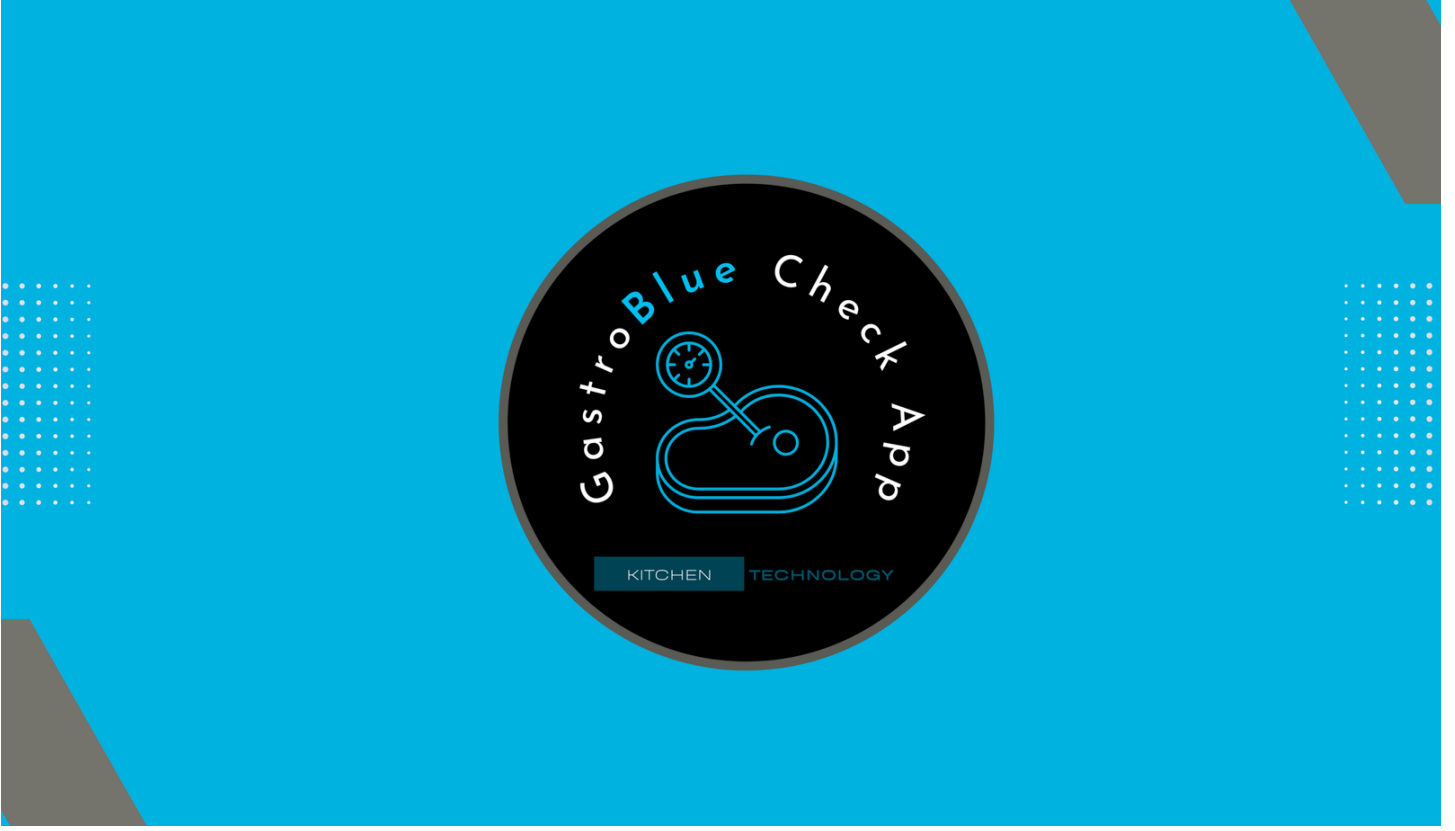
GastroBlue çözümleri ile operasyonlarınızı dijitalleştirerek, verimliliğinizi artırın ve sürdürülebilir bir işletme modeli oluşturun!

ÜRÜNLER:



*İZCİLERİMİZLE
TANIŞIN!*

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!



GastroBlue Check APP

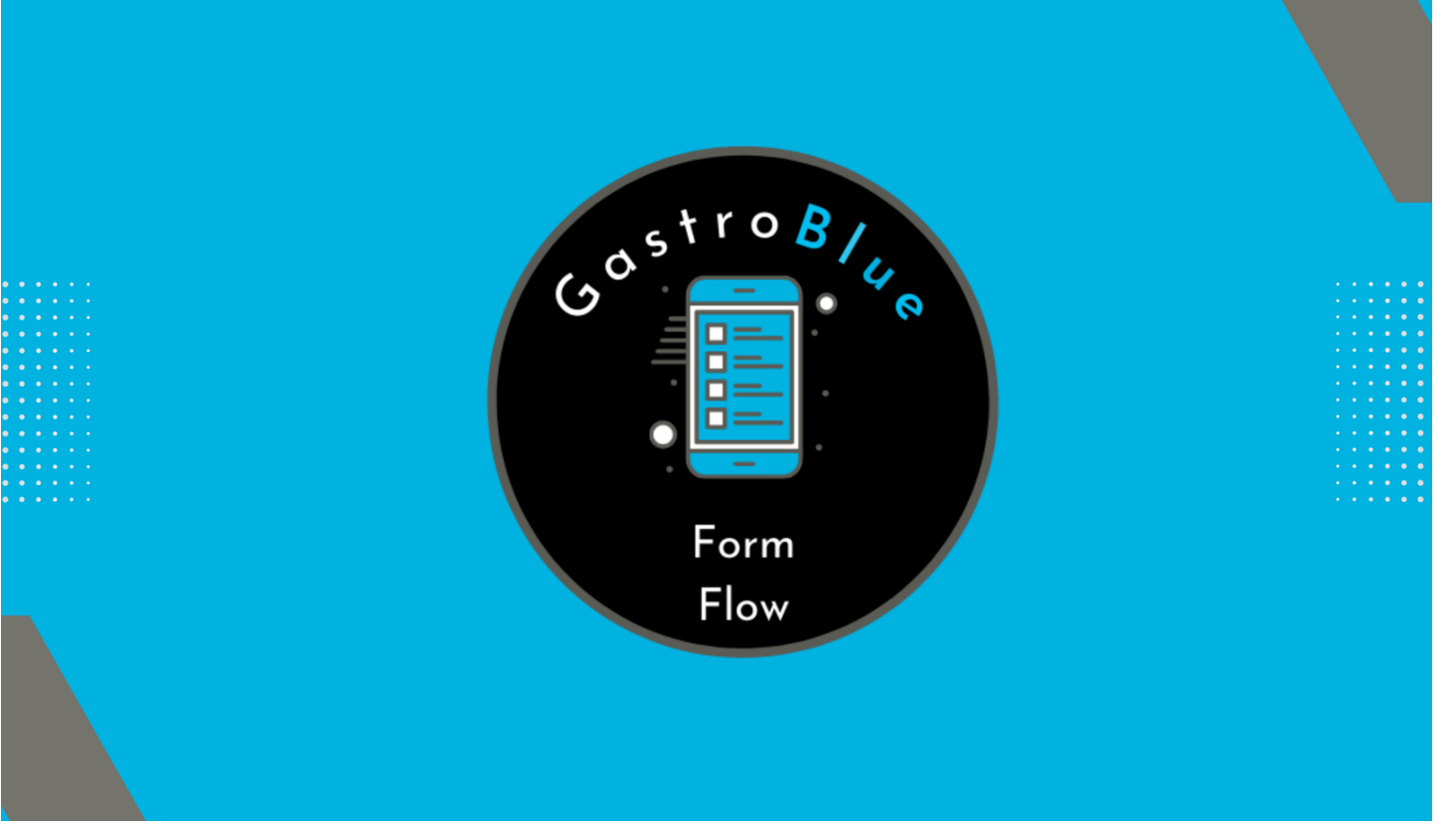
Otel, restoran ve catering işletmelerinde gıda güvenliği süreçlerini dijitalleştirerek, tüm kayıtları Bluetooth termometreler aracılığıyla takip eden ve raporlayan bir sistemdir.

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

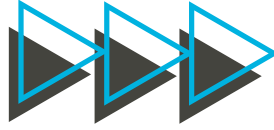
İnternet bağlantısının olduğu her ortamda, +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok dolapları, üretim alanları ve kuru depolarda sıcaklık ve nem takibi yaparak, gıda güvenliğini üst düzeye çıkarır.

📶 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



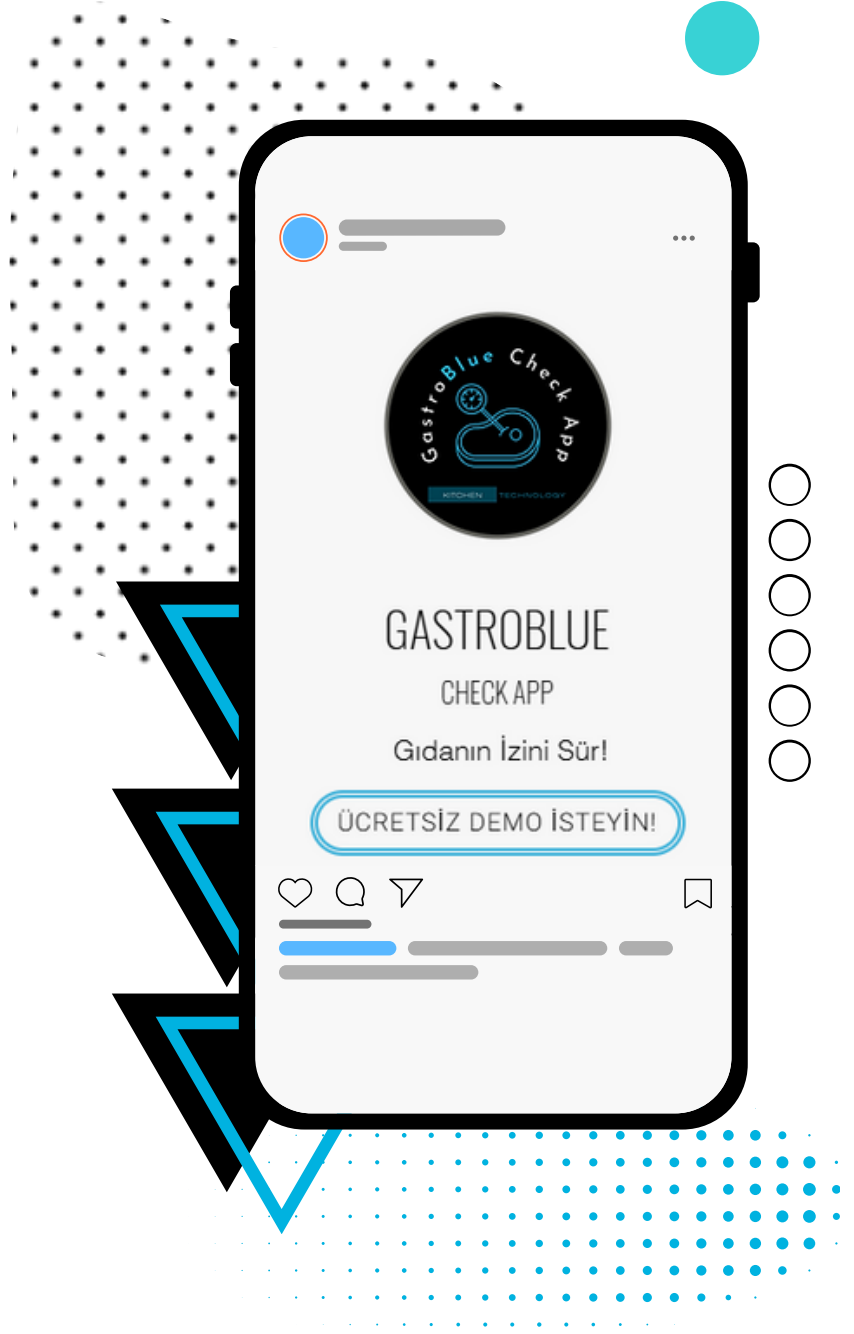
Bu üç çözüm :

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!



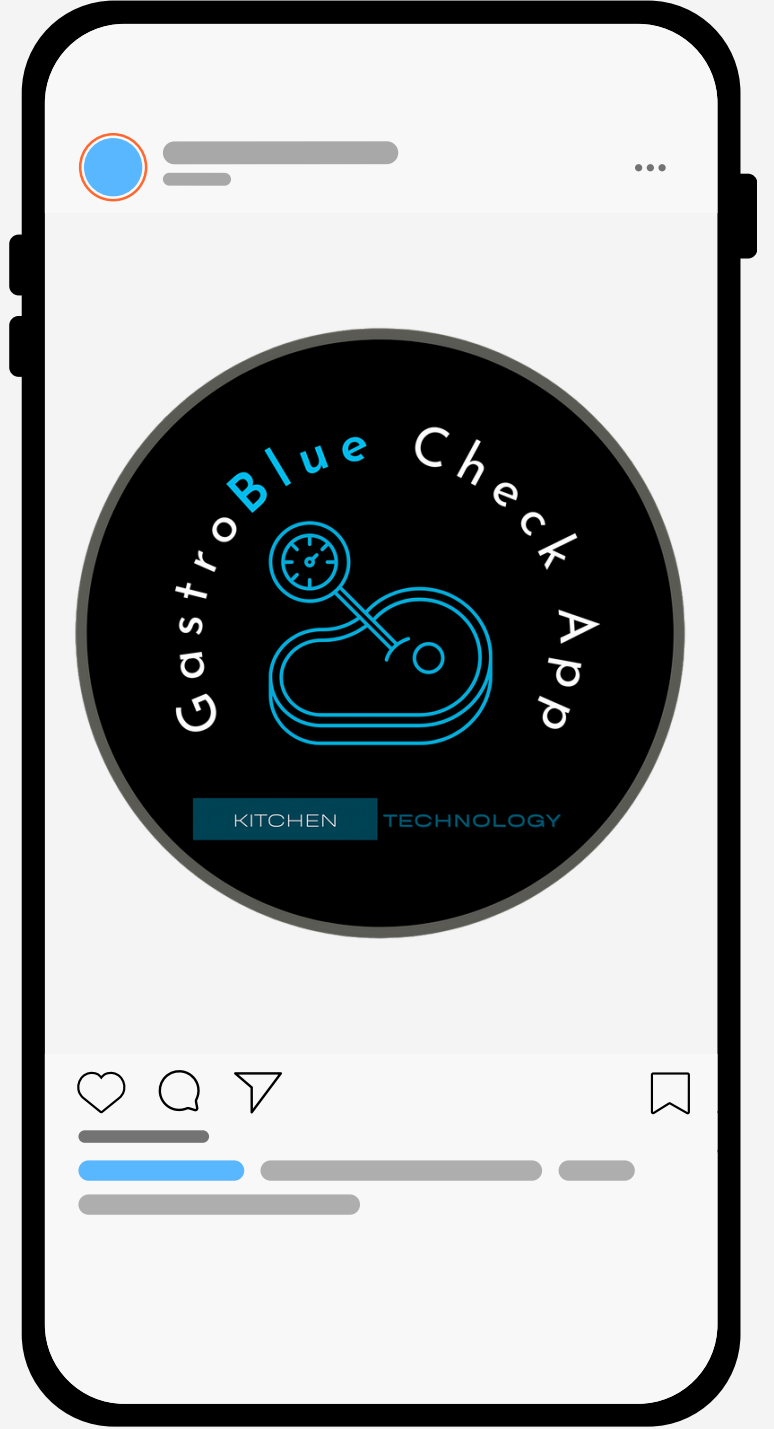
YENİ BÜLTENİ ASLA KAÇIRMAYIN!

- 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/>

