



REEFER YÜK ÇÖZÜMLERİ



İÇİNDEKİLER

- 3 TAŞIMACILIK VE LOJİSTİK ALANINDA LİDER**
- 4 NEDEN MSC?**
- 5 UÇTAN UCA ÇÖZÜMLER**
- 6 REEFER UZMANLARI**
- 8 TAŞIMA ÖNCESİ HAZIRLIK**
- 10 İDEAL İSİ**
- 14 TEDARİK ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**

TAŞIMACILIK VE LOJİSTİK ALANINDA LİDER

Kaptan Gianluigi Aponte tarafından kurulan MSC Mediterranean Shipping Company (MSC)'nin genel merkezi 1978'den beri İsviçre'nin Cenevre kentinde bulunmaktadır. Deniz taşımacılığı ve lojistikte dünya lideri olan MSC, beş kıtada 155 ülkede faaliyet göstermektedir. Yerel topluluklara, müşterilere ve iş ortaklarımıza yük ve hizmetlerin zamanında teslimatını sağlamaktayız. Uluslararası genel merkezimiz, her biri kendi ülkelerinde ticari ve operasyonel faaliyetlerden sorumlu olan dünya çapındaki ofis ağımızı yönetmektedir.

Yıllar içinde MSC, operasyon açısından stratejik ortaklıklar gibi çeşitli girişimlere yatırım yaparak sektördeki faaliyetlerini daha da çeşitlendirdi. Hem hacim hem de filo kapasitesi açısından dikkat çekici bir büyümenin ardından yılın 365 günü süren bir operasyonla dünya çapında milyonlarca müşterimize hizmet veriyoruz. Bugün, odak noktamız olan köklerimize sadık kalarak her boyut ve ölçekteki müşterimizle uzun vadeli güvenilir ortaklıklar kuruyor ve sürdürüyoruz.



760
GEMİ



300
SERVİS



520
LİMAN UĞRAĞI



22,5
MİLYON TEU
YILLIK TAŞIMA



155
ÜLKE



675
OFİS



180.000
MSC GRUBU ÇALIŞANI

Not: Temmuz 2023 verilerine göre.

NEDEN MSC?

Taşımacılık ve lojistikte lider olarak MSC, dünyanın her köşesine ulaşmaktadır. Karayolu, demiryolu ve denizyoluyla kişiye özel uçtan uca taşıma çözümleri sunarak yükünüzü A noktasından B noktasına güvenli ve hızlı bir şekilde ulaştırıyoruz.

TAŞIYORUZ

Müşteri hizmetleri konusunda bireysel ihtiyaçlarınızı karşılayarak uzun vadeli ortaklıklar kurmak için her türlü çabayı sergiliyoruz. Yerel ve küresel uzmanlığımız, profesyonelliğimiz, sağlık ve güvenlik alanındaki temiz sicilimiz ile tanınıyoruz.

DESTEKLİYORUZ

YENİLİK YAPIYORUZ

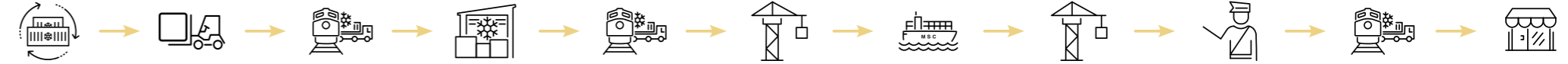
Filomuz dünyanın en modern filoları arasındadır. Bununla birlikte, yükünüzü varış noktasına güvenli ve verimli bir şekilde taşımak için en gelişmiş ekipman ve teknolojilere yatırım yapıyoruz.

DEĞER VERİYORUZ

Küresel tedarik zincirlerinde kilit bir oyuncu olarak, Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'nin gerçekleştirilmesine katkıda bulunma taahhüdümüzü sürdürüyoruz. MSC'de sürdürülebilirlik, stratejik bir zorunluluktur ve her şeyin ötesinde bir iş önceliğidir. Daha fazlası için [msc.com/sustainability](https://www.msc.com/sustainability) sayfasını ziyaret edebilirsiniz.

UÇTAN UCA ÇÖZÜMLER

MSC olarak son **50 yılda** hizmetlerimizi limanların ötesine genişleterek kelimenin tam anlamıyla **"fazladan yol kat ettik"**. Yavaş yavaş dünya çapında **entegre** bir karayolu ve demiryolu **ağı** geliştirdik. En uzak bölgelerde dahi **kapıdan kapıya taşımacılık çözümleri** sunuyoruz.



YOLCULUK ÖNCESİ İNCELEME

Reefer uzmanlarımız depoda yüklemeye hazırlanırken konteynerin kapsamlı bir incelemesini yaparlar. Böylelikle, ilgili yasal gereklilikleri karşılamaya ve yükünüzün satış değerinin varış noktasına kadar korunmasına yardımcı olurlar.

KARA TAŞIMACILIĞI

Reefer konteynerinizin kara taşımalarında tırlarımızdaki genset ekipman (dizel jeneratör) desteğiyle ürününüzün istenilen ısıda taşınmasını sağlayarak, gerekli kontrollerin sıkı uygulandığı limana direkt olarak taşıyoruz.

SOĞUK DEPOLAMA

MSC olarak, sıcaklığa duyarlı ürünleriniz için soğuk depolama hizmeti sunuyoruz. Sıcaklık kontrollü depolarımızda, hem dondurulmuş hem de soğutulmuş ürünler için depolama sağlayabiliyoruz. Soğuk depolama çözümlerimiz, tedarik zinciriniz boyunca ürünlerinizin yüksek kalitesinin korunmasını sağlarken, sıcaklık izleme sistemlerimiz her zaman doğru sıcaklığı izler. İzlenebilirlikle birlikte, en yüksek kalite ve sertifika standartlarını sağlıyoruz. Daha fazla bilgi için yerel temsilcilerimizle iletişime geçebilirsiniz.

DENİZ TAŞIMACILIĞI

Reefer konteynerlerimiz, gemilerimizde veya limanlarda her zaman sabit bir güç kaynağına bağlıdır. Reefer konteynerlerimiz, arıza meydana geldiğinde belirli alarm kodlarını gösterecek şekilde programlanmış yazılıma sahiptir. Alarmlar, ekipmanla doğrudan ilgilenebilecek tam eğitimli uzmanlarımızı anında bilgilendirir.

GÜMRÜKLEME

Yükünüzün yolculuğunun başlangıcından nihai varış noktasına kadar MSC, size tam bir [huzur] verir. İster ithalat ister ihracat yapıyor olun, deneyimli ekibimiz hangi düzenlemelerin geçerli olduğunu ve hangi belgelerin sunulacağını bilir. Ekiplerimiz, sınır ötesi belgeler ve gümrükleme prosedürlerinde size rehberlik edeceklerdir.

TESLİM

Yüklerinizi dünyanın herhangi bir noktasına en uygun koşullarda teslim ediyoruz. Gerekirse yükünüz, yol üzerindeki soğuk hava depolarında muhafaza edilebilir.

REEFER UZMANLARI

Aşağıdakiler de dâhil olmak üzere her türlü soğutulmuş ve dondurulmuş kargoyu taşıyoruz:

MEYVE VE SEBZE



BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ



ET VE SÜT ÜRÜNLERİ



İLAÇLAR



Müşterilerimiz ve iş ortaklarımız ile, yerel pazarlara ve sektörlerle özel deneyimlerimizi paylaşıyoruz. Dünyanın dört bir yanındaki reefer uzmanı ağımız, müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılamak için en iyi hizmeti ve ekipmanı sunuyor.

Yükünüzün, yola çıkışından teslim noktasına ulaştığı ana kadar tazeliğini korunmasının önemini çok iyi biliyoruz. Uzun yıllar boyunca, güçlü bir hizmet anlayışı geliştirdik, aynı zamanda dünyanın en büyük ve en çevre dostu reefer filolarından birini inşa ettik.



TAŞIMA ÖNCESİ HAZIRLIK

Soğutulmuş ve dondurulmuş yükleri taşırken akılda tutulması gereken birkaç nokta vardır. Uzmanlarımız, ürünlerinizin nihai varış noktasına kadar kalitesini korumasını sağlamak için tam destek sağlayacaktır.



DONDURULMUŞ YÜKLER örn. et, balık, dondurma

- ✓ Yük, doğru sıcaklıkta önceden dondurulmalıdır
- ✓ Konteynerin içindeki yük, havanın dolaşmasını ve sabit bir sıcaklığın korunmasını sağlamak amacıyla kutular ile konteyner duvarları arasında boşluk kalmayacak şekilde bloklar halinde yerleştirilmelidir
- ✓ Yükün maksimum yüksekliği, konteynerin kırmızı yük çizgisinin altında olmalıdır
- ✓ Konteynerin havalandırması, nem almayacak şekilde daima kapalı kalmalıdır
- ✓ Paketleme, neme dayanıklı olmalı ve istenen sıcaklığı korumak için kutular arasında dikey hava akışına olanak tanımalıdır



SOĞUTULMUŞ YÜKLER örn. meyve, sebze

- ✓ Soğutulmuş yük, boyutlarını, tazeliğini, diriliğini, dokusunu, rengini, lezzetini, aromasını veya kimyasal dengesini taşıma sırasında koruması için en üst düzeyde özen gerektirmektedir
- ✓ Yüklemeden önce doğru sıcaklık seviyelerine ulaşmak ve taşıma sırasında dış sıcaklıkların etkisini azaltmak için mallar taşıma öncesinde soğutulmuş olmalıdır
- ✓ Reefer havalandırması, yükün gereksinimlerine göre ayarlanmalıdır



İDEAL ISI

Bozulabilir ürünler, kalitelerini nihai varış noktalarına kadar koruyabilmek için hassas bir sıcaklık kontrol sürecine ihtiyaç duymaktadır. MSC olarak, soğutma sürecini optimize etmek amacıyla **Soğuk İşlem (Cold Treatment - CT)** ve **Kontrollü Atmosfer (Controlled Atmosphere - CA)** gibi son derece standartlaştırılmış dört kontrol prosedürünü takip etmekteyiz.

SOĞUK İŞLEM

CT, meyve sineklerini de dahil olmak üzere ithalatçı ülkelerin biyolojik çeşitliliğine ve tarım endüstrilerine zarar verebilecek böcekleri yok etmenin kimyasal içermeyen bir yoludur.

CT VE CA HİZMETLERİMİZİN TEMEL FAYDALARI

- ✓ Daha uzun raf ömrü
- ✓ Bozulabilir gıdaların görünümü, tazeliği ve kalitesi daha uzun mesafelerde korunur
- ✓ Bozulabilir ürünler için yeni pazarlar
- ✓ Hava taşımacılığına kıyasla daha cazip fiyatlar ve azaltılmış CO2 emisyonları



İşlem, meyve özü sıcaklığını düşürür ve belirli bir süre korur. Sıcaklık ayarları, menşe ülkeye, ürünün türüne ve varış ülkesine göre değişiklik gösterir.

Reefer ekipmanımız, meyvenin çekirdeğine yerleştirilen üç sensör aracılığıyla sıcaklık okumalarını taşıma sırasında ve terminalde takip eder.



Yolculuk sırasında soğuk işlem başarıyla tamamlandıktan sonra **MSC, göndericiyi derhal bilgilendirir ve sıcaklık yeniden ayarlanabilir.**

MSC, yerel yönetmeliklere uyanıza yardımcı olur.



CA, oksijen, nitrojen ve karbondioksit gibi **gazların başlangıç konsantrasyonlarını**, bu gazların miktarlarına ekleme veya çıkarma yaparak korur.

Bu işlem ürünün raf ömrünü uzatır ve meyve ve sebzeleri **daha uzun süre, mükemmel durumda korur.**



Kısa ömürlü ürünler için, CA ortamını oluşturmak ve yolculuk boyunca kontrol altında tutmak için her yüklemenin başında **gazlar reefer konteynere enjekte edilir.**

MSC, **StarCool® CA, XtendFRESH®, Liventus®, Maxtend® ve Purfresh®** gibi ortaklarımızın desteğiyle çeşitli CA sistemlerini kullanmaktadır.



KONTROLLÜ ATMOSFER (CA)

CA, depolama veya taşıma sırasında reefer konteynerindeki atmosfer bileşimini düzenlemek için çok iyi geliştirilmiş bir işlemdir.

HER YIL EN AZ;

1,9 M TEU

reefer yük taşıması

51.000 TEU

Kontrollü Atmosfer (CA) taşıması

28.000 TEU

Soğuk İşlem (CT) taşıması yapıyoruz.

NEM KURUTMA

Ürünlerin kalitesini korumak için nem seviyelerini kontrol etmek önemlidir: çok fazla nem küflenmeye neden olurken, çok az nem ise dehidrasyona neden olabilir.



HAVALANDIRMA AYARI

Meyve ve sebzelerin taşıma sırasında "nefes alması" için uygun havalandırma koşulları hayati önem taşımaktadır. Uygun koşulların sağlanamaması, olgunlaşma sürecini hızlandıran ve raf ömrünü azaltan etilen gibi gazlarla birlikte yükü boğan ve renk bozulmasına neden olan CO2 üretimine yol açar. Bu tür gazları ortadan kaldırmak için temiz hava gereklidir.

TEDARİK ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

MSC'de sürdürülebilirlik, en önemli iş önceliğidir. Dünyayı birleştirme konusunda sahip olduğumuz önemli rolün farkındayız ve bu sorumluluğu ciddiye alıyoruz. Deniz, kıyı ve kara ekosistemlerini korumaya ve olumlu katkı sağlamaya kararlıyız. Taşımacılık ve lojistik alanında lider olarak MSC, insanları ve kıtaları birbirine bağlayarak ve farklı sektörlerin büyümesine katkıda bulunarak küresel ticaretin merkezinde yer alıyor.

SÜRDÜRÜLEBİLİR İNOVASYON

Denizleri, karaları ve yüklerimizi daha yeşil ve temiz hale getirmek için, en son teknolojiye, sistemlere ve süreçlere büyük yatırımlar yapıyoruz. Reefer konteynerlerimiz ortalama 7 yaşın altındadır ve bununla birlikte, en iyi performans gösteren, enerji açısından en verimli ekipmanlara yatırım yapmaya devam ediyoruz: "R-513A hazır" ekipmanlar ve bugün piyasadaki konteyner soğutma sistemlerinde kullanılan tüm soğutucular arasında en düşük Küresel Isınma Potansiyeli'ne (Global Warming Potential-GWP) sahip NaturaLINE® ekipmanları.

DAHA İYİ BİR GELECEK

Soğuk zincirlerin ve soğutma teknolojisinin, kaliteli gıda tedarikini artırmada ve dünya çapında gıda kaybını azaltmada çarpıcı bir fark yaratabileceğine inanıyoruz. MSC'nin reefer çözümleri, taze ürünlerin farklı ticaret alanlarına ulaşmasını sağlayarak mevsim fark etmeksizin gıda arzını güvence altına alır ve düşük pazar talebi durumunda gıda israfını önler. CA konteynerlerimiz, bozulabilir ürünlerin daha uzun süre seyahat etmesine olanak tanıyarak ihracatçılar ve ithalatçılar için potansiyel yeni pazarlara erişim sağlar.

Soğuk zincirler, kaliteli gıda arzını ve alım gücünü artırarak yoksulluğun azaltılmasına, sorumlu tüketicinin teşvik edilmesine ve sağlık hakkının geliştirilmesine yardımcı olabilir.

Daha fazlasını keşfetmek için [msc.com/sustainability](https://www.msc.com/sustainability) sayfasını ziyaret edebilirsiniz.





MOVING THE WORLD, TOGETHER.



[msc.com/reefer](https://www.msc.com/reefer)