

Since
1980

YIL: 1
SAYI: 2

KROMEL HABER

KROMEL MAKİNA SANAYİ A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR.

3 AYDA BİR YAYINLANIR. ÜCRETSİZDİR.



Merhaba

2. sayımızda yine sizlerle birlikte olmanın mutluluğunu yaşıyorum. 17 Ağustos 1999 depreminden sonra yeniden bina ve kadro olarak yapılanma ve zorunlu olarak ara verdiğimiz ISO çalışmalarına 7 aydır geceli gündüzlü çalışan tüm yönetici ve çalışanlarımızın emeklerinin karşılığını alarak sistemimizi belgelendirme denetiminden başarı ile geçirmelerinden firmanın Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü olarak büyük onur ve gurur duyuyorum.

Sektörümüzde bir ilki daha gerçekleştirmek hepimize çok farklı bir duygu yaşattı. Bundan sonraki çalışmalarımız mevcut sistemimizi günün ve teknolojinin getirdiği yeniliklere paralel geliştirmek ve sürekliliğini sağlamaktır. Firma sahipleri ve kadromuz açısından buna yeterliyiz ve takım ruhu çerçevesinde yürüttüğümüz çalışmalarımız ve "Biz Bir Aileyiz." felsefemiz ile hedeflenen dünya pazarlarına en kısa zamanda açılarak 18 ülkeye gerçekleştirilen ihracatımızı arttıracamıza inançımız yüksektir.

Uzun zamandır süren pazar araştırmalarımızda katıldığımız yurtdışı fuarlarının önemi çok büyüktür. Gerçek müşteri ile buluşma, ülkeleri yakından tanıma ve yeni uygulanan pazarlama stratejilerimiz ile fuarların getirisi firmamız açısından çok faydalı olmaktadır. Bu yıl yurt dışı fuarların ilk etabı olan ve stratejik konum açısından Avrupa'nın en büyük ve en önemli fuarındaydık. 8-11.Nisan.2003 tarihleri arasında düzenlenen ANUGA FOODTEC'2003 / KÖLN / ALMANYA Fuarı'na Türkiye'den katılan 5 firmadan biri ve sektörümüzden katılan tek firma olmanın farkını Türkiye ve Avrupa Süt ve Gıda Sanayisinin duayenlerini standımızda buluşturma ve kendilerini yurt içerisinde olduğu gibi yurt dışında da en iyi şekilde ağırlama zevkine vardık.

Türk Sanayisini en iyi şekilde temsil ettiğimiz fuar Orta Doğu'da patlak veren Irak savaşı ve huzursuzluk, Uzak Doğu'da yayılan SARS hastalığı nedeniyle Almanya'nın bu ülkelere giriş izni vermemesi ile her yıl beklenen ziyaretçi profilinde önemli ölçüde azalma yaratmış ve fuarın geçen yıllara oranla hareketsiz geçmesine neden olmuştur. Tüm bu koşullara rağmen büyük ilgi gören firmamız beklediği amaca ulaşmanın mutluluğunu yapılan iş bağlantılarıyla pekiştirmiştir. Ayrıca önümüzdeki günlerde Alman firmalarıyla ortak üretim projeleri üzerinde karşılıklı firma ziyaretleri planlanmış olup, ilk etap Sakarya Kromel Tesislerinde Haziran ayında gerçekleşecektir.

Bu sayımızda fuarda bizleri yalnız bırakmayan tüm sevgili dostlarımıza özel bir sayfa hazırladık. Güvenleriniz ve desteklerinizle bugünlere gelmenin onurunu sizlere borçluyuz. Hepinize ve bizleri Gıda Teknolojileri arenasına büyük bir özen ve titizlikle hazırlayan çalışanlarımıza her zaman duyduğum güveni bir kez daha tekrarlar, sonsuz teşekkürlerimi sunarım...

İsmet ÇALIŞKAN
Genel Müdür

SEKTÖRÜMÜZDE BİR İLKİ DAHA GERÇEKLEŞTİRDİK ISO 9001:2000 BELGELENDİRME DENETİMİ HATASIZ SONUÇLANDI

21 ayrı ülkede akreditasyona sahip belgelendirme kuruluşu DNV (DET NORSKE VERITAS) tarafından 27/28 Şubat 2003 tarihlerinde yapılan 2 günlük Kalite Sistem denetimini başarıyla geçiren KROMEL ekibi sektörümüzde bir ilki daha gerçekleştirmenin mutluluğunu ve gururunu yaşadı. İtalya'da Süt Soğutma Tankları üreten bir firmada uzun yıllar çalışan Baş Denetçi Mr. Massimo Bosco ve Gıda Mühendisi denetçi Nurcan Güven tarafından gerçekleştirilen denetimde sistemimizin hatasız olarak değerlendirilmesi bizler için ayrı bir mutluluk kaynağı oldu. 7 ay süren uzun ve yorucu bir çalışmanın böylesine güzel bir sonuçla tamamlanması firmamızın kalite sisteminin bir kez daha farklı bir dış kuruluş tarafından da belgelenebileceği ile desteklendi.

Mr. Bosco'nun ayrıca denetim sonrası yaptığı kapanış toplantısında söylediği şu sözler bizler için yeni açılan bir sayfa-



Başarılarımızda emeği geçen tüm yöneticilerimize, çalışanlarımıza, Değişim Danışmanlık firmasına sonsuz teşekkürler.

nın ilk satırlarını oluşturdu: "Çalışmalarınızı ve başarılarınızı uzun zamandır izlemekteyim. Dünya pazarlarına açılma hedefinizi gerçekleştireceğinize yürekten inanıyorum. Müşteri odaklı çalışmalarınız kurduğunuz sistemden çok iyi anlaşılıyor. Başarılarınızın devamını diliyorum"

Başarılarımızda emeği geçen tüm yöneticilerimize, çalışanlarımıza, Değişim Danışmanlık firmasına sonsuz teşekkürler.



Kromel Kalite Ekibi.



Yönetim Kurulu denetim esnasında.

2003 FUARLAR ZİNCİRİ.. 2003 FUARLAR ZİNCİRİ.. 2003 FUARLAR ZİNCİRİ.. 2003 FUARLAR ZİNCİRİ.. 2003



TÜRK MAKİNA VE
MAKİNE EKİPMANLARI
FUARI / ŞAM-SURİYE /
07.10.OCAK.2003

Genel Müdürümüz İsmet ÇALIŞKAN'ın firmamızı temsil ettiği ve 2.kez katılımlı gerçekleşen bu fuar da geçtiğimiz yıl atılan sağlam tohumların bu yıl ürünü alınmıştır. SURİYE'de ülkemizde olduğu gibi süt ürünleri makine ve ekipmanları denilince akla gelen ilk isim olmanın verdiği haklı gurur ve anahtar teslimi ilk Süt Tesisinin geçtiğimiz günlerde teslimiyle yaşadığımız mutluluk yurt dışı firma tanıtımlarında fuarların önemini bir kez daha pekiştirmiştir.



Suriye Şam Büyükelçisi ve Ticaret Atesesi Standımızda.



FOODTECH İSTANBUL

FOODTECH'2003 / 27-30.MART.2003

Ülkemizde ve dünyada etkili olan ekonomik olumsuzluklar bu yıl kendisini her yıl katılımcı firmaların sayıca fazla olduğu FOODTECH'2003 İstanbul Fuarını da etkiledi. Katılımcı ve yabancı ziyaretçi sayısının az, yerli ziyaretçi sayısının fazla olduğu fuarda alan ve sergilediği ürün çeşitliliği açısından KROMEL ekibi başarılı bir fuarı geride bırakmanın mutluluğunu yaşadı. Mevcut teknolojilerini yenilemek isteyen eski ve yeni müşterilerimize en iyi, en kaliteli ve en yeni ürünlerimizi sergileme bakımından bu fuarın firmamız için ayrı bir yeri ve önemi bulunmaktadır.

2003 Model Makinalarımız ve yeni dizayn KRM-50 Kaşar Yoğurma ve Gramajlama Makinası beklenen ilgiyi gördü. Standımızı ziyaret eden tüm dost ve müşterilerimize teşekkür ederiz.



BURSA GIDA AMBALAJ
'2003 FUARI /
02-06 NİSAN 2003

Ocak ayında başlayan fuar zincirimizin 3.etabı olan BURSA Gıda Ambalaj Fuarı'nda firma hedefimiz bölgesel tanıtımın güçlendirilmesiydi. 2.kez katıldığımız fuarda bu hedefe ulaştığımızın bir göstergesi olarak Marmara Bölgesinde sağlam bağlantılar yapılmıştır. Ayrıca Rusya Federasyonu, Tataristan ve Türkmenistan'dan da yoğun ziyaretçi trafiği yaşanmıştır.



"AYIN
KONUSU"

ERİTME PEYNİRİ ÜRETİM
TEKNOLOJİSİ



ANUGA ÖZEL SAYFASI • 2'de

ANUGA
ÖZEL SAYFA

"KROMEL" TÜRK ve AVRUPA SÜT SANAYİ'SİNİN DUAYENLERİNİ ANUGA FOODTEC'2003 FUARINDA BULUŞTURDU

08-11 NİSAN 2003 tarihinde dünya gıda sektörünün teknolojik açıdan en önemli fuarı olan Almanya Köln ANUGA Food Tec 2003'te katılımcılar ve ziyaretçiler savaşa ve etkileri 2001'den beri hala süren ekonomik kriz ve dünyayı kasıp kavuran SARS hastalığına rağmen fuardan memnun ayrıldılar. Bu fuarda ülkemizi temsil eden KROMEL Anuga Food Tec'e katılan ilk beş Türk firmasının içinde olmanın ve Türkiye'de ilkleri gerçekleştirmenin haklı gururunu yaşamıştır. Fuar hakkında görüşlerine başvurduğumuz KROMEL Yön.Kur. Bşk. İsmet ÇALIŞKAN; Günümüz ekonomik koşullarında dünya devlerinin pazar bulmakta güçlük çektiği bir dönemde KROMEL pazar araştırmalarına verdi-

ği önemle kuvvetli bir güç haline gelmiştir. Ekonomik, güvenilir ve kaliteli ürünleri ile Avrupa'da bundan sonra Türk Firmalarının da yer alabileceğini ispatlamıştır. Hedeflenen pazarlara ulaşmanın en iyi yöntemi olan fuarlar; üreticiler için ürününün kalitesini, güvenilirliğini göstermenin en iyi yoludur. KROMEL 22 yıllık tecrübesi ve deneyimleri ile dış pazarlarda büyümeyi ve bugün Almanya'da yarın İtalya'da veya herhangi bir ülkede fuarlara katılarak dünya devleri ile aynı platformda bulunmayı hedeflemiştir. Bu fuarda Türk Gıda Sektörünün duayenlerini Anuga'da ağırlamanın haklı gururunu yaşayan firmamız, Almanya, Belçika, Hollanda, Macaristan, Doğu

Avrupa Ülkeleri, Orta Doğu, Hindistan, Pakistan'dan gelen ziyaretçilerle sıcak ilişkiler kurmuş; Almanya'da yatırım ortaklığı konusunda önemli adımlar atmıştır. Önümüzdeki günlerde gerçekleştirilecek olan ikili firma görüşmeleri ile yurtiçi ve yurtdışı pazarında rekabete dayalı pazar güçlerini birleştirerek üretim portföyünü geliştirecektir. Ayrıca yine bu fuarda Belçika ve Almanya'da ki 2 dev firmayla Kaşar Üretim hatları ile ilgili sözleşme imzalararak Mayıs ayı sonlarında ihracat gerçekleştirilmiştir. Anuga Food Tec 2003'e katılımı ile KROMEL, sektörde dünyadaki rakipleriyle yarışabilecek bir firma olduğunu ve bu pazarda yer alabileceğini kanıtlamıştır.



Yörsan Gıda San. A.Ş. Genel Md. Birsal Görgülü, Bursa Bölge Md. Murat Yörük, Ar-Ge Md. Zeynep Yörük.



Ülker - İçim Süt Fabrika Müdürü Ali Ulvi Akyürek ve Fabrika Genel Müdürümüz İsmet Çalışkan.



Bahçivan Gıda San. ve Tic. A.Ş. Genel Müdürü Erdal Bahçivan, Gıda Mühendisi Murat Karlıbaş.



İlhan San Food Belçika, Yön. Krl. Bşk. Erol İlhan. Özel Unlu Gıda Ltd.Şti. sahibi İsmail Özdoğan. Busoui Gn. Md., Joseph Mhakkisian.



Milkon Dairy Products Gn. Md. Halil Akpınar, Enka Süt ve Gıda Mam. A.Ş. Genel Müdürü Dr. Serdar Aydemir.



Kars Karper Peynir ve Gıda San. Yön. Krl. Bşk. Hayk Arslanyan, Agrotan Tarım Ür. San. Ltd. Şti. Yön. Krl. Bşk. Bülent Tanülkü.



Özgazi Holding BV Yön. Krl. Bşk. Şerif Aktürk, Yörükoğlu Süt Gn. Md. Mehmet Yörükoğlu ve ekibi.



Bozüyük Süt ve Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Yaşar ve ekibi.



Sakıpağa Gıda San. Ltd. Şti. Selahattin-Seracettin Sakıpağa.



İzi Süt A.Ş. Yön. Krl. Bşk. Feyyaz İzi, Üretim Müdürü Metin Terzioğlu ve ekibi.



Güney Süt Gıda A.Ş. Genel Müdürü Vedat Öder, Çifçi Molkeri Produkte Genel Müdürü Fazıl İset.



Yunanistan - Inox firması sahibi Triantafilos Imeridis.



Sess Gıda Yön. Krl. Bşk. Ömer Şengüler, Gn. Md. Bilgin Tuncel.



Avrupa Birliği Yatırım Danışmanımız, Özgür Kıratlı.



HKF Fuarçılık; Gn. Md. Tomris Bayal ve Selin Tamkan.



Oktay Mete, Hürriyet Gazetesi Almanya Temsilcisi.



Yorgunluk böyle atıldı. (Belçika - Maastrich)

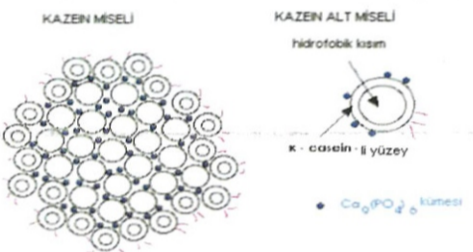
Ayın Konusu

ERİTME PEYNİRİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Eritme peynir olarak adlandırılan peynir grubu; sert ve yarı sert kimi zamanda yumuşak tip peynirlerin birlikte kullanılmasıyla, ısıtma işlemi ve emülsifiye edici tuzlar yardımıyla elde edilen bir peynir grubudur. Genel olarak blok (kesilebilir) ve krem (sürülebilir) olmak üzere 2 grupta toplanabilir. Çeşitli baharatlar, et ürünleri ve diğer gıdalarla zenginleştirilerek daha geniş bir ürün yelpazesi oluşturmak da mümkündür. Bu grup peynirlerin özellikleri

olarak kullanılan peynirin dayanım kalitesini arttırması, peynire daha stabil bir özellik kazandırması, sunum fazlası ve iade peynirlerin, ikinci sınıf hammaddelerin değerlendirilmesi; hijyenik paketlenmeye uygunluğu; mikrobiyolojik yönden güvenilir olması gibi pek çok avantajları vardır.

Eritme peynir üretiminde güdülen esas gaye olgunlaşma sırasında peynirde meydana gelen protein parçalanmasını önlemektir. Bunun için ısıtma işlemi uygulanır ve kullanılan peynir diğer katkı maddeleri ile kombine edilerek homojen, pütürlü ve kremi bir hale getirilir. Eritme peynirinin kalitesi, işlenen peynirin kokusu, görünüşü, dokusu, akışkanlık özellikleri ve eritme işlemi ile doğrudan ilgilidir. Eritme işlemi tüm dünyada yaygın olarak vakum uygulanabilen, karıştırıcı, direk veya indirekt buhar ısıtma, kesikli yada sürekli sistemlerde gerçekleştirilmektedir. Peynirin açık kazanlarda doğrudan ısıtma eritme işlemi, protein ve yağ fraksiyonlarının ayrılması, pütürlü ve homojen olmayan bir kitle elde edilmesini işlemi ile sonuçlanır, halbuki eritme peynirinin yapısı homojen ve akışkan bir eriyik halindedir. Bu etki, işlem



sırasında kullanılan fosfat ve sitrat bazlı eritme tuzlarından kaynaklanmaktadır. Bunlar proteinlerin suda erimesini (disperzasyonu), yağların kitle içinde dağılımı (emülgasyonu) ve peynirde bulunan kazein proteinlerinin çözünürlüğünü arttıran minerallerin bağlanmasını sağlar. Bu proteinlerin önemli bir özelliği polar (k-casenin) ve nonpolar (hidrofobik) uçları aynı molekül üzerinde barındırmalarıdır. Bu özellik de proteinlerin yağ ve su arasında etkileşim yaparak, yağ moleküllerinin üzerinde ince bir film oluşturmasını sağlar. Böylece yağın ayrılması önlenir ve peynirinin katı formdan akışkan forma

dönüşüm, homojen bir yapı oluşturmasını sağlar. Üstün niteliklere sahip bir ürün elde etmek elbetteki hammaddenin kalitesi ve doğru katkı maddelerinin kullanımı ile doğrudan ilgilidir. Ancak doğru hammadde ve katkı maddelerin kullanımı üretim teknolojisi ve doğru makine seçimi ile birleştiği zaman hem ürün kalitesinde artış hem de enerji ve işgücü tasarrufu sağlanmış olur.



İşte bu amaçla KROMEL Ar-Ge ve Tasarım grubu tarafından üretilen KR 25, KR 50, KR 100 ve KR 150 serileri farklı kapasitelere yönelik olmak üzere, üreticilerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde dizayn edilmiş Krem Peynir Üretim

Hatlarıdır. Bu sistemler eritme peynirinin yanı sıra aynı prensiple işlenen bebek mamaları, mayonez, keçap, salata sosları, çorba ve pasta kremaları üretiminde de kullanılabilir. Burada genel olarak tüm krem peynir üretim makinelerinin çalışma prensibi; ürünün çalışma sıcaklığını direkt ve indirekt buharla istenilen değere çıkartmak, bu esnada yüksek devirli karıştırıcılar yardımıyla ürünün homojen karışımını sağlamak ve vakum uygulaması ile de hammaddenin istenmeyen kokusunu uzaklaştırmaktır. Bu prensip tüm çeşit ve markalarda aynı temeli baz almaktadır, ancak üretim kolaylığı, hijyenik üretim, zaman ve işgücü tasarrufu sağlama bakımından KR serisinin üstünlükleri vardır. 5-10 dakika gibi kısa sürelerde işlemin tamamlanması ve peynirinin homojen bir kitle haline dönüştürülmesi, istenilen hızda ayarlanabilen yüksek devirli bıçakları ile aynı bir doğruluğa gerek kalmadan yada opsiyonel olarak ön parçalama makinası ilavesi ile peynirinin istenilen boyuta küçültülebilmesi, direk veya indirekt buhar uygulayabilme imkanı, kapak açılmadan hammadde ve katkı ilavesi sağlayan dizaynı KR serisinin üstünlükleri arasında sayılabilir. Ayrıca CIP yıkama sistemi ile imalattan sonra etkin bir temizlikle, takip eden üretimlerde ekipmandan kaynaklanan kontaminasyon olasılığını minimum seviyeye indirmektedir. Tüm bunların yanısıra, basınç emniyet sistemi ile çalışma güvenliği sağlanmakta, kolay bakım ve temizlik gibi özellikleri ile işgücü tasarrufu sağlamaktadır. Özetle; kaliteli son ürün, kaliteli hammadde doğru katkı maddelerinin doğru miktarlarda kullanımı ve doğru üretim teknolojisi ile birleştiği zaman ortaya çıkmaktadır. KR serisi ile üreticilerimize bu üretim teknolojisini TSE, TÜV DIN EN 729-3 ve ISO 9001:2000 ve CE sertifikalı Dünya standartlarındaki makinelerimizle sunmaktayız.

F.Ece KAM
Gıda Mühendisi
Ar-Ge Departmanı

KISA..KISA..KISA..KISA.

ISO 9001:2000 KALİTE SİSTEM BELGESİ VE CE
Sektörümüzde her zaman ilk olmanın verdiği gururu bir kez daha yaşadık. ŞUBAT Ayı içerisinde DNV tarafından yapılan dış denetimden hatasız geçerek ISO 9001:2000 Kalite Sistem Belgesini aldık. Tüm ekibimizin uzun zamandır büyük bir dikkat ve özenle yürüttüğü bu çalışmanın sistemi sürekli geliştirme felsefesiyle aynı hızda devam edeceğinin ilk aşaması ürünlerimizin AB yeni yaklaşım direktiflerinden olan CE uygunluk işaretini taşıması için gerekli çalışmaların planlanması ile başlatıldı.

YİNE, YENİ BİR ÖDÜL

Geçtiğimiz 2 yıl da Dünya Gazetesi "En Başarılı İİ Temsilcileri" ödülünü alan firmamız bu yıl da bu geleneğini sürdürerek yeni bir ödülün sahibi daha oldu. Yönetimiyle, yatırımlarıyla, yarattığı istihdam, satış grafiği, uzman kadrosu gibi kriterlerle Dünya Gazetesi jürisi tarafından üst üste bu ödülü almanın motivasyonu ile çalışanlarımız kalite politikamızda belirtilen "ihracatı artırma" ve "dünya markası olma" yolundaki çalışmalarına hız verdi. Teşekkürler DÜNYA, ülkemizde ve dünyada yaşanan olumsuzluklar arasında bizlere bu onuru yaşattınız....

PROJELER

Sütlü Mamuller Üretim Sistemleri ile ilgili yürütülen proje çalışmaları son aşamasına geldi ve deneme üretimi yapıldı. İZMİR'de yatırımı yapılacak olan bu tesisin uzmanları test ve deney laboratuvarımızda deneme ürünü yaparak sistemi teslim aldılar. Tüm personelimize dağıtılan keşkül herkesten tam not aldı.

Suriye'nin Lattakiye kentinde bir süt tesisinin uzun zamanlı hazırlanan proje çalışmaları sonuçlanarak imalatı hızla başlatılmış ve bünyemizde geçtiğimiz yıl kurulan Dış Ticaret Departmanının, uzman satış temsilcilerinin ve katıldığımız fuarların neticesinde KROMEL Türkiye'de görülen ekonomik kriz ve savaş ekonomisine karşı dış pazarların ne kadar önemli olduğunun bir göstergesi olan bu tesis geçtiğimiz günlerde teslim edildi. Tesisin montaj çalışmaları devam etmekte olup Temmuz 2003'te deneme üretimine geçmesi planlanmıştır.

YATIRIMLAR HIZLA DEVAM EDİYOR

Deprem nedeniyle alımı ertelenen teknolojik makine yatırımları ilk aşamada otomatik kaynak makineleri, CNC tezgahlar, silindireler, bombe makinası ile başlatılıyor. Otomasyona doğru geçiş dönemi hızlandırılmakta ve yarolan kaliteyi arttırmaya yönelik alımlar hızla devam etmektedir.

AR-GE KADROMUZ GÜÇLENİYOR

Firma yönetim kurulu üyesi Recep ÇALIŞKAN önderliğinde çalışmalarına proses teknikleri uzmanı, makine mühendisi, tasarım sorumlusu ile devam eden AR-GE kadromuz mevcut test ve deney laboratuvarımızda ürettiğimiz makine ve ekipmanlar ile ilgili deneylerin sağlıklı yapılması, müşterilerimize üretilen ürünle ilgili destek verilmesi, müşteri isteğine uygun ürün geliştirme çalışmalarında mühendislik bölümümüze destek verebilmesi açısından aramıza katılan gıda mühendisimizle aynı bir güç kazanmıştır.

KROMEL ÜNİVERSİTE İŞBİRLİĞİ HIZLA DEVAM EDİYOR....

Bünyesinde Sakarya Üniversitesi teknik danışmanları bulunan firmamızda eğitimler ile ilgili yeni bir üniversite işbirliği gerçekleştirildi. Motivasyon ve teknik eğitimleri kapsayan eğitim programı hazırlandı. Metalurji Bölümü öğretim görevlilerinden Prof.Dr.Fevzi YILMAZ önderliğinde başlatılan bu eğitim zincirinin kurulan kalite sistemi çalışmalarının devamlılığı için büyük önemi olduğunun bilincinde olan KROMEL yönetimi ayrıca her konuda elemanlarının gelişimleri için dış eğitim kuruluşlarının düzenlediği eğitimlere ağırlık vermektedir.

YABANCI DİL SEFERBERLİĞİ....

Amerikalı uzmanlar önderliğinde geçtiğimiz günlerde başlayan ve haftada 2 gün düzenlenen yabancı dil eğitim kursları firma eğitim salonumuzda başladı. Hedef yabancı müşterilerimizle teknik ve diğer konularda iletişimi güçlendirmek ve çalışanlarımızın becerilerini geliştirmektir. Pilot bir grup üzerinde başlatılan bu eğitimin grup sayıları artarak her kademedeki çalışanlara kendi konuları üzerinde verilmesi de planlanmaktadır.

MÜHENDİSLERİMİZE AUTOCAD EĞİTİMİ

Her zaman eğitime açık bir yönetici kadrosuyla çalışan firmamızda görülen bir başka eğitim organizasyonu da SAKARYA ÜNİVERSİTESİ Öğretim Görevlisi Murat ÖZSOY tarafından verilen AUTOCAD 2002 eğitimidir. Toplam 30 saat verilmesi planlanan eğitimde alınacak temel eğitimden sonra katı modelleme eğitimine geçilmesi planlanmaktadır.

YENİ GÖREVİNDE BAŞARILAR DİLERİZ....

Geçtiğimiz günlerde yapılan seçimde Jandarma Asayiş Vakfı Başkan Yardımcılığına getirilen Genel Müdürümüz İsmet ÇALIŞKAN'ı yeni görevinde kutluyor, aldığı her görevi layıkıyla yerine getirmesinde gösterdiği özen, gayret ve başarıyı bu alanda da en iyi şekilde yapacağına inanıyoruz.

Geleceğin Türkiye'sine yatırım

SAMSUN / ONDO-KUZMAYIS ÜNİVERSİTESİNİN Tarımsal Öğretim 157.Yıl kutlama şenlikleri bünyesinde geçtiğimiz yıl firmamız tarafından imal edilip montajı bitirilen Süt İşleme Pilot Tesisi'nin yapılış törenine davet aldığımızda geleceğin Gıda Mühendisleri, Süt Teknolojilerinin yetiştirileceği ve firmamızca da büyük anlam ifade eden böyle bir organizasyona katılmaktan büyük onur duyduk. Genel Müdürümüzün yurtdışı ziyaretinde olması nedeniyle Satış ve Pazarlama Yöneticimiz Basri ÇALIŞKAN ve

Satış Sonrası Hizmetler Sorumlumuz Şenol ÇALIŞKAN Bey'lerin firmamızı temsil ettiği açılışta Ziraat Fakültesi Dekanı Prof.Dr.Yunus PINAR ve



tesis sorumlu müdürü Yrd.Doç.Dr. Muhammed DERVİŞOĞLU'nun gösterdiği ilgiye teşekkür ediyoruz. Bu organizasyonda

KROMEL olarak müşteri memnuniyetini sağlamanın ve üniversiteden mezun olacak ve gelecek yıllarda bir süt işleme tesisinin sorumlu müdürleri, şefleri olarak ülkemize ve firmamıza geri dönecek bir kitleyle sıcak bağ kurmanın mutluluğunu yaşadık.



YENİ ÜRÜNÜMÜZ TAM NOT ALDI

Özel bir yöntem ile kuru haşlama yaptırarak ürün kalitesinden ödün vermeden kontinü bir sistemle istenilen kalıp ölçülerinde gramajlama yapan yeni dizayn makinası KRM-50 kaşar üreticilerinden tam not aldı. Makinamız İstanbul FOOD TEC Fuarı'nda sergilendi.

Ayrıntılı bilgi için bizleri arayınız.



ZAMAN YÖNETİMİ

Zaman, ödünç alınamayan, kiralanamayan, satın alınamayan, çoğaltılmayan, para gibi toplanıp hammadde gibi depolanamayan, SADECE kullanılan ve kaybedilen, tekrar ele geçmesi mümkün olmayan hayattaki EN ACIMASIZ VE KATI ölçektir. Dur deme imkanımız yok. O zaman bunu neden en iyi şekilde değerlendirmiyoruz?

BİR SENE'nin kıymetini anlayabilmek için sınıfta kalan bir öğrenciye sorun. BİR AY'ın kıymetini anlayabilmek için premature bir bebeği dünyaya getiren anneye sorun. BİR HAFTA'nın kıymetini anlayabilmek için , haftalık bir derginin editörüne sorun. BİR DAKİKA'nın kıymetini anlayabilmek için treni henüz kaçırılmış bir kişiye sorun. BİR SANİYE'nin kıymetini anlayabilmek için, bir kazayı kıl payı atlattığı bir kişiye sorun. BİR MİLİSANİYE'nin kıymetini anlayabilmek için , Olimpiyatlarda gümüş madalya kazanan kişiye sorun. Sahip olduğunuz her anı değerlendirin. Pek zamanı en iyi kullanabilmenin bir formülü var mı?

Formülün adı "Zaman Yönetimi" Bir günlük süreyi en verimli şekilde kullanmayı, zamanı kontrol etmeyi öngörüyor. Bunun içinde ilk olarak bireyin önceliklerini ve hedeflerini belirlemesi gerekiyor. Zaman yönetiminin en önemli unsuru " hedef koyabilmek". Hayattaki en önemli zamanlarımız en önemsiz konular tarafından rehin almıyor. Hayatla , işle veya kişinin kendisiyle ilgili hedefler koymasından sonra

yapması gereken ; bunlar doğrultusunda önceliklerini tesbit etmek. Çünkü kişinin önüne yapması gereken birçok iş gelebiliyor ama hangisinin daha önce yapılacağını bu hedefler belirliyor. Örneğin ; hedef eldeki projenin belirlenmiş zamanda bitirilmesiyle ilgiliyse kişinin öncelikle projeye ilgili işlerini yapması gerekiyor. Önceliklerin belirlenmesinin bir diğer iyi yanı ise çevredekilerin kişinin önüne acil işler getirmesini en aza indirmesi. Bunu önlemenin yolu ise fil tekniğini uygulamaktan geçiyor. Fil Tekniği büyük işleri küçük parçalara bölmeyi öngörüyor. Bunu da filin büyüklüğü ile özdeşleştirmişler. Kocaman bir file baktığımızda bunu yutamam çünkü çok büyük deriz. Ancak onu küçük parçalara ayırır ve bunlara odaklanırsak her gün bir parça bitirebiliriz. Bu nedenle zor görünen işleri de küçük bölümlere ayırarak planlamak, işin daha kısa sürede bitmesini sağlar.

"Zaman hırsızlarının hepsinden kaçınmak mümkün değil. Ancak onları en aza indirmek bizim elimizde. Öncelikle her gün planlama yapmak için zaman ayırmak gerekiyor. İş plan yapmakla da bitmiyor, yapılan plana uyulması da önemli. Planlamaların yalnızca işi kapsamaması ; aile ve arkadaşlarla geçirilecek zamanın ya da kişisel işlerin de planların içine dahil edilmesi gerekiyor."

ZAMAN HIRSIZLARI

- 1- Cevap gelmesini beklemek
- 2- Gereksiz toplantılar
- 3- Kötü iletişim
- 4- Ofis araçlarının arızalanması
- 5- Bürokrasi
- 6- Eğitimsiz personel
- 7- İş arkadaşlarının istekleri
- 8- Dağınık iş arkadaşları
- 9- Ofis içi dolaşmalar
- 10- Başkalarının hataları
- 11- Çok fazla çalışma
- 12- Dinlenmeme
- 13- İş delege edememek
- 14- Dağınık iş ortamı
- 15- Yeterince açık olmayan istekler
- 16- Kötü planlama
- 17- Aynı anda birçok işe birden girme
- 18- Hayır diyememe
- 19- Sürekli çalan telefonlar

ZAMAN NASIL YÖNETECEĞİZ ? İŞTE İPUÇLARI...

- 1- Hedefler belirleyelim
- 2- Hedeflerimize uygun önceliklerimizi belirleyelim
- 3- Önceliklerimize sadık kalalım
- 4- Hayır demeyi öğrenelim
- 5- Günlük plan yapalım
- 6- Masamızı düzene koyalım
- 7- Zorunlu olmadıkça bilgisayaradaki bilgilerimizin çıktısını almayalım.
- 8- En önemli zaman hırsızlarımızı belirleyelim ve önlemlerin yollarını bulalım
- 9- Telefon yerine e-postayı tercih edelim
- 10- Hızlı karar verelim
- 11- Amacımıza uygun toplantılara katılalım
- 12- Toplantılar için zaman sınırlaması koyalım ve buna muhakkak uyalım
- 13- İşlerin hepsini kendimiz yapmaya kalkmayalım, bir kısmını devredevelim
- 14- Yalnızca işlerimizi değil özel hayatımızı da planlayalım



Firma Yön. Krl. Başkanımız İsmet Çalışkan ve Yön. Krl. Üyeleri Recep ve Ahmet Çalışkan, SAÜ 1993 - 2001 Dönem Rektörü - 2003 Mak. Müh. Böl. Bşk. Prof. Dr. İsmail Çallı firma standımızda.

12-16 MAYIS 2003 Tarihleri arasında Sakarya Üniversitesi Makine Mühendisliği Klubü tarafından organize edilen "Makine ve Teknoloji Günleri" nde firma olarak stand kurduk . Öğrencilere ve gelenlere üretimlerimiz hakkında genel bilgiler verildi. Başarıyla tamamlanan organizasyonda bizlere büyük bir misafirperverlik gösteren Prof.Dr.İsmail ÇALLI'ya ve Makine Mühendisliği Kulübüne teşekkür ederiz. Teknik Danışmanımız Yrd.Doç.Dr.Mustafa ÖZDEMİR ve Gıda Mühendisimiz Ece KAM organizasyonda firmamızı temsil ettiler.

SİZLERİ HİÇBİR ZAMAN UNUTMAYACAĞIZ



Adapazarı Eski Bld. Başkanı Avukat ÜNAL OZAN ve Genel Md. İsmet Çalışkan fabrikamızın açılış töreninde.

Sevgili Ağabeyimiz aramızdan zamansız ayrıldı. Sıcak gülümsemen bizlerde unutulmaz bir anı olarak kalacaktır.



Şarköy Çiftlik Ürünleri (Şarköy / TEKİRDAĞ) Fabrika Sahipleri Doğan - Ahmet KÜÇÜK

Sevgili dostlarımızın hunharca uğradıkları saldırı sonucu aramızdan zamansız ve böylesi akıl almaz bir olayla ayrılmalarından duyduğumuz üzüntü sonsuzdur. Onlardan görevi devir alan Sevgili Atlıhan daima yanındayız.

BİR SEVGİ TOHUMU DA BİZ EKTİK

ADAPAZARI ÇARK ROTARY, ADAPAZARI ÇARK ROTARACT VE ADAPAZARI INTERACT Kulüplerinin ortak İLO - (IPEC) çocuk işçiliğinin önlenmesi projesi kapsamında kurulan çocuk kampındaki 17 çocuk Adapazarı'nda her gün farklı bir fabrika ziyaretinde bulunuyorlardı. 2. durakları fabrikamızdı. Hepsiyile keyifli bir gün geçirmenin ve onların

küçük beyinlerinde geleceğe yönelik güzel izlenimler bırakmanın mutluluğunu yaşadık. Fabrika tanıtımını yapan ve küçüklerin meraklı sorularını cevaplayan Genel Koordinatörümüz Nurhan ŞAMDANCI hep birlikte yenen yemeğin ardından tek tek hepsiyile masa tenisi oynadı. Günün anısına çekilen fotoğrafta herkesin mutluluğu gözlemlenirken okunuyordu.



" Bana düşlerini mırıldanmışın abi
Bedava boyarım ayakkabılarını
Bana düşlerini , düşlerini abi
boşver boşver..
Bak iyi parlayacak bu ayakkabılar,
En parlak ayakkabılarında yürüyeceksin yaşama
Sen düşünme...
Sokaklar düşünsün beni
Gazete manşelleri , üçüncü sayfa haberleri düşünsün
İsimsiz bir damla gözyaşı düşünsün
Sen beni düşünme düşünme be abi
Nasıl ben olmayan ayakkabılarının sıcaklığıyla

"Basyorum tüm kaldırımlara
Olmasada anne babası sokakların
Sokak çocuğuyum işle...
Ben sokak çocuğuyum...
Kazandıktan kaybedilmiş bir geleceğin
Herhangi bir yerinde
Ben sokak çocuğuyum abi
Tanı şü uçurtması gökyüzünde asılı kalan
Bilyelerini rüyalarında unutan
Oyuncaklarını masal kahramanlarına kaldıran çocuk var ya
O benim işle
"BENİM...."
Bedirhan GÖKÇE

AYIN ELEMANLARI

BİREYSEL ÖNERİ



TESVİYE POLİSAJ BÖLÜM SORUMLUSU
Selim CAN



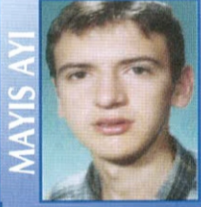
MART AYI
AMBAR SORUMLUSU
Orhan DAYIOĞLU



NİSAN AYI
TEMİZLİK SORUMLUSU
Ayşe TOPRAK



NİSAN AYI
MUTFAK SORUMLUSU
Fikriye TIKAN



MAYIS AYI
ELEKTRİK BÖLÜMÜ PERSONELİ
Enis DÜMAN

"ÖZLÜ SÖZLER"

- " Olgun insan güzel söz söyleyen değil söylediğini yapan ve yapabileceklerini söyleyen adamdır. " (Confucius)
- " İnsanları iyi tanıyın , her insanı fena bilip kötülümeyin, her insanı da iyi bilip övmeyin." (Mevlana)
- " Bana okuduğın kitapların en güzelinin hangisi olduğunu sorarsanız , söyleyeyim : ANNEMDİR." (Abraham Lincoln)

DOĞUM GÜNÜNÜZ KUTLU OLSUN

Mart /2003
Ayhan ŞEKER
Mehmet CANLI
Fethi SERTÖZ
Erdem EKMEK
İmren OKUR
Fikriye TIKAN
Ayşe TOPRAK
Şenol ÇALIŞKAN
Mustafa CEYLAN

Nisan /2003
Ayдын GÜMÜŞTEPE
Mustafa DİNÇ
Serkan ÖNER
Mehmet DAYIOĞLU

Mayıs /2003
Mehmet SERT
Muhammed BOL
Adnan USLU
Altan ULUTÜRK
Kenan KARA
Faruk İLERİ
Saadet SEVİM
Işıl BAĞDAT
Banu ARAZ
İmdat YEŞİLYURT

HERŞEY SENİN İÇİN

Sıktım kendimi gözlerimi yumdum
Kalbime gem vurdum aqlamamak için
İsmi unuttum , sildim defterimden
Kaçtım trenleri, yollarımız ayrıldı
Kavuşamadım sana, unuttum sesin nasıldı ?

Hatıraları yaktım kül kül savurdum
Baktığımda yanan hatıralarla avundum
Sanma seni unuttum, senden vazgeçtim
Olmuyor sensiz işle olmuyor
Sensizliğe fazla dayanamadım

Kaynak Bölümünden
Bir Çalışanımızın Duyguları

KROMHABER

İmtiyaz Sahibi
Kromel A.Ş. adına
İsmet ÇALIŞKAN
Genel Yayın Yönetmeni
Nurhan ŞAMDANCI

Grafik & Baskı
yilko
GRAPHIC LTD.İST.
+90.264.229 5495

1. Organize Sanayi Bölgesi
Hanlı Beldesi / SAKARYA / TÜRKİYE
Tel: +90.264.276 84 66 (Pbx.)
Fax: +90.264.276 87 20-21
e-mail: kromel@kromel.com.tr
www.kromel.com.tr