

Since
1980

YIL:2
SAYI:5

KROMEL HABER



KROMEL MAKİNA SANAYİ ve TİCARET A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR.

3 AYDA BİR YAYINLANIR.

Yeniden Merhaba



Artık klasikleşen Kromhaber bülteninde siz sevgili dostlarımızla yeniden buluşmaktan zevince duymaktayız. Bu sayımızda da her zaman yeniliklere ve gelişmelere açık olan firmamızdan haberler ile karşınızdayız. Eminim bu sayımız sizler için çekici ve bilgilendirici olacaktır. Bu sayıdaki yazımda, son günlerde reklamlarda ve gıda ile ilgili basında gittikçe artan bir konudan bahsetmek istiyorum. "Gıda güvenesi" insan doğasında sağlıklı ve mutlu yaşama isteği dünya varoldukça olmuş ve süregelmiştir. Her gün tüm basında sağlıklı yaşam, stresten uzak yaşam vs.. gibi konulardan bahsediliyor insanların sağlıklı olması için neler yapması konusunda binlerce belki de milyonlarca makale ve araştırma yazıları günlük hayatımızda karşımıza çıkıyor. Her yeni ürün insanın rahat, mutlu ve asil önemlisi sağlıklı bir şekilde yaşamasını sağlamak için yaratılıyor, dizayn ediliyor ve üretiliyor. Açıkçası tüm üreticilerin amacı tek bir noktada hedefleniyor " fayda esaslı çalışmak " yani dünyamıza, çevremize ve insanlığa faydalı olmak. Gıda Güvenesi de aslında işletmelerin alması gereken bir belgeden öte yaşam kalitemizin artırılmasındaki en önemli adımlardan biri. Bugün biz sanayiciler gıda üreticileri kadar gıda sektörüne hizmet veren tüm insanların " insan sağlığına uygun üretim" yapmamız ve bunu kendi işimizde bir felsefemiz haline dönüştürmemiz gerekiyor.

Türkiye'de her yönüyle gelişen bir gıda sektörümüz var. Doğal besin kaynaklarıyla da Türkiye zengin bir ülke fakat herkesin ifade ettiği gibi ürünlerimizi modernize etmeli, iyi teknolojiler ile üretmeli ve ambalajı ile kalitesini tüm dünyaya kanıtlamalıyız. Ülkemizde Doğu Anadolu, Karadeniz, İç Anadolu'nun belli bir kısımlarında yeni gelen teşvikler ile inanıyoruz ki ülkemiz Batıyla ve Doğusuyla Dünya pazarında güçlü rakipler ortaya çıkaracak kapasiteye ulaşacaktır.

KROMEL olarak da gıda güvenliğine uygun ürünlerin üretilmesi ve geliştirilmesi konusunda çalışmalarımızı sürdürmekte olup süt endüstrisinde; süt hijyeni, firmaların sütü işlerken oluşan kayıplarını engelleyici ve en önemlisi sütün nihai tüketiciye ulaşana kadar en iyi üretim koşullarında işlenmesini sağlayan sistemleri ve yenilikleri müşterilerimize sunmaya çalışıyoruz.

Firmamız ve çalışanlarımız, sürekli gelişmek ve geliştirmek felsefesi ile çalışmakta olup, tüm insanlığa faydalı hizmetler ile karşınızda olmak istiyoruz. Umarız sizlere faydalı olabilmişizdir. Mutlu ve sağlıklı günler dileğiyle...

Hoşçakalın.

İsmet Çalışkan
Genel Müdür

KROMEL, YENİ SÜT ÖLÇÜM SİSTEMİ, TOPLAMA ve NAKİL TANKERLERİ İLE FOTEG İSTANBUL 2004 FUARINDA

Doğrudan itibaren başlayan ve hayat veren bir ilişkidir, insan ile sütün ilişkisi. Bu hayat kaynağı öyle bir besindir ki, bütün memeli canlıların büyüüp gelişmeleri için gerekli her şeyi içinde bulunduran mükemmel bir karışımdır. İçinde su, protein, yağ, şeker, mineral, vitamin ve burada sayamayacağımız bir çok hayati öneme haiz bileşenleri ile süt, bir "Tam Gıda"dır

Bu harika besin maddesinin sadece biz insanlar veya daha geniş anlamda memeli hayvanlar için değil, akla gelebilecek bütün organizmalar için de ele geçirilmek istenen bir hazine olduğu bilinen bir gerçektir. Bu hazine başta mikro organizmalar tarafından olmak üzere sürekli saldırıya uğramakta ve her bir saldırı sonunda da değerini yitirmektedir.

Sütün değerini koruyabilmek için, sağımdan tüketime kadar bütün işleme aşamalarında koruyucu önlemler almak bir zorunluluktur.

Sağım sonrası alınacak ilk koruyucu önlem, sütün hemen ve hızlı bir şekilde soğutulması ve dış etkilere kapalı bir ortama alınmasıdır. Böylece sütün sahip olduğu bütün değerleri koruyarak kısa bir süre saklanması sağlanabilmektedir. Ancak daha uzun süreler saklanması isteniyorsa, süt ya ısıtılı işleme tabi tutulmalı (pastörizasyon, sterilizasyon) veya başka ürünlere (Peynir, Yoğurt, Tere yağ vb.) işlenilmesi gerekmektedir.

Günümüzde Türkiye'de üretilen sütlerin büyük bir bölümü ürettiği yerde işlenmemekte ve taşınarak, işletmelerde süt ürünlerine çevrilmektedir. Sıcak - ılıman iklime sahip olan ülkemizde, ulaşım imkanlarının da yeterli kadar iyi olmamasından dolayı, taşıma süresi Avrupa'ya kıyasla daha uzun sürmekte ve daha yüksek dış ortam sıcaklıklarında gerçekleşmektedir.

Türkiye'de daha sağlıklı bir süt endüstrisine kavuşmak isteyen sektör, bu sorunlarına uzun bir süredir çözüm aramaktadır.

Yaklaşık 25 yıldan bu yana sektöre makine, donatı ve paket çözümler sunan, süt işleme teknolojisinde marka olmayı başaran "KROMEL" bir ilke daha imza atarak, sektörün bu problemine de çözüm üretmiştir.

Türkiye'de ilk defa, sağımdan mandıraya tamamen şeffaf, sağlıklı ve kontrol edilebilir bir süt ölçme ve taşıma sistemi sunulmaktadır. KROMEL Avrupa standartlarında ürettiği süt tankerlerini, Alman "Jansky GmbH, Fahrzeug- und Apparatebau" firması tarafından üretilen ölçüm ve örnekleme sistemi ile donatarak bir paket çözüm sunmaktadır.

Bu otomatik süt ölçme ve taşıma sistemi ile, süt sağımdan sonra tamamen kapalı bir ortamda, ışık bile görmeden sofranıza süt veya süt ürünü olarak ulaşabilmektedir. Süt kabulü sırasında süttü bire bir örnekleme yöntemi ile alınan numune laboratuara verilerek

üzere saklanmakta ve veri toplama sistemi ile süte ait bilgiler kaydedilmektedir. Bu bilgiler istenilirse süt ile beraber işletmeye sunulmakta veya süt yolda iken, işleyici firmanın bilgi işlem sistemine gönderilerek, sütün hangi işleme tabi tutulacağına karar verilmesini sağlayarak zaman kazandırmaktadır. Böylece hangi sütün ne zaman, ne koşullarda, hangi zaman diliminde, ne gibi bir süreç sonrası, hangi süt üreticisinden alındığı süt işleyen birime bildirilebilmektedir.

Süt, kalitesine göre fiyatlandırma yapılabilecek, gerek alınan sütün miktarının belirlenmesinde gerekse kalite yönünden süt alıcısına maliyet olarak yansıyan kayıp ve kaçaklar önlenmektedir. Bunun yanında; sütün kalitesi ve miktarına bağlı olarak hangi prosese daha uygun olacağı, süt işletmeye girmeden belli olduğu için, işletme içi kayıplarında azalması hatta sıfırlanması mümkün olmaktadır.

Bu sistemle, tüm Türk Süt sektörünün sütün taşıma ve nakliyesinde zarar gördüğü, süt kaybını önleme sağlanmış olup, sütün daha sıhhi şekilde işlenmesinin başlangıç noktası olacaktır. Bu otomatik süt kabul sistemi; Avrupa'nın en önde gelen süt toplama ve taşıma sistemleri üreticisi olan Jansky firmasının özellikle süt ölçümü, numune alma ve süt kabul bilgilerinin işlenmesi konusunda 50 yıllık tecrübesinin ürünüdür. "KROMEL" ise bu beraberliğe, paslanmaz tank ve tanker üretimindeki 25 yıllık Türkiye tecrübesini katarak, her türlü sıvı süt işleme ve süt ürünleri üretimindeki engin beceri ve tecrübeleri ile bu yeni çözümü ikinci ayağına oluşturmaktadır.

Sistem ihtiyaca göre :

1-Halen çalışmakta olan bir süt toplama tankersinin modernizasyonu sonunda bu eski tankere, veya;
2-"KROMEL" tarafından üretilen yeni modern tankerlere doğrudan uygulanabilmektedir. Ölçüm sisteminin geliştirilmesi sırasında Türkiye'ye özel süt toplama ve kabul şartları göz önünde bulundurulmuştur. Özellikle;

1-Ölçüm sistemi ; temel versiyona modüler olarak müşteri isteğine göre eklenecek opsiyonlar sayesinde problemsiz olarak sistemin genişletilmesi mümkündür.

2-Ölçüm sisteminin kullanımı ve bakımı çok kısa bir eğitimin ardından herkes tarafından kolayca yapılabilmektedir.

Ölçüm sistemi aşağıdaki ana modüllerden meydana gelmektedir:

-Hava ayırıcı separatör Tip "Komet"
-400 Litre/dak. Kapasiteli hidrolik motor tahrikli pompa sistemi.

-Ölçüm hassasiyeti +/- % 0,25 den daha küçük olan ve manyetik indüksiyon verici ile çalışan bir ölçme sistemi.
-Tam otomatik süt numunesi alma sistemi. (1-1 örnekleme yöntemi)

-Türkçe veri toplama sistemi yazılımları ve çıktı alabilme olanağı.

-Merkezi bilgisayar sisteminize veya taşıyıcı firmaya veri aktarma imkanı.

KROMEL'in eğitimli teknikerleri tarafından işletmeye alma ve bakım hizmetleri verilecek olup, ülke genelinde KROMEL ile anlaşmalı servis merkezleri olacaktır.

Sağlıklı ürünleri masasına görmek isteyen tüketicinin, ülkemizdeki gıda standartlarını Avrupa standartlarına taşıyan bu gelişmeyi selamlayacağına olan inancımız tamdır.

KROMEL & JANSKY ürünlerini görmek ve daha yakından tanımak için FOTEG İSTANBUL 2004 fuarından sonra tanıtım amaçlı süt toplama turlarına katılabiliyorsunuz.



"KROMEL" bir ilke daha imza atarak, sektörün bu problemine de çözüm üretmiştir.

Türkiye'de ilk defa, sağımdan mandıraya tamamen şeffaf, sağlıklı ve kontrol edilebilir bir süt ölçme ve taşıma sistemi sunulmaktadır. KROMEL Avrupa standartlarında ürettiği süt tankerlerini, Alman "Jansky GmbH, Fahrzeug- und Apparatebau" firması tarafından üretilen ölçüm ve örnekleme sistemi ile donatarak bir paket çözüm sunmaktadır.

Bu otomatik süt ölçme ve taşıma sistemi ile, süt sağımdan sonra tamamen kapalı bir ortamda, ışık bile görmeden sofranıza süt veya süt ürünü olarak ulaşabilmektedir. Süt kabulü sırasında süttü bire bir örnekleme yöntemi ile alınan numune laboratuara verilerek

2004 FUARLAR ZİNCİRİ..2004 FUARLAR

İZMİR - VINOLIVE FUARI

11-14 Mart 2004 tarihleri arasında İzmir Fuar alanında gerçekleştirilen VINOLIVE Fuarı'na Kromel, Fermantasyon Tankları, Krem Peynir Üretim Hatları, Zeytinyağı muhafaza sistemleri ve Soğutma Tankları ile katıldı. Bu yıl ilk kez düzenlenmesine rağmen, Fuar da yurtiçi ve yurtdışından bir çok katılımcı yer



almıştır. Satış ve Pazarlama Müdürümüz Basri Çalışkan ve Ar-Ge Mühendisimiz Haluk Yazıcı'nın temsilciliğinde katıldığımız Fuar, yurtiçi ve yurt

dışındaki şarap, peynir, zeytin, zeytinyağı üreticileri ve makine imalatçıları bir araya getirmiştir. Standımızda bizleri ziyaret eden şeref konuklarımız İzmir Valisi Sayın Yusuf Ziya GÖKSU ve Değerli eşleri Meral GÖKSU ya Akhisar Kaymakamı Sayın Seyfullah Hacı Müftuoğluna, İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Ahmet Piriştina'ya şükranlarımızı



sunuyor, Kromel için son derece yararlı geçen İzmir VINOLIVE Fuarının geleneksel olarak her yıl daha kapsamlı bir şekilde yapılmasını diliyoruz.

SURİYE - ŞAM FUARI

06 - 10 Ocak 2004 tarihlerinde Suriye'nin Başkenti Şam da düzenlenen Suriye - Şam 2. Makine ve Makine Ekipmanları Fuarına, Kromel Makine olarak Krem Peynir Eritme Makinaları ve Kaşar Üretim Sistemlerimizi Suriyeli yatırımcıların beğenisine sunduk. Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet ÇALIŞKAN ve Dış Ticaret Sorumlumuz Işıl BAĞDAT'ın Temsilciliğinde katıldığımız Suriye Şam fuarında 100 den fazla firmayla görüşmeler yapıldı



kendileriyle temasa geçmiştir. Gıda Makinaları üretiminde yurt içinde katıldığımız fuarlardaki öncülüğümüzü yurt dışında ki fuarlarda da göstermeye başlamamız açısından son derece yararlı geçen bir fuar olmuştur.



Fuar standımızda Ziyaretleri ile bizleri onurlandıran Suriye Sanayi Bakanı Safi Abu Dan, TC Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarı Sayın Tuncer Kayalar'a teşekkürlerimizi sunuyor, Bir dahaki Suriye - Şam Fuarında görüşmeyi ümit ediyoruz.



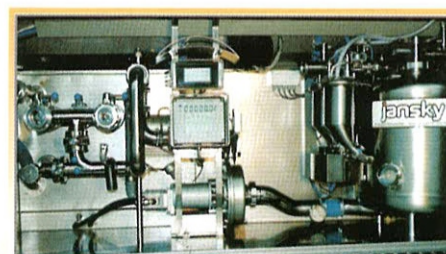
Standımızdan bir görüntü...



● KROMEL'den Tire'ye
Süt Toplama ve Soğutma
Merkezi
Soğutma 2' de



● Yağlar Köyü Süt
Soğutma Merkezi Açılışı
Soğutma 2' de



● Ayın Komusu
Soğutma 3' de
KOMET 24000
Süt Alım Sistemi

KROMEL'DEN TİRE'YE SÜT TOPLAMA ve SOĞUTMA MERKEZİ



S. S. Tire Süt Müstahsilleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifine kurmuş olduğumuz Süt Toplama Merkezinin Devlet Bakanı Mehmet Aydın, İzmir Valisi Yusuf Ziya Göksu, TEDGEM Destekleme Daire Başkanı Yılmaz Candaş, İzmir Tarım İl Müdürü Muzaffer Açar, Tire Süt Müstahsilleri Kalkınma Kooperatifi Başkanı Mahmut Eskiörük, Çevre Kooperatif Başkanları ve davetliler eşliğinde açılışı yapılmıştır. Kurmuş olduğumuz Süt Toplama Tesisi ile bölgedeki sütlerin gıda kodeksine uygun şekilde toplanıp taşınması sağlanmıştır. En son teknoloji ile üretilen süt soğutma tanklarımızın bölge ihtiyacını karşılamadaki önemi ve Kooperatif başkanı Mahmut Eskiörük'ün kurmuş olduğumuz tesis için teşekkürlerini sunması bizleri gururlandırmıştır. Ülkemizde diğer bölgelerde de bu tür tesislerin kurularak sütün başlangıcından itibaren hijyene önem verilmesi çok önemlidir.



WEB SİTEMİZİ ZİYARET ETTİNİZ Mİ?



www.kromel.com.tr

Yayına başladığı günden bugüne bir çok kişinin ziyaret ettiği sitemizde Firmamızı tanıtıcı bir çok bilgi yer alıyor. Kurumsal bilgiler, Ürünlerimiz, Üretim yöntemlerimiz, Araştırma ve Geliştirme faaliyetlerimiz, Firmamızdan haberler, Referanslarımız ve bizimle ilgili bulmak istediğiniz her şey için bizlere www.kromel.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

KROMEL'DEN YAĞLAR KÖYÜNE SÜT SOĞUTMA MERKEZİ



İzmir'in Kiraz İlçesi Yağlar Köyü kadınları Türkiye de bir ilk olan kadınların kurucusu olduğu bir kalkınma kooperatifi kurdular. Kromel olarak süt soğutma merkezlerini kurduğumuz S.S. Yağlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin açılışı Tarım ve Köy İşleri Bakanı Prof. Dr. Sami Güçlü, Devlet Bakanı Prof. Dr. Beşir Atalay, Devlet Bakanı Gürdal Akışit'in katılımlarıyla 12 Mart 2004 tarihinde büyük bir törenle yapılmıştır. Açılışa Firmamızı temsilen Satış Pazarlama Müdürümüz Basri ÇALIŞKAN katılmıştır. Yağlar Köyü Bayanlarının büyük çabasıyla kurulan kooperatife komple bir süt soğutma merkezi kurularak onların üretime azimlerine katkıda bulunmaktan dolayı büyük gurur duyuyoruz. Bu başarılarından dolayı kendilerini kutuyor ve destekliyoruz.

KROMEL TÜRKİYE'DEKİ SERVİS AĞI İLE ÖNDE...

KROMEL'in Türkiye çapında 20'ye yakın yetkili soğutma servisi bulunmaktadır. KROMEL Yetkili Servis Ağı ile Türkiye'nin neresinde olursanız olun en yakın zamanda sizlere ulaşmayı hedeflemektedir. Bu sayımızda sizlere yetkili servislerimizi tanıtıyoruz.

ADANA
SOĞUSAN SOĞUTMA / BÜLENT KAHVECİ
EMEK MH. ÇARŞI İÇİ NO : 68 / ADANA
TEL : 0 322 435 43 41
FAX : 0 322 522 28 02
GSM : 0 532 522 83 02

ADIYAMAN
AKSOY SOĞUTMA / ZİYA AKSOY
HOCA ÖMER MH.GÖLE BATMAZ CAD.NO:39 ADIYAMAN
TEL : 0 416 214 09 16
FAX : 0 416 216 71 06
GSM : 0 542 732 27 39

BURSA
ANKAYA SOĞUTMA / GANI KAYA
HACI İLYAS MH. DİNÇ SK. NO :22 / BURSA
TEL : 0 224 253 17 99
FAX : 0 224 253 17 99
GSM : 0 532 283 33 29

DENİZLİ
ASKAR SOĞUTMA / AHMET KOCAKÜLAH
MEHMETÇİK MH. İNÖNÜ CD. NO : 101/DENİZLİ
TEL : 0 258 211 33 35
GSM : 0 532 363 32 87

ESKİŞEHİR
BUZSAN SOĞUTMA / VACİT DEMİRCAN
İSTİKLAL MH. REŞADİYE SK. NO: 78/A ESKİŞEHİR
TEL : 0 222 231 26 85
FAX : 0 222 230 06 69
GSM : 0 532 614 83 21

KARABÜK
KAR TEKNİK / MUSTAFA BIYIKOĞLU
ANKARA CD. GAZİ PSJ. 61/3 KARABÜK
TEL : 0 370 424 47 39
GSM : 0 542 426 31 63

KÜTAHYA (SİMAV)
BEYAZ SERVİS / RAMAZAN ERDOĞMUŞ
TABAKHANE MH. TABAKHANE CD. NO : 34/KÜTAHYA
TEL : 0 274 513 65 60 / 512 15 61 / 512 30 33
GSM : 0 542 261 79 75

SAMSUN
BUZTER / ADNAN PEHLİVAN
BAHÇELİEVLER MAH.İSTİKLAL CAD.NO:218 SAMSUN
TEL : 0 362 233 39 98
GSM : 0 542 236 69 48

İZMİR
SEZEN ISITMA & SOĞUMA / HALİL SEZEN
KURTULUŞ MAH.AKYOL CAD.NO:33/A TİRE/İZMİR
TEL : 0 232 512 61 10 - 512 06 76
FAX : 0 232 511 26 96
GSM : 0 542 415 96 60

ANTALYA
DOĞAL ISITMA - SOĞUTMA/ FAHRİ BOZKURT
ÜÇGEN MH. 96. SK. UFUK APT. NO:44/A/ANTALYA
TEL : 0 242 345 85 98
FAX : 0 242 248 57 26
GSM : 0 542 415 01 49

ANKARA
ÜNSAL SOĞUTMA / ÜNSAL CANKURTARAN
BÜYÜK SAN.I.CD. BUYDUK PSJ. NO:32/3 / ANKARA
TEL : 0 312 341 25 72
FAX : 0 312 348 23 23
GSM : 0 532 466 68 51

EDİRNE (KEŞAN)
KARAMAN SOĞUTMA / SELAMİ KARAMAN
KÜÇÜK SAN. SİTESİ BLOK 25/7 KEŞAN/ EDİRNE
TEL : 0 284 714 72 29
FAX : 0 284 714 72 11
GSM : 0 532 251 70 43

GAZİANTEP
BUZÇELİK SOĞUTMA / TACETTİN POSTACI
ŞENYURT CD. 6.NOLU GEÇİT NO : 5/A / G.ANTEP
TEL : 0 342 230 27 54 / 232 52 15
FAX : 0 342 230 27 54
GSM : 0 532 466 68 51

KAYSERİ
ELEKTRO TAŞ / İRFAN SÖNMEZ
SERÇE ÖNÜ MH. ÇANKAYA CD. ÇANKAYA APT. NO:66/A
TEL : 0 352 232 31 19
FAX : 0 352 232 31 19
GSM : 0 542 432 59 79 / 0 543 664 31 60

SİVAS
KARACAOĞLU SOĞUTMA / AHMET KARACAOĞLU
HALİL RIFATPAŞA CD. ERDOĞAN APT. NO:6 / SİVAS
TEL : 0 346 221 18 84
FAX : 0 346 224 81 57
GSM : 0 532 417 17 46

İSTANBUL / ÇATALCA
ARAL TEKNİK & SOĞUTMA / HİKMET ARAL
ŞEHİTLER CD. NO:3 ÇATALCA / İSTANBUL
TEL : 0 212 789 18 20
GSM : 0 532 411 59 53

MURAT YÖRÜK'ÜN FABRİKAMIZI ZİYARETİ



Süt ve süt ürünlerinde öncü marka olan YÖRSAN'ın Genel Müdür Yardımcısı Sayın Murat Yörük ve YÖRSAN Pazarlama Müdürü Sayın Aydemir Bilgili 14 Ocak 2004'te fabrikamıza gelerek bizleri ziyaretleriyle onurlandırmıştır. Kendileriyle yıllar öncesine dayanan dostluğumuz geçen yıllarla birlikte daha da pekişerek artmaya devam etmektedir. KROMEL ailesi olarak ziyaretlerinden dolayı kendilerine teşekkürlerimizi sunuyor. YÖRSAN ailesi ile olan dostluğumuzun yıllar boyunca devam etmesini diliyoruz.

BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKAN ADAYLARIMIZIN KROMEL'İ ZİYARETLERİ

Adapazarı Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Aziz Duran Ocak ayında firmamıza ziyarette bulunmuştur. Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın İsmet Çalışkan ile görüşmede bulunan Sayın Duran'a bu nazik ziyaretinden dolayı teşekkürlerimizi sunuyoruz. Sayın Duran'a başarı dileklerimizi iletiyor, sonsuz saygı ve şükranlarımızı sunuyoruz.



Genç Parti Adapazarı Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Sayın Enver Toçoğlu ve Doğruyol Partisi Adapazarı Merkez Belediye Başkan Adayı Sayın Zafer Adalet Mart ayı içerisinde firmamızı ziyaret ederek Belediye Başkanı seçilmeleri halinde sanayi belediye işbirliğini sıcak tutacaklarını ve OSB'lere gereken desteği sağlayacaklarını ifade etmişlerdir.



Doğruyol Partisi Adapazarı Büyükşehir Belediye Başkan Adayı Sayın Enver TOÇOĞLU ve Doğruyol Partisi Adapazarı Merkez Belediye Başkan Adayı Sayın Zafer ADALET'in Fabrikamızı ziyaret etmelerini kutuyoruz.



"AYIN KONUSU"

KOMET 24000 SÜT ALIM SİSTEMİ

Kromel – Jansky İşbirliği ile üretilen KOMET 24000 süt alım sistemi süt işleyen firmalara bir çok ekonomik faydalar sağlamaktadır.

Komet 24000 süt alım sistemin özellikleri:

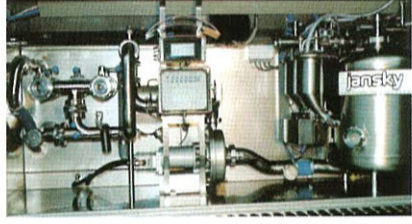
DOĞRULUK:

Sistemin doğruluk oranı yüzde 0,25. Bu alınan 1000 litrelik sütün doğruluk değeri 997,5 ile 1002,5 litre arasında olması anlamına gelmektedir.

Türkiyede süt alımı

Türkiye'deki süt miktarı, soğutucu tankların içerisinde bulunan ölçü cetveli yardımıyla yapılmaktadır. Böylelikle % 1,5 hatalı bir ölçüm yapılmaktadır.

Yani 1000 litrelik süt miktarında 985 ile 1015 litre arasında bir değer bulunabilmektedir. Ayrıca yapılan tecrübelerle göre süt miktarını yükseltmek için ölçü cetvelinde aldatici etkileme yapılmaması mümkündür. % 1 lik bir hata ile yapılan alımlarda günde 100 ton süt işleyen bir işletmenin zararı yaklaşık yılda 300.000 lt. Süt karşılığı olmaktadır.



AKIŞ:

Akış gücü dakikada 400 litre dir. Yani 15000 litre nin alınma süresi sadece 38 dakika sürmektedir.

NUMUNE ALMAK:

Orantılı dolumda numune şişelerine alınan süt, bire bir örnekleme ile yapılmaktadır. 5000 litre sütte bulunan yağ miktarı mikro organizma oranı yüzde nispetinde numune şişelerinde aynı oranlarda bulunmaktadır.

Bu şekilde sütün kalitesinde aldatici etkilemede bulunmak mümkün değildir. Sütün kalitesine göre fiyatlandırma yapmak mümkündür.

Türkiyede numune alımı bilhassa elle yapılmaktadır. Soğutma tankında sütün üst bölümünden alınan numune daha yüksek yağ oranına sahip olduğundan bire bir örnekleme olmadığı için aldatici sonuçlar vermektedir.



Danışmanımız
Ahmet ÇIBUK

ALTI DİSİPLİN ;

En başarılı, en tutkulu insanlar herhalde kendi sınırlarını aşma becerisine sahip olanlardır. Bunlar yararlı davalara gönül verir, insanlara yardım için zaman ayırır ve tüm bunları yaparken kendi yaşamlarını da zenginleştirirler.

Bu arada gülmeyi, eğlenmeyi, kendilerini geliştirmeyi ve aldıkları neredeyse her solğun tadını doya doya çıkarmayı da göz ardı etmezler.

Başarılı insanlar aynı zamanda değişiklikler yapmayı da isterler. Onlar için hayalleri birer beklentidir.

Aşağıda sıralanan altı disiplin sürekli gelişim ve değişimin anahtarıdır.

- 1.- Komutayı ele almak; Yaşamınızın yönetimini elinize alırsanız, davranış ve duygularınız güçlenir. Seçimleriniz daha doğru ve yerinde olur.
- 2.- Maskeleri çıkartıp atmak; Gerçek kendinizi ortaya koymak için sahte görüntülerden kurtulmanız gerekir.
- 3.- Pası Temizlemek; Geçmişte ve şimdi sizi olumsuz etkileyen olayların kalıntılarını temizlemekle daha parlak bir gelecek için yeni bir sayfa açmış olursunuz.
- 4.- Ateşi körüklemek; Bir amaca yönelik tutkunuzu harekete geçirecek seçimler yapın; böylece her yeni güne duygularınızı canlandırarak ve başarıyı davet edecek gerçek, yaratıcı bir enerjile bakarsınız. Tutku gücü ateşler; güç de amacınızı.
- 5.- Yüreğinizi işe koşmak; Olabileceğinizin en iyisi olmanızı sağlayacak bir ortam yaratın. Potansiyelinizi sonuna kadar ortaya koyun.
- 6.- İnsanlara kucak açın; Kendinizin dışına çıkıp başka insanların gereksinimlerini elinizden geldiğince karşılamak için empati kurmayı öğrenin.

Bu disiplinler kişinin kendisini daha iyi kontrol edebilmesini, kişiliğinin gelişmesini, daha verimli olmasını ve bencillikten kurtulmasını sağlar.

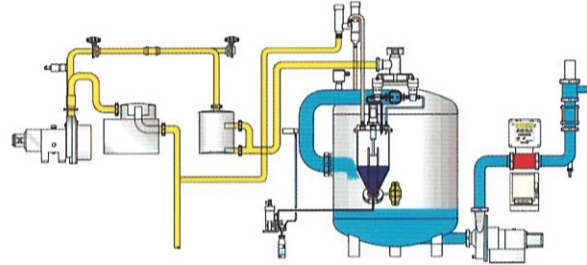
SAYAÇ:

Sayaç'ın yardımıyla aşağıdaki veriler kaydedilmektedir.

- Merkezde çekilen süt miktarı
- Her merkezde çekilen sütün sıcaklığı
- Tür numarası ve kimliklendirme
- Merkez numarası ve kimliklendirme

Bu veriler Elektronik Veri İşleme Sistemine kaydedilmekte ve isteğiniz üzere Printer'den hem süt fabrikasına hem de merkezlerde dökümünü alabilirsiniz. İstek üzerinde bu verileri süt fabrikasının bilgisayarına kablo ile yükleyebilirsiniz. Bu şekilde verilerin kullanımı, mandırada daha az zaman harcanarak yapılabilmektedir.

İnsan faktörünü ortadan kaldıran ve hataya izin vermeyen bu sistem sayesinde, kontrol edilebilir bir takip sistemi kurulmaktadır. Tanker şoförlerinin asıl görevleri olan nakliyyeye yönelmekte nakliye zamanı kısaltmakta ve böylece kullanılacak tanker sayısı azaltılabilmektedir.



Kullanıcılarının ifadesine göre, 7 tankerli aracı 4 süt alım sistemine karşı değiştirebilirsiniz. Böylelikle bakım masrafları Tanker için önemli bir şekilde azaltılabilir.

TANKER:

Tanktaki izolasyon (50mm) sayesinde sütün ısınması engellenmektedir.

Örnek olarak: Bir tankta bulunan 15500 litre süt hava sıcaklığı 35 derece ise, tanktaki süt 4° C dereceden 20 saat sonra bu sütün derecesi sadece 7° C ye çıkmaktadır.

Bu sayede sütün kalitesi uzun bir nakliye süresinde bile korunmuş olur.

CIP-Temizleme:

Numune alım sistemi, süt alım sistemi ve tanker CIP sistemi tarafından otomatik olarak temizlenir. Bu şekilde yine aynı zamanda Sütün kalitesi korunur.

KULLANMA:

Bu sistemin kullanımı çok basit tutulmuştur. Emiş hortumu bağlandıktan sonra hemen alıma başlanabilir.

SERVİS:

Kromel'in yeni servis alanı sayesinde her türlü servis hizmeti sunulmaktadır.

Ülkemizde geleneksel olarak kullanılan Süt Alım Teknolojisi ile KOMET 24000 Süt Alım Sistemini karşılaştığımızda müşterilerimizin yapmış oldukları yatırımları en kısa zamanda amorti edeceği sonucuna varılmıştır.

ISO DENETİMİ



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, 08.03.2004'te yıllık olağan ISO 9001:2000 dış denetimini de Üretim ve Yönetim Departmanları olarak büyük bir başarıyla geçmiştir. Bu Denetim sayesinde Kromel hem ürünlerinin hem de yönetim sisteminin kalitesinin üst düzeyde olduğunu ispat etmiştir.

Yıllık olağan ISO 9001:2000 dış denetimimiz, Denetleme danışmanımız Ahmet Çubuk, Genel Müdürümüz İsmet Çalışkan, Yönetimin Kalite Temsilcimiz Ahmet Çalışkan, Kalite Güvence Sorumlumuz Banu ARAZ, Satış Sonrası Hizmetler Sorumlumuz Şenol Çalışkan nezaretinde başarılı bir şekilde sona ermiştir. DNV firmasından gelen Denetçi Sayın Serdar SARAÇ Kalite Yönetim Sistemimizin başarılı şekilde yürüdüğünü beyan etmiş olup, firmamızdan duydukları memnuniyeti dile getirmişlerdir.

Kromel, ISO 9001:2000 kalite belgesi ile belirlediği hedefleri yükseltmekte, her zaman daha iyiyi ve kaliteliyi üretmeye özen göstermektedir.

- SEMİNERLER -

ATSO DIŞ TİCARET SEMİNERİ

ATSO – KOSGEB işbirliği ile 26-27 Şubat 2004 tarihinde düzenlenen "Uygulamalı Dış Ticaret Eğitim Semineri" ne Firmamız Dış Ticaret Departmanında çalışan arkadaşlarımız Işıl Bağdat ve Merve Çolak katılmıştır.

Yapılan eğitimin amacı, uluslararası ticaretteki temel kavramlar ve süreçlerin uygulamalı olarak verilmesi ile firmaların dış ticaret faaliyetlerinin uluslararası standartlara uygun olarak geliştirilmesi ve dünyalı firmalara dönüşmesine katkı sağlanmasıdır.

ATSO MAKİNA İMALATÇILARI BİRLİĞİ SEMİNERİ

Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odasında 11/03/2004 tarihinde yapılan "Makine İmalatçıları Birliği" seminerine Firmamız İmalat Sorumlusu Şahin Aslan, Mühendislik Sorumlusu Mehmet Dayıoğlu, Kalite Güvence Sorumlusu Banu Araz katılmıştır.

Makine İmalatçıları Birliği Genel Sekreteri Arslan Sanır tarafından verilen seminerde, Makine İmalatçıları Birliğinin faaliyetleri, 2003 yılı değerlendirmesi, 2004 yılı beklentileri, CE işaretinin kullanımı konusunda bilgiler verilmiştir.

TSE SEMİNERİ

Türk Standartları Enstitüsü Sakarya İl Temsilciliği tarafından 17-18 Mart 2004 tarihlerinde düzenlenen "TS EN ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemleri" eğitimine Firmamız İmalat Sorumlusu Şahin Aslan ve Kalite Güvence Sorumlusu Banu Araz katılmıştır. Eğitim semineri boyunca Kalite Yönetim Sistemi Dökümantasyonu için Temel bilgilerin yanı sıra Sistem Yapısı, Kalite El Kitabı , Prosedür, Proses ve destek dökümanları, Dökümanların kontrolü konularında pratik ve örnek çalışmaları içeren bilgiler verilmiştir.

GESİAD SEMİNERİ

Gebze Sanayici ve İşadamları Derneğinin düzenlemiş olduğu İşletmelerde Planlama-Bütçeleme – Kontrol ve Örnek Bütçe çalışması çözümü eğitimi seminerine Firmamız Finansman Müdürü Ercan İşcan ve Mühendislik Sorumlumuz Mehmet Dayıoğlu katılmıştır. Seminerde İşletmelerde Planlamanın önemi ve Örnek Bütçe çalışmalarıyla ilgili bilgiler verilmiştir.

KOSGEB DESTEKLERİ İÇİN ÇALIŞMALAR SÜRDÜRÜLÜYOR;

KOSGEB Desteklerinden yararlanmak için Değişim Danışmanlık Firması ile yapılan ortak çalışmalar neticesinde ilk önce Eğitim Desteği Başvurusu yapıldı. KOSGEB Veri tabanında yer alan Değişim Danışmanlık Firmasının VERİMLİLİK İÇİN YÖNETİM Konulu Eğitim Programı KOSGEB Tarafından onaylanarak KROMEL 'de uygulanmaya başladı. Yazılım Desteği için Başvurumuz onaylanarak ilgili yazılım Bilgisayar Sistemimize Yüklendi. Adapazarı'nda ilk kez AR-GE Desteği Başvurusu firmamız tarafından yapıldı ve Komisyon tarafından onaylanan ilk proje oldu. Proje Çalışmalarına Temmuz ayı itibariyle başlanacaktır.

VERİMLİLİK PLANLARI;

Hepimiz daha az zamanda ve daha az kaynakla daha çok iş başarma baskısı altındayız. Bunu uzun saatler çalışmadan, eve iş götürmeden ya da kaygı ve stres düzeyinizi yükseltmeden nasıl yapabilirsiniz?

- 1.- Önce planlayın sonra yapın.
- 2.- Önemli işlerin önce yapılmasını sağlamak için gerçeklere dayalı bir önceliklendirme sisteminiz olsun.
- 3.- İvedi işlerin önemli işlerin önüne geçmesine izin vermeyin.
- 4.- Çok çalışmakla etkili çalışmak arasında fark olduğunu bilin.
- 5.- Kararlarınızı önceden, gerçeklere dayanarak ve iyice düşünerek verin.
- 6.- Engeller ve kesintiler olacağını bilin ve bunlar için plan yapın.
- 7.- Başkalarıyla etkili ve güvene dayalı ilişkiler kurun.
- 8.- İşinizi Kişiselleştirmeksizin sahiplenin.

Bu sayımızda sizlere KobiEfor dergisinin 2004 yılı birinci sayısında yayınlanan Pazarlama konusunda önemli bilgiler veren "Ya Farklılaş Ya Yok Ol" başlıklı yazının bir bölümünü yayınlıyoruz. Yararlı olması dileği ile...

YA FARKLILAŞ YA YOK OL

Sürdürülebilir Farklılaşma sloganıyla 10-11 Aralık 2003 tarihleri arasında Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayında düzenlenen 4. Pazarlama Zirvesi'nin odak tema'sı "farklılaşma kültürü" idi.

Zirvenin ilk konuşmacısı ünlü pazarlama teorisyeni CEO Jack Trout, "Farklılaş ya da Yol Ol" başlıklı konuşmasında Türkiye'nin potansiyelini yeterince değerlendiremediğini söyledi. Türkiye'nin müslüman ve demokratik bir ülke olarak bölge için büyük kazanç ve örnek bir model olduğunu vurgulayan Trout, "Türkiye tarihsel geçmişine yeterince sahip çıkmıyor. Osmanlı ve Bizanstan kalan tarihsel mirası gerçek anlamıyla sahiplenilen İstanbul, Paris ve Roma gibi bir turizm cenneti olabilir" dedi. "Tek başına fiyat ayarlaması bir tuzaktır" diyen Trout, bu yaklaşımın şirketleri felakete götürdüğünü kaydetti. Tek bir ürün üzerine odaklanarak uzmanlaşmanın daha önemli olduğunu söyleyen Trout, tek bir ürünün tek bir mesaj taşıdığını, çok sayıda ürün üretenlerin en büyük açmazlarının bu durumdan kaynaklandığını belirtti. Rekabette en önemli faktörün algıda seçicilik yaratacak düşüncenin geliştirilmesi olduğunu söyleyen Trout, Türkiye'nin hem bölgesinde hem Avrupa'da fark yaratacak birçok özelliğe sahip olduğunu vurguladı.

En kötü pazarlanan ülke Türkiye

Bilkent Üniversitesi misafir Öğretim Üyesi Prof. Don Thomson "Bence Türkiye dünyanın en kötü pazarlanan ülkesidir" dedi.

"Pazarlamada Yeni Bir Gerçek Elektronik Açık Artırma" konulu sunumunda Thomson, 3 aydır Türkiye'de olduğunu ve görüştüğü şirketlerin ortak görüşünün Türkiye'den uluslararası marka çıkmayacağı yönünde olduğunu söyledi. Thomson konuyla ilgili görüşünü şöyle aktardı :

"Bence çıkar. Halıda, kahvede, yağda... Bence Türkiye dünyanın en kötü pazarlanan ülkesidir. Türkiye gerçeğe dönüşmeyi, varolmayı bekleyen bir fırsattır." Türkiye'de açık artırma sisteminin rahatlıkla uygulanabileceğini kaydeden Thomson, internette en çok ziyaret edilen açık artırma sitesi Bay.com'dan örnekler verdi. Thomson, bu sitenin günde 1.1 milyon ürün sattığını, saatte 24 bin satış gerçekleştirdiğini, bu sayede 10.200 araba, 20.700 laptop satıldığını, 1 milyon doların üzerinde ürün pazarlandığını belirtti. Thomson, eBay.com'un 12 milyar dolarlık yıllık satış hacmi ve 1.3 milyar dolarlık geliri bulunduğunu kaydetti. Eski yöntemle çalışanların bu sisteme karşı çıktığını söyleyen Thomson; "Ama bu sistemle alışveriş maliyetleri ve fiyatlar düşüyor. ABD'de cerrahi ameliyatlara bile açık artırma ile satılabiliyor" dedi.

Toplantıya video konferansla katılan Salveti&Liombart kurucusu Fernando Trias de Bes, yatay ve dikey pazarlama konusunda bilgiler verdi. Piyasaya sunulan yeni ürünlerin %85'inin başarısız olduğunu kaydeden Trias de Bes, yeniliğin pazarlanmanın en önemli rekabet ölçüsü olduğunu ve ülkelerin düşünülmemen alanlara girerek pazarını genişletmesi gerektiğini dile getirdi.

Dikey pazarlamada yenilikler yapmak gerektiğini, boyut, tasarım, ambalajla oynanarak ürünün yaşam süresinin uzatılabileceğini söyleyen Trias de Bes, Kinder çikolatalarının ürünü sadece yemek için değil oyun için de çıkardığını ve böyle bir yenilikle pazarı fethettiğini kaydetti. Kreatif düşüncenin önemini vurgulayan Trias de Bes, "mantıklı düşünenler mantıklarını ters çevirebildiklerinde yaratıcılıkta çok başarılı olabiliyorlar" diye konuştu. Trias de Bes, "Yatay pazarlama yeni pazarlar yaratır, yüksek risk içerir. Dikey pazarlama, düşük riskli az maliyetlidir ama pazarınızın belli bir noktadan sonra büyümesini sağlamaz" dedi.



Mehmet DAYIOĞLU
Mühendislik Sorumlusu
Makine Mühendisi

Ağustos 2002 tarihinden bu zamana 1 yıl imalat sorumlusu, 6 ay planlama sorumlusu, ve 2,5 aydır mühendislik ve planlama sorumlusu olarak hizmet vermektedir. Dumlupınar Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden 2001 Temmuz da mezun olan, arkadaşımız, Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Makine Mühendisliği Bölümü Makine Tasarım ve İmalat Bölümünde yüksek lisans öğrencisidir.

Bilindiği üzere gelişen dünyaya ayak uydurmak zorunlu hale gelmiş, artan rekabet ortamında katma değer yaratmak gerekliliği herkes tarafından bilinir olmuştur. Ayrıca Avrupa Birliğinin gerekliliği itibarıyla uluslararası sınırların kalkması, sanayiye ve sanayicilere rekabete zorlamıştır. Rekabette doğan işletmeler arasındaki farklılık yaratma yarış; özellikle kaliteye, güvene, daha ucuz ve daha hızlı üretim gerçekleştirmeye yönelik çalışmalar yapılmasını gerektirmiştir. KROMEL olarak rekabetin diz boyu olduğu sektörümüzdeki farklılığımızı; kaliteden ödün vermeden, hem müşterilerimizin ve hem de tedarikçilerimizin memnuniyetini her zaman ön planda tutarak ortaya koyduk. Gıda sektöründeki firmalar, ürünlerini imal edecek makineleri araştırma çalışmalarına girdiklerinde hem kaliteli hem de süratli imalat gerçekleştiren makinelerimizin farklılığını benimsemişlerdir. KROMEL olarak hedefimiz her zaman müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutmaktır. Çalışmalarımıza da müşteri istekleri ve müşteri memnuniyeti doğrultusunda yön vermekteyiz. Aldığımız ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi belgemizle kalitemizi bir sistem üzerinde gerçekleştirmekteyiz. Ancak sistemi kurmak kadar sistemi geliştirmek ve sistemin performansını

artırmak da önemlidir. Mükemmel sonuçların elde edebilmenin en büyük aşaması sistemleri geliştirmektir. Bizler de gelişmek ve ilerlemek için çalışmalarımızı son süratle gerçekleştirmekteyiz. Bunun yanında ürün yelpazemizi geniş tutma yönündeki araştırma ve geliştirme faaliyetlerimize her zaman önem vermekteyiz. Mühendislik Departmanı olarak da müşterilerimizden gelen istekler doğrultusunda ürün yelpazemize kattığımız ürünlerimizin tasarım çalışmalarını gerçekleştirmekteyiz. Ar-Ge Departmanımızla yaptığımız ortak çalışmalarla tasarım faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz, bu güne kadar departmanımızın sunduğu tasarım çalışmaları başarılı sonuçlar vermiştir. Özellikle olmayan bir makineyi tasarlamak ve üretmek çok zordur. Ancak Ar-Ge Departmanımızla yapılan tasarım çalışmaları zorlukları elimine etmiştir. Bunun yanında bölümümüz tasarladığımız ürünleri maliyetlendirme çalışmalarını da yürütmektedir. Hedefimiz müşteri memnuniyetini her zaman en üst seviyede tutmak olduğundan, müşterilerimizin istekleri doğrultusunda hazırladığımız ürünlerimizi piyasaya sunmaktayız. Buna bağlı olarak da her yönüyle gerektiğinde yatırımlar yapmaya devam etmekteyiz. Kromel ailesi olarak bizler geleceğe umutla bakıyoruz.

FAZİYE HABERLERİ

Değerli dostumuz Gün İnşaatın sahibi Sayın Nihat Gün'ün Kayınpederi Sıtkı Yılmaz Beyefendi 14/01/2004 tarihinde vefat etmiştir. Kromel ailesi olarak merhuma Allah'tan rahmet, kederli ailesine ve yakınlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

Adapazarı Sanayi ve Ticaret Odası Başkanı Sayın Erol Öztürk'ün Kayınpederi Sayın Hacı Fehmi Yılmaz 04/03/2004 tarihinde vefat etmiştir. Kromel ailesi olarak merhuma Allah'tan rahmet, kederli ailesine ve yakınlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

Değerli Dostumuz Pastör Makine Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Sayın Murat Özcan'ın Değerli Anneleri Sayın Rabia Özcan Hanımefendi 02/03/2004 tarihinde vefat etmiştir. Kromel ailesi olarak merhumeye Allah'tan rahmet, kederli ailesine ve yakınlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

ARAMIZA KATILANLAR

ÖZCAN GÜZEL : Tokat Gaziosmanpaşa MYO İşletmecilik mezunu olan arkadaşımız firmamızda Satış Pazarlama Departmanında çalışmaktadır.

ZEHRA ÇETİNKAYA : 08/03/2004 tarihinde Santral Operatörü olarak aramıza katılmıştır.

Aramıza yeni katılan arkadaşlarımızın yeni işlerinin kendilerine hayırlı olmasını diliyoruz ve başarı dilekelerimizi iletiyoruz.

MUTLU GÜNLER

Firmamızın AR-GE Tasarım bölümünde çalışan Mustafa CEYLAN'IN 20/01/2004 tarihinde bir oğlu dünyaya gelmiştir. Gökbora İzzet adı verilen dünya tatlısı yavrumuza uzun ve mutlu bir yaşam diliyoruz. Firmamızda Depo Sorumlusu olarak görev yapan Mehmet CANLI'NIN 08/03/2004 tarihinde dünya tatlısı bir kızı dünyaya gelmiştir.

Her iki yavrumuza da mutlu ve sağlıklı bir yaşam diliyoruz.

DOĞUM GÜNÜNÜZ KUTLU OLSUN

OCAK 2004	ŞUBAT 2004	MART 2004
FERİT BOZKURT	HASAN ALİ DEMİR	İMREN OKUR
ERSİN FUÇICI	SERKAN KEKLİK	FİKRİYE TIKAN
HÜSEYİN TOKMAK	EKREM GEZER	AYŞE TOPRAK
HALİT BAKAN	AYHAN ŞEKER	ŞENOL ÇALIŞKAN
ADNAN KARAHAN	AHMET ÖZCAN	MUSTAFA CEYLAN
ERDOĞAN	FERRUH OĞUL	MEHMET CANLI
ÇAKIROĞLU	ADEM UZUN	FETHİ SERTÖZ
MÜRSEL SERT	AYHAN ERTÜRK	ERDEM EKMEN
MUSTAFA UZUN	CENGİZ GENÇ	MUAMMER SERBEST
İBRAHİM	İSMAIL SERT	İSMAIL ÖZDEMİR
DESTİCİOĞLU	MAHMUT ACEP	

Ocak - Şubat - Mart aylarında doğan sevgili mesai arkadaşlarımızın doğum günlerini kutluyor, bütün arkadaşlarımıza sağlıklı, mutlu ve huzur dolu bir yaşam diliyoruz.

"ÖZLÜ SÖZLER"

- J. Joubert**
- Kelimeler cama benzer, göstermeye yardım etmedikleri vakit görüşe engel olurlar.
- Aaron Burr**
- Hayatımda işi eğlence, eğlenceyi de iş olarak kabul ettiğim için başarı kazandım.
- Abraham Maslow**
- Sahip olduğumuz tek şey "çekiç"se her şeyi "çivi" olarak görürsünüz.
- Albert Einstein**
- Hayal kurmak bilgiden daha önemlidir. Çünkü bilgi sınırlıdır ancak hayal kurma tüm dünyayı kapsar.
- Albert Einstein**
- Bir peşin hüküm yok etmek, bir atomu parçalamaktan daha zordur.
- Aldous Huxley**
- Deneyim insanın başına gelen bir şey anlamına gelir. Deneyim, insanın başına gelenle nasıl başa çıktığı anlamına gelir.

AYIN ELEMANLARI

OCAK	SUBAT	MART
VILDAN TAŞ	BANU ARAZ	SERKAN ATEŞ
Teknik Ressam	Kalite Güvence Sorumlusu	Pano Üretim Elemanı

KROMHABER

Genel Yayın Yönetmeni
Harika KULOĞLU KILIÇ

İmtiyaz Sahibi
Kromel A.Ş. adına
İsmet ÇALIŞKAN

Editör
Erol ÇALIŞKAN
Yazı İşleri
Anıl ÇALIŞKAN

Grafik & Baskı
yilko
GRAPHIC LTDİSTİ
0264 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