

25
yıl

KROM HABER



YIL : 2
SAYI : 8

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

EKİM - KASIM - ARALIK / 2004

2005 YILINDA SAĞLIK VE ESENLİK DOLA
GÜNLER DİLERİZ...



KURBAN BAYRAMINIZ KUTLU OLSUN...



Yurtdışı Fuarlarımız
Kromel'den Yurtdışı Atağı
Ayın Konusu: Beyaz Peynir



Bizden Haberler - Ahmet Çalışkan
Seminerlerimiz
CE ile İlgili Soru ve Cevaplar



yeniden merhaba...

Merhaba Sevgili Dostlar;

2004 yılını geride bırakıp 2005 yılına hazırlanmanın telaşında olduğumuz bu günlerde 2004 yılının kısa bir değerlendirmesini yaptığımızda KROMEL Ailesi için yeni atılımların başladığı, kalitemizde sürekli iyileştirme çalışmalarının sürdürüldüğü, kurumsallaşma yolunda yol kat ettiğimiz bir yıl olduğunu düşünüyorum. Kısaca yeniliklerle dolu ve verimli bir yılı geride bıraktık. Çalışanlarımızla, müşterilerimizle, tedarikçilerimizle gelişmelerimizi paylaşmanın mutluluğunu yaşıyorum. İhracatımızı arttırmak için yıllardır yaptığımız yoğun çalışmalar neticesini vermeye başladı. 2004 yılı ülkemiz için AB gündemi ile dolu, enflasyonun düştüğü, ekonomik verilerin iyiye gittiği bir yıl olmakla birlikte dünyada ve ülkemizde de yaşanan felaketlerle anılan bir yıl olacaktır. Asya ülkelerinde yaşanan asrın en büyük deprem ve tsunami felaketi çok büyük can kayıplarına neden oldu. Bu felaket bize 1999 da ülkemizde yaşanan deprem felaketini bir kez daha hatırlattı. Gördük ki geçmişi çok çabuk unutup ve ders almıyoruz. Adapazarı'nda depremde zarar gören ama çözüme kavuşturulamayan sorunlar hala devam ediyor. Depremde yurdumuza yapılan yardımları göz önüne alarak bizimde bu felaketlerden zarar gören ülkelere ve insanlara yardımcı esirgemememiz gerekir. AB süreci ile geçen bir 2004 yılından sonra 2005 yılında da AB gündemi devam edecek. Bu süreci ülkemiz lehine çevirmenin çalışmalarını çok yoğun



yapmalıyız.

Bir türlü başarıya ulaşmayan özelleştirme ve yabancı yatırımları ülkemize çekme çalışmalarına 2005 yılında hız vermeliyiz. Yabancı yatırımları ülkemize çekebilmek için gerekli yasal düzenlemeler bir an önce yapılmalı özellikle makine ve tekstil sektörlerinde Çin ile ilgili acil tedbirler alınmalıdır.

Sakarya'nın teşvikli iller kapsamına alınması konusunda maalesef başarılı olunamadı. Depremden en fazla etkilenen bölge olarak Sakarya ya çeşitli teşviklerin tanınması kent ve ülke ekonomimiz açısından çok önemlidir.

2005 yılının bizim için çok değişik ve sevindirici bir önemi var. Kromel olarak 2005 yılında 25. yılımızı kutlayacağız. Önümüzdeki sayılarımızda bu kutlamaya ilişkin çalışmalarımızı sizlerle paylaşacağız. 75' m lik bir alandan nasıl bu günlere geldik, ne güçlüklerle karşılaştık geriye dönüp baktığımızda bu durum bizleri heyecanlandırıyor. Sizlere ve ülke ekonomisine katkımız için daha çok çalışmamız gerektiğinin bilincindeyiz. 2005 yılının felaketlerden uzak, paylaşımın arttığı, ekonomik verilerin düzeldiği bir yıl olmasını diliyorum, sağlık ve esenlik dolu bir yaşam temenni ediyorum.

Kurban Bayramının tüm Ülkemiz ve İslam alemine hayırlar getirmesini diliyorum. Yeni yılınız ve Bayramınız kutlu olsun.

25. yıl heyecanımızla yeni sayımızda buluşmak üzere sağlıklı kalın.

İsmet ÇALIŞKAN
Genel Müdür

RUSYA YUGAGROPROM YUGAGROPİŞEMASH FUARI 24-27 KASIM 2004

Kromel, 24-27 Kasım 2004 tarihleri arasında Rusya'nın Krasnodar şehrinde gerçekleştirilen Yugagroprom Yugagropişemash / 11. Uluslararası Tarım Makineleri Teknolojileri ve Ekipmanları; Hayvancılık , Gıda İşleme ve Ambalaj Endüstrisi Fuarına katılım ve yoğun ilgi görmüştür.



Fuar Standımızdan bir görüntü

Rusya pazarına 15 yıl önce girmiş olan Kromel, bu fuar ile Pazar hacminin sürekliliği ve devamını sağlamayı amaçlamaktadır.

Rusya fuarında Kromel'in yeni ürünleri olan Ketçap- Mayonez-Hardal Üretim Hattı yoğun ilgi görmüş, Kromel'in ürünleri Fuar da bulunan Avrupalı rakiplerimiz arasında kalite ve teknolojisi ile hemen farkedilmiştir.



KROMEL'DEN YURT DIŞI ATAĞI

Kromel 2004 yılında yurt içinde büyük atılımlarda bulunduğu gibi yurt dışında da yeni projelere adım attı.

Kromel 2004 yılında ilk defa üretimini gerçekleştirdiği Reçel-Marmelat, Ketçap-Mayonez-Hardal Üretim Hattını Bosna Hersek'in Visoko kentinde uyguladı. Kromel, Reçel-Marmelat ve Ketçap-Mayonez-Hardal Üretim Tesisinin projesini oluşturup devreye alarak teslim etmiştir. Eylül 2004 de devreye alınan tesiste, üretim devam etmekte olup tam kapasite ile teslimi yapılmıştır.

Kromel ayrıca Mısır da 20.000 lt/gün kapasiteli Gouda ve Edam Peyniri Üretim Hattı projesine imza atmış olup, 2005 yılının ilk aylarında bu tesisini de hizmete alacaktır.



2004 yılı içerisinde Azerbaycan ile başlatmış olduğu 25.000 lt/gün kapasiteli Pastörize süt , Beyaz Peynir, Yoğurt , Ayran - Kefir - Smetana , Tereyağ Üretim Hatlarının makine ve proses ekipmanlarını sağlayacak olup bu proje ile Rusya ve Türkiye Cumhuriyetlerindeki 9. projesini de gerçekleştirmiş olacaktır. Kromel in 2004 yılı ihracat rakamları 2003 yılına oranla yüksek bir payla kapatılmış olup, ihracatlarını 25 ülkeye yaymıştır. 25 nci yılımızı kutladığımız 2005 yılında da yurt dışında yaptığımız bu atılımlar devam edecektir.

Hedefimiz, Sürekli Gelişmek , Sürekli Geliştirmek !



Ketçap-Mayonez-Hardal Üretim Hattımız

BEYAZ PEYNİRİN BESLENMEMİZDEKİ YERİ VE ÜRETİMİ

Memeliler için doğumdan sonraki beslenmenin tek kaynağının süt olduğu herkes tarafından bilinmektedir. Yavru memelilerin sindirme işlemini peynir üzerinden gerçekleştirdikleri gerçeği göz önünde bulundurulursa, peynirin beslenmedeki önemi daha da iyi anlaşılacaktır.

İnsanların peynir yapmayı ne zaman öğrendikleri tam olarak bilinmemekle birlikte, hayvansal sütü besin kaynağı olarak kullanmaya başlamalarından hemen sonra peynir üretmeyi de öğrendikleri sanılmaktadır. Sütün peynire dönüşümünü kuzu ve buzağuların sindirim organlarında bulunan enzimlerle yaptıklarını öğrenen insanlar, peynir yapımı için gerekli peynir mayasını da bu kaynaklardan sağladılar.

Esas olarak sütlerin peynir mayası ya da sağlıklı uygun zararsız bir asit yardımı ile pıhtılaştırılması işlemi, peynir üretiminin ilk aşamasını oluşturmaktadır. Pastörize veya çiğ süttan peynir yapılabilen olup, günümüzde artan hijyen gereksinimi nedeniyle, ticari peynir üretiminde giderek artan oranlarda pastörize süt kullanılmaktadır.

Günlük beslenmemizdeki önemli tartışılmaz olan sütü, gerek kolay sindirilebilme özelliği gerekse yağ, protein, çözünmeyen tuzlar ve mineraller bakımından ikame edebilen ve uzun süre saklanabilen peynir, mükemmel bir gıdadır. Özellikle Beyaz peynir, serum da bulunan tuzlar, vitaminler ve diğer besleyici unsurları da kısmen içinde bulundurmasından dolayı beslenmenin temel taşıdır. Bu önemini ve tüketimdeki yerini bir halk değimi ile ifade etmek yerinde olacaktır. Peynirden başka hiçbir şeyi "Peynir Ekmek Gibi" yemiyoruz.

Bu gün dünyada 1000- 2000 çeşit peynir yapılmaktadır. Bir çok çeşit ise, yöresel lezzetlere cevap veren ve birbirlerine yakın varyasyonlardır. Temel olarak 12 peynir türü bulunmaktadır.

Türkiye'de yaklaşık 20 çeşit peynir üretilmekte olup, en çok tüketilenler:

Beyaz Peynir	: % 60
Kaşar Peyniri	: % 17
Tulum ve Mihaliç	: % 12
Diğer Peynirler	: % 11



Bu sayımızda Beyaz Peyniri "Ayın Konusu" yapmamızın nedenlerinden biri de söz konusu yüksek tüketim oranıdır. Ekonomik ve sosyal hayattaki değişime paralel olarak farklılaşan beslenme alışkanlıklarına paralel olarak, bu oranın önümüzdeki yıllarda, taze kaşar peyniri ve diğer salamurasız peynirler lehine değişeceği beklenmektedir.

Beyaz peynir çeşitleri ve Üretim teknikleri

Ülkemizde en çok tüketilen " Beyaz Peynir" üretiminde, İnek, Koyun ve Keçi sütü kullanılmaktadır. Kalite ve yağ oranları, kullanılan süt karışımının yağ ve protein oranlarına bağlı olarak değişmektedir. İyi kalite inek sütünden, koyun sütü oranı az olmayan ve az miktarda keçi sütü içeren süt karışımlarından üretilen beyaz peynirler, Türk damak zevkine en iyi hitap edenler olarak bilinmektedir. Genel olarak beyaz peynir %40 kuru maddeye sahiptir ve kuru maddede yağ



oranı %45 tir. Kuru maddesi düşük olduğu için salamura içerisinde muhafaza edilirler. Endüstriyel olarak kültürlü beyaz peynir üretimi son yıllarda bütün dünyada yaygınlaşmıştır. Ülkemizde de aromatik olarak klasik beyaz peynirler yaygın olarak üretilmektedir.

Üretim yöntemleri Klasik sistem, Bulgar usulü ve Kromel'n AR-GE çalışmalarının en son ürünü olan Beyaz Peynir sistemleridir. **Klasik yöntemde** pastörize edilmiş süt bir kaba 28-32°C arasında alınır CaCl₂ ve starter (%2) ilave edildikten sonra bir maya yardımıyla pıhtılaştırılır. 90 dakikaya hassas bir şekilde pıhtı teleme tabir edilen 1 cm³ lük parçalara ayrılır. Daha sonra hırpalamadan karıştırılıp telemenin suyunu bırakması sağlanır. Sonra cendere bezinin üzerine aktarılır ve cendere bezinde baskıya alınır. Yaklaşık 1,5 saat sonra peynir 8x8 cm ebatlarında porsiyonlanır ve %16 lık tuzlu salamuraya aktarılıp 6-8 saat bekletilir ve ambalajlara doldurulup %10-13 tuz oranında salamura ilavesi ile olgunlaştırılmak üzere depolanır. Bu sistemde işçilik çok yoğun olduğu için küçük ve orta büyüklükteki işletmeler bu



sistemi kullanmak yerine Bulgar usulünü kullanılmaktadır. Çünkü Bulgar yönteminde bütün işlem teknenin içerisinde yapılmakta ve işçilik daha az olmaktadır. **Bulgar yönteminde** teknenin üzerine cendere bezi serilmekte ve onun üzerine de plastik branda örtülüp, süt buraya alınmaktadır. Daha sonra CaCl₂ ve starter ilavesi yapıp mayalanır ve pıhtı yine 1cm³ lük ebatlarda kesilir. Pıhtı yavaşça karıştırılıp 20 dakika çökmesi beklenir. Daha sonra branda teknenin altından alınır ve cendere bezinde süzme işlemi yapıp aynı teknede baskıya alınır. Baskıdan çıkan peynirler ise aynı teknede porsiyonlara kesilerek salamurası verilir. Günümüzde Türkiye'de yaygın olan yöntem budur. Küçük büyük hemen bütün işletmeler bu yöntemi kullanmaya başlamışlardır.

KROMEL tarafından geliştirilmiş olan kalıplı sistem Beyaz Peynir üretiminde ise; branda, cendere bezi ve porsiyonlara ayırma kaldırılmıştır. Bu sayede işçilik azaltırken hijyen koşulları iyileştirilerek verimlilik artırılmıştır. Bu yöntemde peynir üretimi için pastörize süt özel olarak tasarlanmış yarım yuvarlak beyaz peynir teknelerine alınır. CaCl₂ ve starter kültür ilave edilir. Karıştırma ve teleme kesme işlemlerini bir arada yapabilen özel donatıları ile karıştırılır ve mayalama işlemi yapıp 90 dakika içerisinde pıhtı 1cm³ lük ebatlarda kendi üzerine monte edilmiş bıçaklar ile kırılır. Daha sonra üzerindeki özel karıştırıcı ile pıhtı hırpalanmadan karıştırılır ve kalıp kasalarının içerisine alınır. Kasalar 12 li olacak şekilde üst üste konur ve 1 saat beklenir daha sonra özel tasarlanmış kalıp çevirme makinasında (turner) ters yüz edilir ve işlem 1 saat sonra tekrarlanır. Daha sonra salamura havuzlarına gönderilip salamura verilir. Peynirler % 12 lik salamurada ambalajlara doldurulur. Bu sistemle hem işçilik azalmakta hem de peynirin hijyenik kalitesi artırılmış olmaktadır.

Özellikle bu sistemde çok büyük kapasitelere ulaşılması halinde bile işçilik artmamakta ve iş kolaylaştığı için çalışanlar açısından da rahatlık sunmaktadır.

Ayrıca bu sistemde firmalar isterlerse kendi amblem veya markalarını peynirin üzerine kabartma şeklinde yazabilmektedirler. Böylece ürünlerin kimliklendirilmesi sağlanarak gıda güvenliğinde önemli bir sorun olan marka ve aitlik sorunu ortadan kaldırılmaktadır.

Haluk YAZICI
Gıda Mühendisi

Yrd. Doç. Dr.
Mustafa ÖZDEMİR
Teknik Danışman



Ziyaret'Esnasından Bir Görüntü

AHMET GAZIOĞLU ZİYARETİ

KROMEL, Kuzey Kıbrıs Magosa da Safa İçkileri Endüstrisi ve Avusturyalı Mörth Firması ile günlük 30 ton kapasiteli Bira ve Gazlı içecek tesisi kuruyor. İhracata yönelik çalışacak olan bu tesis, Kuzey Kıbrıs'ın en modern ve en büyük kapasitesine sahip tesisi olacaktır. Tesiste 125 kişi çalışacak ve Kuzey Kıbrıs'ın ekonomisine katkıda bulunacaktır. Tesis ile ilgili Ön Fizibilite çalışmaları devam etmekte olup, ilk protokol anlaşması Kromel tesislerinde imzalanmıştır. Makine ve ekipmanlar Kromel tesislerinde üretilecek olup Avusturya'lı Mörth firması ile birlikte devreye alınacaktır. Bu ortak çalışmanın üç firmaya da hayırlı olmasını diliyoruz.

KAYSERİ SANAYİ ODASI BAŞKANI MUSTAFA ÇAPAR ZİYARETİ



Ziyaret'Esnasından Bir Görüntü

KSO (Kayseri Sanayi Odası) Başkanı Mustafa Çapar Firmamızı ziyaretleriyle bizleri onurlandırdılar. Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ve Kalite ve Yönetim Danışmanımız Ahmet Çubuk tarafından karşılanan Mustafa Çapar'ı Kayseri'ye

yaptığı hizmetler için kutluyor, dostluğu ve bizleri hiçbir zaman unutmadığı için teşekkür ediyoruz.

Dostlukları başlatmak kolaydır ancak devam ettirmek zordur. Mustafa Bey ile olan dostluğumuzun uzun yıllar sürmesini temenni ediyor, çalışmalarında başarılar diliyoruz.



TEKSER TÜRKER EKER ZİYARETİ

Süt ve Gıda Endüstrisinin seramik döşemelerinde ülkemizin önde gelen firmalarından biri olan Tekser Firması sahibi Türker Eker Firmamızı ziyaretleriyle bizleri onurlandırdı. Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan tarafından karşılanan Türker Bey'e ziyaretleri için teşekkürlerimizi sunuyor, ortak çalışmalarımızın ve dostluğumuzun devam etmesini diliyoruz.



Ziyaret'Esnasından Bir Görüntü

KROM katür

KROMCAN'dan Hikayeler

Çizen: Faruk İLERİ



TANK EKİPMANI SEMİNERİ

A İfa Laval ve Borşen Firmalarının ortak düzenlediği, 09 Aralık ta Green Park Otelde gerçekleştirilen seminere Firmamız Satış Sonrası Hizmetler Sorumlusu Şenol Çalışkan ve Satınalma Sorumlusu Ayşenur Atakav Değer katılmıştır. Tüm tank imal edici ve kullanıcılarının bulunduğu seminer de tank ekipmanları hakkında geniş bilgiler verildi. Alfa Laval'ın Toftejorg Tank Temizleme Teknolojisi tanıtıldı. Oldukça yararlı geçen seminer için teşekkürlerimizi sunuyor, böyle yararlı seminerlerin devam etmesini diliyoruz.

ALMANYA'DA YATIRIM VE İŞ OLANAKLARI SEMİNERİ

K ocaeli Sanayi Odasında 15 Aralık Çarşamba günü gerçekleştirilen toplantıda, özellikle otomotiv, elektrik, elektronik ve metal işleme sektöründe faaliyet gösteren yan sanayicilere önemli bilgiler aktarılmıştır.

Kalite ve Yönetim Danışmanımız Ahmet Çubuk'un katıldığı toplantıda Avrupa ve Almanya pazarlarına giriş stratejileri, müşteri potansiyeli ve profili, Almanya'da iş kurma olanakları ve bu konudaki teşvikler ile başta Almanya olmak üzere Avrupa otomotiv ve enerji sektörünün trendleri konuları ele alınmıştır.

SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ, MUHAFAZASI VE AMBALAJLANMASI SEMİNERİ

U luslararası Fransız Firmalarının Tanıtım Ajansı Ubifrance ile Fransa Büyükelçiliği İstanbul ve Ankara Ekonomik Misyonları tarafından 15-16 Aralık 2004 tarihlerinde İstanbul Hyatt Regency Oteli'nde gerçekleştirilen "Süt ürünlerinin işlenmesi, muhafazası ve ambalajlanması" konulu Türk-Fransız sempozyumuna Firmamız Satış Pazarlama Sorumlusu Basri Çalışkan ve Gıda Mühendisimiz Haluk Yazıcı katılmıştır.

Türk Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Fransız Tarım, Gıda, Balıkçılık ve Köyişleri Bakanlığı himayelerinde, Setbir ve Fransız Hayvancılık Enstitüsünün katkılarıyla düzenlenen sempozyumun hedefi, Türk ve Fransız kamu ve özel kuruluşlarını bir araya getirerek, sektörün önde gelen Fransız şirketlerinin yeni teknolojilerini tanıtmalarına olanak vermek ve bu konuda Türk-Fransız işbirliğinin geliştirilmesine katkıda bulunmaktır.

Süt sektörünün gelişiminde söz sahibi olan süt ekipmanları alanında dünyaca ünlü 11 Fransız firmasının katıldığı toplantı iki gün sürmüştür. İlk gün, söz konusu şirketler kendi alanlarındaki en son teknolojik gelişmeleri tanıtmış, konuşma bitiminde dinleyicilerden gelen sorular cevaplandırılmıştır. İkinci gün ise, Türk-Fransız firmaları arasında endüstriyel ve teknolojik işbirliğine yönelik ikili görüşmeler yapılmıştır.

ISO 9001 – 2000 KURULUŞ İÇİ KALİTE DENETÇİSİ EĞİTİMİ



Türk Loydu Vakfı tarafından 23-25 Aralık tarihlerinde gerçekleştirilen ve 3 gün süren ISO 9001:2000 Kuruluş İçi Kalite Denetçisi eğitimine firmamız Kalite Güvence Sorumlusu Tolga Sugetiren ve Satış Sonrası Hizmetler Sorumlusu Şenol Çalışkan katılmıştır. Eğitimin amacı : iç denetimin aşamalarını tanıtmak, Katılımcıların etkili denetim gerçekleştirmek için önemli faktörleri ve nitelikleri uygulama ve vaka çalışmalarını yorumlayabilmelerini ve yaşamalarını sağlamak, Etkili iç denetim uygulamasını sürekli gelişim ve



Eğitim esnasından bir görüntü

değişim odaklı yönetim yaklaşımlarıyla ilişkilendirmek, Katılımcıları eğitim konusunda kendilerini geliştirebilmeleri için gerekli yöntem ve araçları sunmaktır.

MICROSOFT OUTLOOK EĞİTİMİ

Firma dışında verilen eğitimlere katılımlarımız dışında firma içi eğitimlerimiz de devam etmektedir. En son tüm idari personelimize, Bilgi İşlem Sorumlumuz Kamer Büyükdoğan tarafından Microsoft Outlook eğitimi verildi. Outlook'un Şirket içi ve dışı haberleşmede yaygınlaştırılması amacıyla bu eğitimimizde personelimize açıklayıcı bilgiler verilmiştir.

ISO 9001 - 2000 EĞİTİMİ

Teknik Koordinatörümüz Kayhan Şafak tarafından idari personelimize ISO 9001-2000 eğitimi verildi. ISO belgemizi almamıza rağmen bu normlara uymak için her zaman eğitimlerimizi tekrarlamakta ve kendimizi geliştirmekteyiz.

ÖZLÜ SÖZLER

- Akıllı adam, aklını kullanır. Daha akıllı adam, başkalarının aklını da kullanır. (Bernard Shaw)
- Çok konuşan az iş yapar. (Schiller)
- Doğru yolda giden kaplumbağa eğri yolda giden yarış atını geçer. (J. J. Rousseau)
- Gideceğiniz yeri bilmiyorsanız, vardığınız yerin önemi yoktur. (P.Drucker)
- Hırs bir teknenin, yelkenini şişiren rüzgara benzer. Fazlası tekneyi batırır. Azı da tekneyi olduğu yerde saydırır. (Voltaire)
- Uçurtmalar, rüzgar kuvvetiyle değil, bu kuvvete karşı uçtukları için yükselirler. (William Churchill)
- Kaplumbağaya dikkat et! Ancak kafasını çıkarıp risk aldığı anda ilerleyebilir. (James B. Conant)
- Hiç kimse başarı merdivenine elleri cebinde tırmanmamıştır. (Konfucyus)
- Küçük avantajların peşinden koşarken büyük başarılarından olabilirsiniz. (Konfucyus)

MALZEMEYİ MAKİNEYE, HAYALİ GERÇEĞE DÖNÜŞTÜREN ADAM AHMET ÇALIŞKAN

Bu sayımızda Firmamız İşletme Yöneticisi, Yazlık Belediyesi ve Adapazarı Büyükşehir Belediyesi Meclis Üyesi Ahmet Çalışkan ile kısa bir söyleşi yapacağız. Bu söyleşimizde Ahmet Bey'in hem sosyal yaşamını hem de Kromel'i kurma öyküsünü kendisinden dinleme fırsatı elde edeceğiz.

Ahmet Bey, bizlere özgeçmişinizden ve Kromel'i kurana kadar geçtiğiniz aşamalardan biraz bahsedermisiniz?

1958 yılında Adapazarına bağlı Karakamış köyünde dünyaya geldim. 8 kardeşiz. İlkokuldan itibaren iş hayatına atıldım. Mektepli ve Alaylı ayrımı vardır biliyorsunuz. Bende sanırım bu alaylı sözcüğünün örneklerinden birini oluşturmaktayım. İlk iş deneyimimi 1974-1977 yılları arasında Dilmen Nişasta Fabrikasında ve bir sürede satış mağazasında çalışarak edindim. Paslanmaz imalatı deneyimi ise 77-81 yılları arasında STS firmasında edindim. Böylelikle paslanmaz çelikte olan yaşantım başlamış oldu.

Kromel'in kuruluşundan itibaren siz vardınız ve her zaman işinin başındaydınız. Kromel'in kuruluşundan itibaren firmada neler değişti ve ne gibi gelişmeler yaşandı?

1980 yılında Modern Sanayi de 75 m2 dükkanda üretime başlandı. İlk yapılan ürünümüz Turnalar Yoğurtlarına yapılmış ve hala Yalova tesislerinde bulunmaktadır. Daha sonra Orhangazi Caddesi üzerinde 450 m2 bir Atölyeye taşınıldı. 1983 yılında ise büyüme ve gelişme son hızla devam ederek küçük atölyeden Çark Sanayi Sitesinde

2000 m² kapalı alana daha modern cihazlarla donatılmış orta büyüklükte bir atölyeye geçildi. 1997 yılından bugüne kadar 1.Organize Sanayi Bölgesi'nde 8500 m²kapalı alana sahip , teknolojik tüm alt yapının sağlandığı büyük bir fabrika da paslanmazla dans ediyoruz.

Bunlar bizim için hep bir aşamayı oluşturdu. Hiç durmadık ve her zaman gelişmeyi ve büyümeyi



hedefledik. Ve hala durmak niyetinde değiliz. Her zaman müşterilerimize en iyiyi sunmayı istiyoruz.

Kromelde şu anki görevinizle ilgili biraz bilgi verirmisiniz?

Kromel de şu an İşletme Yöneticisiyim. İmalatın başından sonuna kadar tüm üretimin takibini yapıyorum. Müşterilerimiz haklı olarak kaliteli üretim istiyorlar. Bunu sağlamakta üretimin en başından en sonuna kadar imalatın kaliteli olmasıyla elde ediliyor. Bunu zincirin bir halkasına benzetebiliriz. Eğer halkalardan birinde bir kopma olursa o zincir hiçbir işe yaramaz. Bizim imalat sürecimizde bu şekilde işlemektedir. Şu söz sanırım

bizi iyi bir şekilde ifade edebilir. "Kaliteyle başlandı, Kaliteyle yolumuza devam ediyoruz."

Ahmet Bey sizin birde Belediye Meclis Üyeliğiniz var.

Evet, Mart 2003 Genel Seçimlerinde Yazlık Beldesinden kontenjanla Adapazarı Büyükşehir Belediye Meclis Üyeliğine seçildim. Belediye meclisinde yaptığımız çalışmalarımızda devam ediyor. Ayrıca Mecliste Çevre ve Sağlık Komisyonunda görevliyim.

Yazlık Belediyesinde yaptığınız hizmetlerden bahsedebilir misiniz?

Seçimler olmadan önce Yazlıkta vermiş olduğumuz vaatlerimizin %80 ini gerçekleştirdik. Bunların başında altyapı ve asfalt çalışmalarının yapılması, tarım arazisindeki suyun kurutulması gibi sıkıntı yaratan bazı sorunlara çözüm getirildi. Bundan sonrada çalışmalarımız devam edecek ve beldemiz daha modern bir hale getirilmeye çalışılacaktır.

Yoğun çalışmalarını içerisinde bize zaman ayırdığı ve bizi bilgilendirdiği için kendisine teşekkürlerimizi sunuyor, şehrine ve beldesine yapmış olduğu hizmetlerin devam etmesini diliyoruz

Gelecek sayıda yeni bir Bizden Habere buluşmak üzere... Hoşçakalın.

Röportaj: Harika KULOĞLU KILIÇ

AHMET ÇUBUK'TAN VİZYON VE MİSYON DERSİ

Firmamız Kalite ve Yönetim Danışmanı Ahmet Çubuk 23 Aralık Perşembe günü Saat : 13.00 de Sakarya Üniversitesi Süleyman Demirel Konferans Salonunda Vizyon ve Misyon konusunda bir konferans verdi. SANAYİ ve ÜNİVERSİTE İŞBİRLİĞİ Kulübüncü düzenlenen konferansa öğrencilerin yoğun katılımı dikkat çekti. İki bölüm halinde yapılan konferansın birinci bölümünde Vizyon ve Misyon tanımları üzerinde duran ÇUBUK, ikinci bölümde ise Duvarda asılı diplomalar insanı insan yapmaya yetmez diyerek başladığı konuşmasını ailelerin ve akrabalarının her zaman sizin yanınız da olmayacak bu nedenle hep kendinizi yenilemek ve geliştirmek zorundasınız diye öğrencilere mesajlar verdi. Kalite ve Yönetim Danışmanımız Ahmet Çubuk öğrencilere; Dış problemler sizin moralinizi bozmasın. Herkesin bir takım sorunları vardır. Gelecekle ilgili hedefleriniz olsun. Hedefler, ilerlememizde değerlendirilebilecekleri için önemli bir gerçektir. Günlük haftalık hatta aylık olarak hayatınızı planlayın ve kendinize bütçe oluşturun.

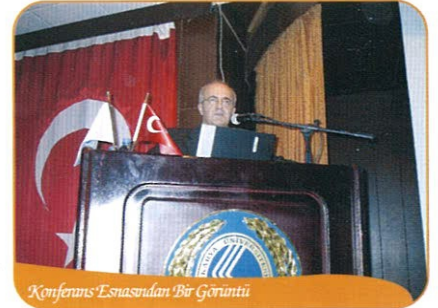


Hedefinizi iyi belirlerseniz başarıya da o kadar çabuk ulaşırsınız.

insanlara eşit olarak verilen tek şey zamandır. Zamanda tasarruf yapmanın en iyi yolu önceden düşünmek ve plan yapmaktır." diye belirterek öğrencilerin her konuda başarıya ulaşmaları gerektiğini söyledi.

Konferans bitiminde öğrencilerin yoğun sorularına maruz kalan Ahmet ÇUBUK öğrencilere mezun olduktan sonra iş hayatına atılırken ve iş hayatlarını sürdürmede yaşadığı olayları örneklerle anlatarak tavsiyelerde bulundu.

ÜNİVERSİTE ve SANAYİ İŞBİRLİĞİ Kulübüncü sunuşundan dolayı kendisine bir çiçek takdim eden kulüp üyelerine teşekkür eden ÇUBUK böyle güzel aktiviteler düzenleyen kulüp üyelerine sahip çıkılmasını öğrencilerden rica etti. Kulüp üyelerinin talebi üzerine KALİTE konularında da seminer vermek için söz veren Ahmet ÇUBUK Bu Kente ve ülkeye yapabileceğim her türlü katkıya hazırım diyerek sözlerini tamamladı.



Konferans Esnasından Bir Görüntü

KAYNAK KALİTEMİZ YENİDEN BELGELENDİ

Kalite sisteminin özünde bulunan sürekli gelişim süreci çerçevesinde belgelerimizi yenilemeye, değişen standartları firmamıza uygulamaya devam ediyoruz. Bu amaçla önceden sahip olduğumuz TÜV SUDWEST firmasından alınan EN 729-3 kaynak kalitesi belgemiz yenilenerek TÜV NORD firmasından EN 729-3 kaynak kalite belgesi alınmış, belge denetimi ve yenilenme işlemleri tamamlanıp uygulamaya geçirilmiştir.





Değerli dostlar,

6. sayımızda başladığımız CE ile ilgili soru ve cevaplarımızın son bölümünü yayınlıyoruz. Yeni sayımızda yine yeni bir konuyla beraber olacağız. Şimdilik hoşçakalın.

İthalatçı firma benim imal ettiğim ürüne CE işareti vurursa benim yükümlülüğüm nedir ve bende o işaretten yararlanabilir miyim?

Sizin CE işareti ile ilgili bir yükümlülüğünüz olmadığını gibi işareti de kullanamazsınız.

Kullanma kılavuzunun önemi nedir?

Kullanma kılavuzunun ayrıntılı olması bazı sorunlar karşısındaki hukuki sorumluluğunuzu kaldırır. Mesela mikrodalga fırınınızın içine metal kap ile yiyecek konmaması gereği eğer kılavuzda varsa bu tip bir sorundan doğacak zarardan firmanızın sorumluluğunu kaldırır. Kullanma kılavuzunuz bu tip emniyet tedbirleri ile ilgili ne kadar ayrıntılı olursa firmanızın sorumluluğu o kadar azalır.

CE için yapılması gerekenler özet olarak adım adım nedir?

Ürününüzün CE işareti taşıması gerekip gerekmediğinin belirlenmesi, gerekiyor ise hangi direktifin veya direktiflerin kapsamına girdiğinin belirlenmesi, test yapacak kuruluşa başvurunun yapılması, hangi standarda göre hangi testlerin yapılması gerekliliğinin belirlenmesi, ilgili testlerin yapılması veya yaptırılması, olumlu test raporlarının ve ilgili sertifikaların alınması, teknik dosyanın hazırlanması, Değişim Danışmanlık Ltd. Şti. sizlere bu konuda hizmet sağlamaktadır.

CE çalışmasında her şeyin bir danışmana verilmesi mi, firmadan birinin ilgilenmesi mi daha doğrudur?

Bir danışmanla çalışıp çalışmamak firmanın tercihi kalmış olmakla beraber, kimse firmanızı sizden iyi tanıyamaz. Bu konu ile ilgili danışmanlardan yararlanılsa bile en az bir kişinin konu ile doğrudan ilgilenmesi firmanız açısından yararlı olacaktır. Danışmanla çalışmada, konusunda yetkin bir danışman işleri hızlandırabilirken yetkin olmayan bir danışman sürecin uzamasına sebep olabilir.

Türkiye'de testlerimi yaptırmak bana ne gibi kazançlar sağlar?

Test laboratuvarının ülke içinde olması maliyetler konusunda ciddi bir yarar sağlamanın yanında genelde yurtdışında gerçekleştirilen test sonucu negatif olduğunda çözüme yönelik hizmetler ücrete tabidir. Oysa Türkiye'de test edilen ürününüzü test sırasında takip edebilir, sorunlu noktaları görebilir, çözüme yönelik soru ve sorunlarımız için Firmamız Elemanlarından yararlanabilirsiniz.

CE işareti için gereken testleri kendim yapabilir miyim? Onaylanmış kuruluş onayı ne zaman gerekir?

Yüksek risk grubuna ait olmayan ürününüz için bazı testleri kendiniz yapabilirsiniz. Ama çoğu test için teste uygun kapasitede bir laboratuvarımız olması gerekir ki bu tip testleri yapan test cihazları oldukça pahalıdır. Ürününüzün ait olduğu direktiflerde onaylanmış kuruluş tarafından yapılması gerekli testler belirlenmiştir.

Sadece montaj yapıyorum CE işareti için sorumluluğum var mı? Arz ettiğim ürün sadece CE'li parçalardan oluşuyor yine de son ürüne CE almalı mıyım? Ürün içerisinde CE işareti olması gereken ama olmayan bir parça kullanıyorsam ürünüm CE işareti taşıyabilir mi?

Sadece montaj yapıyorsanız bile eier son ürün yani piyasaya verilen mamul sizin firmanıza aitse ve CE işareti gerektiren bir ürüne sorumluluğunuz vardır. Tüm parçalar CE'li parçalardan bile olursa CE açısından önemli olan son üründür. Ayrıca ürününüz CE işareti taşıması gerekip de taşımayan bir veya daha fazla parçaya sahipse bu parçalarında ayrı olarak test edilip belgelendirilmesi gerekir.

Üretici firmaların tüm ürünlerinin ayrı ayrı belgelenmesi mi gerekir?

Tasarım mantığı aynı olan aynı alt bileşenlerden oluşan, şekil ve boyut farklılıkları gösteren ürünler bir ürün grubu olarak değerlendirilip tek bir belgede yer alabilir.

Self deklarasyon nedir?

Avrupa topluluğu, Avrupa ülkeleri arasında ticaretin her ülkenin teknik engeline takılmadan serbestçe yapılabilmesi için Yeni Yaklaşım Uygulaması çerçevesinde CE işaretlemesini başlatmıştır. Her ürün için ayrı ortak standart benimsemek yerine ürünler, işlevleri ve temel özelliklerine göre;

Düşük Gerilim Yönetmeliği,
Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği,

Basınçlı Kaplar Yönetmeliği,
Oyuncaklar Yönetmeliği,
Tıbbi Cihazlar Yönetmeliği,
Gaz Kullanan Cihazlar Yönetmeliği,
Radyo ve Telekomünikasyon Terminal Ekipmanları Yönetmeliği,
Asansör Yönetmeliği,
Makina Yönetmeliği,
İnşaat Malzemeleri Yönetmeliği,
Otomatik Olmayan Tartılar Yönetmeliği,
Kişisel Koruma Ekipmanları Yönetmeliği,
Sıvı ve Gaz Yakan Su Isıtıcılar Yönetmeliği,
Patlayıcı ortamlardaki Cihazlar Yönetmeliği,
Sivil Amaçlı Patlayıcılar Yönetmeliği,
Vücuda Takılan Tıbbi Cihazlar Yönetmeliği,
Tıbbi Tan Cihazları Yönetmeliği,
Teleferik Yönetmeliği,
Eğlence Cihazları yönetmeliği ve
Derin Dondurucular Yönetmeliği kapsamına giren ürünler

şeklinde gruplandırılmıştır.

Bu yönetmelikler o gruba giren ürünlerin piyasaya sürülmeden önce: Can, Mal ve Çevre sağlığı, güvenliği ve Tüketiciler açısından taşıması gereken TEMEL özellikleri tanımlar. CE işareti o ürünün ilgili olduğu yönetmelik veya yönetmeliklerin aradığı temel özellikleri taşıdığı belirtir. O nedenle CE işaretlemesi yapılmadan önce aranan bu özelliklerin sağlandığının KANITLANMASI gerekir.

Bazı yönetmelikler örneğin Gaz kullanan Cihazlar Yönetmeliği gibi CE konusunda ONAYLANMIŞ KURULUŞ un şahitliğini zorunlu kılar. Bazı yönetmelikler ise üreticilere özellikle DÜŞÜK RİSKLİ ürünler için YETERLİ ve GEÇERLİ bir TEKNİK DOSYA hazırlamak koşuluyla SELF DECLARATION HAKKINI TANIR. TEKNİK DOSYA hazırlamada yapılacak bir deklarasyon üreticileri ileride beklemedikleri yükümlülük altına sokabilir. Aslında her üretici piyasaya bir yeni ürün sunarken belirli bir riski baştan kabullenmektedir. Doğru ve gerektiği gibi uygulanan bir CE uygunluk işlemi, üreticilerin üstlendikleri bu riskten dolayı uğrayacakları olası zararı baştan en aza indiren bir güvencedir. Ülkemizde de yasal olarak uygulamaya geçen CE, LVD, EMC, MAKİNA ve ASANSÖR yönetmeliklerine göre yapılacak işaretlemelelerde temel unsur TEKNİK DOSYA dır.

Ahmet Çubuk
Kalite ve Yönetim Danışmanı

YAŞAMAK...

Tadını çıkararak yaşamak yerine, herşeyi ıskalıyoruz hayatta.

Hani gönlünce, hakkını vere vere, sevemediğimiz gibi hiçbir şeyi, kızmamız bile beceremiyoruz yerli yerince...

şöyle derin bir nefes almanın tadını çıkaramıyor insan. Toprak değil de hala can olduğunu fark edip de sevinemiyor... yiyor, içiyor, yatıyor. Gelmişsem dünyaya, bir sebebi var zahir deyip de merak bile etmiyor. Aslına bakarsan sevmesini bilmediği gibi, hayatı diri olarak yaşamasını da bilmiyor. Yok canım, bu değil yaşamak... böyle manasızca bilmeyişler için yaratılmış olamaz kainat, hele hele de insan, bilinmek için yaratılan insan, bilmemek üzere yaşasın diye başıboş bırakılmış olamaz...

Şöyle keyiflice ayaklarını uzatıp, sobada demlediği çayı yudumlarken bile keşfedebilir kendi gerçeğini.. ah bir dinlemeyi öğrenebilse insan! Suyu dinlese, sonra rüzgarı, havayı dinlese, kelebekleri ve arıları hele bir de gönlünü dinlese anlayacak yaşamının yalnızca nefes alıp vermek olmadığını dinlese anlayacak dinlemenin her gerçeğin bir parçası olduğunu kendi eliyle, kendi sesiyle, karartığı hayatı görecek. Dinlese bir kere sevilmez sandığı her şeyi sevecek.

Hayat ah hayatt...

Utangaç bir gelin gibi kendini saklasın bile ne kolaymış aslında seni hakkıyla yaşamak, aslında zor olan herkesin yaptığı imiş yani....

Yaşamak ve mutlu olmak yerine hayatı ıskalamak yani, yaşamak yerine yaşıyor numarası yapmak...

Haydi! Kalk biraz, tut en yakınında kim varsa ellerinden sonra gözlerinin içine bak. Yok, sevgilin olması şart değil aşk için değil, sadece o insanın gözlerinde sakladığı insanı görmek için bak haydi! Bir şarkı söyle öyle sesim falan gitmez demeden şarkıcı olma için değil yalnızca içinde sakladığın insanı duymak için söyle haydi! Bir şiir seç, şiiri sevmez sansın bile kendini mısraların ardına saklanan sevgiyi bulmak için oku...

Bak gördün mü... kaf dağının ardında değil sevmeye değer ne varsa elimizin altında değil imiş hayat değil yalnızca elimizin altına sunulmuşken her nimet... kıymetini bilmemiştir... mutsuzluğu mutluluğa tercih etmiş sevmeyi değil de sevmemeyi seçmişiz

hayat ah hayatt... ne kolaymış aslında, seni hakkıyla yaşamak....

MUTLU GÜNLER

Firmamız Güvenlik Personeli İmdat Yeşilyurt'un ve Firmamız Çalışanı İsmail Sert'in oğlu olmuştur.

Minik yavrularımıza uzun ve sağlıklı ömürler diliyor, Anne ve Babalarımıza da kutluyoruz.

AYIN ELEMANLARI

EKİM



Cemil FİLİZ

Tesviye
Bölümü

KASIM



Faruk İLERİ

Teknik
Ressam
(Proje Şefi)

ARALIK



İbrahim ÇALMAN

Teknik
Ressam

GİÇMİŞ OLSUN

Adapazarı 1. Organize Sanayii Bölgesinde faaliyet gösteren Ada Nakış Firmasının Yönetim Kurulu Başkanı Sevgili Dostumuz Mustafa Kösemusul küçük bir operasyon geçirmiştir. Kendisine acil şifalar diliyor, geçmiş olsun dileklerimizi iletiyoruz.

DOST KÖŞESİ

Bizleri hiçbir zaman unutmayan ve kendisini her zaman Kromel Ailesinden biri olarak gördüğümüz eski takım arkadaşımız Gıda Mühendisi Sevgili Aylın Harzadin'in göndermiş olduğu sevgi dolu e-mailini sizlerle paylaşmak istedik.



Dostluğumuzun uzun yıllar sürmesini diliyor, Kromel Ailesinden kucak dolu sevgi ve selam gönderiyoruz.

"Sevgili Kromel Ailesi,

Yine büyük bir zevkle KromHaber Derginizi okudum. Beni unutmuyarak ailenizden saydığınız için çok teşekkür ederim. Her sayınızı okurken yeni isimler ve yeni etkinliklerle her zamanki ileri görüşlülüğünüz ve dinamizminizin simgesi haberleri okurken eski aktif şimdilerde daha pasif bir üyeniz olmaktan gurur duyduğumu bilmenizi isterim. İsviçre de nasip olmadı ama İngiltere tarafına gelerseniz mutlaka beklerim. York Londra ya trenle 2 saat uzakta şirin tarihi ve turistik tipik bir İngiliz şehri.

Herkese sevgi ve saygılarımı sunuyorum ve yeni Haber Bültenlerinizi dört gözle bekliyorum..."

Aylın

ARAMIZA KATILANLAR

Santral Görevlisi Nur Barçın,
Satınalma Sorumlusu Mak. Müh. Ayşenur Atakav Değer,
İdari İşler departmanına Selman Barlı,
İnsan Kaynakları Cahide Öztürk,
Teknik Koordinatör Mak. Müh. Kayhan Şafak,
Bilgi İşlem Sorumlusu Kamer Büyükdöğen,

aramıza katılmışlardır. Arkadaşlarımıza aramıza hoşgeldiniz diyor, yeni işlerinde başarılar diliyoruz.

TAZİYE HABERLERİ

Firmamız Elektrik Bölümü Sorumlusu Mustafa Akkul'un Babası Mustafa Akkul,
Firmamız Satış Pazarlama Sorumlusu Basri Çalışkan'ın Dayısı Ali Osman Emek,
Tire Süt Kooperatifi Kurucu Başkanı Gündüz Okan,

Vefat etmiştir. Merhumlara Allah'tan rahmet kederli ailelerine, yakınlarına ve dostlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

DÜNDEN BUGÜNE KROMHABER...



KROMHABER 8. SAYISINA ULAŞTI...

DOĞUM GÜNÜNÜZ KUTLU OLSUN

EKİM

MEHMET ÇALIŞKAN
SERKAN KARAMAN
YUSUF CANDAN
MUSTAFA TURAN
NURTEN KAYAALP
ORHAN YURTTAŞ
BAHRİ İNAN
ŞAHİN ASLAN
ERGİN BAYGIN
ÖMER SAĞLAM
YUSUF BARBAROĞLU

KASIM

İBRAHİM ÇALMAN
METİN ALTAN
YAKUP SORGUT

ARALIK

BÜLENT DURAN
SALİH SERT
HARIKA KULOĞLU KILIÇ
TOLGA SUĞETİREN
NUR BARÇIN

KROMHABER

Genel Yayın Yönetmeni
Harika KULOĞLU KILIÇ

Editor
Erol ÇALIŞKAN

Yazı İşleri
Anıl ÇALIŞKAN

Teknik Tasarım
Faruk İLERİ

Grafik & Baskı
yilko
0 264 229 54 95

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