

merhaba...



Günümüzün en geniş iletişim ağı olan İnternet teknolojisinden faydalanarak tüm operasyonların eskisinden çok daha verimli, çok daha düşük maliyetli, çok daha esnek biçimde yönetilmesi mümkündür. Geniş katımlı bir yönetim modeli şirketleri başarıya ulaştırır.

Operasyonel süreçlere katılan ; müşteriler, çalışanlar, iş ortakları, tedarikçiler, vatandaşlar, kamu kuruluşları sistemin gerçek zamanlı kullanıcılarıdır ve güncel bilgileri anlık olarak oluştururlar ve/veya kullanırlar. Sistemin bir parçası olarak sisteme değer kazandıran bu kullanıcıların ortak bir hedefi vardır : Doğru bilgiye -oluştugu ilk noktadan

kullanıldığı son noktasına kadar - zamanında , hızlı ve düşük maliyetlerle ulaşmak ve kendi yararları doğrultusunda kullanmak.

Başarılı iş modellerinde; operasyonel maliyetler ve buna bağlı giderlerde kısıntıya gidebilir, satışları belli oranlarda değişik kanallara taşıyabilir böylece işleme karlılığını enazından iki kat artırabilir.

Sonuç kar/zarar tablolarında artı hanesindeki rakamlar ve bilançolardaki rahatlıktır. Başarılı İş Modeli herşeyi unutmak, yıkmak, bozmak değildir.

Aksine bilinenleri, sahip olunan tüm değerleri, teknolojinin getirdiği tüm avantajları yeniden ele almak , uyarlamaktır.

Ancak operasyonlar sadece malzeme ve üretimden oluşmuyor. Finans, lojistik, satınalma ve insan kaynakları gibi direkt ve indirekt yoluyla şirketlerin karlılığını etkileyen unsurları da kontrol etmeli ve yönetmeli.

Şirketlerin en büyük varlıklarından biri de çalışanlarıdır. Şirket içinde her kesimde görev yapanların bu zincirlerin bir halkası olmaması düşünülemez.

Bilgiyi üretenlerin ve kullanarak karar verenlerin, bilgiye her ortamda ve her anda ulaşmaları kolaylaştırılmalıdır.

Ayrıca bilgiyi üretenlerin profesyonel donanımlara sahip olmadan kolayca ve kendilerinin katılımıyla bu zincire katılmaları sağlanmalıdır.

Bizler KROMEL ailesi olarak bütün bunların bilinci ile hareket etmeye çalışıyoruz. MÜŞTERİ, TEDARİKÇİ ve ÜRETİCİ zinciri birbirine ne kadar destek olursa gelişme o derece sağlıklı olur ve ortaya kaliteli ürünler çıkar. Siz değerli müşterilerimizin bizlere verdiği öneriler ile verimliliğimizi dahada arttırmaya çalışacağız. Gelişmiş ülkelerde TEDARİKÇİ ve MÜŞTERİ iç içe çalışan iki olgudur. Karşılıklı anlayış içinde yapılan çalışmalar ortaya çok güzel ürünler çıkarabilir. Bugün Dünyanın otomotiv devleri bu anlayış ile çalışmaktadır.

Yeni bir sayıda buluşmak üzere Hoşçakalın diyor işlerinizde başarılar ve sağlıklı günler temenni ediyorum.

İsmet ÇALIŞKAN
Genel Müdür



25 YILIN TECRÜBESİYLE KROMEL FOTEG İSTANBUL 2005 FUARINDAYDI

Gıda üretim sanayiinin tüm aşamalarını kapsayan ve dört ihtisas fuarını bir çatı altında toplayan 31 Mart - 03 Nisan tarihleri arasında CNR EXPO Fuar Merkezinde düzenlenen FOTEG İstanbul 2005 Uluslararası Gıda Teknolojileri Fuarında gıda endüstrisindeki tüm gelişmeler ve yenilikler sergilenmiştir.

Gıda Teknolojileri konusunda en son yenilikleri bir arada sunan FOTEG İstanbul 2005 Fuarı bizim için ayrı bir anlam taşımaktaydı. 25. yılımızı kutladığımız bu yıl da yurt içi ve yurt dışından gelen siz sevgili dostlarımızla beraber olmanın mutluluğunu yaşadık.

25 yılın vermiş olduğu tecrübe ve bilgi birikimiyle Firmamızın yeni Ar-Ge çalışmalarıyla geliştirdiği son teknolojiye sahip ürünleri ve standart ürünlerimizi FOTEG İstanbul 2005 fuarında siz sevgili dostlarımızın beğenisine sunduk.

Her yıl olduğu gibi bu senede büyük rabet gören standımız da Kromel - Jansky işbirliği ile üretilen Süt Ölçüm Sistemli Toplama ve Nakil Tankeri, çeşitli kapasitelerde yeni sistem Süt Soğutma Tankları, Kaşar Peyniri Üretim Sistemleri, Haşlama Yoğurma Gramajlama Makinası, Keçap - Mayonez Hattı, Dil ve Örgü Makinası üreticilerin beğenisine sunulmuştur.

25. yılın coşkusunu yaşadığımız FOTEG İstanbul 2005 Fuarındaki Kromel standı Sektörümüzdeki yeniliklerden haberdar olmak isteyen üreticilerin bulunduğu yer olmuştur. Hiçbir zaman kaliteden ödün vermeyen, her zaman müşteri memnuniyetini ön planda tutan ve sektöründe lider olan KROMEL, Foteg İstanbul 2005 fuarında da Gıda üreticilerinden bir kez daha tam not aldı.

Gördüğümüz bu, yoğun ilginin memnuniyeti ile bu seneki Foteg İstanbul 2005 fuarından ayrılmamız büyük mutluluğumuza yaşadı. Foteg İstanbul 2005 Fuarında bizleri yalnız bırakmayan, 25 yıldır bizlerden desteğini esirgemeyen tüm dostlarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, bir sonraki randevumuz olan FOTEG İstanbul 2006 fuarında CNR da (Yeşilköy Dünya Ticaret Merkezi) yeniden buluşmayı ümit ediyoruz.

İçindekiler



- ➔ Suriye Şam Fuarı sayfa 2
- ➔ İzmir Vinolive Fuarı sayfa 2
- ➔ Ayın Konusu sayfa 3
- ➔ Soğutma Servisleri Eğitimi sayfa 4
- ➔ Seminerler sayfa 5
- ➔ ISO Denetimi sayfa 6
- ➔ Bizden Haberler sayfa 7



İZMİR VİNO LİVE FUARI (03-06 MART 2005)

Üzerinde yaşadığımız coğrafyanın benzersiz lezzetleri, mutfak kültürü ve binlerce yıllık üretim gelenekleri giderek dünyanın tüketim alışkanlıklarını da değiştirmeye başladı ve Akdeniz tipi beslenme biçimi global pazarda giderek artan bir talep yarattı. 2004 yılında birincisi gerçekleştirilen ve yoğun ilgi gören VİNO LİVE Fuarı'nın ikincisi çok daha kapsamlı bir organizasyonla 03-06 MART 2005 tarihleri arasında İzmir fuar alanında gerçekleştirildi. Kromel'in de bu yıl ikinci olarak katıldığı bu fuarda standart sistem Süt Soğutma Tankları, Bira ve Şarap Fermantasyon Tankları, Yeni Sistem Beyaz Peynir Hatları ve Keçap - Mayonez Hatları müşterilerimizin

beğenisine sunuldu. Yurt içi ve yurt dışındaki şarap, peynir, zeytin ve zeytinyağı üreticileri ve makine imalatçıları bir araya getiren VİNO LİVE 2005 fuarında firmamızı Satış Pazarlama Müdürümüz Basri Çalışkan, Ürün Proses Danışmanımız Haluk Yazıcı ve Satış Pazarlama Asistanı Ebru Zor temsil etmiştir. Siz sevgili dostlarımızın yoğun ilgisi ve beğenisi ile karşılaştığımız bu fuar bizler için son derece yararlı geçmiştir. VİNO LİVE 2005 Fuarının geleneksel fuarlarımız arasına girmesini diliyor, VİNO LİVE 2006 Fuarında tekrar buluşmayı ümit ediyoruz.



MACHITECH 2005 – MAKİNE VE MAKİNE EKİPMANLARI FUARI (11-15 OCAK 2005)



11 - 15 Ocak 2005 tarihleri arasında Suriye'nin başkenti Şam'da düzenlenen Machitech 2005 Makine ve Makine Ekipmanları Fuarında Keçap - Mayonez Hatları, KRM 50 Yoğurtma ve Gramajlama Makinesi, KR 500 Kaşar Sefini Suriyeli yatırımcıların beğenisine sunduk.

Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, Dış Ticaret Departmanı Yöneticisi İşıl Bağdat ve Ürün Proses Danışmanı Haluk Yazıcı'nın katıldığı MACHITECH 2005 fuarı, Suriyeli dostlarımıza yeni ürünlerimizi tanıtmaya imkanı sağlamıştır. Ayrıca iki ülke arasında imzalanan Serbest Ticaret Anlaşması iki ülke arasındaki ticaret hacminin artmasını sağlayacak ve Türk mallarının bölgeye girişini daha da kolaylaştıracaktır.

Gıda Makineleri üretimindeki öncülüğümüzü yurt dışında da kanıtladığımız bu fuarlar bizler için çok önemli olmakla birlikte, Yurt dışındaki dostlarımızla buluşmamızı ve yeni iş bağlantılarını sağlamaktadır. MACHITECH 2005 fuarında

bizleri yalnız bırakmayan dostlarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, bir dahaki Suriye - Şam Fuarında görüşmeyi ümit ediyoruz.



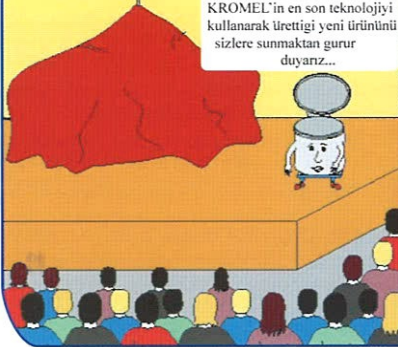
KROMEL, KIBRIS'TAKİ TANKER FİLOSUNU GENİŞLETİYOR

Kıbrıslı İş adamı Tarkan Hammaloğlu Kıbrıs'ta bir ilki gerçekleştirerek ilk özel süt toplama sistemini oluşturdu. Hammaloğlu, Kromel - Jansky ortak ürünü olan Süt Toplama ve Nakil Tankeriyle Kromel'in geçen yıl Kıbrıs Süt Endüstrisi Kurumu (SÜTEK) adına yaptığı Soğuk Zincir Projesi çerçevesinde oluşturulan soğuk zincir uygulamasına dahil olmuştur. Kıbrıs Süt Endüstrisi Kurumu (SÜTEK) adına toplanan sütler daha kaliteli ve sağlıklı şekilde alınarak tüketicilere ulaştırılmaktadır. Kaliteden hiçbir zaman ödün vermeyen firmamız, Kıbrıs'ta ki tanker filosunu genişletmekte ve tüketicilerin hizmetine sağlıklı ürünler sunmayı hedeflemektedir.



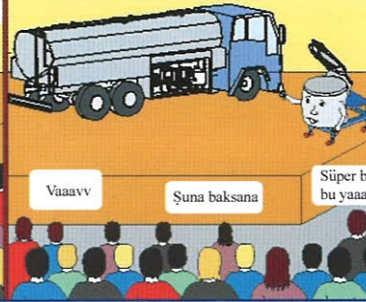
KROM katür

Sevgili dostlar
KROMEL'in en son teknolojiyi
kullanarak ürettiği yeni ürünü
sizlere sunmaktan gurur
duyarız...

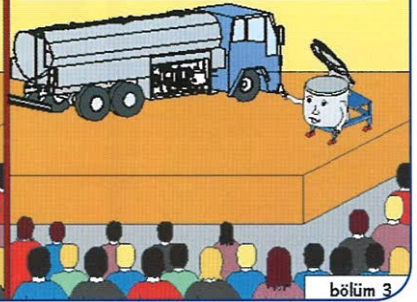


KROMCAN'dan Hikayeler

Ve işte karşınızda KROMEL & JANSKY Ölçüm Sistemli
Süt Nakil Tankeri... Bu tanker süt taşımacılığında yeni bir
dönem başlatacak...



Bu sistem sadece ölçüm yapıpıp süten numune almakta
ve bu verileri bilgisayar ortamında saklamaktadır. Kısacası
KROMEL size tekerlekli bilgisayar sunuyor...



Vaaavv

Şuna baksana

Süper bisi
bu yaaaÇizen: Faruk İLERİ
Öykü: Erol ÇALIŞKAN

bölüm 3

İÇECEK KÜLTÜRÜMÜZÜN BEYAZLARI: "AYRAN ve KEFİR"



Her toplumun ve bölge insanların ortak kültürü haline gelmiş olan bazı içecekler vardır ki, bu içecekten söz edildiğinde o insanlar veya ilgili coğrafya gelir aklımıza. Seyahatten dönen birine "yediğin içtiğin senin olsun, neler gördün onları anlat" deriz ama hediye olarak getirilmiş olan özel bir yiyecek veya içeceğin bizim üzerimizde bıraktığı etkinin çok daha kalıcı olduğunu hepimiz biliriz. Fransızlar için şarabın, Ruslar için votkanın, Almanlar için biranın ve biz Türkler için de ayranın yeri bir başkadır. Söz konusu içeceklerin en kalitelisinin de ilgili ülkelerde üretildiği bir gerçektir.

Günümüzde gıda üretiminde kullanılan yeni tekniklerin üretim verimliliğini arttırmak pahasına geleneksel lezzetleri kurban ettiği düşüncesi yaygın olsa da, teknolojik ilerlemeler ürün kalitesini ve standardını koruma konusunda almazsa olmazlar arasına girmiş bulunmaktadır.



Ülkemizde en çok tüketilen içeceklerin başında yer alan AYRAN için, TS 1330 a uygun olarak üretilen yoğurttan veya TS 1018 e uygun olarak inek, keçi, koyun veya m a n d a

sütünden doğrudan üretilmesi gerekmektedir. Yoğurttan yapılan üretimde kullanılan su için TS 266 ya uyulması öngörülmüştür. Ayrıca ayranın gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalı, yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir, asitlik, laktik asit cinsinden % 0,6'dan az ve %1,60'dan fazla olmamalıdır. 1 mililitresinde 10'dan çok koliform grubu organizma, 100'den çok maya ve küf türü mikro organizma

Tip	Yağ %	Toplam Kuru Madde
Tam Yağlı	≥1.5	≥6.0
Yarım Yağlı	≥0.8	≥5.2
Yağsız	<0.8	≥4.5

olmaması şart koşulmaktadır.

Yoğunluğun 1,020 (gr/ml) den az olmaması ve sofra tuzu (sodyum klorür) oranının da en çok % 1 olması gerekmektedir.

Türler olarak üç grupta değerlendirilen ayran tipleri, yağ ve kuru madde

oranlarına göre aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır.

Bu standardı sağlayabilecek olan sütün kullanımı gerekli olmakla birlikte, üretim tekniği ve yönteminin yanlış seçilmesi, standartlara ulaşamamasına neden olmaktadır. Özellikle kıvam ve asitlik konusunda yaşanan problemler üretim tekniği ve yönteminden kaynaklanmaktadır.

Bu konuda dikkat edilmesi gerekli olan önemli noktaları şu şekilde sıralamak mümkündür:

Kültürün hazırlanması:

Pastörize edildikten (90 C) sonra, mayalama sıcaklığına (45 C) indirilmiş 5-10 lt. süte, yeteri kadar kültür ilave

Kromel Ayrana Makinesi , sütün mayalanmasını, kırılarak iyi bir kıvama getirilmesini ve soğutularak lezzetinin korunmasını sağlamaktadır

edilir. pH 5,20 – 5,30 'a ulaştığında, hazırlanmış olan maya, kazana ilave edilir. Maya miktarı üretici firma tarafından öngörülen oranda olmalıdır.

Mayalama

Mayalama sıcaklığı, 38-40 C. olmalı Kırıcının hızı, kırıcı kanat çapına bağlı olarak 20-30 devir/ dak. seçilmeli, tankta kalan ayran sürekli değil aralıklarla karıştırılmalıdır.

Hazırlanan ayranı kazandan dolmuş sistemine aktarıırken, santrifüj pompa değil pozitif deplasmanlı hacimsel pompa kullanılmalıdır. Böylece viskozite düşmez.

Sıcaklık ve mekanik işlemlerin, ayran kalitesini büyük ölçüde etkilediğini bilen KROMEL, Süt sanayine geliştirilmiş yeni bir ürünle hizmet vermektedir. El değmeden, süttten doğrudan ayran yapılmasını sağlayan son teknoloji ürünü Kromel Ayrana Makinesi, sütün mayalanmasını, kırılarak iyi bir kıvama getirilmesini ve soğutularak lezzetinin korunmasını sağlamaktadır. Yüksek enerji verimliliği ile çalışan makine, düşük maliyeti ile rekabetçi bir ürünü garanti edebilmektedir.

Üretim yöntemleri ve ürünün ölçülebilir parametreleri üzerinden standart hale gelen ayran üretimine karşı, unutulmuş



bir diğer lezzet olan kefir konusunda henüz bir standart bulunmamaktadır. Bir çoğumuzun az bildiği kefir, çok sayıda sağlık unsuru içeren ayran benzeri bir içecektir. Kefir ekşi ve ferahlatıcı tadı

ile ayrana, yoğurttan bulunan maya ve bakterilerin bağırsak sisteminde tutunma özelliği olan 'probiyotik' yapıları ile sindirim düzenleyici olarak da yoğurda benzerdir. Kefirde bulunan bakteriler ve mayaların simbiyotik etkileşimi sonucu oluşan yapılar bu içeceğin düzenli tüketilmesi durumunda sağlık açısından çok faydalı olmaktadır. Değerli vitamin ve mineraller ile yüklü, kolay sindirilebilir proteinler ve doğal antibiyotik özellikler içermektedir.

Kefir kültüründe yer alan çok miktardaki yararlı maya ve bakteriler, kültüre edilme işleminden sonra ortamda bulunan laktozun tamamına yakını yapılarında bulunan laktaz enzimi ile tüketirler. Bu sayede laktosa karşı duyarlı kişiler de kefir rahatça tüketebilmektedirler. Kefir çok farklı sütlerden (inek, keçi, koyun) üretilmektedir gibi hindistan cevizi, pirinç ya da soyadan elde edilen yağ ve protein içeren süspanسیونlardan da elde edilebilmektedir. Kefir üretimi süreklilik gerektirdiğinden daha az tercih edilmesine rağmen Türkiye de pazara sahip diğer bir beyaz içeceğimizdir. Hijyenik koşullarda kefir üretimi sağlayan Altinkılıç firmasıyla yeni bir proje gerçekleştiren KROMEL unutulmuş bu değeri geri kazanarak, ürün portföyünüzü genişletmede yardımcı olmaktadır. Unutmayalım ki! Avrupa'ya sadece döner kebab yemeyi değil Ayran içmesini de biz öğrettik.

Yrd. Doç. Dr.
Mustafa ÖZDEMİR
Teknik Danışman

SAKARYA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ MEHMET DURMAN'IN ZİYARETİ

Genç kuşakların örnek alması gereken ve bilimin ışığını her zaman çevresine yansıtan Değerli Rektörümüz Prof. Dr. Mehmet DURMAN firmamızı ziyaretleriyle bizleri onurlandırdılar. Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan ve Genel Müdür Yardımcımız Ahmet Çalışkan tarafından karşılanan Sayın Durman'a Değerli dostluğu için teşekkürlerimizi sunuyor, Üniversitemizde yaptığı başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz.



SAKARYA İL EMNİYET MÜDÜRÜ MUSTAFA AYDIN'IN ZİYARETİ



Vatanın bölünmez bütünlüğü, milli birlik ve beraberliğimizin devamı, Cumhuriyetimizin ve Demokrasimizin korunmasında en yüce sorumluluğu olan Emniyet Teşkilatımızın Değerli Mensubu Sakarya İl Emniyet Müdürümüz Sayın Mustafa Aydın firmamızı ziyaretleriyle

bizleri onurlandırdılar. Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan tarafından karşılanan Sayın Aydın'a teşekkürlerimizi sunuyor, başarılı çalışmalarıyla ilimizi daha güzel ve güvenli günlere ulaştıracağına inanıyor ve başarılarının devamını diliyoruz.



ROMANYA İSTANBUL BAŞKONSOLOSU ZİYARETİ

Adapazarı Merkez Belediye Başkanı Süleyman Dışlı ile birlikte 20 Nisan 2005 tarihinde Romanya İstanbul Başkonsolosu Radu Gabriel Safta, Ekonomi Danışmanı Constantin Soare ve Aliana Feriuz Gerez, Firmamızı ziyaret ettiler. Firmamız Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Çalışkan ve Dış Ticaret Yöneticisi İşıl Bağdat tarafından karşılanan misafirlerimize öncelikle firmamız hakkında kısa bilgi verildi. Ayrıca Romanya ile ilimiz arasındaki ekonomik işbirliğinin konuşulduğu görüşme için kendilerine teşekkürlerimizi sunuyor, iki ülke arasındaki ticaretin artırılmasını diliyoruz.



SOĞUTMA SERVİSLERİMİZ TEORİK VE UYGULAMALI EĞİTİMLE BİLGİLENDİRİLDİ.

21 - 22 Mayıs tarihlerinde Türkiye genelinde bulunan Soğutma Grubu Servislerimize "Süt Soğutma Tankları Teorik ve Uygulamalı Eğitimi" verilmiştir. Firmamızın eğitim salonunda gerçekleştirilen eğitimde; servislerimizle yakın ilişkiler kurmak, Kromel'i daha yakından tanımaları, imalat kalitemizi müşterilerimize daha iyi anlatmalarını sağlamak ve servislerin iş kalitesini yükseltmek amaçlanmıştır. Eğitim teorik ve uygulamalı

olarak iki aşamada verilmiştir. Teorik eğitimde üretim personelimizden yetkili kişiler soğutma, elektrik ve mekanik konularını slayt sunularla anlatmışlardır. Ayrıca tedarikçi firmalardan gelen teknik kişilerde kendi hazırladıkları sunumları yapmışlar ve detaylı bilgiler vermişlerdir. Uygulamalı eğitim de ise, imalat sahasına geçilmiş ve Soğutma Tankları detaylı bir biçimde incelenerek tüm bilgiler aktarılmıştır. Daha sonra arızaların tespit edilmesi, giderilmesi, arızalar giderilirken çizim ve

kılavuzlardan nasıl yararlanılacağı, Soğutma Tanklarında dikkat edilmesi gereken önemli noktaları uygulamalı olarak anlatılmıştır. Kısaca, teknik servislerimiz montajdan bakıma kadar en ince ayrıntılarıyla bilgilendirilmiştir. Müşterilerine her zaman en iyi hizmeti vermeyi amaçlayan Kromel, Soğutma servislerine verdiği eğitimle kaliteden ödün vermeyeceğini bir kez daha kanıtlamış ve teknik servislerimizde bu eğitimden son derece memnun ayrılmışlardır.

İSMET ÇALIŞKAN, I. ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ BAŞKANI OLDU

Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, I. Organize Sanayi Bölgesinin II. Olağan Genel Kurulunda Yönetim Kurulu Başkanlığına seçildi.

Sayın Çalışkanı tebrik ediyor, başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz.



KROMEL, SAKARYA'DA İHRACATIN YÜZ AKLARI LİSTESİNDE

Türkiye İhracatçılar Meclisi tarafından her ay aylık bazda açıklanan Türkiye Genel Şubat ayı ihracat kayıt rakamları Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) ve Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenen bir organizasyonla kamuoyuna duyuruldu.

Toplantıda ihracat ve istihdam ile ilimiz ekonomisine sağladıkları katma değerler dolayısıyla, sektörde öne çıkan ve ihracatta sıralamaya giren firmaları onurlandırmak amacıyla şükran plaketi takdim töreni düzenlendi.

Kromel de ülkemize döviz, ilimize istihdam sağlayan firmalar arasında yer alarak ödüle layık görülmüştür. Ödülü Firmamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan almıştır. Aldığımız bu ödüller firmamızın motivasyonu arttırmakta, çalışma, üretme ve ihracat yapma azmi vermektedir. Bu nedenle toplantıyı organize eden Türkiye İhracatçılar Meclisine ve Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odasına teşekkürlerimizi sunuyor, ödül alan diğer firmaları da kutluyoruz.



FİRMA DIŞI SEMİNERLER

SATINALMA VE SATINALMA SÜREÇLERİ SEMİNERİ

30 Nisan - 01 Mayıs tarihlerinde Bursa Almira Hotelde Artıl Danışmanlık tarafından düzenlenen seminere Satınalma Şefi Ayşenur Atakav Değer katılmıştır. Seminerde satınalmanın işletme içindeki rolü ve amaçları, temel satınalma süreçleri, satınalmanın diğer bölümlerle ilişkisi, tedarikçi ilişkileri, satınalmada maliyet düşürme yöntemleri ele alınmıştır.

İHRACATTA PAZAR ARAŞTIRMALARI VE DESTEKLER SEMİNERİ

ABİGEM (Avrupa Birliği Geliştirme Merkezi) tarafından düzenlenen ve İGEME (İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi) ile Kocaeli Sanayi Odası tarafından desteklenen 24 Mart tarihinde düzenlenen seminere firmamız Dış Ticaret departmanından Ziya Akbaş ve Erol Çalışkan katılmıştır. Seminerde, İhracat Pazar araştırmaları ve ihracat yapmak isteyen bölge KOBİ'lerinin yararlanabileceği devlet destekleri, İGEME konuşmacıları tarafından anlatılmıştır.

TS EN ISO 9001:2000 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİM SEMİNERİ

TSE Sakarya İl Temsilciliği tarafından 22-23-24 Şubat tarihlerinde düzenlenen seminerde TS EN ISO 9001 Serisi Kalite Sistem standartlarına göre kurulmuş veya kurulmakta olan Kalite Sisteminin, kuruluşun kalite politikasında öngörülen kalite hedeflerine ulaşmada etkinliğini tespit etme, kurulu içindeki uygunsuzlukların tespiti, azaltılması, ortadan kaldırılması, sistemin devamlılığının sağlanması ve geliştirilmesi için gerekli olan bu sistem ile ilgili gerekli bilgiler anlatılmıştır. Seminere Firmamız Yönetimin Kalite Temsilcisi Şenol Çalışkan, Kalite Sistem Yöneticisi Tolga Sugetiren ve İnsan Kaynakları Yöneticisi Cahide Öztürk katılmıştır.

MALİYET MUHASEBESİ SEMİNERİ

10 Mart 2005 tarihinde GEŞİAD (Gebze Sanayici ve İş adamları Derneği) da düzenlenmiştir. Uzman Sun Sandıkçılıo'nun anlatımıyla seminerde üretim maliyetini etkileyen faktörler, direk madde maliyetleri, direk işçilik, genel üretim maliyetleri, maliyet akış süreçleri, genel üretim maliyetlerinin taşıyıcılara yüklenmesi, başabaş noktasının saptanması, kar planlaması, geçerli maliyet, batmış maliyet ve özel yönetim kararları, standart maliyet, maliyetlerin şeklini belirten yöntemler, sipariş maliyeti, evre maliyeti, teknolojik sistemlerin maliyet, sistemlerine etkileri ve maliyet sisteminde yeni yaklaşımlar, Değer Yaratmayan Maliyetlerin Ortadan Kaldırılması konuları işlendi. Firmamız Muhasebe Müdürü Ercan İşcan, Kalite Sistem Yöneticisi Tolga Sugetiren ve Stok Kontrol Şefi Serkan Keklik'in katıldığı seminerde daha sonra katılımcılarla birlikte Örnek Çözüm Çalışması yapılmıştır.

MİNİ SERTİFİKASYON EĞİTİMİ



16-17-22-23 Şubat 2005 tarihlerinde GEŞİAD (Gebze Sanayici ve İş adamları Derneği) da uzman Ali Dölek tarafından verilen eğitimde Dış Ticaret'in kısa bir tanıtımından sonra Dış Ticaretin Gümrük, Banka ve Firmalar Boyutundaki Analizi, Dış Ticarete Teslim şekilleri, İhracat-lithalat Maliyetleri Açısından Analiz, Ödeme şekilleri ve Taşındıkları Riskler, Akreditifli Ödeme şekli,

Akreditifli Bir İşlemden Akış şemasının İhracat ve İthalat Açısından İncelenmesi, Kullanılan Diğer Belgeler, Dış Ticaret Mevzuatının Tanıtılması, İhracat Mevzuatı, Dış Ticarete Para Hareketi ve Kambiyo Mevzuatı, Merkez Bankası Genelgelerinin Tanıtılması, İhracatın Finansmanı ve İhracat Kambiyo İşlemlerinin İthalatın Finansmanı ve İthalat Kambiyo İşlemleri, İhracat-lithalat Uygulamaları anlatılmıştır. Ayrıca seminerde katılımcılar 3'er adet ihracat ve ithalat işlemini belgeler üzerinde bizzat kendileri gerçekleştirdiler. Seminere Firmamız Dış Ticaret Personeli Erol Çalışkan katılmıştır.

DİŞ TİCARET UZMANLIĞI SEMİNERİ

02 Nisan - 22 Mayıs tarihleri arasında hafta sonları programlar halinde sunulan Türk Dış Ticaret Vakfı Eğitim Merkezi tarafından düzenlenen Dış Ticaret Uzmanlığı Seminer Programında Uluslar arası Ticaret tüm boyutları ile ele alınmıştır. Eğitim Seminerlerinde, yorumları ile birlikte ihracat, ithalat, serbest bölgeler, devlet yardımları, ihracat finansmanı, standartlar, yatırım teşvik, gümrük, yabancı sermaye, proje yönetimi konularında mevzuat ve uygulama bilgilerini, reel sektörün güncel konuları üzerine uzman görüş ve önerileri anlatılmıştır. Seminere Firmamız Dış Ticaret Personeli Erol Çalışkan katılmıştır.

İNSAN KAYNAKLARI VE EĞİTİM YÖNETİM SEMİNERİ

29-30 Nisan 2005 tarihlerinde GEŞİAD (Gebze Sanayici ve İş adamları Derneği) da Uzman Nilgün Özkan'ın anlatımı ve sunumuyla yapılan eğitimde İnsan Kaynakları Yönetimi, Kurumun Temel değerleri ve İnsan kaynakları ilişkisi, Personel yönetiminden İnsan kaynaklarına geçiş, İnsan Kaynakları Yönetiminin organizasyondaki yeri ve önemi, İnsan Kaynakları Yönetiminde görev alan personelde bulunması gereken özellikler, Liderlik yeterlilikleri, Bütçe çalışmaları, Personel seçme ve yerleştirme, Personel seçiminde uygulanacak metodlar, Başvuruların değerlendirilmesi, Mülakat teknikleri, Personelin işe yerleştirilmesi ve geçiş dönemlerinin organizasyonu, Performans yönetimi, tanımları, Performans değerlendirme sistemleri, Ücretlendirme, Kariyer planlaması Motivasyon Yönetimi, Personel problemleri çözüm ve önerileri anlatılmıştır. Seminere firmamız İnsan Kaynakları Yöneticisi Cahide Öztürk katılmıştır.



ELEKTRİK EĞİTİMİ

19 Şubat tarihinde firmamız eğitim salonunda düzenlenen Elektrik, Soğutma ve Satış Pazarlama bölümlerinin katıldığı eğitimi Santral Elektrik Genel Müdürü Elektrik Mühendisi Hakan Alkan vermiştir. Elektrik aparatlarının genel çalışma prensiplerinin anlatıldığı seminerde ilgili bölümlerin ürünlerdeki elektrik aksamları hakkında genel bilgi sahibi olabilmeleri amaçlanmıştır.

ISO 9001:2000 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ

08 - 09 Mart tarihinde firmamızın eğitim salonunda Kalite Sistem Yöneticimiz Tolga Sugetiren tarafından idari ve imalat personelimize verilen eğitimde ISO 9001:2000 de kullanılan formlar prosedürler ve sistemin genel işleyişi, yapılması gerekenler, sisteme katılımın önemi, imalat sisteminin işleyişi, formların doldurulması ve kalite politikasının benimsenmesi ile ilgili bilgiler verilmiştir.

İMALAT FORMLARININ DOLDURULMASI EĞİTİMİ

04 Nisan tarihinde firmamızın eğitim salonunda Kalite Sistem Yöneticimiz Tolga Sugetiren tarafından imalat personelimize imalat kontrol formlarının doldurulmasındaki



aksaklıkların düzeltilmesi için form doldurma sistemi anlatılmıştır. İmalattaki formların eksik doldurulmasını önlemek amacıyla yapılan bu seminer oldukça yararlı geçmiştir.

SOĞUTMA EĞİTİMİ

05 Şubat tarihinde Firmamızın Eğitim salonunda Soğutma bölümü ve teknik kadroda çalışan arkadaşlarımıza yönelik Danfoss (Tötem) firmasından Oktay Özatay ve Ozan Acar soğutma aksamları ile ilgili teknik bilgiler vermişlerdir. Soğutma konusunda kaliteyi arttırmak ve hata oranını en aza indirmek amacıyla yapılan bu eğitim çok yararlı geçmiş ve yeni eğitimlerin devam etmesi kararlaştırılmıştır.

KALİTE BELGEMİZ YENİLENDİ

2003 tarihinde ISO 9001:2000 Kalite Sistem Denetimini başarıyla geçen KROMEL'in 2. olağan denetimi 03.03.2005 tarihinde DNV (DET NORSKE VERITAS) firması denetçileri tarafından gerçekleştirildi. Baş Denetçi Mr. Massimo Bosco ve Metalurji Mühendisi Sibel Gültekin tarafından gerçekleştirilen denetimde Kromel sistem anlayışı ve ticari başarılarıyla göz doldürmüştür. Her zaman müşterilerine en kaliteli ürünü sunmaya çalışan Kromel gerçekleştirilen bu denetimden hatasız olarak geçmenin mutluluğunu yaşadı. Uzun ve yorucu bir çalışmanın böylesine güzel bir sonuçla tamamlanması firmamızın kalite sisteminin bir kez daha belgelenmesi ile desteklendi.



Denetimden iki önemli tespit ortaya çıkmıştır. Bunlar;

- 1- Genç, dinamik ve motive olan bir kadro ile çalışılmasının firmanın gelişimine yardımcı olmasıdır. Bunun en güzel örneği Kromel'in geçen birkaç yıl içerisinde iş hacminin artmasıdır.
- 2- Sistemin elektronik ortama taşınmasının kurumsallaşma çalışmalarına katkı sağlaması. Başarılarımızda emeği geçen tüm yöneticilerimize, çalışanlarımıza sonsuz teşekkürler...

AR-GE KONSEYİ ÇALIŞMALARINA BAŞLADI

PATENT VE FAYDALI MODEL ÇALIŞMALARIMIZ

Firmamızın Ar-Ge'ye verdiği önem çerçevesinde çalışmalarını yaptığımız ürünlerle ilgili yeni patent çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Ar-Ge kapsamında sürdürülen patent çalışmaları, oluşturduğunuz ürünün sizin markanızı taşıması açısından çok önemlidir. Firmaların ürettiği ürünlerinin patentini alması ürünlerini belli bir zaman dilimi için koruma altına almasıdır. Bu zaman dilimi çok uzun sayılmaz, fakat ürünü geliştiren firma için ürün hakkında önemli korumalar sağlamaktadır.

Bu uzun ve yarışçısı çok olan bu yolda bizde yerimizi her zaman ön sırada tutmak için yeni ürünlerimizle ilgili patent çalışmalarımıza başladık. Bunun yanı sıra var olan ürünlerimiz üzerinde faydalı model çalışmalarımız da bulunmaktadır. Standart ve özel sistem ürünlerimiz üzerinde yaptığımız faydalı model çalışmalarımızla siz sevgili dostlarımızın her zaman en kaliteli ve en sağlıklı ürünleri alabilmesini hedeflemekte ve bu yöndeki çalışmalarımızı devam ettirmektediriz.

Kaliteli ürünleri ile başarısını kanıtlanmış olan firmaların gelişim süreçlerine bakıldığında, hepsinde ortak bir felsefenin bulunduğu görülmektedir. Bu dünya görüşü ise "Sürekli Gelişme ve Araştırma" temeline dayalı yönetim biçimidir. Olmayanı bulmak araştırma ile ve mevcudu iyileştirmek de geliştirme ile mümkün olduğundan, bu basit fakat etkin mantığın neden uygulanmadığı sorusuna cevap bulmak gerçekten zor olsa gerek. Bilindiği üzere; bir ürünün pazar değerini arz-talep ilişkisi belirlemektedir. Ancak, daha önce hiç üretilmemiş bir ürünün değerini belirleyen unsurlar ise, kullanıcıya sağladığı fayda ve üreticinin talep ettiği bedeldir. Bu yönü ile incelendiğinde Ar-Ge çalışmaları sonunda elde edilen ürünlerin maliyetleri ve fiyatları başından belli değildir. Diğer bir deyimle, Ar-Ge çalışması yapmak risk almak demektir. Ancak, bilimsel ve sistematik olarak yapılan Ar-Ge çalışmaları, hesaplanabilir bir risk oluşturmaktadır. Bu bakış açısından Ar-Ge çalışmalarını üretim için yatırım olarak görmek daha doğru olmaktadır. Başarılı firmalar değişim ve gelişme için

güçlerini, tüm departmanlarının dahil olduğu Ar-Ge bölümlerinden almaktadır. Ar-Ge çalışmaları sonunda üstün kaliteli, düşük maliyetli, az enerji kullanan ve az iş gücü ile görevini yerine getiren ürünlerin bulunması sağlanırken, üretim tekniklerinin değişmesine paralel olarak yeni yatırımların hangi üretim araçlarına yapılmasına gerektiği sorusuna da cevap verilebilmektedir. Yukarıda belirtilen ve daha bir çok başka nedenlerden dolayı KROMEL Kuruluşunun 25. yılında Ar-Ge çalışmalarında meydana gelen artı nedeniyle yeni bir yapılanmaya giderek Ar-Ge Konseyini kurmuştur. Firmamızın kuruluşundan beri var olan Ar-Ge departmanı düşüncelerini geniş bir platformda bütün departmanları kapsayan, müşteri taleplerini esas alan, kalite, verimlilik ve hijyenik koşullarda gıda üretimini garanti edebilen makine ve donatıların geliştirilmesine, yenilikçi düşüncelerin paylaşılmasına olanak sağlayacak şekilde yeniden düzenlenmiştir. Ar-Ge Müdürümüz Recep ÇALIŞKAN'ın başkanlığında teknik danışmanlarımız, müşteri

hizmetleri sorumlularını ve üretim bölümü teknik sorumluların da hazır bulunduğu, düzenli çalışma



toplantıları yapılmaktadır. Haftada bir defa yapılan bu toplantılarda iç ve dış pazarlarda gelişme potansiyeline sahip çeşitli ürünler üzerinde çalışmalar yapılmaktadır. Bu çalışmalardan biri helva üretiminde hijyen koşullarını iyileştirmeye yönelik "Helva Yoğurma Makinesi Projesi" dir. Yine benzer şekilde manuel üretimden dolayı hijyen sorunu olan örgü peynirini, mekanik ve hijyenik koşullarda üretmeyi sağlayacak "Örgü Peyniri Üretim Hattı Projesi" dir. KROMEL in gıda sektöründe faaliyet gösteren firmalara yönelik sürdürdüğü bu çalışmaların yanında kendi üretim araçlarında verimliliği artırıcı ve dış girdileri azaltmaya yönelik KOSGEB destekli projeleri de bulunmaktadır.

ADAPAZARI ENDÜSTRİ TİCARET MESLEK LİSESİ ÖĞRENCİLERİNİN ZİYARETİ



30 Nisan tarihinde Sakarya I. Endüstri Meslek Lisesi Metal İşleri Bölümü 2 -E sınıfı öğrencileri Okul Müdürleri Hidayet Yiğit ve Öğretmenleri Üzeyir Cesur ile birlikte firmamızı ziyaret ettiler. İmalat bilgilerinin artırılması ve örnek bir işletmenin nasıl olacağı konusunda öğrencilere vizyon kazandırmak amacıyla yapılan geziye Teknik Koordinatörümüz Kayhan ŞAFAK rehberlik etmiş ve öğrencilere ürettiğimiz makineler ile ilgili bilgiler vermiştir. Geleceğimiz olan gençlerimize her zaman güveniyor, destekliyor, ülkemizi ve şehrimizi en iyi yerlere taşıyacaklarını ümit ediyoruz.

HACCP GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ



Sevgili Dostlar, CE ile ilgili bilgilendirme yazımızı sonuçlandırdıktan sonra yine yeni bir konuyla karşınızdayız. Bu sayımızda HACCP Gıda Güvenlik Sistemi ile ilgili genel bilgilere yer vereceğiz. Bir dahaki sayıda tekrar birlikte olmak dileğiyle...

HACCP GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ

HACCP gıda güvenliği risklerinin yönetimi ile ilgili Uluslararası tanınan bir sistemdir ve gıda maddeleri üretimi ile dağıtımını yapan tüm firmalar için zorunlu hale gelmektedir.

Bu sistemin uygulanması, tüketicilerin tükettikleri ürünlerin sağlıklı ve güvenli olduklarından emin olmalarını sağlar. Gıda maddelerinin, kaynakları ve proses teknikleri sürekli olarak değişim göstermektedir. Buna bağlı olarak gıdaların üretiminde değişik aşamalarda ortaya çıkan tehlikeler, sektörün tümünü ciddi olarak etkileyebilir.

HACCP risklerin belirlenmesi ve ilgili önlemlerin alınması için sistematik bir yaklaşımdır. Diğer yönetim sistemleri ile birlikte uygulanabilir.

HACCP GIDA GÜVENLİK SİSTEMİ KURMA AŞAMALARI

- 1- Mevcut Durum Tespiti Genellikle her kuruluşta formal/yarı formal/informal işleyen bir çalışma sistemi vardır. Bu mevcut sistemi tespit etmek, işimize yarayan uygun yönlerini belirlemek ve bunu kurulacak gıda güvenliği sistemine temel teşkil etmek uygun bir başlangıç olacaktır.
- 2- Gıda Güvenlik Sistemi Oluşum Planı Gıda Güvenlik Sistemi faaliyetlerini organize edecek takımın ve bu takıma destek verecek diğer birimlerin zaman ve gücünü en etkin şekilde kullanabilmek için ele alınacak konuların ve sorumluların belirlenmesi ve bunun bir zaman çizelgesine dökülmesi aşamasıdır. Bu plan, belli periyotlarda gözden geçirilir ve gerekiyorsa güncellenir.
- 3- Eğitim Gıda Güvenlik Sistemi öncelikle uygun seviyelerdeki lit

çalışanlara tanıtılır. Eğitim faaliyetlerinde tüm detayların aynı şekilde aynı yoğunlukta her çalışana aktarılmasında ziyade seviyelendirilmiş yetki ve sorumluluklara, uygun detay ve içerik aktarılır. Ancak bu şekilde mevcut kaynaklarımızı eğitici, eğitime katılan ve ilgili maliyetleri etkin bir şekilde kullanmış ve herkesi gereksiz detaylara boğmamış oluruz.

4- Gıda Güvenlik Sisteminin Kurulması Gıda Güvenlik Sistemi çalışmalarına başlamadan önce ön koşul programlarına, gıda maddeleri tüzüğüne, ilgili yönetmeliklere ve ilgili resmi belgelerin (örn. gıda üretim izni) alınmış olduğundan emin olunmalıdır. Daha sonra kuruluşun büyüklüğüne ve personelin yetkinliğine uygun bir gıda güvenlik sistemi ekibi oluşturulur. Bu ekip; ilgili birimlerin, sistemlerin/dokümantasyonun kurulmasında ve oluşturulmasında, ürünün tanımlanmasında, akış diyagramının/yerleşim planının oluşturulmasında, ürünün amaçlanan kullanım şeklinin tanımlanmasında, tehlike analizinin yapılmasında, kritik kontrol noktalarının (CCP) belirlenmesinde, kritik limitlerin belirlenmesinde, doğrulama prosedürlerinin oluşturulmasında, düzeltici faaliyetlerin belirlenmesinde aktif olarak görev alacaktır.

5- Gıda Güvenlik Sisteminin Doğrulaması ve Geçerli Kılınması Gıda Güvenlik Sistemi oluşumunun tamamlandığı kararı verildikten sonra gıda güvenlik çalışmasının ve gıda güvenlik sisteminin ilgili standartlara uygunluğunun ve pratikte uygulanıp uygulanmadığının doğrulanması ve gıda güvenlik planındaki elementlerin uygunluğunun ve ilgili tehlikeler açısından yeterliliğinin geçerli kılınması gerçekleştirilir.

6- Gözden Geçirme Üst yönetim gıda güvenlik sisteminin uygunluğunun devamını ve etkinliğini gözden geçirir hedefler, doğrulama ve geçerli kılma faaliyetleri, ön koşul programlarının uygunluğu, izleme sisteminin uygunluğu, düzeltici/önleyici faaliyetler, müşteri şikayetleri gözden geçirir, sistemin etkinliği ve sürekliliğini sağlayacak tedbirler alınır.

Ahmet ÇUBUK
Kalite ve Yönetim Danışmanı

BİZDEN HABERLER



Bu sayımızda sizlere çalışma arkadaşlarımızdan Kalite Sistem Yöneticimiz Tolga Sugetiren'i tanıtmak ve Kalite departmanımızın çalışmalarını sizlerle paylaşmak istiyoruz.

Firmamızda Haziran 2004 tarihinden bu yana Kalite Sistem yöneticisi olarak çalışmakta olan arkadaşımız, Sakarya Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümü mezunu ve Sakarya Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümü Makine Tasarım Bölümü yüksek lisans öğrencisidir.

Kromel Kalite Güvence Departmanında birbiriyle uyumlu olarak çalışan Kalite Güvence Ekibi bulunmaktadır. Bölüm içerisinde çeşitli alanlarda uzmanlaşmaya dayalı görev dağılımı yapılmıştır. Çalışmalarımıza öncelikle ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemiyle başladık. Daha önce kalite ile ilgili yapmış olduğumuz çalışmalar doruğunda, kalitenin etkin olabilmesi için Toplam Kalite Yönetiminin daha çok uygulanabilmesi üzerine çeşitli çalışmalar başlattık. Bu çalışmalarda öncelik verdiğimiz husus Toplam Kalite Yönetimi ilkesinin de temel felsefesi olan "Toplam Katılımcılık" oldu. Çünkü, biz biliyorduk ki kalite üretimini, sadece bir birimin (Kalite Güvence) denetimi ve gözetimi ile sağlamak mümkün olamazdı. Bu yaklaşım üzerine, özellikle üretim sürecindeki kaliteyi sağlamak adına organizasyon yapısında önemli değişiklikler yapıldı. Üretim bölümünde yapmış olduğumuz hiyerarşi ile hata ve hata maliyetlerinde önemli ölçüde azalış sağlandı. Bugün de bu anlayış üzerindeki inancımız ve uygulamalarımız devam etmektedir.

Kromel de Kalite Aşamaları, Kromel de kalite tanımları ve uygulamaları 3 ana prensip üzerine dayanır. Bunlar;

- 1) Tasarım Kalitesi (on line kontrol)
- 2) Uygunluk Kalitesi; üretimin yapılabilirliği (on line kontrol)
- 3) Kullanım Kalitesi (off line kontrol)

Her aşamada oluşturulmuş kalite çemberleri

bulunmakta ve bunlar kendi iç bünyelerinde iyileştirme ve kontrol faaliyetlerini gerçekleştirilmektedir. Özellikle müşterilerden gelen veriler (müşteri memnuniyeti anketleri, müşteri şikayetleri v.b) çok sıkı bir şekilde incelenir, eğer söz konusu durum bir müşteri şikayeti veya memnuniyetsizliği ise mutlaka bir düzeltici faaliyet açılır ve problem giderilinceye kadar o dosya kapanmaz.

Tasarım kalitesinde yaşanan problemler veya müşteri geri beslemelerinin tasarım ihtiyacı doğurması durumunda, konu Ar-Ge konseyinde değerlendirilir. Değerlendirme faaliyetleri uzun ve geniş kapsamlı faaliyetler olabilir. Bu konu üzerine hassasiyetle yaklaşılmasının sebebi, yapılacak küçük bir hatanın bile (tüm mevcut süreçleri kapsadığından) büyük maliyetler getirebilmesidir. Uygunluk kalitesi ile ilgili konular, üretim birimleri ile yapılan periyodik toplantılarda incelenir ve karara bağlanır. Bu aşamaların hepsinde kalite güvence ekibi bulunur ve bizzat koordinasyonu sağlar.

Alınan eğitimler ve faaliyete dönüşümleri; Zaman içerisinde, "ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi Temel eğitimi", "ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi İç tetkikçi Eğitimi", "Bütçeleme", "Geleneksel Maliyet Muhasebesi ve Faaliyet Tabanlı Maliyet Muhasebesi", "EN 473 ve 97/23/ AT(Basınçlı kaplar direktifi)" e göre Level 2 de sıvı penetrant ile (PT1/PT2) muayene yönteminde" eğitim ve sertifikalar almış bulunmaktayız. Bu almış olduğumuz eğitimlerden elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda, sistem dokümantasyonunu elektronik ortama taşıdık. Böylelikle gereksiz kağıt, mürekkep ve zaman maliyetlerinden kurtulmuş olduk ve teknolojiye ulaşma adına önemli bir adım daha atmış olduk. ISO sisteminin verimliliğinin ölçülmesinde çapraz kontrollerin etkin hale getirilmesi ve farklı bakış açılarının oluşturulması için iç denetim ekibi kurduk ve iç denetimlerimizi sağlıklı bir şekilde gerçekleştirdik. Hemen akabinde yapılan istatistiksel çalışmalarla beraber Kromel tarihinin en bilimsel ve en kapsamlı Yönetimin Gözden Geçirme toplantısını gerçekleştirdik. 03.03.2005 tarihinde de DNV tarafından gerçekleştirilen ISO 9001:

2000 Kalite Yönetim Sistemi 2. periyodik denetimini minor uygunsuzluk bile almadan başarıyla tamamladık.

Ürünlerimize ait teknik mevzuatın hazırlanması yani "CE" uyumlaştırma çalışmalarına başlamış olup, zaman içerisinde tasarım, üretim yeri ve üretim talimatlarındaki değişikliklerle (iyileştirmeler) devam etmektedir.

Basınçlı kaplar ile ilgili olarak basınçlı kapların imalatının güvenilirliğini tescilleyen, TÜV Nord 'dan AD 2000 Merkblatt HP 5/3 belgesini firmamıza kazandırdık.

Yine uzun çalımalar sonucu, TÜV Nord firmasından bizim için en önemli özel proses olan kaynak için 729-3' e göre kaynak kalite güvencesini ve kaynakçı kalitemizi onaylayan belgeyi (sertifikalı) firmamıza kazandırdık.

Kalite Güvence Departmanı olarak; Yaklaşık bir yıllık periyot içerisinde başardığımız ve başaramadığımız uygulamalar oldu, fakat her iki durumda da unutulmaması gereken ortak bir sonuçla karşılaştık, o da yönetimin bize olan inancının hep sürmesi ve desteğinin hiç azalmaması idi. Biz inanıyoruz ki, bir Kalite Yönetim Sisteminin bir organizasyon içerisinde başarılı olabilmesi için iki önemli şartın yerine getirilmesinin gerekliliğidir. Bunlar yönetimin sisteme destek vermesi ve çalışanların sisteme olan inancıdır. İşte bu iki temel şart sağlanamazsa etkin bir Kalite Yönetim Sistemini uygulamak imkansız hale gelir. Bu açıdan biz Kalite Güvence ekibi olarak yenilikçi, gelişimci fikirleri olan yönetimimize ve katma değer yaratan çalışma arkadaşlarımıza vermiş oldukları desteklerden dolayı çok teşekkür ederiz.

2005 Yılı içinde hedeflediğimiz bazı faaliyetlerimiz bulunmaktadır. Bunlar;

- 1) Ürünlerle ilişkin "CE" teknik dosyalarını tamamlamak.
- 2) Ohsas 18001 i güvenliği ve işçi sağlığı standartlarında çalışmak ve bu belgeyi firmamıza kazandırmak.
- 3) ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgelendirme Sürecine Girmek.

25. YILIMIZI COŞKUYLA KUTLUYORUZ

25
yıl

26 Mart tarihinde tüm idari Personelimizin katılımıyla gerçekleştirilen 2004 yılı Yönetimin Gözden Geçirme toplantısında 25. yıl kutlamalarımızın da startı verildi. Kromel ailesinin 25 yılının dünden bugüne anlatımı Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet Çalışkan tarafından yapıldı. 25. yıla gelinirken kaliteyle anılan bir isim yapmanın zorluklarından bahsedildi. Bir aile şirketi olan Kromel'in bugünlere gelmesinde güçlü aile bağlarının da önemli olduğu vurgulandı.



Yönetim Kurulu Üyelerimize Kromel'i bugünlere ulaştırma başarılarını kutlamak amacıyla hediyeleri verilirken 25. yıl pastamız kesildi. Mutlu ve duygulu anların yaşandığı kutlamada başarıya inanmanın başarıda ne kadar önemli olduğu görüldü.

Kromel'in bugünlere gelmesinde emeği geçen başta Çalışkan Ailesi olmak üzere tüm çalışanlarımıza ve değerli dostlarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, daha nice 25. yıllara ulaşmayı ümit ediyoruz.



MUTLU GÜNLER

Değerli Dostumuz Orsav İthalat ve İhracat Ltd. nin sahibi Hasan Bostancıoğullarının sevgili oğlu Orçun Bostancıoğulları ile Aşina Ailesinden Gülen Aşina'nın 20 Mayıs tarihinde Kıbrıs Lefkoşa Fuar Düğün Salonunda gerçekleştirilen düğün törenlerine Firmamızı temsilen Satış Pazarlama Müdürümüz Basri Çalışkan katılarak yeni evli çiftin mutluluklarını paylaşmıştır. Yeni evli çiftte ömür boyu mutluluklar diliyoruz...

Yörsan Ailesinin Değerli Üyesi ve Sevgili Dostumuz İzzettin Yörük'ün Biricik kızı Elif Yörük ile Temiz Ailesinden Kemal Temiz'in oğlu Ayten Temiz'in 26 Şubat tarihinde Balıkesir Ekilmiş Düğün Salonunda gerçekleştirilen düğün törenlerine Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ve Satış Pazarlama Müdürümüz Basri Çalışkan eşleriyle birlikte katılmışlardır. Yeni evli çiftin mutluluklarının bir ömür boyu devam etmesini diliyoruz, kendilerini tebrik ediyoruz...



DOĞUM GÜNÜNÜZ
KUTLU OLSUN...

NİSAN

MUSTAFA DİNÇ
AYDIN GÜMÜŞTEPE
FUAT SERVAN
TEZCAN AYDOĞAN

MAYIS

FARUK İLERİ
SAADET SEVİM
İŞİL BAĞDAT
İMDAT YEŞİLYURT
CAHİDE YÜKSEL ÖZTÜRK
MUHAMMET BOL
ADNAN USLU
GÜRBÜZ OKUR
HAKAN KEKLİK
CEMİL KOLUNSAĞ

HAZİRAN

ENVER TOKAT
KAMER BÜYÜKDOĞAN
ORHAN ÖZBAY
AYHAN AYSU
NURİ BOZKURT
MEHMET TIRPACI
CEMİL FİLİZ
OLCAY ÖNER



Finans Müdürümüz Ercan İşcan'ın oğulları Ahmet Talha ve Mehmet Ulaş 12 Haziran Pazar günü Öğretmenevinde gerçekleştirilen sünnet töreninde erkeklığe ilk adımlarını attılar. Firmamızın da tam kadro katıldığı düğünde neşeli zamanlar geçirildi.

ARAMIZA KATILANLAR

Metin Altuntaş (Kaynakhane)	Turgay Keskin (Otomatik Kaynak)
Cemil Kolunsağ (Kaynakhane)	Yusuf Uçar (Kaynakhane)
Olçay Öner (Tesviye)	Ümit Durmuş (Kaynakhane)
Enis Düman (Elektrikhane)	Kemal Yiğit (Soğutma)
Hakan Keklik (Bakım Sorumlusu)	Serdar Buyruk (Stok Kontrol)
Hidayet Uzun (Soğuk Şekil)	Semih Alankaya (Kalite Güvence)
Zafer Torunler (Kaynakhane)	İbrahim Özen (Elektrikhane)

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

ÖZLÜ SÖZLER

- İki tür insan vardır: işi yapanlar ve yapılan işten kendilerine pay çıkaranlar...
- Gömleğin ilk düğmesi yanlış iliklenince diğerleri de yanlış gider. C.BRUNO
- Herkesin üç kişiliği vardır; Ortaya çıkardığı, sahip olduğu, sahip olduğunu sandığı. Alphonse Karr
- Cehaletle deha arasındaki gerçek fark nedir biliyor musunuz? Dehanın sınırları var cehaletinse hiçbir sınırı yoktur. Whoopi Goldberg
- Büyük adamların hataları güneş tutulmasına benzer, onları herkes görür. Cucong
- Kaptanın ustalığı deniz durgunken anlaşılmaz. LUKIANOS

Kromhaber

İmtiyaz Sahibi
Kromel A.Ş. adına
İsmet ÇALIŞKAN

Genel Yayın Yönetmeni
Harika KULOĞLU KILIÇ

Editör
Erol ÇALIŞKAN
Yazı İşleri
Anıl ÇALIŞKAN

Teknik Tasarım
Faruk İLERİ

Gratik & Banka
yılko
0 264 229 54 95

1. Organize Sanayi Bölgesi Hanlı Beldesi SAKARYA
Tel: +90.264.276.84.66 (pbx) Fax: +90.264.276.87.20-21
www.kromel.com.tr kromel@kromel.com.tr