



Sevgili Dostlar,

Uzun süredir beklediğimiz 3 Ekim süreci geldi ve nihayet müzakerelere başlanmasına karar verildi. Gerçi müzakere maddeleri kamuoyu ile paylaşılmadı ve basından öğrendiğimiz kadarıyla müzakere süreci ucu açık görünüyor ve maddelerde TÜRKİYE için tuzaklar var. Herşeye rağmen artık ülkemizde yeni bir süreç başlamıştır ve bu süreç hepimiz zaman içinde ayak uydurmak durumundayız. Gıdadan çevreye kadar bir çok alanda ciddi bir değişim yaşanacak. Her şey bir standart dahilinde yapılmaya başlanacak. HACCP Gıda Hijyeniği, CE işaretleme gibi bir dizi yeni kavramlar geliyor. AB Sürecinde KOBİ'ler için ekip çalışması, rekabet üstünlüğü, markalaşma konuları ön plana çıkacaktır. Ekip ruhuna sahip, Verimli çalışabilen, Kaliteyi daima ön planda tutan ve sürekli gelişim içinde olan, markalaşan, Araştırma ve Ürün Geliştirmeye önem veren KOBİ ler ayakta kalacak diğerleri yavaş yavaş yok olup gidecektir. Gıda sektöründe yer alan Kobilerimizi daha ciddi sınavlar bekliyor. Bu sektörde ihracat payımızı mutlak surette artırmalıyız. Buda hijyen koşullarda AB Standartlarına uygun üretim ile olacaktır. Bizler 17 Ağustos 1999 depremini derinden hisseden ve derin yaralar alan bir bölgenin insanlarıyız. Dost ve Kardeş Ülke Pakistanda olan deprem bizleri derinden üzdü ve hemen akabinde İzmir depremi oldu. Ülkemiz ne yazıkki deprem kuşağı üzerinde ve bu haberleri sürekli duyacağız. Pakistan'da hayatını kaybeden müslüman kardeşlerimize Allahtan rahmet, yaralılara acil şifalar diliyorum. İzmir'deki yurttaşlarımıza da geçmiş olsun dileklerimi iletiyorum. KROMEL olarak Dünyadaki gelişmeleri elimizden geldiğince yakından takip etmeye çalışıyoruz. Katıldığımız Fuarlarda markamızı en iyi şekilde tanıtip aynı zamanda da ülkemizi temsil etmeye çalışıyoruz. KROMEL İzmir Fuarında da kendine yakışır şekilde yer aldı ve bizim açımızdan oldukça verimli oldu. Güç ve Fikirlerimizi birleştirirsek ülkemiz AB uyumunu da kolayca aşabilir. Bizi isterlerse 30 yıl sonra alsınlar bu önemli değildir. Önemli olan yaşam standartlarımızı her alandaki kalitemizi yükseltmektedir.

Değerli Dostlar,

Günler hızla akıp gidiyor. Bir Ramazan ayını daha geride bırakmak üzereyiz. Millet olarak İslam Dünyası olarak en güzel birlikteliği Ramazan ve Bayramlarda gösteriyoruz. Aynı anda milyonlarca müslümanın orucunu açması aynı anda bayram yapması müthiş bir olay. Siz değerli müşterilerimiz, çalışanlarımız ve bültenimizi okuyan sevgili dostlarımızın Bayramını kutluyor, sağlık ve esenlik dolu nice bayramlar temenni ediyorum.

Bir başka sayımızda buluşmak üzere sağlıklı kalın,

İsmet ÇALIŞKAN
Genel Müdür

74. İZMİR ENTERNASYONEL FUARI (08-18 EYLÜL 2005)

Bu yıl 74.sü düzenlenen İzmir Enternasyonel Fuarı bıraktığı izler ve oluşturduğu ekonomik potansiyel ile İzmir ve Türkiye için her zaman gurur kaynağı olmuş uluslararası bir organizasyondur. Firmamızda bu güzel organizasyonun içinde yer almanın mutluluğunu yaşamaktadır.

Firmamız Satış Pazarlama Müdürü Basri Çalışkan ve Satış Pazarlama Asistanı Ebru Zor'un katıldığı ve Kromel için her zamanki gibi etkili bir geridönüşümün yaşandığı bu Fuarda Soğutma Tankları, Mozzarella Üretim Hattı, KRM-50 Yoğurma ve Gramajlama Makinası, Ketçap - Mayonez Üretim Hattı, Kaşar Proses Tankı, Dil & Örgü Peynir Makinası ziyaretçilerimizin beğenisine sunuldu. Yurt içi ve yurt dışından ziyaretçi akınına uğrayan Kromel standı Fuarı büyük bir başarı ile tamamlamanın haklı gururunu yaşamaktadır. Kıbrıs - Gazimagusa kentinde bulunan A&S Atun Şirketler Gurubu sahibi İşadamı Sayın Sunat Atun ile 2 adet Süt Ölçüm Sistemli Tanker Anlaşmasına imza atarak bu başarısını pekiştirdi.

Gördüğümüz bu yoğun ilginin memnuniyeti ile bu seneki 74. İzmir Enternasyonel Fuarından ayrılmamızın mutluluğunu yaşadık. 74 yıllık deneyim ve birikimiyle dünya fuarcılık anlayışını günümüze taşıyan İzmir Enternasyonel Fuarı'nın gelecekte de İzmir'in ve Türkiye'nin gururu olmaya devam edeceğine inanıyor, bizleri yalnız bırakmayan dostlarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, 75. İzmir Enternasyonel Fuarında yeniden buluşmayı ümit ediyoruz.



Sunat ATUN ve BASRI ÇALIŞKAN



Nijeryalı Misafirlerimiz

ANIMALIA İSTANBUL 2005 FUARI (25 - 27 / 08 / 2005)

Türkiyede Süt ve Besi Sığırcılığı sektörünün tek fuarı olan Animalia İstanbul 2005 Süt ve Besi Sığırcılığı Fuarı Türkiye Hayvancılık Sektörü için büyük önem taşıyan ve profesyonel katılımın sağlandığı uluslar arası bir Fuardır.

25-27 Ağustos tarihleri arasında CNR Expo Fuar Merkezinde düzenlenen Animalia İstanbul 2005 Fuarı hedef kitle fikir liderlerinin bir arada bulunduğu, sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak en yeni ürün ve hizmetlerin sektör profesyonellerine tanıtıldığı ve yeni iş bağlantılarının kurulduğu bir fuar olmuştur.

Animalia fuar standımızda özellikle satışların yoğun olara k gerçekleştirildiği çeşitli kapasitelerde Süt Soğutma Tankları ve Dil&Örgü peynir makinası ön plandaydı. Yurt içi ve yurt dışındaki Süt ve Besi Sığırcılığı üreticilerini ve makine imalatçıları biraraya getiren Animalia İstanbul 2005 Fuarında Firmamızı Satış Pazarlama Müdürümüz Basri Çalışkan ve Satış Pazarlama Asistanı Ebru Zor temsil etmiştir.



ANIMALIA İSTANBUL 2005 Fuarının geleneksel fuarlarımız arasına girmesini diliyor. ANIMALIA 2006 Fuarında tekrar buluşmayı ümit ediyoruz.

İçindekiler

- DUBAİ FUARI sayfa 2
- BURSA FUARI sayfa 2
- AYIN KONUSU :TEREYAĞI sayfa 3
- SEMİNERLER sayfa 5
- BİZDEN HABERLER sayfa 6
- KROMEL AİLE PİKNİĞİ sayfa 8

DUBAİ TÜRK MAKİNE VE MAKİNE EKİPMANLARI FUARI

Dünyanın önde gelen turizm ve ticaret merkezlerinden olan Dubai'de düzenlenen Türk Makine ve Makine Ekipmanları Fuarı bu ülkede gerçekleştirilen ilk Türk fuarı olma özelliğini taşımaktadır. Dubai'nin en prestijli fuar merkezi olan Dubai World Trade Center'da düzenlenen fuar Birleşik Arap Emirlikleri'nin yanı sıra diğer Körfez ülkelerinde de büyük ilgi uyandırmıştır. Firmamız Dış Ticaret Yöneticisi Işıl Bağdat ve Ürün Proses Danışmanı Haluk Yazıcı'nın katıldığı Dubai Türk Makine Ve Makine Ekipmanları Fuarında ürünlerimizi Dubai ve diğer ülkelerden gelen ziyaretçilere tanıtmaya fırsatı bulunmuştur. Gıda makineleri üretimindeki öncülüğümüzü yurt dışında da kanıtladığımız bu fuarlar bizler için çok önemli olmakta ve bizlere yeni pazarlar kazandırmaktadır. Dubai Türk Makine Ve Makine Ekipmanları Fuarının geleneksel Fuarlarımız arasına girmesini diliyoruz, bir dahaki Dubai Fuarında görüşmeyi ümit ediyoruz.



BURSA

FUARI



Tüyap Bursa Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen BURTARIM 2005 Fuarı içerisinde yer alan Bursa Süt Endüstrisi Fuarında çeşitli ebat ve modellerde Soğutma Tankları, Süt Kabul Tankı, Dil & Örgü Makinesini Bursalı yatırımcıların beğenisine sunduk. Bursa Süt Endüstrisi Fuarında Firmamızı Satış Pazarlama Yöneticisi Basri Çalışkan 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.

ALMANYA FUAR ZİYARETLERİ

DRINKTEC 2005 (12-17 Eylül - Münih)

Almanya'nın Münih kentinde düzenlenen dünyanın en büyük içecek ve sıvı gıda teknolojileri ihtisas fuarı Drinktec 2005'i Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ve Üretim Müdürü Şahin Aslan ziyaret ettiler. Fuar ziyaretinde amaç, dünyada ki yeni gıda teknolojilerini yakından izlemek ve ürünlerimizde dünya standartını yakalayarak müşterilerimize en iyi hizmeti sunabilmektir. Dört yılda bir düzenlenen Drinktec 2005 Fuarında firmalar kullandıkları teknoloji ve pazarlama tekniklerini dünya firmalarıyla mukayese etmek şansı bulmaktadırlar.

SCHWEISSEN & SCHNEIDEN 2005 (12-17 Eylül - Essen)

Almanya'nın Essen Kentinde düzenlenen SCHWEISSEN & SCHNEIDEN 2005 Dünya kaynak malzemeleri, kaynak ekipmanları, metal kesme makineleri fuarına Firmamız Teknik Danışmanı Yrd.Doç.Dr. Mustafa Özdemir ve Satış Sonrası Hizmetler Sorumlusu Şenol Çalışkan ziyaret ettiler. 4 yılda bir yapılan Fuarda ;Kaynak teknikleri, kaynak araçları, CAD/CAM, kaynak otomasyonu ve kaynak ve kesme robotları, metal işleme makineleri gibi ürünler sergileniyor. SCHWEISSEN & SCHNEIDEN 2005 Fuarı ziyaretindeki amacımız makine parkımızda dünyadaki yeni teknolojileri kullanarak müşterilerimize her zaman en kaliteliyi sunmaktır.

DEĞERLİ ANNEMİZ HACI FATMA ÇALIŞKAN'I 2. ÖLÜM YILDÖNÜMÜNDE SAYGI VE RAHMETLE ANIYORUZ...



Değerli annemiz Hacı Fatma Çalışkan 2. Ölüm Yıldönümünde Yazlık Beldesindeki hanemizde okunan Mevlid-i şerif ile anılmıştır. Sevgili Annemizin 2. Ölüm Yıldönümünde bizleri yalnız bırakmayan Değerli dost ve akrabalarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, Kalbimizden hiç çıkmayan annemizi saygı ve rahmetle anıyoruz.

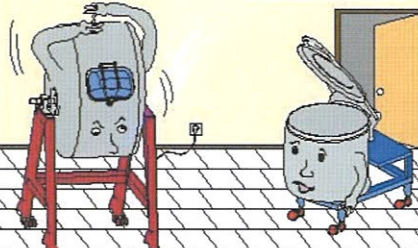
KROM katür



Ayy yeter imdat!!!
Kimse yokmu
Durdurun beni
Başım dönüyörrrrr.

KROMCAN'dan Hikayeler

Unuttular burda beni
Tereyağ yapamaz derken
dönme dolap olduk..



Ne oldu arkadaşım
bişeymi var.Taaa
mandıra girişinden
sesin geliyodu

Hay sağolasın
sende olmasan
yuvarlanıp gidecez
buralarda

Çizen : Faruk İLERİ
Öykü : Erol ÇALIŞKAN

Dur çekeyim fişini de
kurtarayım seni bu
izdiraptan

bölüm 4



AYIN KONUSU

Günümüzde enerjinin tüm canlılar için var oluşun temel öğelerinden birisi olduğu herkes tarafından bilinen bir gerçektir. Yeşil bitkiler bu ihtiyaçlarını güneş enerjisinden karşılarken, diğer canlılar gerek duydukları enerjiyi başka bir kaynaktan sağlamak durumundadırlar. Ancak esas kaynağın yine de güneş olduğu unutulmamalıdır.

Tuz ve su gibi mineral besin olarak nitelendirdiğimiz maddeler kullanılabilir enerji içermezler. Diğer tüm besin maddeleri genel olarak karbon, hidrojen ve oksijenin farklı şekillerde bir araya gelerek oluşturdukları ve enerji kaynağı olarak kullanılabilen maddeleri içermektedirler. Bu maddeler içinde Yağlar, Karbonhidratlar, Proteinler ve Şekerler ana grupları oluşturmaktadır. Hayvansal gıdaların, bitkisel gıdalardan üretildiği hatırlanacak olursa, hayvansal veya bitkisel olsun tüm yağların bitkisel yağlardan direk veya dolaylı olarak üretildiği gerçeği ortaya çıkmaktadır. Hayvansal yağlar içinde tereyağı, bitkisel yağlar içinde de zeytinyağı en önemli yağlar olarak öne çıkmaktadır. Bu sayımızda tereyağı diğer sayımızda ise zeytinyağı üretim teknolojilerinden bahsedeceğiz.

Tereyağı

Tereyağı; esas hammadde süt olmak üzere, kremadan, yoğurttan veya peynir altı suyundan üretilmektedir. Pazar için üretim

TEREYAĞI

Vazgeçilmez Enerji Kaynağı Yağlar ve Üretim Teknolojileri

yapan işletmeler genellikle krema kullanırlar. Tereyağı kalitesini üretim tekniği ve hammadde kalitesi beraberce belirler. İyi kalite tereyağı üretimi için taze ve hemen 4°C ye soğutulmuş veya pastörize edilmiş kremler kullanılmaktadır. Verim ve kaliteyi etkileyen diğer unsurlar: standardizasyon, nötürleme, olgunlaştırma, kristalizasyon, yayıklama, yıkama ve yoğurma (malakse etme) olarak karşımıza çıkmaktadır. Verimlilik açısından krema yağ oranının %40 aralığında standardizasyonu önerilir. Asitliği yüksek olan kremlerin pastörizasyonu güç olduğundan asitliği 12 SH' dan yüksek olan kremlerin bir baz kullanılarak nötürleştirilmesi gerekir. Bu işlem için kalsiyum oksit-hidroksit-karbonat, magnezyum oksit-hidroksit-vb. veya sodyum hidroksit- bikarbonat kullanılmaktadır. Nötürleyici madde miktarı iyi ayarlanmalı ve bu işlem 30-32 °C sıcaklıkta yapılmalıdır.

Bu işlem tereyağın asitliğini azaltarak dayanma süresini ve kalitesini iyi yönde etkilemektedir.

Olgunlaştırma işlemi 30-32 °C de istenilen

aromayı verecek bir starter ekleyerek istenilen yayıklama asitliğine ulaşılan kadar (18-30 SH) kremanın

bekletilmesi ile yapılır.

Yayıklama işleminden önce krema 8 °C ye soğutulurak 2-3 saat bekletilmeli ve asitlik ilerlemesi önlenmeli yağların kristalize olması sağlanmalıdır. Tereyağı elde etmek için yayık adı verilen düzenek ve makineler kullanılır. Yayığın karıştırma ve çalkalama



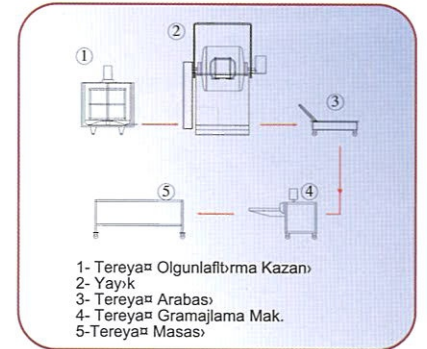
hareketi ile kremada bulunan yağ tanelerinin yayık altı adı verilen kremanın diğer kısmından ayrılması ve birbirleriyle birleşmeleri sağlanır. Bu işlem sırasında hareketlerin tek düze ve kararlı olması gerekir. Çalkalamanın gereğinden hızlı veya yavaş olması verim ile kaliteyi kötü yönde etkiler. Bundan dolayı üretilecek olan tereyağı türüne bağlı olarak birbirinden çok farklı yayık teknikleri kullanılmaktadır. Ürün kalitesi ve verimlilik



açısından önemli olmasından dolayı Kromel AR-GE bölümü tarafından son iki yılda yapılan çalışmalar sonunda, Türkiye pazarında çok benimsenen klasik

döner tamburlu silindirik yayıkların kapasiteleri 1000 kg'a kadar çıkarılmış. Ayrıca Avrupa pazarı için yatay ve düşey silindirik olmak üzere iki yeni yayık tekniği geliştirilmiştir. Bu makinelerde yayık gövdesi sabit olup çalkalama işlemi hareketli karıştırıcılarla yapılmaktadır. Isıtma - soğutma ve yıkama-yoğurma işlemlerinin ardı ardına yapıldığı bu makineler Belçika' da büyük beğeni görmektedir. Yatay silindirik yayıkların en önemli özelliği ise, bir yoğurucu malaksöre sahip olmalarıdır. Özellikle tereyağındaki yağ oranının artırılması ve iyi bir yıkama istendiği durumlarda tercih edilen bu yayıklar, CE kalite sertifikası ile Türkiye ve Avrupa pazarına sunulmaktadır.

Yrd. Doç. Dr.
Mustafa ÖZDEMİR
Teknik Danışman



- 1- Tereyağı Olgunlaştırma Kazan
- 2- Yayık
- 3- Tereyağı Arabası
- 4- Tereyağı Gramajlama Mak.
- 5- Tereyağı Masası

ADAPAZARI BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI AZİZ DURAN ZİYARETİ

Adapazarı Büyükşehir Belediye Başkanı Aziz Duran Firmamızı ziyaret ettiler. Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan'ın I.Organize Sanayi Bölgesi Başkanlığına seçilmesi dolayısıyla kutlama ziyaretinde bulunan Sayın Duran'a teşekkürlerimizi iletiyor, güzel şehrimizde ki başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz.



AKP SAKARYA MİLLETVEKİLİ AYHAN SEFER ÜSTÜN ZİYARETİ



Ak Parti Sakarya Milletvekili Ayhan Sefer Üstün ve Adapazarı Merkez Belediye Meclis Üyesi Ömer Aslan Firmamızı ziyaret ettiler. Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı ve I.Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa Kösemusul ve Nihat Gün tarafından karşılanan misafirlerimize ziyaretleri için teşekkür ediyoruz.

AKP SAKARYA MİLLETVEKİLİ ŞABAN DIŞLI VE ADAPAZARI MERKEZ BELEDİYE BAŞKANI SÜLEYMAN DIŞLI ZİYARETİ

AK Parti Sakarya Milletvekili Şaban Dışlı ve Adapazarı Merkez Belediye Başkanı Süleyman Dışlı Firmamızı ziyaretleriyle bizleri onurlandırdılar. Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı ve I.Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, I.OSB Yönetim Kurulu üyeleri ve Bölge Müdürü tarafından karşılanan misafirlerimiz akşam yemeğinin eşliğinde I. Organize Sanayi Bölgesinin sorunları hakkında görüşmelerde bulundular. Ülkemizde ve ilimizde yaptığı başarılı çalışmalarından dolayı Şaban Dışlı ve ilimizdeki başarılı çalışmalarından dolayı Süleyman Dışlıye teşekkürlerimizi iletiyor, başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz.



AKP SAKARYA MİLLETVEKİLİ HASAN ALİ ÇELİK ZİYARETİ

AK Parti Sakarya Milletvekili Hasan Ali Çelik Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan'ın I.Organize Sanayi Bölgesi Başkanlığına seçilmesi dolayısıyla kutlama ziyaretinde bulunan Sayın Çelik'e teşekkürlerimizi iletiyor, Ülkemizde ve ilimizde yaptığı başarılı çalışmalarının devamını diliyoruz.



BİR LEZZET ÖNCÜSÜ

Kalite, doğallık ve lezzeti ilke edinen, Ordu - Korgan Bölgesinde kurulu bulunan Koraç Gıda, "İnsana Saygı" sloganı ile hizmet vermektedir. İnsan sağlığı ve hijyene son derece önem veren Koraç Gıdanın tüm makine ve ekipmanları Kromel tarafından kurulmuştur. Komple tesis kurulumlarımıza örnek gösterilebilecek Koraç Gıda da Sütün alımından başlayarak pişirme mayalama, haşlama gramajlama ve ambalajlamaya kadar tüm makine ve ekipmanlar Kromel tarafından yapılmıştır. Koraç Gıda hazırlamış olduğu broşürlerinde Kromel makine ve ekipmanlarına yer vermişler ve bizleri onure etmişlerdir. Kromel firması 25.yıllık geçmişinde üretim teknolojisini sürekli yenilemiş ve müşterilerine her zaman en kaliteli ürünleri sunmayı hedeflemiştir. Hazırlamış oldukları broşür için Koraç Gıdaya teşekkürlerimizi iletiyor, müşteri memnuniyetinin ne derece önemli olduğunu bir kez daha kanıtlamış oluyoruz.



2. KUŞAKLAR KARIYER PLANLAMA TOPLANTILARI



Dünyada ve Türkiye de 2. ve 3. kuşaklara ulaşabilmiş Aile Şirketlerinin sayısı çok azdır. Bir Aile Şirketi olan ve aile bağlarına çok önem veren firmamız, 2. kuşakların eğitim ve kariyer planlama çalışmalarına KROMEL'in geleceği açısından çok önem vermektedir. Firmamız Yönetim Kurulu Üyeleri Recep, İsmet, Ahmet Çalışkan kardeşlerin çocukları Şenol, Erol, Anıl, Aysun, Şevket, Nurcan Çalışkan ile firmamız Kalite Yönetim Danışmanı Ahmet Çubuk belirli dönem aralıklarında Kariyer Planlama toplantıları yapmaktadır. Toplantıda 2. kuşakların aldıkları eğitimlere göre kariyerlerini nasıl belirlemek istedikleri, Kromel'in geleceği konusundaki hedeflerinin neler olduğu üzerinde görüşülmekte ve çalışmalar yapılmaktadır.



FİRMA DIŐI SEMİNERLER

AİLE ŐİRKETLERİNDE GELECEK SORUNU: "YENİ KUŞAKLAR NE OLACAK" SEMİNERİ...

16 Temmuz GESİAD (Gebze Sanayici ve İşadamları Derneği) da Dr.İlhami FİNDİKÇİ tarafından verilen Eğitimde; Birinci Kuőađın Zorlukları, Patronların Çocukları Neden Zor YetiŐiyor? Yeni Kuşaklara Devir Süreci, Yeni Kuőak İşin İçinde ya da Dışında Nasıl YetiŐecek? Çocuklardan Hangisi İşin Başına Gececek?, Aile Anayasasında Gelecek Kuőađın Yeri Nedir?, Çocukların Harcamaları Nasıl Kontrol Edilecek?, Temel Kişisel Özellikler, Kendinizi Tanıyor musunuz?, Kişisel Gelişim Programı Nasıl Olmalı?, Mevcut Potansiyel İle Yüklenilebilecek Roller Neler Olabilir?, Aile Şirketi Mutlak İş Kapağı mıdır? konularında bilgi verildi. Seminere Firmamız Yönetim Kurulu Üyeleri Recep, İsmet, Ahmet ÇALIŞKAN

çocuklarıyla birlikte katılmışlardır. Programın amacı, yeni kuşakların eğitim, kültür ve özellikle kişilik gelişimi bakımından arzu edilen biçimde yetiŐmeleri, aile ve kurum kültürünü benimsemeleri, ilgi ve yetenekleri doğrultusunda meslek edinmelerini sağlamak ve gelecekte yüklenebilecekleri rollere hazırlamaktır.



TSE TAHRİBATSIZ MUAYENE ELEMANI EğİTİMİ

TSE (Türk Standartları Enstitüsü) tarafından 23-27 Mayıs tarihlerinde düzenlenen eğitim Tahribatsız Muayene Yöntemlerinden sıvı penetrant yönetiminde Level 2 de vasıflı sertifikalı personel eğitimidir.

Firmamız Mühendislik yöneticisi Tolga Sugetirenin katıldığı eğitim Teorik ve pratik olmak üzere iki aşamada verilmiştir. Teorik olarak Tahribatsız Muayene Yöntemiyle ilgili

bilgiler verildi. Pratik uygulamada ise, her gün bir numune parça testi yapıldı. Eğitim sonucunda yapılan sınavda Tolga Sugetiren başarılı olmuş ve sertifika almıştır. Alınan bu eğitim ile CE ile ilgili Tahribatsız Muayene istendiğinde EN-473 ve 97/23 Basıncılı Kaplar direktifine göre sıvı penetrant muayene yönteminde vasıflı ve sertifikalı personelimiz bulunmaktadır.

CEBİT FUARI (BiliŐim Zirvesi 2005)

06-09 Eylül tarihlerinde Kaya Ramada Kongre Merkezinde gerçekteŐirilen BiliŐim Zirvesi 2005 yılının işletmeleri ana temasıyla Türkiye'nin iş dünyasını yarına taşıyacak bilgi, birikim ve deneyimlerin paylaşılacağı bir platform olmuştur. Firmamız Kalite Yönetim Danışmanı Ahmet Çubuk'un katıldığı Zirvede İşletmeleri yarına taşıyacak olan bilgi, deneyim, verimlilik, kârlılık yolları ve avantajları ele alınmıştır. Yönetim fonksiyonlarının ve iş süreçlerinin biliŐim teknolojilerinden sağlayacağı yararların ele alındığı bu etkinlik son derece yararlı geçmiştir.

FİRMA İÇİ SEMİNERLER

BASINÇ TESTİ UYGULAMALARI EğİTİMİ

Firmamız Üretim Müdürü Şahin Aslan ve Mühendislik Yöneticimiz Tolga Sugetiren tarafından verilen eğitimde imalat personelimize hangi tanklarda kaç bar basınç uygulanacağı, uygulamanın nasıl yapılacağı ile ilgili detaylı bilgiler verildi.

İ.OSB AMBALAJ ATIKLARI SEMİNERİ



Firmamız Eğitim salonunda 02 Ağustos tarihinde Adapazarı Büyükşehir Belediyesi Temizlik İşleri Müdürü Vahit Çamoğlu Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü ile ilgili I.Organize Sanayi Bölgesinde bulunan fabrikaların yetkililerini bilgilendirmiŐtir. Firmamızdan İdari İşler Yöneticisi Orhan Yurttaş'ın katıldığı seminerde 01/01/2005 tarihinden itibaren yürürlüğe giren ve sanayi kuruluşlarına bazı yükümlülükler getiren "Ambalaj ve Ambalaj Atıklarının Kontrolü" yönetmeliğinin amaç ve kapsamı anlatılmıştır.

İŞ GÜVENLİğİ EğİTİMİ

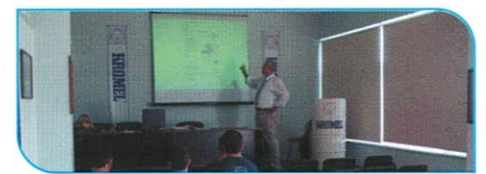
Egebant güvenlik ürünleri yetkilisi Cem Bilge tarafından imalat ve teknik personelimize iş güvenliği hakkında genel bilgiler verildi.

GAZALTI KAYNAK YÖNTEMLERİ (TIG, MIG VE MAG KAYNAKLARI)



13-17 Eylül tarihlerinde gerçekteŐirilen Sakarya Üniversitesi KATAMER (Kaynak Teknolojisi Araştırma, Uygulama ve Muayene Merkezi) Müdürü Prof.Dr. Ahmet Oğur ve Yrd. Doç.Dr. Ramazan Yılmaz tarafından 30 kişilik kaynak personelimize verilen eğitim iki aşamada anlatılmıştır. Gazaltı kaynak yöntemleri eğitiminin teorik kısmı Firmamızın Eğitim salonunda slayt gösterisiyle birlikte TIG, MIG, MAG Teknik Kaynak yöntemleri anlatıldı. Kaynak makineleri ve komponentleri incelendi. Kaynak torcu özellikleri ve bakımı anlatıldı. Kaynak hatalarına değinildi. Bunları

önlmek için yapılacak faaliyetler hem teorik hem fiilen incelendi.Pratik kısmında ise, İmalat bölümüne geçilerek anlatılanlar uygulamada tekrar ele alınmıştır. Bir hafta süren eğitim sonucunda sınav yapılmış ve sertifika verilmiştir.





HABERLER

BİZDEN



Değerli Kromhaber okuyucuları, bu sayımızda sizlere çalışma arkadaşlarımızdan Bilgi İşlem Yöneticisi Kamer Büyükdöğan'ın hazırladığı günümüzde işletmelerde Bilgi Yönetimi ve Teknoloji ilişkisi ile ilgili kısa bir makaleyi sizlere sunuyor, faydalı olmasını diliyoruz...

BİLGİ YÖNETİMİ ve TEKNOLOJİ İLİŞKİSİ

Hızlı bir değişimin yaşandığı günümüzde, temelinde bilgisayar ve iletişim teknolojisindeki gelişmelerin yer aldığı bir değişim gözleniyor. Bu değişimde mikroelektronik, iletişim, bilgi teknolojileri, yeni malzemeler gibi yüksek teknoloji alanlarında, ülkeler arasında amansız bir yarışma hüküm sürmektedir. İşletmeler için bilginin öneminin her geçen gün arttığı iş dünyasında bilinen bir gerçektir. Buna bağlı olarak işletmelerde bilgi yönetimi fonksiyonu ise bilgiden maksimum düzeyde katma değer yaratmayı sağlayacak süreç ve teknikleri içermektedir. Ayrıca etkin bir bilgi yönetiminin temelinde liderlik ve kültürle birlikte iyi tasarlanmış bir altyapı bulunmaktadır.

Etkin Bir Bilgi Yönetimi

Liderlik ve kültür işletmeler için değişimin başarılmasında anahtar rol oynarlar. Bir işletmede hakim olan kültür, değişimi olumlu yada olumsuz etkileyebileceği gibi işletmede çalışanları yönlendiren/yöneten lider de çeşitli uygulamaların başarısında temel rol oynar. Başarılı bir Bilgi Yönetimi liderlik ve kültüre bağlı olduğu kadar teknoloji ve ölçüme de bağlıdır. Teknoloji bilgi kaynaklarını tespit edip onlardan etkin bir şekilde yararlanmaya olanak sağlayacak teknolojik tasarımlara işaret ettiği gibi ölçüm de bu faaliyetlerin fonksiyonelliğinin belirlenmesine yöneliktir. Burada başarılı bir Bilgi Yönetimi uygulamasında üzerinde durulacak konu teknoloji unsurudur. Etkin bir bilgi yönetimi hem liderlik ve kültürü, hem de teknolojik faktörleri, ölçümü ve bu teknolojiden rasyonel biçimde yararlanmayı sağlayacak bir yönetim anlayışına ihtiyaç duymaktadır. Bu iki unsur birbirini tamamlayan birer parça niteliğindedir.

Teknoloji ve Bilgi Yönetimi İlişkisi

1980'li yıllardan itibaren bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan devrimsel değişimler iş dünyası için bir çok fırsatı beraberinde getirdiği gibi "iş" in tasarımını da değiştirmiştir. İşletmelerde hemen tüm "iş"lere Bilgi ve İletişim Teknolojilerini dahil edilmiş ve departmanların etkinliği artırılmıştır. İşletmelerin ürettiği mal ve hizmetlerin içerisinde bilgi yoğunluğunun ve payının giderek artmasıyla ortaya çıkan entelektüel sermaye ve bilgi yönetimi kavramları da esasen işletmelerin ürünler üzerindeki rekabet gücünü artırmaya yönelik çabalardır. Ancak diğer bir çok yönetim uygulamasında olduğu gibi Bilgi Yönetiminde de etkinliğin sağlanmasında Bilgi ve İletişim Teknolojisinin kolaylaştırıcı rolünden faydalanılır. Bilgi Yönetimi bilgi kaynaklarını tespit etmeyi ve bu kaynaklar vasıtasıyla öğrenmeyi amaçladığı için, öğrenmeyi sağlayacak teknoloji tasarımlarına ihtiyaç duyulmaktadır. İşletmelerin öğrenme kaynakları işletme için ne kadar önemliyse bu kaynaklara ulaşımı kolaylaştırarak teknoloji ve süreçlerde o değerde önemlidir. İşletmeler hem öğrenme kaynaklarına hem de bunu sağlayacak bilgi altyapısı unsurlarına sahip olmalı ve bunları etkin yönetebilmelidir. Rekabet edebilmenin günümüzde işletmelerin bilgiyi elde etmelerinden ve yönetmelerinden geçtiğine inanılıyorsa, bu hususlarda politika oluşturmak ve yatırım yapmak işletme için önem arz eder. Bir işletme için işletme çevresinde çeşitli bilgi kaynakları bulunmaktadır ve bu kaynaklara ulaşmayı sağlayacak çeşitli araçlar mevcuttur. İşletme öğrenen bir yapıya kavuşmak ve bunu sürdürmek için bu bilgi kaynaklarını tespit etmeli ve etkin olarak kullanmak zorundadır. Bunları yaparken de Bilgi ve İletişim Teknolojisinden etkin olarak yararlanmalıdır. İşletme bir bütün olarak öğrenme aracı olarak bir çok kaynağı ve bilgi altyapısı aracını kullanabilir. Bir işletme için öğrenme kaynakları ikiye ayrılabilir.

1. İçsel kaynaklar; Kişisel bilgi, Depodaki bilgi (Veritabanı), Ar-Ge, Projelerden deneyimler gibi.

2. Dışsal Kaynaklar; Müşterilerdeki bilgi, Rakiplerdeki bilgi, Ürün/Yapı bilgisi, İnternet,

Bağımsız araştırmalar, Devlet/Kamu veritabanları, Üniversiteler/Araştırma kurumları, Kitaplardaki bilgi, Kongre ve Seminerler gibi çeşitli kaynaklar fonksiyonel bir bilgi altyapısı için temel teşkil eder. Çağımızda dışsal kaynakların önemi özellikle internetin yaygınlaşması ile çok daha artmıştır. Bilginin önemine inanmayan yöneticilerin oluşturduğu bir işletme veya bilgi teknolojileri yatırımı yapmayan bilgi stratejisi uygulamaya çalışan bir işletme için dışsal bilgi kaynaklarının niteliği bir önem arz edemeyebilir. Etkin bir bilgi stratejisi içsel ve dışsal bilgi kaynaklarının optimum noktada birleştirilmesiyle elde edilebilir. İşletmenin içsel bilgi kaynakları; işletmenin daha önce uygulamış olduğu projelerden ve gerçekleştirildiği faaliyetlerden elde etmiş olduğu deneyimler, işletmenin sahip olduğu çalışanların yetkinlik ve becerileri, yöneticilerin ve çalışanların sahip oldukları ve işleriyle ilgili olarak kullandıkları bilgiler, işletmenin faaliyetleri sonrası elde etmiş olduğu enformasyonları kapsayan arşivler ve bilgi sistemleri altyapısındaki sanal ortamlarda saklanan enformasyondan oluşmaktadır. Dışsal bilgi kaynakları ise içsel bilgi kaynaklarına göre daha geniş bir çerçeveyi temsil etmektedir. Çünkü işletmelerin direkt olarak ilişki içinde oldukları yakın çevrenin yanı sıra yoğun bir ilişkide bulunmadıkları uzak çevrenin de öğrenmede katkısı ortaya çıkabilmektedir. Bir çok başarılı yenilik uygulamalarının farklı alanlardaki gelişmeler ve uygulamaları bakılarak geliştirildiği bilinmektedir. Sonuç olarak işletme Bilgi Yönetimi uygulamalarında içsel ya da dışsal bilgi kaynaklarının hangisinden bilgi edinirse edinsin, bu iki kaynaktaki verilerin rekabet avantajı sağlayacak şekilde işletme süreçlerine dahil edilebilmesi iyi tasarlanmış bir Bilgi ve İletişim Teknolojisi altyapısına bağlıdır. Tabi ki bu teknolojiyi de işletmenin yapısına uygun olarak fiyat/performans çerçevesinde yükseltecek Bilgi İşlem Birimine de...

KROMEL GÖL TURNUVASI

Sakarya Tenis Kulübü tarafından her yıl düzenlenen göl turnuvası bu yıl Firmamızın katkılarıyla Kromel Göl Turnuvası adıyla gerçekleştirildi. Temmuz ayının son haftası yapılan Kromel Göl Turnuvası 100 e yakın sporcunun katılımıyla yapıldı. Kromel Göl Turnuvasının Direktörlüğü ve Başhakemliğini Sakarya Tenis Kulübü Başkanrönörü Erhan BAYLAN yaptı. Turnuvada 1.ye performans raketi 2.ye proback çanta ve ayrıca dereceye girenlere birer kupa takdim edildi.

Turnuvanın ödül töreni çok sayıda tenis severin katılımıyla canlı müzik ve kokteyl şeklinde yapıldı. Ödül töreninde turnuvaya sponsorluk yapan Firmamız Temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İsmet ÇALIŞKAN katıldı. Firmamız adına İsmet Çalışkan'a Sakarya Tenis Kulübü Başkanı Haluk KARAKURT tarafından plaket takdim edildi. Kromel Göl Turnuvasına emeği geçen herkese teşekkürlerimizi sunuyor, bu tür organizasyonlara her zaman destek vermeye devam edeceğimizi belirtiyoruz.





Kesin, açık ve yorumdan uzak verilen geribildirimler iş hayatında performansı artırmada büyük önem taşıyor. Sağlıklı bir geribildirim için tarafsız bir gözlem gerekiyor. Performans yönetimi sürecinin en önemli aşamalarından biri çalışmaları gözlemlemek ve geri bildirim vermektir. Geri bildirim gözlemlenebilen veya ölçülebilen davranışlara, hareketlere, açıklamalara ve sonuçlara göre olmalıdır. Bu tür geri bildirim davranışsal geribildirim olarak adlandırılır. Verimli bir geribildirim çalışanın iyi performansını korumasına, yeni yetenekler geliştirmesine ve gerektiğinde performansını artırmaya yardımcı olur. Çalışanların performansını gözlemlemek ve geribildirim vermek, performans yönetiminde düzenli olarak yapmanız gereken bir aktivitedir. Çalışan, geribildirim verdiğiniz konunun sağlam temellere dayandığına emin olduğunda söylediklerinizi ciddiye alacaktır. Siz de söyledikleriniz sağlam temellere dayanıyorsa kendinize güven bir şekilde geribildirim verebilirsiniz. California Üniversitesi, San Diego (UCSD) tarafından hazırlanan guide göre gözlem ve geribildirim süreci şöyle işlemeli: Çalışan performansını gözleme ; Performans yönetimi açısından ele aldığımızda, gözlem yapma, işle ilgili ve işin sonucunda ortaya çıkan kesin gerçekler, olaylar ve davranışları kapsar. Çalışan davranışları ve iş performansının sonuçlarını gözlemlemenin amacı, çalışanın yeteneklerini, bilgisini ve deneyimini geliştirmesine yardımcı olmaktır. Çalışan performansını gözlemlemek için orada bulunamıyorsanız, onların nasıl çalıştıklarını kontrol edebileceğiniz ve öğrenebileceğiniz bir

PERFORMANS YÖNETİMİNDE GÖZLEM VE GERİBİLİM

sistem kurduğunuza emin olun. Yokluğunuzda performansla ilgili verileri oluşturma aşağıdakileri kapsamalı ama bunlarla limitli olmamalıdır:

- çalışanın ürettiklerini ve çalışmalarını değerlendirin
 - çalışanınla düzenli olarak bire bir görüşmeler yapın ve bu görüşmelerde performanstan da bahsedin
 - düzenli olarak performans standartlarını ve sizin ondan beklentilerinizi tartışıp gözden geçirin
 - çalışanınızdan performansıyla ilgili rapor hazırlamasını isteyin
 - mümkünse yazılı olarak müşterilerinizden yorum ve eleştirilerini alın
 - kısa ziyaretler ya da telefon görüşmeleri yapın
 - her gün orada olan uygun birine takımın lideri olması için görev verin ve herkesin bu kişinin rolünü anladığına emin olun
 - düzenli olarak çalışanlarınızı işlerini yaparken ziyaret edin
 - çalışanlardan birbirini değerlendirmelerini isteyin ve bu bilgileri gizli tutun
- Performansın karşılığında karşılaşıcağınız sonuçlar şunlar olabilir:
- Verdiğiniz geribildirim çalışana yardımcı olmak amacıyla olduğuna karşınızdakine anlatmak için kelimelerinizi, vücut dilinizi ve tonlamanızı doğru kullanmaya özen gösterin. Unutmayın ki geribildirim vermenin amacı çalışanın başarılı olmasını sağlamaktır. Başarılı performans da çalışana bildirilmeli Davranışsal geribildirim çalışanın geliştirilmesi gereken yönlerini ve işle ilgili performansını kapsadığı için büyük öneme sahiptir. Çünkü çalışan böylece, pek fazla fikir vermeyen genel yorumlardan çok, değiştirmesi gereken belirli davranışlarını veya çalışmasını öğrenir. Aşağıdaki iki cümleyi karşılaştırın. Daha iyi bir iş çıkarabiliriz. Projeyi, başta belirttiğin

zamandan üç hafta sonra tamamladın, bu nedenele müşterimiz bir sonrakinde bir danışmandan yardım almayı düşünüyor. Gelecekte zamanında işi yetiştirmen için neye ihtiyacın var?

Birinci cümledeki açıklama muğlak ve performans problemiyle ilgili açık bir fikir vermiyor. İkinci cümledeki açıklama ise neyin geliştirilmesi gerektiğini ve bunun neden önemli olduğunu açıkça anlatıyor. Aynı zamanda gelecekteki performansı için destek öneriyor.

Davranışsal geribildirim başarılı performansla ilgili geribildirim yaparken de değerlidir. Aşağıdaki iki cümleyi karşılaştıralım:

- Harika bir iş çıkardın!
- Takımdaki herkes toplantıdaki yardımların için sana müteşekkirdi. Bizim kafamızı karıştıran alanları belirttin, konuyu takip etmemiz için özetledin ve tarafsızlığını korudun. Sonuç olarak bir hafta daha detaylar konusunda kararsız kalmaktansa kararımızı hemen verebildik. Başarılı bir performans için verilen geribildirim açık ve kesin terimlerden oluştuğunda, çalışan hangi davranışını devam ettirmesi ve tekrarlaması gerektiğini öğrenir. Performans yönetimi yapan uzman ve çalışan, performansla ilgili görüşlerini paylaşarak ortak paydada buluşabilirler. Görüşmeler sırasında başarıları, eğitim gerektiren konuları, problemleri ve endişeleri tartışın. Performans problemleri söz konusuysa, düzenli toplantılar yaparak doğru yolda ilerlediğinize emin olun. Bu yolla çalışan da problemleri çözmeye dair isteğinizi fark edecek ve sizinle daha istekli çalışacaktır.

Ahmet ÇUBUK
Kalite ve Yönetim Danışmanı

AB ÜYELİK SÜRECİNDE KOBİLER

3 Ekim ile başlayan AB üyelik müzakere süreci ile birlikte, ekonomide, sosyal yaşamda ve siyasette yeni bir süreç'e başlamış bulunmaktayız. Bu süreç ülkemizdeki küçük ve orta ölçekli (KÖBİ) işletmelerin büyük pazarlar olan Avrupa Pazarlarında rekabet imkanı sağlamaktadır. Gümrük Birliği ile birlikte değişen rekabet şartlarına uyum konusunda büyük gelişme kaydeden KOBİ'ler makro ekonomideki istikrarsızlık nedeniyle Avrupa pazarlarındaki rekabet gücü olumsuz olarak etkilenebilir. Bu küçük ve orta ölçekli işletmelerin büyük pazarlardaki rekabet gücünü arttırabilmek için ürün altyapılarının, ürün kalitelerinin, ürün geliştirme yeteneklerinin artırılmasının yanı sıra kalite maliyetlerinin azaltılması gerekmektedir. Ülkemizde yer alan küçük ve orta ölçekli işletmelerin büyük çoğunluğu (%98,8) aile şirketleridir. Aile şirketleri kurumsallaşmadıkları için, stratejik düşünememekte, yeni ürün geliştirme yeteneklerini iyi kullanamamakta, maliyetleri kontrol etmede başarısız ve piyasalardaki değişimleri gözlemleme ve tahmin etmede yetersiz kalmaktadır. Aile şirketleri kurumsallaşmayı patronların tamamen işten ellerini çekmeleri ve işi tamamen profesyonellere bırakılması olarak kabul ettikleri için kurumsallaşmada isteksiz davranmaktalar. Bu nedenle kurumsallaşmayı ihmal ettikleri için, aile içi sorunların işe yansımalarına, iyi bir belge ve bilgi akışı sağlayamama ve şirket içi raporlama yetersizliği ve denetim eksiklikleri nedeniyle aile içi şirket yönetim düzende oluşturamamaktalar. Bu da işletmelerin kısa ömürlü olmasına yol açmaktadır. Bilindiği gibi kurumsallaşma işletmenin sistem haline gelmesidir. Sistemde yer alan parçaların rolleri ve görevleri önceden belirlendiği için sistem bir bütün olarak çalışmaktadır. Sistemin bir bütün olarak çalışması ürün altyapılarının, ürün kalitelerinin, ürün geliştirme

yeteneklerinin artırılması faaliyetlerinin planlı ve sistematik bir biçimde yürütülmesini sağlayacaktır. Çetin rekabet ortamında işletmelerin varlığını devam ettirebilmeleri ve büyümeleri aşının yanı sıra kalite maliyetlerinin azaltılması gerekmektedir. Sosyal ve ekonomik yaşamda önemli bir yere sahip olan küçük ve orta ölçekli işletmeler hem dünyada hem de ülkemizde yaratıkları istihdam, katma değer ve ihracat payları ile buldukları ekonomilere önemli katkıları bulunmaktadır. Aynı zamanda girişimcilik kabiliyeti, esnekliği yüksek olan küçük ve orta ölçekli işletmelerin zaman kaybedilmeden kurumsallaşmaları için gerekli çalışmaların başlatılması gerekmektedir. KOSGEB küçük ve orta ölçekli işletmelerin kurumsallaşmasını, yeni ürün geliştirmesi ve ihracat potansiyellerinin artırılmasına yönelik destekler vermekte, bu desteklerin günün koşullarına uygun hale getirilmesi ve bu desteklerin yaygınlaştırılması sağlanmak suretiyle bu işletmelerin istihdam yaratma ihracattaki paylarının artırılarak Avrupa pazarındaki rekabet güçleri yükseltilmelidir.



Mustafa AK
Yeminli Mali Müşavir

KROMEL GELENEKSEL AİLE PİKNIĞI

KROMEL, çalışanları ve aileleri Poyrazlar gölünde düzenlenen 450 kişilik Geleneksel Aile Pikniğinde bir araya geldiler. Mangal partisi ve halaylarla eğlenen çalışanlar aileleriyle birlikte Poyrazlar Gölünün eşsiz manzarası ve temiz havasında stres atarak moral depoladılar.



Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Çalışkan ve Ar-Ge Yöneticisi Recep Çalışkanın da aileleriyle birlikte katıldığı piknikte İsmet Çalışkan yapmış olduğu konuşmasında "birlik ve beraberliğin pekiştirildiği organizasyona katılımları için çalışanlarına ve ailelerine teşekkürlerini iletti."

Yerel sanatçımız Akif Yener ve orkestrası eşliğinde eğlenen KROMEL çalışanları ve aileleri tanışarak birlik ve beraberliği pekiştirme fırsatı buldular.



EVLENENLER

Önder ÖZKANKaynakthane)
Selman BARLİ (İdari İşler)
Fedayil ÜZMEZ (Kaynakthane)
Selim CAN'ın Kızı (Tesviye)



ÇOCUĞU OLANLAR

Türker TORUNLER (Kaynakthane)
İbrahim ÖZEN (Elektrikhane)
Şenol ÇALIŞKAN (Satış Sonrası Hizmetler)
Mustafa CEYLAN (Ar-Ge)

GEÇMİŞ OLSUN

Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan Beyhekim Hastanesinde Başhekim Anestezi Uzmanı Opr.Dr.Hikmet Kırdar, Beviye Uzmanı Opr.Dr.Bayhan Usta, Beviye Uzmanı Opr.Dr. Ali Şenbaş, Genel Cerrah Opr. Dr. Mehmet Kırdar tarafından başarılı bir Böbrek ameliyatı olmuştur. Kendisine geçmiş olsun dilekelerimizi iletiyor, acil şifalar diliyoruz.

ÖZLÜ SÖZLER

- Ateşe yakın olan yanmaz lakin terler ANDERSEN
- Sabır acıdır, fakat meyvesi tatlıdır. ARISTO
- Kurnaz insanlar okumayı küçümserler, basit insanlar ona hayran olurlar, akıllı insanlar ise ondan yararlanırlar.BACON
- Nankörlük, zayıf insanların işidir. Kudretli insanlar içinde asla nankör olana rastlamadım. GOETHE
- Bilimin bulunmadığı yer, suyu olmayan kentte benzer...HACI BEKTAŞI VELİ
- Denizin dibinde incilerle taşlar karışık olarak bulunurlar, övülecek şeyler de kusur ve yanlışların arasında bulunurlar. MEVLANA

TEMMUZ



ERCAN İŞCAN
BASRİ ÇALIŞKAN
HALUK YAZICI
AYŞENUR ATAKAV DEĞER
SEDAT İNAN
SELİM CAN
MUSTAFA AKKUL
HÜSEYİN DUMAN
MURAT ÇAKMAK
ÜMİT DÜRMÜŞ

AĞUSTOS



EBRU ZOR
SELMAN BARLİ
SÜLEYMAN ÇALIŞKAN
CENGİZ GENÇ
TAMER SERT
ADEM UZUN
İBRAHİM ÖZEN

EYLÜL



ÖZCAN GÜZEL
SERDAR BUYRUK
ENVER GÜNGÜLER
TÜRKER TORUNLER
ORHAN DAYIOĞLU
MUAMMER MEMİŞ

DOĞUM GÜNÜNÜZ
KUTLU OLSUN...

KROMEL

İmtiyaz Sahibi
Kromel A.Ş. adına
İsmet ÇALIŞKAN
Genel Yayın Yönetmeni
Harika KULOĞLU KILIÇ

Editor
Erol ÇALIŞKAN
Yazı İşleri
Anıl ÇALIŞKAN
Teknik Tasarım
Faruğ İLERİ

Geniş & 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 2021
www.kromel.com.tr krome@kromel.com.tr