

KROMHABER

25
yıl



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

YIL: 4 SAYI:13
OCAK - ŞUBAT - MART / 2006

Sevgili Dostlar,

merhaba...

Bu sayımızda, son yıllarda çok moda olan bir anlayışı irdelemek istedim, şüphesiz ki yayınınızın ulaştığı her ilde hem yerel hem de ülke bazında tartışılan bir konu bu "Üniversite-Sanayi İşbirliği". Üniversiteler tabii ki ülkemizin entellektüel gelişimi için birer lokomotifler. Gözlemlerime göre Üniversite sahibi olan illerin çok hızlı şekilde gelişim gösterdiğini ve nüfus hareketinin artması nedeni ile şehir ekonomisinin güçlendiğini söyleyebilirim. Üniversitelerin kuruluş amaçları ve her üniversitenin kurulduğu bölge için bir hizmet vizyonu olması gerektiğini düşünüyorum. Bunların başında da konu başlığımızda olan "Üniversite-Sanayi İşbirliği" gelmektedir.

Peki bu iki kulvar nasıl bir araya gelecek; her şeyden önce üniversite vizyonu ile bölgesindeki sanayicilerin vizyonu arasında mutlaka paralellik kurulmalıdır. Üniversiteler sanayiciyi finans kaynağı olarak değil, üniversitenin akademik çalışmalarına bir aracı olarak görmelidir. Bununla birlikte üniversite içerisinde bulunduğu yerel coğrafyayı çok iyi konumlandırılmalı ve vermiş olduğu eğitim ve pratik uygulamalarda bulunduğu bölgeyi (hem beşeri, hem siyasi olarak) beslemelidir. Bir sanayi kolunun üniversiteden beklentisi akademik verilere çabuk ulaşabilme ve kendi bölgesinde vasıflı insan kaynağını maliyetlerini düşük tutarak kısa sürede temin edebilmektir. Kanaatimce bunlar, bu işbirliği adına iki ana başlıktır. Bir sanayici olarak beklentimiz ise deneyimsiz yeni bir mezun işe aldığımızda sektörümüzle ilgili de adayın az çok bilgi sahibi olmasını görmektir.

Peki bu nasıl olacaktır; tekstil üretimi yapan bir firmayla paslanmaz makine imalatı konusunda üretim yapan firma arasında ana üretim modelinden girdilerine kadar farklılık vardır. Üniversitenin burada görevi ise, öğrencilerine daha onlar mezun olmadan çalışmak istedikleri sektörlerin seçimlerini yaptırarak (rehberlik hizmetlerinin verilmesi) uzman mühendis yetiştirmek olacaktır. Böylelikle üniversiteler sadece ilim irfan yuvası değil, meslek edinme yuvası da olacaktır. Dikkatinizi özellikle uzmanlaşma konusuna çekmek istiyorum. Burada sanayicinin yaşadığı sıkıntılar düğümlemeye başlıyor, ne istediğini bilmeyen gençlerimiz artık kariyer yollarını çok sık iş değiştirerek çizmeyi daha çok seviyorlar. Çok eskilerde kaldı diye düşünüyorum vefalı çalışan-patron ilişkileri, şimdi yeni moda terimlerle değişik uygulamalarla, yetiştirdiğimiz insanları elimizde tutmaya çalışıyoruz. Aslında gençlerimiz bilmiyorlar ki istikrarın öğrenme üzerinde ne kadar etkili olduğunu ve zamanın uzmanlaşma üzerinde ne kadar yapıcı bir etkisi olduğunu. Sanırım bizler artık üniversitelerden çalışma etik kuralları konusunda da alt yapı çalışması yapmasını bekleyeceğiz!

Bu beklentiler dizisi elbette ki son bulmayacaktır, bunun sebebi ise insanoğlunun sınırsız ihtiyaçları ile kıt kaynakları bir araya getirmekteki doğal sıkıntıdır. Tabii ki üniversitelerden çok fazla şey beklemek yanlıştır, ülkemizin en önemli sorunlarından olan eğitim konusunun hassasiyeti fazladır. Ama bizler de bu konu üzerine eğilirken beklentilerimizi belirtmek durumundayız. Biz sanayiciler Avrupa Birliği kapılarından giriş yaparken bilinmelidir ki bilgi ve alt yapı olarak da kendimizi pazarlamak durumundayız. Bu bağlamda bir kolumuzda üniversitemiz bir kolumuzda da çalışanlarımızın olması gerekmektedir. Bizler de bu iletişim zincirini kurarak gelecek planlamamızı yapmakla mükellef olacağız.

Bir başka sayımızda yeniden buluşmak üzere hoşçakalın.

İsmet ÇALIŞKAN
Genel Müdür

Kromel'den Yine Bir İlk ...



Sütlü Tatlılar
ve
Pasta Dünyasına
Teknolojik Çözümler

Sunuyoruz.

KROMHABER KROMHABER KROMHABER KROMHABER KROMHABER KROMHABER KROMHABER KROMHABER



ANUGA FUARI.....	sayfa 2	YALVAÇ SEMİNERİ.....	sayfa 7
SURİYE ŞAM FUARI.....	sayfa 3	SAĞLIK KÖŞESİ.....	sayfa 9
PACKO ZİYARETİ.....	sayfa 4	BİZDEN HABERLER.....	sayfa 10
AYIN KONUSU.....	sayfa 5	TALHA ERMİŞ ZİYARETİ.....	sayfa 12

KROMEL, FOTEG 2006'ya damgasını vurdu

23-26 Şubat 2006 tarihinde gerçekleşen ve Gıda sektörünü bir çatı altında toplamayı başaran, sektörün en önemli fuarı FOTEG İSTANBUL 2006'da 26 yıllık tecrübesi, bilgi birikimi ve yeni Ar-Ge çalışmalarıyla geliştirdiği son teknolojiye sahip ürünlerimizi ve standart ürünlerimizi yerli ve yabancı gıda üreticilerinin beğenisine sunduk. Profesyonel ve güçlü kadrosuyla firmamızın standını ziyaret eden ziyaretçilerimize üretimini gerçekleştirmiş olduğumuz makine ve ekipmanlarımızın teknolojik özellikleri ile ilgili detaylı bilgiler verildi. Son teknolojiyle üretim yapmış olduğu makine ve ekipmanlarını Foteg İstanbul 2006 fuarında sergilemiş olan firmamız, ziyaretçilerin yoğun talebiyle karşı karşıya kalmıştır. Yüksek oranda profesyonel ziyaretçilerin katılımıyla gerçekleşen Foteg İstanbul 2006 fuarında firmamız kendi sektöründe lider firma olmanın haklı gururunu yaşamıştır. Geçmiş yıllarda yapılan diğer fuarlara nazaran son derece verimli bir fuar olması firmamızın ne denli tercih edilebilir bir firma olduğunu açıkça kanıtlamıştır. 2006 yılının devamında da bu başarımızı artırarak devam ettirmeyi hedeflemekte, Kalite, maliyet ve hız gibi en önemli müşteri performans ölçümlerinde en yüksek müşteri memnuniyetini oluşturarak sürekli gelişim felsefesini yeni kalite politikası olarak belirlemekteyiz.



Anuga Gelenegi Yine Bozulmadı

Almanya'nın Köln şehrinde 04-07 Nisan tarihleri arasında düzenlenen Anuga FoodTec 2006 Dünya Gıda Fuarı, 2000'li yılların yiyecek sektörünü yönlendiren, dünya gıda devlerinin amansız rekabetini gözler önüne seren önemli bir fuardır. Kromel, Geleneksel Süt Sanayi Duayenlerinin katıldığı Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Fuarı Anuga FoodTec 2006'ya en yeni çözümleri ve teknolojileri ile katılmıştır.

Firmamız Anuga FoodTec 2006 Fuarında özel üretimimiz KRMZD-01 Mozzarella Haşlama, Yoğurma, Gramajlama Makinası ve Reçel Vakum Evaporatörü ile yeni teknolojilerini tanıtmaya imkanı bulmuştur.

Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan, Teklif ve Projelendirme Yöneticimiz Şahin Aslan, Satış Sonrası Hizmetler Yöneticisi Şenol Çalışkan ve Müşteri Temsilcisi Erol Çalışkan'ın katıldığı Anuga FoodTec 2006 Fuarında Kromel, 26 yıllık tecrübesi ve deneyimleri ile dış pazarlarda büyümeyi ve dünya devleri ile aynı platformda olmayı hedeflemiştir. Dünyanın dört bir tarafından gelen Gıda sektörünün duayenlerini Anuga'da ağırlamanın haklı gururunu yaşayan firmamız, beklenenin çok üstünde ilgiyle karşılaşmış ve yeni iş ortaklıkları ile fuardan mutlu ayrılmıştır. Anuga FoodTec 2006 Fuarında, Kromel kalitesini, güvenilirliğini ve dünyadaki rakipleriyle yarışan bir firma olduğunu kanıtlamıştır.



Not : Standımızı ziyaret eden Değerli Dostlarımızla çektiğimiz olduğumuz fotoğraflarımızı teknik bir problem nedeniyle yayınlamıyoruz.

Hepinizden Özür Dileriz.

Food Expo & Pack Expo 2006 Ukrayna Fuarı

Ukrayna'nın başkenti ve en büyük şehri olan Kiev, son yıllarda önemli fuar organizasyonlarına ev sahipliği yapmaktadır. FOOD EXPO & PACK EXPO 2006 fuarları uluslararası platformda gerçekleşen ve önemli sayıda yabancı ziyaretçiye hitap eden fuarlardır. Ukrayna'nın verimli toprakları ve uygun iklim koşullarıyla tarım alanında dünyada en yüksek üretim potansiyeline sahip ülkelerden biri olması, Gıda ve Ambalaj sektörümüz için önemli fırsatlar barındırmaktadır.

FOOD EXPO & PACK EXPO 2006 Ukrayna Fuarında KRM-50 Yoğurma Gramajlama Makinası ve Reçel Vakum Evaporatörünü gıda üreticilerinin beğenisine sunduk. Firmamızı Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ve Dış Ticaret Yöneticisi Işıl Bağdat'ın temsil ettiği bu fuarda ürünlerimizi yeni platformlarda tanıtmaya fırsatı elde edildi.



Machitech 2006 Uluslararası Makine ve Makine Ekipmanları Fuarı

Suriye ile Türkiye arasında imzalanan Serbest Ticaret Antlaşmasından sonra Türkiye için, Büyük Arap Serbest Pazar ve Birliği'nin ön plana çıkması ile Suriye'nin önemi daha da artmıştır. Gelişen Suriye, Türkiye'nin desteğini almayı hedeflemiş adeta Türkiye'ye kenetlenmiştir. Avrupa'ya açılan kapı olarak Türkiye'yi gören Suriyeli üretici, sanayici ve tüccarlar fiyatlarında cazip, ürünlerinde kaliteli ve Avrupa'yı zorlayan Türk ürünlerini tercih etmektedirler. Özellikle Türkiye ve Suriye ilişkilerinin geliştiği bu süreçte MACHITECH 2006 Türkiye'den teknoloji, bilgi ve yeni ürünleri Suriye pazarına götürebilme imkanı sunan bir platform olma özelliği ile büyük önem teşkil etmektedir. Suriye'nin başkenti Şam'da bu yıl dördüncü kez düzenlenen MACHITECH 2006 Uluslararası Makine ve Makine Ekipmanları Fuarında Labne Üretim Hattı, KR-500 Haşlama, Yoğurma, Gramajlama Makinası, Kaşar Proses Tankını gıda üreticilerinin beğenisine sunduk. Firmamız Dış Ticaret Yöneticisi Işıl Bağdat, Ar-Ge Yöneticisi Recep Çalışkan ve Ürün Proses Danışmanımız Haluk Yazıcı'nın katıldığı bu fuarda, ürünlerini hızla geliştirmekte olan ve dışa açık bir ekonomi anlayışı bulunan Şam pazarındaki mevcut payımızı daha da artırma imkanı sağlanmıştır. Arap ülkeleri Gıda Sektörü üreticilerini bir araya getiren MACHITECH 2006 fuarı, Ortadoğu pazarını hedefleyen Türk firmaları için kaçırılmaması gereken bir fırsattır.



KROMEL Yeni Atılımlar Peşinde

Kromel'in uzun vadede yatırıma yönelik düşünmüş olduğu projelerini gerçekleştirme aşamalarından biri olan Packo firmasıyla işbirliği görüşmelerinin ilki 13 Şubat 2006 tarihinde Packo Inox firmasından gelen yetkililer (Marc Everaert ve Johan Ameal) ile yapılmıştır.

Packo Inox firmasıyla daha önce yapılan görüşmeler ve Kromel'in kalitesinin ortak ürünü olan Süt Soğutma Tanklarının üretimi yeni kurduğumuz Çark Sanayideki 2. fabrikamızda devam etmektedir. Kromel'in ikinci yatırım planlarından biri olan Sakarya Hendek 2. OSB de bulunan 25 dönüm arazisi üzerine hayata geçirmeyi düşündüğü yeni projemizde Süt Soğutma Tankları, Sağım Üniteleri, Araç Üstü Süt Nakil Tankerlerinin ayrı bir grupta toplaması hedeflenmektedir.

Kromel-Packo işbirliği ile ilgili olarak karşılıklı güvene dayalı görüşmelerimiz devam etmekte olup, kısa bir süre içerisinde Sakarya Hendek 2. OSB deki Fabrikamızı faaliyete geçirmeyi planlamaktayız.



KROMEL Kalitesini Yeni Bir Belge İle Tescilledi

Ülkemizde hızlı büyüyen sektörlerin başında gelen süt işleme sektöründe irili ufaklı bir çok firma faaliyet göstermektedir. Üretilen ürünlerin standarda uygun olması açısından ne yazık ki devlet yada özel bir çok kurumlar üstlerine düşen görevleri tam olarak yerine getirememektedir. Ülkemizde üretilen ürünlerin hem ulusal hem de uluslar arası standartlara uygun olarak üretilmediği de herkes tarafından bilinmektedir. Bu anlamda KROMEL olarak Süt Soğutma Tanklarının TS EN 13732 standardına (Dökme Süt Soğutma Tankları, Yapım, Performans, Kullanıma Uygunluk, Güvenlik ve Hijyen Kuralları) uygun olarak üretilmesini sağlamak amacıyla belgelendirme çalışmalarına başladı. Çalışmaların ilki Uludağ Üniversitesi ile Soğutma Tanklarımızın soğutma kapasitelerinin yeterliliğini belirlenmesi adına yapılmıştır. Çalışmaların ikinci aşamasında ise, TSE yetkililerin üretim yeri incelemesi yaparak, teçhizat ve personelin yeterliliği, kalite sistemi ve uygulamaları kontrol edilerek uygunluğu, malzemeler ve sertifikalar kontrol edilerek uygunluğu, ürünlerin performans testleri yapılarak uygunluğu kontrol edilmiştir. Daha sonra TSE ve Sakarya Üniversitesinden gelen yetkililer tarafından temizlenebilirlik testleri yapılmıştır. TS EN 13732 Süt Soğutma Tankları Belgelendirme çalışmaları TSE ve Üniversite yetkilileri ile birlikte yapılan deneyler ve numune almalar ile ülkemiz için

de iyi bir örnek teşkil edecek çok yararlı bir çalışma olmuştur.

TS EN 13732 Süt Soğutma Tankları standardına göre yapılan bu çalışmalar da; ürünlerde yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları sonuçlarına kadar ki tüm ölçülebilen değerler bizim de beklediğimiz değerlerin üstünde çıkması hepimiz için bir sevinç kaynağı oldu. KROMEL müşterilerine en iyi hizmeti sunmayı ilke edinmiş bir firma olarak üstüne düşeni yapmış ve Ülkemizde ilk olarak TS EN 13732 standardına uygunluk belgesini almaya hak kazanmıştır. Bu belge ile de Ülkemizde Süt Soğutma tankları ile ilgili olarak müşterilerimizin artık ne satın aldıklarını ve neye göre üretilip neye göre seçim yapmalarını belirleyebilecekleri bir uygulama olmuş oldu. Bu belgenin Firmamıza ve Dünya Gıda Sektörüne hayırlı olmasını dileriz.





aYIN konusu

Süt Endüstrisinde Gıda Güvenliği ve Hijyen



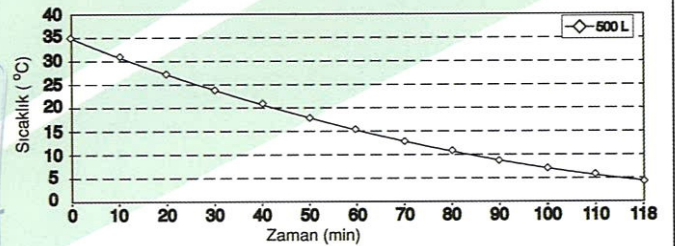
Tüm beslenme ihtiyaçlarının karşılanabildiği mükemmel bir kaynak olan Süt, memeli organizmasında üretimi sırasında dahi mikro organizmaların hücumuna uğrayabilmektedir. Bundan dolayı sütün özellikle sağım sırasında ve sonrasında çevrede bulunabilecek her türlü mikro organizma kaynağından uzak tutulması gerekmektedir. Süt içinde bulunan protein, yağ, mineral ve vitaminler mikro organizmaların çoğalmaları için mükemmel bir ortam oluşturmalarının yanında, üretmiş oldukları atık ve ürünleri yine aynı süt ortamına bıraktıklarından dolayı, sütün hızla niteliğini yitirmesine ve besin değerini kaybetmesine neden olmaktadır. Çeşitli nedenlerle süte karışmış olan mikro organizmalardan sütün ısı işlem yapılarak (Pastörizasyon ve sterilizasyon UHT) kurtarılması mümkündür. Yüksek sıcaklıkta yapılan bu işlemlere alternatif veya paralel olarak sütün soğutulması ve soğuk saklanması en yaygın yöntemdir. Böylece mevcut az miktardaki mikro organizmaların üremesine engel olunmaktadır. Ayrıca düşük sıcaklıklarda organizma faaliyetleri yavaşladığı için, sütün bozulması önemli ölçüde geciktirilmektedir. Genel olarak süt soğutma tankları soğutma hızlarına ve hijyen sağlamadaki özelliklerine bağlı olarak sınıflandırılmakta olup standartlar belirlenmiştir. Hijyen konusunda standart üstü niteliklerde olan Kromel Süt Soğutma Tankları TS EN 13732 standardı sertifikası almıştır. Kromel kuruluşundan bu yana, geniş bir yelpazede süt soğutma tankları üreten en büyük yerli üretici konumundadır. Tam otomatik yıkama özelliklerinin yanı sıra standartlardan daha yüksek soğutma hızları sayesinde, Avrupalı rakiplerinin önüne geçmiş olan "Kromel Süt Soğutucuları" piyasanın 1. tercihi konumuna gelmiştir. Bilgisayar destekli süt işleme proseslerinde ihtiyaç duyulan soğutma verileri elektronik ortamda iki hafta süreyle saklanabilmekte ve bu sayede işletme verimliliğini yükseltebilmektedir.



Türkiye coğrafyasının geniş olmasından dolayı dağınık olan süt üretimi, tüketim ve işleme tesislerinin bulunduğu merkezlere uzaktır. Bundan dolayı üretilen sütlerin sağlıklı ve uzun süre saklanması yanında sütlerin taşınması da bir o kadar önem arz etmektedir. Soğutucularda + 4 °C ye soğutulan sütlerin taşınması sırasında sıcaklıklarının 24 saatte iki dereceden daha fazla artmaması gerekmektedir. Bunu sağlayabilmek için iyi yalıtılmış içten bölmeli fakat dıştan yekpare olan süt tankerlerine ihtiyaç vardır. Taşıma sırasında ısı çevreden tank yüzeyi üzerinden süte geçerek sıcaklık artışına neden olmaktadır. Söz konusu dış yüzey ne kadar az olursa geçen ısı miktarı da aynı oranda az olduğundan, dıştan yekpare tankerlerde sıcaklık artışı daha az olmaktadır. Bu şekilde taşıma sırasında süt kalitesi korunabilmektedir. Kromel Dört yılı aşkın bir süreden beri Alman "Jansky" firması ile teknik işbirliği çerçevesinde Süt Taşıma ve Ölçme Sistemleri üretmektedir. Önemli bir bölümü ihraç edilen bu sistemler her türlü araca uygulanabilmektedir. Güvenli ve hijyenik koşullarda, sütün gün ışığı görmeden mandıraya ulaşmasını sağlayan bu sistemler artık ülkemizde üretilip, gıda güvenliğine büyük katkıda bulunmaktadır. Sağlıklı bir yaşam için gıda güvenliğinde teknoloji yarışı bitmeyecektir. Bu yarışın galiplerini mükafatlandırmak ise siz üreticilere ve sizi mükafatlandırmak da biz tüketicilere düşmektedir.

yanında sütlerin taşınması da bir o kadar önem arz etmektedir. Soğutucularda + 4 °C ye soğutulan sütlerin taşınması sırasında sıcaklıklarının 24 saatte iki dereceden daha fazla artmaması gerekmektedir. Bunu sağlayabilmek için iyi yalıtılmış içten bölmeli fakat dıştan yekpare olan süt tankerlerine ihtiyaç vardır. Taşıma sırasında ısı çevreden tank yüzeyi üzerinden süte geçerek sıcaklık artışına neden olmaktadır. Söz konusu dış yüzey ne kadar az olursa geçen ısı miktarı da aynı oranda az olduğundan, dıştan yekpare tankerlerde sıcaklık artışı daha az olmaktadır. Bu şekilde taşıma sırasında süt kalitesi korunabilmektedir. Kromel Dört yılı aşkın bir süreden beri Alman "Jansky" firması ile teknik işbirliği çerçevesinde Süt Taşıma ve Ölçme Sistemleri üretmektedir. Önemli bir bölümü ihraç edilen bu sistemler her türlü araca uygulanabilmektedir. Güvenli ve hijyenik koşullarda, sütün gün ışığı görmeden mandıraya ulaşmasını sağlayan bu sistemler artık ülkemizde üretilip, gıda güvenliğine büyük katkıda bulunmaktadır. Sağlıklı bir yaşam için gıda güvenliğinde teknoloji yarışı bitmeyecektir. Bu yarışın galiplerini mükafatlandırmak ise siz üreticilere ve sizi mükafatlandırmak da biz tüketicilere düşmektedir.

Yrd. Doç. Dr. Mustafa Özdemir
Teknik Danışman



Şablon : Birinci sağımdaki yarı doluluk kapasitesindeki test suyunun +35°C den, 4°C 'ye ininceye kadarki zamana bağlı sıcaklık değişimi

SÜTEK'te Yönetim Değişikliği



Kıbrıs SÜTEK (Süt Endüstrisi Kurumu), Süt üreticisi, süt ve süt mamulleri imalatçısı ve tüketicisi arasındaki ilişkileri koordine etmek ve aralarında denge sağlamak amacıyla kurulmuştur. SÜTEK'in süt sorumluluğu, ağıldan fabrikaya kadar olan uzun bir zinciri kapsamaktadır. Sağlıklı ve kaliteli süt için bu zincirin halkalarının eksiksiz olarak birbirini tamamlaması şarttır. SÜTEK bu halkaların kopmaması ve birbirini tamamlaması için son zamanlarda çok önemli atılımlar gerçekleştirmiştir. SÜTEK'in Yönetiminde değişiklik yaşanmış ve Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Abdullah Aktoprak getirilmiştir. Firmamız adına Satış Pazarlama Yöneticisi Basri Çalışkan yeni yönetimi ziyaret etmiştir. Kendilerini tebrik ediyor, Hayırlı olmasını diliyoruz.

KROMEL, Kıbrıs'ta ki Tanker Filosuna Bir Yenisini Daha Ekledi



Kıbrıslı İşadamı Mehmet Ali Önderol, Kromel - Jansy ortak ürünü olan Süt Toplama ve Nakil Tankeriyle Kromel'in 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 ulaştırılacaktır. Kaliteden hiçbir zaman ödün vermeyen firmamız, Kıbrıs'ta ki tanker filosunu genişletmekte ve tüketicilerin hizmetine sağlıklı ürünler sunmayı hedeflemektedir.

Eres Gıda (MHT) Açılışı

2000'li yılların başında kurulan başta Tahin, Helva, Reçel ve Pekmez üretimi ile sofralarımıza en hijyenik ve en kaliteli ürünleri sunan Eres Gıda 01 Şubat 2006 tarihinde yeni üretim tesislerine taşınmıştır. Eres Gıda, lezzeti kendi doğallığıyla isteyen ve damak tadından ödün vermeyenlerin birinci tercihi olma yolunda hızla ilerlemektedir. Açılışa katılan Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan ve Teklif ve Projelendirme Yöneticimiz Şahin Aslan, Eres Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Halil Tontu tarafından karşılanmıştır. Komple Tesis kurulumlarımıza güzel bir örnek olan Eres Gıda, Ankara Gıda Sanayisinin yüz akı firmalarından biri olarak öne çıkmaktadır. Eres Gıda'nın yeni yatırımlarının ülkemiz ve yöre halkına hayırlı olmasını temenni ediyor, dostluk ve işbirliğimizin uzun yıllar devam etmesini diliyoruz.



Isparta - Yalvaç...

YALVAÇ SÜT SOĞUTMA TANKLARI BİLGİLENDİRME TOPLANTISI

Isparta Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenlenen "Yalvaç Merkez Süt Birliği İl. Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri Süt Soğutma Tankları Bilgilendirme Toplantısı"na Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Ramazan Nuri Dirik, İl. Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri Başkanları, İlçe Belediye Başkanları, Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Sami Özçelik ve Ziraat Fakültesi Öğretim Üyeleri katılmıştır.

Yalvaç Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Ramazan Nuri Dirik'in konuşmasıyla başlayan toplantı, Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Sami Özçelik'in Sütlerin nasıl kullanılacağı, sağımın nasıl yapılacağı, hayvanların ne tür yemlerle besleneceği, sütün hangi şartlarda saklanacağı ile ilgili verilen bilgilerle devam etmiştir. Daha sonra Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Öğretim Üyesi Doç.Dr. Veysel Ayhan hangi yemlerin daha verimli olduğu konusunda bilgiler verdi. Kooperatif Başkanları ile hangi tanklara ihtiyaçları olduğu hakkında görüşülmüştür.

Bu bilgilerden sonra Firmamız Satış Pazarlama Müdürü Basri Çalışkan, Kromel'i ve Kromel Süt Soğutma Tanklarını tanıtıcı bilgiler verdi. Ardından Mühendislik Yöneticimiz Tolga Sugetiren Süt Soğutma Tanklarıyla ilgili detaylı bilgiler vererek tankları tip ve kapasitelere göre tanıttı. İki sağimli ve dört sağimli tanklar arasındaki farklar, Soğutma Tankı almadan önce alt yapıda yapılması gerekenler anlatıldı. Soğutma Tanklarının belgeleri ve soğutma kapasiteleri belirtildi. Özellikle Kromel'in Süt Soğutma Tanklarında bulunan TS EN 13732 standardı hakkında bilgiler verildi. Toplantı sonunda Yalvaç Kaymakamı Nevzat Taştan ve Yalvaç Belediye Başkanı Yalçın Bulgurcu ziyaret edilerek toplantıyla ilgili kendileri bilgilendirildi. Türk misafirperverliğini en güzel şekilde bize gösteren Yalvaç'taki tüm dostlarımıza ve toplantıda emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz.

Yönetimin Gözden Geçirme Toplantısı

Kalite Yönetim Sisteminin gerekliliklerinden biri olan Yönetimin Gözden Geçirme Toplantılarının 2006 yılı ilk toplantısı Firmamız Departman Yöneticilerinin katılımıyla yapılmıştır. Açılış konuşmasını Firmamız Kalite Yönetim Danışmanı Ahmet Çubuk'un yaptığı toplantıda Departman sorumluları 2005 yılına ait verilerin sunumunu yaptılar. 2005 yılı verilerinin istatistiksel olarak değerlendirmesini yapan departman yöneticileri, departmanlarının 2006 yılı hedeflerini de sundular.

Toplantı, Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan'ın kapanış konuşmasını yapmasıyla sona erdi. İlkini gerçekleştirdiğimiz Yönetimin Gözden Geçirme Toplantılarının ikincisinin Temmuz ayı sonlarında yapılması planlanmaktadır.



Gürcistan İş Adamları Ziyareti

Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odasının aracılığıyla Firmamızı ziyaret eden Gürcistan İşadamları heyetine öncelikle Dış Ticaret Yöneticimiz Işıl Bağdat tarafından firmamızı tanıtıcı slayt eşliğinde sunum yapılmıştır. Sunumun ardından verilen kokteylde İşadamlarıyla ikili görüşmeler yapıp, birbir sorularına cevap verilmiştir. Görüşmeler sonunda Kromel'in dünya standartlarında üretim yapmasından duydukları memnuniyeti ifade eden işadamları, firmamıza teşekkürlerini iletiler.



Atık Yağlar Kontrolü Eğitim Semineri

Sakarya I. Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü ve Adapazarı Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Geliştirme Müdürlüğü'nün ortaklaşa düzenlemiş olduğu Firmamızın Eğitim salonunda gerçekleştirilen "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" ve "Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" eğitim ve bilgilendirme semineri Adapazarı Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Geliştirme Müdürlüğü teknik çalışanları tarafından verilmiştir. Sakarya I. Organize Sanayi Bölgesinde bulunan Firmaların temsilcilerinin katıldığı Seminer de ; çevreye zarar verecek şekilde doğrudan veya dolaylı bir biçimde alıcı ortama verilmesinin önlenmesi, çevre ve insan sağlığına zarar vermeden geçici depolanmasını, taşınmasını bertaraf edilmesi, atık yağların yönetiminde gerekli teknik ve idari standartların oluşturulması konularına değinilmiş, oluşturulması düşünülen yönetim planı çerçevesinde görüş alışverişinde bulunulmuştur.



Dünya Kadınlar Günü

8 Mart Dünya Kadınlar günü kadın haklarının kazanılmasında nerelerden başladığının ve bugünlere nasıl geldiğinin hatırlanması içinde özel bir gündür. Bir çok gelişmiş ülkede kadın hakları çok ilerlemeler göstermiş olsa da, ülkemizde ve gelişmekte olan ülkelerde kadın hakları ne yazık ki istenen seviyelerden oldukça uzaktadır.

Dünyada ve tüm yurttaki olduğu gibi Firmamızda da Dünya Kadınlar günü bayan çalışanlarımıza karanfil dağıtılarak kutlandı. Dileğimiz, kadınlarımızın bir gün değil her gün hatırlanması ve kendilerine gereken değerin verilmesidir.



KROMEL'de İş Sağlığı Güvenliğine Bakış ve Uygulamalar

İş sağlığı ve güvenliği çalışmalarının amacı iş kazaları ve meslek hastalıkları dolayısıyla çalışanların zarar görmelerini engellemek, onları koruyarak daha sağlıklı bir ortamda çalışmalarını sağlamaktır.

Bu tanımdan yola çıkarak işletmelerdeki uygulamaların temelini oluşturulması mümkün; firmamız bu tanımın özünden yola çıkarak ilk önce İş Sağlığı ve Güvenliği konusunda çalışmaların, araştırmaların yapıldığı ve kararların alındığı kurul oluşturmuştur. Her ay düzenli olarak toplanan İş Güvenliği Kurulumuz Başkan, Genel Sekreter, İş yeri Hekimi, İşçi Temsilcileri, Sivil Savunma Uzmanı, İnsan Kaynakları ile toplam sekiz kişilik bir kuruldur. Kurul, firma içerisinde yapılacak güvenlik çalışmalarını tespit eder, eğitim planları hazırlar, sağlık organizasyonları, kullanılacak yeni sistemlerin araştırılması, işçiye ve işine uygun koruyucu aletlerinin tespit edilmesi, sivil savunma planlarının oluşturulması, yıllık, 3 aylık ve aylık periyodik çalışmaların denetimini yapar. Önemli durumlarda acil toplanır. Aldığı kararları yönetime ve işçiye tebliğ eder. Dünya deneyimine baktığımızda, yaklaşık 170 yıldır ayakta durmayı başarabilen uygulamalardan biri, işyerlerinde koruyucu sağlık hizmetlerini yürütmek amacıyla hekim kullanımıdır. Kısaca "işyeri hekimi" diye adlandırılan bu görevliler, işyerlerinde oluşturulan işçi sağlığı iş güvenliği hizmet zincirinin, çoklukla, başını çekmektedir. Yüzyıllar boyu yapılan tartışmalar, elde edilen deneyimler, politika düzeyinde "işçi sağlığına önem ve öncelik verme" ile "insan haklarına ve bunun temeli olan sağlıklı yaşam hakkına saygı gösterme"nin birbirine koşut olduğunu ortaya koymuştur. Bu bağlamda Firmamız İş yeri sağlık birimini oluşturmuş ve bunun meyvelerini toplamaya başlamıştır.

Firmamız bu üç bilim dalını da etkin şekilde kullanmaktadır. Örneğin Sağlık birimimiz geniş kapsamlı sağlık taramaları yapmakta, birlikte yaşamdan bulaşabilecek hastalıkların önüne geçmek için Hepatit B aşılması vb. uygulamalarla önlemler alınmaktadır. Mühendislik birimimiz teknik konudaki riskleri değerlendirmekte ve önlemlerin alınması için çalışmalar yapmaktadır. Örneğin kullanılan makine ve teçhizatın sürekli bakımlarının yapılması, belli periyodik dönemlerde testlere alınmalarını sağlamaktadırlar. Güvenlik konusunda sosyal boyutu İnsan kaynakları departmanı organize etmektedir. İşçinin bilinçlenmesi, kanuni uygulamaların işleme ve takibi konusunda çalışmalar yapmaktadır. Aslında tüm disiplinlerin bulunduğu nokta İnsan Kaynakları Departmanıdır. Firma olarak bu ilkelerimiz ile İş Sağlığı ve Güvenliği planlarımızı hazırlamaktayız. Bu kapsamda Firmamızda yapılan belli başlı çalışmalar aşağıdaki gibidir.

- Aylık kurul toplantıları
- İş yeri sağlık biriminin sürekli hizmet vermesi
- Periyodik muayeneler
- Aşılama programları (Tetanos, Hepatit vb.)
- Kan ve İdrar Tahlilleri
- İşitme ve solunum testleri
- Gürültü ölçümleri
- Topraklama ve paratoner testleri
- Vinç, basınçlı kaplar, kompresör, Forklift vb. periyodik testleri
- İş Güvenliği ayak, baş, solunum, göz ve işitme koruyucularının kullanımı
- Eğitim programları (İş Güvenliği, koruyucu malzeme kullanımı vb.)



Firmamız sağlık taramalarını Özel İş Sağlığı ve Güvenliği Firmalarından temin etmektedir. İş yeri hekimimizin kontrolünde yapılan tarama ve testlerin sonuçlarına göre uygulamalar şekil kazanır. Bu uygulamaların takibi İş yeri hekimimiz tarafından yapılır. Hekimin önerdiği tüm uygulama ve tedavi yöntemlerini çalışan eksiksiz yapmak zorundadır. Bu bağlamda Kromel İş Sağlığı ve Güvenliği hizmetlerinde; kendi sektörü içinde çağdaşlarının çok önünde ve örnek bir kurum olarak yer almaktadır. Kromel'in makine üreticileri arasında ve diğer tüm sektörlerde örnek olmasının yanı sıra, Kromel çalışma hayatı konusunda yaptığı çalışmalarla kendi bölgesinde çalışma için tercih edilen' bir kurum olduğunu ispatlamıştır.

bizden HABERLER

Lojistik Departmanı

Sevgili Kromhaber okuyucuları, bu sayımızda sizlere Firmamızın Lojistik Departmanında çalışan personelimizi tanıtip, departmanın çalışma sistemiyle ilgili bilgiler vereceğiz.

Lojistik ;müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere her türlü ürünün, servis hizmetinin ve bilgi akışının, başlangıç noktasından (kaynağından) tüketildiği son noktaya (nihai tüketiciye) kadar olan tedarik zinciri içindeki hareketinin etkili ve verimli bir şekilde planlanması, uygulanması, taşınması, depolanması ve kontrol altında tutulmasıdır.

Kromel Lojistik Departmanı 5 personelden oluşmaktadır. Bu personelimizin görev tanımları açık bir şekilde yapılmış olup, Ürünlerin güvenli bir şekilde alıcılara teslim edilmesi sağlanmaktadır.

Bitmiş ürünlerin sevkiyatı şu aşamaları içermektedir. Öncelikle Üretim - Planlama Departmanında hazırlanan sevkiyat programına göre verilen siparişler sevkiyat bölgesine alınıp burada son temizlikleri ve nakliye araç tipine göre de malzeme zarar görmeyecek şekilde ambalajları yapılır. Alıcıyla daha önceden belirlenmiş teslimat şekline göre (kamyon, uçak, gemi, tren) nakliye araçları belirlenmesi yapılır ve ürünlerin araçlar üzerine emniyetli bir şekilde yerleştirilmesi yapılır. Ürünlerin eksiksiz ve zarar görmeyecek şekilde alıcılara teslimi için sevkiyat personeli iş emirlerine göre gerekli bütün inceleme ve kontrolleri yapar. Nakliye aracının yüklenmesi ve nakliye süresi boyunca gerekli bütün emniyet tedbirlerini alarak alıcıya hatasız teslim işlemleri gerçekleştirilir. Sevkiyatlara ilişkin bütün bilgilerde

Satış - Pazarlama, Muhasebe ve ilgili diğer bütün birimleri bilgilendirerek tüm birimlerin onayı alınmış olur. Her ne kadar kaliteli ürün üretmek firmalar için önemli olsa da ürünlerin taşıma ve sevkiyat sırasında zarar görmemesi de çok önemlidir. Bu amaçla Kromel Lojistik departmanı titiz ve koordineli çalışarak ürünlerimizin alıcılara sorunsuz ulaşmasını sağlamaktadır.



seminerler...

Marka Oluşturma ve Marka Yönetimi Semineri

Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odası ve Milli Prodüktivite Merkezinin ortaklaşa düzenlediği Marka Oluşturma ve Marka Yönetimi konulu eğitim seminerine Firmamız Müşteri Temsilcisi Erol Çalışkan katılmıştır. Teknolojinin hızla gelişmesiyle birlikte ürünlerin özellikleri ve sağladıkları fiziksel yararlar da birbirine çok benzemeye başlamıştır. Buna hem iç, hem de dış pazarlarda yaşanan yoğun rekabet ortamı da eklenince, işletmeler için "marka oluşturma" giderek ön plana çıkmıştır. Marka Oluşturma ve Marka Yönetimi Eğitim Seminerinde; Stratejik Pazarlama, Piyasayı Bölme, Konum Yaratma, Marka Oluşturma ve Markayı Yönetme konularında detaylı bilgiler verilmiş ve son derece yararlı olmuştur.

Tezgahtar Satış Becerileri ve Müşteri İlişkileri Semineri

Adapazarı Ticaret ve Sanayi Odası ve Avrupa Birliği İş Geliştirme Merkezinin (ABİGEM) ortaklaşa düzenlediği "Tezgahtar Satış Teknikleri ve Müşteri İlişkileri" konulu eğitim seminerine Dış Ticaret Operasyon Sorumlusu Meral ATILLA ve Satış Pazarlama Asistanı Ayşegül KOÇER katılmıştır. Seminerde; Satışta ürün bilgisini kullanmak, Ürün bilgisini geliştirmek için yapılması gerekenler, Satış teknikleri, Müşteri karşılama, Satış elemanlarına öğütler (Yapılması / Yapılmaması gerekenler) konularında eğitim verilmiştir.

Aile Şirketlerinde Değişim ve Süreklilik Zirvesi

Ankara Sanayi Odasının düzenlediği, Sayın Cumhurbaşkanımız Ahmet Necdet SEZER'in de katılımıyla gerçekleştirilen Aile Şirketlerinde Değişim ve Süreklilik Zirvesine Firmamız İnsan Kaynakları ve İdari İşler Koordinatörü Serhat Kuşdoğan katılmıştır. Zirve; Ankara Sanayi Odası Başkanı Zafer Çağlayan ve Cumhurbaşkanı Ahmet Necdet SEZER'in açılış konuşmalarıyla başladı. Türkiye'deki Aile Şirketleri yöneticilerinin de katıldığı zirvede değişen dünya şartlarında Aile Şirketlerinin durumu, Türkiye'deki Aile Şirketleri, Kurumsallaşma, Süreklilik ve Aile Anayasası konuları üzerinde durulmuştur. Firmamızın da bir Aile Şirketi olması dolayısıyla bizler için önemi büyük ve yararlı bir zirve olmuştur.



Ahmet ÇUBUK
Kalite ve Yönetim
Danışmanı

Bilgi Toplumunda Yeni Bir İhtiyaç KENDİNİ GELİŞTİRME KAVRAMI

Sevgili Okurlar,

Bir önceki sayımızda başladığımız Bilgi toplumunda yeni bir ihtiyaç kendini geliştirme başlıklı yazımıza, bu sayımızda kendini geliştirme kavramını daha da genişleterek ve etkenlerinden bahsederek devam edeceğiz. Yararlı olması dileğiyle...

Kendini geliştirme kavramı, bireyin yeni bilgi ve beceriler edinmek için çaba göstermesi ve edinilen yeni bilgileri yaşamına yansıtması, diğer bir ifade ile bireyin değişmesi ile yakından ilgilidir. Kendini geliştirmenin ifade ettiği değişim; değerlendirilecek yeni fırsatlar, çözülecek yeni sorunlar, yeni bilgi ve araç gereçler ve yeni kaynakları içerir. Bireyin ister iş hayatında ister sosyal olsun çevrede olup bitenleri algılayarak kendi durumunu, bunlara göre yeniden gözden geçirmesi, öğrenme ve yaratıcılık sürecinin etkisindedir. O halde kendini geliştirme eğitim, öğrenme ve yaratıcılıkla da ilgilidir. Kendini geliştirme etkinliğinin; eğitimin, kendi kendine eğitim, öğrenmenin ise yaşam boyu öğrenme anlayışını içerdiği söylenebilir. Böylece kendini geliştirme, bir bakıma bireyin çabaları ile gerçekleşen aktif bir yaşam boyu öğrenme sürecidir. Diğer yandan kendini geliştirme, bireyin zihinsel yetenekleri ve yaratıcılığının etkisindedir. Kendini geliştirme, hem "nasıl" hem de "ne" sorularını sorduğu için farklı bir öğrenme şeklidir. sadece bilgi ve beceriyi edinmekle kalmaz, nasıl öğrenileceğini, nasıl öğrendiğimizi de inceler. Görüldüğü gibi kendini geliştirme kavramı, birçok beşeri özellikle iç içe ve insanın "yeni şeyler" öğrenmeye öncelik çabalarının bir sonucudur. Kendini geliştirmeye yönelik çabaların üç özelliğinden söz edilebilir.

(Yeni bilgi ve becerilerin edinilmesini sağlar • Öğrenme sürecinde yararlı olacak deneyim kazandırır • Değişen dünya ile yüzleşmede kendine güvenini sağlar)

O halde kendini geliştirme, hazır sunulan bilgi ve becerilerden ziyade bireyin, çabaları sonucu edindiklerini içermektedir. "İnsanın doğasının gereği olarak, kendi elde ettiğimiz, elde etmek için çaba gösterdiğimiz her şey, bize hazır sunulan her şeyden daha değerlidir." Kendini geliştirmenin her bireyin kendi sorumluluğunda olan bir etkinlik olduğunu görüyoruz. "Kendini geliştirme, uzun bir gelişme işlemidir. Bu alanda teori ve pratiğin temeli, fertlerin kendi öğrenme ve gelişmelerinin sorumluluğunu yüklenmelerine dayanır. Yukarıda yapılan açıklamalardan yola çıkarak kendini geliştirme kavramı şu şekilde açıklanabilir: Bireyin çevresinde ve kendi bireysel yaşamında meydana gelen farklılaşmaları, değişme, gelişme ve yeni bilgileri, becerileri, bireysel özellikleri doğrultusunda izlemesi, öğrenmesi ve kendi yaşamında uygulaması ile ilgili tüm çabaları ve etkinlikleri, o bireyin kendini geliştirme düzeyini göstermektedir.

Basel II Kriterlerinin KOBİ'lere Yansıması

Bu yazımızın ana teması ülkemiz ekonomisi açısından oldukça önem arz eden, bankacılık faaliyetlerine ve bunların denetimine yenilikler getiren Basel II kriterleri nedir? Basel II kriterlerinin amacı ve faydaları nelerdir? Diğer sayımızda ise Basel II kriterlerinin KOBİ'ler açısından nasıl değerlendirildiği üzerine olacaktır.



Basel II ;Bankaların sermaye yeterliliklerinin ölçülmesine ve değerlendirilmesine ilişkin olarak Uluslararası Ödemeler Bankası (BIS) bünyesinde oluşturulan Basel Bankacılık Denetim Komitesi (BCBS) tarafından yayımlanan ve yakın tarihte (2007-2008 yılı başında) birçok ülkede yürürlüğe girmesi beklenen standartlar bütünüdür.

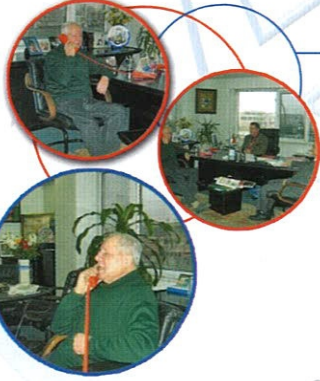
Basel II kriterlerinin amacı ise ;

- Bankaların maruz kaldıkları riskleri daha iyi ölçmek ve bunu en az sermaye düzeyi ile ilişkilendirmek,
- Ulusal ve Uluslararası denetim uygulamalarını güçlendirmek,
- Şeffaf ve Uluslararası genel kabul görmüş muhasebe ilkelerine uyumlu finansal tablolar yolu ile piyasa disiplinini sağlamak.

Basel II 'den beklenen faydalar ise ;

- Bankalarda risk yönetimi ve kültüründeki etkinliğin artırılması,
- Bankaların aracılık fonksiyonlarını daha etkin bir biçimde yerine getirmesi ,
- Bankaların sermaye düzeylerinin maruz kaldıkları risklere paralel hale getirilmesi,
- Bankalar tarafından kamuya açıklanacak bilgiler aracılığıyla piyasa disiplininin artırılması,
- Bankaların müşterileri konumundaki kişi ve kuruluşların kurumsal yönetim yapılarının iyileştirilmesi.

Mustafa AK
Yeminli Mali Müşavir
Finans Danışmanı



Dost ziyareti: Talha ERMIŞ

Firmamız Yönetim Kurulu Başkanı İsmet Çalışkan Kiska Holding'in yan kuruluşu olan 3A Alüminyum Alaşımları A.Ş. de Yöneticilik yaptığı yıllarda İnşaat Yüksek Mühendisi olan Talha Ermiş Firmanın Genel Müdür Yardımcılığı görevini yapmaktaydı. Talha Bey ile dostlukları 25 yıl önceye dayanmakta ve ilk günkü gibi devam etmektedir. Tecrübesi ve bilgi birikimiyle kendisine saygı duyduğumuz Talha Bey'in ziyareti bizleri son derece mutlu etmiştir. Ziyaretleri için kendilerine teşekkürlerimizi sunuyor, dostluğumuzun uzun yıllar sürmesini diliyoruz.

2. Kuşaklarımızın eğitimleri devam ediyor...

Firmamız Yönetim Kurulu Üyesi Ahmet Çalışkan'ın oğlu Şevket Çalışkan İngiltere'nin Londra kentinde Eurocentres Language Scholl da 6 aylık dil eğitimi almaktadır. Kendisine başarılar diliyor, biran önce aramızda görmeyi umut ediyoruz.



YALÇIN TÜRKER - KAYNAKHANE
NİHAT AKAR - KAYNAKHANE
ALİ YAKICIOĞLU - KAYNAKHANE
TARIK UZÇAKAR - KAYNAKHANE
ALİ AŞKAR - KAYNAKHANE
RESUL SARIKURT - KAYNAKHANE
HAKAN AKTAŞ - KAYNAKHANE
AYŞEGÜL KOÇER - SATIŞ PAZARLAMA ASİSTANI
MURAT GÜNDÜZ - DANIŞMA
CİHAN ALKAN - TEKNİK RESSAM...

aramıza katılanlar...

ARAMIZA YENİ KATILAN ARKADAŞLARIMIZA YENİ İŞLERİNDE BAŞARILAR DİLİYORUZ.

Taziyeler...

Önaysan Gıda Mamülleri sahibi Adnan ve Faruk Önay'ın Anneleri, Yörsan Gıda Mamülleri sahibi İzzettin Yörük'ün Ablası Sayın Şükriye Önay vefat etmiştir. Merhumeye Allah'tan rahmet, yakınlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

Firmamız Ortaklarından Recep ve Ahmet Çalışkan'ın eski mesai arkadaşları ve ustaları Süt Makine Sektörünün duayenlerinden Sütmak Yönetim Kurulu Başkanı Salih Uslu vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, yakınlarına sabır ve başsağlığı diliyoruz.

ÖZLÜ SÖZLER

- Yenilgi, bir umutsuzluk kaynağı değil, taze bir başlangıç olmalıdır. SOUTH
- Dünyada başarı kazanmanın iki yolu vardır: Kendi aklından faydalanmak, başkalarının akılsızlığından faydalanmak RUYERE
- Öğrenmenin üç kaynağı vardır; çok görmek, çok acı çekmek, çok çalışmaktır. CATHERALL
- Koca selleri meydana getirenler, küçük derecilerdir. SHAKESPEARE
- En iyi yahanlar, eski odunlar; en güvenilen kimseler, eski dostlar; en rahat okunanlar da, eski yazarlardır. BACON

2. Kuşakları Tanıyalım ...

Kromel'in 2. Kuşak üyelerinden olan Şenol Çalışkan Firmamız Yönetim Kurulu Üyesi Recep Çalışkan'ın büyük oğludur. 1977 Sakarya doğumlu olan Çalışkan, evli ve 2 çocuk babasıdır. Aldığı Elektrik - Elektronik eğitiminden sonra Firmamızda Satış Sonrası Hizmetler Yöneticiliği yapan Şenol Çalışkan, şu an Firmamız yan kuruluşu olan Peymak'ın Üretim Yöneticiliği görevini yürütmektedir.



KROMHABER

İmtiyaz Sahibi
Kromel A.Ş. adına
İsmet ÇALIŞKAN

Genel Yayın Yönetmeni
Harika KULOĞLU KILIC

Editor
Erol ÇALIŞKAN

Yazı İşleri
Anıl ÇALIŞKAN

Cerif & Bank
YILKE
0 264 229 54 95

1. Organize Sanayi Bölgesi Hınlı Beldesi SAKARYA
Tel: +90 264 276 84 66 (pbx) Fax: +90 264 276 87 20 21
www.kromel.com.tr



METİN BİLİR
HÜSEYİN TOKMAK
HALİT BAKAN
ŞAHİN YILDIZ
ADNAK KARAHAN
ERDOĞAN ÇAKIROĞLU
MÜRSEL SERT
İBRAHİM DESTİCİOĞLU
ERSİN EREN
TUNA DIKMENER



SERKAN KEKLİK
AHMET ÖZCAN
FERRUH OĞUL
AYHAN ERTÜRK
CENGİZ GENÇ
İSMAİL SERT
MAHMUT ACEP
HASAN ALİ DEMİR
ENGİN BUDAKOĞLU
HASAN SÖNMEZ



FİKRİYE TIKAN
AYŞE TOPRAK
AYŞEGÜL KOÇER
MUSTAFA CEYLAN
YAKUP KILIÇ
AYHAN ŞEKER
MEHMET CANLI
FETHİ SERTÖZ
ERDEM EKMEN
MUAMMER SERBEST
İSMAİL ÖZDEMİR
DURDUN ALİ KABAKÇI
NİHAT AKAR

DOĞUM GÜNÜNÜZ KUTLU OLSUN...

