



İÇİNDEKİLER

« Künye-Editör/Yönetim Kurulu Başkanı Yazısı	01-02»
« Labne Peyniri Üretim Hatları	03»
« Yeni Nesil Mayonez-Ketçap-Sos Makinası	04»
« Tam Otomasyon Krem Peynir Üretimi	05»
« Fuarlar 2018	06-07»
« Dünya Devi İle İş Birliği-11. Sektörel Performans Ödülü	08»
« En İyi İnovasyon Süreci Ödülü	09»
« 2018-2020 SETBİR Yönetim Kurulu-Üniversite İle İşbirliği	10»
« Kromel Arge Merkezi	11»
« PEYMAK Yeni Yerinde Sizleri Bekliyor	12-13»
« Vakum Evaporatörler Yerini Yeni Nesil TSS Membran Filtrasyon Teknolojilerine Bırakıyor	14-15»
« Bizden Haberler	16»
« Alışkanlıklarınızı Değiştirmeye Geliyoruz	17»



Hellime Lezzet Kattık



KROMEL
MAK. SAN. ve TİC. A.Ş.

İmtiyaz Sahibi
İsmet ÇALIŞKAN

Yayın Adı
KromHaber

Genel Yayın Yönetmeni
Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

Yayın Türü ve Periyodu
Yerel süreli ve ücretsiz olarak
yayınlanır.

Yayın Kurulu
Şevket ÇALIŞKAN
Erol ÇALIŞKAN
Anıl ÇALIŞKAN
Aysun ÇALIŞKAN KIV
Aydın ÖZCAN
Nilay SAKARYA

Yönetim Yeri: KROMEL Mak. San. ve
Tic. A.Ş. 1. OSB 1.Yol No:11 Hanlı-
Arifiye/SAKARYA

Tel: 0 264 276 84 66

Fax: 0 264 276 87 20/21

Web: www.kromel.com.tr

Mail: kromel@kromel.com.tr

Facebook: kromelmakine

Twitter: KromelMakine

Tasarım: Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

Bültenimizdeki yazılı ve görsel tüm materyallerin telif hakkı KROMEL A.Ş. aittir. İzinsiz veya yetkilendirilmemiş olarak kopyalama, silme veya yeniden üretme telif hakları kanunları çerçevesinde yasaktır. Bu nedenle firmamızın yazılı izni olmadan hiçbir mecrada kullanılamaz.

EDİTÖR'DEN

Tuğba ŞAHİN DELİOĞLU

KROMEL

Reklam ve Kurumsal İletişim



Değerli KromHaber okuyucularımız, 25. Sayımız ile tekrar sizlerle. Bu sayımızda sizlere kurumların sahip olması gereken iletişim stratejilerinden ve kurumsal marka yönetimlerinden bahsetmek istiyorum.

Dünya her geçen gün hızla değişiyor. Bu değişim içerisinde Kurumsal Marka Yönetimi hiç olmadığı kadar önemli bir boyuta taşındı. Stratejisi olmayan, istediğini etkin şekilde karşısındakilere iletmeyen çalışanlar artık kurumlarının bir parçası olamayacak. Aynı şekilde kurumlarda sahip oldukları değer zincirinde rol alan diğer kişi ve kurumları kendi stratejileri doğrultusunda harekete geçirebildikleri ölçüde başarılı olacaklar. Çünkü insanlar ve kurumlar ancak ikna oldukları, benimsedikleri yönde hareketlerini değiştirirler. İnsanları ikna edebilmek ise ancak etkin bir iletişimle gerçekleştirilebilir. Bir iletişim fakültesi mevzunu olarak bu değişim ve süreç bana hayli ümit veriyor. Artık bu Dünya düzeninde anlatacak çok şeyimiz var, değiştirmemiz gereken tonla anlayış var.

İş hayatında verdiğimiz emeklerin başarılı geri dönüşleri olmasını istiyorsak, etrafımızdaki kişiler ile düzenli ve sağlıklı olarak bu süreci yönetmeliyiz. Bu süreci düzgün yönetememiz hem bizlerin hem de kurumumuzun sahip olduğu stratejik hedeflere zarar vermesine neden olacaktır.

Sağlıklı bir iletişim için konuşma biçimi, seçilen sözcükler, ses tonu, beden dili, jest ve mimiklerimizi doğru kullanmamız gerekmektedir. Sahip olduğumuz felsefeler, ideolojiler, inançlar, bakış açısı, kültür, ego tepkilerimizi oluşturur.

Sahip olduğumuz bu değerler ile empati kurarak iletişim sürecimizi doğru yönetebiliyorsak işte o zaman başarılı bir süreç işletmiş oluruz. Bunun için tek yapmamız gereken kendimizi tanımak, doğru ifade etmek, karşımızdakini etkin ve ilgili dinlemek, empati kurabilmek, hoşgörülü ve ön yargısız olabilmek, eleştirilere karşı anlayışlı olabilmektir.

Kurumsal Marka yönetiminde başarılı olmanın yolu iletişimi doğru ve etkin kullanmaktır. Satırlarıma Kutadgu Bilig'in konuyla ilgili söylediği bir sözü paylaşarak veda etmek istiyorum.

“İnsanda dilince değişir kader, Ya yurda baş olur, ya da başı gider.”

26. Sayımızda görüşmek dileğiyle, doğru iletişim içinde kalın...



Sayın KromHaber okuyucuları,

Şirketimiz adına 2018 yılının küçük bir özet niteliği taşıyan bu sayımızda tekrar sizler ile birlikte olmak ne mutlu...

Ekonomik ve siyasi anlamda küresel ve jeopolitik gelişmelerin yanı sıra dövizde yaşanan iniş ve çıkışlar başta ülkemiz olmak üzere tüm Dünya'yı olumsuz bir şekilde etkiledi. Bu vesile ile bizlerde zor bir yılı geride bıraktık.

Yaşadığımız tüm bu zorluklara rağmen 2019 yılına büyük bir umutla bakıyoruz. 2019 yılı için alınan tedbirler ve verilecek teşviklerin etkisiyle ekonomik daralmanın azalacağı, üretim, yatırım ve ihracatın çok yüksek seviyelere çıkacağını düşünüyoruz.

Bu gibi dönemlerde şirketlerin müşterileri ve tedarikçileri ile sürekli olarak işbirliği içerisinde olması, uzun vadede yapılan stratejik eylem planlarını çok sıkı takip ve kontrol etmeleri, geleceğe dönük sürekli yeniliğin peşinden gitmeleri gerekmektedir.

Dünya durmadan dönüyor ve her şey her gün değişiyor. Bu değişim içerisinde yok olmamak için sürekli bir özdeğerlendirme yapmamız gerekiyor. Bu tür olumsuz gelişmeleri fırsata dönüştürerek olumsuz alışkanlıklarımızı değiştirmeli ve her geçen gün daha güçlü adımlarla yolumuza devam etmeliyiz.

Evet yaşanan tüm bu sıkıntılar ve değişen dengeler büyük bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Eleştiriyoruz ya da sürekli şikayet ediyoruz. Ama unutmamalıyız ki esas önemli olan yaşanan tüm bu olumsuzluklara karşı bizlerin rakiplerimize oranla nasıl hazır olduğumuz ve neler yapmayı planladığımızdır. İş dünyası sorunlarla doludur. Bitmesini ya da kendiliğinden geçeceğini beklemek yapılabilecek en büyük hata olur. Bizler her zaman temkinli ve hazırlıklı olursak karşımıza çıkacak tüm zorlukları tolere etme fırsatını ilk yakalamış kişi oluruz.

Kromel sektördeki varlığını otuz dokuz yıldır sürdürmektedir. Bu engin tecrübe ile ulusal ve uluslararası platformda ki finansal ve operasyonel başarıları önümüzdeki yıllarda da aynı kaliteyle sürdürmeye devam edecektir. Türk Edebiyat tarihinin ünlü roman yazarı Peyami Safa'nın da dediği gibi "Yaşlanarak değil yaşayarak tecrübe kazanılır, zaman insanları değil armutları olgunlaştırır." Bizlerde kazanmış olduğumuz bu tecrübeyi akıp giden zamana değil, bu süreçte yaşadığımız zorluklar ve başarısızlıklara borçluyuz.

İşte tamda bu yüzden dün, bugünde, yarında yeniliğin temsilcisi ve kalitenin adı olarak, sağlıklı gıda üretim ve tüketimine değer katan bir firma olmaya devam edeceğiz.

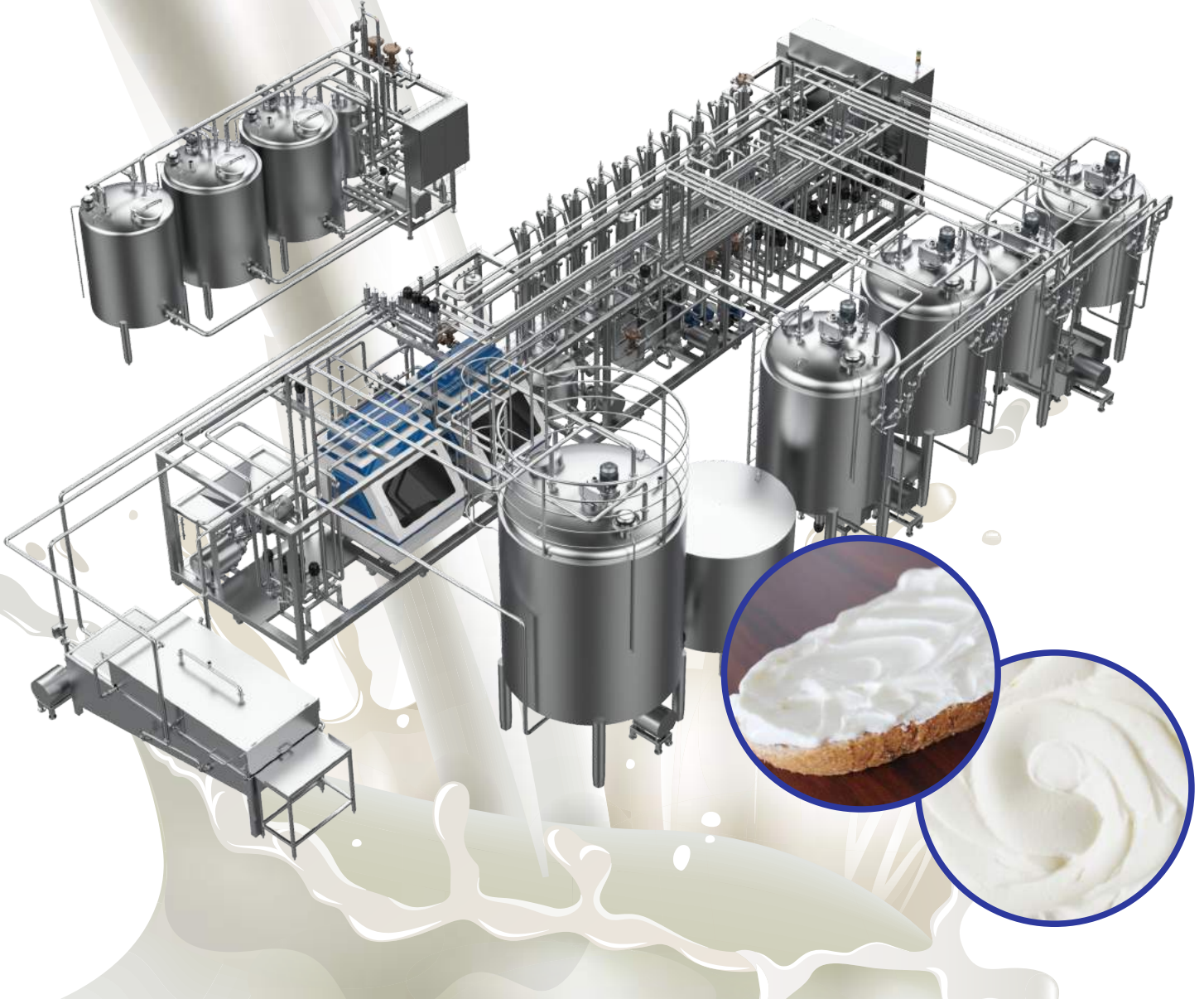
Bu ülke yatırım, üretim, istihdam ve ihracat ile kurtulacak...

İsmet ÇALIŞKAN
KROMEL A.Ş. Yön. Kur. Başkanı



LABNE'NİN LEZZETİ SİZDEN TEKNOLOJİSİ BİZDEN SORULUR!

Labne Peyniri, son zamanlarda kahvaltı sofralarımızı süsleyen ve çocuklarımızın severek tükettiği aynı zamanda ev hanımlarımızın tatlılarında kullanarak başka boyuta taşıdıkları bir tattır. Genelde ortadoğu ülkelerinde çok fazla tüketilen bu peynir, ülkemizde de hatrı sayılır bir satış yakalamıştır. Labne genelde süttten yapılmakta olup, orta doğuda süt sıkıntısı nedeniyle süt tozundan yapılabilmektedir. Tamamen Kromel teknolojisi ile üretilen Labne hattımız tüketicimize doğal süt ve süt tozu ile ürün üretimi fırsatı sunabilmekte olup, istenildiği takdirde farklı ürünlerin üretiminde de kullanılabilir. Hattımız full otomatik bir hattır ve uzaktan kontrol sistemi mevcuttur. Tek bir ekran ile bütün hattı kontrol edebilme özelliği sunmaktadır. Bu vesile ile müşterilerimize işçilik maliyetlerinde çok büyük avantajlar sağlamaktadır. Hat üzerinde otomatik yıkama (CIP) sistemi mevcuttur. Tüketicimiz dilediği takdirde ürün işleminin bittiği yerlerde CIP yapabilir aynı anda da üretim devam edebilmektedir. Bu özellik ile amacımız sizlere üretimde zaman kazandırmaktır. Prosesin her aşamasında ürünün yoğunluğu ve kıvamı kontrol edilebilmektedir. Dünya da ilk defa Kromel mühendisliği ile hizmete sunulmuştur.



YENİ NESİL MAYONEZ-KETÇAP-SOS MAKİNASI



Bu sektöre hizmet veren üreticiler ve yeni üretim yapmak isteyenler için ideal bir üretim hattı sunuyoruz. Yeni Mayonez-Ketçap-Sos makinemiz de müşterimizin isteği doğrultusunda istenilen kıvamda ve istenilen tatlarda ürün üretebiliyoruz.

Yeni Mayonez-Ketçap-Sos makinemizin en önemli özelliklerinden bir tanesi reçete sistemine sahip olmasıdır. Reçete sistemi ile müşterilerimiz talep etmiş olduğu karışımı sorunsuz bir şekilde üretebilmektedir. Makinamız full otomatik sisteme sahip olup, özellikle mayonezde üretimi zor olan düşük yağlı ve yüksek yağlı ürün konusunda başarılı çözümler sunmaktadır.

Makinemizin içerisindeki özel karıştırıcı ve inline homojenizatör sayesinde partekülsüz, kremi yapıda ürünler yapılabilir. Bu üretim hattımızda farklı esanslarda mayonez, ketçap ve çeşitli salata sosları üretilir.

Makinemiz toz yumurta ve fresh yumurta ile çalışmaya elverişlidir. Bu nedenle mayonez üretimlerinizde rahatlıkla kullanabilirsiniz.

Makinemiz üretimin başından sonuna kadar tek bir kişi tarafından kontrol edilebildiğinden müşterilerimize iş gücü anlamında ciddi avantajlar sağlamaktadır.

Ayrıca istenilen takdirde makinemize opsiyonel olarak tüm hammaddeleri otomatik alabilme özelliği ekleyerek komple hat çözümleri de sunmaktayız. Bu sayede makineyi tek bir noktadan kontrol edebilir, reçetede devamlı ve standart ürün kalitesi sağlayabilirsiniz.

Tam Otomasyon Krem Peynir Üretimi



Krem peynir günümüzde süt işleme tesislerinin vazgeçilmez ürünlerinden biridir. Genelde peynir telemesinden, hazır kaşar peynirlerinden, cheddar ve gauda gibi peynir çeşitleri krem peynir üretiminde kullanılmaktadır. Ayrıca proses peynirleri, soslar ve şekerleme katkıları üretiminde de kullanılmaktadır. Bu ürünleri tekrar bir araya getirerek yeni bir ürün elde etmek hem kendileri hem de ülkemiz için oldukça önemlidir. Tamamen Kromel mühendisliği ile üretilen makinemiz full otomatik çalışma sistemine sahiptir. Kapak açımı, kapak kilitleme, proses kazan devirme, ürün aktarımı otomatik olarak yapılmaktadır. Üretim aşamasında ekrandan prosese uygun olarak istenilen su miktarı girilebilme, makine üzerinde yer alan sayaç sayesinde bu su makine içerisine alınabilmektedir. Koku ve kıvam için makinemiz üzerinde vakum pompası mevcuttur. İstenildiği takdirde reçete sistemi ile full otomatik olarak çalıştırılabilir. Makinemiz içerisinde yer alan reçete sistemleri ile **10 farklı reçete** ile her reçetede **10 ayrı adımda** üretim imkanı sağlamaktadır. Müşteri bu sayede belli bir satışını isimlendirerek ürününü üretebilme imkanına sahiptir. Ortadoğu da yaşanan fresh süt sıkıntısı nedeniyle süt tozu ile çalışabilme imkanı sunmaktadır.



Sektör Fuarlarında Kromel Damgası



Kromel Grup olarak fuarlara katılım bizim için her zaman önemli olmuştur. Bu senede her zaman olduğu gibi bir rekora imza atmanın gururunu yaşıyoruz. 2018 yılı içerisinde gerek yurtiçi gerekse de yurtdışı fuarlarda hem ülkemizi hem de firmamızı en iyi şekilde temsil etme fırsatı bulduk. Bugün yaklaşık 45 ten fazla ülkeye ihracatı bulunan firmamız ihracat potansiyelini artırma ve yeni pazarlar oluşturma stratejisini buna borçludur. Fuarlar sayesinde mevcut müşteri kitlemiz ve ziyaretçilerimiz ile hoş sohbetler ediyor, yeni alıcı ve ziyaretçilerimiz ile tanışma imkanı buluyoruz. Aynı zamanda yurtdışı fuarlarında

binlerce firmanın arasında ülkemizi temsil etmenin gururunu yaşıyoruz. Sektör fuarlarının bizlere kazandırmış olduğu bir diğer önemli özelliği ise sektör ve rakip analizi yapma fırsatı kazanmış oluyoruz. Bu sene katılım gösterdiğimiz tüm fuarlarda ziyaretçilerimizin, müşterilerimizin ve iş birlikçilerimizin yoğun ilgisi bizleri hayli memnun etti. Bir sonraki sene için çalışmalarımız şimdiden başladı. Kromel olarak çalışmaya, yüksek katma değerli ürünler üretmeye, başarmaya, Dünya'nın her yerinde kalitemiz ile ülkemizi gururlandırmaya devam edeceğiz.



cezayir IRAK ALMANYA
TÜRKİYE SUDAN
bulgaristan
DUBAI
BOSNAHERSEK
RUSYA
İRAN



Dünya Devi ile İşbirliği



Dünyanın lider gıda işleme ve paketlenme çözümleri şirketi Tetra Pak ile Kromel arasında imzalanan işbirliği sözleşmesi ile başlayan bu süreçte firma yetkilileri tarafından çalışanlarımıza eğitimler düzenlenmiştir. Her gün 170'ten fazla ülkede yüz milyonlarca insanın ihtiyaçlarına cevap veren güvenli, yenilikçi ve çevre dostu ürünler sunan Tetra Pak ile gerçekleştirmiş olduğumuz bu işbirliği çerçevesinde knowhow transferiyle beraber yapılacak bütün bilgi akışlarının işbirliğimiz ile beraber toplanması bizler adına önemli bir artı olacaktır. Yenilikleri takip ederek, kendimizi sürekli geliştirerek Dünya'nın her yerine Kromel kalitesini götürmeye devam edeceğiz.



11. Sektörel Performans Ödülü

Kocaeli Sanayi Odası tarafından başarılı sanayi kuruluşlarını ödüllendirmek amacı ile düzenlenen 11. Sektörel Performans Ödüllerinin kazananları belli oldu. Firmamız "Makine Sanayi Sektörü Kobi Ödülü" nün sahibi oldu. 2010-2012-2014 ve 2018 yılı ödülleri ile 4. ödülümüzü de firmamıza kazandırmış olmanın haklı gururunu yaşıyoruz. Çalışmaya, üretmeye, başarmaya ve kazanmaya devam edeceğiz.



En İyi İnovasyon Süreci Ödülü Kromel'in



Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu ve Yalova illerini kapsayan Doğu Marmara Bölgesi'ndeki KOBİ'lerin inovasyon yönetimi becerisinin ölçüldüğü, değerlendirildiği ve geliştirildiği bir yarışma sistemi olarak Doğu Marmara Kalkınma Ajansı (MARKA) tarafından tasarlanan InnoTEAM Yarışması 2017 yılının Şubat ayında ilan edildi.

Yarışmanın ilk aşamasında bölgeden toplam 47 başvuru geldi. İkinci aşamaya devam eden 32 firmaya Avrupa Birliği İnovasyon Yönetimi Standardı olan CEN/TS 16555-1 standardına uygun olarak tasarlanan İnovasyon Yönetimi Öz Değerlendirme Anketi (ATOMIC) internet üzerinden firmalara uygulandı. Üçüncü aşamada 32 firmaya yerinde ziyaretler yapılarak kanıt dökümanların sunulduğu mülakatlar yapıldı ve yapılan mevcut durum analizi sonucunda firmaların geliştirilmeye açık noktaları konusunda firmalara yol haritası niteliğinde geri bildirim raporları hazırlandı. Mülakat sonuçlarına göre yapılan değerlendirmede en yüksek puanı alan ilk 10 firma 6 ay ücretsiz mentorluk hizmeti almaya hak kazandı.

-Kromel Yeninin ve Yeniliğin Peşinde

İlk 10 girmeyi başaran firmamız altı ay boyunca mentorümüz ile sahip olduğumuz inovasyon kapasitemizi arttırmaya yönelik birçok çalışmaya imza atmıştır. Hazırladığımız eylem planları ile sahip olduğumuz inovasyon kültürünü ürettiğimiz ürünlerde ve hizmetlerde, iş süreçlerimizde, ürün tasarımlarımızda, pazarlama yönetimimizde ve organizasyonumuzda, kısacası kurumumuzda her alanda aktif hale getirmeye ve bunu sürdürülebilir kılmaya çalışmıştır.

Firma olarak bizim için, pazarın ihtiyaçlarına yanıt verme

hızı, ürün ömürlerindeki kısaltmalar, ürün ve hizmet kalitesi, tasarım, yeni ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi, müşteri isteklerine göre ürün ve hizmet üretimi, yeni yönetim ve organizasyon modelleri gibi pek çok faktör maliyet ve fiyatlardan her zaman daha önemli olmuştur. Sektördeki varlığımızın 38 yılını buna borçluyuz. Sahip olduğumuz tecrübenin yanında sürekli yeninin ve yeniliğin peşindeyiz. Varolanı sürekli daha iyi hale getirmek; geliştirmek ve farklılaştırmanın önemini çok iyi biliyoruz.

-En İyi İnovasyon Süreci Ödülü Kromel'in

Bu vesile ile katılmış olduğumuz Innoteam sürecini firmamız en iyi şekilde değerlendirmiş ve “En İyi İnovasyon Süreci” kategorisinde ödüle layık görülmüştür. 2018 Innoteam yarışmasında ilimizi en iyi şekilde temsil etmenin ve bu süreci ödülle taçlandırmanın haklı gurunu yaşıyoruz.

Kromel olarak çalışmaya, yüksek katma değerli ürünler üretmeye, başarmaya, Dünya'nın her yerinde kalitemiz ile ülkemizi gururlandırmaya devam edeceğiz.





KROMEL 2018-2020 DÖNEMİNDE SETBİR YÖNETİM KURULUNDA



Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nin (SETBİR) seçimli genel kurulu, 12 Nisan 2018 Perşembe günü Ankara'da, Bilkent Otel'de gerçekleşmiştir. Kromel Makine 2018-2020 yılı için yapılan bu seçimlerde SETBİR Yönetim Kuruluna seçilmiştir. Firmamız ve sektörümüz için hayırlı bir süreç olmasını dileriz.

Üniversite İle İş Birliği

Kamu Üniversite Sanayi İşbirliği (KÜSİ) kapsamında, sektörün Ar-Ge gelişimi konulu, KÜSİ paydaşlarının katılım gösterdiği toplantı gerçekleştirildi.

KÜSİ çalışmalarında, firmaları devlet teşvikleri kapsamında bilgilendirmek, akademisyenler ile eşleştirmek, Ar-Ge projeleri yapmak, patent, marka, tasarım tescilleri konusunda farkındalık yaratmak, mühendis istihdamını ve mevcut mühendislerinin Ar-Ge projeleri kapsamında sanayiye yönelik yüksek lisans programlarına başlatmak, gerekli eleman sayısına sahip olmayıp Ar-Ge yapan firmaları teknoloji geliştirme bölgelerine yönlendirmek ve buradaki çalışmalarını ile gerekli olgunluğa ulaşan firmaların Ar-Ge merkezi olmalarını sağlamak, akademisyen patentlerini ticarileştirmek amaçlanmıştır.

Bizlerde üniversite-sanayi işbirliğinin her zaman içinde olan bir firma olarak toplantıda yerimizi aldık. Projede emeği geçen herkese teşekkür ederiz.





arge
KROMEL A.Ş.

MERKEZİ İle Daha Güçlüyüz

Ar-Ge ve innovasyon günümüzde rekabetin vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir. Etkin Ar-Ge teşvikleri ile sanayisi desteklenen ülkeler Dünya Rekabet Sıralamasında en üst seviyelerde yer almaktadır.

Firma olarak bu süreçten beklentimiz; yapılan Ar-Ge çalışmalarının ülkemize ekonomimizde katma değer yaratacak, uluslararası pazarda rekabet gücümüzü artıracak ileri teknoloji içeren ürünler olarak dönmesidir.

Bu vesile ile bizler, kalite ve yenilik alanında tamamlanmış olduğumuz projelerimize bu yıl daha anlam kattık ve Ar-Ge merkezi olduk. Başvuru süreci ve talep edilen tüm fiziki şartları tamamlayan firmamız hızlı bir şekilde çalışmalarına devam etmektedir.



2018-2020 eylem planlarımızda büyük önem verdiğimiz Ar-Ge stratejimiz doğrultusunda özgün ve yenilikçi ürünler geliştirmeye öncelik vereceğiz. Oluşturmuş olduğumuz Ar-Ge altyapısının sürdürülebilir bir şekilde büyümesini sağlayabilecek Ar-Ge stratejilerimiz günün ve gelecek beklentilerin karşılanmasına yönelik olacaktır. Bu kapsamda hali hazırda sürdürdüğümüz üniversite işbirlikleri, uzun dönemli stajyer alımları, akademik anlamda destekler, fikri mülkiyet hakları, teknik eğitimler gibi konular stratejimiz içinde bulunmaktadır.

Kurulduğu günden bugüne her zaman yeninin, yeniliğin peşinde olan Kromel Makina sahip olduğu tecrübesini önüne katarak Ar-Ge Merkezi ile uluslararası düzeyde rekabet edebilen ve ülkesini en iyi şekilde temsil eden firma olma hedefindedir.

Ar-Ge merkezimiz ile teknolojik bilgi üretmek, ürünlerimizde ve üretim süreçlerimizde yenilikler yapmak, ürün kalitemizi ve standartlarımızı daha yüksek noktalara taşımak, verimliliği arttırmak, üretim maliyetlerimizi düşürmek, sahip olduğumuz teknolojik bilgiyi ticarileştirmek, Ar-Ge personeli ve nitelikli işgücü istihdamını artırarak ülkemize fayda sağlamak, katma değeri yüksek ürünler üreterek markamızı Dünya'nın her yerinde bilinir kılmak için çalışıyoruz. Çalışmaya, üretmeye, başarmaya ve kazanmaya devam edeceğiz...





Yeni Yerinde Daha İyi Hizmet İçin Sizlerle

PEYMAK faaliyetlerine süt endüstrisindeki sütün toplanması, nakli ve soğutulmasını sağlayan ürün portföyü ile 2002 yılında hizmet hayatına başlamıştır. 2018 yılında kapasite artımı ve makina parkurunun genişlemesi sonucunda Sakarya 1. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan yeni fabrika binası yatırımını gerçekleştirmiştir. Bugün faaliyetlerine gelişen müşteri portföyü, ürün gamı ve üretim kapasitesi ile birlikte 15000 m2'lik alanda devam etmektedir.

İnsana ve çevreye verdiği önemle kaliteden ödün vermeksizin üretim faaliyetlerini sürdürmek, ülkemiz için katma değer üreterek yeni istihdam alanları oluşturmak ve yeni yatırımlar yaparak ülke ekonomisine katkıda bulunmayı kendine görev bilmiştir.

Yeni gelişimlerin ve farklılaşmanın öncüsü olarak kurulduğu günden bugüne ciddi ve emin adımlar ile ilerleme kaydeden firma satış politikası, üretim kalitesi ve Türkiye'nin her bir noktasındaki yaygın servis ağı ile müşterisine tam güvence sağlayabilmektedir.

Süt endüstrisindeki en kaliteli ürünleri hizmete sunarak ulusal ve uluslararası pazardaki rekabet ortamında yerini sağlamlaştırmak, üretim teknolojilerine yatırım yaparak günümüzün teknolojisine olduğu kadar geleceğin teknolojisine de ayak uydurmak ve sürekli gelişim felsefesiyle yoluna devam etmektedir.

Yerli ve milli üretimi sonuna kadar destekleyen firmamız, ürettiği ürünleri ile ülkemizde ithalatın önünü keserek dışa bağımlılığı azaltmakta ve yaklaşık yılda 10.000.000 milyon dolar katkıda bulunmaktadır.

PEYMAK yeni üretim ve hizmet binasında siz değerli müşterilerinizi bekliyor.



peymak®
www.peymak.com.tr



peymak[®]
www.peymak.com.tr

f peymaksogutma
PeymakSogutma

Yeniliklerimiz
Tutkuya Dönüşecek
Bizimle
Büyüyeceksiniz



Sakarya 1. Organize San. Böl. 1. Yol No:46 Arifiye/SAKARYA

+90 264 274 75 12-13-14 peymak@peymak.com
+90 264 274 75 15 www.peymak.com



Turkey
Discover
the potential



Vakum Evaporatörler yerini buharsız çalışan yeni nesil Membran Filtrasyon Teknolojisine bırakıyor



Anıl ÇALIŞKAN
Kromtech TSS Genel Müdürü

KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

TSS®
TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ

Yıllardır su ve arıtma endüstrisinde kullanılan Ters Ozmos sistemi 1960'lı yıllardan sonra gıda uygulamalarında kullanılmaya başlanmıştır. Bizlerin en güvendiği teknolojilerden birisi olan Ters Ozmos sistemi süt, peynir altı suyu, ultrafiltrasyon filtratı konsantrasyonu sağlar ve osmotik basınç ile su separasyonu amacı ile kullanılır. Housing dediğimiz boruların içerisinde bulunan özel yapım spiral sarımlı Ters Ozmos (RO) membran filtreleri ürünün içerisinde yer alan tüm bileşenleri filtreden geçirirken membran delik çapından daha büyük boyutlardaki suyun geçmesine izin vermez ve tüm bileşenleri konsantre ederek kuru maddesini istenilen oranda artırır ve suyu bileşenlerden ayırır. Böylece üründen yüksek basınç ile su separasyonu yapmış olur. Ters Ozmos membranı, 0.001 mikrondan daha az gözenek boyutlarına sahiptir. Bugün RO teknolojisi peynir altı suyu, UF Permeate'i, yağsız süt, hayvansal yem olarak kullanılan peynir altı suyu gibi sıvıların konsantrasyonunda, süt, bebek maması, bisküvi, çikolata vb. hazır gıda ürünleri ön konsantrasyonunda da kullanılmaktadır. RO sistemi ile yoğurt üretiminde evaporatör'e alternatif bir yöntem geliştirilmiştir. Ayrıca bu sistem, proses suyu geri kazanımı için kullanılabilir ve nakliye maliyetlerini azaltabilirsiniz.

■ Yoğurt Üretiminde Ters Ozmos (RO) Ayrıcılığı

Ülkemizde yoğurt üretiminde kullanılan vakum evaporatör'ün yerini bugün Avrupa'da "Ters Ozmos" sistemi almış ve onun en güçlü alternatifi konumuna gelmiştir. Ters Ozmos sisteminde buhar yoktur. Yüksek basınçlı sirkülasyonla süt içerisindeki suyu membranlardan ayırır. Buharsız çalışan "Ters Ozmos" sistemi daha az yer kaplar ve hem sıcak hem de soğuk süt ile çalışabilen bir proses enekliğine sahiptir. Yüksek basınç üreterek ve membran filtreler içerisinde sirkülasyon oluşturarak sütün içerisindeki suyu ayırır ve istenilen kuru maddede yoğurt sütü hazırlayabilir. Bu avantaj ile sütü daha süt alımda konsantre ederek yoğurt pastörizatörüne gönderimini yapabilir ve bunun için de ekstra bir ön ısıtma enerjisi sağlamak zorunda kalmayız.

Bu vesile ile kapalı devre hijyenik bir sistem olan RO ile ayrıca buhar ve elektrik enerjisi tasarrufu yapabiliriz. Evaporatör de ise buhar sarfiyatı oldukça fazladır.

■ Peynir Altı Suyu Konsantre Üretiminde RO Teknolojisi

Bu eşsiz membran filtrasyon teknolojisi ile peynir altı suyu bileşenleri konsantre edilip suyu içeriğinden ayrıştırılabilmektedir. Suyundan ayrılan peynir altı suları firmalara nakliye maliyetleri konusunda büyük bir kazanç sağlar. Ters Ozmos membranları suyun alınması için kullanılır ve tatlı-asitli peynir altı suyu bileşenlerinin kompozisyonunu değiştirmez.

■ Proses Hatlarında Kalan Atık Süt RO ile Geri Kazandırılıyor

Süt ve süt ürünleri imalatı sonrasındaki boru hatlarında ve tanklarda kalan atık sular bu sistem ile geri kazandırılabilir. Yıkama suyu genel olarak 1/3 süt ve 2/3 su içermektedir. Ters Ozmos ile elde edilen süt konsantrasyonunu özellikle UHT ve Fermente ürünlerde kullanabiliriz. Elde edilen geri dönüşüm suyu ile hem çevremizi korumuş hem de maddi yönden firmamıza avantaj kazandırmış oluruz.

■ RO teknolojisi boşaltma sırasında kaybedilecek atık suları %90'a varan oranda kurtarmayı sağlamaktadır. Ayrıca bu teknoloji su, enerji, ham su arıtma maliyetlerini düşürebilir, değerli kaynakları tekrar kullanarak ve yasal standartlara uyarak siz yatırımcıları bir adım ileriye taşıyabilir.

■ Ters Ozmos(RO) Avantajları ile Bir Adım Öne Geçin

Bu sistemin yatırımcılarına getirdiği avantajları şöyle sıralayabiliriz: Otomasyon ve kontrol kolaylığı, TS % (Kurumadde) ayarlayabilme imkanı, protein denatürasyonunun yaşanmaması, buhar sarfiyatının olmaması, opsiyonlara uygun tasarlandığı takdirde hem yoğurt üretimi hem UF permeate'i hem de peynir altı suyu işleme imkanı vermesi, evaporatöre alternatif oluşturması, sütün doğal aromasını içinde tutması, yüksek binalara ihtiyaç duymaması, az yer kaplaması, sessiz çalışması, tehlikesiz olması, yerinin değiştirilebilir olması, kapasitesinin ayarlanabilmesi, ayrıştırılan suyun proses ya da ön duruluma suyu olarak kullanılabilir olması gibi bir çok avantajı mevcuttur.



KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

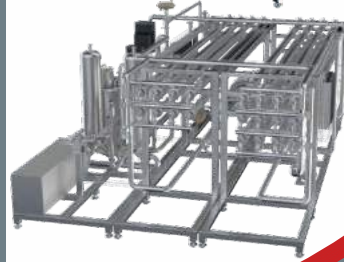
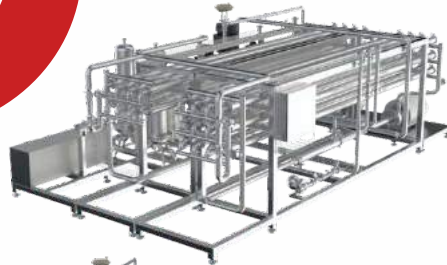
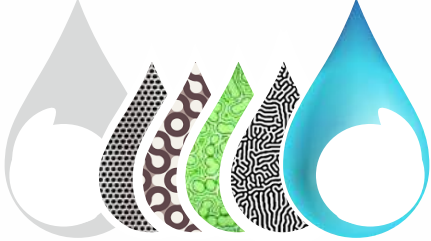
TSS[®]
TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ



RO

TERS OZMOS

REVERSE OSMOSIS



www.kromtech.com.tr / info@kromtech.com.tr

İstiklal Mah. Kirişhane Cad. Demirciler Sk. No:8 Çark Sanayi / 54055 Serdivan / Sakarya
Tel : +90 264 278 48 50 Fax: +90 264 278 48 55



Kalite Belgelerimiz

Kalite bir mal veya hizmetin müşteri beklenti ve gereksinimlerini karşılayabilme yeteneğidir diye de tarif edilebilir. Tüketicilerin beklentilerine bağlı olarak, kalite kavramı topluma, toplumun kültürel gelişimine, beğeni ve alışkanlıklarına göre değişen bir kavramdır. Amacımız müşteri beğeni ve gereksinimlerini daha iyi yakalamak ve rakiplerinden daha iyi mal / hizmet üretmektir.

KROMEL, ürettiği ürün veya hizmetin müşteri beklenti ve gereksinimlerini karşılayabilme amacıyla kalite standartları doğrultusunda her zaman, kalitesini sürekli iyileştirerek ve geliştirerek çalışmalarına hız kesmeden devam etmektedir.

Bu çalışmaların sonucu olarak entegre yönetim sistemimiz, 27.03.2018 tarihinde gerçekleştirilen belgelendirme denetiminden başarı ile geçmiş olup sertifikalarımız yenilenmiştir.

Sahip olduğumuz TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi, OHSAS 18001:2014 İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemi, TS EN ISO 10002:2004 Müşteri Memnuniyet Yönetim Sistemi belgelerimiz ile müşterilerimize her zaman daha iyi hizmet vermeye devam edeceğiz.



Bizden Haberler

Aramıza Katılanlar

Fatih GÜNEŞ / 12.02.2018
 Enis DUMAN / 12.02.2018
 Ali Can BOZKURT / 12.02.2018
 İsmail Hakkı ERŞEN / 22.02.2018
 Ayhan SÖNMEZ / 23.02.2018
 Feridun AKYOL / 26.02.2018
 Hanen DALY / 01.03.2018
 Ruşlan DURGUT / 05.03.2018
 Ece ÖZTÜRK AYDIN / 19.03.2018
 Abdurrahman KALİÇ / 02.04.2018
 Erkan YILDIZ / 19.04.2018
 Mehmet ÇALIŞKAN / 21.05.2018
 Yusuf Salih PAY / 23.05.2018
 Recep Celil KAHRAMAN / 14.05.2018
 Hakan ÇALIŞKAN / 01.06.2018
 Sevil POLAT / 11.06.2018
 Mehmet DENİZ / 18.06.2018
 Muhammet AKKOÇ / 20.06.2018
 Muhammet Tayfun KAPLAN / 25.06.2018
 Muhammet KÜÇÜK / 02.07.2018
 Yıldız GELDİ / 13.08.2018
 Yasin TEKCAN / 06.08.2018
 Tamer DERİNBAŞ / 06.08.2018
 Cavit Özgür KÜÇÜK / 07.08.2018
 Ersin USTA / 06.08.2018
 Eda TANBAY / 01.10.2018
 Tuncay ALTIN / 01.10.2018
 Gürkan DİZDAR / 01.10.2018
 Semi ÇELİK / 01.10.2018
 Betül AYDIN / 01.10.2018
 Sametcan BOZKURT / 01.10.2018

Tevfik KIV / 01.11.2018
 Mücahit OTURAK / 01.11.2018
 İlker YILDIZ / 01.11.2018

Evlenerler

Ferruh OĞUL / 23.06.2018 / Kızı
 Mustafa AKKUL / 29.06.2018 / Oğlu
 Enes TOKYAY / 07.10.2018
 Caner KÜPÇÜ / 03.11.2018

Dünyaya Gelenler

Ganim AKYOL / 04.01.2018 / Erkek Bebek
 Erol ÇALIŞKAN / 04.03.2018 / Kız Bebek
 Levent YAVUZ / 12.03.2018 / Erkek Bebek
 İ. Hakkı ERŞEN / 22.04.2018 / Kız Bebek
 İbrahim CUMHUR / 15.05.2018 / Erkek Bebek
 Enes TOPALOĞLU / 11.06.2018 / Erkek Bebek
 Erhan TAŞDEMİR / 26.07.2018 / Kız Bebek
 Yusuf Salih PAY / 06.09.2018 / Erkek Bebek
 Ertan TOKA / 19.10.2018 / Kız Bebek
 Ceyhun KARTAL / 09.11.2018 / Erkek Bebek

Vefat Edenler

Cengiz GENÇ / 27.10.2018 / Babası
 Hüseyin DUMAN / 14.11.2018 / Ablası



**Alışkanlıklarınızı
Değiştirmeye
Geliyoruz**

Kromel®

Kalitenin Başladığı Yer
Where Quality Begins

PRODUCTION TURKEY
confidence yogurt machine innovation moulding kashar braided
R&D experience AUTOMATION mozzarella AYRAN
success export leader cheese
Kromel®
edam service industry P&D halloumi
technology supply gouda P&D butter milk
TURKEY innovation kashar hygiene SAKARYA technology
network export experience supply
cheese moulding braided

Turkey
Discover the potential

