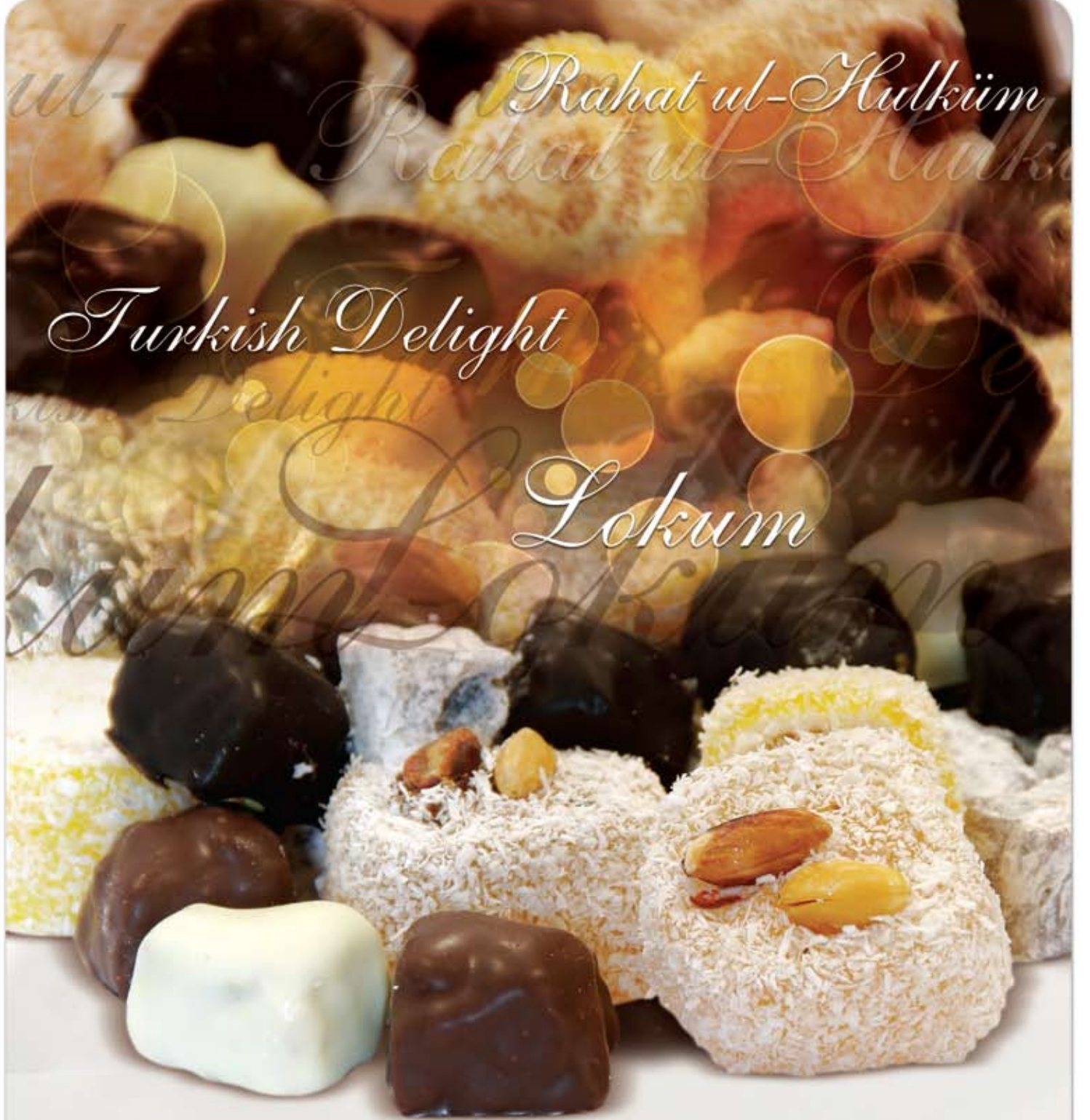


www.kromel.com.tr NİSAN-MAYIS-HAZİRAN 2012 - YIL: 11 - SAYI: 19

KROM HABER

KROMEL MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR



- LEZZETİ OSMANLI'DAN TEKNOLOJİSİ KROMEL'DEN
- KUZEY AFRIKA'DA SOĞUTMA RÜZGARİ
- KROMEL 10. TEKNOLOJİ ÖDÜLLERİ FİNALİSTİ

EDİTÖRDEN



KROMEL MAK. SAN. ve TİC. A.Ş. adına;

İmtiyaz Sahibi : İsmet Çalışkan

Yayın Adı : KROMHABER

Genel Yayın Yönetmeni : Ebru Zor

Periyodu : 3 ayda bir ücretsiz olarak yayınlanır

Yayın Türü : Yerel Süreli

Yayın Kurulu : Şenol Çalışkan
Y.M.M. Mustafa Ak
Yrd. Doç. Dr. Mustafa Özdemir
Doç.Dr. Sadettin Aksoy
Şevket Çalışkan
Erol Çalışkan
Anıl Çalışkan

Yönetim Yeri : Kromel Mak. San. ve Tic. A. Ş.
1.OSB 1.Yol No:11
Hanlı - Arifiye / SAKARYA
Tel: 0 264 276 84 66 Pbx
Fax: 0 264 276 87 20 / 21
Web: www.kromel.com.tr
Mail: kromel@kromel.com.tr

Baskı & Tasarım : Yılko Grafik. Ltd. Şti.

Bültenimizdeki haber ve fotoğraflar Kromel'e aittir.
Firmamızın yazılı izni olmadan kullanılamaz.

Yeni sayımız ile tekrar karşınızdayız.

Bu sayımızda Marka İmajı üzerinde duracağız.

Marka, ürün ya da hizmet üzerine oluşturulmuş bir değerdir. Markalaşma için dört önemli faktörü pazarlama, ürün, işletme kaynakları ve iletişimi birlikte düşünmemiz gerekmektedir. Yani şu demek oluyor ki "marka" için;

Hem iyi üretecek,
Hem iyi pazarlayacak,
Hem iyi reklam yapacak,
Hem iyi PR yapacak,
Hem iyi bir İKY sistemi uygulanacak ve bunların sonunda da «iyi bir marka» olunacaktır.

Önümüzdeki yıllarda daha fazla önem kazanacak olan Marka İmajı; rekabetin firmaları hızla etkilediği bu günlerde üzerinde durulması gereken önemli noktalardan bir tanesidir. Nedeni ise; satış teknikleri, fiyatlar, ürünler her şey taklit edilebilir, ancak «Marka İmajı» taklit edilemez. Bunun için özel hayatımızdan da örneklendirebileceğimiz pek çok detay vardır. Örneğin; alışveriş yaptığımız her konuda beynimizde oluşan bir imaj vardır ve bu imaj bizi aynı yerden alışveriş yapmaya iter.

Bunların yanında işletmelerde Marka İmajı yaratma konusunda inanılan bir takım yanlışlıklar vardır. Örneğin, «sadece kalite» marka farkı yaratmaz. Bununla beraber ürününüzde ergonomik dizayn, sevkiyat, satış sonrası servis vb. gibi artırlarında olması gerekmektedir. Ya da «iyi bir reklam ya da tasarımın» marka farkı yaratacağı yeterli değildir. İyi bir tasarımla hazırlanmış olan reklamı görerek bize gelen müşteriyi doyumamız gereklidir. Diğer bir yapılan yanlışlık ise «müşterinin ne istediğini biliyoruz» dur. Maalesef ki müşteri aslında bir kara kutudur ve nereye gideceğini asla bilemeyiz.

Yukarıdaki bu örnekler gösteriyor ki Marka İmajını etkileyen önemli konu başlıkları mevcuttur. İşletme bir bütün olarak düşünülmeli; yöneticilerin dünya görüşü, uzmanlığı ve bilgi birikimi olmalı, işletme yeterli bina ve makine donanımına sahip, istikrarlı, doğru yatırımlar yapan, sağlıklı büyüyen, bilimsel insan kaynakları yönetimi olan, güçlü bir finansla, iyi bir kurumsal kimliğe ve şirket saygınlığına sahip bir firma olmalıdır. Ürünün, hem teknolojik üstünlüğü olmalı hem de düşük maliyetli ama hilesiz üretilmiş, düzgün ambalajlı, maksimum yararlı ve çoklu işlevselliği olmalıdır. Bilimsel ve güçlü bir pazarlama politikası olmalı ve bu iyi reklam + pazarlama + PR ile güçlendirilmelidir. Etkili bir görsel kimlik, etkili reklam, etkili bir medya planlama olmalıdır.

Tüm bu maddeler doğru zaman, doğru kişiler ve doğru adımlarla yerine getirildiğinde markanız artık sizin gücünüzdür ve ilk üçtesinizdir, demektir.

Keyifle okuyacağınızı düşünerek hepinize gönül dolusu saygı ve selamlar.



KROMEL A.Ş.
Kurumsal Marka,
Rek. ve Halk.İliş.Yön.
Ebru ZOR



İSMET ÇALIŞKAN
KROMEL A.Ş.
Yönetim Kurulu Başkanı

*Felsefemiz,
Sürekli Gelişmek
Sürekli Geliştirmek!*

Başarı Şans Değildir

Merhaba Sevgili Dostlar,

Kişisel ve kurumsal başarılarla baktığımız zaman başarının bir tesadüf ya da şans eseri elde edilmiş bir kazanım olmadığını hepimiz biliyoruz.

Bireysel başarılarımızda bizleri ileri götüren artılar ne ise kurumlarında başarılarında bu artıların etkili olduğunu görmekteyiz. Örneğin, başarmak istediğimiz hedef ve bu hedefe ilerlerken izlediğimiz yol, kullandığımız gereçler ve hirs.

Başarı, içerisinde hiçbir olumsuz ifadeyi barındırmamalı. Önemli olan doğru işin, doğru şekilde yapılabilmesidir. Bunun için vizyon sahibi olmak ve bu vizyonun başkalarından fark yaratan tek unsur olduğunu görebilmek gerekmektedir.

Firmaların başarısı da tıpkı bireysel başarılarında olduğu gibi vizyon sahibi olmak ve bu vizyona ulaşmak için uygulanacak stratejiler ile bir bütünlük teşkil etmektir. Rakiplerden farklı olmak istiyorsak stratejimiz net olmalıdır. Stratejimizin netleşmesi, kişilerin doğru yönde ve ortak olarak hareket edebilmelerinde birleştirici ve yol gösterici rol oynamaktadır. Ortak paydada buluşmak ise firmayı başarıya götürür.

Stratejilerin belirlenebilmesi ve etkin kullanılabilmesi için hedefler, yapılabilir ve gerçekçi olmalıdır. Bu konu takım ruhunun oluşması için önemli bir detaydır. Takım ruhunun oluşması başarıyı beraberinde getirecektir. Bunun içinde takım, birlikte hareket ederek bütünleşen, sevgi, saygı, anlayış, yardımlaşma ve aitlik gibi duyguları gelişmiş ego problemi olmayan akıllı insanlardan oluşmalıdır. Bill Gates' in de dediği gibi "Akıllı elemanlarla çalışmak" gerekir. Nedenine gelince; Akıllı insan, her şeyin tek tek söylenmesinin gerekmediği bir kişidir. Akıllı eleman, arar, bulur, geliştirir, yeni şeyler düşünür, düşündüklerini uygulamaya geçirebilir.

Globalleşen piyasada başarının sınırı yoktur, sürdürülebilirliği vardır. Gelişen teknoloji ve iletişim sayesinde başarı için şanstın çok tecrübe ve bu tecrübelerin verimli stratejik kararlar ile uygulanabilirliği söz konusudur. Bu uygulanabilirlik bizi "aranan" yapacaktır. "Aranan" olmak istiyorsak yukarıda ki özellikleri kendimizde bulundurmanın yanı sıra, kendimizi kişisel planda geliştirerek, çağın imkânlarıyla düşünen ve irdeleyen, toplumla birlikte hareket eden özellikleri kendimize kazandırmamız gerekiyor.

Vizyon belirleme, strateji oluşturma, doğru hedefler ve doğru ekip ile doğru iş yapma, globalleşen dünyaya ayak uydurma sonucunda gelen yenilikçi düşünce ile başarıya ulaşmak kaçınılmaz olacaktır.

Tüm bunlar gösteriyor ki artık başarıyı şansa bırakacak kadar düşüncesiz değiliz.

Sevgiyle kalın.

Türk Damak Zevkinin Nadide Örneklerinden “Lokum” Artık Kromel Proses Sistemlerinde Üretiliyor.

Osmanlı'dan bugüne geleneksel bir Türk şekerlemesi olarak vazgeçilmez bir yere sahip olan lokum; Osmanlıca “rahat ul-hulküm” yani boğaz rahatlatan kelimesinden türemiş ve 15.yüzyıldan beri Anadolu'da ve Osmanlı topraklarında bilinen en eski şekerleme olmuştur. 18. yüzyılda ise bir İngiliz turist tarafından Avrupa'ya götürülmesiyle Avrupa'da da “Türk Tatlısı” veya “Türk Zevki” anlamına gelen “Turkish Delight” olarak tanınmaya başlamıştır.

Lezzeti ile dünya pazarında aranan; sade, meyveli, kaymaklı gibi çeşitlerde üretilen ve hemen hemen herkes tarafından beğenilerek tüketilen bu şekerleme; şeker şurubunun sitrik asit, tartarik asit veya krem tartarla kestirilerek nişasta ile pişirilmesinden elde edilmektedir. Esas madde olan nişasta ve şekere, yapılacak lokum cinsine göre fıstık, fındık badem içi gibi kuruyemişler, meyve usareleri, çiçek yaprakları veya sakız da konulabilmektedir. Ayrıca hindistan cevizi talaşı ve kaymak ilave edilerek yapılan çeşitleri de vardır. Bazen içine gıda maddelerine özgü boya veya esanslar da katılabilmektedir.

Günümüzde lokum üretiminde faaliyet gösteren firmaların bir kısmı küçük atölyelerde

geleneksel basit yöntemler ile üretim gerçekleştirirken bir kısmı da özellikle dünya pazarındaki taleplere cevap verebilecek seri ve ekonomik üretim imkânları aramaktadır. Dünya piyasasının ekonomik üretime yöneldiği günümüzde Kromel, bu arayışlar ve müşteri taleplerinin yön vermesi doğrultusunda Lokum Proses Sistemi'ni ürün portföyüne katmıştır.

Fonksiyonel avantajlar sağlayan Lokum Proses Sistemi'nin iç haznesi bakır olup LPG ya da doğalgaz ısıtma sistemli, 80 lt sıvı hacimli, sıcaklık ve karıştırıcı kontrolüne sahip bir çirpıcıdır. Karıştırıcı aşağı ve yukarı hareketler ile kontrol edilirken ürün boşaltım devirme yöntemi ile yapılmaktadır. Ayrıca bu sistemde krokan üretmekte mümkündür.

Lokumun kalitesini belirleyen unsurların yanında gelen ürünün dokusu, yüzey parlaklığı ve saydamlık, pudra şekerinin kuruluğunun korunması gibi özelliklerin istenilen ölçüde olmasını sağlayan bu sistem ile mat ve pürüzlü yapının oluşması engellenir.

Kaliteli bir üretim için hammadde kalitesi yanında pişirme sürecindeki kitle sıcaklığının izlenebilirliğinin ve sağlıklı bir pişirme süreci geçirmenin de önemi büyüktür. Sunmuş

olduğumuz sistem ile otomatik sıcaklık kontrolü gerçekleştirilmekte ve ürün izlenebilirliği sağlanabilmektedir.

Müşteri odaklı çalışma metotları ile geleneksel tatlı gruplarını sanayi tipi üretime uygulayan firmamız, bu yöndeki gelişmelerini işletme içi farklı AR-GE grupları ile destekleyerek piyasaya sunmuştur. KROMEL; Reçel, Marmelat, Tahin Helva, Lokum, Pekmez, Bal İşleme Hatları ile geleneksel tatlılar grubu ve bunların yanı sıra pastacılık sanayisinde kullanılan çikolata, meyve özü sosları, soğuk jöle, dondurma sosları üretim makine ve ekipmanları; aşure, tavuk göğsü, sütlaç, puding gibi sütlü tatlılar üretim hatları; çikolata üretiminde kullanılan proses makine ve ekipmanları; dondurma üretimindeki ön proses makine ve ekipmanlarını geliştirmiş ve otomasyon sistemlerinin uygulamalarını adapte etmiştir.

Firma misyonumuz çerçevesinde, hijyenik ve sağlığa yararlı gıda ürünlerinin tüketimini arttıracak tüm yeniliklerin öncüsü olmaya ve bu amaçla her gün yeni bir teknolojiyi ülkemize katma hedefi doğrultusunda çalışmaya devam edeceğiz.



LOKUM PİŞİRME ROBOTU BAKIR İÇ HAZNELİ, KARIŞTIRICILI, LPG veya DOĞAL GAZLI SİSTEMLER

Kapasite: Net hacim 80 lt. (sıvı hacim)

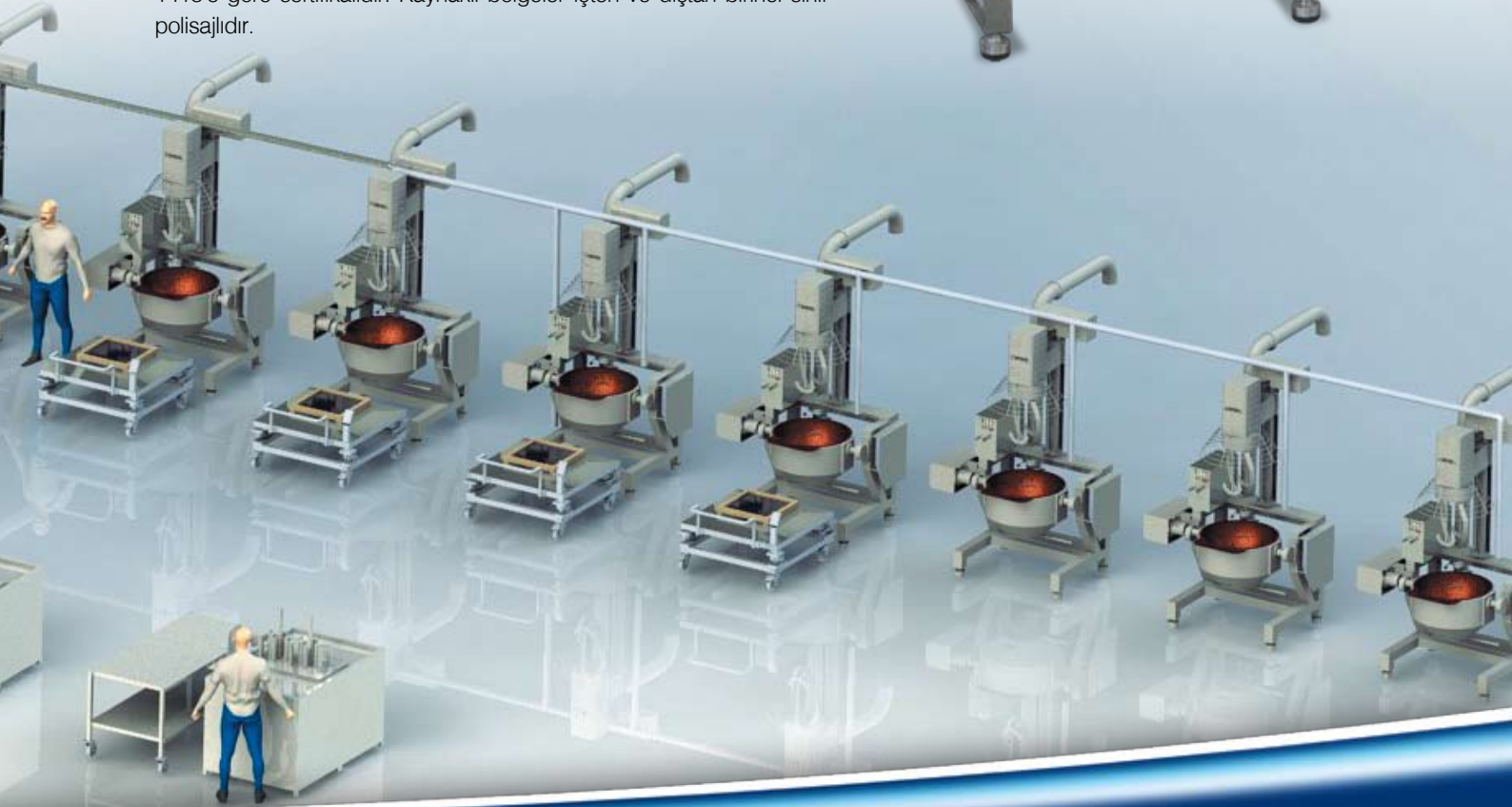
Kullanılacak Malzeme ve Özellikleri

- Lokum pişirme kazan iç küresi bakır malzemedir.
- Üst karıştırıcı redüktörü invertör ile hız kontrollüdür.
- Karıştırıcıyı aşağı yukarı kaldıran invertör ile hız kontrollü yapılan redüktör mevcuttur.
- Kazan devirme redüktörü invertör ile hız kontrollüdür.
- Alt şase kutu profildir.
- Alt şase ayakları altında titreşimi önleyen lastik takoz mevcuttur.
- Lokum kazanı izole sacı AISI 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- Lokum kazanı karıştırıcı önünde paslanmaz milden koruma mevcuttur.
- Lokum kazanı alt kısmında ısıtma için LPG ya da doğalgaza uyumlu bek mevcuttur.

Elektrik Panosu

- ✓ IP 65 Koruma sınıfı paslanmaz Pano
- ✓ Isıtma Kontrolü
- ✓ Dijital sıcaklık göstergesi
- ✓ İnvörtörlü devir kontrolü
- ✓ Devir göstergesi

- KROMEL, ISO 9001:2008 kalite yönetim standardı süreçlerine uygun imalat gerçekleştirmekte olup, firmamız ISO 9001: 2008 sertifikasına sahiptir.
- AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çeliğin kaynak teknolojisi ARGON TIG kaynağı olup KROMEL kaynak personeli TUV EN 287-1 ve EN 1418'e göre sertifikalıdır. Kaynaklı bölgeler içten ve dıştan birinci sınıf polisajlıdır.



Sarajevo Business Forum 2012

15 – 18 Mayıs 2012 tarihleri arasında Saraybosna'da, "Sarajevo Business Forum 2012" adı altında İnşaat, Eğitim, Enerji, Finansal Sanayi, Altyapı, Turizm, Sanayi, Tarım sektörlerinden birçok değerli konuşmacının ve katılımcı firmaların yer aldığı bir panel düzenlenmiştir. Bu panele firmamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanı Sayın İsmet Çalışkan katılmıştır.

Panel, özellikle barış ve Güneydoğu Avrupa'nın refahı için ülkeler arası bilgi alışverişi sağlanma amacı ile gerçekleştirilmiş aynı zamanda bölgeye uluslararası sermaye çekebilmek için yerel işletmeler, hükümet ve uluslararası yatırımcılar arasında görüşmeler organize edilmiştir.

Kromel olarak "Tarım" başlığı altında ağırlıklı olarak keçi üreticileri ile görüşülmüş, keçi eti ve sütü üretiminin artırılması projeleri için fikir alışverişinde bulunulmuştur. Düzenlenen bu paneller ile Bosna'nın yakın tarihindeki üzücü kalıntıların silinmesi kültürler ve firmalar arasında etkileşim merkezi olması hedeflenmektedir.



Kromel Balkan Pazarında

79. Uluslararası Tarım Endüstri, Tarım Makinaları, Tarım Ekipmanları ve Hayvancılık Fuarı olan Novosadski Sajam 2012 Sırbistan'ın Novi Sad kentinde 12-19 Mayıs tarihleri arasında gerçekleşti. Fuara firmamızı temsilen Ar-Ge Direktörümüz Recep Çalışkan ve Dış Ticaret Müşteri Temsilcimiz Atilla Çakoğlu katılmışlardır. Gelişmekte olan Balkan Pazarının önemli fuarlarından biri olan Novosadski Sajam 2012 Fuarı'na katılarak yeni müşteriler tanıma ve mevcut müşterilerimizi ziyaret etme imkânı bulduk. Fuarda, ziyaretçilerin firmamıza ve ürünlerimize gösterdiği ilginin memnun edici seviyede olması verimli bir fuar geçirmiş olduğumuzun göstergesi olmuştur.



Kuzey Afrika'da Soğutma Rüzgarı

Fas / SIAM 2012

Kromel markasının 2012 yılı için hedef pazar olarak belirlediği Fas'ın Meknes

kentinde düzenlenen SIAM Fuarı'na katılım sağlanarak pazar ile ilgili derin bilgi toplama olanağı ve yeni müşte-

riler ile tanışma fırsatı doğmuştur. Kuzey Afrika Mağrip üçlemesinin önemli ülkelerinden bir olan Fas'da başarılı projelere imza atmak adına umutlu iş birliklerimiz oluşmuştur.

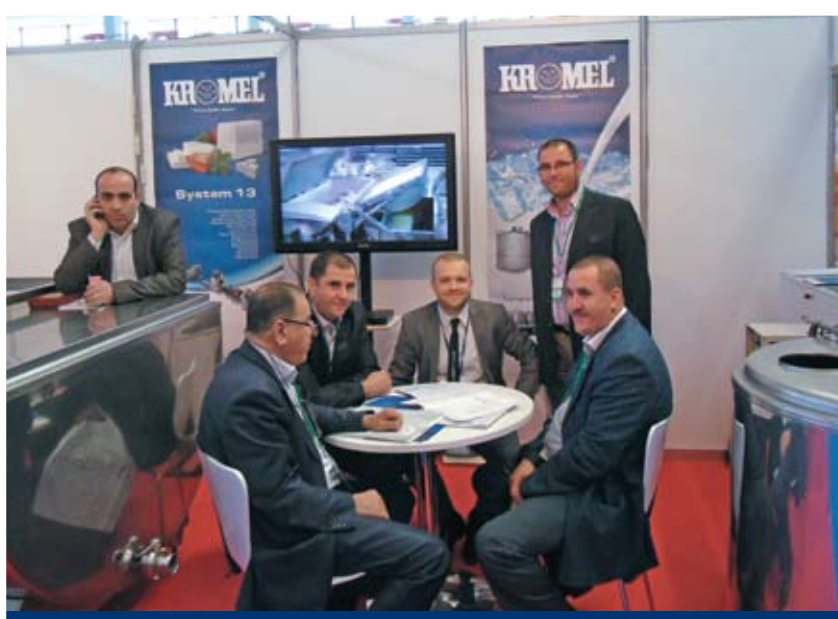


25 – 29 Nisan tarihleri arasında gerçekleşen Fas Uluslararası Tarım Fuarı SIAM 2012 de firmamızı Dış Ticaret Müşteri Temsilcimiz Atilla Çakoğlu temsil etmiştir.

Cezayir / DJAZAGRO 2012

2004 yılında başlayan Cezayir pazar sürecimiz, yaklaşık 2 yıl önce düzenlenmiş olduğumuz bayilik faaliyetlerimiz ile önemli seviyelere yükselmiştir. Bu süreçleri geliştirmek ve üretimin gerçekleştirdiğimiz farklı ürün gruplarında da etkin olabilmek adına her yıl katıldığımız DJAZAGRO Fuarı'na bu yıl da katılarak Kromel'in Süt Soğutma Tankları ve Ekipmanlarının yanında etkin bir üretim ağının olduğunu değerli ziyaretçilere aktarabilme imkânı bulduk.

Bu yıl 10.su düzenlenen ve uluslararası bir platformda düzenlenen DJAZAGRO 2012 Gıda Endüstrisi Fuarı'na Dış Ticaret Yöneticimiz Şevket Çalışkan ve Dış Ticaret Müşteri Temsilcimiz Ganim Akyol katılmışlardır.



Kardeş Ülke Azerbaycan

Kromel, Azerbaycan'ın başkenti Bakü'de 18.si düzenlenen ve 15- 17 Mayıs tarihleri arasında gerçekleştirilen WORLDFOOD 2012 Uluslararası Gıda Fuarı'na katılmış ve fuarda firmamızı Dış Ticaret Yöneticimiz Şevket Çalışkan ve Proje Yöneticimiz Şahin Aslan temsil etmişlerdir. Kromel kalitesini bilen ve tanıyan değerli Azeri müşterilerimiz ve bölgede ciddi yatırım düşünen yeni yatırımcılarla keyifli bir fuar süreci tamamlayan firmamız, Kromel Markasının dış ticaret pazarlarında etkin ve uzun süreye dayalı bir bağlantısı olan Azerbaycan pazarında önemli bir yol kat etmiştir.

Tüccarlar Ülkesi Mısır

Arap baharının etkisi ile bir yıl ertelenen FOODTECH 2012 CAIRO Fuarına farklı bir süreçten geçen bu büyük pazarın değişik alternatiflerini gözlemlemek amacıyla katılarak çeşitli geziler yapan firmamız, bu faydalı fuar ve seyahatlerin Mısır Pazarının bizler için önem teşkil eden bir aşamada olduğunu göstermiş ve verimli bir fuar süreci geçirilmiştir. 10 – 12 Mayıs tarihlerinde gerçekleşen fuarda Dış Ticaret Yöneticimiz Şevket Çalışkan ve Dış Ticaret Müşteri Temsilcimiz Ganım Akyol firmamızı temsil etmişlerdir.



İlk Süt Zirvesi İzmir'de Yapıldı

Süt Zirvesi 2012 Süt ve Süt Endüstrisi Konferansı, süt sektörünün gelişimi için T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve T.C. İzmir Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nün desteği ile 21 – 23 Mayıs tarihleri arasında Çeşme Altinyunus Otel'de yapıldı. Süt sektörünün temsilcilerinin katıldığı konferansta, Tarım Bakanlığı'nın 2023 yılı projeksiyonunda 23 milyon ton süt üretim hedefi ve bu hedefe ilerken yaşanan sorunlar ve bu sorunlar için çözüm yolları konularına değinilmiştir. Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıkta sürdürülebilir süt üretimi için gerekli olan bilgi ve teknolojilerin üretici ve sektör profesyonelleri ile buluşmasını sağlayan konferansa Satış-Pazarlama Yöneticimiz Basri Çalışkan iştirak etmiştir.



Kromel, Sakarya Üniversitesi Gıda Günleri Etkinliğinde

Sakarya Üniversitesi (SAÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından bu yıl üçüncüsü düzenlenen "Gıda Günleri", 24 – 25 Nisan tarihlerinde SAÜ Kültür ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirildi.

Değerli konuşmacıların yer aldığı panelde protokol sonrasında Kromel adına Kalite Güvence Yöneticimiz Sayın Sıdika Uzun TAŞÖZ gıda bölümü öğrencilerine Kromel'in kısa bir tanıtımını yaparak ürettiğimiz ürünler gereği gıda ile iç içe düşünce yapısına sahip olmamız gerektiğine ilişkin görüşlerinden bahsetti. Hijyen ve kontrole uygun ürünler imal ettiğimizi ve bu konuların gıda üretiminde en hassas nokta olduğunu ve bu bilincin ileride iş hayatına atıldıklarında dikkat etmeleri ve üzerinde durmaları gereken önemli bir detay olduğunu dile getirdi.

Panelin ardından Gıda Bölüm Başkanı

Sayın Doç. Dr. Ahmet Ayar'dan çiçek ve plaket alan Sayın Taşöz gıda bölümü öğrencilerine eğitim ve iş hayatlarında başarılar diledi.

Etkinlik, gıda bölümü öğrencilerinin üç gün süren ve Kromel Fabrikasında yapılan bilgilendirme toplantıları ile devam etmiştir. Bu toplantılarda Kalite Güvence Yöneticimiz Sayın Sıdika Uzun TAŞÖZ ve Kurumsal Marka, Rek.ve Halk. İliş. Yöneticimiz Ebru ZOR hem Kromel hakkında hem de ürün portföyü ve sağladığı avantajlar hakkında öğrencilerimize geniş bilgiler vermiştir. Ayrıca, iş hayatı hakkında yapılan genel bilgilendirme sonrası öğrencilerimizin edindikleri bilgileri pekiştirmek amacıyla imalat içerisinde ürün başında bilgiler aktarılmış ve Kromel'i kendilerine bilgi yolu açacak bir değer olarak görebilecekleri bilgisi verilmiştir.

SATSO Disiplin Kurulu Toplantısı Kromel'de Yapıldı

Kromel A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanlığı'nın yanında SATSO Disiplin Kurulu Üyesi olan Sayın İsmet Çalışkan, Mayıs ayında yapılan Disiplin Kurulu Toplantısı'na ev sahipliği yapmıştır. Kromel Fabrikası teras katında yapılan, Sakarya'nın ve üyelerimizin sorunlarının görüldüğü yemekli toplantıya, Disiplin Kurulu Başkanı Fethi Saroğlu ve Disiplin Kurulu üyeleri; Azmi Gürkan, Özcan Kırıcı, Tarık Pekerken, Melih Uyar ve İsmet Çalışkan katılmıştır. Ayrıca, toplantıya Kromel



Firması Yönetim Kurulu Üyeleri de iştirak etmiştir. Toplantıda bir yandan gündem maddeleri tartışılırken bir yandan da hoş sohbetler edilmiştir.

Sakarya Valisini Ağırladık

Sakarya Valisi Sayın Mustafa Büyük, Arifiye İlçesi kapsamında yaptığı ziyaret programına Arifiye İlçesine bağlı olan 1. Organize Sanayi Bölgesindeki fabrikaları da dahil etmiştir. Bu program dahilinde fabrikamızı da ziyaret eden Valimize Ari-

fiye Kaymakamı Birol Kurubal, İl Jandarma Alay Komutanı Albay Adnan Arslan, İl Özel İdare Genel Sekreteri Recep Soy-türk, İl Emniyet Müdürü Mustafa Aktaş, Arifiye Belediye Başkanı İsmail Karakul-lukçu, SATSO Yönetim Kurulu Başkanı

Mahmut Kösemusul ve OSB Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kösemusul eşlik etmişlerdir. Yemekli yapılan toplantıda firmamız ve organize sanayi bölgesi hakkında konulara değinilmiş ve çalışmalarımız hakkında bilgi verilmiştir.



Şirket İçi Eğitimlerimiz Devam Ediyor

Gıda makineleri imalatının başında gelen en hassas konu paslanmaz çeliğin kaynağıdır. Mükemmel bir kaynak kalitesi elde etmek için robotik uygulamaların yanında personel eğitimine de önem veren firmamız, Gedik Eğitim ve Sosyal Yardım Vakfı'nın sunduğu teorik ve uygulamalı eğitimlerine tüm kaynak operatörlerinin katılmasını sağlamıştır.

Bilgi aynamızdır düşüncesi ile başlatmış olduğumuz şirket içi eğitimlerimizin kapsamında yer alan bu eğitim, iki gün sürmüş olup tüm kaynak operatörlerimiz başarı sertifikalarına sahip olmuşlardır.



KROMEL

10.Teknoloji Ödülleri Finalisti

TÜBİTAK, TTGV ve TUSİAD işbirliği ile bu yıl 10'uncusu düzenlenen Teknoloji Üretenler Yarışıyor Konu Başlıklı Ödül Töreni 13 Haziran 2012 Conrad İstanbul Otel'de Bilim, Teknoloji ve Sanayi Bakanı Nihat Ergün, TÜBİTAK Başkanı Prof. Dr. Yücel Altunbaşak, TTGV Başkanı Cengiz Ultav ile TUSİAD Başkanı Ümit Boyner ve değerli finalistlerin katılımlarıyla gerçekleşmiştir. 192 projenin başvurduğu bu törende Kromel, Orta Ölçekli Firma Ürün Kategorisi'nde Otomatik Üçlü Hamur Örme Makinesi başlıklı ödül adayı çalışması ile ilk 27 proje içerisine girmeye ve 10.Teknoloji Ödülleri Finalisti olmaya hak kazanmıştır. Değerli projelerin ödüle layık görüldüğü bu organizasyonda bu başarıyı elde etmiş olmanın verdiği sevinç ve gururu yaşıyor, emeği geçen bütün KROMEL Ailesi'ne teşekkür ediyoruz.



Kromel, Onur Plaketi Aldı

2011 Kurumlar Vergisi sıralamasında ilk 100'e giren firmalar arasında 20. sırada bulunan Kromel, bu başarısı ile onur listesinde yer almaya hak kazanmıştır. Sakarya 1. Organize Sanayi Bölgesi Bölge Müdürlüğü'nde yapılan plaket töreninde İsmet Çalışkan'a onur plaketi, OSB Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Mustafa Kösemusul takdim etmiştir.



►KOCAALİ

Güneşin Denizden Doğup Denizden Battığı Yer Kocaali

Sakarya'nın Karadeniz'e olan kıyısında bulunan Kocaali İlçesi, hem denizi ve doğal güzellikleri ile hem de yakınlığı ile yoğun iş temposu arasında hafta sonları gidilebilecek küçük bir tatil beldemizdir. Kocaali'nin, eşsiz doğası ve manzarası fotoğraf çekmek isteyen doğa hayranlarını cezp etmekte, kalite özelliği bakımından dünya standartları açısından 2.sınıf olarak tescil edilen şifalı kumu, doğal plajı, kolay ulaşımı ve 14 km bakir kumsalı ile sizleri beklemektedir.

Dünyanın nadir kumsallarında yetişen, çiçeklenme zamanı Ağustos ve Ekim

ayları arasında olan güzel kokulu kum zambağını da burada görebilirsiniz. Ayrıca, Kocaali'ye çok yakın olan Maden Deresi'nde Trekking ve Melen Çayı'nda Rafting yapma imkanı bulabilir, Sakarya Nehri'nin Karadeniz ile buluşma noktasını görebilirsiniz.



Çalışkan Ailesi'nin Arzusu Gerçekleşiyor

Çalışkan Ailesi'nin uzun yıllardır yapmayı arzu ettiği Bosna Bihaç Hacı Mehmet Çalışkan Camii inşaatına kısa bir süre önce başlanmıştır. Sakarya'nın Yazlık Beldesi'nde 650 kişi kapasiteli yapılacak Camii, Selçuklu ve Osmanlı Mimarisi özelliklerini ta-

şımaktadır. Ayrıca, 200 kişilik Hacı Fatma Çalışkan Kız Kuran Kursu ve 200 kişilik Hacı Şevket Çalışkan Erkek Kuran Kursu hizmet verecektir. Önümüzdeki Kurban Bayramı'na yetiştirilmeye çalışılan camii inşaatı büyük bir hızla devam etmektedir.



Elma ve Armut Ağaçlarımız Büyüyor

2. kuşak Çalışkanlar, Kromel'in gelişiminde göstermiş oldukları katkıların yanında farklı bir konuda atılım yaparak "Yeşilada" markası adı altında seracılık ve meyve yetiştiriciliği sektörüne girdiler. Yazlık Beldesi'nde 10 dönüm araziye Asya Armudu (Nashi), 50

dönüm araziye de Grany Smith yeşil elma fidanları dikerek meyve bahçesi kurdular. Modern sulama teknikleri ile üretim kapasitesini üst seviyeye çıkarma hedefi ile kurulan Yeşilada Meyve Bahçesi bölgede örnek teşkil edecek özellikte bir bahçe haline gelmiş-

tir. Önümüzdeki yıl meyve vermeye başlayacak fidanların dikimi ve bakımı danışmanlar kontrolünde yapılmaktadır. Meyve Bahçesi ile hem yoğun iş temposu içerisinde gizli bir kaçamak adresi olmuş, hem de bir nebze de olsa doğaya katkı sağlanmıştır.



Çocuğu Olanlar

Kamer Büyükdogan - Bilgi İşlem Sorumlusu

27.04.2012 tarihinde bir kızı

Ayhan Şeker - Üretim Yöneticisi

22.06.2012 tarihinde bir oğlu

Hakan Beslan - Tava Operatörü

26.06.2012 tarihinde bir kızı

Tüm arkadaşlarımızı tebrik eder, yeni doğan bebeklerine sağlık ve mutluluklar dileriz.

Kromel Ailesine Katılanlar

Samet Kocacık - İnsan Kaynakları ve İdari İşler Sorumlusu

Coşkun Erşen - Kaynak Operatörü

Rıdvan Akançay - Kaynak Operatörü

Onur Kökümer - Makine Mühendisi

! KROMEL ile ilgili gelişmeleri **facebook** KROMEL sayfasından takip edebilirsiniz.

*Lokumeti
Osmanlı'dan*



*Teknolojisi
Kromel'den*

Lokum Proses Sistemi

Teknolojinin Adresi www.kromel.com.tr

KROMEL[®]

"Kalitenin Başladığı Yer"

"Where Quality Begins"