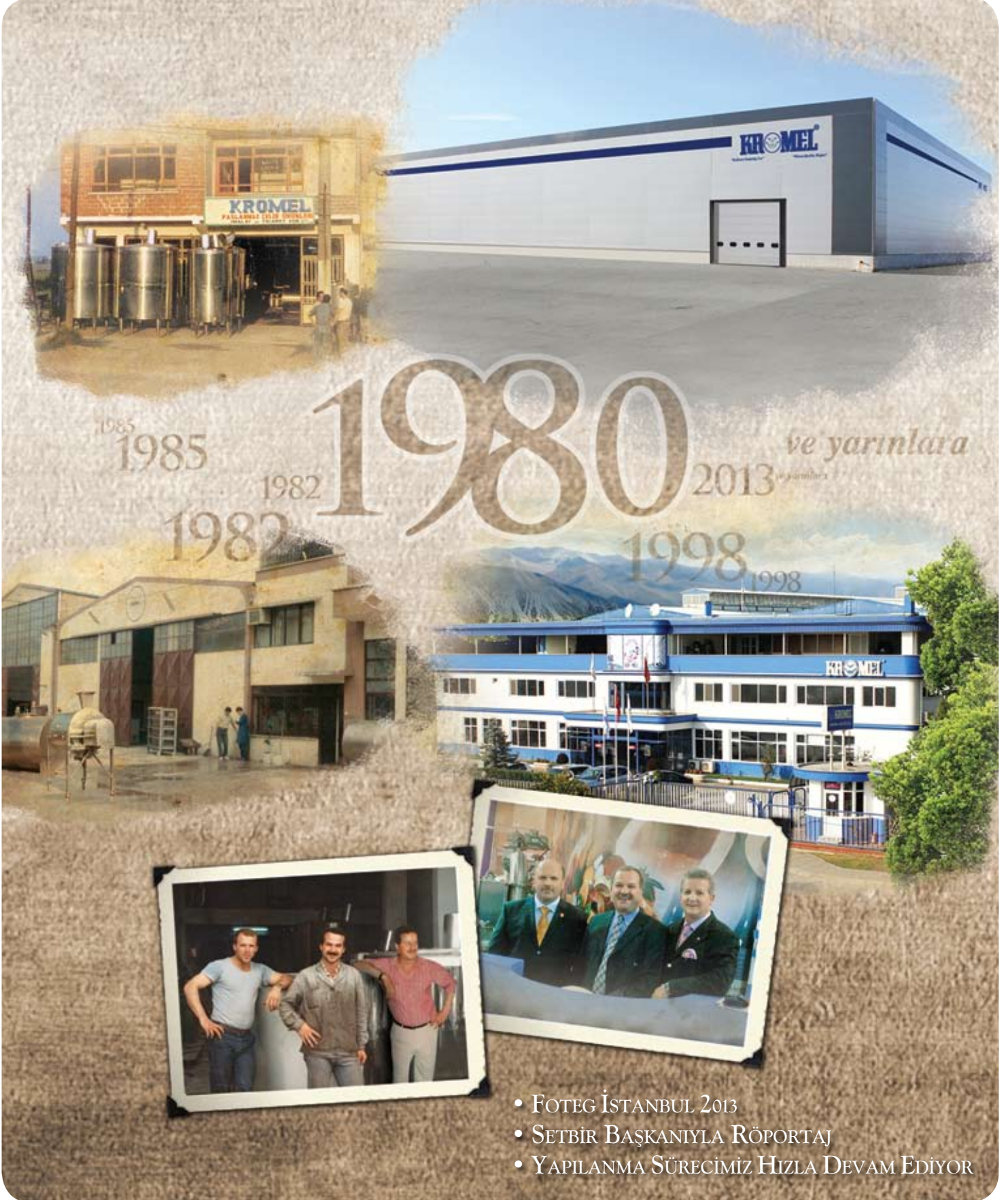


KROM HABER

www.kromel.com.tr

YIL: 12 - SAYI: 21

KROMEL MAKİNA SANAYİ VE TİCARET A.Ş. SEKTÖREL BÜLTENİDİR



1985

1985

1982

1982

1980

2013

ve yarınlara

1998

1998

- FOTEG İSTANBUL 2013
- SETBİR BAŞKANIYLA RÖPORTAJ
- YAPILANMA SÜRECİMİZ HIZLA DEVAM EDİYOR

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 sizlerle görüşürüz.

Sosyal medyanın hayatımızdaki yeri nedir? Sanırım artık olmazsa olmaz.

Sosyal medya, internete bağlanabildiğiniz süre boyunca zaman ve mekân sınırlaması olmayan paylaşım ve tartışmanın esas olduğu bir alandır. Kelimeler, görseller ve seslerin etkileşim alanıdır. Peki, neden bu kadar hayatımızın içinde yer alıyor?

Sosyal medya kavramı, öngörülenin çok ötesinde bir etki alanı oluşturmuştur. İşletmeler açısından değerlendirecek olursak, marka iletişiminin en etkin yapılabileceği mecra haline gelen sosyal medya, pazarlama ilkelerini sorgulatmaktadır.

Bunun nedeni ise sosyal medyanın iletişim yerine etkileşim alanını oluşturmasıdır. Tüketici aktif olarak var olur ve sayfalar kontrol edilebilir. Örneğin bir TV reklamı, size sadece bilgi verir ve sadece yönlendirir. Ancak, sosyal mecrada aynı reklama yapılan yorumları okumak, olumlu ya da olumsuz görüş sahibi olmanızı sağlayabilir. Yani bu süreç içerisinde bilgi, oluşur, paylaşılır ve değiştirilir. Böylelikle tek bir bilgi yerine, birçok farklı görüşten gelen bilgiye sahip olabiliriz.

Neden sosyal medya?

Bu sorunun cevabı ulaşılabilen en fazla kitleye ulaşmak ve kullanıcılarını kendine bağlamak olabilir. Tartışmasız günümüzde sosyal medyanın en büyük gücü budur. Tabii ki burada hemen şu sözü hatırlamak gerekir. "Kontrolsüz güç, güç değildir." Yani, doğru uygulanan bilgi ve içeriklerle başarı elde edebiliriz. Bu gücü kullanırken yapılacak en ufak hata, marka imajını olumsuz etkiler ve istenmeyen sonuçlar doğurabilir.

Sosyal medyayı bireysel yönden değerlendirdiğimizde işler biraz değişiyor.

İstatistikler diyor ki;

"Dünyada internete erişebilen nüfusun üçte ikisi sosyal medyayı kullanıyor. Facebook'un 1,1 milyar, Twitter'in 500 milyon, Instagram'ın 225 milyon kullanıcısı bulunuyor." Bunların dışında da birçok sosyal ağ olduğunu hatırlatmadan geçemeyeceğim.

Bu kullanıcıların bir kısmı Facebook'u, gerçek anlamıyla kısa sürede bilgiye ulaşma avantajı için kullanırken bir kısmı da sabahın akşamına kadar bilgisayarın ya da telefonun başından ayrılmadan hayatının merkezine alıyor. Birçoğunun da bütün ağlarda profilleri mevcut. Bu da demek oluyor ki yaşamaya vakitleri yok...

Keyifle okuyacağınızı düşünerek hepimize gönül dolusu saygı ve selamlar.



KROMEL A.Ş.
Reklam ve Kurumsal
Planlama Yöneticisi
Ebru ZOR



İSMET ÇALIŞKAN
KROMEL A.Ş.
Yönetim Kurulu Başkanı

*Felsefemiz,
Sürekli Gelişmek
Sürekli Geliştirmek !*

Sevgili Dostlar,

İşletmeler varlıklarını sürdürebilmek, rekabet koşullarına ayak uydurabilmek ve dış dünyada gelişen hızlı ve köklü değişimleri işletmelerine olumlu döndürebilmek için sürekli takipte olmalı ve bu değişimlerin uygulanabilirliğini sağlamalıdır.

Ülke ve dünya ekonomisi hem de rekabet koşulları açısından baktığımızda koşullarımızı iyileştirebilmek için hep bir çaba içerisinde olduğumuz aşikârdır. Bu da ister istemez yeniden yapılanmanın bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Bizler de sağlam temeller üzerinde büyüttüğümüz bebeğimizi daha güçlü bir şirket olarak 2.kuşaklara devretmek arzusunda olduğumuz için yeniden yapılanma süreci içerisinde bulduk kendimizi.

İşletmemizin refahı için başlatılan yapılanma süreci, organizasyonel ve fiziksel değişimler ile Ocak 2013’de başlamıştır. Kromel Ailesi’ne katılarak engin bilgi ve tecrübesini bizler ile paylaşan Genel Müdürümüz & CEO’muz Sayın Mustafa Nergiz bu değişimlerin başında gelmektedir. Bugüne kadar bulunduğu sektörlerde başarılı bir iş hayatı olan Sayın Nergiz, Kromel ekibine liderlik ederek işletmemizin performansını yükseltecek sistemlerin kurulmasını sağlamıştır. Bu yöndeki çalışmalarını bugün hala devam ettirmektedir.

Yeniden yapılanma süreci içerisinde yapılan tüm çalışmalar, 1980’den bugüne kadar oluşan Kromel profilini korumaya ve ileriye taşımaya yönelik değişimlerdir. 54000 m² açık alan ve 24500 m² kapalı alanda; 3 adet imalat fabrikası, Ar-Ge, satış ve pazarlama ofisleri ile grup şirketi olma yolunda ilerleyen Kromel, her zaman birlikte her zaman omuz omuza ilkesi ile sektörün mihenk taşı olarak yerini koruyacaktır.

Çıkışlar kadar inişleri de fırsata dönüştürmeyi başaran bizler, bundan sonra güçlü, itibarlı ve başarılı olan şirket profilini koruyacak ve ileriye götürecektir. Çalışmaların içerisinde yer alacağız. Sizler için sizler ile büyümeye devam edeceğiz.

Sevgiyle kalın.

Mükemmel Karışımlar İçin KRST

Brüt Kapasite
200 kg
Net Yükleme Kapasitesi
170-180 kg/parti
İşlem Süresi
~ 8-15 dk/parti
Max. Isı Uygulaması
Ortalama 125 °C (2 barda)

Bu sayımızda sizlerle,
eritme peynir için
tasarladığımız KRST
makinemiz hakkında
bilgiler paylaşmak
istedik.



PLC'Lİ, BALANS TANKLI, BUHAR ŞARTLANDIRMA ÜNİTESİZ

Son yıllarda tüketicilerin sıklıkla tercih ettiği bir peynir türü olan eritme peyniri; sert ve yarı-sert, kimi zaman da yumuşak tip peynirlerin emülsifiye edici tuzlar ile eritilmesi sonucu elde edilen işlenmiş bir peynir çeşididir. Genel olarak blok tip (dilimlenmiş) ve krem peynir (sürülebilir) olarak gruplara ayrılan bu peynir çeşidi, baharatlar ile lezzetlendirilerek geniş bir tüketici kitlesine hitap edilmektedir.

Eritme peyniri; sunum fazlası peynirler ve ikinci sınıf hammaddeler, gıdaya uygun katkı maddeleri ve eritme tuzları ile ısı işleminden geçirilerek üretilmektedir. Kullanılan hammadde kalitesine bağlı olarak 65 °C ile 130 °C arasında ısı işlem uygulanarak peynirin dayanım kalitesi artırılmakta ve stabil bir ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Tabii ki burada önemli olan hammadde seçimidir ki kuru maddesi yüksek ürünler kullanmak daha uygun olacaktır. Peynirin işlenmiş olması ürünün raf ömrünü artırarak teknik avantaj sağlamakta, üretim sürecinin kolaylığı ise ekonomik avantaj sağlamaktadır.

Kromel'in bu amaca yönelik geliştirdiği makinesi ile mükemmel karışımlar elde etmek mümkündür. 33 yıllık bilgi birikimimiz ve deneyimimiz ile kompakt bir makine haline

gelen bu makinede ürün kalitesini arttıran özellikler; yüksek ısıtma hızı, PLC kontrolü sayesinde programlanabilen pastörizasyon ve sterilizasyon sıcaklıklarıdır. Makinede bulunan vakum sistemi sayesinde üründeki istenmeyen kokular ve kabarcıklar yok edilmektedir.

Bir bütün olarak tasarlanan makinede, alt mix bıçakları ve üst kapağa monteli sıyrıncı karıştırıcısı ile homojen ürün elde edilmesi sağlanmaktadır. Operatör, dokunmatik ekranlı kontrol panelinden; sıcaklık kontrolü, ana motor hız ayarı, hidrolik kapak açma-kapama ve reçete girebilme işlemlerini yürütebilmektedir. Sistemin sunmuş olduğu 20 adet reçete yazabilme imkanı sayesinde firmanın kendi ürününün özellikleri doğrultusunda sıcaklık ve basınç kontrolü, karıştırıcı devir ayarı, vakum uygulama kontrolü, ek hammadde otomatik dozajlaması, boşaltım uyarı sinyali gibi verileri kontrol edilmesi mümkündür.

Sistemin diğer bir avantajı ise aynı platform üstünde yer alan Balans Tankı'dır. Bu tank, ürünün sıcaklığını muhafaza etmek için ısıtmalı olarak tasarlanmıştır. Proses tankında pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ürün, pompa yardımı ile Balans Tankı'na boşaltıl-

maktadır. Yaklaşık olarak proses tankının hacminin iki katı kapasitede tercih edilen Balans Tankı dolmuş öncesi denge amaçlı kullanılmakta ve partiler arasındaki ürünlerin homojen olmasını sağlamaktadır. Dolmuş yandan devam ederken diğer yandan diğer parti üretimi başlamaktadır. Bu özellik sisteme serilik ve hız kazandırmaktadır.

Opsiyonel olarak sunulan diğer bir aksesuar ise buhar şartlandırma ünitesidir. Buharda yoğunlaşmadan kaynaklanan suyun makineye girmesini önleyen bu sistem, kaliteli buhar elde edilmesini ve böylece daha kısa sürede ürün elde etme imkânı sağlamaktadır. Ayrıca, ürünün içerisine direkt buhar verilmesi düşünülüyorsa buharın filtrasyondan geçerek kirlilikten ve kondensenden ayrılması gerekmektedir.

Ürünün kalitesini yükseltmeye yönelik tasarlanmış tüm bu artılar sayesinde eritme peynir üretimindeki yük hafiflemiş ve üretim süreci kolaylaştırılmıştır.

Bu yüzden Kromel olarak diyoruz ki, Kalite Tesadüf Değildir.

Emülsifiye Edici Tuz: Peynirde bulunan proteinleri dağıtarak yağ ve diğer bileşenlerin bağdaşık dağılımını sağlayan maddedir.



KRST-200 KREM PEYNİR & ERİTME PEYNİR ÜRETİM SİSTEMİ PLC'Lİ, BALANS TANKLI, BUHAR ŞARTLANDIRMA ÜNİTELİ

Kullanılan Malzeme ve Özellikleri

- Kazan, kapak ve ürünle temas eden yüzeyler, fittings malzemeleri ve bağlantı elemanları AISI 304 L kalite paslanmaz çelik
- Ürünün içine direkt ya da cidardan endirekt buhar uygulama olanağı
- Tüm fonksiyonların otomatik olarak kontrol edilebildiği operatör sistemi
- İntertör devir ayarlı alt mix bıçakları
- Üst redüktöre bağlı sıyrıncalı karıştırıcı
- Teflon kaplamalı ya da kumlamalı (isteğe bağlı) kazan iç yüzeyi
- Pastörizasyon ve sterilizasyon uygulama imkanı
- Ürün içerisindeki kötü kokuları giderecek vakum sistemi (vakum tüpü, pompası ve bağlantı aksesuarları dahil)
- Ergonomik dizayn
- Üst kapakta, kapak açılmadan ilave hammadde girişi sağlayan huni
- Üst kapakta gözetleme ve aydınlatma camı
- Hidrolik pistonlu kapak kaldırma sistemi
- Kapağın kazana kolayca kilitlenmesini sağlayan özel kilit sistemi
- Kazan iç basıncını ve vakum koşullarını sağlayan gıdaya uygun kapak contası
- Özel mekanizma sayesinde kolaylıkla ürünün boşaltılabilmesini sağlayan sistem
- İşlenen ürünün vitamin, mineral ve protein yapılarını bozmayan otomatik sıcaklık kontrolü
- Basınç emniyet sistemi

Balans Tankı

- AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Şase üzerinde 400 lt. kapasiteli, ısıtma cidarlı dolmuş öncesi balans tankı
- Dolmuş öncesi ürün sıcaklığını muhafaza eden sistem

Kontrol Paneli

- PLC kontrollü, dokunmatik, LCD ekran
- Otomatik sıcaklık kontrolü (Ayarlanabilir direkt ve endirekt ısıtma)

- Ayarlanabilir ana motor hızı
- İki kademeli hazne devirme sistemi
- Otomatik açılabilir kapak ve kontrolü
- 20 adet reçete hazırlama olanağı
- Reçete özeliği ile otomatik çalışma modunda standart ürün yapabilmeye özeliği
- Reçeteye göre sıcaklık ve basınç kontrolü
- Sıcaklığa bağlı karıştırıcı devir ayarı
- Reçeteye göre vakum uygulama kontrolü
- Reçeteye göre ek hammaddenin otomatik dozajlanması
- Boşaltmaya hazır olduğunda otomatik uyarma sinyali
- 30 günlük geri bildirim sistemi (30 günlük işlem kaydı)
- Alarm geçmişi
- IP 65 standardında kontrol paneli

Buhar Şartlandırma Ünitesi

- Makineye kuru buhar verme imkanı
- Ürüne direkt buhar verebilmek için buharın filtre edilmesi
- Buharın kondensinin atılması
- Makineye standart buhar girişi

Loplu Pompa

- Sistemde ürün yapısını bozmayan 2 adet loplu pompa mevcuttur.
- 1.si Cooker'dan Balans Tankı'na ürün aktarır.
- 2.si Balans Tankı'ndan dolmuş makinesine ürün aktarır.

Dağıtım Paneli

- Ürün, CIP solüsyonlarının ve suyun kolayca yönlendirilmesi için kullanılır.

CIP Santrifüj Pompa

- CIP geri dönüş pompası

Tüm sistem ergonomik olarak tasarlanan platform üzerinde konumlandırılmıştır.

Diğer Ürünler

Tatlı Soslar
Tuzlu Soslar
Mayonez
Ketçap
Marmelat



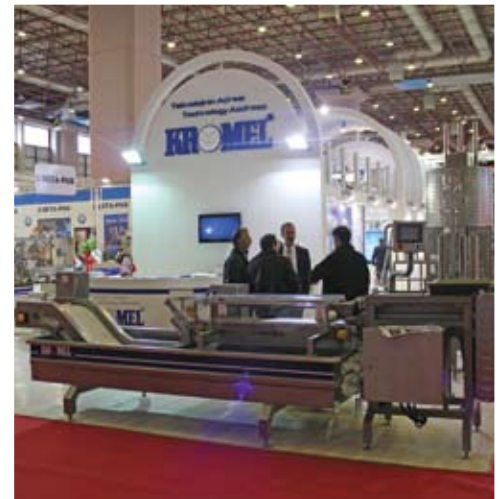
Sektör, Foteg İstanbul 2013 Fuarı'nda Buluştu

Dünyanın birçok ülkesinden hem katılımcı hem de ziyaretçi katılımı sağlayan ve sektör içerisindeki son eğilimlerin neler olduğuna dair bir yön çizme özelliğine sahip olan Foteg 2013 Fuarı'nda her yıl olduğu gibi bu yılda yerimizi aldık.

Bir yandan Ür-Ge çalışmalarımız sonucunda mevcut Kaşar ve Beyaz Peyniri Hatlarımızda geliştirdiğimiz ergonomik ve işlevsel yeniliklerin sunumunu yaparken diğer yandan Ar-Ge çalışması olan Dil Peyniri Formlama ve Kalıplama Makinesi'ni de görücüye çıkardık.

Sektöre hizmet veren profesyonel firmaların bir araya geldiği ve uluslararası olma özelliği ile önem teşkil eden bu organizasyonda, hem dostlar ile bir araya geldik hem de katma değeri yüksek işbirliklerinin sağlandığı güzel bir fuar geçirdik.

Yorucu ve yoğun geçen hazırlıklar sonrasında fuarda bizleri yalnız bırakmayan tüm dostlarımıza can-ı gönülden teşekkür ediyor, 2015'de sizlere, bizlere ve ülkemize yakışan güzellikte yenilikler ile karşınızda olmayı arzu ediyoruz.





Alanında uzman satış ekibimiz, aktif ve başarılı fuar öncesi tanıtım çalışmalarımız ve dikkat çekici sergi dizaynımız ile FOTEG 2013'ü başarılı bir şekilde tamamladık.



› Foteg 2013 / Açılış



› Foteg 2013 / Güllüoğlu



› Foteg 2013 / İtimat Peynircilik



› Foteg 2013 / Al Maha



› Foteg 2013 / Acar Süt



› Foteg 2013 / Akdu Mandıra



› Foteg 2013 / ATP Koza Gıda



› Foteg 2013 / Bakraç Süt



› Foteg 2013 / Boyacıoğlu



› Foteg 2013 / Muzaffer Kılıç



› Foteg 2013 / Dr. Mohamed Mounefy



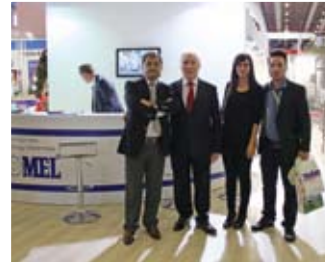
› Foteg 2013 / Hayri Hügül



› Foteg 2013 / Hisar Süt



› Foteg 2013 / Kaanlar



› Foteg 2013 / Kaya Kardeşler



› Foteg 2013 / Prof. Dr. Y. Onur Devres, Mustafa İça, Anıl İça



› Foteg 2013 / Meriç Süt



› Foteg 2013 / Narin Süt



› Foteg 2013 / Otat Gıda

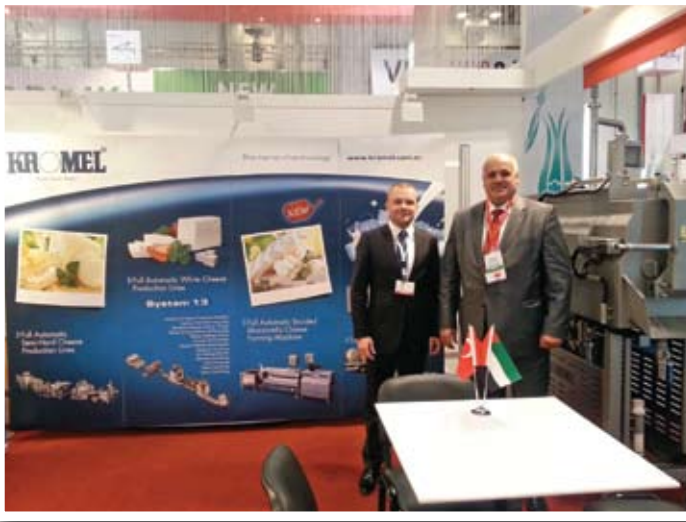


› Foteg 2013 / Ünal Peynircilik

Sayfa alanımızın sınırlı olması sebebi ile yer veremediğimiz dostlarımızdan özür dileriz.

Küresel Merkez Dubai

Dubai; hareketliliği, mimarisi, limanları ve kozmopolit yaşam tarzı ile küresel şirketler için her zaman etkin bir platform olmuş ve bu durum son yıllarda cazbeciciliğini yükseltmiştir. 25 yıllık bir geçmişe sahip olan Gulfood Fuarı, Dubai'nin bu özellikleri doğrultusunda Orta Doğu'da gelişen ve dünya sıralamasına giren bir organizasyon haline dönüşmüştür. Gulfood 2013 Fuarı, katılımcılar ve ziyaretçiler için birçok ülkenin pazarına açılan bir kapı özelliği taşımaktadır. 25-28 Şubat 2013 tarihlerinde gerçekleşen ve Kromel adına yararlı ve yerinde bir organizasyon olan Gulfood 2013'te firmamızı Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Recep Çalışkan, Satış-Pazarlama Grup Müdürü Sayın Şevket Çalışkan, Ürün Tasarım ve Geliştirme Yön. Sayın Erol Çalışkan ve Müşteri Temsilcisi Sayın Ganim Akyol temsil etmiştir.



Sektör SIMA'da buluştu

Yaklaşık 40 ülkeden 1700'e yakın firmanın katılım sağladığı SIMA-SIMAGENA 2013 Fuarı, Fransa'nın Paris kentinde gerçekleşti. 24-28 Şubat tarihleri arasında gerçekleşen fuarda firmamızı Ege, Akdeniz Bölge Müdürü Sayın Basri Çalışkan ve Müşteri Temsilcisi Sayın Atilla Çakoğlu temsil etmiştir. 75. si düzenlenen SIMA'da katılımcı ve ziyaretçiler tarafından gözlemlenen, tarım ve hayvancılık sektörünün tüm dünyada önde gelen bir sektör haline gelmiş olmasıdır.

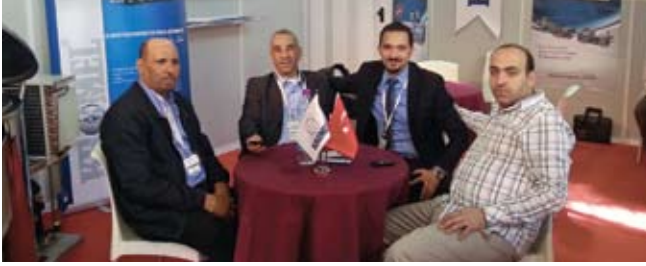
Yeni Pazarlar

Kromel, 30 Haziran – 2 Temmuz 2013 tarihleri arasında Güney Afrika'daydı. Afrika kıtasının en büyük gıda ve içecek sanayi fuarı olan Afrika's Big Seven'a katılan firmamız, 35 ülkeden 750 katılımcıya ev sahipliği yapan fuarda 7 farklı sektördeki gelişmeleri inceledi. Genel Müdürümüz Sayın Mustafa Nergiz ve Satış-Pazarlama Grup Müdürü Sayın Şevket Çalışkan'ın firmamızı temsil ettiği fuarda, Afrika'nın artan satın alma gücünü yerinde değerlendirme imkanı bulduk.



Yine Cezayir, Yine DJAZAGRO

Cezayir pazarımızdaki işbirliklerimiz gereği her yıl katılmaya özen gösterdiğimiz DJAZAGRO 2013 Fuarı 9-12 Nisan 2013 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Fuara, Satış-Pazarlama Grup Müdürü Sayın Şevket Çalışkan ve Müşteri Temsilcimiz Sayın Ganim Akyol katılırken bayimiz Sayın Nurettin Çalışkan'da bizleri fuarda yalnız bırakmamıştır.



Moskova Fuarı Kapılarını Açtı

Süt ve et sektörü için Moskova'da uluslararası platformda 11. si düzenlenen Dairy & Meat Industry Moscow Fair sektöre kapılarını açtı. Fuar ile eş zamanlı düzenlenen seminer ve konferanslar, kapsamlı bilgi edinmek için katılımcı ve ziyaretçiler için ortak payda da yarar sağlamıştır. 12-15 Mart tarihlerinde gerçekleşen fuara firmamızı temsilen Satış Pazarlama Grup Müdürü Sayın Şevket Çalışkan katılmıştır.



Avrasya Tarım 2013

Tüypap Tüm Fuarçılık Yapım A.Ş. ve TARMAKBİR Türk Tarım Alet ve Makineleri İmalatçıları Derneği işbirliği ile bu yıl 7.si düzenlenen Avrasya Tarım 2013 Uluslararası Tarım ve Tarımsal Mekanizasyon Fuarı İstanbul'da 9-12 Ocak 2013 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Sektörünün önde gelen kurum ve kuruluşlarının katılımı ile gerçekleşen organizasyon hem katılımcılar hem de ziyaretçiler adına verimli geçmiştir. Fuarda firmamızı Satış-Pazarlama Yöneticimiz Sayın Basri Çalışkan, Müşteri Temsilcilerimiz Sayın Ganim Akyol ve Sayın Anıl Çalışkan temsil etmişlerdir.





Bu sayımızda, SETBİR – Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Murat Yörük Beyefendi ile yaptığımız röportajı paylaşıyoruz. Değerli vaktini ayırarak Kromel'e göstermiş olduğu ilgi ve alaka için kendisine bir kez daha teşekkür ediyoruz.

Sayın Yörük, 2013 yılını yarladığımız şu günlerde süt sektörünün ilk altı aylık süreç içerisindeki durumu hakkında görüşlerinizi bizlerle paylaşır mısınız?

Ülkemizde son 10 yılda süt üretimi her yıl giderek artış göstermektedir. Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre 2012 yılında büyükbaş hayvan sayısı bir önceki yıla göre %12,3 artarak 14 milyon adet olmuştur. Küçükbaş hayvan sayısı ise %10,7 artarak 35,8 milyon adet olmuştur. Yılsonu itibariyle sığır sayısı 13 milyon 915 bin baş, koyun sayısı 27 milyon 425 bin baş, keçi sayısı ise 8 milyon 357 bin baş olarak gerçekleşmiştir.

Toplam süt üretimi 2012 yılında bir önceki yıla göre %15,6 artarak 17,4 milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Bu miktarın %91,82'sini inek sütü, %5,79'unu koyun sütü, %2,12'sini keçi sütü ve %0,27'sini in manda sütü oluşturmaktadır.

Süt ürünleri üretimine yönelik olarak TÜİK tarafından 2013 yılının ilk 3 ayına ilişkin veriler yayınlanmış olup, bu verilere göre; ticari süt işletmelerince Mart ayında 708 972 ton inek sütü toplanmıştır. Toplanan inek sütü miktarı Mart ayında bir önceki yıla göre %0,9 azalmıştır.

Mart ayında ticari süt işletmeleri tarafından içme sütü üretimi 124 090 ton olarak gerçekleşmiş ve bir önceki yılın aynı ayına göre %1,5 artış göstermiştir. İnek peyniri üretimi 51 976 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %9,7 artış, koyun, keçi, manda ve kanşık sütlerden elde edilen peynir çeşitleri ise 2 074 ton ile önceki yılın aynı ayına göre %22,0 artış göstermiştir.

Yoğurt üretimi 88 923 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %2,8 artış, ayran üretimi ise 45 382 ton ile bir önceki yılın aynı ayına göre %9,8 artış göstermiştir.

Ayrıca kaymak üretimi 2 374 ton, koyulaştırılmış (konsantre) süt üretimi 407 ton, tam yağlı, yarı yağlı süt tozu ve kaymak tozu üretimi 3 513 ton, yağsız süt tozu üretimi 3 258 ton, tereyağı üretimi ise 3 699 ton olarak gerçekleşmiştir.

2013 yılı ilk 3 ay toplamında işletmelerce toplanan inek sütü miktarı 1 968 956 ton olup, bu oran 2012 yılının aynı döneminde 1 981 289 ton olarak gerçekleşmiştir. Üretilen içme sütü miktarı 2013 yılının ilk 3 ayında 348 557 ton olarak gerçekleşmiş olup, 2012 yılının aynı

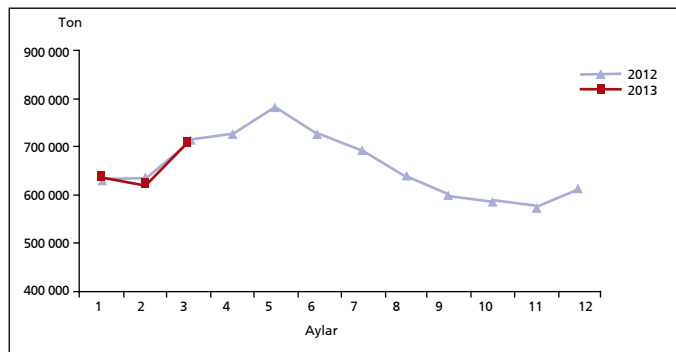
döneminde bu miktar 352 728 ton olarak gerçekleşmiştir.

Tereyağı üretimi 2012 yılı ilk üç ayında 10 509 ton olarak gerçekleşirken, 2013'ün ilk 3 ayında 10 795 ton olmuştur. Yoğurt üretimi 2012 yılının ilk 3 ayında 245 465 ton iken 2013'ün ilk 3 ayında 252 526 ton olmuştur. Ayran üretimi 2012'nin ilk üç ayında 110 633 ton iken 2013'ün ilk üç ayında 123 067 ton olmuştur.

Yukarıdaki verilere bakıldığında 2012 yılında toplam süt üretiminde oldukça belirgin bir artış olduğu görülmektedir. Ancak 2013 yılının ilk 3 ayına gelindiğinde işletmelerce toplanan inek sütü miktarında 2012'nin aynı dönemine göre %0,6 azalma meydana geldiği görülmektedir. Üretilen içme sütü miktarında ise 2013'ün ilk 3 ayında 2012'nin aynı dönemine göre 1,2 azalma meydana geldiği görülmektedir. Tereyağı, yoğurt ve ayran üretimlerinde ise 2013'ün ilk 3 ayında 2012'nin ilk 3 ayına göre sırasıyla %2,7, %2,8 ve %11 artış olduğu görülmektedir.

Dünyaya bakıldığında, belli başlı süt üreticisi ülkelerde 2013 yılında süt üretiminde azalma meydana geldiği görülmektedir. Okyanusya, gibi ülkelerde de meydana gelen kuraklıktan dolayı hem süt ürünleri üretimi azalmış hem de bu sebeple dış ticarete süt ürünleri emtia fiyatları yükselmiştir.

İşletmelerce toplanan inek sütü miktarı (2012-2013)



Önümüzdeki altı ay için nasıl bir beklenti içerisindeyiz?

Dünya ülkeleri için önümüzdeki 6 aya bakıldığında, ilk 6 ayda meydana gelen düşüşün, ikinci 6 ayda telafi edileceği, ancak 2013 yılı toplam süt üretiminin 2012 yılı seviyelerinin üzerine çıkamayacağı düşünülmektedir.

Ülkemiz ise artan süt üretimi ile dünyada en çok süt üreten ülkeler arasında 8. sırada yer almakta olup, bu durum, ülkemizin ihracat potansiyelinin de artması olasılığını beraberinde getirmektedir. Özellikle Avrupa Birliği ülkelerine ihracat için onay çıkmasından sonra, sadece AB değil, ihracat için uğraştığımız ancak belli sağlık kriterleri nedeniyle izin alamadığımız diğer ülkelere de ihracat yolunun çok daha kolay bir şekilde açılacağı öngörülmektedir.

Ülkemizde, 2010 yılında 13,5 milyon ton olan süt üretimi 2011 yılında 15 milyon tona ulaşmış olup, 2012 yılında ise 17,4 milyon ton olmuştur.

Ülkemiz süt sektöründe en önemli iki sorun; kaliteli, sürekli ve güvenilir hammadde temini ve kayıt dışılıktır. Bu iki temel soruna ilaveten ülkenin mevsimsel üretim miktarları farklılığı sorununu çözmemiş olması ise her sene ilkbahar ve sonbahar aylarında fiyatlarda dalgalanma yaşanmasını, istikrarsızlığı beraberinde getirmektedir. Çiğ süt fiyatlarındaki dalgalanmalar, istikrarsızlık sektörde paydaşları arasındaki sorunları derinleştirmekte, hem hammadde hem mamul madde üretim ve fiyatlamalarında planlamayı engellemektedir. Bu ise sektörün gerekli yatırımları, atılımları yapmasını önlemekte ve maliyetlerini yüksek oranda arttırmaktadır.

Ülkemizde halen daha süt miktarı olarak, kalitesine bakmadan fiyatlandırılmaktadır. Son yıllarda gelişen ve "çiftlik sütü" olarak adlandırılan sütleri firmalarımız daha yüksek fiyatlar vermekte ve almaktadırlar. Ancak, ihalelerde, hala daha süt, içeriğine bakmaksızın tek bir fiyattan alınıp satılmaktadır.

Oysa AB ülkelerinde, gelişmiş ülkelerde çiğ süt, yağ ve protein oranı dikkate alınarak fiyatlandırılmaktadır. Bu anlamda, süt fiyatının belirlenmesinde bu kriterlere dikkat edilmesi, desteklerin de bu yönde verilmesi gerekmektedir. Kaliteli yüksek protein oranına sahip süt için verilecek olan prim desteklerinin farklılaştırılması ve artırılması ile üreticinin bu tür ürünleri üretmesi desteklenmeli, teşvik edilmelidir. Geçtiğimiz yıl bu hususta ilk adım atılmış ve soğutulmuş süte ilave destekleme verilmiştir.

Süt piyasasında istikrar son derece önemlidir. Örneğin ABD ve AB'de süt piyasası istikrar programı uygulanmaktadır. Bizde de 10-20 yıllık bir dönem içerisinde süt ve süt ürünlerin ne kadar üretileceği, ne kadar tüketileceği ya da ne kadar ihracata yönelineceği konusunda bir program yapmamız ve devlet desteklerini bu program dahilinde vermemiz gerekmektedir. Bu tek başına bir müdahale kurumu değil, yani sadece piyasaya anlık müdahale eden, anlık sorunları çözen bir kurum değil, doğrudan süt sektöründe uzun vadeli üretim, tüketim, ihracat dengesini belli bir istikrar çerçevesinde yürütmemize olanak sağlayacak bir program olmalıdır.

Çiğ süt üreten üreticinin yanı sıra sütü katma değeri yüksek bir ürüne dönüştürerek bunu pazarlayan sanayicinin de desteklenmesi gereklidir. Üretici, sanayici, tüketici üçlü saça ayağında üretimle paralel olarak sanayicinin de iç ve dış pazarda ürününü satması gereklidir. Biz bu üretimle ancak desteklerle bile yaklaşık 100.000 ton süt ürünü ihracatı yapabilmekteyiz. Oysa potansiyelimiz en az 200.000 ton ürün ihraç etmemizi gerektirmektedir.

Ancak, verilen destek, sadece süt tozu ile kısıtlı kalmaktadır. Süt tozunun yanı sıra, peynir, tereyağı, içme sütü, yoğurt gibi ürünlere verilecek desteklerle, ihracatımızda önemli bir artış sağlayacağımıza inanıyoruz. Bu nedenle, önümüzdeki günlerde süt ve süt ürünleri ihracatına daha çok önem vermemiz gerektiğinin, özellikle ıslak ürünlerin ihracatına destek gerektiğinin altını önemle çiziyoruz. Piyasa istikrarı için ihracat desteklenmelidir. Süt ve süt ürünleri sektörünün dünyada rekabet edebilir koşullara gelmesi ancak böyle sağlanabilir.

AB uyum sürecinin sektöre yansımaları hakkında görüşleriniz nelerdir?

Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde bilindiği gibi 2010 yılında "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" nun yayınlanması ile birlikte 12. Fasıl olan Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Faslı açılmıştır. Bu fasılın açılması ile birlikte AB yasalarına uyum kapsamında hazırlanan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" çerçevesinde 102 adet yeni yönetmelik yayınlanmış ve eski yönetmelikler yürürlükten kaldırılmıştır. Bu yönetmeliklerden bir kısmı sektörümüzü ilgilendirmekte olup, bir çok değişiklik yapılmıştır. Bu değişiklikler arasında, üretim izinlerinin kalkması ve kayıt-onay sisteminin getirilmesi, et ve süt ürünlerinde AB'ye uyum kapsamında belli hijyen kriterlerinin getirilmesi sayılabilir.

Bu kapsamda firmalarımız işletmelerinde gerekli düzenlemeleri ve değişiklikleri tamamlamışlar ve tamamlamaktadırlar.

AB'ye uyum kapsamında gerçekleştirilen bu düzenlemeler, ülkemizin standartlarını belli bir seviyeye getirmesi açısından oldukça önemlidir. Ancak altyapısı tamamlanmadan kağıt üzerinde yapılan bazı mevzuat değişikliklerinin sektörü zorlama ihtimali vardır. Bunun için gerekli önlemlerin şimdiden alınması gereklidir.

Avrupa Birliği'ne uyum kapsamında süt sektöründe atılan en büyük adımlardan birisi, AB'ye süt ve süt ürünleri ihracatının tekrar açılmasıdır.

Sektörümüz, AB'ye süt ürünü ihraç edemeyişi nedeniyle diğer pazarlarda da sıkıntı yaşamaktaydı. Süt ürünlerinde dünyanın en büyük ithalatçı ülkeleri Rusya ve Mısır'a bile ülkemizin süt ürünü satamamasının sebeplerinden biri de buydu. Süt ve süt ürünlerine AB engelini kalkmasıyla sektörümüzü yeni pazarlardan pay alma mücadelesi beklemektedir.

Avrupa Birliği'ne ihracatı açmak amacıyla ilk olarak gönüllü 6 firma AB Komisyonu yetkilileri tarafından denetimlere tabi tutulmuştur. Bu arada Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı da denetlenmiştir. Bundan sonra, AB tarafından denetime tabi tutulmaya gerek kalmadan, arzu eden ve gerekliliklerini yerine getiren tüm süt firmaları, sadece Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın denetimi ve onayı ile AB'ye süt ürünleri ihracatı için izin alabilecektir. Diğer firmalarımızın da çok kısa süre içerisinde bu izinleri alacağını düşünmekteyiz.

Ülkemizde yalnızca 14 adet onaylı çiftlik olması ve bu çiftliklerde üretilen sütün miktarının toplam üretimimizin %1'inden daha az olması nedeniyle, kısıtlı miktarda da olsa AB'ye ihracata onay çıkması, ülkemizin AB'ye ihracat için yeterlilikleri yerine getirdiğinin bir göstergesidir. AB kriterlerine paralel kriterler öne sürerek ülkelere süt ürünü ihracatı yapmamızı engelleyen diğer bazı ülkelere de ihracat yolu bu vesile ile açılmaya başlayacaktır.

AB'ye ihracattaki engellerin ortadan kalkmasıyla sektörümüzü yeni pazarlardan pay alma mücadelesi beklemektedir. Şu anda, dünyada süt üretiminde belli başlı ülkelere üretim azalırken Türkiye'de üretim artmaya devam etmektedir. Bu durum Türkiye için bir fırsata dönüşebilir.



SETBİR



Bursa TKDK Kromel'i Ziyaret Etti

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Bursa İl Koordinatörlüğü 27.06.2013 tarihinde fabrikamızı ziyaret etti.

1 gün süreli bir seminer şeklinde oluşturulan programa Prof. Dr.Y.Onur Devres eşlik etti. Program Kromel'in ve TKDK Bursa İl Koordinatörlüğü'nün tanıtımları ile başladı. Kromel olarak hayata taşıdığımız projeler ve detayları üzerinden bilgilendirme yaparken TKDK' da projelerin kabul görmesi için dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında bilgi verdi. AB ve uluslararası kuruluşlardan sağlanan kaynakların ülkemizde uygulamasının doğru hedeflere

yapılması hususunda iki tarafta görüş birliği içerisindeydi. Eğitim ve tecrübesi ile iyi bir ekibe sahip olduğuna düşündüğümüz Bursa İl Koordinatörlüğü mali ve teknik açıdan her branştan personele sahip olduklarını belirtirken onay süreçlerinde değerlendirmelerinin hassas olduğunu dile getirmiştir. Her iki taraf adına da değerli paylaşımları yaşandığı seminerde TKDK Bursa İl Koordinatörlüğü'ne ve Prof.Dr. Sayın Y.Onur Devres'e teşekkür ederiz.



Kazakistan Ankara Büyükelçisi Fabrikamızı Ziyaret Etti

Türkiye İş Adamları ve Sanayiciler Konfederasyonu (TUSKON) ve Marmara İş Hayatı Dernekleri Federasyonu'na (MARİFED) bağlı olarak Sakarya'da 21 yıldır faaliyet gösteren Sakarya Girişimci ve Sanayici İşadamları Derneği'nin (SAGİAD) özel davetlisi olarak Sakarya'ya gelen Kazakistan'ın Ankara Büyükelçisi Zhanseit Tuimebayev; SAGİAD Başkanı Vecdi Çelebi ve beraberindeki Yönetim Kurulu üyeleri firmamızı ziyaret ettiler. Kazakistan ile Sakarya İli arasındaki ticaret hacminin gelişmesine katkı sağlamak amacıyla düzenlenen ziyarette Sayın Tuimebayev Kazakistan'daki yatırım ve iş fırsatları hakkında bilgiler vermiştir. Son yıllarda Kazakistan – Türkiye arasındaki ilişkilerin büyük ivme kazandığını, dostluk ve kardeşlik bağlarıyla en üst seviyede devam edeceğini dile getirmiştir.



SATSO Disiplin Kurulu Üyeliğine Devam



Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası Disiplin Kurulu Yönetim Kurulu Üyesi olan Sayın İsmet Çalışkan yeni dönemde de üyeliğine devam edecektir.

Çok değerli disiplin kurulu başkanı ve çok değerli üyeler ile 4 yıl boyunca güzel ve örnek projelere imza atan Sayın Çalışkan; SATSO Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Mahmut Kösemusul, SATSO Meclis Başkanı Sayın Akgün Altuğ, SATSO Meclis Üyesi Sayın Adnan Borazancıoğlu, eski dönem ve yeni dönem Disiplin Kurulu Üyeleri ve değerli sanayicilerin katılımları ile gerçekleşen ödül töreninde vermiş olduğu emek ve göstermiş olduğu hassasiyet adına ödülünü Sayın Mahmut Kösemusul'dan almıştır.

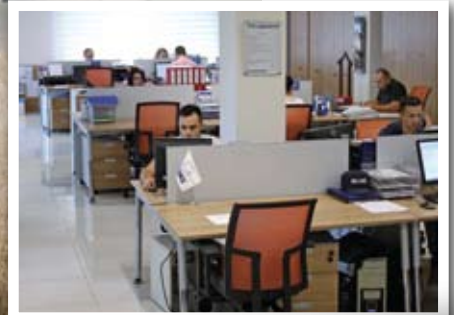
Yapılanma Sürecimiz Hızla Devam Ediyor

2013 yılına girerken hedeflerimiz ve başarı standartlarımız göz önünde bulundurularak yeni bir yapılanma süreci içerisine girdik.

İlk adım, CEO' muz Sayın Mustafa Nergiz'in yönlendirmesi ile açık ofis sistemine yönelmek oldu. Teknik ve idari ofis olmak üzere iki ayrı ofis modeli oluşturularak birbiri ile irtibat halinde olan departmanların bir arada çalışmasını sağlayacak etkin çalışma ortamı hazırlandı. Çalışanların motivasyonu için ergonomik çalışma imkânı sağlayan ofis mobilyaları tercih edildi.

8 Şubat 2013 tarihinde Yönetim Kurulumuz ve Departman Yöneticilerimiz ile birlikte kendi aramızda ufak bir açılış töreni düzenledik. Tecrübe ve deneyimleri ile bizlere yön veren Yönetim Kurulumuz 1980'e geri dönerek ilk imal ettikleri ürünleri ve ufak anılarını anlattılar. Biraz duygusal ve mutlu geçen törende 1998 de fabrikanın gerçek açılışında kullanılan ve dönemin Cumhurbaşkanı Sayın Süleyman Demirel, dönemin TBMM Başkanı Sayın Hikmet Çetin, dönemin Sanayi ve Ticaret Bakanı Sayın Yalım Erez ve dönemin Sakarya Valisi Sayın Yener Rakıçoğlu'nun kullandığı makaslar ile yine kurdele kesildi.

Yeni yapılanmanın firmamız adına hayırlı ve bereketli olmasını diliyoruz.



Sakarya'dan bir değer

Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın İsmet Çalışkan'ın çok değerli bir dostu olan Gazeteci Yazar Sayın Hasan Kurtiç, yeni ofisimize hayırlı olsun ziyaretine gelmiştir. Kalem kuvvetli bir düşünce adamı olan Sayın Kurtiç, Sakarya'nın yetiştirdiği sağduyulu, nazik, yön gösteren ve ışık tutan bir gazeteci yazardır. Köşe yazılarına, Sakarya'nın yerel gazetelerinden olan Sakarya Yenihaber Gazetesi'nde kaleme almaktadır. Geçmişten bugüne kadar edindiği bilgi ve deneyimlerini üst üste koyarak iz bırakan yazılara imza atan Sayın Kurtiç'e bizleri ziyaret ederek göstermiş olduğu nazik jesti için teşekkür ederiz.



Ahmet ÇALIŞKAN - İsmet ÇALIŞKAN - Hasan KURTIÇ - Recep ÇALIŞKAN



SAÜ Metalürji Bölümü Öğrencileri Fabrikamızı Ziyaret Etti.

T.C. Sakarya Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Metalürji ve Malzeme Mühendisliği Bölümü öğrencilerinden 16 kişilik bir ekip, 10.05.2013 tarihinde fabrikamıza ziyarete geldiler. Eğitim salonumuzda yapılan bilgilendirme toplantısında değerli gençlerimize Kromel hakkında kısa bir tanıtım yapıldı. Sonrasında paslanmaz çelik, kaynak ve kontrol yöntemleri ile kalite standartları hakkında bilgiler verildi. Bu eğitim programında öğrencilerimize Kalite Güvence Yöneticimiz Sayın Sıdika Uzun TAŞÖZ ve Reklam, Kurumsal Planlama Yöneticimiz Ebru ZOR eşlik etmiştir. Öğrencilerimizin edindikleri bilgileri pekiştirmek amacı ile imalat içerisinde ürün başında bilgiler aktarılmış ve Kromel'i kendilerine bilgi yolu açacak bir değer olarak görebilecekleri bilgisi verilmiştir.

Birlikte Umut ve Yaşam İçin

03.05.2013 tarihinde Lösemi ve Kanser Hastaları Sağlık Eğitim Derneği KANSERDER'in kahvaltılı bilgilendirme toplantısında dostlar ile buluştuk.

CHP İstanbul Milletvekili Sayın Faik Tunay'ın katılımı ile gerçekleşen programa Yön.Krl. Başkanımız Sayın İsmet Çalışkan ve Rek, Kurumsal Planlama Yöneticimiz Sayın Ebru Zor katılmıştır. Bir Destek Bin Destek projesi kapsamında gerçekleşen programda Dernek Başkanı Sayın Nihal Akar derneğin faaliyetleri ve hedefleri ile ilgili kısa bir bilgilendirme yaptı. Özellikle, hasta çocuklarımız için hayata geçirmeyi düşündükleri özel donanımlı okul projesinden bahsetti. En kısa süre içerisinde bu projede muvaffak olmalarını temenni ediyoruz.



Emeği Ellerinde



Bu sayımızda sizlere Sevgili Nurhan (Salkım) Baylav'ı tanıtmak istedik.

Bilgi ve tecrübesi ile kıymetli bir değer olan Sayın Nurhan Hanım Sakaryalı bir avukattır.

Önce Sakarya Barosu'na daha sonra da İstanbul Barosu'na kayıtlı olarak mesleğini icra etmiştir. Biz sizlere kendisinin bu yönünü değil, ressamlık kimliğini anlatacağız.

Birçok karma sergiye katılan Sayın Baylav, 2002 yılında İstanbul'da Ressam Selçuk Fergökçe ile resim çalışmalarına başlamıştır. 2004 yılında SAGÜSAD üyesi olarak ressam Erdal Er ile çalışmalarını sürdürmüştü, 2005 yılında ilk kişisel sergisini Sakarya'da açmıştır. Bu güne kadar onlarca karma sergiye katılan Baylav, halen Nilgün Hun Atölyesi'ne devam etmekte, ayrıca kendi atölyesinde de çalışmalarını sürdürmektedir.

Beş yıllık çalışması olan 20 adet yağlı boya ve 1 adet mozaikten oluşan eserlerinin yer aldığı ve "Osmanlı" adını verdiği ikinci kişisel resim sergisini Sakarya Arya Otel'de tüm sanatseverlerin beğenisine sunmuştur.

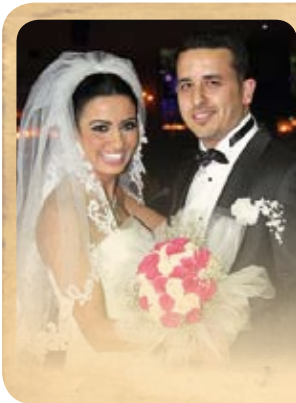
Hem gücü hem de kültürel zenginlikleri ile bir döneme damgasını vurmuş bir imparatorluğu fırçasına taşıdığı ve tarihi mirasımıza sağlamış olduğu katkı için kendisini yürekten tebrik ediyoruz.



Ege-Akdeniz Bölge Müdürlüğü



En yeni ve en iyi teknolojik alt yapıya sahip 3 fabrikası ile gıda sektörüne hizmet veren Kromel, 2013 yılı itibarı ile başladığı yeni yapılanma sürecinde organizasyon şemasına merkezi İzmir olan Ege-Akdeniz Bölge Müdürlüğünü katmıştır. Firmamız bu atılımla, süt ve süt ürünleri üreticiliğinin gelişmiş olduğu Ege ve Akdeniz'de süt müstahsillerine ve süt sanayi sektörüne daha hızlı hizmet etmeyi hedeflemiştir. Ege ve Akdeniz Bölge Müdürlüğüne atanan Sayın Basri Çalışkan özellikle Aydın, Denizli, İzmir, Manisa, Muğla, Burdur, Balıkesir ve Çanakkale'de daha kaliteli bir hizmetin takipçisi olacaktır. Çalışkan'a yeni görevinde başarılar diliyoruz; bol, bereketli ve hayırlı işlere imza atmasını temenni ediyoruz.



Beklenen Düğün

Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın İsmet Çalışkan'ın oğlu Anıl Çalışkan, Aslı Genç ile 23 Haziran 2013 Pazar günü yapılan tören ile dünya evine girmiştir. Kromel Ailesi olarak yeni çiftimizin birbirlerine karşı olan saygı ve sevgilerinin artarak devam ettiği bir yuvanın olmasını temenni ediyor, sonsuz mutluluklar diliyoruz.

Dünyaya Gelenler

Muhasebe Sorumlusu **Cengiz Çakar**'ın 02.02.2013 tarihinde oğlu Torna Operatörü **Ayhan Pekcan**'ın 14.06.2013 tarihinde kızı dünyaya gelmiştir. Anne ve babayı tebrik eder, yeni doğan bebeklerine sağlık ve mutluluklar dileriz.

Sünnet Cemiyeti

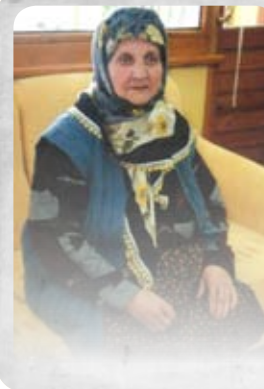
Kaynak Operatörü **İsmail Sert**'in oğlunun 12.05.2013 Finans Sorumlusu **Bahri İnan**'ın oğlunun 19.05.2013 Sevkiyat Personeli **İmdat Yeşilyurt**'un oğlunun 09.06.2013 tarihinde sünnet cemiyeti olmuştur. Aileleri tebrik eder, çocuklarının nice müvvetlerini görmelerini temenni ederiz.

İçimizden Biri



Bu sayımızda Kromel Ailesi'ne yeni katılan Sayın Mustafa Nergiz hakkında bilgi vermek istiyoruz. Yeniden yapılanma süreci kapsamında Genel Müdür ve CEO olarak Kromel'deki iş hayatına başlayan Sayın Nergiz 1971 İstanbul doğumludur. İlk, orta ve lise eğitimini Sakarya'da tamamladıktan sonra İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi İngilizce İktisat Bölümü'nden mezun olmuştur. Sayın Nergiz'in iş hayatı, mesleki kariyeri için önemli bir dönüm noktası olan otomotiv sektörü ile başlamıştır. Sektörün önde gelen ve Japon şirketi olan bu firma ile otomotiv sektöründeki macerasını en son yurtdışında, Brüksel'de ki görevi ile 2011 Mayıs ayında tamamlamıştır. Daha sonra tekrar Türkiye'ye dönerek Tekstil ve Gıda konularında faaliyet gösteren bir şirketin CEO'su olarak görev yapmıştır. Ocak 2013 itibarı ile de Kromel Ailesinin bir ferdi olmuştur.

Kromel adına Sayın Nergiz'e ait kısa bir mesaj iletmek istiyoruz. "Müşterilerimizin, çalışanlarımızın, tedarikçilerimizin memnuniyetini ve mutluluğunu arttırarak Kromel'in gerek yurtiçi ve gerekse yurtdışı pazarlarda lider firma hüviyetini devam ettirmesine katkıda bulunma hedefi ile herkese merhaba!"



Nurlar İçerisinde Uyu

Genç yaşta eşini kaybeden ve 7 çocuğu ile birlikte hayata tutunan, çocuklarına her zaman omuz omuza birlikteliği öğütleyen; Yönetim Kurulumuzun çok değerli anneleri Sayın Hacı Fatma Çalışkan'ı, ölümünün 10.yılında anıyor ve kendisine Allah'tan rahmet diliyoruz.

*Anne hakkı ödenmez
Sevmeye ömür yetmez
Bütün dünya benim olsa
Bir tane annem etmez*

Kromel Ailesine Katılanlar

Mustafa Nergiz – Genel Müdür & CEO – 04.01.2013
Enes İnan – Elektrik Personeli – 22.04.2013
Enes Taşdemir – Kaynak Operatörü – 27.05.2013
Oğuzhan Akcan – Kaynak Operatörü – 01.06.2013
Enver Barın – Makine Teknikeri – 03.06.2013
Kamil Ertop – Üretim Şefi – 01.07.2013
Ömer Öncel – Kaynak Operatörü – 09.07.2013
İlker Kılınç – Kaynak Operatörü – 09.07.2013
Haluk Bakır – Depo Görevlisi – 29.07.2013
Başarılarının devamını dileriz.

Başağlığı

Lojistik Sorumlusu **Mehmet Canlı**'nın 27.05.2013 tarihinde babası vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, ailesine başsağlığı dileriz.

İhtiyacınız olan herşey tek **Makinada**

Hız - Serilik - Ürün Kalitesi
Güvenlik - Kullanım Kolaylığı

KRST Krem & Eritme Peynir
Üretim Sistemi

KRST Cream &, Processed Cheese Production System



Teknolojinin Adresi

www.kromel.com.tr

KROMEL®

"Kalitenin Başladığı Yer"

"Where Quality Begins"