

# YENİ FİRIN

Ulusal Gıda Teknolojileri Dergisi / Sayı 23 / Mayıs - Haziran 2009 / 7 YTL

## AB'nin en büyük sektörü

Türkiye'de kan kaybediyor

Sektörde yeni bir bilincin adı:

### Fullmak

Pastaya şekil veren ekipmanların deneyimli firması:

### Cebeci Gıda

### Werner Makine

yeniliklerle  
yoluna devam ediyor

IBA 2009'un ana teması

### Enerji Tasarrufu



- Dünya tatları Sweet Eurasia Fuarı'nda buluşacak
- Kanser için narlı, tansiyon için nohutlu ekmek
- TAB gıda 10 milyon euroya fabrika kurdu
- Kaliteli hububattan fiyat kesintisi yapılmayacak

## Nanopool®'dan koruma kalkani

Hayatazma hızı bir giris yapan nano teknolojinin kullanım alanları genişlerken, teknoloji mucizeler yaratmaya devam ediyor. Nano teknoloji konusunda çalışan firma sayısı her geçen gün artıyor, kimi firmalar sağladıkları başarılarla ön plana çıkıyor. Bunlardan biri olan Alman Nanopool® GmbH, geliştirdiği ultra ince tabakalar sayesinde tekstil, tas, metal, cam ve seramik yüzeylerde fark yaratacak çizimci sunuyor.

Firmamız Türkiye'de temsilciliğini yapmaya en yakın zamanda nano teknoloji alanı Yılmaz, teknolojinin uygulandığı yüzeylerin de etkilerden korunacağını, her ürün için ayrı bir uygulama şekli ve ürün bulunduğuna, her sektör için çözüm üretebilecek çözümleri sundu.

### Yüzeylerin değerini bozmıyor

Nanopool® hemen bütün kullanılan alanlarında yüzeylerin değerini bozmadan koruma sağlıyor. Sağlık açısından herhangi bir risk oluşturmayan nano teknoloji ürünleri, uygulandığı yüzeyi hijyen garantisi ediyor. Makine ve ekipmanın ömrünü uzlatıyor. Yüzeyle temizliği için ayrılan zamandan büyük tasarruf sağlanıyor.

Firmalar ve pastaneler için en önemli sorunlarından biri olan üretim yeri, makine, ekipman ve ortam temizliği nano teknoloji uygulamaları sayesinde sorun olmaktan çıkıyor.

Ekmek yapmayan tavalar, mikser-



den kolayca sıyrılan hamurlar, kürengi üzerindeki firma bir hamirde bulunan emektir, ayrıca temizlenen makinalar, ekipmanlar, tezgahlar, yüzeyler, kasalar. Bunların hepsini ve daha fazlasını elde etmek Nanopool® sayesinde çok kolay.

Uygulama yaptıkları yerlerde çok olumlu sonuçlar aldıklarını belirten Yılmaz, herkesin talebini değerlendirilecek çalışmalarını, müşterilerin istediği beklentilerden sonra Nanopool®'ün Almanya Hülzweiler'de bulunan merkezine bu bilgiyi ilettilerini, bu bilgiler dahilinde üretim yapıldığını, en iyi sonucu sağlamak için test çalıştıklarını kaydetti.

### Metal yüzeyde uygulama

Farklı özelliklere sahip altın metaller hayatazma her alanında kullanılmaktadır. Kullanıldıkları yerlere bağlı olarak ise farklı şekillerde etkilenmektedirler, kimi yerlerde bu etkinin en az olması istenmektedir.

Gıda ile metalin sürekli temas ettiği yüzeylerde olumsuz etkinin en az olması önem tapmaktadır. Bu noktada Nanopool® metallerine bu özellikleri kazandırmaktadır. Çatlamaya karşı koruma, aşınmaya sürdüren, sıyrılmaya karşı koruma, asit ve alkaliye karşı koruma, su berraklaşma, yağ

barındırma, elektrik iletkenliğinde değişiklik, anti mikroorganizm.

Gıda üretiminde kullanılan makine ve ekipmanlara uygulanan Nanopool®, girildiği gibi sadece koruma sağlamıyor, aynı zamanda hijyeni de garanti ediyor. Yılmaz, uygulama yapılan yüzeylerin temizliğinde de kolay olmasını nedeniyle hem zamandan, hem işçilerden, hem de temizlik araçlarından tasarruf sağlandığını belirtiyor.

### Çevreye dost firma

2001 yılından bu yana materyallerin değerini bozmadan koruyan nano teknoloji ile uğraşan Nanopool®, hammaddede olarak SİO2 yani cam küllerini kullanıyor ve bu özellikleri geliştiriyor de dosttur.

Firma bu özelliklerini dolay birçok önemli ödülün de sahibidir. Firmamız ürünleri ulusal ve uluslararası başlıca laboratuvarlarda incelenmektedir, firma tanınması büyük firmalarla da işbirliği içindedir.

Firmamız Türkiye'deki faaliyetleri ile önemli işlere atığı izmlerarla devam ediyor.

Bunlardan biri de Antikbar'deki Anilina Yal'da bulunan heykellerin korunması oldu. Yaklaşık bir sene önce

yapılan uygulamadan başarı sağlandı: heykeller de etkilerden korunmuş oldu.

Nano teknolojinin yeni bir çalışma alanı oluşturduğunu belirten Yılmaz, Türkiye'de uygulamaya yavaş yavaş teknik eleman sıkıntısı yaşandığını, firma olarak bu konuda mesleki eğitim vermesini yönünde de adimler atıldığını sözlerine ekledi.

### Uygulanması yapılması

Metal, tas, tekstil, cam, seramik ve daha birçok yüzeye uygulatabilinen nano teknoloji ürünü ultra ince tabakalar, uygulanacak materyalin özelliğine göre farklılık gösteriyor.

Materyale göre ürün hazırlandıktan sonra uygulama yüzeyinin tüm kiri, yağ, sağlamlı olmayı tabakadan arındırılması gerekiyor. Firma bu noktada da müşterilerine destek veriyor.

Sonraki aşamada uygulama yapıyor. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra kullanıma hazır oluyor. Tabakanın ömrü ise kullanılan aya, kullanılan miktarda, doğru kullanıma ve daha birçok faktöre bağlı olarak değişiyor.

## Rondo Döge markası Rondo oldu

Bir İsviçre-İtalya ortaklığı olan firm makinesini ve ekipmanları üreticisi Rondo Döge, yeni bir pazarlama ve markalaşma stratejisini ürünü olarak iki süzgeçten oluşan mevcut markasını tek bir süzgeçte birleştirme kararı aldı.

Bundan sonra kullanılacak olan Rondo markası, dünya çapında grubu bağı olan tüm şirketler için de geçerli olacak. Rondo Döge Group, artık

# RONDO®

Dough-how & more.



### Çözümde sınır yok

Nano teknolojinin sınırlarına henüz ulaşılmadı. Teknolojinin sunduğu yenilikleri her tüketici için ayrı çözüm önerileri de sunulabiliyor. Yılmaz, Nanopool® laboratuvarlarında araştırmaların ve geliştirmelerin devam ettiğini, farklı talepler geliştireceği uygulamaların geliştirileceğini söyledi. Yılmaz başka bir noktaya da dikkat çekti: Kimsenin uygulamanın yapıldığı yüzeyin bir daha kırılmayacağına inanıyor. Bu anlayış yaratıyor. Kırılmaya olacağı fakat temizleme, eski haline döndürme noktasında pratiklik sağlanacaktır. Nanopool® olarak bunu garanti ediyoruz.



## Rondo Döge markası Rondo oldu

Rondo Group olacak. Ayrıca Rondo Group'a bağlı tüm şirketler de, şirket adı olarak Rondo'ya kullanılacaktır. Rondo Group'un merkez şirketi ise Seewer AG'dir. Rondo Burgofer AG olarak yeniden adlandırıldı.

### Yeni uluslararası konum

Rondo, 2007 yılından bu yana stratejilerini ve markasını yeniden tanımlama sürecindedir. Hamur kesme ve sekişlendirmek segmentlerinde uzman gösterilecek uluslararası bir konum geliştirmeye çalıştıklarını belirten Rondo Group CEO'su Roberto Raber, "Yeni marka ile, değerlerimizi maksimum bir şekilde somutlaştırarak ve kolay anlaşılır bir uluslararası kimlik elde ettik" dedi.

Rondo markasının, İsviçre İtalyan kültürlerine özgü yapılan bir araya getirecek, İsviçre'de dağıtılacağı İtalyan yaratıcılığının yeni bir birleşimini yansıttığı belirtildi. Rondo isminin

Nano teknolojinin sunduğuyla birçok problemi sorun olmaktan çıkaran Nanopool®, firmalar ve pastaneler için de ortak çözümler üretiyor.



ise Rondo aND Döge kelimesinden alınan harflerle oluşturulduğu ifade edildi. Logo ise Rondo Döge logosunun yeniden tasarlanması sonucunda oluşturuldu.

### İlk tanıtım İhsa'da

Yeni markanın uluslararası düzeyde ilk tanıtım, sektörün en büyük fuarı İhsa'da gerçekleştirilecek.

Yeni marka için slogan deşinimine de gidildi. Hamurunu işlermiş noktasında bilgi birikimini ve hizmeti en iyi şekilde müşterilerine sunmayı vurgulamak için Dough-how & more sloganı belirlendi.

"Hamur geliştirmeye sürecinde müşterilerle birlikte çalışarak, elde edilen faydayı artırıyor; bu bizim en büyük arzumuz" diyen şirket müdürü Claudio Jutzeler, "Bu nedenle Rondo, küçük firmalardan endüstriyel üretilere kadar herkes için mükemmel bir hamur kesme ve sekişlendirmeye performansı sağlamaya odaklanıyor" dedi.