

Nanopool®'dan koruma kalkanı

Hayatımıza hızlı bir giriş yapan nano teknolojinin kullanım alanını 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, taş, metal, cam ve seramik yüzeylerde fark yaratacak çözümler sunuyor.

Firmanın Türkiye'de temsilciliğini yapan ve aynı zamanda nano teknoloji olan Varol Yılmaz, teknolojinin uygulandığı yüzeylerin dış etkilere korunduğunu, her ürün için ayrı bir uygulama şekli ve ürün bulunduğunu, her sektör için çözüm üretmeye çalıştıklarını söyledi.

Yüzeylerin değerini bozmuyor

Nanopool® hemen bütün kullanım alanlarında yüzeylerin değerini bozmadan koruma sağlıyor. Sağlık açısından herhangi bir risk oluşturmayan nano teknoloji ürünleri, uygulandığı yüzeyde hijyeni garanti ediyor. Makine ve ekipmanın ömrünü uzatıyor. Yüzey temizliği için ayrılan zamandan büyük tasarruf sağlıyor.

Fırınlardan pastaneler için en önemli sorunlardan biri olan üretim yeri, makine, ekipman ve ortam temizliği nano teknoloji uygulamaları sonrasında sorun olmaktan çıkıyor.

Ekmek yapışmayan tavalarda, mikser-



den kolayca sıyrılan hamurlar, küreğin üzerinden fırına bir hamlede bırakılan ekmekler, kolayca temizlenen makineler, ekipmanlar, tezgahlar, yüzeyler, kasalar...Bunların hepsini ve daha fazlasını elde etmek Nanopool® sayesinde çok kolay.

Uygulama yaptıkları yerlerde çok olumlu sonuçlar aldıklarını belirten Varol Yılmaz, herkesin talebini değerlendirmeye çalıştıklarını, müşterinin isteğini belirledikten sonra Nanopool®'un Almanya Hülzweiler'de bulunan merkezine bu bilgileri ilettiklerini, bu bilgiler dahilinde üretim yapıldığını, en iyi sonucu ulaşmak için titiz çalıştıklarını kaydetti.

Metal yüzeyde uygulama

Farklı özelliklere sahip olan metaller hayatımızın 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 taşımaktadır. Bu noktada Nanopool® metallere şu özellikleri kazandırmaktadır: Çatlamaya karşı koruma, aşınmaya (sürtünme, sıyrılma) karşı koruma, asit ve alkaliye karşı koruma, su barındırmama, yağ

barındırmama, elektrik iletkenliğinde değişiklik, anti mikrobik özellik.

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

Çevreye dost firma

2001 yılından bu yana materyallerin değerini bozmadan koruyan nano teknoloji ile uğraşan Nanopool®, hammadde olarak SiO2 yani cam kullanılmaktadır ve bu özelliğiyle çevreye de dosttur.

Firma bu özelliğinden dolayı birçok önemli ödülün de sahibidir. Firmanın ürünleri ulusal ve uluslararası bağımsız laboratuvarlarda incelenmektedir; firma tanınmış büyük firmalarla da işbirliği içindedir.

Firmanın Türkiye'deki faaliyetleri ise önemli işlere attığı imzalarla devam ediyor.

Bunlardan biri de Anıtkabir'deki Aslanlı Yol'da bulunan heykellerin korunması oldu. Yaklaşık bir sene önce



yapılan uygulamadan başarı sağlandı; heykeller dış etkilere korunmuş oldu.

Nano teknolojinin yeni bir çalışma alanı oluşturduğunu belirten Yılmaz, Türkiye'de uygulamayı yapacak teknik eleman sıkıntısı yaşandığını, firma olarak bu konuda mesleki eğitim ve danışmanlığı yönünde de adımlar attıklarını sözlerine ekledi.

Uygulamanın yapılması

Metal, taş, tekstil, cam, seramik ve daha birçok yüzeye uygulanabilen nano teknoloji ününü ultra ince tabakalar halinde uygulanacak materyalin özelliğine göre farklılık gösteriyor.

Materyale göre ürün hazırlandıktan sonra uygulama yüzeyinin tüm kir, yağ, sağlam olmayan tabakadan arındırılması gerekiyor. Firma bu noktada da müşterilerine destek veriyor.

Sonraki aşamada uygulama yapılıyor. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra kullanıma hazır oluyor. Tabakanın ömrü ise kullanıma yere, kullanım miktarına, doğru kullanıma ve daha birçok faktöre bağlı olarak değişiyor.

Çözümde sınır yok

Nano teknolojinin sınırlarına henüz ulaşamadı. Teknolojinin sınırsızlığı nedeniyle her tüketici için ayrı çözüm önerileri de sunulabiliyor. Yılmaz, Nanopool® laboratuvarlarında araştırmaların ve geliştirmelerin devam ettiğini, farklı talepler geldiği müddetçe uygulama alanının genişleyeceğini söyledi. Yılmaz başka bir noktaya daha dikkat çekti: Kimileri uygulamanın yapıldığı yüzeyin bir daha kirlenmeyeceğini düşünüyor. Bu anlayış yanlıştır. Kirlenme olacak fakat temizleme, eski haline döndürme noktasında pratiklik sağlanacaktır. Nanopool® olarak bunu garanti ediyoruz.

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



Rondo Doge markası Rondo oldu

Bir İsviçre-İtalya ortaklığı olan fırın makineleri ve ekipmanları üreticisi Rondo Doge, yeni bir pazarlama ve markalaşma stratejisinin ürünü olarak iki sözcükten oluşan mevcut markasını tek bir sözcükte birleştirme kararı aldı.

Bundan sonra kullanılacak olan Rondo markası, dünya çapında gruba bağlı olan tüm şirketler için de geçerli olacak. Rondo Doge Group, artık

Rondo Group olacak. Ayrıca Rondo Group'a bağlı tüm şirketler de, şirket adı olarak Rondo'yu kullanacaklar. Rondo Group'un merkez şirketi ise Seewer AG de, Rondo Burgdorf AG olarak yeniden adlandırıldı.

Yeni uluslararası konum

Şirket, 2007 yılından bu yana stratejilerini ve markasını yeniden tanımlama sürecindeydi. Hamur kesme ve şekillendirme segmentlerinde uyum gösterecek uluslararası bur konum geliştirmeye çalıştıklarını belirten Rondo Group CEO'su Robert Rohrer, "Yeni marka ile, değerlerimizi mükemmel bir şekilde somutlaştıran ve kolay anlaşılır bir uluslararası kimlik elde ettik" dedi.

Rondo markasının, İsveç ve İtalyan kültürlerine özgü yanları bir araya getirerek, İsveç duyarlılığı ile İtalyan yaratıcılığının iyi bir birleşimini yansıttığı belirtildi. Rondo isminin

ise RÖndo aNd DÖge kelimesinden alınan harflerle oluşturulduğu ifade edildi. Logo ise Rondo Doge logosunun yeniden tasarlanması sonucunda oluşturuldu.

İlk tanıtım İba'da

Yeni markanın uluslararası düzeyde ilk tanıtımı, sektörün en büyük fuarı İba'da gerçekleştirilecek.

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

"Hamur geliştirme sürecinde müşterilerle birlikte çalışmak, elde edilen faydayı artırıyor; bu bizim en büyük arzumuz" diyen şirket müdürü Claude Jutzeler, "Bu nedenle Rondo, küçük fırınlardan endüstriyel üreticilere kadar herkes için mükemmel bir hamur kesme ve şekillendirme performansı sağlamaya odaklanıyor" dedi.

RONDO
Dough-how & more.

