

Ekmek yatırımları için çözüm ortağımız...

Your Solution Partner For Bread Investments...

# bartech



Mart 2022

Yıl: 1

Sayı: 2

## EKMEK YATIRIMLARI İÇİN ÇÖZÜM ORTAĞINIZ

### BARUTÇUOĞLU GRUP HAKKINDA...

1961 yılında ekmekçilik sektörüne ekmek üretimiyle giren Barutçuoğlu Ailesi, kurulduğu günden bugüne ekmek üretimi ve üretim teknolojilerinde sektörün öncüsü, "bugün undan, sofradaki ekmeğe dönüşüm serüveni"nin ana kahramanı olmuştur.

Makinelerin projelendirilmesi, satış ve satış sonrası hizmetlerini titizlikle sürdüren Barutçuoğlu Grup, teknoloji, tecrübesi ve üretim gücü ile "endüstriyel ekmek fabrikası" üretiminde dünyada önemli bir yer almaktadır.

Sektörün en önemli uluslararası fuarlarına katılarak Türkiye'yi dünyada başarıyla temsil eden, ihracatta da geniş dağıtım kanallarına sahip Barutçuoğlu Grup, bir dünya markası olma yolunda emin adımlarla ilerlerken, fırınlarında şekillendirilen ve pişirilen ekmekler; bugün başta Avrupa, Asya ve Afrika kıtaları olmak üzere Avustralya ve Amerika'da da sofralarda çoktan vazgeçilmez bir konuma sahip olmuştur.

Dünyada "Türk Ekmegi" imajının oluşmasına da katkı sağlayan Barutçuoğlu Grup, teknoloji ve tecrübeyi bir arada sunuyor ve sektörde başarılı girişimleriyle adından sıkça söz ettiriyor...

Bursa Organize Sanayi bölgesinde kurulu modern üretim tesisinde, son teknoloji ürünü hassas işleme makineleriyle ekmek fırınları başta olmak üzere yüzü aşkın endüstriyel ve küçük ölçekli makine üretimi gerçekleştiren Barutçuoğlu Grup, projeden üretime kadar bilgisayar destekli makine imalat hattı ve kalite kontrol sistemleri sayesinde dünya standartlarındaki ekmek üreticileri ve pastaneler için değişik kapasitelerde makine ve fırın üretmektedir.

Bugün unda, unun sofradaki ekmeğe dönüştüğü süreçte, Barutçuoğlu bünyesindeki firmalarla makinelerin projelendirilmesi, satış ve satış sonrası hizmeti titizlikle sağlarken, "BARTECH" markası ise ürün kalitesi, teknoloji, satış sonrası hizmetleri ve müşteri memnuniyeti ilkesiyle Türkiye ve dünya pazarında tercih edilen bir marka olmaya devam etmektedir. Sektördeki engin tecrübesi, bilgi birikimi ve güçlü mühendislik altyapısı ile endüstriyel fırınların ana tedarikçilerinden biridir.

### ABOUT BARUTÇUOĞLU GROUP...



1981'den beri From 1981

Sizin övgünüz bizim gururumuz Your praise Our proud  
Sizin beklentileriniz Bizim dizaynımız Your expectations Our design  
Sizin hayalleriniz Bizim projelerimiz Your dreams Our projects  
Sizin verimliliğiniz Bizim kazancımız Your efficiency Our gain  
Sizin ürünleriniz Bizim makinelerimiz Your products Our machines  
Sizin kârınız Bizim katkımız Your profit Our benefit

Siz ve biz You and Us



Biz 'biziz' We are 1



Ekmek ve Unlu mamul üretim hatları  
Pişirme fırınları  
Yoğurma mikserleri  
Hamur işleme makineleri  
Hammadde depolama siloları  
Ekşimaya hazırlama üniteleri  
Fermantasyon sistemleri  
Soğutma sistemleri  
Mobil fırınlar  
Un fabrikaları  
Pizza, pide ve lahmacun hatları

Turnkey bakery projects  
Ovens  
Mixers  
Dough make up equipment  
Raw material handling solutions  
Sour dough systems  
Fermentation systems  
Cooling systems  
Mobile Bakeries  
Flour mills  
Pizza, pide, tortilla lines

The Barutçuoğlu Family, started with bread production in 1961, has been the pioneer of the sector in bread production and production technologies since its establishment, and the main hero of the "adventure of transforming wheat from flour to bread on the table".

Barutçuoğlu Group, taking care of the project design of the machines, sales and after-sales services, has an important place in the world in the production of "industrial bread factory" with its technology, experience and production power.

Barutçuoğlu Group, which successfully represents Turkey in the world by participating in the most important international fairs of the sector and has wide distribution channels in exports, is taking firm steps towards becoming a world brand, while the breads shaped and baked in its ovens; Today, it has already had an indispensable position in bakeries in Europe, Asia and Africa, as well as in Australia and America.

Contributing to the creation of the image of "Turkish Bread" in the world, Barutçuoğlu Group offers technology and experience together and makes a name for itself with its successful initiatives in the sector...

Barutçuoğlu Group, which produces more than a hundred industrial and small-scale machines, especially bread ovens, with its state-of-the-art precision processing machines, in its modern production facility established in Bursa Organized Industrial Zone, thanks to its computer-aided machine production line and quality control systems from project to production, it is one of the world-class bread producers and producers. produces machines and ovens in different capacities for patisseries.

In the process where wheat turns into flour and flour into bread on the table, while designing machines, providing sales and after-sales services with the companies within Barutçuoğlu meticulously, the "BARTECH" brand continues to be a preferred brand in Turkey and the world market with its product quality, technology, after-sales services and customer satisfaction principles. is doing. It is one of the main suppliers of industrial ovens with its deep experience, knowledge and strong engineering infrastructure in the sector.

### Arge merkezimiz faaliyetlerine hızla devam ediyor

2018 yılında almış olduğumuz TC Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ARGE MERKEZİ statüsü altında sürekli geliştirmeye devam ediyoruz. **S3**

### Our R&D center continues its activities rapidly

We continue to develop continuously under the R&D CENTER status of the Ministry of Industry and Technology, which we received in 2018. **P3**

### WP Hatonla 26 senedir süregelen işbirliği

Firmamız 1996 yılından beri dünyanın en iyi kesme makinelerini yapan WP Haton firmasının Türkiye temsilcisi olup, Türkiye'de ve yurtdışında pek çok ülkeye ürünlerini proje içerisinde veya tek olarak göndermiştir. **S2**



### 26 years of cooperation with WP Haton

Our company has been the Turkey representative of WP Haton, which has been making the world's best cutting machines since 1996, and has sent its products to many countries in Turkey and abroad, either as part of a project or individually. **P2**

### Eğitime destek

Tophane Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ile Barmak Barutçuoğlu Gıda MakSan. Tic. A.Ş. arasında Ar-ge, ortak üretim vemesleki eğitim iş birliği protokolü imzalandı. **S5**

### Support for Education

Barutcuoglu continues to support education. Tophane Technical High School and Barmak signed cooperation protocol. **P5**

### Bu sayıda hangi ürünler var?

#### Which products in this newsletter?

- Endüstriyel kestart
- Ekşi maya sistemleri
- Pizza fırınları
- Lahmacun fırını
- Mobil fırın
- Dönerli fırın
- Pide makinası
- Industrial divider
- Sour dough tanks
- Pizza ovens
- Lahmacun oven
- Mobile bakery
- Rotary oven
- Pide machine

## barmak

### FIRIN PAZARI

# 2.EL

Revizyonlu  
Güncel liste için bizimle iletişime geçebilirsiniz.  
Dijital kontrol paneli  
Dijital paneli

4 kullanıcıya  
Ruhlu kışkık  
1000 gr  
1000 gr

Revizyonu tarafımızdan yapılan  
2. El makinelerimiz  
1 yıl fabrika garantilidir

Güncel liste için bizimle iletişime geçebilirsiniz.  
+90 224 241 63 20

satis@barutcuoglu.com.tr

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

2. El  
1000 kg/mak

**Un Silo Sistemleri**  
Flour Silo Systems

- Çuval Bopallma İstasyonları
- Depolama Siloları
- Un Elme
- Tahı Sistemleri
- Prömlük veya Mekanik Taşıma

Un Silo Sistemlerimiz:  
Depolanacak ürün tipi, depolama kapasitesi, taşıma şekli, mesafeler ve yere göre, müşteriyeye özel projelendirilir.

www.barutcuoglu.com.tr

**Hamur Hazırlama Grubu**  
Dough Preparation Group

www.barutcuoglu.com.tr

**Hamur İşleme Grubu**  
Dough Processing Group

www.barutcuoglu.com.tr

**Pişirme Fırınları**  
Baking ovens

Tüm dünyada her gün milyonlarca ekmek bizim ürettiğimiz fırınlarda pişiyor.

www.barutcuoglu.com.tr

## WP Hatonla 26 senedir süregelen işbirliği

Firmamız 1996 yılından beri dünyanın en iyi kesme makinalarını yapan WP Haton firmasının Türkiye temsilcisi olup, Türkiye'de ve yurtdışında pekçok ülkeye ürünlerini proje içerisinde veya tek olarak göndermiştir. Geçtiğimiz sene işbirliğimizin 25. Yılıni kutladık. Bu işbirliği hem Türkiye'de getirilen teknolojilerle tesislerin altyapısının geliştirilmesi anlamında Türk ekmek sektörü ve geliştirme anlamında Türk sanayisine de ciddi katkıları olmuştur.



## 26 years of cooperation with WP Haton

Our company has been the Turkey representative of WP Haton, which has been making the world's best cutting machines since 1996, and has sent its products to many countries in Turkey and abroad, either as part of a project or individually. Last year we celebrated the 25th anniversary of our cooperation. This cooperation has made serious contributions both to the Turkish bread sector in terms of improving the infrastructure of the facilities with the technologies brought in Turkey, and to the Turkish industry in terms of development.

### Şirketimiz

WP Haton, neredeyse tüm ekmek türleri için otomatik hamur işleme sistemleriyle dünya pazarında lider bir firmadır.

Hamurdan en iyi ekmeği elde etmek için müşterilerimizle birlikte hamur dostu otomatik hamur işleme hatları tasarlayıp geliştiriyoruz.

100'ü aşkın çalışanımızla dünyanın her yerindeki müşterilerimize hizmet vermekte, gıda güvenliği ve kalite ihtiyacını karşılamak için yüksek kaliteli malzemelerle sağlam makineler üretiyoruz.

WP Haton olarak müşterilerimize ekmek türleri için en iyi çözümleri sunmak için hamur işleme ekipmanlarında hat konsepti geliştirdik. Eşsiz modülerleştirme sisteminin, otomatik fırın ortamlarında büyük bir varlık olduğu kanıtlanmıştır ve kullanımı, temizliği ve servisi kolaydır.

BreadLab, dünyanın her yerinden fırıncıların ekipmanlarımızı kendi malzemeleriyle test edebileceği deneyim merkezimizdir. BreadLab'de, WP Haton hamur teknolojisi uzmanları, fırıncılık ürünleri için en iyi çözümü bulmaya ve hamur sorularına yanıt almaya yardımcı oluyor.

Şirketimiz 1949'da kuruldu, 1973'ten beri WP BAKERYGROUP'un bir parçasıyız.

### Our company

WP Haton is a leading supplier of bread make up equipment in the world market, with automated dough processing systems for virtually all types of bread.

We design & develop dough friendly automated dough processing lines in co-creation with our customers to get the best bread out of the dough.

With our team of over 100 employees we serve our customers all over the world, we provide robust constructions with high quality materials to meet requirement for food safety and quality.

WP Haton has developed several line concepts as a total package in dough processing equipment to provide our customers with the best solutions for their types of bread. The unique system of modularization has proven to be a great asset in automated bakery environments and is easy to operate, clean and service.

The BreadLab is our experience center where bakers from all over the world can test our equipment with their own ingredients. At the BreadLab, WP Haton dough technologists help to find the best solution for the baker's products and get answers on their dough questions.

Our company was founded in 1949, since 1973 we are part of the WP BAKERYGROUP.

### Ekipmanlarımız

WP Haton, piyasadaki en geniş kesme makinası yelpazesine sahiptir. Saatte 400 ila 12.000 adet ve 30 ila 3.000 gr ağırlık aralığındaki ayrıncılar, her türlü hamuru hassas ve hamur dostu bir şekilde işlemek için tasarlanmıştır.

Kaliteli ve standart nihai ürün için çok çeşitli yuvarlama makinalarımız vardır. İster sert, ister yumuşak hamurlar, tatlı hamurlar, klasik ekmekler veya pizza hamuru topları için konik ve silindirik yuvarlamalar veya bantlı yuvarlamalar mevcuttur.

WP Haton Ara Dinlendirme makineleri, ekmek yapma sürecinde hamurların yuvarlama ve uzun şekil verme arasında otomatik olarak dinlenmesi için geliştirilmiştir. Bu kanıtlanmış konsept, çıkarılabilir, metal algılanabilir ve yıkanabilir hamur ceplerine sahip güvenilir besleme sistemlerine sahiptir. Çok çeşitli özelleştirilmiş versiyonlar, her fırın için uygun bir mayalama makinesi sağlar.

Uzun şekil verme makinalarımız kapasite, açma, form verme, dekorasyon ve sarma konusunda liderdir. Tava ekmeği, taban ekmeği, bagetler ve üstü açık ekmekler gibi çok sayıda ekmek türü, en ideal nihai ürüne işlenir.



### Our equipment

WP Haton has the largest range of dough dividers in the market. From 400 to 12,000 pcs per hour and a weight range from 30 to 3,000 grs, the dividers are designed to handle all kinds of dough, in an accurate and dough friendly way.

A wide range of rounders have been designed to ensure a good quality and very consistent end product. Whether conical and cylindrical rounders or belt rounders, for stiff or soft doughs, for sweet doughs, classic breads or pizza dough balls, a rounder is available.

WP Haton Intermediate proofers have been developed for automated resting and proofing of dough pieces between rounding and long moulding in the process of making bread. This proven concept has reliable infeed systems with removable, metal detectable and washable dough pockets. The broad range of customized versions ensure a suitable proofer for every bakery.

The long moulders are leading in the area of capacity, sheeting, moulding, decorating and twisting. Numerous types of breads, like pan bread, hearth bread, baguettes and open top breads can be processed to an optimal end product.

### Parta U XL

Parta U XL, dışarıdan küçük kardeşi Parta U ile neredeyse aynı görünse de içi tamamen farklıdır.

Özel olarak tasarlanmış ünite ve çeşitli teknik modifikasyonlar, endüstriyel, yüksek düzeyde otomatikleştirilmiş hamur işleme konumlarına çok uygun olan daha da sağlam bir hamur bölücü ile sonuçlanmıştır.

Parta U XL, neredeyse tüm hamur türlerini işleyebilen, son derece hassas ve kullanıcı dostu üç odacıklı bir hamur bölücüdür. Parta U XL'nin emiş hacmi, hamurun tam olarak porsiyonlanması için ayarlanabildiğinden, porsiyonlama çok hamur dostu yapılıdır. İstenilen hamur ağırlığına ve tarifine bağlı olarak hamura daha az basınç uygulanabilir. Aynı ayrı hamurların gramaj aralığı, saatte porsiyonlanan maksimum 4.200 hamur adedi ile 110 ile 1.000 gram arasındadır. Standart hamur haznesi 120 litreye kadar hamur içerebilir.

Maksimum erişilebilirliğe izin vermek için nispeten düşük bir çalışma yüksekliğine sahiptir ve kullanım kolaylığını daha da artırır. Yan menteşeli hazne, kolay ve güvenli bir şekilde temizlenebilir. İşlemin başlangıcından itibaren kirlenmeyi önlemek için Parta U XL üzerinde hamur bölgesi ve mekanik tahrik birbirinden ayrılmıştır. Hamur işleme alanında tüm parçalara kolayca erişilebilir ve hızlı ve derinlemesine temizlenebilir. Paslanmaz çelik hazne tabanı patentli bir kaplamaya sahiptir, böylece tamamen Teflon kaplamalar olmadan yapılabiliriz.

'Basit tutun' sloganı bu hamur ayrıncıda birden fazla şekilde geçerlidir. Parta U XL'nin çalışması, erişilebilirliği ve temizliği basit tutulmuştur. Bu üç özellik, ağırlık aralığı ve yüksek performansla birleştiğinde, bu hamur bölücü ile çalışmayı her büyüklükteki fırın için uygun ve etkili hale getirir.



### Parta U XL

The Parta U XL looks from the outside almost the same as his smaller brother, the Parta U, but the inside is a totally different story. The specially designed unit and several technical modifications have resulted in an even more robust dough divider that is very well suitable in industrial, highly automated dough processing locations.

The Parta U XL is a highly accurate and user-friendly three-chamber dough divider, able to process almost all types of dough. The portioning is done very dough friendly, since the suction volume of the Parta U XL can be regulated for exact portioning of the dough. Depending on the requested dough weight and recipe, less pressure can be applied to the dough.

The weight range of the individual dough pieces is between 110 and 1,000 grams, with a maximum processing of 4,200 dough pieces being portioned per hour. The standard dough hopper can contain up to 120 liters. It has a relatively low working height to allow for maximum accessibility further improves the user-friendliness. The sideways hinged hopper can be cleaned easily and safely. In order to prevent soiling from the beginning of the process, the dough zone and the mechanical drive are separated from each other on the Parta U XL. In the dough processing area, all parts are easily accessible and can be cleaned quickly and thoroughly. The stainless steel hopper base has a patented coating so that we can do without Teflon coatings completely.

The motto 'Keep it simple' applies on this dough divider in more than one way. The operation, the accessibility and the cleaning of the Parta U XL is kept simple. These three features, combined with the weight range and high performance make working with this dough divider convenient and effective for bakeries of all sizes.

## Arge merkezimiz faaliyetlerine hızla devam ediyor

2018 yılında almış olduğumuz TC Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ARGE MERKEZİ statüsü altında sürekli geliştirmeye devam ediyoruz. Argeye yatırım yapmaya, ülkemize ve milletimize katma değerli ürün üreterek fayda sağlamaya, geliştirmeye ve yeniliğe devam edeceğiz. Arge merkezi olduğumuz günden itibaren 3 senede başlayan 35 projemiz tamamlanmış hali hazırda 13 projemiz de devam etmektedir. Stratejimiz teknoloji ve trendler ışığında, nitelikli personelle, kalite ve maliyet ilişkisini göz önünde bulundurup marka ve ürün değerini koruyarak, çevre ve enerji hassasiyetini yaşayıp bilgiye erişimi kolaylaştıran yöntemlerle birimler arası koordinasyonu maksimum seviyede tutup operasyonel mükemmeliyetçilik ilkesinde çalışmaktır.

## Our R&D center continues its activities rapidly



We continue to develop continuously new technologies under the R&D CENTER status of the Ministry of Industry and Technology, well-deserved in 2018. We will continue to invest in R&D, to benefit, develop and innovate by producing value-added products for our country and nation. Since the day we became a R&D center, 35 of our projects have been completed and currently 13 of our projects continue. Our strategy is to work with the principle of operational perfectionism, keeping the coordination between units at the maximum level, with the help of technology and trends, with qualified personnel, by considering the quality and cost relationship, there are still 13 continuing projects value, experiencing environmental and energy sensitivity and facilitating access to information.



## Ekşi maya ünitesi

Yeni geliştirilen Ekşi maya sistemimizde Ekşi mayanın kontrollü şartlarda standart, az işçilikle, daha kaliteli olarak üretilmesini sağlamaktır.

Sürekli artan ekşi mayalı ekmek talebine cevap verecek endüstriyel alanlarda kullanıma uygun ekşi maya sisteminin geliştirilmesi ile; Ekşi mayalı ekmek üreticilerinin daha kısa sürede daha çok ürünü, ürünün kalitesini bozmadan üretebilme istediğine cevap verilecek; Sistemde kullanılan hammaddeler dozajlanıp mayalanma tankına aktararak bu tankın içinde uygun bir karıştırıcı vasıtasıyla homojen olarak karıştırılarak üretilmesi sağlanıp, sonrasında ideal şartlarda ürünün özelliğini bozmadan mayalanma tankında 12 saate kadar kullanıma hazır şekilde bekletilmesini sağlayacak sistem temizlenebilir, hijyenik, endüstriyel, kontrollü, otomasyona dayalı çalışma prensibine sahip olacaktır.

Kompakt bir sistemdir. Farklı kapasitelerde projelendirilebilir. Hijyenik üretim sürecinin oluşturulmasına katkı sağlayacaktır. Tam otomatik sistem olmasından dolayı üretim hattında ihtiyaç duyulan insan gücünde düşüş sağlaması, Kolay temizlenebilir bir ünite olması, PLC fonksiyonları ile tüm sistemin ve parametrelerin kontrol altına alınabilmesi ve sistemden veri toplanabilmesi, Sistemdeki iyi bakterilerin oluşturulması ile mikrobiyal yükü azaltılmış ekmek üretimine katkı sağlanması da diğer özelliklerindedir.

## Sourdough Unit

In our newly developed sourdough system, it is ensured that sourdough is produced under controlled conditions with standard, less labor and better quality. With the development of a sourdough system suitable for use in industrial areas that will respond to the ever-increasing demand for sourdough bread; It will be answered that sourdough bread producers want to be able to produce more products in a shorter time without compromising the quality of the product; The raw materials used in the system are dosed and transferred to the fermentation tank, mixed homogeneously in a tank by means of a suitable mixer, and then the system, which ensures that the product is kept ready for use in the fermentation tank for up to 12 hours under ideal conditions, it can be cleaned, has a hygienic, industrial, controlled, automation-based working principle. It is a compact system. It can be projected in different capacities. It will contribute to the creation of a hygienic production process. Other features include reducing the manpower needed in the production line due to being a fully automatic system, Being an easy-to-clean unit, Controlling the entire system and parameters with PLC functions and collecting data from the system, Contributing to the production of bread with reduced microbial load by forming good bacteria in the system.

## Pide Lahmacun üreticilerine müjde

Uzun zamandır devam eden Arge çalışmalarımızın neticesinde Doğalgazlı Taştabanlı lahmacun pide fırınımız denemelerden tam not aldı. CE ve gerekli belgeleriyle birlikte satışa sunuldu.

Fırınımızın en önemli özelliği Taş fırında yüksek ısıya ulaşabilmesi, kullanım kolaylığı, akıllı olması. Pide ve lahmacun üreticilerinin büyük bir problemini çözen fırınla artık yüksek kapasiteli üretim sorun olmayacak.



## Good news for Pita Lahmacun producers

As a result of our long-standing R&D studies, our Natural Gas Stone-Based Lahmacun Pita Oven got full marks from the trials. It was put up for sale with CE and necessary documents. The most important feature of our oven is its ability to reach high temperatures in the stone oven, its ease of use and its smartness. High-capacity production will no longer be a problem with the oven, which has solved a big problem for those who produce pita and lahmacun.



## Endüstriyel ekmek üretimi pandemide hiç durmadı

Kurduğumuz Endüstriyel tesisler Pandemiye üretime hız kesmeden milyonlarca ekmek üretmeye devam ettiler.



## Industrial bread production never stops during pandemic

Lines we established all over Turkey go on production of millions of breads without any stop during Pandemic times



## Pizza fırınları

Pizza üretiminde eskiden yaygın olarak odun fırını kullanılırdı. Fakat yakıt kalıntılarının dolayısıyla sağlıksız olması, kullanım zorluğu ve güvensiz olması odun fırını yerine alternatif pişirmeler geliştirmeyi zorunlu hale getirdi.

Yeni geliştirilen taş tabanlı pizza fırını ile birlikte geleneksel pişirme lezzeti odun fırınından daha iyi performans gösteren bir pişirmeye evrildi.

En yaygın kullanılan ve ürün portföyümüzde farklı ölçülerde alternatifleri olan elektrikli taş tabanlı fırınlar küçük porsiyonlar ve kapasiteler için ideal olurken, yeri ve kapasitesi olan işletmeler için Konveyör tipi Pizza fırınları idealdir. Daha az işçilikle daha çok ürünü pişirme imkanı verir. Fırın yükleme ve boşaltması daha kolaydır. Yüksek ısıya ulaşan fırınlarda kısa sürede istenilen ürün pişirilir. Gaz fırınları hızlı ısınır.

Konveyörlü fırınlarda bant hızı ve pişirme süresi ayarlanabilir olduğundan farklı ürün pişirmeye de uygundur. Daha az işçilikle daha çok ürünü pişirme imkanı verir. Fırın yükleme ve boşaltması daha kolaydır. Yüksek ısıya ulaşan fırınlarda kısa sürede istenilen ürün pişirilir. Gaz fırınları hızlı ısınır.



## Pizza Ovens

In the past, wood ovens were commonly used in pizza production. Being unhealthy, difficult to use and unsafe due to fuel residues made it necessary to develop alternative baking solutions. While the most widely used and preferred electric stone-based ovens are ideal for small portions and capacities, Conveyor type Pizza ovens are ideal for businesses with space and capacity.

With the newly developed stone-based pizza oven, the traditional cooking taste has evolved from a wood oven to a cooking that performs better. Since belt speed and baking time can be adjusted in conveyor ovens, it is also suitable for cooking different products.

It gives the opportunity to bake more products with less labor. Oven loading and unloading is easier. In ovens that reach high temperatures, the desired product is cooked in a short time. Gas ovens heat up fast.

2 bantlı versiyonunda aynı anda farklı pişirme sürelerine sahip 2 ayrı ürün yanyana pişirilebilir.

Oven with two belt version 2 different products with different baking temperatures can be baked at the same time

## Mobil fırın

BARUTÇUOĞLU tarafından ilk defa 1998 yılında Marmara depremi sonrası geliştirilen Mobil fırın tesisleri yardım kuruluşları, belediyeler, askeriye, inşaat şirketleri ve özel şirketler için de idealdir.

Teslim edilen ve hala kullanılmaya devam eden Mobil tesislerdeki tecrübemiz kullanımdaki başarının da anahtarıdır.

Her tür şartta çalışmaya uygun, gerekli tüm teçhizatı üzerinde geliştirilen özel bir proje olup Müşteriye özel geliştirilir.

Duğu, soğuk hava deposu, kliması, soyunma ve yatak yeri, üretim hattı olmak üzere hijyen şartlarında üretim yapabilecek imkana sahip. Üç kişiyle, yolda hareket halindeyken de üretim yapılabilir. Elektriklerin kesilmesinde, bulunduğu yeri de aydınlatacak şekilde elektrik üretimi var. Ayrıca, karayollarının trafik kurallarına göre hazırlanmış bir dorseye sahiptir.

Tesis bir tır dorsesinde, farklı ürünleri de üretecek şekilde dizayn edilebilir. Bu zamana kadar yapılan Mobil tesislerimiz Francala Ekmek, Roll Ekmek, Arap Ekmeği ve Tost Ekmeği olmak üzere farklı çeşitler için üretilmiş olup hepsi de başarıyla üretimine devam etmektedir.



İşini severek yapan ve konusunda engin bilgi birikimi ve tecrübeye sahip konusunda en iyi firmanın biraraya gelerek ortak geliştirdikleri son projelerde Araç, Ekipman, Partner firmalar ve Müşterinin uyumuyla Mükemmel ürün ortaya çıkmıştır.

## Mobile Oven

Mobile Bakeries, first developed by BARUTÇUOĞLU after the Marmara earthquake in 1998, are also ideal for aid organizations, municipalities, military, construction companies and private companies.

Our experience in mobile systems that were delivered and still in use is also the key to success in use. It is a special project developed on all necessary equipment, suitable for working in all kinds of conditions, and is developed specifically for the customer.

It has the opportunity to produce under hygienic conditions, including shower, cold storage, air conditioner, dressing and bed place, production line. With three people, production can be done on the road, even while moving. In case of a power cut, there is electricity production to illuminate the place where it is located. In addition, it has a trailer prepared according to the traffic rules of the highways.

The bakery project can be designed to produce different products in a truck trailer. Our Mobile facilities, which have been built so far, have been produced for different varieties such as Francala Bread, Roll Bread, Arabian Bread and Toast Bread, and all of them continue to produce successfully.



The perfect product has emerged with the harmony of Vehicle, Equipment, Partner companies and the Customer in the latest projects jointly developed by the best companies in their field, love their job with passion and have vast knowledge and experience in their field.

## BARTECH ten yeni Çift arabalı Dönerli Fırın MAXIDA

Minimum alanda Maksimum Üretim Yüksek kapasiteli üretim yapan ve birden fazla fırına ihtiyaç duyan işletmelerin daha Ekonomik ve daha az alanda, daha az yatırım maliyeti ve daha az iş gücüyle üretim yapabilmeleri için geliştirilmiştir.



## MAXIDA. New Double Trolley Rotary Oven from BARTECH

Maximum Production in Minimum Space It has been developed for businesses that make high-capacity production and need more than one furnace, to produce more economically and in less space, with less investment cost and less labor.

## Donut makinası

Donut son dönemde yaygınlaşmaya başlayan bir üründür. Türkiye pazarında da donut üreten markalar oluşmaya başlamıştır. Ayrıca otel, restoranlar ve süpermarketlerde de çeşitli olarak Donut, Berliner üretimi yapılmaktadır.

Tezgahı için üretim yapan küçük kapasiteli işletmeler için uygun olan donut kızartma makinası bu işletmelerin önemli bir sorununu çözmektedir. Yağ sıcaklığının hassas kontrolü, Paslanmaz çelik konstrüksiyon, Çıkarılabilir, yuvarlatılmış kenarlı iç kısım ile kolay temizlik imkanı, yağa kolay boşaltma mekanizması, kombinlenebilen mayalandırma kabini ile birlikte kompakt, ergonomik optimum bir çözümdür. Yüksek kapasiteli endüstriyel üretimler içinse farklı çözümler mevcuttur.



## Donut Machine

Donut is a product that has started to become widespread recently. Brands that produce donuts have also started to emerge in the Turkish market. In addition, Donut and Berliner are produced as a variety in hotels, restaurants and supermarkets.

The donut frying machine, which is suitable for small-capacity businesses producing for their counter, solves an important problem of these businesses.

It is a compact, ergonomic optimum solution with precise control of oil temperature, stainless steel construction, easy cleaning with removable, rounded-edged interior, easy discharge mechanism to oil, and combinable fermentation cabinet. There are different solutions for high-capacity industrial productions.



## Teknik Meslek Lisesi ile İşbirliği

Barmak Barutçuoğlu firması eğitime destek vermeye devam ediyor. Tophane Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ile Barmak Barutçuoğlu Gıda Mak San. Tic. A.Ş. arasında Ar-ge, ortak üretim ve mesleki eğitim iş birliği protokolü imzalandı.

Bu protokolle hedef Elektrik-Elektronik ve Metal sanayisinin ihtiyacı olan nitelikli işgücünü yetiştirmektir. Okul ile Barutçuoğlu arasında bilgi ve tecrübe paylaşımı, ortak Ar-Ge ve üretim çalışmaları yapılması, öğrencilerin Barutçuoğlu bünyesinde Meslek eğitimini/zorunlu stajlarını yapmalarına kolaylık sağlanması, mezun öğrencilerin işletme bünyesinde istihdam edilmesi amaçlanmaktadır.

## Cooperation with Technical Vocational high school

Barmak Barutçuoğlu company continues to support education. Tophane Vocational and Technical Anatolian High School Directorate and Barmak Barutçuoğlu Gıda Mak San. Trade Inc. R&D, co-production and vocational training cooperation protocol was signed between

With this protocol, the goal is to train the qualified workforce needed by the Electric-Electronics and Metal industry. It is aimed to share knowledge and experience between the school and Barutçuoğlu, to carry out joint R&D and production studies, to facilitate the students' vocational education / compulsory internship within Barutçuoğlu, and to employ graduate students within the Business.

## Üniversite - Sanayi Doktora Programı

Barmak Barutçuoğlu Gıda Mak. San. Tic. A.Ş. Arge merkezi faaliyetleri kapsamında Tübitak 2244 Sanayi Doktora programı kapsamında imzalanan protokol ile doktora öğrencileri firma bünyesinde yapılacak araştırma faaliyetlerinde görev alacaklardır.



## University-Industry Doctorate Program

Barmak Barutçuoğlu Co. Within the scope of R&D center activities, doctoral students take part in research activities to be carried out within the company, with the protocol signed within the scope of Tübitak 2244 Industry Doctorate Program.

## TİM Yüksek Katma Değerli Odaklı İnovasyon Programı

TİM (Türkiye İhracatçılar Meclisi) İNOSUIT programı kapsamında Yüksek Katma Değerli İnoSUIT sözleşmesi imzalanmıştır. Bu sözleşme kapsamında Yüksek Katma Değerli üretim ve ihracat yapan firmanın Odaklı İnoSuit Programı ile inovasyon yönetimi yetkinliğinin sürdürülebilir şekilde artırılması, inovasyon yönetimi altyapısının güçlendirilmesi, kurumun kendi hedeflerine, yapısına ve ihtiyaçlarına uygun kurumsal inovasyon sistemlerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

## TİM High Value-Added Oriented Innovation Program

A High Value Added InoSUIT contract was signed within the scope of TIM (Turkish Exporters Assembly) INOSUIT program. Within the scope of this contract, it is aimed to increase the innovation management competency in a sustainable way, to strengthen the innovation management infrastructure, and to develop corporate innovation systems that are suitable for the organization's own goals, structure and needs, with the Focused InoSUIT Program of the company that produces and exports with High Value Added.



## Süreç İyileştirme ve Optimizasyon Projeleri

Uludağ Üniversitesi Endüstri Mühendisliği Bölümü ve Barmak Barutçuoğlu Gıda Mak. San. Tic. A.Ş. işbirliğiyle gerçekleşen UÜEM BST projeleri kapsamında bu sene de 2 ayrı ekiple Süreç iyileştirme ve Optimizasyon projelerimiz başarıyla devam etmektedir. Barmak Barutçuoğlu olarak üniversite işbirliği programlarımızda en önem verdiğimiz konulardan birisi de öğrencilerimizi iş dünyasına hazırlamak ve kariyer planlamalarında en doğru başlangıcı yapmalarına yardımcı olmaktır. Bu kapsamda yürütülen projelerden bağımsız olarak firmamız departmanlarındaki ilgili mühendisler tarafından görev tanımları, yetkinlikleri, tecrübeleri ve tavsiyeleri ilk ağızdan öğrencilerimize aktarılmaktadır.

## Process Improvement and Optimization Projects

Uludağ University Industrial Engineering Department and Barmak Barutçuoğlu Gıda Mak. Process Improvement and Optimization projects continue successfully with 2 separate teams this year as part of the UÜEM BST projects realized in cooperation with them. As Barmak Barutçuoğlu, one of the most important issues in our university cooperation programs is to prepare our students for the business world and to help them make the right start in their career planning. Regardless of the projects carried out in this context, job descriptions, competencies, experiences and recommendations are conveyed to our students firsthand by the relevant engineers in our company's departments.



## ÜSİGEM Faaliyetleri

Bursa Uludağ Üniversitesi ÜSİGEM-KÜSİ Çalışma Konseyi, Türkiye'nin sanayi kenti Bursa'da sanayici ve üniversiteyi bir arada buluşturarak, ortak çalışma ve projelere imza atılabilmesi için köprü görevinde bulunmakta olup, bu kapsamda; Üniversite-Sanayi işbirliği çerçevesinde ilimizde bulunan Merkezi Yönetimler, Yerel Yönetimler, Sivil Toplum Kuruluşları ile Ticaret ve Sanayi Odasına ilişkin proje önerilerini de gerçekleştirmek üzere toplamaktadır. Bu faaliyetleri Üniversite kanadında Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü Ahmet Saim Kılavuz, Sanayiciler tarafında da Mustafa Barutçuoğlu tarafından yürütülmektedir. Mustafa Barutçuoğlu liderliğindeki sanayiciler Üniversite-Kamu-Sanayici işbirliğini artırmak, ARGE projelerini birlikte yürütmek adına biraraya geldiler. Yoğun katılımı oldukça verimli geçen çalışmalar sayesinde artık Üniversite Sanayi mesafesi daha da azalacaktır.

## ÜSİGEM Activities

Bursa Uludağ University ÜSİGEM-KÜSİ Working Council acts as a bridge to bring together the industrialists and the university in Bursa, the industrial city of Turkey, for joint studies and projects to be signed. Within the framework of University-Industry Cooperation, it also collects project proposals for Central Administrations, Local Administrations, Non-Governmental Organizations and Chamber of Commerce and Industry in our city. These activities are carried out by Bursa Uludağ University Rector Ahmet Saim Guide on the University wing and by Mustafa Barutçuoğlu on the Industrialists' side. Industrialists led by Mustafa Barutçuoğlu came together to increase University-Public-Industrialist cooperation and to carry out R&D projects together. Thanks to the studies, which were very productive with intense participation, the distance between University and Industry will be reduced even more.

## bartechmek

AYLIK ŞİRKET BÜLTENİ / MART 2022

BARMAK BARUTÇUOĞLU GIDA MAK. SAN. TİC. A.Ş.  
Organize Sanayi Bölgesi, Lacivert Cad. No: 8 Bursa 16140 Türkiye  
Tel: +902242416320 Fax: +90 224 241 63 29  
www.barutcuoglu.com.tr info@barutcuoglu.com.tr



GRAFİK VE YAPIM  
FARKLI İŞLER PRODUKSİYON  
TEL: 0555 981 47 07

Gelişmiş ülkelerde endüstriyel hatlarda üretilen ekmek miktarı, küçük ve orta ölçekli fırınlardaki üretime göre çok yüksek orandadır. Ülkemizde de bu oran her geçen gün artmaktadır. Endüstriyel ekmek üretim hatlarında standart, ekonomik üretim için en önemli faktörlerden biri makine seçimidir. Hattaki makine seçimleri üretilen ekmek tipi, proses bilgileri, kapasite ve yatırım imkanına göre yapılır. Silodan başlayıp undan

The amount of bread produced in industrial lines in developed countries is very high compared to the production in small and medium-sized bakeries. This rate is increasing day by day in our country.

Machine selection is one of the most important factors for standard, economical production in industrial bread production lines. Machine selections on the line are made according to the type of bread to be produced, process information, capacity and

ekmeğin paketlenmesine kadar geçen süreçte kullanılan her makinenin ayrı bir teknolojisi vardır. Endüstriyel hatlarda firma seçimi de en az makine seçimi kadar önemlidir. Sizi ve işletmenizi uzun yıllar boyunca destekleyecek ve bu konuda kendini kanıtlamış firmalar ile çalışmak başarının anahtarlarından biridir. Yaptığınız yatırımın sizin ihtiyacınızı uzun süre karşılayabilecek makineler ve firmayla olması çok önemlidir.

investment opportunity. Each machine used in the process from the silo to the packaging of the flour and bread has a different technology. Company selection in industrial lines is as important as machine selection. Working with companies that will support you and your business for many years and have proven themselves in this regard is one of the keys to success. It is very important that the investment you make is with machines and companies that can meet your needs for a long time.

## Hamur İşleme Makineleri

Farklı ekmek tipleri ve kapasiteler için en uygun hamur işleme grubu teknolojisi hangisiyse onun seçilmesi gerekir. Hamurun su oranına bağlı olarak hamur sertliği farklı ekmek tiplerinde farklılık gösterir. Yumuşak hamurlarda yapışma faktörü de göz önünde bulundurularak yağlamalı sistemler tercih edilirken, daha sert hamurlarda yağlama kullanılmasına gerek yoktur. Nihai üründe yani hamurda mükemmelle ulaşılabilir için bu makinelerin içerdikleri teknoloji düşünülerek seçilmesi gerekir.

Endüstriyel hatlarda kesme tartma makineleri hattın kalbidir. Buradaki gramaj hassasiyeti özellikle yüksek kapasitede çalışan tesisler için maliyet anlamında da çok önemlidir. Uzun saatler çalışmaya uygunluk, sağlamlık, hassasiyet ve teknolojinin öne çıktığı ekipmanlar tercih edilmelidir.

Şekil verme makinelerinde en önemli özellik hamura zarar vermeden iç yapısını en iyi oluşturacak şekilde elle şekil vermişçesine özenli bir işleme yapmasıdır. Bunun için makinede pek çok ayar noktasının olması, hem farklı ürün tiplerinde kullanılabileceği avantajı, hem de mükemmel şekle ulaşmada pek çok farklı ayar imkanıyla kullanıcıya özel hale gelmesine fırsat tanır.

## Dough Processing Machines

The most suitable dough processing group technology should be selected for different bread types and capacities. Dough hardness differs in different bread types depending on the water ratio of the dough. While lubricating systems are preferred for soft doughs considering the adhesion factor, lubrication is not required for harder doughs. In order to achieve perfection in the final product, namely the dough, these machines must be selected considering the technology they contain.

In industrial lines, dividing and portioning machines are the heart of the line. The weight sensitivity here is also very important in terms of cost, especially for facilities operating at high capacity. Equipment that is suitable for working for long hours, durability, precision and technology should be preferred.

The most important feature of the moulding machines is that it performs a careful processing as if it is shaped by hand in a way that will best create the inner structure without damaging the dough. For this reason, the fact that there are many adjustment points in the machine allows it to be customized for the user, both with the advantage of using it in different product types, and with many different adjustment possibilities to reach the perfect shape.

## Nihai Fermantasyon Makineleri

Fermantasyon süresi ve ortamı hamur kalitesine doğrudan etki ettiği için Nihai Fermantasyon ekmek kalitesinde önemli süreçlerden biridir. Otomatik hatlarda Nihai Fermantasyon için makine teknolojisi seçimi yaparken üretilen ekmek çeşitleri, istenilen dinlendirme süresi, kullanılabilir alan ve bina şartları ile üretilmek istenen kapasite dikkate alınır.

Tüketici talepleri çeşitlendikçe Çeşit Ekmek kavramı fırıncıların da üretim gündemine girmeye başlamış ve eskiden tektip francala yapan pek çok endüstriyel fırıncı artık hem uzun hem de yuvarlak ekmek de yapmak istemektedir. Bunun için geliştirilmiş olan Özel Nihai Fermantasyon sistemi sayesinde aynı fermantasyon makinesinde farklı şekillerde ekmek dinlendirilerek, Fermantasyon makinesi Tünel fırının üst tarafına alınarak yerden de tasarruf edilebilmekte, böylece daha az alanda, daha çok çeşit, daha uzun fermantasyon yapılabilir. Hem ekmek maliyeti azalır, hem alandan tasarruf edilir, hem de farklı ekmek çeşitleri yapma imkânı da doğar. Bu çözüm, hem uzun, hem de yuvarlak ekmek yapmak isteyen, dinlendirme süresini uzun tutmak isteyen fakat yeterli alanı olmayan tüm endüstriyel fırınlar için idealdir.

## Final Provers

Final Fermentation is one of the important processes in bread quality, as the fermentation time and environment directly affect the dough quality. While choosing the machine technology for the Final Fermentation in automatic lines, the bread types to be produced, the desired resting time, usable space and building conditions and the desired capacity to be produced are taken into consideration.

As consumer demands diversified, the concept of Variety Bread began to enter the production agenda of bakers, and many industrial bakers who used to make uniform bakeries now want to make both long and round bread. Thanks to the Special Final Fermentation system developed for this, bread can be rested in different shapes in the same fermentation machine, and the fermentation machine can be placed on the upper side of the Tunnel oven, thus saving space, so that more variety and longer fermentation can be made in less space. The cost of bread is reduced, space is saved, and it is possible to make different types of bread. This solution is ideal for all industrial ovens that want to make both long and round breads, want to keep the resting time longer, but do not have enough space.

## Bıçak Atma Makinası

Bıçak atma prosesi içinde bir bilgiyi de barındırır. Hamura zarar vermeden istenen formda atabilmek önemlidir. Ki bunu elle yapıyormuşçasına yüksek kapasitede yapabilmek de bir bilgi birikimi gerektirir. Farklı inovatif çözümlerle bunu yapabilmek de gene bu tecrübenin eseridir.

Tünel fırın seçimlerinde kendini ispat etmiş, ömür testinden geçmiş, pişirme performansı iyi olan ürünler tercih edilmelidir. En önemli maliyet kalemlerinden olan yakıt tasarrufuyla ilgili tedbir ve gelişmeler takip edilmelidir.

Ülkemizde henüz ambalaja geçilmemiş olsa da özellikle endüstriyel fırınlar bu geçişe hazır olmalıdır. Ekmek pakete girmeden en az 90 dk önce soğutulmalıdır. Bunun için genelde spiral soğutma kuleleri kullanılmaktadır. Kule tipi soğutmaya alternatif, Fermantasyon sistemine benzer, katlı tip soğutma sistemi, fırın üzerinde kurulabilirdiği ve yatırım maliyeti düşük olduğu için tercih edilebilir. Bu tür hatlarda soğutmadan çıkan ekmek önce dilimleme ardından da paketlemeye alınabilir.

Müşteri isteğine bağlı endüstriyel hatlarda uygulanan modem bağlantısı ile dünyanın her yerindeki tünel fırın ya da endüstriyel makineye telefonla bağlanarak uzaktan servis hizmeti sağlanmaktadır. Bir telefonla hattın kontrol panosundan hatta oluşan problem kısa sürede tespit edilip müdahale edilebilir.

Makineler geliştirilirken müşteri talepleri ve üretilen ürün özellikleri makine dizaynı için baz alınan noktadır.

Dünyada anahtar teslim Endüstriyel Ekmek Fabrikası projelendiren ve kurabilen firma sayısı çok fazla değildir. Türkiye'deki el değmeden ekmek üretimi yapan otomatik ekmek üretim hatlarının %90'ı Barutcuoğlu tarafından kurulmuştur. Bu konuda dünyada da çok iyi noktada olan firmamız, geniş elektronik mühendis kadrosuyla yazılımlarını kendi bünyesinde gerçekleştirip uygulamasını hattın devreye alınması sırasında mühendisler tarafından yapmaktadır

## Dough Notching Machine

It also contains information in the knife throwing process. It is important to be able to throw the dough in the desired form without damaging it. And being able to do this at high capacity as if you were doing it by hand also requires knowledge. Being able to do this with different innovative solutions is also the result of this experience.

In tunnel oven selections, products that have proven themselves, passed the life cycle test and have good baking performance should be preferred. Measures and developments related to fuel efficiency, which is one of the most important cost items, should be followed.

Although packaged bread is not so common in our country, especially industrial ovens should be ready for this transition. Bread should be cooled at least 90 minutes before being packaged. For this purpose, spiral cooling towers are generally used. An alternative to tower type cooling, similar to the fermentation system, the deck type cooling system can be preferred because it can be installed on the oven. In such lines, the bread that comes out of the cooling can be first sliced and then packaged.

Remote service is provided by connecting to tunnel ovens or industrial machines all over the world by telephone, with the modem connection applied on industrial lines depending on the customer's request. With a telephone, the problem on the line can be detected and intervened in a short time from the control panel of the line. While the machines are being developed, the customer demands and the product features to be produced are the basis for the machine design.

The number of companies that can design and establish a turnkey Industrial Bread Factory in the world is not very high. Barutcuoğlu established 90% of the automatic bread production lines in Turkey that produce untouched bread. Our company, which is at a very good point in the world in this regard, is also able to use its software with its own software programming with its electronic engineers staff.

## Şehrekem, sofranızdaki tazelik ve lezzet

Konya Meram Belediyesi ve Gürsoy Grup, 2006 yılında güçlerini birleştirerek Şehrekem markasını kurdular. Kamu ve özel sektörün iş birliği ile hayata geçirilen Şehrekem, temel tüketim ürünlerinden olan ekmeğin üretiminde profesyonel bir süreci başlattı.

Tamamen hijyenik ortamlarda ve büyük miktarlarda ekmeğin üretimi yapan Şehrekem fabrikası, faaliyete başladığı ilk günden bugüne kalitesinden ödün vermeden üretimine devam etmektedir.

Şehrekem'in vizyonu; düzenli, ucuz, sağlıklı ve kaliteli ekmeğin ihtiyacını karşılamak üzere üretim yapmak, pazarlama ve lojistiğini sağlamaktır. Bu vizyon doğrultusunda daima daha iyisini yapmak, daha fazla noktada hizmet sunmak ve daha fazla çeşit üretmek için çalışan

Şehrekem, müşterilerinin memnuniyetini ön planda tutmaktadır. Şehrekem'in misyonu ise teknolojinin sunduğu imkânlardan faydalanarak, toplumsal

sorumluluk bilinciyle müşterilerine ulusal ve uluslararası mevzuata uygun, insan sağlığı açısından güvenli ve kaliteli ürünler sunmaktır.

Fabrikamız 5.000 m2 alana kurulu, 3000 m2 kapalı alana sahip, tam otomatik ve el değmeden üretim yapmakta olup, Konya'mızın güzide bir markasıdır. Bünyesinde 2 adet tam otomatik tünel fırın, 2 adet döner fırın ile üretim yapmaktadır. Konya'da önemli bir istihdam olanağı da sunan Şehrekem, kısa sürede Konya'nın en kaliteli ve el değmeden üretim yapan en büyük ekmeğin fabrikasıdır. Günlük kapasitesi 150 bin adet olan fabrikamızda, normal ekmeğin, çavdarlı, tam buğday, ruşeyimli gibi ekmeğin çeşitleri ile simit ve poğaçaya gibi mayalı ürünler de üretilmekte ve ürün yelpazesini ve üretim kapasitesini artırmak amacıyla AR-GE çalışmaları yapılmaktadır.



## Şehrekem, the freshness and taste on your table

Konya Meram Municipality and Gürsoy Group joined forces in 2006 and established the Şehrekem brand. Şehrekem, which was implemented with the cooperation of the public and private sectors, started a professional process in the production of bread, which is one of the basic consumer products.

Şehrekem factory, which produces bread in completely hygienic environments and in large quantities, continues its production without compromising its quality from the first day it started its operations.

The vision of Şehrekem; to produce regular, cheap, healthy and quality bread to meet the need, to provide marketing and logistics. In line with this vision, Şehrekem always works to do better, to serve at more points and to

produce more varieties, and prioritizes the satisfaction of its customers. The mission of Şehrekem is to provide its customers with safe and quality products in terms of human health, in accordance with national and international legislation,



by taking advantage of the opportunities offered by technology, with a sense of social responsibility. Our factory, established on an area of 5,000 m2, with a closed area of 3000 m2, produces fully automatic and untouched, and it is a distinguished brand of our Konya. It makes production with 2 fully automatic tunnel oven lines and 2 rotary ovens.

Şehrekem, which also offers an important employment opportunity in Konya, is the largest bread factory in Konya that produces the highest quality and untouched bread.

In our factory, which has a daily capacity of 150 thousand, bread varieties such as normal bread, rye, whole wheat, wheat germ and leavened products such as bagels and pastries are also produced, and R&D studies are carried out in order to increase the product range and production capacity.

## Özdilek Gıda Arge Merkezi

Gıda Ar-Ge merkezi, 2019 Mayıs ayı itibarıyla hayata geçirilerek Özdilek Holding bünyesinde gıda üretimi yapan tüm birimler için yeni ürün geliştirme ve mevcut ürün süreçlerinin iyileştirme konularında faaliyetlerine başlamıştır. Yeni üründen iyileştirme süreçlerine kadar olan kısımlarda, piyasa araştırmalarının yapılması, taleplerin değerlendirilmesi, deneme üretimlerinin ve tadımlarının yapılması, sunum ve maliyet aşamaları Gıda Ar-Ge merkezi tarafından yapılmaktadır.

Geniş uzman kadrosu ve 23 kişilik tadım ekibiyle Gıda Ar-Ge merkezi, Özdilek Holding bünyesindeki tüm gıda operasyonlarının Ar-ge çalışmalarını yürütürken unlu mamuller ve baklava imalathaneleri için de çalışmalar yapmaktadır. Ev tipi kurabiye, sütü soğuk baklava, velvet pasta çeşitleri, bomba kurabiye, fıstıklı burma kadayıf Gıda Ar-Ge merkezinin tamamlamış olduğu unlu mamuller kategorisindeki önemli projelerdir. Titiz ve özverili bir şekilde tüm süreçleri ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi prensipleri çerçevesinde yürütülen unlu mamuller üretimimiz, Dürdane Ana Fırını markasıyla Özdilek hipermarketlerinde ve çevrim içi alışveriş sitesi Özdilekteyim.com'da misafirlerin beğenisine sunulmaktadır.

**DÜRDANE ANA Fırını**

**EKMEĞİN LEZZET GELENEĞİ**

Dürdane Ana Fırını'nda beğenimize sunduğumuz unlu mamul ürünlerimizin tamamı, özel reçetelerle günlük olarak ve büyük bir titizlikle hazırlanmaktadır. Ürünlerin hazırlanmasında kullanılan tüm malzemeler gıda güvenliği kontrolünden geçerek tecrübeli ustalarımız tarafından unutamayacağınız tadlara dönüştürülmüştür. Unlu mamullerde üretilen mayalı ürün gruplarına tereyağı da ilave edilmektedir. Günlük olarak doğal ekşi mayaya kullanılarak hazırladığımız ekşi mayalı köy ekmeğinden Kastamonu ekmeğine, sarı buğday ekmeğinden kepekli ekmeğe kadar pek çok ekmeğin kendine özgü tadı, kokusu ve aroması ile afiyetle öğünlerinizde tüketebilirsiniz. Çay, kahve saatlerinize ve özel günlerinize eşlik edecek çikoz şurubu kullanmadan doğal şeker pancarıyla hazırladığımız şerbetli tatlılarımızdan yaş pastalarımıza, börek çeşitlerimizden açmalara kadar tüm özel lezzetlerimiz tamamen kendi üretimimizdir.

## Özdilek Food R&D center

The food R&D center was put into practice as of May 2019, and all units producing food within Özdilek Holding has started its activities in the areas of new product development and improvement of existing product processes. From the new product to the improvement processes, market research, evaluation of demands, trial production and tasting, presentation and cost stages are carried out by the Food R&D center.

The Food R&D center, with its large expert staff and 23-person tasting team, carries out R&D studies of all food operations within Özdilek Holding, while also working for bakery products and baklava factories. Home type cookies, cold baklava with milk, velvet cake varieties, bomba cookies, burma kadayıf with pistachio are important projects in the bakery products category completed by the Food R&D center. Our bakery products production, all processes of which are carried out meticulously and devotedly within the framework of ISO 22000 Food Safety Management System principles, are offered to the guests under the brand name of Dürdane Main Bakery in Özdilek hypermarkets and on Özdilekteyim.com, the online shopping site.

Özdilek Holding bünyesindeki Türkiye'nin farklı şehirlerinde bulunan 22 mağazasında ve Merkez fabrikasında Dürdane Ana markasıyla Ekmeğin ve Unlu mamul çeşitlerinin üretimini gerçekleştirmektedir.

# Özdilek

Özünde mutluluk var

Özdilek makes production of Bread and Bakery products under the brand Dürdane Ana in its 22 stores located in different cities of Turkey and in its central factory.

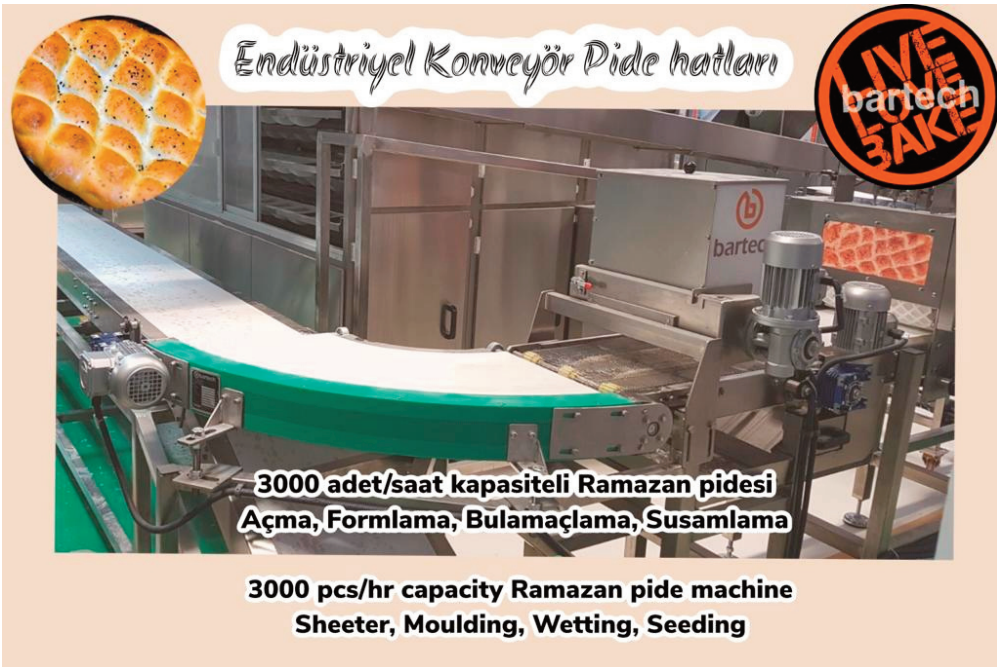
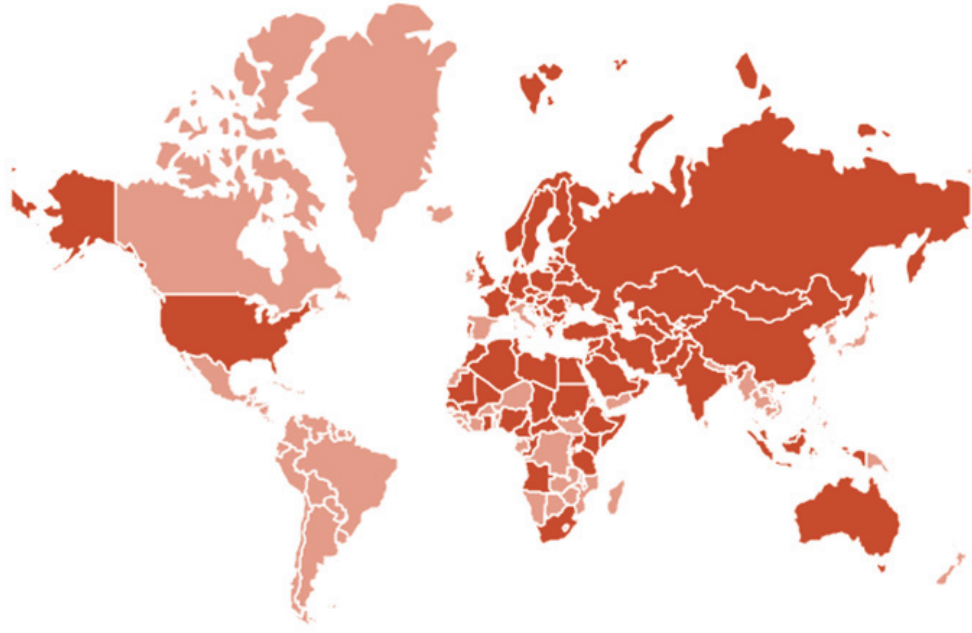
## Fırıncılık sektöründe EKMASAN

BARUTÇUOĞLU Ailesi 1960'lı yıllarda fırıncılık işine başladı. 1984 yılında Türkiye'de farklı ekmeğin çeşitleri üretimi yapmak için izin alan ilk fırın olan EKMASAN, fırıncılık sektörünün gelişmesi için de çok önemli bir adım atmıştır. Dede Şükrü Barutçuoğlu'nun tutkusu ile "ekmeğin" her zaman işin odağındadır. Ve Şükrü Barutçuoğlu'nun Bursa'daki ilk Ekmeğin fırını halen faaliyet göstermektedir.

## EKMASAN in Bakery sector

BARUTCUOĞLU Family started bakery business at 1960s. At 1984, EKMASAN was the first bakery in Turkey making production for different types of breads and which is also a very important step for improving the baking sector in Turkey. With passion of Grandfather Şükrü Barutçuoğlu Bread is always on the focus of the business. And grandfather's first Bakery plant is still active in Bursa.

## Hangi ülkelerde varız? Countries we exported



**bartech**  
**ALL YOU NEED**  
**FOR YOUR BAKERY**  
**- silo and**  
**STORAGE SYSTEMS**  
**- dough mixing systems**  
**- DOUGH MAKE UP EQUIPMENTS**  
**- FERMENTATION SYSTEMS**  
**- baking ovens**  
**- COOLING SYSTEMS**  
**- TURN KEY PROJECTS**

Barmak Barutcuoğlu Gıda Mak. San. Tic.A.Ş  
 Bursa Organize Sanayi Bölgesi  
 Lacivert cad. No:8 Nilüfer BURSA TÜRKİYE  
 www.barutcuoglu.com.tr  
 +90 224 241 63 28



## Zamanda yolculuk

## Barutcuoglu in time

**1981**

**Makina üretimine başlanması**

**Start for Machine manufacturing Company**

1982- Katlı Fırın üretimi

Deck oven production

1983- Türkiye'de İlk Dönerli Fırın üretimi

First Rotary Oven production in Turkey

1984- 8.000 m2'lik üretim fabrikasına geçiş

Move to 8.000 m2 production plant

1985-Borulu fırın kurulumları

Steam tube deck oven installations

1985-Istanbul ofis açılışı

Istanbul office opening

**1961**

**Ekmek üretimine giriş**

**Bakery startup**



**1986**

**İlk İHRACAT**

**First EXPORT**

1986- Türkiye'de İlk örnek çeşit ekmek fırını işyeri işletme ruhsatı alınması **First sample Bakery license for variety bread production in Turkey**

1987 - Türkiye'de İlk Spiral mikser üretimi

First Spiral Mixer production in Turkey

1988 -Türkiye'de İlk Market içi fırın konsepti (Özdilek Market)

First in bakery concept for Supermarkets in Turkey with Özdilek supermarket chain

**1990**

**İhracatla büyüme**

**Grow with Export**

1990- Winkler firması Türkiye' temsilciliği

Agency for Winkler company

1991-Türkiye'de İlk Unlu mamuller için Elektrikli katlı ve konveksiyonlu unlu mamul fırın üretimi-

Electric deck and convection oven production in Turkey

1991- Türkiye'de İlk Ekmekçilik Fuarı (UNTEK) organizasyonu

First Bakery Exhibition organisation in Turkey with Afeks

1993-Özbekistan 500 fırın hattı projesi

500 bakery set project delivery in Uzbekistan

1994-Türkiye'de İlk Kompakt Dikey un değirmeni Üretimi

First Compact Vertical Flour mill project

**1998**

"Wall Street Journal" gazetesinde Barutcuoglu ile ilgili ana sayfa manşetten çıkan "Dünyayı doyuran Türk" haberi

Article about Barutcuoglu at firstpage of U.S. Wall Street Journal newspaper headline for his great success in

Eastern bloc countries

1999 - Türkiye'de İlk MOBİL FIRIN Projesi

First Mobile Bakery project in Turkey

**2001**

**3. Jenerasyonun işe başlaması**

**3rd generation start in the company**

2001-IFC Un silo sistemleri projesi

IFC Flour silo systems project

2001-Üretim alanının 18.000 m2 ye büyütülmesi

Enlarging the production facility to 18.000 sqm.

2002- Otomasyon yazılım birimi kurulması

Automation software department establishment

2003-Türkiye'de İlk Granit tabanlı Tünel Fırın üretimi

First Stonebased Tunnel Oven

**2007**

**Yeni nesil Modüler Akıllı Elektrikli Fırın serisi**

**New generation Smart Electric modular oven series**

2009-Türkiye'de İlk Otomatik pide işleme makinası

First Pide machine in Turkey

2011-Spiral soğutma kuleleri

Spiral cooling towers

2012-Tübitak projesi ile geliştirilen Fermantasyon ünitesi

Automatic Fermentation unit supported by Tübitak

**2013**

**Yassı ürün hatları**

**Flat bread production lines**

2013-Dünyada İlk Mobil Arap Ekmeği üretim tesisi

First Mobile Pita Bread Bakery in the world

2014- Lahmacun pizza hatları ve konveyör Fırınlar

Pita-lahmacun-pizza lines and conveyor ovens

2016-Fırın-kafe-restaurant konsepti NANUN un açılışı

NANUN Bakery-Cafe-Restaurant concept opening

2017-Yüksek teknoloji-güvenlik Savunma sanayi projeleri

High technology Defence sector projects

**2018**

**T.C. San ve Tek.Bak. onaylı Arge merkezi Belgesi**

**Ministry of Industry and Technology approved R&D center**

2019 - İLK EKŞİ MAYA Üretim sistemi

First Sour dough production system

2020 - Laminasyon hat entegrasyonu

Lamination line integrations

2020 - Barmak Medikal

Barmak Medical starts

2020 - Yatay mikserler

Horizontal Mixers

2020 - Endüstri 4.0 içerikli Tübitak projesi

Tübitak project including Industry 4.0

**2022**

**Ekmeğin geleceği**

**Future of Bread**

**Barutcuoğlu Grup**

www.barutcuoglu.com.tr

**biz** **liz**

Geçmişimizden aldığımız güçle sizinle birlikte geleceğe yürüyoruz.

With the strength we get from our past, we walk into the future together.

**we are 1**