

*Ekmek yatırımları için çözüm ortağınız...*  
*Your solution partner for bread investments...*

# bartech

Aralık 2024

Yıl: 2

Sayı: 4



**bartech**  
2025

İyilik Bolluk Huzur  
Sağlık Bereket Sevgi  
Esenlik Başarı Mutluluk

**biz**

**we are**

Barmak Barutcuoğlu Gıda Mak. San. Tic.A.Ş.  
Bursa Organize Sanayi Bölgesi Lacivert cad. No:8 Nilüfer  
BURSA / TÜRKİYE [www.barutcuoglu.com.tr](http://www.barutcuoglu.com.tr)

**WP** Haton  
Dough Friendly Company

**WP HATON İLE SENELERDİR  
SÜREN PARTNERLİĞİMİZ  
OUR COOPERATION WITH  
WP HATON HAS BEEN  
GOING ON FOR YEARS**

#2

**iba** THE WORLD'S LEADING TRADE  
FAIR FOR THE BAKING AND  
CONFECTIONERY INDUSTRY  
2025 18. - 22.05.2025 in Düsseldorf

**IBA 2025 FUARINDA  
YERİMİZİ ALIYORUZ  
WE WILL BE AT IBA 2025**

#3

**FABTECH**

**ÜRETİM ALTYAPISINI  
GELİŞTİRMEK İÇİN  
ORLANDO FABTECH'TEYDİK  
THE ORLANDO FABTECH TO  
ENHANCE PRODUCTION  
INFRASTRUCTURE**

#3

*Değerli Müşterimiz,*

Yeni bir yılı karşılarken, sizlerle birlikte geride bıraktığımız başarılı bir yılı değerlendirmenin mutluluğunu yaşıyoruz. 2024 yılı boyunca, siz değerli müşterilerimize en iyi hizmeti sunmak ve ihtiyaçlarınıza en uygun çözümleri üretmek için büyük bir özveriyle çalıştık.

1960'lı yıllarda ekmekçilik sektöründe başlayan yolculuğumuz, 1981'den itibaren makine üretimiyle devam etti. Yıllara dayanan tecrübemiz ve sektördeki köklü geçmişimiz, bizi müşterilerimizin tercih ettiği bir çözüm ortağı haline getirdi. İşimizin temelini güvenilirlik, kalite ve yenilikçilik oluşturuyor.

Bu bültenimizde, geride bıraktığımız yılın öne çıkan gelişmelerini ve 2025 yılına dair hedeflerimizi sizlerle paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz. Yeni projelerimiz, ürün yeniliklerimiz ve sektördeki güncel haberler hakkında detayları bu sayfalarda bulabilirsiniz.

Unlu mamul ve ekmek üretimi alanındaki uzmanlığımızla, müşterilerimizin üretim süreçlerini iyileştirmeye, verimliliklerini artırmaya ve yenilikçi ürünlerimizle rekabet güçlerini desteklemeye devam ediyoruz. İş birliği yaptığımız her müşteriye katma değer sağlamayı önemsiyor, çözüm odaklı yaklaşımımızla sektörümüzde fark yaratmayı sürdürüyoruz.

2025 yılında da aynı azim ve kararlılıkla çalışmayı sürdüreceğiz; müşterilerimize değer katan projelere imza atmaya devam edeceğiz. Sizlerin güveni ve desteğiyle, daha büyük başarıları birlikte ulaşacağımıza inanıyoruz.

2025 yılının sizlere ve sevdiklerinize sağlık, mutluluk ve başarı getirmesini dileriz. İlginiz ve güveniniz için teşekkür eder, yeni yılınızı en içten dileklerimizle kutlarız.

*Dear Valued Customer,*

As we welcome a new year, we take great pride in reflecting on the success we have achieved together over the past year. Throughout 2024, we worked diligently to provide you, our esteemed customers, with the best service and tailored solutions to meet your needs.

Our journey began in the 1960s in the baking industry, and since 1981, we have continued as a trusted provider of machinery production. With decades of experience and a strong foundation, we have earned our place as a preferred partner for our customers, grounded in reliability, quality, and innovation.

In this newsletter, we are pleased to share highlights from the past year and our plans for 2025. You will find details about our new projects, product innovations, and the latest industry updates on the following pages.

With our expertise in bread and bakery production, we are committed to improving our customers' production processes, enhancing efficiency, and supporting their competitiveness through innovative solutions. We take pride in adding value to every partnership and stand out in our industry with our solution-oriented approach.

In 2025, we will continue to work with the same determination and dedication, delivering projects that create value for our customers. With your trust and support, we believe we can achieve even greater successes together.

We wish you and your loved ones health, happiness, and success in 2025. Thank you for your confidence and trust in us. We extend our warmest wishes for a happy and prosperous new year.

**EKMEK HATLARI**  
BREAD PRODUCTION PLANTS



HER EKMEK TİPİNE UYGUN ÜRETİM ÇÖZÜMLERİ  
FIRINLAR İÇİN, PRATİK, TEKNOLOJİK,  
VERİMLİ VE GÜVENİLİR ÇÖZÜMLER

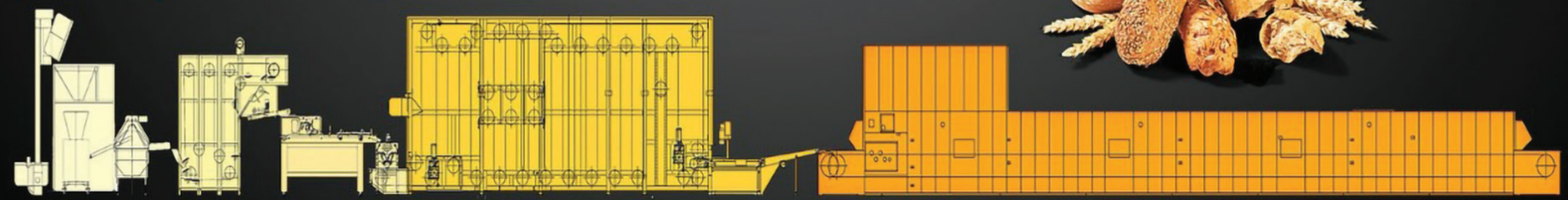
**ENDÜSTRİYEL OTOMATİK HATLAR İÇİN**

- Un Silo Sistemleri
- Dozajlama Sistemleri
- Hamur Hazırlama Grubu
- Hamur İşleme Grubu
- Nihai Fermentasyon Makinaları
- Pişirme Fırınları
- Soğutma Ve Paketleme

THE RECIPE FOR EACH PRODUCT YOU WANT TO PRODUCE  
PRATICAL, TECHNOLOGICAL, EFFICIENT,  
SAFE SOLUTIONS FOR BAKERS

**FOR INDUSTRIAL PRODUCTION LINES**

- Flour Silo Systems
- Water Cooling And Dosing
- Dough Preparation
- Dough Processing
- Fermentation
- Baking
- Cooling And Packing



**EKMEK ÜRETİM PROJELERİNDE YOUR LOYAL PARTNER IN  
GÜVENİLİR ÇÖZÜM ORTAĞINIZ BAKERY PROJECTS**





## WP HATON YENİLİKLERE DEVAM EDİYOR

1996'dan beri partnerimiz olan, hamur işleme makinalarında dünyanın en iyisi WP Haton hız kesmeden yeni ürünlerini müşterilerine sunuyor.

30 seneye yaklaşan işbirliğimizde birlikte yüzlerce makineyi Türkiye ve dünyanın farklı ülkelerindeki projelerde başarılı şekilde devreye aldık.

WP Haton kesme tartma makinaları gramaj hassasiyeti ve standardı yakalamak için endüstriyel tesislerin bir numaralı tercihidir. Özellikle yüksek kapasiteli tesislerde kapasite ve kalitenin bir arada bulunduğu ürün, sağlam ve güvenilir bir hamur bölücü olmakla kalmıyor çok yönlülüğüyle de öne geçiyor. Bu sayede birçok çeşit hamur türü yüksek kapasitede işlenebilir hale geliyor.

### CCR 59 Konik Yuvarlama Makinesi

CCR 59 Konik Yuvarlama Makinesi CCR 59 hamur yuvarlama makinesi, birçok yaygın hamur türü için mükemmel yuvarlama sonuçları sağlar. Kanal çeşitliliği sayesinde, geniş bir ağırlık aralığı CCR 59 üzerinde yuvarlanabilir.



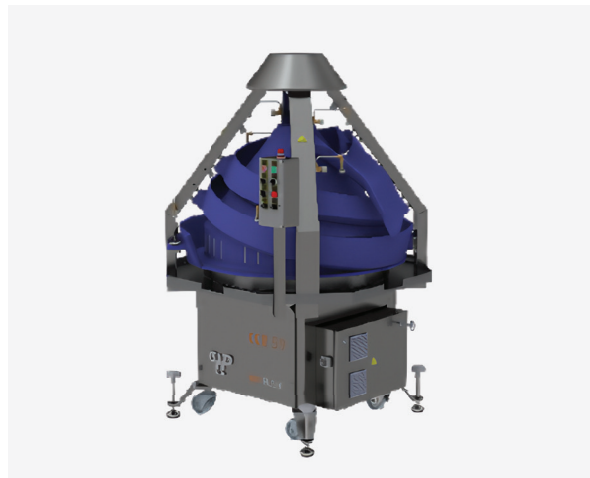
## WP HATON CONTINUES TO INNOVATE

Since 1996, WP Haton has been our trusted partner and a global leader in dough processing machines. Continuing its legacy of excellence, WP Haton consistently introduces cutting-edge products to its customers. Over nearly 30 years of partnership, we have successfully commissioned hundreds of machines for projects across Türkiye and various countries worldwide.

WP Haton's dough dividing and weighing machines are the top choice for industrial facilities aiming to achieve weight precision and consistency. Especially in high-capacity facilities, these machines excel by combining capacity and quality. Known for their robust and reliable dough-dividing capabilities, they also stand out for their versatility, enabling efficient processing of various dough types at high capacities.

### CCR 59 Conical Rounder

The CCR 59 dough rounding machine delivers excellent rounding results for many common dough types. Its channel variety allows a wide weight range of dough to be processed effectively on the CCR 59, making it a versatile and reliable solution for industrial baking needs.



## AFRİKA AFEX 2024 BAŞARILI KATILIMIMIZ (11-13 KASIM 2024)

Bartech olarak, Afrika ve ihracat temalı kıtalararası bir etkinlik olan AFEX Fuarı'na katılımımızı başarıyla gerçekleştirdik. Fuar boyunca, müşteri portföyümüzü geliştirmek ve genişletmek amacıyla firmamızı temsil ederek ticaret ağıma önemli bir katkı sağladık.

Etkinlik sırasında, Gana, Sudan, Nijerya ve Kenya ile yeni projeler görüşüldü ve iş birlikleri sağlandı.

Ayrıca, Uganda Yerel Yönetim Bakanı'nın standımızı ziyaret ederek mobil fırın sistemlerimize olan ilgisini ifade etmesi, fuarın dikkat çeken anlarından biri oldu.

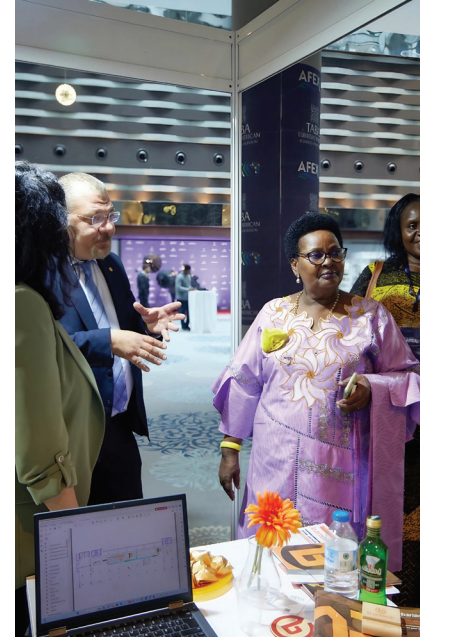
Bu katılım, uluslararası pazarlardaki varlığımızı güçlendirirken, uzun vadeli iş birlikleri için önemli bir adım oldu.

## AFEX 2024 (NOVEMBER 11-13, 2024) SUCCESSFUL PARTICIPATION

As Bartech, we successfully participated in AFEX 2024, an intercontinental business activity focusing on Africa and export. During the fair, we represented our company to enhance and exp and our customer portfolio, making a significant contribution to our trade network.

Throughout the event, we engaged in discussions about new projects and established collaborations with Ghana, Sudan, Nigeria, and Kenya. Additionally, the visit from Uganda's Minister of Local Government, who expressed great interest in our mobile bakery systems, was a highlight of the fair.

This participation has strengthened our presence in international markets and marked an important step toward fostering long-term partnerships.



## KİŞİ BAŞINA YILLIK EKMEK TÜKETİMİ ANNUAL BREAD CONSUMPTION PER CAPITA

### Türkiye'de kişi başına düşen yıllık ekmek tüketimi per capita in Turkey annual bread consumption

| Turkey / Türkiye       | 199.6 kg |
|------------------------|----------|
| Serbia / Sırbistan     | 135 kg   |
| Bulgaria / Bulgaristan | 131.1 kg |
| Ukraine / Ukrayna      | 88 kg    |
| Greece / Yunanistan    | 70 kg    |
| Denmark / Danimarka    | 70 kg    |
| Poland / Polonya       | 70 kg    |
| Portugal / Portekiz    | 70 kg    |
| Ireland / İrlanda      | 70 kg    |
| Netherlands / Hollanda | 60 kg    |

**Note:** Veriler kişi başına yıllık tüketim içermektedir.  
**Kaynak/Source:** World of Statistics

Dünyada ekmek tüketimi ülkeden ülkeye büyük farklılıklar gösterirken, Türkiye kişi başına düşen yıllık tüketim miktarıyla zirvede yer alıyor. Türkiye'de kişi başına düşen yıllık ekmek tüketimi 199.6 kilogram olarak hesaplanırken, bu rakam Sırbistan'da 135 kilogram, Bulgaristan'da ise 131.1 kilogram olarak belirlenmiştir. Listede Yunanistan, Danimarka, Polonya, Portekiz ve İrlanda gibi ülkeler de 70 kilogramlık tüketimle dikkat çekiyor.

Bread consumption varies greatly from country to country, with Türkiye ranking at the top in terms of annual per capita consumption. In Türkiye, the annual bread consumption per person is calculated at 199.6 kilograms, compared to 135 kilograms in Serbia and 131.1 kilograms in Bulgaria. Countries like Greece, Denmark, Poland, Portugal, and Ireland also stand out with a consumption level of 70 kilograms per capita.



## ÜRETİM ALTYAPISINI GELİŞTİRMEK İÇİN ORLANDO FABTECH'TEYDİK



Firmamız, en son teknoloji çözümleri yakından incelemek amacıyla Orlando'da düzenlenen uluslararası makina fuarını ziyaret etti. Ziyaret sırasında, üretim süreçlerimizi optimize edecek yenilikçi makina ve ekipmanlar hakkında bilgi edinildi. Ayrıca, sektörün geleceğine yön veren teknolojik gelişmeler incelenerek iş süreçlerimize entegre edilebilecek çözümler üzerine görüşmeler yapıldı.

Bu ziyaret, firmamızın daha verimli, sürdürülebilir ve rekabetçi bir üretim altyapısı oluşturma hedefi doğrultusunda atılan önemli bir adım olmuştur.

## OUR VISIT TO THE ORLANDO FABTECH TO ENHANCE PRODUCTION INFRASTRUCTURE

Our company attended the international machinery fair in Orlando to explore opportunities for enhancing our production infrastructure and to closely examine the latest technological solutions. During the visit, we gained insights into innovative machinery and equipment that can optimize our production processes. We also explored technological

advancements shaping the future of the industry and discussed solutions that could be integrated into our operations.

This visit marks an important step toward achieving a more efficient, sustainable, and competitive production infrastructure for our company.



## IBA 2025 FUARINDA YERİMİZİ ALIYORUZ

Dünyanın en büyük fırıncılık ve pastacılık fuarlarından biri olan IBA 2025'te biz de yerimizi alıyoruz. Fuar, 18-22 Mayıs 2025 tarihleri arasında Düsseldorf, Almanya'da düzenlenecek ve bizi 11. Hol, D11 numaralı standımızda ziyaret edebilirsiniz.



## WE WILL BE AT IBA 2025

We are excited to announce our participation in IBA 2025, one of the world's largest trade fairs for the bakery and confectionery industry. The event will take place from May 18 to May 22, 2025, in Düsseldorf, Germany. You can visit us at Hall 11, Stand D11.

This international event brings together the leading names in the sector, and we are thrilled to showcase our innovative products and solutions while exploring projects that will shape the industry with our partners.

At the fair, we aim to strengthen

Sektörün önde gelen isimlerini bir araya getiren bu uluslararası etkinlikte, yenilikçi ürünlerimizi ve çözümlerimizi tanıtmak, iş ortaklarımızla bir araya gelerek sektöre yön verecek projeleri değerlendireceğiz.

Fuarda, hem mevcut müşterilerimizle bağlarımızı güçlendirmeyi hem de yeni iş birlikleri kurarak küresel pazarda daha da güçlü bir yer edinmeyi hedefliyoruz.

Tüm sektör paydaşlarını, bizleri ziyaret etmeye ve geleceğin fırıncılık çözümlerini birlikte keşfetmeye davet ediyoruz.

our connections with existing customers and establish new collaborations to further solidify our presence in the global market.

We warmly invite all industry stakeholders to visit us and explore the future of baking solutions together.

## IBAKTECH 2024'DE İLGİ ODAĞI OLDUK



Barutçuoğlu, sektörün buluşma noktası IBAKTECH 2024 Fuarı'nda yenilikçi ürünlerini ve çözümlerini tanıtmaya fırsatı buldu. Standımızda, tünel fırın, dönerli fırın, elektrikli fırın, pizza fırını, hamur işleme makineleri, endüstriyel şekil verme makineleri, WP Haton kes-start ve yuvarlama makineleri, STM'nin Endüstri 4.0 su sistemleri sergilendi.

Canlı ekmek üretimi ise hem lezzeti hem de teknolojisiyle büyük beğeni topladı. Fuarda ziyaretçilerimizle verimli görüşmeler gerçekleştirilerek mevcut iş birliklerimizi güçlendirme ve yeni projelere zemin hazırlama fırsatı yakalandık.



## WE SHINED AT IBAKTECH 2024

Barutçuoğlu showcased its innovative products and solutions at the IBAKTECH 2024 Fair, the leading meeting point for the industry. Our stand featured tunnel ovens, rotary ovens, electric ovens, pizza ovens, dough processing machines, industrial shaping machines, WP Haton divider and rounders and STM's Industry 4.0 water systems.

The live bread production attracted significant attention for its exceptional taste and advanced technology. During the fair, we engaged in productive discussions with visitors, strengthening existing partnerships and laying the groundwork for new projects.







## STRONG COLLABORATION WITH MUNICIPALITIES IN BREAD PRODUCTION

In recent times, rising inflation, increasing costs, and economic challenges have made access to basic food items more difficult. This situation has highlighted the importance of providing affordable staples, particularly bread, a vital product. Bread production has become a critical responsibility for municipalities, ensuring access to quality bread at reasonable prices. By addressing this need, municipalities have fulfilled their social responsibility and taken significant steps to improve the quality of life for their communities.

In the last quarter of 2024, projects with municipalities such as Aydın, Etimesgut, Kocaeli, and Konya were successfully implemented. While some of these initiatives involved entirely new investments, others focused on expanding the capacity of existing facilities, modernizing production processes, and diversifying product offerings.

These efforts underscore the essential role of municipalities in ensuring affordable bread access. Through investments and collaborations, public bread projects continue to serve as a vital safeguard for communities during challenging economic times.



## BELEDİYELERLE EKMEK ÜRETİMİNDE GÜÇLÜ İŞ BİRLİKLERİ

Son dönemde artan enflasyon, yükselen maliyetler ve ekonomik zorluklar, halkın temel gıda maddelerine erişimini zorlaştırdı. Bu durum, özellikle ekmek gibi hayati bir ürünün uygun fiyatlarla temin edilmesini daha da önemli hale getirdi. Ekmek üretimi, toplumun temel ihtiyaçlarını karşılamada belediyeler için kritik bir görev haline geldi. Halkın uygun fiyatlı ve kaliteli ekmeğe erişimini sağlamak adına

belediyeler, bu süreçte hem sosyal sorumluluklarını yerine getirdi hem de halkın yaşam kalitesini artırmaya yönelik önemli adımlar attı.

Bu kapsamda, 2024'ün son çeyreğinde Aydın Belediyesi, Etimesgut Belediyesi, Kocaeli Belediyesi ve Konya Belediyesi gibi projeler hayata geçirildi. Bu projelerin bir kısmı tamamen yeni yatırımlarla hayata geçirilirken, bazıları ise mevcut tesislerin

kapasitesini artırma, üretim süreçlerini modernize etme ve farklı ürün çeşitlerini ekleme gibi hedeflere odaklandı.

Bu çalışmalar, belediyelerin uygun fiyatlı ekmek teminindeki hayati rolünü bir kez daha ortaya koyarken, yapılan yatırımlar ve iş birlikleri sayesinde halk ekmek projeleri, ekonomik zorlukların hissedildiği bu dönemde toplum için güvenli bir liman olmayı sürdürüyor.

## İHRACAT HIZ KESMEDEN DEVAM EDİYOR

Bartech mikserleri, ekmek ve hamur işi üretiminde sağladığı yüksek performans ve dayanıklılıkla uluslararası fırınların tercihi olmaya devam ediyor. İhracatta yakalanan ivme, yeni pazarlarla birlikte genişlemeye devam ederken, hedefimiz dünya genelinde daha fazla fırında Bartech mikserlerinin kullanılmasını sağlamak.

Son dönemde yapılan ihracat anlaşmaları, Bartech mikserlerinin profesyonel fırıncıların ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşıladığını bir kez daha gösterdi.

Kullanıcı dostu tasarımı ve verimliliği artıran özellikleriyle öne çıkan mikserlerimiz, farklı ülkelerdeki fırınlarda üretim süreçlerini kolaylaştırmaya ve ürün kalitesini artırmaya katkı sağlıyor.

Bu süreçte bize destek veren tüm satıcı ve iş ortaklarımıza teşekkür ediyoruz. Bartech olarak, ihracat faaliyetlerimizi sürdürülebilir bir şekilde genişletmeye ve sektöre değer katmaya devam ediyoruz.

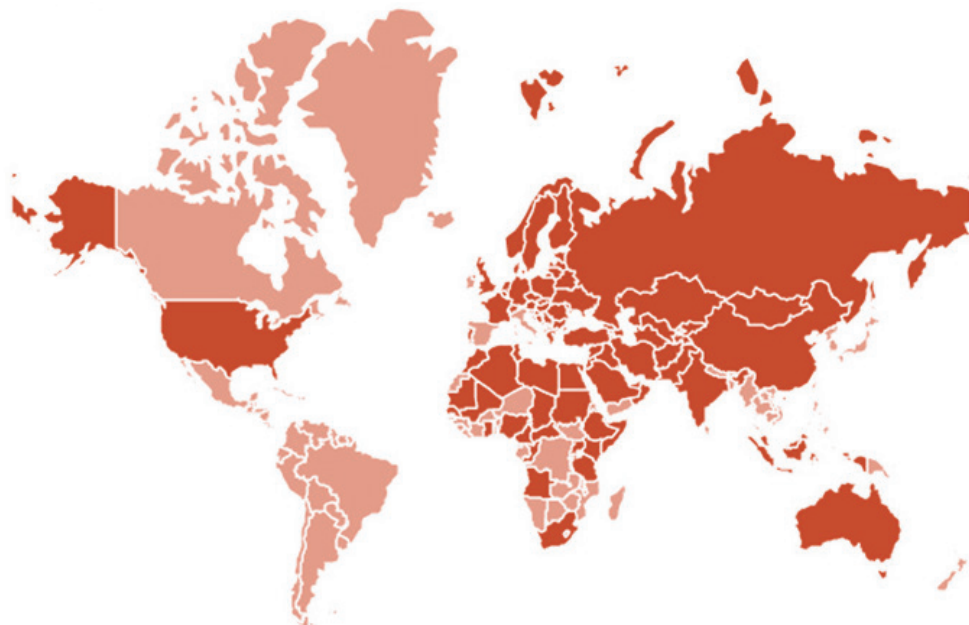


## BARTECH MIXERS EXPANDING GLOBALLY

Bartech mixers, renowned for their high performance and durability in bread and pastry production, continue to be the preferred choice for bakeries worldwide. With growing momentum in exports and entry into new markets, our goal is to see Bartech mixers used in more bakeries globally.

Recent export agreements have once again demonstrated that Bartech mixers effectively meet the needs of professional bakers. Featuring user-friendly designs and efficiency-boosting capabilities, our mixers contribute to streamlining production processes and enhancing product quality in bakeries across various countries.

We extend our gratitude to all our distributors and business partners for their support throughout this journey. At Bartech, we remain committed to sustainably expanding our export operations and creating value for the baking industry worldwide.







## TÜRKİYE’NİN EN BÜYÜK PİZZA ÜRETİM HATTI

### Türkiye’nin En Büyük Pizza Üretim Hattında Montaj Çalışmaları Tamamlanmak Üzere

İstanbul’da kurulmakta olan Türkiye’nin en büyük pizza üretim hattında montaj çalışmaları sona yaklaşıyor. Bu modern tesis, yüksek kapasitesi ve ileri teknoloji altyapısıyla sektöre yeni bir soluk getirecek.

Montaj süreci boyunca, ekipmanların en verimli şekilde entegrasyonu sağlanarak, üretim hattının maksimum performansla çalışması hedeflendi.

Üretim kapasitesi, otomasyon düzeyi ve kalite standartları açısından ülke genelinde bir referans noktası olacak bu proje, kısa süre içinde üretime geçmeye hazır hale gelecek.

Bu önemli projede yer almaktan büyük gurur duyuyor, sektöre değer katmaya devam ediyoruz.

### TURKIYE’S LARGEST PIZZA PRODUCTION LINE NEARS

The installation of Türkiye’s largest pizza production line, developed with contributions from our company, is nearing completion. This state-of-the-art facility will set a new standard in the industry with its high capacity and advanced technological infrastructure.

During the installation process, the integration of equipment was meticulously designed to ensure maximum efficiency and performance of the production line. Once operational, this facility will become a benchmark in production capacity, automation, and quality standards across the country.

We take great pride in being part of this significant project and remain committed to adding value to the industry.



## KONYA HALK EKMEK FABRİKASINDA ÜRETİM BAŞLADI

Konya Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek Fabrikası’nda üretim başladı. Fabrikamızın katkılarıyla hayata geçirilen bu modern tesis, şehrin ekmek ihtiyacını karşılamak ve vatandaşlara daha uygun fiyatlarla kaliteli ürünler sunmak amacıyla hizmet vermektedir.

İlk üretim sürecinin ardından, test amaçlı üretilen ilk ekmekler satış noktalarına ulaştırılmıştır. Bu deneme ekmekleri, hem üretim süreçlerinin değerlendirilmesi hem de halkın geri bildirimlerinin alınması için önemli bir adım olmuştur.

Fabrikamızın, yüksek teknolojiye sahip altyapısıyla sürdürülebilir ve hijyenik üretim standartlarını en üst seviyede tutarak, Konya halkına hizmet vermekten gurur duyuyoruz.



### PRODUCTION BEGINS AT KONYA HALK EKMEK FACTORY

The newly established Halk Ekmek Factory by Konya Metropolitan Municipality has started production. This modern facility, developed with contributions from our company, aims to meet the city’s bread needs and provide high-quality products to citizens at more affordable prices.

Following the initial production phase, the first test loaves have been delivered to sales points. These trial products are a crucial step in evaluating the production processes and gathering feedback from the public.

Our factory is proud to serve the people of Konya with a state-of-the-art infrastructure, ensuring sustainable and hygienic production standards at the highest level.





## PIONEER IN INNOVATION IN 2024: WE PROUDLY MAINTAIN OUR R&D CENTER STATUS

With the successful completion of our 2024 audit, we continue to uphold our R&D Center status, granted by the Ministry of Industry and Technology. Since 2018, we have proudly maintained this status, reinforcing our leadership in the industry through innovative solutions. By participating in TÜBİTAK Trainings, European Union Grant Programs, SMC Training, and Mentorship programs, we are dedicated to developing impactful projects for the food industry both domestically and internationally.

These initiatives not only drive our growth but also enable us to adopt environmentally friendly and sustainable production practices.

## 2024'TE DE YENİLİKTE ÖNCÜ: AR-GE MERKEZİ STATÜMÜZÜ GURURLA SÜRDÜRÜYORUZ

2024 yılı denetimlerini başarıyla tamamlayarak, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından verilen AR-GE Merkezi statümüzü korumaya devam ediyoruz. 2018 yılından bu yana gururla taşıdığımız bu statü, yenilikçi çözümlerimizle sektördeki lider konumumuzu güçlendirmemize olanak sağlıyor. TÜBİTAK Eğitimleri, Avrupa Birliği Hibe Programları, SMC Eğitimi ve Mentörlük programlarına katılarak, yurtiçinde ve yurtdışında gıda endüstrisine fayda sağlayacak projeler geliştirmeye odaklanıyoruz.

Aldığımız eğitimler, gelişimimize katkı sağlarken çevre dostu ve sürdürülebilir üretim anlayışını benimsememize de yardımcı oluyor. Geri dönüştürülebilir malzemeler kullanarak ve enerji verimliliği sağlayan teknolojilerle karbon ayak izimizi azaltıyoruz. BARUTÇUOĞLU GRUBU olarak, fırıncılık sektöründeki derin tecrübemiz ve yenilikçi yaklaşımımızla müşterilerimize en iyi çözümleri sunmayı sürdürüyoruz. 2018 yılından bu yana başarıyla koruduğumuz AR-GE Merkezi statümüzle, sektördeki yenilikleri takip ederek ürünlerimize entegre etmeye devam ediyoruz.

We utilize recyclable materials and energy-efficient technologies to minimize our carbon footprint. As BARUTÇUOĞLU GROUP, we leverage our extensive expertise and innovative approach in the bakery sector to provide the best solutions to our valued customers. Proudly sustaining our R&D Center status since 2018, we remain committed to integrating industry advancements into our products and operations.



## TİM SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MENTÖRLÜK PROGRAMINA KATILDIK

Firmamız, Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) tarafından başlatılan “Yeşil İnovasyon Teknoloji Mentörlük Programı”na katılmaktan gurur duymaktadır. Bu program kapsamında, sürdürülebilirlik ve yeşil dönüşüm hedeflerimizi gerçekleştirmek için uzman mentorlardan destek alarak çevre dostu üretim süreçlerimizi daha da ileriye taşımayı hedefliyoruz.

Programın sağladığı mentorluk desteğiyle, sektörde örnek teşkil edecek yenilikçi ve sürdürülebilir uygulamaları hayata geçirmeyi planlıyoruz.

Bu adım, hem çevresel sorumluluklarımızı yerine getirmek hem de rekabet gücümüzü artırmak adına önemli bir fırsat sunmaktadır.

Sürdürülebilir bir gelecek için çalışmaya devam edeceğiz!



## OUR COMPANY JOINS TİM SUSTAINABILITY MENTORSHIP PROGRAM

We are proud to announce our participation in the “Green Innovation Technology Mentorship Program” initiated by the Turkish Exporters Assembly (TİM). Through this program, we aim to enhance our sustainable and eco-friendly production processes with the support of expert mentors, aligning with our green transformation goals.

This mentorship opportunity will enable us to implement innovative and sustainable practices that set an example in our industry.

It represents a significant step towards fulfilling our environmental responsibilities and strengthening our competitive edge.

We remain committed to working towards a sustainable future!

## FİRMAMIZDAN BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ İLE İŞ BİRLİĞİ ZİYARETİ

Firmamız, Bursa Teknik Üniversitesi (BTÜ) ile iş birliği olanaklarını değerlendirmek ve ortak projeler üzerinde çalışmak amacıyla bir ziyaret gerçekleştirdi.

Ziyaret, BTÜ Rektörü, Rektör Yardımcısı ve Makine Mühendisliği Bölüm Dekanı'nın katılımıyla gerçekleşti.

Toplantıda, Ar-Ge, inovasyon ve sürdürülebilir üretim konularında fikir alışverişinde bulunuldu. Özellikle sektöre yönelik yenilikçi projeler geliştirilmesi, teknoloji transferinin hızlandırılması ve akademik bilgi birikiminin sanayiye buluşturulması gibi konular ele alındı.

BTÜ ile bu iş birliğinin, sektörel gelişime ve yenilikçi çözümlerin hayata geçirilmesine büyük katkı sağlayacağına inanıyoruz. Bu değerli görüşmenin ardından, ortak projelerde yer almak için heyecanla çalışmalara başlamayı hedefliyoruz.

## COLLABORATION VISIT TO BURSA TECHNICAL UNIVERSITY

Our company recently conducted a visit to Bursa Technical University (BTÜ) to explore potential collaboration opportunities and discuss joint projects. The meeting was attended by the BTÜ Rector, Vice

Rector, and the Dean of the Mechanical Engineering Department.

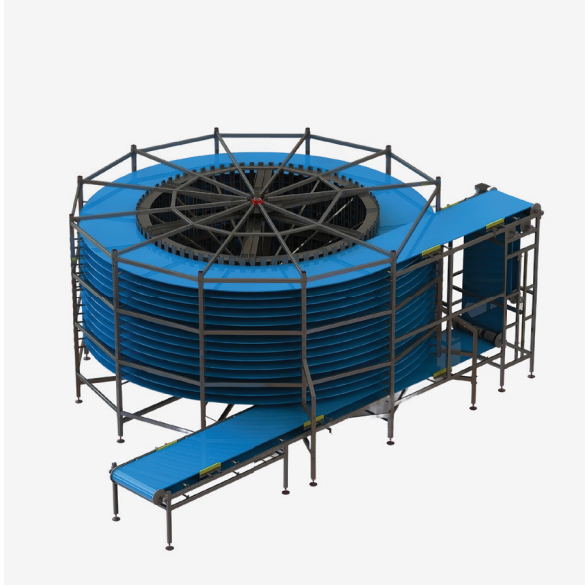
During the visit, discussions focused on R&D, innovation, and sustainable production. Key topics included the development of innovative projects for the industry, accelerating technology transfer, and leveraging academic expertise to benefit the sector.



We believe this collaboration with BTÜ will significantly contribute to industrial advancement and the implementation of innovative solutions. Following this productive meeting, we look forward to initiating joint projects with great enthusiasm.



## SPIRAL KULE SİSTEMLERİ



Endüstriyel üretim süreçlerinde verimlilik ve alan kullanımının maksimuma çıkarılması her zaman büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda spiral kule sistemleri üretim kapasitesini artırır. Yatay alan yerine dikey alanda çalışmaları için sınırlı alana sahip tesisler için mükemmel bir çözümdür. Spiral kule sistemleri ürünlerin hızlı ve güvenli taşınmasını kolaylaştırarak işleme ve paketlenme süreçlerini hızlandırır.

### SPIRAL TOWER SYSTEMS

Maximizing efficiency and space utilization in industrial production processes is always of great importance. In this context, spiral tower systems make a difference by increasing production capacity and using space more efficiently. They are a perfect solution for facilities with limited space, as they operate in a vertical space rather than a horizontal space.



## ARA GEÇİŞ HATTI SENKRONİZASYON PROJESİ TAMAMLANDI

Dünyanın en büyük pizza üreticisi ile İzmir tesislerinde yürüttüğümüz “Hamur Ara Geçiş Hattı Senkronizasyon Projesi” tamamlandı. Bu proje, üretim hattında daha verimli, kesintisiz ve senkronize bir akış sağlamak amacıyla geliştirilmiştir.

Çalışmalar kapsamında, hamur geçiş hattındaki ekipmanlar arasında tam uyum ve koordinasyon sağlanarak üretim süreçlerindeki verimlilik artırılmıştır. Modern otomasyon teknolojilerinin entegre edildiği bu sistem, üretimde kaliteyi ve kapasiteyi en üst seviyeye çıkarmayı hedeflemektedir. Bu başarılı iş birliğinden gurur duyuyor, gelecekteki projelerde de aynı başarıyı sürdürmeyi hedefliyoruz.

### DOUGH TRANSFER LINE SYNCHRONIZATION PROJECT COMPLETED

We are proud to announce the completion of the “Dough Transfer Line Synchronization Project” conducted with one of the world’s largest pizza producers at their Izmir facility. This project was developed to achieve a more efficient, seamless, and synchronized flow within the production line.

The work involved ensuring full compatibility and coordination between the equipment in the dough transfer line, significantly enhancing production efficiency. By integrating modern automation technologies, the system aims to maximize production quality and capacity.

We take great pride in this successful collaboration and look forward to maintaining the same level of success in future projects.



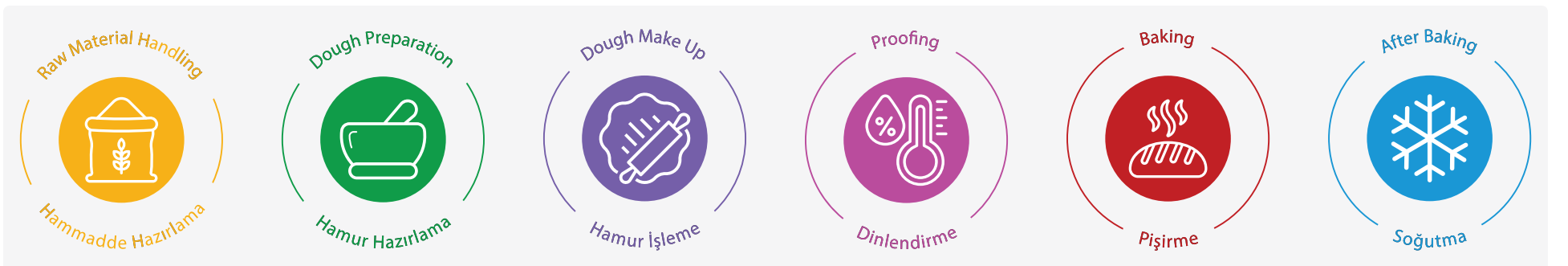
## SU BÖREĞİ İÇİN KONTİNÜ FIRIN

Pişirme süreci oldukça hassas olan ve çevirerek pişirme gereksinimi duyan su böreği üretimi için kontinü fırın denemeleri gerçekleştirdik.

Bu özel pişirme tekniğine uygun olarak yapılan denemelerde başarılı sonuçlar elde ettik. Yeni sistem, su böreği üretiminde hem kaliteyi artırmayı hem de üretim sürecini kolaylaştırmayı hedefliyor.

### CONTINUOUS OVENS FOR SU BÖREĞİ PRODUCTION

We conducted trials with continuous ovens for Su Böreği production, a process requiring delicate handling and turning during baking. The trials yielded successful results, demonstrating that the new system enhances both the quality and efficiency of Su Böreği production.







## MOBİL FIRINLARLA AFETLERDE HAYATA DESTEK

1999 yılında ürettiğimiz ilk mobil fırından bu yana, yüzlerce mobil fırınla afet anlarında ihtiyaç sahiplerine destek olmanın gururunu yaşıyoruz. Mobil fırınların tasarım süreci, afet ve kriz anlarında temel gıda ihtiyacını hızlı ve etkili şekilde karşılamak amacıyla başlamıştır. İlk olarak, deprem ve sel gibi durumlarda kolay taşınabilir, hızlı kurulabilir ve dayanıklı bir sistem ihtiyacı belirlenmiştir.

Türkiye’de ve dünyada, depremler ve diğer afetlerde hızlıca devreye alınan mobil fırınlarımız, taze ekmek sağlayarak temel bir ihtiyacı karşılıyor. 2023 depremlerinde olduğu gibi, bu sistemler afet yönetiminin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir.

Yıllar içinde geri bildirimlerle sürekli iyileştirilen bu sistemler, farklı enerji kaynaklarıyla çalışabilen, ergonomik ve dayanıklı tasarımlara dönüşmüştür. Bu sistemler, gelecekteki ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmeye devam etmektedir. Mobil fırınlar, sadece bir mühendislik başarısı değil, insan hayatına dokunan önemli bir çözümün parçasıdır.

## PROVIDING SUPPORT IN DISASTERS WITH MOBILE BAKERIES

Since producing our first mobile bakery in 1999, we have proudly supported those in need during disaster situations with hundreds of mobile bakeries. The design process for mobile bakeries began with the goal of quickly and effectively meeting essential food needs during crises and disasters. Initially, the need for a system that was portable, quickly deployable, and durable in situations such as earthquakes and floods was identified.

In Türkiye and around the world, our mobile bakeries are rapidly deployed during earthquakes and other disasters, providing fresh bread to address a critical need. As demonstrated during the 2023 earthquakes, these systems have become an indispensable part of disaster management.

Over the years, these systems have been continuously improved based on feedback, evolving into ergonomic and durable designs that operate with various energy sources. Mobile bakeries are not just an engineering achievement but a vital solution that touches lives in times of need.



## ÜRÜN GRUPLARI PRODUCT GROUPS

