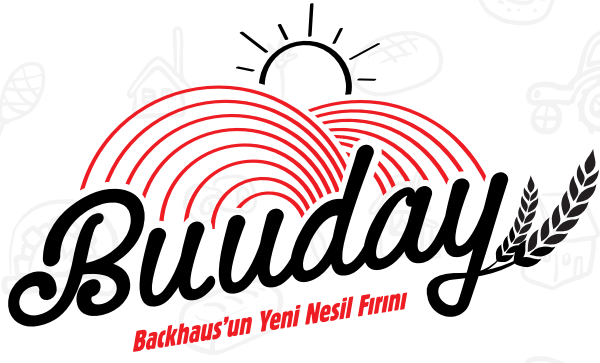




BUUDAY'LI OLUN!

HEM FIRIN, HEM PASTANE, HEM DE KAFE!



**Backhaus'un
Yeni Nesil
Fırını**



BUUDAY'IN ARKASINDA KİMLER VAR?

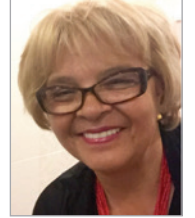
Kurucularımızın ikisi de
tıp doktoru...

DURUK AİLESİ

Buuday'ın arkasında Duruk ailesinin gıda ve restorancılık sektöründe
40 seneyi aşkın tecrübesi bulunuyor. Biz bir aile şirketiyiz.

Dr. Hilal Duruk

Hacettepe Üniversitesi'nden Mikrobiyoloji ve Enfeksiyon Hastalıkları dalında doktorasını aldı.
Londra'da kurduğu H&H şirketi ile Marks&Spencer'a ihracat yaptı.
Çocuk Esirgeme Kurumu'nda gönüllü eğitimlik ve saymanlık yaptı.
2004'te eşi Dr. Mehmet Çetin Duruk ile Backhaus'u kurdu.



Dr. Mehmet Çetin Duruk

Hacettepe Üniversitesi'nden Toplum Hekimliği dalında ihtisasını aldı.
İstanbul Üniversitesi'nde İşletme İktisadi Enstitüsü'nü tamamladıktan sonra Duruk Ailesi
şirketlerinde üst düzey görevler aldı. 2004 yılında halk sağlığı hizmeti olarak gördüğü
Backhaus'u eşi Hilal Duruk ile birlikte kurdu.



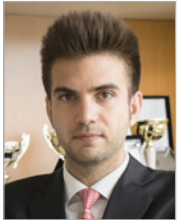
BİZ BİR AİLE ŞİRKETİYİZ

Yöneticilerimizin ikisi de
uluslararası profesyonel
tecrübeye sahip...



Ömer Duruk

1996'da Alman Lisesi'ni bitirdi. 2000'de Cornell Üniversitesi'nden Endüstri Mühendisliği dalında mezun oldu. Amerika'da Capital Bank'ta Pazarlama Strateji Analisti olarak çalıştı. 2004-2005 yıllarında Aroma A.Ş.'de Pazarlama Yönetimi ve Yönetim Kurulu Üyeliği yaptı. 2005'ten beri Backhaus'ta Yönetici Ortak ve Yönetim Kurulu Üyesi olarak görev yapıyor.



Ege Duruk

2003'te Robert Lisesini bitirdi. 2007'de Columbia Üniversitesi'nden Ekonomi ve Felsefe dallarında mezun oldu. Boston Consulting Group'ta strateji danışmanı olarak çalıştı. 2011 yılından itibaren Backhaus'ta Yönetici Ortak ve Yönetim Kurulu Üyesi olarak çalışmaya başladı. 2012'den beri aynı zamanda Aroma A.Ş.'de Yönetim Kurulu Başkan Vekili'dir.





- Ekmekçilik ve pastacılıkta 160 yıllık bir tarih.
- Bugün 90'dan fazla ülkede operasyon ve toplam 2700'den fazla çalışanı ile bir dünya devi.
- 100'den daha fazla bir AR-GE ekibi ile dünyanın en uzman ve yenilikçi ekmekçilik ve pastacılık şirketi.
- Johann Ruckdeschel et Söhne'nin kurduğu bugün torunları tarafından yönetilmeye devam eden 6. Jenerasyonda bir aile şirketi.
- İreks A.Ş., Ruckdeschel ve Duruk Ailesinin 50-50 ortaklığı ile 1989 yılında kuruldu. Türk Fırıncılık ve Pastacılık sektörünün gelişimine katkıda bulunmak amacıyla 2004'te İPEM'i (İREKS Pişirme ve Eğitim Merkezi) faaliyete geçirdi..



İREKS PİŞİRME MERKEZİ (İPEM)

50 bin m² alana kurulu
İreks A.Ş. Çerkezköy
Fabrikası



DURUK AİLESİ İŞTİRAKLERİ

ireks

DURUKLAR DÜNYANIN EN ESKİ VE EN BÜYÜK EKMEKÇİLİK ŞİRKETİNİN TÜRK ORTAKLARIDIR.

İREKS firmasının temelleri, 160 yıldan daha uzun bir süre önce, Kulmbach'lı fırıncılık ustası ve bira üreticisi olan Johann Peter Ruckdeschel tarafından atıldı.

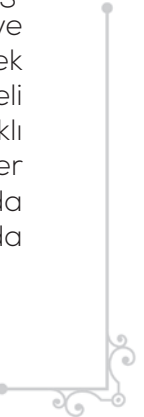
**Kuruluşun adı, bugün de kurucusu ile
ayrılmaz bir bağ içerisinde:**

**İREKS = Johann Ruckdeschel et Söhne,
Kulmbach**

İREKS A.Ş., dünyada **90'dan fazla ülkede** faaliyet gösteren İREKS GmbH ile Türkiye'nin en tecrübeli gıda sanayicilerinden DURUK Ailesi'nin ortak yatırımı olup 1989 yılında faaliyete geçmiştir.

Kuruluşundan bu yana endüstriyel tesislere, fırınlara, pastacılık sektörüne, otellere ve catering sektörüne uluslararası kalite standartlarında üretim için gerekli mamul, yarı mamul ve hammaddeleri temin etmektedir.

Geniş ürün grubu, ekmek geliştiricileri, hazır ekmek miksları, pastacılık ürünleri ve özel ürünlerden oluşmaktadır. Ayrıca İREKS A.Ş. hizmet verdiği sektörlerde, üretim sırasında karşılaşılan sorunların çözümünde yardımcı olmakta ve onların aranan ürünler hazırlamalarını sağlamaktadır. Ülke şartlarına uygun, müşteri isteklerini göz önüne alarak ürün geliştirmenin yanı sıra dünyada gelişen trendleri de tanıtmaktadır. İPEM'de gerçekleştirilen eğitimler ile ekmek ve pasta ustalarımız, Türk halkının yıllardır tükettiği beyaz ekmeğin yanında tam tahıl taneleri ve yağlı tohumlar ile zenginleştirilmiş özel ekmek grubunu da görüp tanımaktadır. Ayrıca kaliteli hammadde seçimi, hijyen ve sanitasyon, sağlıklı ekmek ve pasta üretimi teknikleri hakkında bilgiler verilmektedir. Böylelikle Avrupa standartlarında ve gıda güvenliği açısından kaliteli üretime katkıda bulunmaktadır.

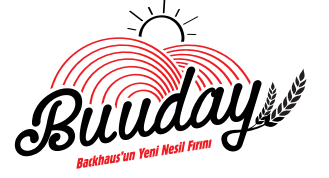


aroma®



TÜRKİYE'NİN EN ESKİ MEYVE SUYU MARKASI





DURUK AİLESİ İŞTİRAKLERİ

Aroma

**TÜRKİYE'NİN EN ESKİ MEYVE SUYU MARKASI AROMA,
50 YILI AŞKIN TECRÜBESİYLE TÜRKİYE'NİN EN KÖKLÜ
GIDA SANAYİCİLERİNDEN DURUK AİLESİ'NE AİTTİR.**

AROMA, 1968 yılında Bursa'da yaklaşık 75.000 m² arazi üzerine kuruldu. 1991 yılında Duruk Ailesi çoğunluk hisseyi alarak yönetime geçti. Yılda 125.000 ton işlenen meyve miktarıyla günümüzde ülkemizin lider meyve suyu dolum tesislerindendir. Aroma'nın bugün yıllık 85 milyon litre meyve suyunu ve 70 milyon litre doğal kaynak suyunu Türkiye'de ve tüm dünyada 50'ye yakın ülkedeki tüketicilerin beğenisine sunmaktadır.



Backhaus





DURUK AİLESİ İŞTİRAKLERİ

Backhaus

TÜRKİYE'NİN EN YENİLİKÇİ FIRINI

Backhaus Almanca "Fırın Evi" demek...
Markamızı Hansel ve Gretel'in hikayesindeki ekmek ve şeker evinden
esinlenerek 2005'te yarattık.

O günden bugüne Türkiye'nin en yenilikçi fırını olmanın yanında
Türkiye'nin en modern ve lezzetli pastanesi olduk.

Tezgahımızda ekmeklerden kuru pastalara, keklerden pastalara
ve makaron çeşitlerine kadar birçok modern ve geniş çeşitte
lezzetlerimiz bulunuyor. Almanya'daki 100 kişiden fazla ARGE
ekibimiz sayesinde kaliteli, çeşitli ve eşsiz lezzetler sunuyoruz.



12 SENEDE 9'U BACKHAUS 3'Ü BUUDAY

İlk şubemiz
ATRIUM



YEŞİLKÖY



Toptan satış departmanı
kurulumu



A PLUS



2005

2006

2007

2008

2009

2010

Üretim merkezimiz
1700 m²

Üretim merkezimiz
2600 m²

Merter'de 500 m²
üretim merkezimiz ve
fabrika şubemiz kuruldu.



NİŞANTAŞI



İSTİNYE PARK



OLMAK ÜZERE 12 ŞUBEYE ULAŞTIK.

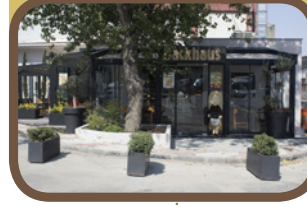
Üretim merkezimiz 4500 m²



Kurumsal satış departman kurulumu



Yeni fabrika şubemiz



GÖKTÜRK



2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

Üretim merkezimiz 4200 m²



KANYON



Tüm Backhaus şubeleri konsept ve dekorasyon yenileme



BUUDAY markası kurulumu



3 AYDA
3 ŞUBEYE
ULAŞTI



TOPTAN SATIŞ

Şubelerimiz dışında 2014 itibari ile çoğu 5 yıldızlı otel, premium catering firmaları ve havayolu şirketleri olmak üzere 150'yi aşkın toptan müşteriye günlük unlu mamul ve pastacılık ürünleriyle hizmet veriyoruz.

Bizi tercih eden seçkin oteller



KURUMSAL SATIŞ

Kurumsal Satış kanalımızda 40'tan fazla müşteriye ulaştık. Müşterilerimize doğum günü, kahvaltılar, eğitim toplantıları, bayram ve özel günlerdeki organizasyonları ile müşterilerine sundukları etkinliklerde destek oluyoruz.

Bizi tercih eden seçkin kurumlar



BEYMEN



TRAKYA
YATIRIM
HOLDİNG







BUUDAY'LA TANIŞIN

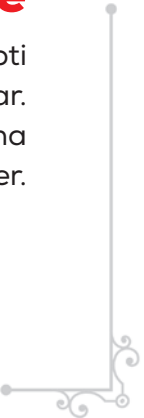
Backhaus'un yeni nesil fırını

Buuday, tamamen damak tadımıza uygun ürünlerle donatılmış yepyeni, ama bir o kadar da deneyimli bir lezzet markasıdır. Buuday'da ekmeklerden keklere, pastalardan pizzalara, kahvaltıdan öğle yemeğine kadar geniş bir lezzet çeşitliliği bulunur. Buuday'ın sattığı her üründe Türkiye'nin en yenilikçi fırını ve pastanesi Backhaus'un kalite güvencesi vardır.

Küçük m²'lerde hem fırın, hem pastane, hem de kafe

Buuday rakiplerine göre çok daha fonksiyonel bir dizayna sahiptir. Bu sayede Buuday konsepti daha küçük dükkanlarda daha geniş çeşitte fırın, pastane ve kafe ürünlerini müşterilerine sunar.

Buuday bayileri daha az metrekarede daha geniş ürün sunarak, daha az kira öder ve daha yüksek kâr elde eder.







BUUDAY'LA TANIŞIN

**Buuday,
Backhaus Lezzetlerini
Daha Geniş Kitlelere
Ulaştırmak İçin Yarattığımız
Yeni Markamızdır.**

Hem fırın, hem pastane

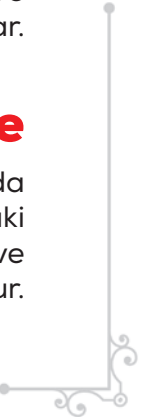
Buuday konsepti Türkiye'nin en yenilikçi fırın ve pastanesi Backhaus'ların tüm ürünlerini kapsar. Geniş çeşitteki ve yüksek kalitedeki ekmekleri, kurabiyeleri, kekleri, dilim ve bütün pastaları, kuru pastaları, makaronları, simitleri ve yaklaşık 200'e yakın lezzeti Buuday'ın dopdolu tezgahlarını süsler.

Hem de kafe

Buuday'ın geniş kafe menüsünde merkezden hazırlanarak gelen ve profesyonel aşçıya ihtiyaç duyulmadan yapılan salatalar, ekşi mayalı sandviçler, çorbalar, tostlar, kahvaltı çeşitleri, yumurtalar, börekler ve tatlılar mevcuttur. Buuday'ın kahveleri ise; en yüksek kalitede tek kavrulmuş arabica çekirdeklerinden yapılır ve rakibi olan fırın ve pastanelere göre müşterilerine daha çok çeşit sunar.

Yerinde pişirme

Buuday'ın yerinde pişirme özelliğine sahip fırını sayesinde menüsünde Backhaus'larda olmayan leziz ve uygun fiyatlı pizzalar bulunmaktadır. Bu fırın, aynı zamanda tezgahımızdaki simitleri, açmaları, poğaçaları, muffin kekleri, ekşi mayalı sandviç ekmeklerini de pişirir ve Buuday'ları sıcacık ve cezbedici kokularla doldurur.

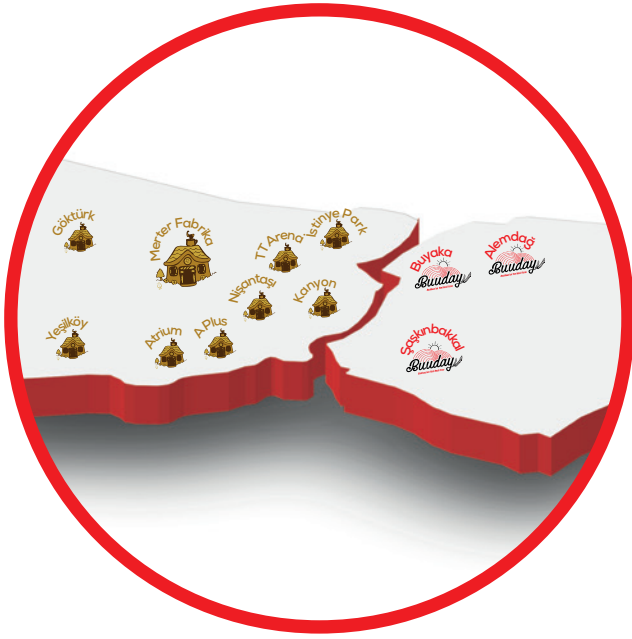




**Buuday'ın
logosunda ve
tüm marka
elementlerinde
bir Backhaus fırını
olduğu ve
Backhaus ürünleri
sattığının iletişimi
yapılmıştır.**



BUUDAY'LA TANIŞIN



Buuday 3 Ayda 3 Şubeye Ulaştı

- Buuday markası Backhaus'un lezzetlerini daha geniş kitlelere ulaştırmak için yaratılmıştır.
- İreks ile 30 yılı yakın fırıncılık&pastacılık ve Backhaus ile 12 senelik marka yönetimi tecrübelerimizin sonucu ortaya çıkmıştır.



BUYAKA



ŞAŞKINBAKKAL



ALEMDAĞ

TÜRKİYE KİŞİ BAŞI 120 KG EKMEK TÜKETİMİ İLE DÜNYADA İLK SIRADA!

Ekşi Mayalı Ekmekler

Yüz yıllardır Anadolu topraklarında yaratılan eşsiz ekmek tariflerini Avrupa'nın ünlü ekmek şeflerinin reçeteleriyle birleştirdik ve sağlığına dikkat edenlerin beğenisine sunduk. Tamamı taş fırında, katkı maddesiz ve tamamen doğal olarak üretilen Buuday ekşi mayalı ekmekler, uzatılmış mayalanma süresiyle ekmeğin lezzetini arttırır ve içerdiği faydalı bakterilerle sağlığınıza katkıda bulunur. Endüstriyel maya kullanılmayan ekmekler, daha düşük kalori oranıyla bağıışıklık sistemini güçlendirir. Ayrıca ekşi maya, ekmeğin tazeliğini uzun süre saklar.

Ekşi Mayalı Tam Buğday Ekmeği: Toroslardan getirdiğimiz ekşi mayayı, Konya yöresindeki en kaliteli buğday tanelerinden elde edilen tam buğday unu ile harmanlayarak hazırladığımız bu doyurucu ekmek sofraların eşsiz lezzetlerindendir.

Ekşi Mayalı Fransız Baget Ekmeği: Fransa'dan getirttiğimiz orijinal 1500 yıllık ekşi maya ile beyaz undan hazırlanan Ekşi Mayalı Baget Ekmeği, ancak Paris'te butik artisan fırınlarda bulabileceğiniz bagetlerin lezzetini sizlere sunar.

Buuday Ayçekirdekli Ekmek: Çavdarlı ekmeğin ayçiçeği içiyle Omega 6 yönünden zenginleştirilip, lezzetlendirilmesiyle yapılır. Kahvaltı çeşitleriyle harika uyum sağlayan ve sabah saatlerinde enerji verici nitelikte besleyici bir ekmektir.

Alman Çavdarı: Avrupa standartlarına uygun olarak en kaliteli tahıl tanelerinden hazırlanmış çavdarlı ekmektir. %70 oranında çavdar unu içerir.

Ekşi Mayalı Sovital Ekmek: Sağlık için gerekli birçok vitamin ve minerali, Omega 3 ve Omega 6 gibi sağlıklı yağ asitlerini içeren son derece lezzetli bir ekmektir.

Dinkel Ekmeği: Dinkel, maden devrinden kalma bir tahıldır. 5000 yıl önce Asya'da kendiliğinden yetişen buğdayın atası, ilk ve vahşi şekli olarak bilinir. 1960'lı yıllardan sonra yapılan araştırmalarda dinkelin normal buğdaya göre vitamin ve mineral bakımından daha zengin, kalori bakımından daha fakir olduğu görölmüştür. Günümüzde Alplerin eteklerinde doğal koşullarda yetişen dinkel, Avrupa'da trend olmuş ve yoğun bir şekilde tüketilmeye başlanmıştır.



DINKEL BERGER



ALMAN ÇAVDARI



EKŞİ MAYALI
ÇAVDAR EKMEĞİ



EKŞİ MAYALI
KÖY EKMEĞİ



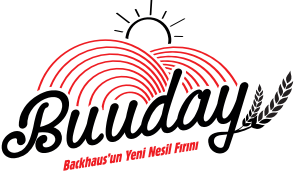
EKŞİ MAYALI
FRANSIZ BAGET
EKMEĞİ



BUUDAY ÜRÜNLERİ NASIL ÜRETİLİR?

- Buuday ürünleri Backhaus'un 4500 m²'lik kendisine ait uluslararası hijyen standartlarındaki üretim merkezinde üretilir.
- Üretim merkezi fırıncılık ve pastacılık sektöründe dünyada uygulanan son teknolojileri Türkiye'nin en maharetli ustalarının kullanımına sunar.
- Günlük üretilen Buuday ürünleri yine aynı günde taptaze bayilerine ulaştırılır.
- Lezzet ve kalite standartlarını korumak için geliştirdiği günlük ve aylık kalite kontrol ve raporlama sistemi uygulanır.
- Üretim merkezi toptan satış yaptığı uluslararası otel zincirleri ve havayolları şirketleri tarafından düzenli olarak gıda güvenliği ve hijyen denetimlerine tabii tutulmaktadır.





Neden Buuday?

- Buuday, Backhaus'un lezzetlerini daha geniş kitlelere ulaştırmak için yaratılmıştır.
- Buuday'da Backhaus ürünlerinin çoğu daha uygun fiyatlara satılır.
- İreks ile 30 yıla yakın unlu mamül ve Backhaus ile 12 senelik marka yönetimi tecrübemiz sonucu ortaya çıkmıştır.
- Buuday, Backhaus'un fırıncılık ve pastacılık alanındaki uluslararası standartlardaki ürün gamını Türk damak tadına uygun ürünlerle birleştiren Türkiye'nin en yenilikçi fırını ve pastanesidir.
- Buuday'ın rakiplerinden en üstün yönü daha geniş ve daha lezzetli ürün gamıdır. Buuday hem üst sınıf bir pastanedir, hem üst düzey bir fırındır, hem de kahvaltı ve öğle yemeği alternatifleri sunan bir kafedir.
- 60 m²'nin üzerinde bir satış alanında çok yüksek çeşitlilikte ve üstün kalitede ürünü müşterisine sunar.
- Buuday'ın tüm ürünlerinin son dokunuşu Türkiye'deki en tecrübeli ve hamarat usta grubunun maharetli ellerinden çıkar. Buuday ürünleri teknolojinin son imkanlarının kullanıldığı bir üretim merkezinde üretilir ama el işidir ve tazedir.
- Türk tüketicisinde gözlemlediğimiz yeni eğilim, tercihler ve alım gücüne Backhaus'tan daha yakındır.
- Buuday'ın logosunda, dekorasyonunda, ambalajlarında ve tüm marka elementlerinde Backhaus fırını olduğu ve Backhaus ürünleri sattığının vurgusu yapılmıştır.
- Buuday aynı zamanda Backhaus'larda olmayan yerinde sıcak pişirme kabiliyetine sahiptir.

Buuday'ı nerede açmalısınız?

Doğru lokasyon seçimi kuracağımız Buuday'ın cirosu ve kârlılığı için en önemli etkidir.

Günlük Alışveriş Sokakları veya AVM'ler

Kiralayacağınız veya satın alacağınız Buuday süpermarketlere yakın, otopark imkanı olan ve bölge halkının günlük alışverişi için kullandığı caddelerde veya AVM'lerde tercih edilmelidir.

Yüksek Ayak Trafiği

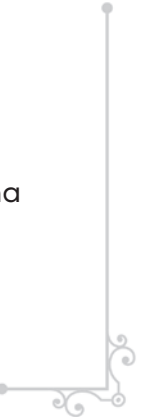
Buuday'ın bulunduğu sokak ve AVM'de yüksek ayak trafiği olması önemlidir. Maksimum kârlılık için Buuday'ınıza günde minimum 200, tercihen 300 müşterinin girmesini hedeflemeliyiz. 12 saat çalışan bir Buuday şubesi için bu saatte 25 müşteri, yani ortalamada 2.5 dakikada bir tezgah veya kafe müşterisinin alışveriş yapması demektir.

60-100m² Kapalı Alan ve Ön Kullanımlı Dükkan

60-100 m² arası kapalı alana sahip bir dükkan Buuday konsepti için yeterlidir. Tercihen müşterilerimizin sigara içebileceği bir ön kullanım terası Buuday kafe cirolarının yüksek olması için çok önemli bir avantajdır.

Orta veya Üst Gelir Grubu Mahalleler

Buuday orta veya üst gelir grubundaki herhangi bir mahallede açılabilir. Buuday'ın lokasyon seçiminde dükkanın mahalle içindeki konumu ve özellikleri mahallenin gelir seviyesine göre daha önemlidir. Orta gelirli bir mahalledeki "iyi" bir dükkân, üst gelirli bir mahalledeki "kötü" bir dükkâna göre çok daha kârlı olabilir!





BUUDAYLI OLUN!

Franchise

Buudaylı Olacak Yeni Girişimcilerimizi Arıyoruz!

Bayilerimize; en başta uzun yıllara dayanan tecrübelerimiz ile sektördeki en geniş ve en leziz ürünleri ve Backhaus-Buuday markasının gücünü sunacağız.

- Doğru dükkan bulunması ve kira anlaşmaları desteği
- Dükkanın mimari planlamaları ve uygulamaları desteği
- Marka yönetimi ve satın alım desteği

Personel ve Eğitim

- Merkezimizde ücretsiz personel oryantasyon ve pişirme eğitimleri
 - Açılış günü ücretsiz eğitim ve tecrübeli personel desteği
- Dilenirse açılış sonrası ücretli eğitilmiş ve tecrübeli personel desteği
- Eğitim kitapçıkları desteği (pişirme, sunum, IT eğitim, işletmeciler operasyon el kitabı)





Buuday

Backhaus'un Yeni Nesil Firmı