FUAR GAZETESİ
DAILY NEWS

25 Nisan / 25 April 2025

17. GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI / 17th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES

FOTEG İSTANBUL 2025 17. Kez Kapılarını Açtı: Gıda İşleme Sektörünün Liderleri Bir Arada!

FOTEG ISTANBUL 2025 Opened Its Doors for 17th time : Leaders of the Food Processing Industry Under Same Roof!

Gıda işleme sektörünün en prestijli etkinliklerinden biri olan Foteg İstanbul 2025, HKF Fuarcılık A.Ş. organizasyonu ile dün, 24 Nisan tarihinde kapılarını İstanbul Fuar Merkezi'nde 17. kez açtı. 5 ve 6. salonlarda düzenlenen Foteg İstanbul 2025, en yeni teknolojileri ve sektördeki trendleri keşfetmek isteyenler için kaçırılmayacak bir fırsat sunuyor.

Foteg Istanbul 2025, one of the most prestigious events of the food processing industry, opened its doors for the 17th time yesterday, April 24, at the Istanbul Expo Center with the organization of HKF Trade Fairs in Halls 5 and 6. Foteg Istanbul 2025 offers an unmissable opportunity for those who want to discover the latest technologies and trends in the sector.

Suat Parıldar

Müjdat Sezer

Dr.Ahmet Yücesan

Prof. Dr. Rüveyde Akbay

Naci Kaplan

M. Ülkü Karakuş

İbrahim Afyon

Burç Kunter

Prof. Dr. Pınar Saçaklı

26 Nisan'a kadar devam edecek olan fuar, ziyaretçilerine gıda işleme makinelerinden ambalaj çözümlerine, kalite kontrol sistemlerinden gıda güvenliği hizmetlerine kadar geniş bir yelpazede ürün ve hizmet tanıtımı yapma imkânı sağlıyor. Yoğun ilgi gören fuarın açılışına sektörün önde gelen isimleri katıldı. Açılış konuşmaları T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, İstanbul İl Müdürü Suat Parıldar, İstanbul Su ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçılar Birliği Başkanı Müjdat Sezer, Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (ETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Vet. Dr. Ahmet Yücesan, Bilimsel Tavukçuluk Derneği (WPSA) Türkiye Şubesi Başkanı Prof. Dr. Rüveyde Akbay, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM – BİR) Başkanı M. Ülkü Karakuş, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) Başkanı İbrahim Afyon, Veteriner Sağlık Ürünleri Sanayicileri Derneği (VİSAD) Yönetim Kurulu Başkanı Burç Kunter, Veteriner Tavukçuluk Derneği (VTD) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Pınar Saçaklı tarafından gerçekleştirildi.

Open until April 26, the fair offers visitors the opportunity to promote a wide range of products and services, from food processing machinery to packaging solutions, from quality control systems to food safety services. Leading names of the sector attended the opening ceremonyof the fair, which attracted great interest. Opening speeches were delivered by Suat Parıldar - Director of Istanbul Directorate Of Provincial Agriculture And Forestry, Müjdat Sezer - President of Fishery and Animal Products Exporters Association, Dr.Ahmet Yücesan - Chairman of the Board of Association of Red Meat Industrialists and Producers (ETBİR), Prof. Dr. Rüveyde Akbay – Chairman of the Board of The World's Poultry Science Association (WPSA Turkish Branch), Naci Kaplan - Chairman of the Board of Association of Poultry Meat Producers and Breeders (BESD – BİR), M. Ülkü Karakuş – Chairman of the Board of Turkish Feed Industrialists' Association (TÜRKİYEM – BİR), İbrahim Afyon - Chairman of the Board of Turkish Egg Producers Association (YUM-BİR), Burç Kunter - Chairman of the Board of Association of Turkish Animal Health Industry (VİSAD) and Prof. Dr. Pınar Saçaklı - Chairman of the Board of World Veterinary Poultry Association (VTD).

Destekleri ile / Supporters:

Resmi Havayolu / Official Airlines

Organizatör / Organizer:

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR. / THIS FAIR ORGANIZED BY THE APPROVAL OF UNION CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TÜRKİYE ACCORDING THE LAW NUMBER 5174.

GEMAK, Foteg İstanbul'da Gıda Proses Teknolojilerindeki Gücünü Sergiliyor

Temelleri 1969 yılında atılan GEMAK, özellikle süt ve süt ürünleri tesislerine yönelik ekipman üretimi, otomasyon ve anahtar teslim tesis kurulmasında öncü kuruluştur. GEMAK süt ve meyve suyu tesislerinin yanı sıra, yağ, çikolata, bisküvi, şurup, karamel, salça, ketçap, mayonez ve fermente ürünler gibi diğer gıda proseslerileyle, kimya ve ilaç sanayine yönelik çözümleriyle de müşterilerine modern, hijyenik, otomatik ve son teknoloji sistemler sunmaktadır.
İngiltere ve Fransa başta olmak üzere KKTC, Ukrayna, Bulgaristan, Romanya, Yunanistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Mısır, Libya, Cezayir, Nijerya, Kazakistan, Türkmenistan, Azerbaycan, Özbekistan, İran, Irak, Suriye, Ürdün, Yemen, Malezya ve Suudi Arabistan'da faaliyet gösteren uluslararası şirketler, yeni projeleri için tekrar tekrar GEMAK kalitesini tercih etmektedir.

GEMAK Showcases Its Strength in Food Processing Technologies at Foteg Istanbul

Founded in 1969, GEMAK is a pioneer in the production of equipment, automation and turnkey plants, especially for dairy plants. GEMAK offers its customers modern, hygienic, automated and state-of-the-art systems for dairy and juice plants as well as other food processes such as oil, chocolate, biscuit, syrup, caramel, tomato paste, ketchup, mayonnaise and fermented products and solutions for the chemical and pharmaceutical industries.
International companies operating in TRNC, Ukraine, Bulgaria, Romania, Greece, Greece, United Arab Emirates, Egypt, Libya, Algeria, Nigeria, Kazakhstan, Turkmenistan, Azerbaijan, Uzbekistan, Iran, Iraq, Syria, Jordan, Yemen, Malaysia and Saudi Arabia, especially in the UK and France, repeatedly prefer GEMAK quality for their new projects.

PROTEK ANALİTİK, En Son Teknoloji Ürünleriyle Foteg İstanbul'da

Laboratuvar teknolojileri alanında uzmanlaşan PROTEK ANALİTİK, uzun yıllara dayanan deneyimi ve alanında uzman teknik kadrosuyla anahtar teslim laboratuvar kurulumları, laboratuvar ekipmanları, proses kontrolve hat tipi analiz çözümleri, sistem çözümleri ve kalibrasyon servis ve bakım hizmetleri sunmaya devam ediyor.Dünyada hızla değişen pazar dinamiklerini yakından takip eden PROTEK ANALİTİK, en son teknolojileri kısa sürede iş ortaklarıyla buluşturarak sektörün ihtiyaçlarına yönelik esnek ve yenilikçi çözümler üretiyor.
Bu yıl Foteg İstanbul Fuarı'nda ürünlerini sergileyecek olan PROTEK ANALİTİK, gelişmiş laboratuvar sistemleri ve analiz teknolojilerini ziyaretçilerle buluşturarak sektöre yön veren çözümlerini tanıtacak.

PROTEK ANALİTİK is at Foteg Istanbul with its Lates Technology Products

Specializing in laboratory technologies, PROTEK ANALİTİK continues to provide turnkey laboratory installations, laboratory equipment, process control and inline analysis solutions, system solutions, as well as calibration, service, and maintenance services with its extensive experience and expert technical team.By closely monitoring rapidly changing market dynamics worldwide, PROTEK ANALİTİK delivers the latest technologies to its partners in a short time, offering flexible and innovative solutions tailored to industry needs. This year, at Foteg Istanbul 2025, PROTEK ANALİTİK will showcase its products, presenting advanced laboratory systems and analytical technologies to visitors while introducing industry-leading solutions.

Kesimhane Teknolojilerinde Uzman Dokunuş : MEZTAŞ

MEZTAŞ; günümüz kesimhane sistemlerinin gerek sağlık, gerekse teknolojik yönden eksiklerini saptayarak bu eksiklikleri uzman kadrosuyla gidermek için tüm dünyada hizmet vermektedir. MEZTAŞ; uzman kadrosuyla küçük ve büyük çaplı firmaların tüm ihtiyaçlarına karşılık vermek için anahtar teslim projelere imza atmaktadır.

Kesimhane sistemleri üzerine tüm dünyadaki teknolojik gelişmeleri takip ederek küçük çaplı işletmelerin büyüme hedeflerine ortak olmak istemektedir. Gerek projelendirme, gerekse danışmanlık üzerine profesyonel çözümlere imza atan MEZTAŞ; müşterilere teknolojiyi ucuza sunmayı hedefler.

Expert Touch in Slaughterhouse Technologies: MEZTAŞ

MEZTAŞ serves all over the world to identify the deficiencies of today's slaughterhouse systems in terms of both health and technology and to eliminate these deficiencies with its expert staff. MEZTAŞ; With its expert staff, it carries out turnkey projects to meet all the needs of small and large companies.

It wants to be a partner in the growth targets of small-scale enterprises by following the technological developments all over the world on slaughterhouse systems.MEZTAŞ, which provides professional solutions on both project design and consultancy; aims to offer technology to customers at a cheap price.

Bertocchi: Patentli Yenilikçi Meyve ve Sebze İşleme Hattı

1984 yılında kurulan Bertocchi, meyve ve sebze püreleri için eksiksiz Patentli Soğuk Ekstraksiyon Hatları üreten küresel bir lider haline gelmiştir. Yenilikçiliğiyle tanınan firma, uluslararası pazarda en yüksek verim ve kalite standartlarını karşılayan son teknoloji ekipmanlar tasarlamakta ve üretmektedir. Soğuk, sıcak (geleneksel) ve dondurulmuş ekstraksiyon yöntemlerinin yanı sıra domates işleme alanında da uzmanlığa sahip olan Bertocchi, sektörün önde gelen üreticilerine hizmet vermektedir. Hassas mühendislik ile kaliteye olan bağlılığını bir araya getiren Bertocchi'nin ekstraksiyon süreçleri, dünya çapında önde gelen püre ve posalı meyve suyu / smoothie üreticilerinin tercih ettiği yöntem haline gelmiştir. Foteg İstanbul 2025'teyiz ve yenilikçi ürünlerimizi sergilemekten heyecan duyuyoruz!

Bertocchi: Innovative Patented Fruit and Vegetable Processing Line

Since its founding in 1984, Bertocchi has grown into a global leader in manufacturing complete Patented Cold Extraction Lines for fruit and vegetable puree. Renowned for its innovation, the company designs and builds cutting-edge equipment that meets the highest yield and quality standards of the international market. With expertise spanning Cold, Hot (traditional), and Frozen Extraction methods, as well as tomato processing, Bertocchi caters to the industry's top producers. By combining precision engineering with a commitment to quality, Bertocchi's extraction processes have become the preferred choice for leading puree and pulpy juice / smoothies manufacturers worldwide. We are at the Foteg Istanbul 2025 and excited to showcase our innovative products!

FOTEG ISTANBUL
Yayın Sahibi : HKF FUARCILIK A.Ş.
Editör : Buğu PAYPAY
Mizanpaj : Barış KURUER
Fotograf : Pub Medya
Baskı : Yeniköy Reklam Hizmetleri
Yönetim Yeri : HKF FUARCILIK AŞ
Adres : Barbaros Bulv. 163 / 2 34349 Beşiktaş / İstanbul
Tel : +90 (212) 216 40 10
Faks : +90 (212) 216 33 60
E-mail : info@hkf-fairs.com
ufi Member
Host of the 75th UFI Congress in 2008
hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs
www.hkftradefairs.com

FOTEG ISTANBUL

FUAR GAZETESİ
DAILY NEWS

26 Nisan / 26 April 2025

17. GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI / 17th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES

Kromel, Foteg İstanbul 2025'te Gücünü ve Tecrübesini Sergileyecek

1980 yılında küçük bir atölyede üretime başlayan Kromel, bugün 54.000 m² açık ve 24.500 m² kapalı alanda; üç üretim tesisi, Ar-Ge merkezi ve satış-pazarlama ofisleriyle faaliyet gösteren güçlü bir sanayi markası haline gelmiştir. Süt ve gıda sanayisine yönelik makine ve ekipman üretiminde Türkiye'nin lider firmalarından biri olan Kromel, Foteg İstanbul 2025 Fuarı'nda da yerini alıyor. Firma, fuarda anahtar teslim otomasyon sistemleri başta olmak üzere geniş ürün gamını ve yeni nesil çözümlerini sektör profesyonelleriyle buluşturacak. Yaklaşık 25 yıldır ihracat faaliyetlerini sürdüren Kromel, özellikle son 15 yılda yurt dışında hayata geçirdiği başarılı projelerle dikkat çekmektedir.

Kromel to Showcase Strength and Expertise at Foteg Istanbul 2025

Founded in 1980 in a small workshop, Kromel has grown into a strong industrial brand operating in a facility with 54,000 m² of open area and 24,500 m² of indoor space, encompassing three production plants, an R&D center, and sales and marketing offices.As one of Türkiye's leading manufacturers of machinery and equipment for the dairy and food industries, Kromel will take part in Foteg Istanbul 2025. At the exhibition, the company will present its wide product range and next-generation solutions, with a focus on turnkey automation systems.Kromel has been actively exporting for nearly 25 years and has drawn attention over the past 15 years with its successful international projects, particularly in fully integrated systems.

FRUMAK, Foteg İstanbul 2025'te Yenilikçi Çözümleriyle Yerini Alıyor

Reçel üretiminden doğan ve meyve işleme hatlarında uzmanlaşan FRUMAK, 2025 yılında düzenlenecek Foteg İstanbul Fuarı'nda yerini alıyor. Firma, başta reçel üretim hatları olmak üzere meyve işleme süreçlerine yönelik geliştirdiği profesyonel çözümlerini fuar ziyaretçileriyle buluşturacak. Üretimin her aşamasında bilgi ve deneyime önem veren FRUMAK, tüm personeline gıda üretimi konusunda teorik ve pratik eğitimler sunarak sektörde fark yaratıyor. Düzenli olarak yürütülen Ar-Ge faaliyetleri ise markayı her geçen gün daha ileriye taşıyor. Kaynaklı imalattan elektrik ve elektronik üretimine kadar beş ana bölümden oluşan kapsamlı üretim altyapısıyla dikkat çeken FRUMAK, Foteg İstanbul'un sektörel iş birlikleri ve yeni pazarlar açısından önemli fırsatlar sunacağına inanıyor.

FRUMAK to Showcase Innovative Solutions at Foteg Istanbul 2025

Born out of expertise in jam production and specialized in fruit processing lines, FRUMAK is set to participate in the Foteg Istanbul 2025 Exhibition. The company will present its professional solutions—primarily for jam production lines and fruit processing systems—to industry visitors at the event. Placing great emphasis on knowledge and experience at every stage of production, FRUMAK provides both theoretical and practical training to all its personnel in food production, setting itself apart in the sector. Ongoing R&D efforts continue to elevate the brand, pushing it forward with each passing day. With a comprehensive manufacturing infrastructure comprising five main divisions—Welded Manufacturing, Machining, Finishing, Assembly, and Electrical & Electronics—FRUMAK sees Foteg Istanbul as a valuable opportunity for forging new industry partnerships and expanding into new markets.

İTS GRUP SOĞUTMA 17 yıllık bilgi ve tecrübe

Endüstriyel soğutma sistemleri, taahhüt, proje, imalat sektöründe faaliyet gösteren İTS GRUP SOĞUTMA A.Ş. 17 yıllık bilgi ve tecrübe ile temellerini 2009 yılında İstanbul da atmıştır. Çözüm üreten, yapıcı yaklaşımlarımız, örnek alınan projelerimiz ve uygulamalarımız ile yatırımcıların öncelikli tercihi olduk. Yurtiçinde ve yurtdışında önemli projeleri tamamladık. Her projeye aynı hassasiyetle yaklaşarak, özenle inşa ederek uluslararası kalitede tesisleri sanayicilerimize teslim ettik. Bir tesis inşa etmek, yarınlara umut ekmektir. Uluslararası standartlarda, modern ve örnek alınan uygulamalarımızla sektör liderlerinin, yatırımcıların ve sanayicilerin gereksinimlerine uygun yapılar inşa ediyoruz. Soğuk Hava Depoları, Fabrika, Sanayi Yapıları, Depo, Antrepo, Hangar, Gıda Depoları, Zirai Amaçlı Yapılar, Üretim Tesisleri, Sanayi Binaları, Endüstriyel üretim yapan sektördeki yurtiçi ve yurtdışı öncü ve lider firmalara; çatı, cephe ve soğuk depo paneli satışı, çözüm ortaklarımız ile birlikte taahhüt ve montaj uygulamalarını yapmaktayız.

17 Years of Knowledge and Experience

ITS GRUP SOĞUTMA A.Ş., which operates in the industrial cooling systems, contracting, project, manufacturing sector. With 17 years of knowledge and experience, it laid its foundations in Istanbul in 2009.We have become the primary choice of investors with our constructive and solution-generating approaches, exemplary projects and practices. We have completed important projects at home and abroad. We have delivered international quality facilities to our industrialists by approaching each project with the same sensitivity and carefully constructing them. Building a facility is sowing hope for the future. We build structures that meet the needs of industry leaders, investors and industrialists with our modern and exemplary practices at international standards. Cold Storage, Factory, Industrial Buildings, Warehouses, Warehouses, Hangars, Food Warehouses, Agricultural Structures, Production Facilities, Industrial Buildings, Domestic and foreign pioneering and leading companies in the industrial production sector; We are selling roof, facade and cold storage panels, contracting and assembly applications together with our solution partners.

ATHAPACK: Paketlemede Profesyonel Çözümler

ATHAPACK, Türkiye'nin önde gelen sektöründeki en büyük kurumsal yapıya sahip firmasıdır. Profesyonel alt yapısı ve ekibiyle Dikey ve Yatay Tip Paketleme Makinaları, Otomatik Kolileme Makineleri, Otomatik Kutulama Çözümleri, Robotik Çözümler, Otomatik Paletleme Makineleri, Çok Kefeli ve Lineer Teraziler, Volumetrik ve Vidalı Dolum Üniteleri, Gıda İşleme Makinaları, Konveyörler ve Özel Projeler üretmektedir. Amacımız üretici firmaların paketleme alanları için en doğru ve profesyonel çözümleri sunmak. Satış, üretim, tedarik, servis, montaj ve teknolojik olarak gelişmiş ve verimli çözümleri müşterilerimize sunmak ve kurulum sonrası en iyi servis hizmetini vermektir.

ATHAPACK : Professional Solutions at Packaging

ATHAPACK, is a leading Turkish manufacturer of vertical packaging machines, Doypack and horizontal packaging machines, combinational multi-head weighers, linear weighers, auger filling and volumetric dozing units, food processing machines, vertical and Z type bucket elevators, various conveyors and special projects. Our goal is to provide our customers with comprehensive projects, sales, manufacturing, supply, service, installation and commissioning of technologically advanced and efficient packaging machines and packaging lines.

Destekleri ile / Supporters:

Resmi Havayolu / Official Airlines

Organizatör / Organizer:

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR. / THIS FAIR ORGANIZED BY THE APPROVAL OF UNION CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TÜRKİYE ACCORDING THE LAW NUMBER 5174.

Gıda Makinelerinde 27 yıllık Tecrübe: Erkaya Makine

Kesme – doğrama makineleri ve bıçakları konusunda dünyanın önde gelen kuruluşlarından FAM- STUMABO'nun Türkiye temsilciliğini yapan Erkaya Makine endüstriyel gıda proses sistemleriyle ilgili makine ve tesislerin pazarlanması, satış ve satış sonrası servis hizmetleri ve bu konularda yatırımcılara danışmanlık hizmetleri sunuyor. Erkaya Makine'nin çalışma alanlarını; kesim makineleri, proses makine ve ekipmanları, sarf malzemeleri, ürün geliştirme, mühendislik ve danışmanlık hizmetleriyle satış sonrası servis hizmetleri oluşturuyor. Erkaya Makine'nin Türkiye temsilciliğini yaptığı firmalar arasında; FAM küp ve şerit kesme, doğrama ve dilimleme makineleri, STUMABO kesim takımları ve bıçakları, AIT sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, CTI meyve işleme, çekirdek çıkartma makineleri, IQF ve Spiral şoklama tünelleri, Marcelissen sebze ve meyve işleme hatları ve makineleri, Ashworth ve WardBelt muhtelif tel bantlar, düz ve viraj konveyörleri yer alıyor.

27 Years of Experience in Food Machinery: Erkaya Makine

Erkaya Makine, the representative of FAM-STUMABO, one of the leading organizations in the world for cutting and dicing machines and knives, offers marketing, sales, and after-sales service for machinery and facilities related to industrial food processing systems, as well as consultancy services for investors in these areas. Erkaya Makine's areas of operation include cutting machines, process machinery and equipment, consumables, product development, engineering and consultancy services, as well as after-sales service. Among the companies Erkaya Makine represents in Türkiye are: FAM for dice and strip cutting, and slicing machines; STUMABO for knives, cutting tools and cutting heads; AIT for vegetable and fruit processing lines and machinery; CTI for fruit processing and seed extraction machines; IQF and Spiral shock freezing tunnels; Marcelissen for vegetable and fruit processing lines and machinery; and Ashworth for various wire belts, flat and curved conveyors.

Başaran Paslanmaz, Drenaj Sistemleriyle Foteg İstanbul 2025'te

Gıda, içecek, ilaç ve kimya sektörlerinin yanı sıra mezbahaneler, oteller, restoranlar, fast food işletmeleri ve toplu yemek üretim tesisleri için hijyenik drenaj çözümleri sunan Başaran Paslanmaz, Foteg İstanbul 2025 Fuarı'nda yerini alıyor.Et, süt, içecek ve genel gıda tesisleri gibi alanlarda işlemler sonucu ortaya çıkan atık suların güvenli şekilde kanalizasyon sistemine aktarılmasını sağlayan drenaj kanalları, slot (armut) kanallar, açık tip kanallar, mutfak kanalları, yer süzgeçleri, sifonlar ve yer giderleri üretiminde uzmanlaşan firma, fuarda geniş ürün gamını sektör profesyonelleriyle buluşturacak.

Başaran Paslanmaz to Showcase Drainage Systems at Foteg Istanbul 2025

Başaran Paslanmaz, a leading provider of hygienic drainage solutions for the food, beverage, pharmaceutical, and chemical industries—as well as slaughterhouses, hotels, restaurants, fast food chains, and large-scale catering facilities—will be exhibiting at Foteg Istanbul 2025. Specializing in the production of drainage channels, slot (pear-type) channels, open-type channels, kitchen drains, floor grates, traps, and waste outlets, the company ensures the safe and efficient transfer of wastewater generated during operations in meat, dairy, beverage, and general food processing facilities to the sewage system. Başaran Paslanmaz will present its wide range of products to industry professionals during the exhibition.

Başkaya, Foteg İstanbul 2025'te Taze Meyve ve Sebze İşleme Teknolojilerini Sergiliyor

Taze meyve ve sebze işleme hatları üretiminde uzmanlaşan Başkaya Gıda Makineleri, Foteg İstanbul 2025 Fuarı'nda katılımcılarla buluşmaktan mutluluk duymaktadır. Firma, özellikle "Kesme Makineleri" ve "Vişne ve Kiraz Çekirdek Çıkarma Hatları" alanlarında Türkiye genelinde liderdir. Yenilikçi makineleriyle üreticilerin süreçlerini daha hızlı, hijyenik ve ekonomik şekilde gerçekleştirmelerine olanak tanımaktadır. Bursa Görükle Sanayi Bölgesi'nde 1.500 m² kapalı alanda faaliyet gösteren Başkaya, kalite odaklı üretim anlayışını sürdürmekte ve müşteri ihtiyaçlarına özel çözümler geliştirmektedir.Foteg Fuarı'nda sergilenecek yeni teknolojiler, sektördeki profesyonellere ilham vermeyi ve yeni iş birliklerine zemin hazırlamayı hedeflemektedir. Başkaya, değerli ziyaretçilerini standında ağırlamaktan onur duyar.

Başkaya Showcases Fresh Fruit and Vegetable Processing Technologies at Foteg Istanbul 2025

Specializing in fresh fruit and vegetable processing lines, Başkaya Gıda Makineleri is pleased to meet participants at Foteg Istanbul 2025. The company is a leader in Türkiye, particularly in "Cutting Machines" and "Cherry & Sour Cherry Pitting Lines." With its innovative machines, Başkaya helps producers carry out processes more quickly, hygienically, and cost-effectively. Operating from a 1,500 m² facility in the Görükle Industrial Zone, Başkaya maintains its quality-focused production approach and provides custom solutions for customer needs.The latest technologies to be showcased at the Foteg Fair aim to inspire professionals and pave the way for new collaborations. Başkaya looks forward to welcoming visitors at its stand.

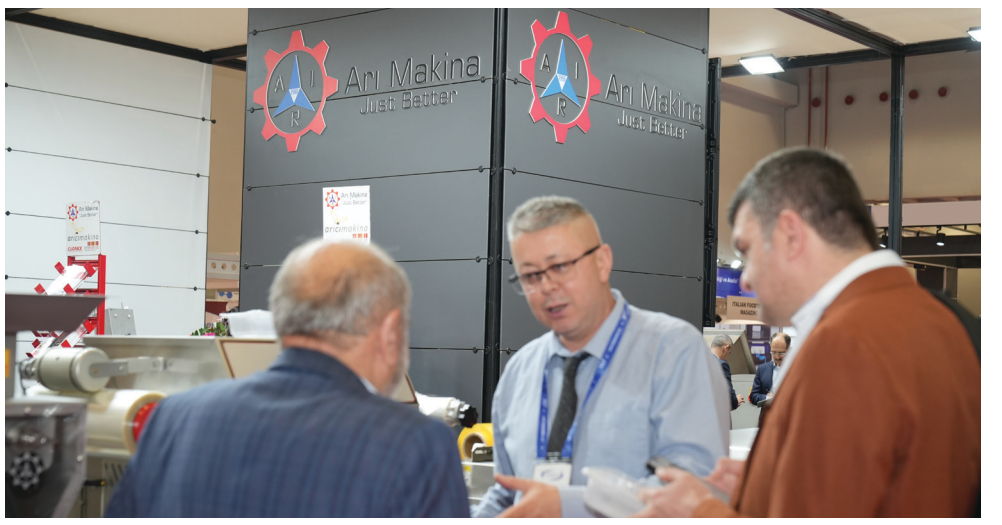
Göztepe Makina, Foteg İstanbul 2025'te Gıda İşleme Çözümleriyle Yerini Alıyor

1979 yılından bu yana gıda sektörüne yönelik üretim yapan Göztepe Makina, Foteg İstanbul 2025'de en yeni çözümleriyle yer alacak. Kırk beş yılı aşkın üretim tecrübesine sahip firma, İnegöl/Yenice'deki 17.000 m² açık ve 8.000 m² kapalı alana sahip fabrikasında dondurulmuş gıda, konserve, kurutulmuş sebze-meyve ve taze ürün işleme ile paketleme hatlarının tasarım ve imalatını gerçekleştirmektedir. Alanında uzman mühendis kadrosu ve tecrübeli ekibiyle her türlü gıda işleme ihtiyacına çözüm sunan Göztepe Makina, üretim teknolojilerini sürekli geliştirerek manuel tezgâhların yanında CNC tezgâh yatırımlarıyla da altyapısını güçlendirmiştir.

Göztepe Makina to Showcase Food Processing Solutions at Foteg Istanbul 2025

Since 1979, Göztepe Makina has been serving the food industry with its extensive manufacturing expertise. The company will take part in Foteg Istanbul 2025, presenting its latest food processing solutions.With over 45 years of experience, Göztepe Makina operates from its facility in Yenice/İnegöl, which spans 17,000 m² of open area and 8,000 m² of indoor space. The company specializes in the design and manufacturing of processing and packaging lines for frozen foods, canned foods, dried fruits and vegetables, and fresh produce.Backed by an experienced engineering team and expert staff, Göztepe Makina offers comprehensive solutions for all food processing needs.

Arı Makina, Foteg İstanbul 2025'te Yerini Alıyor



Et işleme ve entegre et tesislerine yönelik üretim ekipmanlarıyla dünya çapında tanınan Arı Makina, 2025 yılında Foteg İstanbul Fuarı'nda yerini aldı. Geniş ürün yelpazesiyle sektördeki tüm ihtiyaçlara çözüm sunmayı ilke edinen firma, fuarda en yeni teknolojilerini ve CE sertifikalı ürünlerini ziyaretçilerin beğenisine sunacak.TSE ve ISO belgeleriyle kalite standardını belgelendiren Arı Makina, müşteri memnuniyeti ve güveni sayesinde bu standardı uluslararası pazarlara da taşıdı. 2003 yılından bu yana Avrupa Birliği'nin LVD ve EMC direktiflerine uygun olarak CE işareti taşıyan ürünleriyle dikkat çeken marka, global pazarda rekabet gücünü her geçen gün artırıyor.Yurt dışı temsilcilikleri ve distribütör ağıyla dünyanın birçok ülkesine ihracat gerçekleştiren Arı Makina, Foteg İstanbul'un hem yeni iş birliklerine hem de sektördeki konumunu daha da güçlendirmeye katkı sağlayacağına inanıyor.

Arı Makina to Exhibit at Foteg Istanbul 2025

Arı Makina, a globally recognized brand in the field of meat processing and integrated meat plant equipment, took its place at Foteg Istanbul 2025. With a wide range of products designed to meet all industry needs, the company will showcase its latest technologies and CE-certified machinery at the fair. Certified with TSE and ISO standards, Arı Makina has successfully carried its proven quality to international markets through customer satisfaction and trust. Since 2003, the company has complied with the European Union's LVD and EMC directives, offering products that meet CE marking requirements—enhancing its competitive edge in the global market.With export capability and experience in serving numerous countries, along with a robust network of international representatives and distributors, Arı Makina sees Foteg Istanbul as a valuable platform to strengthen its industry presence and foster new business collaborations.

FOOD TECHNOLOGIES GROUP FOTEG İSTANBUL

Yayın Sahibi : HKF FUARCILIK A.Ş.
Editör : Buğu PAYPAY
Mizanpaj : Barış KURUER
Fotograf : Pub Medya
Baskı : Yeniköy Reklam Hizmetleri

Yönetim Yeri : HKF FUARCILIK AŞ
Adres : Barbaros Bulv. 163 / 2 34349 Beşiktaş / İstanbul
Tel : +90 (212) 216 40 10
Faks : +90 (212) 216 33 60
E-mail : info@hkf-fairs.com

ufi Member
Host of the 75th UFI Congress in 2008
hkf Fuarcılık AŞ Trade Fairs
www.hkftradefairs.com