

KURUMSAL KİMLİK REHBERİ



BEŞLER UN

Beşler Makarna Un İrmik Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., 1992 yılında Güneydoğu Bölgesi'nin ticaret merkezi olan Gaziantep ili 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde 24.000 m2'lik alanda buğday unu üretimine başlamıştır. Başlangıçta günlük üretim kapasitesi 250 ton iken, teknolojisini sürekli yenileyerek kapasitesini artıran firmamızın günlük buğday kırma kapasitesi 2.127 tona ulaşmış, böylece yalnız Türkiye'nin değil aynı zamanda Ortadoğu ve Balkanlarında en büyük un üretim tesisinden biri olma başarısını elde etmiştir. Ayrıca, yurt içinde ana ve alt bayi olmak üzere toplam 46 bayi aracılığıyla pazarlama ağını genişleterek aranan bir marka olma özelliğini kazanmıştır.

Beşler Un, yalnız Türkiye'de değil aynı zamanda Irak, Suriye, Lübnan, Libya, Sudan, KKTC, Togo, Somali, Etiyopya ve birçok Afrika ülkesiyle birlikte 30' a yakın ülkede tercih edilen bir marka olmuş; aynı zamanda Birleşmiş Milletler gibi uluslararası yardım kuruluşlarının resmi tedarikçisi olarak önemli döviz girdisi sağlamaktadır.

Firmamız, hasat dönemlerinde tüccarlardan ve çiftçiden yüksek miktarlarda buğday alımı yaparak bölgenin en büyük buğday alıcısı pozisyonuna ulaşmış ve yurt içinde Toprak Mahsülleri Ofisi'nin depolarından, buğday ithalatını ise; Kanada, Rusya, Ukrayna, Litvanya, Almanya gibi ülkelere yaparak yılda yaklaşık 700.000 ila 1.000.000 ton arasında gerçekleştirmektedir.

1993 yılında 250 ton buğday kırma kapasitesiyle üretim hayatına giriş yapan Beşler Un günümüzde tek yerleşkede 5 ünitelerden oluşan 2 fabrika binasıyla Türkiye'nin ve Balkanların en yüksek kapasiteli üretim tesisi olmayı başarmıştır.

Günlük 2.127 ton buğday kırma kapasitesi sayesinde kendi sektöründe buğday, un ve kepek fiyatlarında belirleyici firma özelliği taşımaktadır. Full otomasyon (Endüstri 4.0) sistemine sahip üretim tesislerinde buğday girişinden un paketlemesine kadar uzman mühendisler ile kontroller yapılmakta ve kontrol edilen her aşamada yapılan laboratuvar analizleri ile kalitenin korunması sağlanmaktadır.

LOGOLAR



BEŞLER UN



BEŞLER MILL



BEŞLER FLOUR



BEŞLER GROUP

LOGOLAR (KURUMSAL RENK ÜZERİNDE KULLANIMI)



BEŞLER UN



BEŞLER MILL



BEŞLER FLOUR



BEŞLER GROUP

LOGOLAR (SİYAH ZEMİN ÜZERİNDE KULLANIMI)



BEŞLER UN



BEŞLER MILL



BEŞLER FLOUR



BEŞLER GROUP

KURUMSAL SLOGAN ÖRNEK



BEŞLER UN

Yıllardır Değişmeyen Kalite / TR
Never Changing Quality For Years / ENG

Century751 SeBd BT



BEŞLER GROUP

Doğaya Uzanan El / TR
The Hand Reaching Nature / ENG

Century751 SeBd BT

KURUMSAL YAZI KARAKTERİ

Aachen medium plain

ABCÇDEFGHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcçdefghijklmnoöprstuüvyz
01234567899?!

RENK

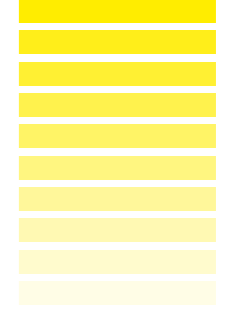
C: 0 M:100 Y:100 K:0



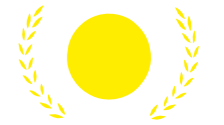
C: 100 M:100 Y:0 K:30



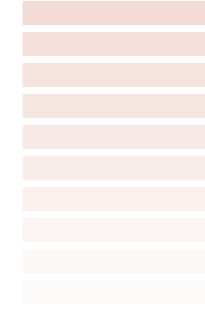
C: 0 M:0 Y:100 K:0



BEŞLER UN

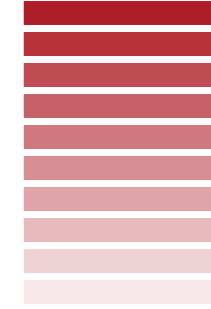


C: 5 M:17 Y:14 K:0



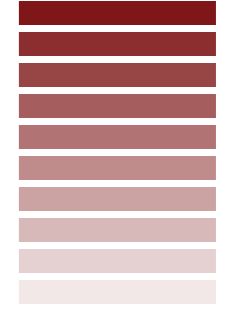
Fabrika Kurumsal Renk

C: 30 M:100 Y:90 K:5



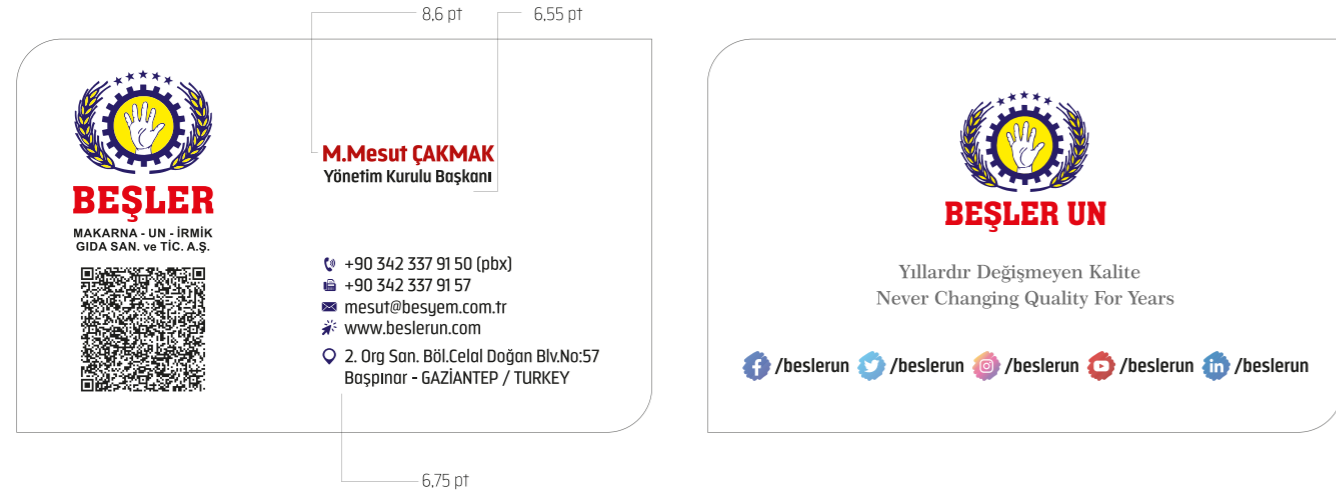
Fabrika Kurumsal Renk

C: 30 M:100 Y:90 K:40



Fabrika Kurumsal Renk

KARTVİZİT TÜRKÇE ÖRNEK



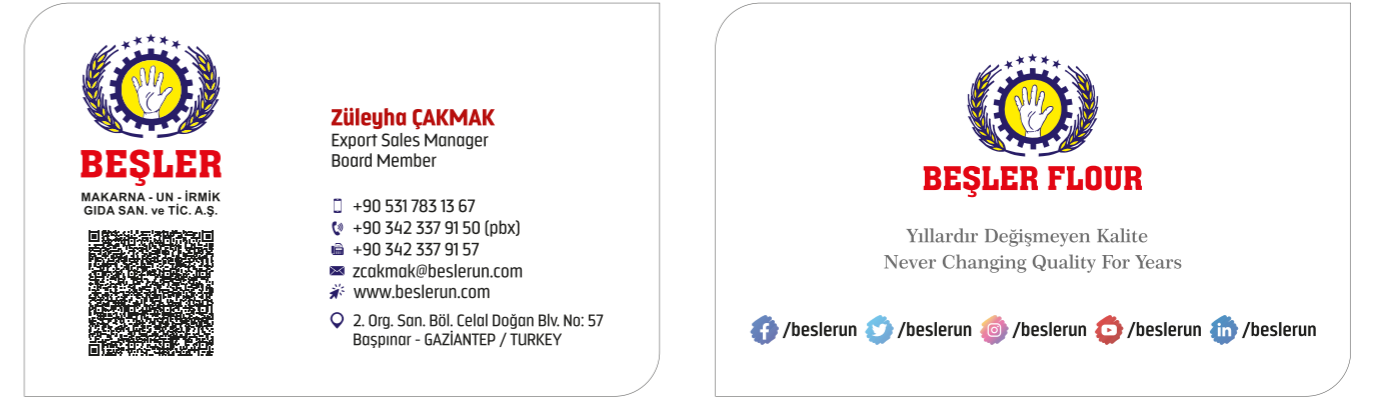
Boyut : 84X52

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30

Font : Aachen medium plain/Nordikka

Kağıt : 350 gr sıvama-kabartma-özel kesim

KARTVİZİT İNGİLİZCE ÖRNEK

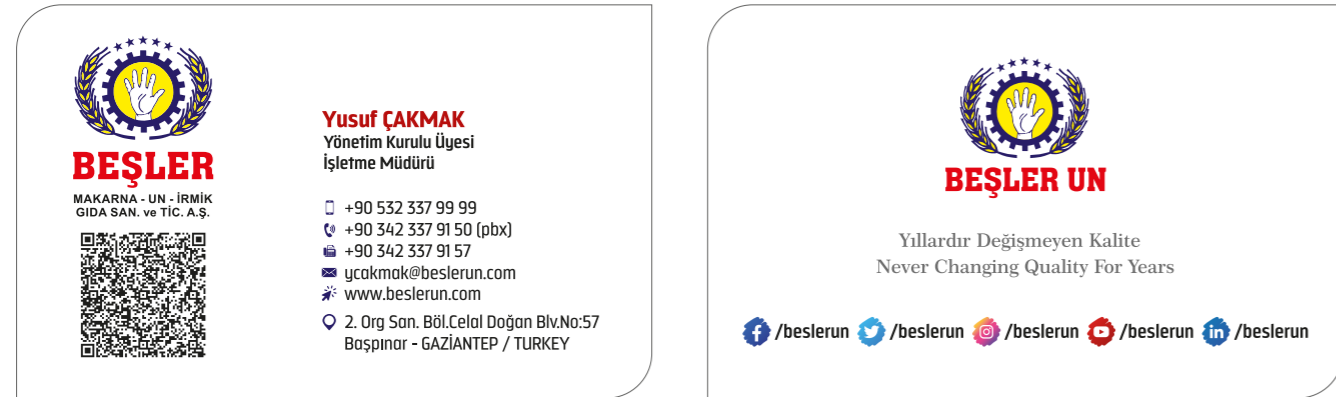


Boyut : 84X52

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30

Font : Aachen medium plain/Nordikka

Kağıt : 350 gr sıvama-kabartma-özel kesim



Boyut : 84X52

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30

Font : Aachen medium plain/Nordikka

Kağıt : 350 gr sıvama-kabartma-özel kesim

MAİL YÖNETİM İMZA ÖRNEK



BEŞLER UN
Yıldırda Değişmeyen Kalite
Never Changing Quality For Years

Züleyha ÇAKMAK
Yönetim Kurulu Üyesi - İhracat Müdürü

Beşler Makarna Un İrmik Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
2.Organize Sanayi Bölgesi Celal Doğan Bulvarı,
No:57 Gaziantep / TÜRKİYE

+90 531 783 13 67
+90 342 337 91 50 / 444 32 37
+90 342 337 91 57
zcakmak@beslerun.com
www.beslerun.com

Boyut : 22x5 cm

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 -

Font : Aachen medium plain/Nordikka/Mriad pro/Raleway

MAİL PERSONEL İMZA ÖRNEK



BEŞLER UN
Yıldırda Değişmeyen Kalite
Never Changing Quality For Years

Burak FENCİ
İnsan Kaynakları Müdürü

Beşler Makarna Un İrmik Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
2.Organize Sanayi Bölgesi Celal Doğan Bulvarı,
No:57 Gaziantep / TÜRKİYE


+90 342 337 91 50 / 444 32 37
+90 342 337 91 57
burak.fenci@beslerun.com
www.beslerun.com

Boyut : 22x5 cm

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 -

Font : Aachen medium plain/Nordikka/Mriad pro/Raleway

ANTETLİ KAĞIT ÖRNEK



BEŞLER
MAKARNA UN İRMİK GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.

2. Organize Sanayi Bölgesi Celal Doğan Bulvarı No:57
Başpınar / GAZİANTEP

Tel : 0342 337 91 50 (pbx) / 444 32 37 • Fax : 0342 337 91 57

BRGS
Food Safety

OCGSMİC 1

U

K-Q
TSE-ISO-EN
9000

TSE-EN-ISO
22000

Boyut : 210X297

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30

Font : Aachen medium plain/Nordikka

Kağıt : 350 gr sivama-kabartma-özel kesim



Boyut : 36x60 cm

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 - C:40 M:70 Y:100 K:50

Font : Aachen medium plain/Acumin Variable Concept black



Boyut : 62x102 cm

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 - C:40 M:70 Y:100 K:50

Font : Aachen medium plain/Acumin Variable Concept black



Boyut : 630X314 mm

Renk : CMYK

Font : Aachen medium plain/Acumin Variable Concept black/Nexa Rust Slab Black Shadow 01

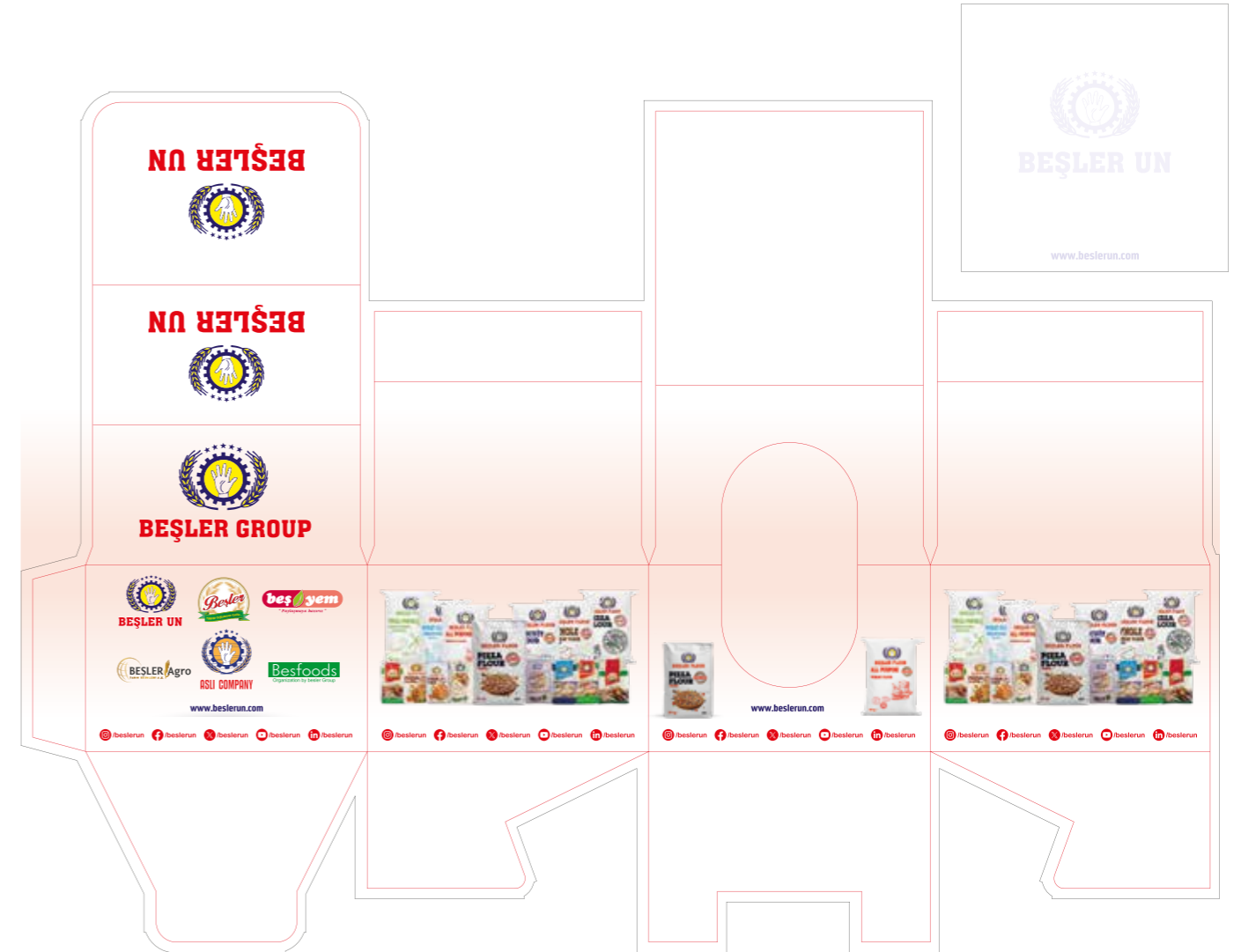


Boyut : 8,6x12,3

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C: 30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 - C:5 M:17 Y:14 K:0

Font : Aachen medium plain/Nordikka/Anydore/Raleway

Kağıt : 350 gr - usa bristol - parlak seledon - iç : 220 gr yerli bristol



Boyut : 8x8 cm

Renk : C:0 M:100 Y:100 K:0 - C: 30 M:100 Y:90 K:5 - C:0 M:0 Y:100 K:0 - C:100 M:100 Y:0 K:30 - C:5 M:17 Y:14 K:0

Font : Aachen medium plain/Nordikka/Anydore

Kağıt : 350 gr - usa bristol - parlak seledon - iç : 80gr 1.hamur

Bıçak : 1003 numaralı aktif bıçağı

BEŞLER MILL

Wheat Flour Farine De Ble دقيق القمح

Never Changing Quality For Years

SINCE 1992 The Leadest Manufaturer and Exporter of Turkish Flour

www.beslerun.com

RETAIL FLOUR

BEŞLER FLOUR PIZZA FLOUR

ALL PURPOSE FLOUR

BEŞLER GROUP

BEŞLER MILL

BEŞSAN PASTA

beşyem

BESLER Agro

ASLI COMPANY

Besfoods

www.beslerun.com

www.beslermakama.com

www.besyem.com.tr

www.besleragro.com

www.aslicompany.com

www.besfoods.com


@beslerun /beslerun /beslerun /beslerun /beslerun /beslerun

Our Products

TYPE 550 PREMIUM QUALITY WHEAT FLOUR
Farine de blé de qualité supérieure type 550
دقيق قمح عالي الجودة نوع 550




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 11.0% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | max. 0.55% |
| Water Absorption | min. 55% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 100 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |



TYPE 650 ALL PURPOSE WHEAT FLOUR
Farine de blé tout usage type 650
دقيق قمح متعدد الاستخدام نوع 650




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 11.5% |
| Gluten | min. 27.5% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 55% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 110 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |



FRENCH BAGUETTE FLOUR
Farine de baguette française
دقيق الرغيف الفرنسي




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.0% |
| Protein | min. 12.0% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 58% |
| Stability of dough | min. 8 minutes |
| Energy | 100 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |



HAMBURGER BREAD FLOUR
Farine de pain hamburger
دقيق خبز الهامبرغر




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 11.5% |
| Gluten | min. 27.5% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 55% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 110 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |




CAKES & PASTRIES FLOUR
Farine pour gâteaux & Pâtisseries
دقيق الكعك والمعجنات




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 11.0% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | max. 0.55% |
| Water Absorption | min. 54% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 120 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |



SELF RISING FLOUR
Farine auto montante
طحين ذاتي التخمر



| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 10.0% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 30 |
| Ash | max. 1.80% |
| Water Absorption | min. 54% |
| Stability of dough | min. 20 minutes |
| Energy | 125 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | Pleasant smell, typical taste & color |




Nos Produits


PIZZA FLOUR TYPE 00
Farine à pizza type 00
طحين البيتزا نوع 00




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 14.5% |
| Gluten | min. 35% |
| Sedimentation | min. 40 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 58% |
| Stability of dough | min. 10 minutes |
| Energy | 140 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



PIZZA FLOUR TYPE 01
Farine à pizza type 01
طحين البيتزا نوع 01




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 12.0% |
| Gluten | min. 30% |
| Sedimentation | min. 37 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 58% |
| Stability of dough | min. 10 minutes |
| Energy | 150 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



PIZZA FLOUR GOLD TYPE
Farine à pizza type or
دقيق البيتزا النوع الذهبي




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 16.0% |
| Gluten | min. 40% |
| Sedimentation | min. 45 |
| Ash | max. 0.60% |
| Water Absorption | min. 60% |
| Stability of dough | min. 10 minutes |
| Energy | 140 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



HIGH GLUTEN FLOUR
Farine à haute teneur en gluten
دقيق عالي الغلوتين




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 15.5% |
| Gluten | min. 40% |
| Sedimentation | min. 45 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 55% |
| Stability of dough | min. 10 minutes |
| Energy | 120 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



BISCUIT FLOUR
Farine de biscuit
دقيق البسكويت




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 9.0% |
| Gluten | min. 24% |
| Sedimentation | min. 20 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 54% |
| Stability of dough | min. 15 minutes |
| Energy | 30 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



WAFER FLOUR
Farine de gaufres
دقيق الوافر



| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 9.0% |
| Gluten | min. 24% |
| Sedimentation | min. 20 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 50% |
| Stability of dough | min. 15 minutes |
| Energy | 15 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |




منتجاتنا


FLOUR FOR SYRIAN TYPE BREAD
Farine pour pain de type syrien
دقيق الخبز السوري




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 12.0% |
| Gluten | min. 28.0% |
| Sedimentation | min. 35 |
| Ash | 0.70-0.80 |
| Water Absorption | min. 55% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 90 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



ATTA FLOUR
Atta (farine)
دقيق عطا




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 12.5% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 22 |
| Ash | min. 1.20% |
| Water Absorption | min. 60% |
| Stability of dough | min. 8 minutes |
| Energy | 80 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



LAVASH FLOUR
Farine de lavash
دقيق لافاش




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 11.5% |
| Gluten | min. 28.0% |
| Sedimentation | min. 33 |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 58% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 50 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



TANDOOR FLOUR
Farine de tandoor
دقيق التانور




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 12.5% |
| Gluten | min. 28% |
| Sedimentation | min. 28 |
| Ash | min. 1.20% |
| Water Absorption | min. 58% |
| Stability of dough | min. 2 minutes |
| Energy | 70 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



WHOLE WHEAT FLOUR
Farine de blé entier
دقيق القمح الكامل




| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 13.5% |
| Gluten | min. 27% |
| Sedimentation | min. 22 |
| Ash | min. 1.20% |
| Water Absorption | min. 60% |
| Stability of dough | min. 8 minutes |
| Energy | 75 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |



BAKLAVA FLOUR
Farine de Baklava
دقيق البقلوة



| PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES | |
|----------------------------------|--|
| Humidity | max. 14.5% |
| Protein | min. 13.5% |
| Gluten | min. 31% |
| Sedimentation | min. 30% |
| Ash | max. 0.65% |
| Water Absorption | min. 60% |
| Stability of dough | min. 8 minutes |
| Energy | 110 cm2 (Extensograph) |
| Organoleptic | The product has a unique taste and smell |





BEŞLER UN

Yıllardır Değişmeyen Kalite
Never Changing Quality For Years