



Durak Fındık Yeni Kırma Fabrikası İnşaatı Tamamlandı

Sakarya/Hendek'te üretim, hijyen ve kalite standartlarını geliştirmek amacıyla temeli atılan yeni kırma tesisimizin inşaatı tamamlandı.



Tesiste bulunan kırım hatların sonunda yer alan yapay zeka destekli sistemler, fındığın içinde bulunan yabancı maddelerin elimine edilmesini sağlayarak çiğ fındık seçme hattına daha da rafine bir ürün gönderebilecek (Son 3 aylık dönemde nihai ürünlerimizde yabancı maddeye rastlanma oranı %0). Yeni kırma fabrikasının, testlerin tamamlanmasının ardından bu yıl içinde hizmete girmesi planlanıyor.



Paslanmaz çelik ekipmanlarla inşa edilen tesiste hijyen standartları en üst seviyede olacak.

Durak Fındık Yeşil Enerjiyle Büyümeye Devam Ediyor

Sürdürülebilirlik yaklaşımı ve doğaya saygı prensibiyle faaliyet gösteren şirketimizin 2025 yılı enerji üretim/ tüketim rakamları dikkat çekiyor. Durak Fındık olarak yenilenebilir enerji kaynaklarına yaptığımız yatırımlarla tesislerimizde kullandığımız enerjiyi doğal kaynaklardan karşılamayı sürdürüyoruz.

Durak Fındık A.Ş bünyesindeki 5 fabrikada 2025 yılında toplam 6.900.000 kWh elektrik enerjisi tüketilirken; tesislerimizin çatıları ve açık alanlarda kurulu güneş panelleri aracılığıyla **ürettiğimiz yıllık elektrik 9.950.000 kWh** oldu.

Güneş panelleri aracılığıyla tesislerimizde tüketilen elektriğin %144'ü kadar üretim gerçekleştirerek ihtiyaç fazlası elektriği dağıtım şirketlerine aktardık.

TESİS	KURULU GÜÇ(kWp)
Entegre Fabrika	1287
Kırma-1	999
Kırma-1 (Yeni Tesis)	240
Kırma-2	415
Afyon-1	2366
Afyon-2	1161
Samsun	317
Ordu	462

Romanya Güneş Enerji Santrali

Romanya'da toplam **65 milyon Euro yatırım maliyetiyle** kurulan güneş enerji santralimizin bu yıl Haziran ayında hizmete girmesi bekleniyor. Şu an itibariyle 40MWp gücündeki tesisin panel aşaması tamamlandı, 10 MWp'lık sahanın kurulumuna başlandı.

Santral, **elektrik depolamaya** imkan sunan bir yapıda inşa edildi. Şirketimizin enerji verimliliği ve sürdürülebilirlik yaklaşımını ortaya koyan tesis tamamlandığında toplam santral gücü **110 MWp düzeyinde** üretim yapabilecek.



Güneş Enerji Santralimiz - Romanya



Durak Fındık - Entegre Fabrika



Durak Fındık - Samsun/ Terme Kırma Fabrikası



Durak Fındık - Ordu/ Ünye Kırma Fabrikası



Durak Fındık - Sakarya/ Hendek Kırma Fabrikası

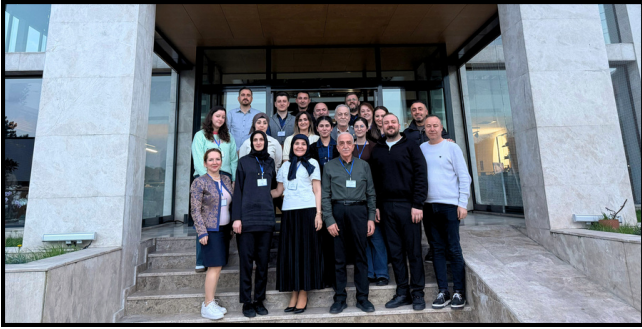
İnsan Kaynakları ve Organizasyonel Gelişim Direktörlüğümüz Kuruldu

Yaşadığımız Dijital Dönüşüm Çağı ve bu çağın zorunlu kıldığı hızlı değişim ile rekabet avantajı sağlamak ve kurumsal başarılarımızı sürdürülebilir kılmak amacıyla, 1 Aralık 2025 tarihi itibarıyla **İnsan Kaynakları ve Organizasyonel Gelişim Direktörlüğümüz** kurularak **Dilek Aydın** Direktör olarak atandı. Kurum içi koçluk görevini de yürütecek olan Aydın, ERICKSON Int. Uluslararası Koçluk Federasyonu onaylı koçluk belgesine sahip.



İK& Organizasyonel Gelişim Çalıştayı Yapıldı

İK& Organizasyonel Gelişim Direktörlüğümüz yönetiminde yapılan ilk faaliyet İK& Organizasyonel Gelişim Çalıştayı oldu. 3 grup halinde planlanan çalıştayı ilk etabı İcra Kurulu Başkanımız Kadir Durak'ın katılımıyla Sakarya/ Hendek entegre fabrikamızda gerçekleştirildi. İkinci çalıştayımız Yönetim Kurulu Başkanımız Hasan Basri Durak'ın da katılımıyla Ordu/ Ünye'de kırma fabrikamızda gerçekleştirildi. Çalıştayı 3. etabı Sakarya/ Hendek entegre tesisimizde gerçekleştirilecek.



Ordu/ Ünye Kırma Fabrikası



Sakarya/Hendek Entegre Tesis



“ 3 Soru?
3 Cevap! ”
Durak Fındık
Bakım Müdürü
Anıl Yıldız



1-2025 yılı hedef ve performansınız nasıl gerçekleşti?

2025 yılı bakım hedeflerimizi %99.5 oranında gerçekleştirdik, bizim açımızdan son derece olumlu bir yıl oldu. % 0.5'lik bölüm planlanan tarihten erken gerçekleşti.

2-Kendinizi geliştirmeyi düşündüğünüz noktalar?

Enerji verimliliğini operasyonlarımızın merkezine alıyoruz. Güneş enerjisi başta olmak üzere, daha sürdürülebilir ve akıllı sistemlere yatırım yaparak hem enerji tüketimini azaltmayı hem de uzun vadeli verimlilik sağlamayı hedefliyoruz.

3- Ekibinizi tanımlayan özellikler nelerdir?

Sorumluluk ve hazırlıklı olma. Sorunlar ortaya çıkmadan önce öngörerek her zaman bir adım önde hareket etmeye çalışıyoruz. Bizim yaklaşımımız, sorunları çözmekten ziyade oluşmadan önlemektir.

Entegre Fabrikamızda 'Ayıklamanın Geleceği'ne İlk Adım

Şirketimiz üretim kapasitesini geliştirmek adına teknolojik makine yatırımlarına devam ediyor. Bu çerçevede **Tomra 5C lazer ayıklayıcı** makine entegre fabrikamıza dahil edildi.



Tomra 5C, hem kamera hem de infrared ışınlarla fındığın içindeki yabancı madde, çürük, urlu, koyu taneleri nokta atışı seçimlerle ayıklıyor. Ayna ve kamera donanımlı Tomra 5C, sektördeki en gelişmiş ayıklama makinesi olarak biliniyor.

Tomra Food, Kabuklu Yemişler Global Sektör Direktörü Brendan O'Donnell, yeni Tomra 5C makinesi ile ilgili olarak şunları ifade ediyor: "Yeni makinemiz, işleme sürecini yeniden tanımlıyor. Ayıklamayı daha verimli, daha etkili ve maliyete karşı daha duyarlı hale getiren en yeni teknolojileri geliştirdik. **Ayıklamanın geleceği, şimdi başlıyor**".



Mikrobiyoloji Çalıştayına Katıldık

Kalite departmanı personelimiz, Biomerieux firması tarafından düzenlenen 'Mikrobiyoloji Çalıştayı'na katıldı.

Yeni teknolojik analiz, yöntem ve cihazların uygulamalı olarak tanıtıldığı çalıştayda Temel Mikrobiyoloji ve GLP – İyi Laboratuvar Uygulamaları eğitimleri verildi.

Biyoteknoloji alanında hizmet veren Biomerieux, 160 farklı ülkede faaliyet gösteriyor.



Hijyenik Tasarım Eğitimi Yapıldı

Sakarya/ Hendek'teki Entegre fabrikamızda gıda yönetim sistemi açısından geçerli hijyen standartlarının temel alındığı Hijyenik Tasarım Eğitimi yapıldı.

Eğitimde hijyenik tasarımın prensipleri, risk yönetimi ve hedefler anlatıldı. Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) standartlarının referans alındığı eğitim, vaka çalışmaları ile sona erdi.

Sevkiyat Operasyonlarında Sürdürülebilir Başarı

2025 yılı boyunca gerçekleştirdiği tüm operasyonları tam zamanında ve sorunsuz şekilde tamamlayan sevkiyat departmanımız, başarılı operasyonlarını sürdürüyor...



2026 yılının ilk çeyreğinde gerçekleştirilen 222 sevkiyat, planlanan termin sürelerine uygun şekilde tamamlanarak sürdürülebilir başarı grafiği devam ettirildi. Müşterilerin talepleri doğrultusunda spesifik paketleme çözümleri sunulurken; kullanılan tüm ambalaj malzemeleri gıda ile temasa uygun şekilde seçiliyor. Sevkiyat sürecinde araç yüklemeleri, gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak kapalı alanlarda gerçekleştiriliyor. Ayrıca, sevkiyat sürecine dahil edilen tüm ürünler, fabrika çıkışı sırasında resmi mühürleme prosedürlerinden geçirilerek gümrüğe sevk ediliyor; böylece ürün güvenliği ve izlenebilirlik en üst seviyede sağlanabiliyor.

Bülten aboneliği için tıklayın

