

KÜÇÜK BİR ATÖLYEDEN DÜNYAYA AÇILAN PENCERE

BİR BAŞARI ÖYKÜSÜ

Ekonomik nedenler Nuretin Karakundukoğlu'nu, ilkokul üçte okulu bırakıp, para kazanmak için ticaret yaşamına yönlendirir. Atölyelerde pulluk imalatında çalışmaya başlar. Elektrik olmadığı için atölyelerde jeneratörle çalışılmaktadır. Kaynak olmadığı için de bütün sistemler perçin vasıtasıyla yapılmaktadır. Bu koşullarda çalışma yaşamına başlayan Karakundukoğlu, 14-15 yaşlarındayken, biçerdöveri atla çekebilmek için bir sistem geliştirmesi gerektiğini düşünür. Biçerdöver kavramı, Türkiye'de o yıllarda daha yeni duyulmaya başlamış, bu duyum, bu küçük çocuğun beyninde böyle bir düşünceyi filizlendirmiştir. Buğdayın hasatında atların gücünden yararlanmak için kolları sıvar. Yanında çalıştığı kişi onun bu fikirlerini destekler görünür; ama hata yaparsan, zarara yol açarsan haftalığından keserim demeyi de ihmal etmez.

Bir gün patronuna değirmen yapacağını söyler. Yine aynı yanıtı alır: "Haftalığından keserim ha!" O da yine aynı yanıtı verdi: "Kes."

Fransız ve Alman ortak yapımı değirmeni taklit edip; hayvan yemi, yani arpa, buğday, yulaf vs. öğütmek için bir değirmen tasarlar ve sonra da imal eder. Yaptığı ilk makinesi 75 TL'ye, sonraki de 125 TL'ye alıcı bulur. Kazandığı bu para o günün koşullarında hayallerdeki paradır. Ancak bu paraların tamamı Karakundukoğlu'nun de-



ğildir. O yalnızca, önceleri kesilen haftalıklarını zamlı almaya başlamıştır artık.

O sıralarda evinde kendine ait bir yem makinesi tasarlar; ardından da eşyle birlikte bir kahve değirmeni üretir. Ürettiği bu kahve değirmenini hafta sonları pazara çıkarmaktadır. Karakundukoğlu, bir süre sonra çalışmaya başladığı kişiye, ben

yanınızdan ayrılacağım der. Ayrılrır da. Ardından kendi atölyesini kurar ve burada kahve değirmenleri üretmeye başlar. Kısa sürede iyi bir noktaya getirir bu küçük atölyeyi. Eski iş yerindeyse bir kriz yaşanmaktadır. Yenilikçi olan çalışanını kaybettiği için artık günün koşullarına ayak uydurmakta zorluk çekmektedir eski patron. Sonunda Karakundukoğlu, eski çalıştığı atölyeyi, Toper'i devralmak istediğini söyler ve alır. 1953 yılında Toper firması Ticaret Sicili'ne kayıtlı bir firma olarak faaliyetlerine resmen başlar. Firmada yem makineleri, kahve değirmeni ve kahve kavurma makineleri üretimi yapılmaktadır.

1979 yılında, evin en küçük oğlu Ramazan Karakundukoğlu sanat okulunun motor bölümünü birincilikle bitirir. Üniversite sınavlarında da jeoloji mühendisliğini kazanır. Ama ülkenin içinde bulunduğu sıkıntılı günler nedeniyle, Ramazan Karakundukoğlu, öğrenimine devam etmek yerine atölyeyi tercih eder. O sıralarda piyasada mısırın tanelenmesini sağlayacak bir makineye talep vardır. O da mısır tanelen bir makine üretmek üzere kolları sıvar. Bu konuda kendini

bilimsel olarak da yeterli hissetmek ister. Ziraat fakültesi, makine mühendisliği bölümü kitapları, tezleri onun başucu kaynakları olmuştur. Hem yerli hem yabancı makineleri iyice inceledikten sonra, kendisi bir makine geliştirir. Bu makinenin satışa çıkarılması ve alıcı bulması onu son derece mutlu etmiştir.



Kahve- Karabiber Değirmeni (Masaüstü)
Kahve ve karabiberi lezzet ve tazeliğini bozmadan istenilen her inceliğe göre öğütür. Hafif ve dayanıklı olup az yer kapladığından, her türlü market, kuru kahveci, kuru yemişi ve turistik tesislerde çok kolay kullanılıyor.

Toper Üretiminden Örnekler



Rotatif Yem Kırma Makinesi
Makine ile birlikte 4 adet elek verilmekte olup kullanılan elek cinsine göre 4 çeşit tane büyüklüğünde yem elde edilebilir. Bu makineyle çeşitli baharatlarda öğütülebilir. Traktörle, elektrik motoruyla, benzin ya da dizel motoruyla çalışan tipleri, kullanana geniş seçme olanakları sağlar. Türkiye de imalat hatalarına karşı 1 yıl garantilidir.



After Burner Kahve makinesinin oluşturduğu havanın içindeki zararlı gazları yok eder.



Çok Amaçlı Değirmen
Bu değirmen her türlü güç şartlarına dayanıklı ve üstün kaliteli zımpara taşı yardımıyla tuz, pirinç unu, bulgur, darı kırması, hayvan yemi, baharat ve her türlü kimyasal madde öğütülmesinde kullanılıyor. Besiciler için öneriliyor.

Ramazan Karakundukoğlu'nun Toper'deki varlığı, yenilikçi ve yaratıcı özelliklere sahip olan babasının da farklı kavramlarla tanışmasını sağlar. Örneğin şu an firmanın Ar-Ge sorumlusu ve İhracaat-İthalat Müdürü olan Ramazan Karakundukoğlu, Toper'i Ar-Ge'yle, rekabet, nitelikli insan gücü, bilginin önemi gibi kavramlarla, en önemlisi de TÜBİTAK'la tanışır. O ve kardeşlerinin araştırmacı kişiliği ve bilgiye verdiği önem sayesinde küçük bir atölyede başlayan üretim 2000'li yıllara gelindiğinde dünya pazarlarına girmelerine yol açar.

Toper'in ihracaatla ilk tanışıklığı İzmir'e turist olarak gelen Libyalılar aracılığıyla olur. Firma bu turistlerden yurtdışına nasıl makine satabileceklerini öğrenir. Bu bilgi onları dış pazarlar konusunda araştırma yapmaya yönlendirir. Araştırmalar Topere, Danimarka'nın çalıştıkları konudaki pazarı neredeyse elinde tuttuğunu gösterir. Firma sonunda ihracaat yapabileceklerine karar verir. Bu noktada kalite, ürün değiştirme, standartlar, standart yönetmelikleri gibi kavramlarla tanışır. Dış pazara açılma kararı onları bilgilendirmiş ve yıllardır üretimini yaptıkları ürünler ve teknolojiler hakkında hiç de bilgi sahibi olmadıklarını fark etmişlerdir. Örneğin kahve nedir, kahvenin dokusunun olduğunu ve bunun açılması gerektiğini, kahvenin nasıl selüloza dönüştüğünü, 2300 çeşit aroması olduğunu, kahve işlenirken çevreye zararlı olabilecek yan ürünler çıktığını ve bu atıkların da başa çıkmak gerektiğini vb. birçok bilgi öğrenirler. Ülkelerinde çok düşük fiyatlarla sattıkları makinelerin neden yurt dışında binlerce

dolara satıldığını yanı sıra bu bilgiler. Bilgilenme onların araştırma konularını çeşitlendirir. Ve bu sırada Toper firması TÜBİTAK TİDEB'le tanışır. Araştırmalarında TÜBİTAK TİDEB'ten oldukça iyi değerlerde destek alabileceklerini öğre-



Toper'in TÜBİTAK'la Tanışması

TÜBİTAK'la birlikte çalışmak herkes için doyulmaz bir zevk; ama TÜBİTAK'la çalışma fikri çoğu firma için bir ütopya. Olamaz gözüyle bakılıyor. Çünkü küçük ölçekli bir firmanın, araştırma birimi kurması, evrakları düzenlemesi çok zor. Bu zorluğun yanı sıra TÜBİTAK'ta bu firmalara kendini yeterince tanıtamamış. TOPER'in TÜBİTAK'la tanışması da çok rastlantı. Ben üniversitelere sıkça gidip, çalışmalarım ilgilili bilginlerken, üniversitedeki hocalar "çalışmalarını TÜBİTAK'a sun, TÜBİTAK'ın Ar-Ge desteği var" dediler. Bu biçimde tanıştığım ve hakkında bilgi sahibi olduğum TÜBİTAK'a başvuruda buldum ve bana Ar-Ge desteğini nasıl alacağımız konusunda bilgileri içeren bir kitapla birlikte dokümanlar ve kaset geldi. Böylece TÜBİTAK Ar-Ge desteğini alabilme süreci başladı.

Ramazan Karakundukoğlu
Toper İhracat, İthalat Müdürü

nirler. Ötesinde TÜBİTAK'la tanışıklık firmaya bir Ar-Ge kültürü sağlar. Planlama nasıl olur, hangi dönemde ne yapmak gerekir, ürünü hangi pozisyonda ne noktaya getirmek gerekir, özette sistemli olmayı, araştırmanın nasıl yapılacağını öğrenir Toper. Sonuçta da TÜBİTAK TİDEB'ten, 1998 yılında başlayıp, 2001 yılında sonuçlandırdıkları, uluslararası standartlara uygun, yeni bir kahve kavurma makinesinin tasarımı ve uygulamasını kapsayan bir Ar-Ge projesine destek alırlar. Bu proje sonucunda ortaya konan ürün, firmanın uluslararası pazarda hem teknik hem de ticari açıdan daha da başarılı olmasını sağlar.

1953 yılında küçücük bir atölyede başlayan öykü, bilginin onlara sağladığı artılarla yeşillenir ve Toper gelişen teknolojiyle üretimde kullandığı ileri teknik, kaliteli malzeme ve üretimden servisine kadar profesyonel hizmet anlayışı sayesinde, Türkiye ve dünya pazarında önemli bir yere gelir. Toper'in ürünleri olan, kahve kavurma, fındık kavurma, kahve öğütme, şeker öğütme, baharat öğütme, arpa ezme, mineral öğütme makineleri, çok amaçlı değirmen, hayvan yemi öğütme, besleme ünitesi (mekanik), mikser, besleme ünitesi (pnömatik), after burner, rotatif yem kırma, destoner, hayvan besleme ünitesi, kahve tehir siloları, endüstriyel silo üretim sistemleri ve ekipmanları, minik un tesisleri, leblebi kavurma makinesi ve değirmen taşları, şu anda Türkiye dışında 18 ülkede satılmakta.

G ü l g ü n A k b a b a