

Pınar Et Tarihinden ve "İlk"lerinden Satırbaşları

1985

Türkiye'nin ilk özel entegre et tesisi olarak Pınar Et kuruldu.

1987

Türkiye'nin ilk endüstriyel hamburger köftesi Pınar Et tarafından üretildi.

1988

Pınar Et tarafından üretilen karkas et çeşitlerinin satışı amacıyla Birmaş Marketler Zinciri kuruldu.

1994

Sektöründe TS ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi belgesini alan ilk kuruluş oldu.

1998

Yaşar Topluluğu, Türkiye'nin ilk tam entegre hindi tesislerini kurarak Türkiye'yi beyaz hindi ile tanıştırdı.

2000

Pınar Et tarafından dilimli şarküteri ürünleri, ilk kez clean room (temiz oda) teknolojisi ile hijyenik koşullarda üretildi.

2001

Klasik Türk dönerlerini endüstriyel boyutta ve aynı lezzette üreterek Türkiye çapında satışa sundu.

Dondurulmuş deniz ürünleri üretimine başladı.

2003

TS ISO 9001-2000 Belgesine geçiş yaptı.

2004

TS ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesini aldı.

"Türkiye'nin köfteleri" - dokuz çeşit farklı köfte Türk tüketicisi ile buluştu.

2006

Sektöründe ilk TSE ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi alan şirket oldu.

2007

Sektöründe ilk TSE 18001 OHSAS (İş Sağlığı Güvenliği Belgesi) alan şirket oldu.

Kalite Derneği İzmir Şubesi tarafından Ege Bölgesi Başarı Ödülü'ne layık görüldü.

2008

Sektöründe ilk TSE 17025 Laboratuvar Yeterlilik Belgesi alan şirket oldu.

Türk gıda sektöründe bir ilk olarak Yalın 6 Sigma çalışmalarına başladı.

2009

Yeni ürünler Pınar Misket Köfte ve Pizzatto Alaturka pazara sunuldu.

2010

Pratik, tek seferde tüketilebilen 'Aç-Bitir' ürün grubu salam, sosis, sucuk oluşturuldu. 'Pizzatto Italiano' ile farklı büyüklüğü ve lezzetiyle ön plana çıkan 'Gurme Burger' dondurulmuş gıda ailesine eklendi.

