

Pazara getirdiği yenilikler ve ilkler ile sektörde öncü



Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı

Pınar Et, Türkiye'nin ilk özel girişim entegre et tesisi olarak kuruluşundan bu yana tüketicilerine sağlıklı, lezzetli ve hijyenik ürünler sunmaya devam etmekte, pazara getirdiği yenilikler ve ilkler ile sektördeki öncü kimliğini korumaktadır.

30 yıl

30 yıldır süregelen mükemmeliyetçi yaklaşımı Pınar Et'i tüketicilerin benimsediği, en güvenilir ve en itibarlı markalardan biri yapmaktadır.

Değerli hissedarlarımız,

Pınar Et: 30 yıldır kalite ve lezzetin adı

Pınar Et, Türkiye'nin ilk özel girişim entegre et tesisi olarak 1983 yılından bu yana tüketicilerine sağlıklı, lezzetli ve hijyenik ürünler sunmaya devam etmekte, pazara getirdiği yenilikler ve ilkler ile sektördeki öncü kimliğini korumaktadır.

Kalite standartlarını sürekli yükselten ve hijyen kurallarını her zaman en ön planda tutan Pınar Et, dünya standartlarında ve AB direktiflerine uygun üretim yapmaktadır. Türkiye'nin en büyük ve en saygın gruplarından Yaşar Topluluğu'nun bir üyesi olan Pınar Et, bugün şarküteri ve dondurulmuş et ürünleri pazarında lider konumundadır.

30 yıldır süregelen mükemmeliyetçi yaklaşımı Pınar Et'i tüketicilerin benimsediği, en güvenilir ve en itibarlı markalardan biri yapmaktadır.

Pınar Et, 2013 yılında liderliğini pekiştirecek bir performans göstermiştir.

2013 yılında 593 milyon TL toplam brüt satış geliri elde eden Şirketimizin satışları %15 artarken ihracatı %29 büyüme kaydetmiştir. Şirketimiz, ihracatını yeni pazarlara girerek geliştirmeyi sürdürmüş ve 5,3 milyon dolarlık bir hacme ulaşmıştır.

2013 yılında et ürünleriyle ilgili yeni tebliğin yürürlüğe girmesiyle daralan pazarda Pınar Et'i her kategoride pazar payı kazanımını sürdüren marka yapmayı başardık. Toplam şarküteride 2,3 puanlık artışla %22,9'luk ciro pazar payı ile sektör lideri konumumuzu koruduk.

2013 yılında işlenmiş et kategorisinde satışlarımızın segment bazında dağılımı %31 sucuk, %46 salam, %23 sosis olarak gerçekleşmiştir.

Dondurulmuş ürün pazarında lider olduğumuz et ürünlerinde iletişim kampanyamızla büyürken, payımızı artırmak için son bir yıl içinde girdiğimiz mantı ve börek pazarlarında payımızı sırasıyla %14,8'e, %24'e yükselttik.

14 yeni ürünü piyasaya sunduk.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2012 yılı sonunda yayımladığı ve Mart 2013 itibarıyla yürürlüğe giren et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususların belirlendiği Yeni Et ve Et Ürünleri Tebliği kapsamında, et ürünlerinde içerik ve tanımlar açısından köklü değişiklikler hayata geçirilmiş, bu gelişme pazarda daralmaya yol açmıştır. Diğer yandan, pazarda ürün fiyatları yukarı yönlü bir hareket göstermiş, katma değeri yüksek ürünlere doğru bir trend olmuştur.

Biz de Pınar Et'in, tüm ürün segmentlerinde katma değeri yüksek ürünlerle farklılaşmak ve büyümek olarak tanımladığımız rotası doğrultusunda, ürün gamımızı genişletecek çalışmalarımızı aralıksız sürdürmekteyiz.

Pınar Et sahip olduğu geniş ürün portföyü ile farklı beklentilere ve farklı müşteri gruplarının taleplerine cevap verebilmekte; piyasaya çıkardığı yeni ürünlerle yeni segmentler oluşturmakta ve sektörde takip edilen trendleri belirlemektedir.

Pınar Et olarak 2013 yılında 13 adedi iç pazara, 1 adedi ise ihracata yönelik olmak üzere toplam 14 adet yeni ürünü piyasaya sunduk.

2013 yılında tüm şarküteri ve donuk ürün gamımızı değişen yasal düzenlemelere göre yeniden oluşturduk. Özellikle 2013 yılında sıçrama yaparak büyüyen Aç Bitir ile rakipleri tarafından takip edilen Pınar Et, sürekli büyüyen dilimli salam pazarında liderliğini sürdürmektedir.

2013 yılında Pınar Et'te 23,4 milyon TL'lik yatırım gerçekleştirdik. Yılın ilk aylarında Kırmızı Et Şarküteri üretim bölümünün devreye almamızın ardından yılın ikinci yarısında tam otomatik dilimli ürünler paketleme hattında üretime başladık.

2013 yılında iletişim yatırımı yapılan küçük dilimli salam kategorisinin ardından, tek seferde tüketilebilen küçük gramajlı sucuk ve sosislerin de piyasaya sürüldüğü Aç Bitir markasındaki büyümemiz yatırımlarla desteklenerek devam edecektir.

Şarküteri ürün grupları arasında 2013 yılında başarılı satış trendi gösteren "Pınar Gurme" markasında da 2014 yılında yatırım yapılarak büyüme hedeflenmektedir.

Dondurulmuş ürün grupları tarafındaki büyüme planlarımız ise pazar ihtiyaçlarına paralel olarak unlu ürünlerde 2013 yılında lansmanı yapılan börek kategorisindedir.

Kalite taahhüdümüzü sonuna kadar yerine getiriyoruz.

Pınar Et, üretimin tüm süreçlerinde bütüncül bir kalite yönetim sistemi uygulamakta, ürünlerinin güvenli, sağlıklı ve hijyenik koşullarda üretilmesini ve tüketicilerle buluşturulmasını hedeflemektedir. Süreç yönetimini temel alan kalite yönetim sistemi kapsamındaki uygulamalar, dünya çapında güvenli gıda tedariki için düzenlenen standartları ve HACCP sistemini içeren FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

Pınar Et'in üretim faaliyetleri her yıl TSE ve uluslararası bağımsız gıda denetim kuruluşu SAI Global tarafından denetlenmektedir. Şirketimiz 2013 yılında da bu kuruluşlar tarafından tüm yönetim sistemlerini kapsayan bir denetim geçirmiş ve her yıl olduğu gibi bu yıl da A notu ile değerlendirilmiştir.

Kurumsal Yönetim Derecelendirme notumuz 9,16'ya yükselmiştir.

Türkiye'de et sektörünün öncüsü ve lideri olan Pınar Et, SAHA Kurumsal Yönetim ve Kredi Derecelendirme Hizmetleri tarafından hazırlanan Kurumsal Yönetim Derecelendirme Raporu'na göre, kurumsal yönetim derecelendirme notunu 8,77'den 9,16'ya yükseltmiştir.

Tüm topluluk şirketlerinde gözettiğimiz değerleri, ilkeleri ve uygulamaları Pınar Et'te de aynı şekilde dikkate alıyoruz. Paydaşlarımıza olan kurumsal taahhüdümüzün ayrılmaz bir parçası olarak gördüğümüz ve kurumsal yönetim anlayışımızın temelinde yer alan etik değerlere bağlılık, şeffaflık, güvenilirlik ve paylaşım ilkelerini yüksek seviyede içselleştirerek, geleceğe odaklı şirket vizyonumuzla sürdürülebilir ve kârlı büyümeyi yönetmek üzere başarımızın çimentosu olarak kabul ediyoruz.

Tüketicinin güveni itici gücümüzdür.

Pınar Et'in büyüme yol haritasını belirleyen temel etkenler teknoloji ile desteklenen yenilikçi üretim gücü, köklü deneyimi ile bütünleşen vizyonu, sorumlu ve güvenilir üretici kimliğidir.

Pınar Et, tüm ürün segmentlerinde tüketicilerinin istek ve beklentilerini aralıksız olarak ve değişik kanallardan araştırmakta ve analiz ederek ürün geliştirme süreçlerine taşımaktadır. Şirketimiz, lider olmanın verdiği sorumlulukla insan beslenmesinde gerekli yüksek kaliteli protein ihtiyacını karşılarken, gıda güvenliği ve izlenebilirlik konularını öncelikli olarak değerlendirmektedir.

Bu yaklaşımımızın yansıması olarak Pınar Et şarküteri ürünleri ile 2013 yılında Türkiye'deki hanelerin %42'si tarafından tercih edilmiştir.

Pınar Et, belirlediği standartları ve ilkeleriyle sektörde güvenilir, izlenen ve örnek alınan firma özelliğiyle "kalite ve lezzet yolculuğu"nu sürdürme kararlılığındadır.

Bu yolculuğumuzda birlikte olduğumuz tüm paydaşlarımıza, bizi tercih eden tüketicilerimize ve bizden desteklerini esirgemeyen değerli hissedarlarımıza en içten teşekkürlerimizi sunarız.

Saygılarımla,

İdil Yiğitbaşı
Yönetim Kurulu Başkanı