

PINAR ET'İN "İLK"LERİNDEN VE TARİHİNDEN SATIRBAŞLARI

mükemmeliyetçi yaklaşımla 31 yıl...

PINAR ET, KURULUŞUNDAN BU YANA MÜKEMMELİYETÇİ YAKLAŞIMI İLE TÜKETİCİLERİN EN GÜVENDİĞİ MARKALARDAN BİRİ OLMUŞTUR.



1983

Pınar Et'in temeli atıldı.

1985

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

1987

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

1994

Sektöründe TS ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi'ni 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 dönerini endüstriyel boyutta ve aynı lezzette üreterek Türkiye çapında satışa sundu.

Dondurulmuş deniz ürünleri üretimine başladı.

2003

TS ISO 9001-2000 Belgesi'ne geçiş yaptı.

2004

TS ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesini aldı.

"Türkiye'nin köfteleri" - dokuz çeşit 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.

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

2008

Sektöründe ilk TSE 17025 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi alan şirket oldu.

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

PINAR ET, TÜRKİYE’NİN İLK ÖZEL GİRİŞİM ENTEGRE ET TESİSİ OLARAK KURULDUĞU 1983 YILINDAN BU YANA TÜKETİCİLERİNE SAĞLIKLI, LEZZETLİ VE HİJYENİK ÜRÜNLER SUNMAYA DEVAM ETMEKTEDİR.



2009

Yeni ürünler; Pinar Misket Köfte ve Pizzatto Alaturka pazara sunuldu.

2010

Pratik, tek seferde tüketilebilen ‘Aç Bitir’ kategorisinde salam, sucuk, sosis ürün grupları oluşturuldu.

‘‘Pizzatto Italiano’’ ve farklı büyüklüğü ve lezzetiyle ön plana çıkan ‘Gurme Burger’ dondurulmuş gıda ailesine eklendi.

2011

Ev dışı tüketim kanalına yönelik Pinar Profesyonel markası yaratıldı.

Pinar’ın Şölen, Delight, Gurme gibi şarküteride uzmanlığını ortaya koyduğu alt markaların lansmanları yapıldı.

Pinar Şölen markası Çemenli ve Kimyonlu çeşitleri ile genişledi.

En kaliteli etlerle yapılan Gurme Sucuk ve Sosis çeşitleri pazara sunuldu.

Şarküteri ürünleri tüketmek isteyen, aynı zamanda formunu korumaya da özen gösteren tüketiciler için yağ ve tuz oranı düşük Delight ürünleri pazara sunuldu.



2012

GfK Repman İtibar Araştırmaları Merkezi’nce yapılan araştırmada Pinar, Türkiye’nin en itibarlı ilk 10 şirketi arasında yer aldı.

BrandSpark International tarafından Pinar Aç Bitir Salam ve Pinar Gurme Burger’e En İyi Yeni Ürün ödülleri verildi.

Nielsen ve Superbrands tarafından yapılan araştırmalara göre Pinar, Türkiye’nin ilk 10 süper markası arasında yer aldı.

2013

Peynirli Tepsi Böreği, Patatesli Tepsi Böreği, Kıymalı-Patatesli Rulo Börek ve Labneli-Ispanaklı Rulo Börek çeşitleri tüketicilerin beğenisine sunuldu.

Köfte segmentinde Kadınbudu Köfte, pizza segmentinde ise Pizzatto Mini Pizza tüketicilerle buluştu.



2014

Dondurulmuş et ürünleri kategorisinde küçük gramajlı köfteler Cızbız Köfte ve Kasap Köfte pazara sunuldu.

Unlu ürünler kategorisinde Su Böreği ve Gurme Manti ürünleri tüketiciler ile buluştu.

Şarküteri kategorisinde Pinar Gurme salam, jambon ve füme etlerin üretimine başlandı.

Aç Bitir iletişim kampanyası sektörün en saygın ödülllerinden Altın Effie ödülüne layık görüldü.