

Pınar Süt'ün "İlk"lerinden ve Tarihinden Satırbaşları

36 yıldır vizyon
ve sorumluluk
sahibi

1975

Orta Doğu'nun en büyük süt üretim tesisi ve Türkiye'nin ilk UHT süt ve paketlenmiş süt ürünleri tesisi olan Pınar Süt, İzmir'de kuruldu.

1976

Türkiye'nin ilk eritme peynir ve kakaolu süt üretimine başladı.

1978

Pınar Dilimli Kaşar ve Krem Peynir tüketicilerle tanıştı.

1980

Kraft-Pınar işbirliği gerçekleşti. Pınar Deram, Raglet, Maribo ve Cheddar Peyniri üretilmeye başlandı.

1982

Orta Avrupa, Kıbrıs ve Orta Doğu'ya süt, peynir, tereyağı, yoğurt ve çilekli süt ihraç edildi.

1983

Pınar Süt'ün süt aldığı üreticilerin kaliteli yem ihtiyacını karşılamak için Pınar Yem kuruldu.

Türkiye ilk defa yerli üretim mayonez ile tanıştı.

İlk pastörize peynir (Pınar Beyaz), ve toz ürünlerden Krem Şanti üretimi başladı.



1984

Kuveyt, Kıbrıs ve Almanya'ya Pınar Labaneh, süt, ayran, tereyağı, yoğurt, peynir, krem şanti ve mayonez ihracatı başladı.

1985

Labne iç piyasaya sunuldu.

1992

Pınar Yoğurt Türkiye'nin ilk folyolu kapak uygulaması ile TSE'nin Altın Ambalaj ödülünü kazandı.

Türkiye'de ilk yarım yağlı Form Süt ve gerçek çikolatadan üretilen Çikolasüt pazara sunuldu.

1993

Pınar Süt Türk gıda sektöründe ilk TS ISO 9002 Kalite Güvence Belgesi'ni alan şirket oldu.

1994

Pınar Süt 10 litrelik kutupak ambalajıyla TSE'nin Altın Ambalaj ödülünü kazandı.

Üretimde, satışta ve satış sonrası hizmetlerde Avrupa standartlarında bir şirket olduğunu kanıtlayan Pınar Süt, TS ISO 9001 belgesini alan ilk süt kuruluşu oldu.

1995

Uzun ömürlü meyveli yoğurt ve hazır tatlıların üretimine geçildi.

Light, ekstra light yoğurt ve light üçgen peynir Türk tüketicisiyle buluştu.

1997

Pınar Süt Eskişehir Fabrikası açıldı.

1999

Denge markalı (Laktosuz Süt, Kalsiyum, A, D, E Vitaminli Süt) ürünleri piyasaya sunuldu.

2000

Dünyada ilk defa sürekli üretim teknolojisiyle kaymaklı yoğurt yatırımı Eskişehir'de gerçekleştirildi.

2001

Plastik şişede UHT süt üretildi.

2003

Sodima firması ile gerçekleştirilen anlaşma sonucu Yoplait meyveli yoğurt Türk tüketicilerine sunuldu.

2004

Özel ambalajda gençlere yönelik Pınar Kafela, Karamela ve Çikolasüt piyasaya verildi.

TS 13001 HACCP Gıda Güvenliği Sistem Belgesi alındı

2005

Türkiye'nin ilk organik sütü Pınar Organik Süt ve ilk prebiyotik/probiyotik ürünleri Pınar Prebiyotik Süt ve Pınar Prebiyotik/Probiyotik Light Yoğurt piyasaya sunuldu.

2007

Pınar YOPİ üretildi.

2008

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

Pınar Çocuk Sütü piyasaya sürüldü.

2009

Pınar Limonata ve Tropik üretilerek piyasaya sunuldu.

2010

Bisküvili Pınar Kido, Ballı Pınar Çocuk ve Kahvaltı Keyfi Beyaz Peynir serisi satışa sunuldu.