

Pınar Et'in "İlk"lerinden ve Tarihinden Satırbaşları

Pınar Et 1983 yılında Türkiye'nin ilk özel entegre et tesisi olarak kurulmuştur.



1983

- Pınar Et'in temeli atıldı.

1985

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

1987

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

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.

2011

- Ev dışı tüketim kanalına yönelik Pınar Profesyonel kuruldu.
- Pınar'ın Şölen, Delight, Gurme gibi şarküteriye uzmanlığını ortaya koyduğu alt markaların lansmanları yapıldı.
- Pınar Şölen markası Çemenli ve Kimyonlu çeşitleri ile genişledi.
- En kaliteli etlerle yapılan Gurme Sucuk ve Sosis çeşitleri pazara sunuldu.
- Şarküteri ürünleri tüketmek isteyen ama formuna da özen göstermek isteyen tüketiciler için yağ ve tuz oranı düşük Delight ürünleri pazara sunuldu.

2012

- GfK Repman İtibar Araştırmaları Merkezi'nce yapılan araştırmada Pınar, Türkiye'nin en itibarlı ilk 10 şirketi arasında yer aldı. BrandSpark International tarafından Pınar Aç Bitir Salam ve Pınar Gurme Burger'e En İyi Yeni Ürün ödülleri verildi. Nielsen ve Superbrands tarafından yapılan araştırmalara göre Pınar, 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.

