TOPTAN ÜRÜNLER KATALOĞU



BEREKET DÖNER

KAFAN HEP RAHAT | HELAL | YERLİ ÜRETİM | ISO | ISO | ISO | TSE-HYB

Hakkımızda

1988 yılında İstanbul Beyoğlu'nda bir dönerci dükkânında başlayan yolculuğumuza her geçen gün büyüyen hedefimiz ve eşsiz kalite anlayışımızla devam ediyoruz. Bereket Döner olarak 1999 yılında İkitelli OSB'de 1.350 m^2 kapalı alana sahip Türkiye'nin ilk hazır döner üretim tesisini kurarak geleneksel döner üretimi ilkelerini endüstriyel ortama taşıdık. Bereket Döner sektördeki tecrübesini ve bilgi birikimini yüksek kalite standartları ile birleştirerek başladığı hazır döner üretimine 12.500 m^2 kapalı alana sahip Türkiye'nin en büyük, Dünyanın ise en büyük ilk beş modern tesisinden biri olan Hadımköy tesisinde sürdürüyor. 2010 yılından itibaren hazır döner çeşitlerinin yanında köfte çeşitleri de üretmeye başlayan fabrikamız yüksek kalite standartları ile ürettiği ürünleri Türkiye'nin dört bir yanına ve yurt dışına dağıtıyor.

Fabrikamızın günlük üretim kapasitesi tek vardiyada 60 tondur. Türkiye'nin en büyük döner üretim tesisi olarak, mevcut tecrübe ve bilgi birikimimizle kendini yenileyen ve geliştiren iş gücümüzü de katarak büyük hedeflere doğru yelken açtık. Döner üretimek yoğun bir iş olduğundan çalışanlarımıza gösterdiğimiz özen, işimize verdiğimiz önemden ileri gelmektedir. Bu sebeple önümüzdeki hedefleri büyük tuttuk. Veteriner hekim ve gıda mühendislerinden oluşan üretim ve denetim ekibimiz dahil, uzman bir ekiple üstün lezzet için çalışmaya başladık ve çalışmaya devam ediyoruz.

Türkiye'nin, hazır döner üretiminde helal sertifikası alan ilk üreticisiyiz. Bu başarımızı T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından uygun görülen Gıda Sicil Sertifikası ve Gıda Üretim İzinleri ile üretiminin tüm aşamalarını belgeletmekle kalmadık, faaliyet konusu "hazır döner" olan ilk firma unvanını da kazandık.

Yine hazır döner üretimi için ISO 9001:2015 belgelerine sahip Türkiye'deki ilk firma olduk ve ISO 22000:2005 belgesini kalite standartları sertifikalarımıza ekledik. Bunların yanında ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 9001:2008 Kalite Yönetimi Sistemleri, ISO 10002:2014 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi ve OHSAS 18001:2007 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi TSE-HYB Türk Standartları Enstitüsü sertifikalarını da almayı başardık.

Sürekli inovasyon kültürü ile faaliyetlerine devam eden firmamız, gerek ürünleriyle ve gerekse iş modelleriyle sürekli yenilenme ve gelişim göstermeye devam etmektedir. Türkiye'nin ilk hazır döner üreticisi olan Bereket Döner, Et ve Tavuk dönere ilave olarak Somon Döner, Sucuk Döner, Hindi Döner gibi döner çeşitleri de üretip satışını yapmaktadır. Tüm bu üretim faaliyetlerimize ilave olarak Tokat ili Niksar ilçesinde faaliyet gösteren süt ürünleri fabrikamız bir yandan döner üretim tesisimiz için ürün malzemeleri diğer yandan da ülkemizin özlem duyduğu tamamen doğal yoğurt, ayran, tereyağı ve peynir gibi ürünleri üreterek halkımızın beğenisine sunmaktadır.

Yine Niksar ilçemizde kurmuş olduğumuz besi çiftliğimiz ile döner hammaddemiz olan eti de kendimiz üretiyor olacağız. Bereket Döner Hayvancılık A.Ş. ünvanıyla kurmuş olduğumuz besi çiftliğimiz şimdilik 5.000 baş besi kapasitesi bölgenin en büyük çiftliklerinden biri konumuna sahip olacaktır. Gerek Süt ürünleri fabrikamız ile ve gerekse besi çiftliğimizle tam entegre bir üretim gurubu olma yolunda hızla ilerlemeye devam ediyoruz. Bereket Döner A.Ş. ticari faaliyetlerini, restoran hizmetleri alanında Bereket Döner markası ile, yaygın dağıtım alanında ise Özde Bereket markası ile sürdürmektedir.

Bereket Döner markalı restoran hizmetlerimiz beş farklı konsept ile faaliyet göstermektedir. Bereket Döner Durak, Bereket Döner Paket, Bereket Döner Express, Bereket Döner Restoran ve Bereket Döner Since 1988 olarak belirlemiş olduğumuz konseptler; yatırım maliyeti, lokasyon ve iş modeli olarak her tür yatırımcı seçeneğine uygun olacak şekilde kurgulanmıştır. Konseptlerimizin bazılarında pişmiş döner servis edilirken bazılarında ise döner restoran ortamında pişirilerek sunulmaktadır. 2017 yılında yeni şubelerimizle büyümeye devam ettik ve Türkiye'nin dört bir yanında şubeleşmeye devam etmeyi hedeflemekteyiz. Dört farklı yaygın dağıtım kanalımız; İhracat, Horeca, Mono Distribütör, Modern ve Bayi kanallarından oluşmaktadır. Bu satış kanallarımız vasıtasıyla; Organize Perakende Mağazaları, Restoran Zincirleri, Toplu Tüketim Kurumları başta olmak üzere döner ve köfte kullanan tüm kurum ve kuruluşlara ürün tedariki yapmaktayız. Bayi satış kanalımız; İstanbul Avrupa Yakası, İstanbul Anadolu Yakası, Ankara, İzmir, Antalya, Trabzon ve Elazığ bölge müdürlükleri ile ülkemizin tüm il ve ilçelerine ulaşmaktadır.


Certificate
kiwa
BEREKETDÖNER
BEREKET DÖNER
SAN. VE TİC. A.Ş.
ISO 22000:2005


Certificate
kiwa
BEREKETDÖNER
BEREKET DÖNER
SAN. VE TİC. A.Ş.
ISO 9001:2008


Sertifika
OHSAS 18001:2007


Sertifika
ISO 10002:2011


Sertifika
KASCERT
BEREKET DÖNER SAN. VE TİC A.Ş.
HELAL / HALAL /


HELAL














BEREKETDÖNER





DANA DÖNER BATON

KB 50	Dana Yaprak Döner
KB 51	Dana Lüks Karışık Döner
KB 52	Dana Karışık Döner
KB 53	Yeni Karışık Döner
KB 54	Dana Kıyma Döner - İskender
KB 59	Dana Kıyma Döner Çok Yapraklı

Ambalaj şekli: Koli içinde 6,8,10,12,15,18,20.....150 kg



DANA PİŞMİŞ DÖNER

MP 50	Dana Yaprak Pişmiş Döner
MP 52	Dana Karışık Pişmiş Döner
MP 54	Dana Kıyma Pişmiş Döner - İskender
MP 55	Dana Kıyma Pişmiş Döner
MP 59	Dana Kıyma Çok Yapraklı Pişmiş Döner



PİLİÇ DÖNER BATON

KB 25	BD Özel Piliç
KB 26	B. Halk Piliç

Koli içinde 6,8,10,12,15,18,20.....150 kg





PİLİÇ PİŞMİŞ DÖNER

MP 26	Piliç Pişmiş Döner





KÖFTE ÇEŞİTLERİ

MK 01	İnegöl Köfte / *1 Adedi 15 gr*
MK 02	Tekirdağ Köfte / *1 Adedi 19 gr*
MK 03	Hamburger Köfte / *1 Adedi 45 gr /60 gr /90 gr /110 gr*
MK 06	Kaşarlı Köfte / *1 Adedi 55 gr*
MK 08	BD Burger */ 100 gr / 120 gr / 150 gr / 180 gr*
MK 10	Adana Köfte / *1 Adedi 50 gr*
MK 19	BD Izgara Köfte / *1 Adedi 30 gr*
MK 22	BD Cızbız Köfte / *1 Adedi 24 gr*

Ambalaj şekli: 1 Küvet veya 5-6 kg Koli





