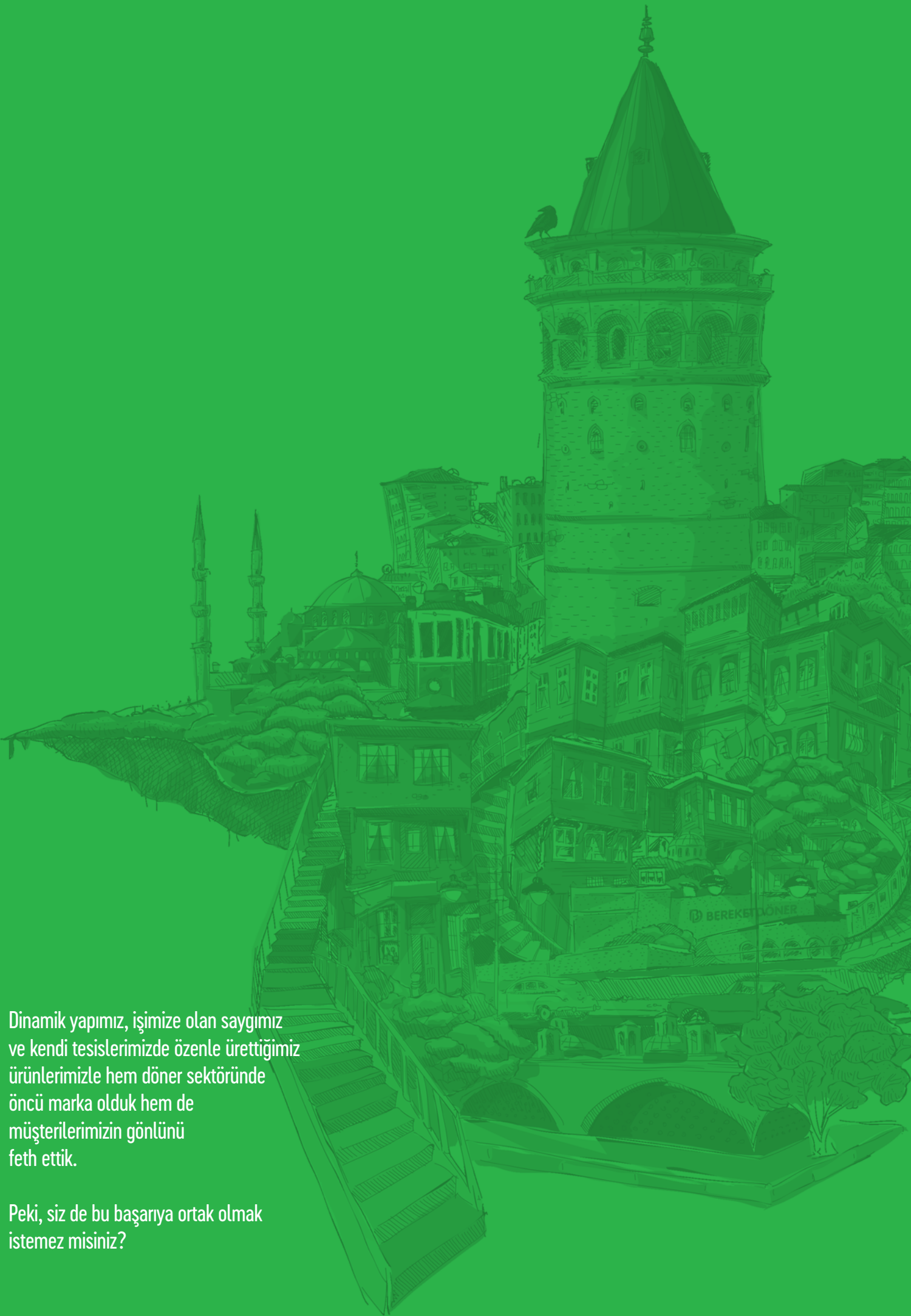


# TOPTAN ÜRÜNLER KATALOĐU



*Özde Bereket*

**BEREKETDÖNER**



Dinamik yapımız, işimize olan saygımız ve kendi tesislerimizde özenle ürettiğimiz ürünlerimizle hem döner sektöründe öncü marka olduk hem de müşterilerimizin gönlünü feth ettik.

Peki, siz de bu başarıya ortak olmak istemez misiniz?

# HAKKIMIZDA

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<sup>2</sup> 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<sup>2</sup> 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 üretmek 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 belgelemekle kalmadık, faaliyet konusu "hazır döner" olan ilk firma unvanını da kazandık.

Yine hazır döner üretimi için ISO 9001:2008 ve HACCP 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 sertifikalarını da almaya başladık.

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 Mağazalar, 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.



# ET ÜRÜNLERİ VE TAVUK ÜRÜNLERİ









# DANA DÖNER BATON



- KB 50** Dana But Yaprak Döner
- KB 51** Dana But Lüks Karışık Döner
- KB 52** Dana But Karışık Döner
- KB 54** Dana Kıyma Döner - İskender
- KB 55** Dana Kıyma Döner
- KB 56** Dana Yaprak Döner
- KB 57** Dana Lüks Karışık Döner
- KB 58** Dana Karışık Döner
- KB 59** Dana Kıyma Döner Çok Yapraklı

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





# DANA DÖNER BATON





# PİLİÇ DÖNER BATON

**KB 20** Piliç Döner

**KB 21** Piliç Baharatlı Döner

**KB 26** Piliç Döner

**KB 23** Piliç Butlu Döner

**KB 22** Piliç But Döner

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







# PİLİÇ DÖNER BATON



# ORGANİZE PERAKENDE ÜRÜNLER





# DANA PİŞMİŞ DÖNER



**MP 50** Dana But Yaprak Pişmiş Döner

**MP 52** Dana But Karışık Pişmiş Döner

**MP 54** Dana Kıyma Pişmiş Döner - İskender

**MP 55** Dana Kıyma Pişmiş Döner

**MP 56** Dana Yaprak Pişmiş Döner

**MP 58** Dana Karışık Pişmiş Döner

**MP 59** Dana Kıyma Çok Yapraklı Pişmiş Döner



*Ambalaj şekli: Koli içinde 1 kg / 1,5 kg / 2,5 kg paket  
200 gr / 250 gr / 300 gr / 500 gr map, küvet ve vakumlu ambalaj*

# PİLİÇ PİŞMİŞ DÖNER



**MP 20** Piliç Pişmiş Döner

**MP 21** Piliç Baharatlı Pişmiş Döner

**MP 26** Piliç Göğüs Pişmiş Döner

**MP 29** Piliç Pişmiş Döner Ekonomik



*Ambalaj şekli: Koli içinde 1 kg / 1,5 kg / 2,5 kg paket  
200 gr / 250 gr / 300 gr / 500 gr map, küvet ve vakumlu ambalaj*

# ORGANİZE PERAKENDE ÜRÜNLER



MP 200300K Piliç Pişmiş Döner 300 gr

MP 200500K Piliç Pişmiş Döner 500 gr

MP 540300K Dana Pişmiş Kıyma Döner 300 gr

MP 540500K Dana Pişmiş Kıyma Döner 500 gr

MP 580300K Dana Pişmiş Karışık Döner 300 gr

MP 580500K Dana Pişmiş Karışık Döner 500 gr

MK 030440K Dana Burger 4x110 gr

MK 020494K Tekirdağ Köfte 26x19 gr

MK 170460K Cızbız Köfte 25x23 gr

MK 050510K Izgara Köfte 17x30 gr

200 gr / 250 gr / 300 gr / 500 gr map, küvet ve vakumlu ambalaj





# ORGANİZE PERAKENDE ÜRÜNLER



# KÖFTE ÇEŞİTLERİ

# KÖFTE ÇEŞİTLERİ







# 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 04** İzmir Köfte / 1 Adedi 33 gr
- MK 05** Izgara Köfte / 1 Adedi 32 gr
- MK 06** Kaşarlı Köfte / 1 Adedi 52 gr
- MK 07** Misket Köfte / 1 Adedi 13 gr
- MK 09** Büfe Hamburger Köfte / 1 Adedi 43 gr
- MK 10** Adana Köfte / 1 Adedi 50 gr
- MK 13** Ayşe Hanım Köfte / 1 Adedi 90 gr
- MK 17** Cızbız Köfte / 1 Adedi 24 gr
- MK 19** BD Izgara Köfte / 1 Adedi 30 gr
- MK 22** BD Cızbız Köfte / 1 Adedi 24 gr

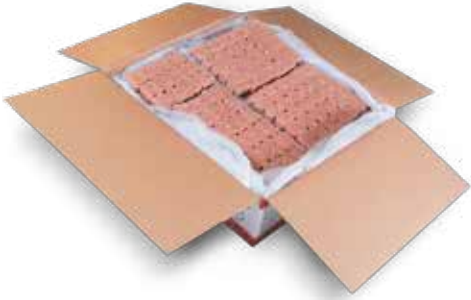
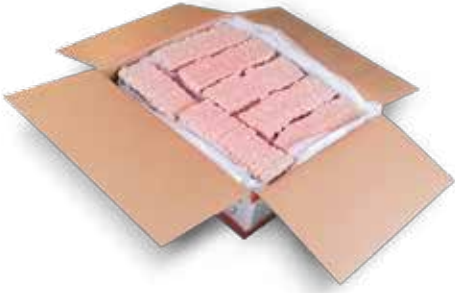
*Ambalaj şekli: 1 Küvet veya 5-6 kg Koli*



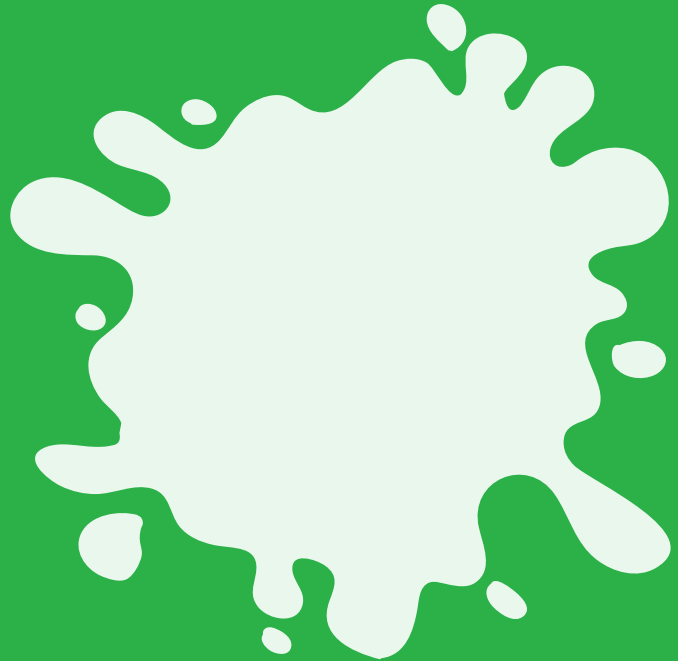




# KÖFTE ÇEŞİTLERİ



SÜT  
ÜRÜNLERİ







# YOĞURT

N1A1001 Tam Yağlı Kaymaklı *Tava 1,5 kg*

N1A1002 Tam Yağlı Kaymaklı *Kova 9 kg*

N1A1003 Tam Yağlı Kaymaklı *Kova 4 kg*

N1A1004 Tam Yağlı Kaymaklı *Kova 1,5 kg*

N1A1012 Tam Yağlı Kaymaklı *Kova 2 kg*

N1A1009 Yarım Yağlı Kaymaklı *Kova 4 kg*

N1A1010 Yarım Yağlı Homojenize *Kova 9 kg*

N2A1021 %3 Yağlı Homojenize *Kova 3 kg*

# PEYNİR - TEREYAĞ

N1A2001 Niksar Köy Peyniri *Kova 1 kg*

N1A2002 Lor Peyniri *V. Poşet 750 gr*

N1A2003 Kaşar Peyniri *V. Poşet 1 kg*

N1A2004 Kaşar Peyniri *V. Poşet 500 gr*

N1A2026 Niksar Köy Peyniri *Az Yağlı 15 kg*

N1A2031 Kültürlü Beyaz Peynir Tam Yağlı *500 gr*

N1A2025 Kültürlü Beyaz Peynir Tam Yağlı *1 kg*

N1A2029 Kültürlü Beyaz Peynir Tam Yağlı *4,5 kg*

N1A4001 Tereyağ *V. Poşet 1 kg*

# AYRAN

N1A3001 Ayran / 1 Koli 12 Adet *Bardak 300 ml*

N1A3002 Ayran / 1 Koli 20 Adet *Bardak 200 ml*

N1A3003 Ayran / 1 Koli 20 Adet *Bardak 180 ml*

N1A3004 Ayran (Yarım Yağlı) / 1 Koli 20 Adet *Bardak 180 ml*

N1A3005 Ayran (Yarım Yağlı) / 1 Koli 12 Adet *Bardak 300 ml*





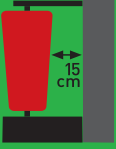
# SÜT ÜRÜNLERİ



# ÇİĞ BATON DÖNERLER İÇİN TAVSİYE EDİLEN PİŞİRME YÖNTEMİ

Donuk olarak piyasaya sürülen hazır döner soğuk zincir kırılmadığı takdirde 6 ay tazeliğini muhafaza eder Dönere lezzet veren önemli bir unsur pişirme ısısına bağlı ve kesim inceliğidir. Döner pişirirken şu hususlara dikkat edilmelidir.

- Donuk haldeki hazır döner şişe takıldıktan sonra ocak açılmadan üzerine sarılmış olan stretch film çıkarılmalıdır.
- Dönerin 35-40 dakika kısık ateşte kendini çekmesi beklenmelidir, daha sonra normal ateşte pişirilerek kesime başlanmalıdır.
- Döner, ocak radyanına yaklaşık 15 cm. mesafede pişirilmelidir. Döner, hızlı pişmesi için ocağa yaklaştırılmamalıdır ve ocak alevi direk temas ettirilmemelidir.



- Ürünü şişe takmadan önce üzerindeki stretch filmi dönere zarar vermeden çıkarınız.
- Şişe taktığınız döneri ocağın radyanından 15 cm mesafede yerleştiriniz.



- Döneri asla harlı ateşte pişirmeyiniz, alevi hiçbir zaman ürüne temas ettirmeyiniz.
- Dönerin lezzetinin ince kesim ve pişirme ısısı olduğunu unutmayınız.



- Asıl pişirmeden önce 45 dk kısık ateşte ön pişirme ile dönerin kendini çekmesini sağlayınız. Döneri ocağa çok yaklaştırmayınız.



- Döneri müşterinize terazi ile porsiyonlayarak sunmanın hem sizin kazancınızı hem de müşterilerinizin memnuniyetini arttıracaklarını unutmayınız.





# VAKUM POŞET DÖNERLER İÇİN TAVSİYE EDİLEN ISITMA YÖNTEMİ

Vakumlu ambalajdaki dondurulmuş dönerinizi dondurucudan çıkarıp çözülünceye kadar +4°C bölümüne alın.



**VAKUMLU AMBALAJI SUYA ATIN.**



**20 - 25 DAKİKA BEKLEYİN**

Ürün çözöldükten sonra vakumlu ambalajıyla 20-25 dakikalığına 80°C suyun içerisinde bırakın. Süre tamamlandığında döneriniz servise hazırdır.



**SERVİSE HAZIR AFİYET OLSUN.**



**SERTIFIKALAR**

**SERTIFIKALAR**

kiwa

Partner for progress



BEREKET DÖNER

BEREKET DÖNER  
SAN. VE TİC. A.Ş.

HADIMKÖY MAH. ÜRGÜPLÜ CAD. NO: 11 ARNAVUTKÖY - İSTANBUL - TÜRKİYE

DÖNER VE KÖFTE ÇEŞİTLERİ ÜRETİMİ VE SATIŞI  
kapsamında

ISO 9001:2008

Uluslararası kalite sistem standardına uygun  
bir kalite yönetim sistemi kurmuştur.

"Standardın uygulanma şartları dışında hariç tutulmuş"  
"Haric nitelikte yoktur."

Sertifika No	: M 9692
İlk Belgelendirme Tarihi	: 03 Ocak 2014
Sertifika Tarihi	: 03 Ocak 2014
Son Geçerlilik Tarihi	: 02 Ocak 2017

Genel Müdür

Kiwa Meyer Belgelendirme Hizmetleri A.Ş.  
İTOSB 9. Caddesi No: 15 Tepeören - Tuzla - İstanbul - Türkiye  
Tel: +90 216 593 25 75 Faks: +90 216 593 25 74  
Web: [www.kiwa.com.tr](http://www.kiwa.com.tr) E-mail: [info@kiwa.com.tr](mailto:info@kiwa.com.tr)

Sertifikalar yalnızca ana belgenin imzaları ile tasarruflarına kayıtlıdır.  
Detaylı bilgi için yukarıdaki numaralara başvurabilirsiniz.

Sertifika Son Güncelleme Tarihi: 03 Ocak 2014







**ÜRETİM**



















*Özde Bereket*

**BEREKETDÖNER**

Hadımköy Fabrika - Hadımköy Mah. Ürgüplü Cad. No: 11 Arnavutköy/İSTANBUL Telefon +90 212 771 5555  
Çağrı Merkezi +90 850 474 0 999 Whatsapp +90 530 314 84 88 E-posta info@bereketdoner.com.tr