

Pınar Süt'ün "İlk"lerinden ve Tarihinden Satırbaşları

Pınar Süt, Orta Doğu'nun en büyük, Avrupa'nın ise en gelişmiş tesisi olarak 1973 yılında İzmir'de kurulmuştur.



1973

- Orta Doğu'nun en büyük süt üretim tesisi olan Pınar Süt kuruldu.

1975

- Türkiye'nin ilk UHT süt ve paketlenmiş süt ürünleri tüketicilere sunuldu.

1976

- Türkiye'de ilk eritme peynir ve kakaolu süt üretimine başlandı.

1978

- Pınar Dilimli Kaşar ve Krem Peynir tüketicilerle tanıştı.

1980

- Pınar Cheddar Peyniri üretilmeye başlandı.

1982

- Orta Avrupa, K.K.T.C. 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.
- Üçgen peynir üretimine başlandı.

1984

- Kuveyt ve Almanya'ya Pınar Labne, peynir, krem şanti ve mayonez ihracatı başladı.

1985

- Pınar Labne Türk tüketicisiyle tanıştı.

1990

- İlk meyve suyu üretimi yapıldı.

1991

- Pastörize süt Türk tüketicisiyle buluştu.

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 Çikola Süt 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 Belgesi'ni 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.

1998

- %100 saf meyve suyu satışa sunuldu.

1999

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

2000

- Dünyada ilk defa sürekli üretim teknolojisiyle kaymaklı yoğurt yatırımını Eskişehir'de gerçekleştirdi.

2001

- Aseptik şişede UHT süt üretildi.

2004

- Özel ambalajda gençlere yönelik Pınar Kafela ve Çikola Süt piyasaya verildi.
- TS 13001 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi alındı.

2005

- Türkiye'nin ilk organik sütü Pınar Organik Süt piyasaya sunuldu.

2008

- Türk gıda sektöründe bir ilk olarak Yalın 6 Sigma çalışmalarına başlandı.
- Pınar Çocuk Sütü piyasaya sürüldü.

2009

- Pınar Tropik meyve suyu üretilerek piyasaya sunuldu.

2010

- Ballı Pınar Çocuk ve Kahvaltı Keyfi Beyaz Peynir serisi satışa sunuldu.

2011

- Gurme serisi Cheddarlı/Kekikli-Zeytinli krem ve üçgen peynirler ile organik yoğurt piyasaya sunuldu.

2012

- Türkiye'de ilk kaymak tadında %50 daha az kalorili Süt krem satışa sunuldu.
- Türkiye'de ilk çikolatalı taze peynir Çikolatalı Pınar Beyaz piyasaya sunuldu.

2013

- Pınar Süt Şanlıurfa Fabrikası'nın temeli atıldı.
- Kremilla ve Çikola Latte tüketicilerin beğenisine sunuldu.
- Pınar Süt TS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve TS EN ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi belgelerini almaya hak kazandı.
- Pınar Süt Avrupa'ya süt ve süt ürünleri ihracatı yapmaya hak kazandı.

