





**Sizin İçin
En İyisi.**

STAR ET, 1940'lı yıllardan 1980'li yıllara kadar Ortadoğu'ya canlı hayvan ihracatı yapan bir aile işletmesi olarak faaliyete başlamıştır. 80'li yılların sonunda yurtiçi canlı hayvan borsaları ve ulusal çapta kurumsal firmalara da canlı hayvan tedariklerine yönelmiştir.

2006 yılında faaliyete geçen et kombinamızda hali hazırda canlı hayvan taşıma araçlarımız ile tedarik ettiğimiz hayvanların kesimi yapılmakta ve **karkas et, sakatat, deri, bağırsak** ürünleri üretilmektedir.

Firmamız, Gaziantep Şehitkamil'de **10.000 m²** kapalı alanda kurulu, yıllık **92.000** adet **büyükbaş** ve **770.000 küçükbaş** kesim kapasitesine ve İstanbul'da bulunan **1000 m²** alan üzerine kurulu soğuk hava deposuna sahiptir.

Türk Standartları Enstitüsü'nden onaylı Helal Gıda Sertifikası ile **ISO 9001:2008**, **ISO 22000:2005 (HACCP)** gıda üretim ve kalite güvence belgelerine sahip olan tesisimizde **TÜRK GIDA KODEKSİNE** uygun üretim yapılmaktadır.

Tesisimizde İslami, hijyenik ve hayvan refahı koşulları gözetilerek üretilen ürünlerimiz firmamıza ait frigofirik araç filomuzla soğuk zincir kırılmadan, hijyen ve kaliteden ödün verilmeden Türkiye'nin tüm bölgelerindeki müşterilerimize ulaştırılmaktadır.

Firmamız uzun yıllardır **METRO, PINARET, TANSAS, MİGROS, NAMET, CARREFOUR, KİPA, ÖZDİLEK, PEHLİVANOĞLU, KÖFTECİ YUSUF, YILDIRIMET, ÖZTAŞ** gibi ulusal düzeyde kurumsal müşteriler ile çalışmaktadır.

Firmamız 2021 yılında Amerika merkezli **MT GROUP** ile pet oyuncaklarının ihracatı için anlaşmıştır. Yapılan anlaşma kapsamında kesimi yapılan **küçükbaş** ve **büyükbaş** hayvanların atık kısımları olan **kulak, sinir, penis** v.b. kurutulmuş pet oyuncakları üretilmekte ve Amerika Birleşik Devletleri'ne ihraç edilmektedir. Yapılan **Üretim Tarım ve Orman Bakanlığı ile Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA)**nden alınan üretim izin belgesi kapsamında yapılmaktadır.

İSO tarafından açıklanan **Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Listesinde 295. sırada yer alan firmamız**, uzun yıllardır çalıştığı kurumsal iş ortakları ile sektörde büyümesini sürdürmektedir.

SEVDİĞİNİZ TAT

STAR ET

Dünyamızın içinde olduğu Covid-19 pandemisi gıda sektöründe "**çiftlikten çatala, el değmeden sofraya sağlıklı ürün**" konseptini öne çıkartmış ve sanal satışlara olan ilgiyi arttırmıştır. Bu değişimden et sektörü de etkilenmiştir. Firmamız yaşanan bu değişime ayak uydurmak ve piyasadaki pazar payını arttırmak için son teknolojik makineler ile donatılmış modern üretim tesisi kurma kararı almıştır.

Planlanan tesis yatırım tutarı **100.000.000,00 TL**'dir. Yeni tesisimizin Şubat/2022 yılında devreye alınması planlanmaktadır.

Firmamızın yeni tesis yatırımı ile beraber yıllık kesim kapasitesi **250.000 büyükbaş** ve **2.000.000 küçükbaş** çıkacaktır.

Gerekli donanım, paketleme ve kapasitede üretim yapmasını planladığımız tesis yatırımı ile piyasadaki ortalama **10-12** günlük raf ömrünü **30-60** güne çıkartarak satış tonajımızı, ciromuzu ve **BİM, A101** gibi hazır paketli ürün alan yeni müşteriler kazanıp portföyümüzü artırmayı hedeflemekteyiz.

2021 yılı ilk 6 ay ciromuza göre yıl sonu hedefimiz **700-800 milyon TL**'dir. Yeni tesisimizin devreye alınması ile birlikte 2022 yılı ciro hedefimiz **1 milyar TL** olup 2023 yılında üretim hedefimiz **30.000** tondur.

Yılların tecrübesi, dürüst ve ilkeli geçmiş birikimi ile çevresine ve çalıştığı müşterilerine güven veren firmamız genç kadrosundan aldığı enerjiyi harmanlayarak, güvenle kaliteyi, lezzetle damak tadını ve hijyeni bir araya getirip tüketicinin mutfağına taşıma misyonuyla ile çalışmaktadır.

Yeni tesis yatırımı ile beraber sürdürülebilir büyümeleri yakalayacak firmamızla, sektör liderliğini hedeflemekteyiz.

İyi Al.

İyi Ye.

Kuzu eti, birçok evde tüketilen ve oldukça tercih edilen kırmızı bir ettir. Genellikle haşlama, ızgara, kavurma veya rosto yöntemleriyle pişirilerek yenir.

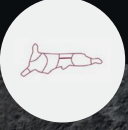


KUZU »



Web
Sitesine
Git »





Bonfile



Çöp Şiş



Gerdan



Karkas Kuzu



But



Gerdan Dilimli



Kanat Pirezola



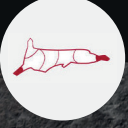
Fileto



Kalem Pirezola



İncik



**Kuzu Fileto
(Kapama)**



Kafes



Kol



Döş



Kemiksiz But





Çeşit Çeşit Lezzet

Dana eti, mutfaklarda
en sık tüketilen et çeşitlerinden biridir.
Hayvanın farklı bölgelerinden gelen
et lezzeti ile tercih edilir.



Dana »



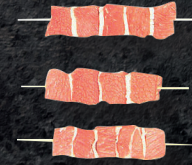
Web
Sitesine
« Git



Antrikot



Beşli Set



Çöp Şiş



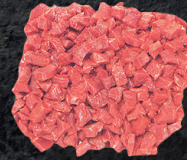
Dilimli
Dana İncik



Kontrfile



Kırıntı Parça Et



Gulaş



Haşlamalık



Kıyma



İncik



Kısa But



Kıymalık Et
Döş



Karkas But



Karkas Kol



Kontrua



Kuşbaşı

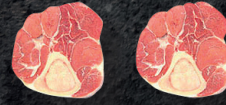




Nua



**Orta Kemikli
Kısa But**



Ossobuco



**Parça Et
Gerdan**



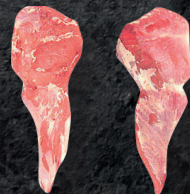
**Parça Et
Kürek**



**Pastırmalık
Antrikot**



Pençeta



Sokum

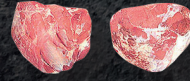




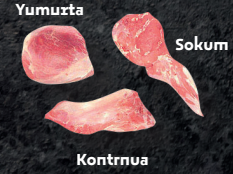
Sote



T-Bone
Steak



Tranç



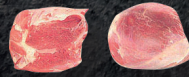
Üçlü Set



Yağsız Kıyma



Yağsız Kuşbaşı



Yumurta



Sınırsız et Lezzeti

Hayvanlar karkas etleri hariç yenilebilir iç organları sakatattadır. Ciğer kelle, işkembe, vb.



Sakatat »

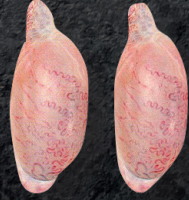


Web
Sitesine
Git »





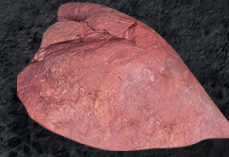
Dana Beyin



Dana Billur



Dana BÖbrek



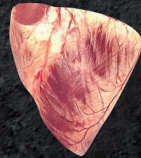
**Dana
Akciğer**



Kuzu Kelle



**Dana
Karaciğer**



**Dana
Yürek**



**Kuzu
BÖbrek**



**Kuzu
Karaciğer**



**Dana
İşkembe**

İyi Bir Lezzet

Hayvanların karkasları ve sakatatları hariç yenilebilir.
Kuyruk ve iç yağlarıdır. Böbrek yağı, gömlek yağı bunlar
kavurma, döner ve sulu yemeklerde kullanılır.



Yağlar »





**Kuzu Kuyruk
Yağı**



Üretim

Star Et, 80 yılı aşan geçmişi ile sektöre adını kalitesi ile yazdırmış, her geçen gün artan müşteri portföyü ile kaliteyi artırmanın haklı gururunu yaşamaktadır.

Ürün gamı çok geniş olan firmamız, tecrübesini yıllardan almanın mutluluğu ile güler yüzlü hizmet vermeyi misyon edinmiştir. **Dana, kuzu, sakatat** ve dondurulmuş ürünleri ile Türkiye'de birçok dev marka ve kuruma ürün sağlamaktadır.



İstanbul ve **Gaziantep**'te toplam **11.000 m²** iki adet kapalı alanda hizmet veren **Star Et**, yüze yakın kasabı ve iki yüze yakın toplam personeli ile sizlere daha iyi hizmet verebilmek için hiç durmadan çalışıyor. İstanbul Safaköy de **1.000 m²** alan üzerine kurulu soğuk hava deposu ve Gaziantep Şehitkamil'de **10.000 m²** kapalı alanda kuruludur.

Kapalı
Alan

11.000 m²

Karkas Et
Üretimi

770.000
Küçükbaş | Yıl

92.000
Büyükbaş | Yıl

Kemiksiz
Et Üretimi

5.000 Ton / Yıl

Donuk
Ürün

2.000 Ton / Yıl



Star Et'in Yeni Yatırımı Hakkında

1940'lı yıllardan 1980'li yıllara kadar **Ortadoğu**'ya canlı hayvan ihracatı yapan bir aile işletmesi iken 80'li yılların sonunda yurtiçi canlı hayvan borsaları ve ulusal çapta kurumsal firmalara da canlı hayvan tedarikine yönelmiştir.

2006 yılından faaliyete geçen et kombinasında hali hazırda canlı hayvan taşıma araçlarımızla tedarik ettiğimiz hayvanların kesimi yapılmakta ve **karkas et, sakatat, deri, bağırsak** ürünleri üretilmektedir. Bu ürünlerimiz soğuk zincir kırılmaksızın frigofirik araç filomuzla müşterilerimize ulaştırılmaktadır.

2020 yılının sonlarında yatırım için karar oluşturmuş ve planlama, projelendirme çalışmalarına başlamıştır.

İSO tarafından açıklanan **Türkiye'nin İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Listesinde 295.** sırada yer alan firmamız, uzun yıllardır ulusal düzeyde çalıştığı kurumsal iş ortakları ile sektörde büyümesini sürdürmektedir.

Yeni Yatırım Zamanlaması

Şubat/2022'de devreye alınması planlanmaktadır.
Staret Tesis Devreye Alma Master Planı





STARET, mevcut kombinası yerine yeni bir tesise neden ihtiyaç duydu?

(HEDEFİMİZ)

Dünya genelinde **2020** yılından beri yaşanan **Covid-19** pandemisi kurumsal firmaların gıda talebinde hijyen, bulaşsız üretim ve raf ömrü gibi konuları acil öncelikli hale getirmiş, et sektöründe üretim yapan firmaların oluşan bu talebe ayak uydurma zorunluluğunu ortaya çıkartmıştır.

StarEt yaptığı modern ve vizyoner yatırımla rakiplerine karşı sektörde fark yaratmayı amaçlamakta, üretim çeşitliliğini artırıp tonaj ve ciro artışıyla ülke ekonomisine daha fazla katkı değer katmayı hedeflemektedir.

Padoklar

Hayvan refahı gözetilerek dizayn edilecek hayvan padokları hayvanların kesime giderken strese girmelerini engelleyecek ve bağırtının, gürültünün olmadığı hayvanlara eziyet edilmeyen bir ortam oluşturacaktır.

Hayvanların doğal yaşamlarında ki davranışları göz önüne alınacaktır. Aynı zamanda çalışanlara zorluk yaratmayacak güvenli ve rahat bir çalışma ortamı yaratılacaktır. Bu ortam kesimde hayvanların huzurlu can vermelerine bu durumda et kalitesinin ve raf ömrünün artmasına olumlu etki edecektir.



Kesim Hattı

- **Büyükbaş** ve **küçükbaş** için birbirinden ayrı iki adet kesim hattı kurulacaktır. Her iki hatta kendi içerisinde birbirlerinden ayrı olacak şekilde kirli ve temiz kısımlardan oluşacaktır.
- Deri, sırttan düşene kadar kirli kısım, diğer bölüme temiz kesim alanları olarak dizayn edilecektir. Burada amaç dış ortamdan gelen kirliliklerin ete (gıdaya) bulaştırılmadan ürünün korunmasıdır.
- Kesim hatları kanama hattı ve işleme hattı diye iki kısımdan oluşacaktır. Kesim hatları kasapların, mühendislerin, veteriner hekimlerin çalışacakları hareketli ve sabit platformlardan oluşacaktır. Küçükbaş kesim hattında, devirmeli kesim hücresi ve otomatik deri yüzme makinası bulunmaktadır. Büyükbaş kesim hattı ise devirmeli kesim hücresi, kelle alma, işkembe çıkartma, karkas bölme, spinalkort alma, veteriner hekim kontrolü ve sakatların el değmeden işleme alanına götürecek monoray hatlardan oluşacaktır.
- Tüm alanlar dış ortamdan alınıp bakteri ve mikroplardan arınmış temizlenmiş ve soğutulmuş pozitif hava ile iklimlendirilecektir.





Ön Soğutma ve Soğuk Odalar

Kesilip iç organları temizlenmiş ve ikiye bölünmüş **büyükbaş** ve **küçükbaş** karkaslar öncelikle ön hızlı soğutmaya sokulup **24 saatte 36 °C** derece olan iç ısıları **0 °C** dereceye düşürülecektir. On adet soğuk oda bulunmaktadır. Bu odaların günlük karkas bulundurma kapasiteleri **10.000** adet **küçükbaş**, **1.000** adet **büyükbaş** karkası koyacak ve soğutacak donanımına sahiptir.



Büyükbaş ve Küçükbaş Kesimi İle Elde Edilen Ürünlerin Dağılımı

Karkas Et

Kelle

Deri

Ayak

Pöç

Kuyruk Yağı

İç Yağı

Gırtlak

Akciğer

Karaciğer

Yürek

Böbrek

Dalak

Perde Eti

Kırkbayır
(Kırkkat)

Bağırsak

Mumbar

Kamış (Penis)

Koç
Yumurta

Kulak

Parçalama ve Paketleme

0 °C dereceye kadar soğutulan **büyükbaş** ve **küçükbaş** karkaslar 0 °C dereceli çalışma ortamında tamamen kemiksiz hale getirilip belirlenmiş standartlarda vakum veya tabaklı ambalajlara paketlenmektedir.

Ürünler soğuk taze olarak veya **-40 °C** de şoklanıp **-18 °C** de muhafaza edilip müşterilerimize soğuk zincir bozulmadan **frigofirik araçlarımızla** sevk edilecektir.



Sakatathane

Hayvanların iç organları gövdeden ayrılınca herhangi bir bulaşa maruz kalmadan sakatat işleme bölümüne sevk edilir. Bu bölümde yine kirlî ve temiz diye ayrılan bölümlerde içkembelerin içeriği temizlenip **75-82 °C** deki sıcak sularla yıkanır. Boynuzları kesilen kelleler ve ayaklar sıcak suda yıkanır. Sıcak su ile yıkanan ayakların tırnakları sökülür. Bu işlemler ile steril hale getirilen kelleler ve ayaklar paketleme bölümüne sevk edilir.

Kırmızı sakatatlar karaciğer, yürek, böbrek, kelle etleri v.s. birbirinden ayrılıp istenmeyen bölümler atıldıktan sonra soğutulup paketlenip satışa sunulur.

Mevcut tesisimizde işlenmemiş ham halde satılan sakatatlar, hijyenik raf ömürlü pakete girince ilave satış ve ciro artışı getirecektir.

Derihane

Hayvanların sırtından düşen deriler hızlıca kesimhaneden alt kattaki deri işleme bölümüne taşındıktan sonra tuzlanıp salamura havuzlarına alınacaktır. Salamura işlemi derilerin bozulmasına engel olacaktır. Bu durumda firmanın deri ürünlerini düşük fiyattan günlük olarak satma zorunluluğundan kurtaracaktır. Böylelikle bekletilebilen ve daha uzak mesafelere taşınabilen deriler pazarlık gücümüzü artıracak, daha yüksek fiyatla satılacak, firmanın ciro ve karlılık artışına katkı verecektir.

Bunu sağlayacak her biri **30.000** kg ürün alan **salamura büyükbaş deri havuzları** planlanmıştır. **Küçük baş** deposu ise **35.000** adet salamura yapılacak kapasitededir.



Bağırsakhane

İşkembe ile işleme alanına ulaşan bağırsakların içerikleri çekilir. Temizlendikten ve yıkandıktan sonra mumbarları ve yağları ayrılıp soğutulur. Bağırsaklar üretimden sonra katkı sanayi (ameliyat ipliği) veya gıda sanayi için paketlenmektedir.

Gıda sanayi için ayrılanlar **kokoreç imalatı**, **natürel sosis**, **salam**, **sucuk** üretimleri için işlenip paketlenmektedir. **Kokoreç** üretimi yapıp çiğ veya pişmiş tabaklı ürün olarak nihai tüketiciye sunulacaktır.



Sosyal Tesisler

Çalışanlarımız için hazırladığımız sosyal tesisler soyunma odaları, yemekhane, çay, sigara salonları, duş, tuvalet, mescit, eğitim odaları, çamaşırhane, ve benzeri bölümlerden oluşmaktadır.

İştiğal konumuz gereği işletmemiz temiz ve kirli çalışma bölümü olarak iki kısma ayrılacak olup, ürün, hijyen ve sağlığa gereken önem verilip maksimum raf ömürleri hedeflenmektedir. Bu nedenle çalışma öncesi ve dinlenme zamanlarında kirli-temiz bölümleri için ayrı ayrı yemekhane, soyunma ve duş odaları planlanmıştır. Bu sayede gıda ürününe kontaminasyonlar engellenmiş olacaktır.

İşletmemizde ayrıca yönetici çalışma odaları ve ihtiyacımızı karşılayacak laboratuvarlar bulunmaktadır.



Star Et Müşteri Hedefi

Yeni tesisimiz ile beraber uzun yıllardır tedarikçiliğini yaptığımız **PINARET, TANSAŞ, MİGROS, NAMET, CARREFOUR, METRO, KİPA, ÖZDİLEK, PEHLIVANOĞLU, KÖFTECİ YUSUF, YILDIRIMET, ÖZTAŞ** gibi ulusal düzeyde kurumsal müşterilerimizin ihtiyaçları olan ürünleri daha sağlıklı ve raf ömürlü teslim edip, tonaj ve ciro artışı sağlanacaktır.

Firmamızın bulunduğu lokasyon ve lojistik ağlarının üzerinde olması avantajını kullanıp başta Ortadoğu ülkeleri olmak üzere ihracat payımızı artırmayı hedeflemekteyiz.

Ayrıca içinde olduğumuz Covid-19 süreci "çiftlikten çatala, el değmeden sofraya sağlıklı ürün" konseptini öne çıkartmış ve sanal satışlara olan ilgi arttırmıştır. Bu değişim et sektörünü de etkilemiştir. Bu değişime ayak uydurmak ve pazar payımızı arttırmak için gerekli donanım, paketleme ve kapasitede üretim yapmasını planladığımız tesis yatırımı ile piyasadaki ortalama 10-12 günlük raf ömrünü 30-60 güne çıkarıp satış tonajımızı, ciromuzu ve BİM, A101 gibi hazır paketli ürün alan yeni müşteriler kazanıp portföyümüzü artırmayı hedeflemekteyiz.

Böylelikle sürdürülebilir büyümeleri yakalayacak firmamızla, sektör liderliğini hedeflemekteyiz.



Satış Ciro Hedefimiz

- **2020** yılında kapattığımız ciro **357.442.884,00 TL**'dir. Toplam tonajımız ise **16.000 ton** civarındadır.
- **2022** yılında satışımızın % 28-30 tonaj artışı ile **20.000 tona**, bu günkü satış rakamları ile ciromuzun ise **1.000.000.000 TL** ye çıkması beklenmektedir.
- **2023** yılında ise tonaj beklentimiz **30.000 tona** çıkacaktır.
- **Not;** mevcut gıda hijyen sağlık yasaları uygulanırsa, pazarda koşulları uygun olmamasına rağmen tedarik yapan kesimhanelerin, firmaların kapatılması halinde tonaj ve ciromuz her yıl % **70-100** oranında artacaktır. Firmamız bu artışı ikinci vardiya kapasiteleri ile karşılayacaktır.

Kurumsal İş Ortaklarımız

MİGROS



METRO



Carrefour  SA



MT
MT GROUP



BEREKETDÖNER



KÖFTECİ **YUSUF**

ettat
et

Özdilek | Özünde mutluluk var



Çiztaş
Lezzet'tir

bonfilet

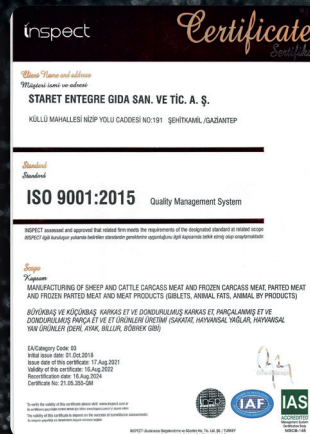


GROSERİ
İyi Market



HD İSKENDER

Belgelerimiz





TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU
2020

SEVDİĞİNİZ TAT

STAR ET

Çiftlikten Çatala, El
Değmeden Sofraya
Sağlıklı Ürün

Doğadan
Sofraya



Adres

📍 Küllü Mahallesi Nizip Yolu Caddesi No: 191
Şehitkamil / Gaziantep

Telefon

☎ +90 342 443 30 90
☎ +90 850 281 27 27
☎ +90 533 691 48 06
☎ +90 342 443 30 92

İstanbul Şube

☎ +90 532 218 44 12

E-Posta

✉ info@staret.com.tr

staret.com.tr



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU
2020

