



TOPEK
A.Ş.

**Birlikten
doğan güç!**

Tesisimiz Avrupa Birliği Standartlarındadır.

Sermayemiz Yerli
Etimiz Yerli



Birlikten Doğan Güç
TOPEKTAŞ Et Kombinası
ve Parçalama Tesisi

ÜRETİCİDEN... TÜKETİCİYE

TOPEKTAŞ ET KOMBİNASI VE PARÇALAMA TESİSİ

TOPEK A.Ş. Tokat'ın Turhal ilçesinde Arzupınar Köyü yerleşkesinde 100.000 m2 arsa içerisinde 14.000 m2 kapalı alana sahip, Tokat Valiliği İl Özel İdaresi, Tokat Belediyesi, Turhal Belediyesi, Pazar Belediyesi ve 64.200 çiftçi ortağı bulunan ve bir çiftçi kuruluşu olan Turhal Pancar Ekicileri Kooperatifi ortaklığında kurulan sekiz saat esasına göre günlük 250 baş büyük, 1.000 baş küçük hayvan kesim kapasiteli, 3.000 ton kargas, 2.500 ton donuk parça et depolama kapasiteli, Ges tesisi ile (Güneşten Elektrik Üretim Sistemi) kendi enerjisini üreterek rekabetçi, son teknoloji arıtma sistemi ile çevreci, 55 kişilik uzman personel kadrosu ile Karadeniz Bölgesin en büyük, ülkemizin sayılı tesisleri arasında yer alan Uluslararası standartlarda ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgeli, (ISO 22000 belgesi, gıda zincirinde "çiftlikten tabağa" tüm



kurumları kapsayan bir gıda güvenliği yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan uluslararası bir standarttır.) hijyenik koşullarda ve islami usullerle kesim yapan kamu niteliği taşıyan bir şirkettir. Hedefimiz; Üreticinin hayvanlarını aracı ve komisyoncuları ortadan kaldırılarak değerlendirip, islami usullerle kesilmiş, hijyen ve sağlık kuralları güvencesi ile uygun fiyata tüketiciye ulaştırmaktır.



7 Bin metrekare üzerine kurulan ve 80 Kişiyeye istihdam sağlayan bölgenin en büyük Et Kombinası ve Parçalama Tesisi



**Yüksek Kalite
Güvenilir Teknoloji**



son teknolojinin sağladığı tüm imkanları insan sağlığı için kullanmaktayız.

Günümüzün en gelişmiş gıda teknolojisiyle donatılmış sayılı tesislerden birine sahip olan

TOPEK A.Ş.

Et ve et ürünleri sektöründe kalite standartlarının öngördüğü teknolojik alt yapıya sahip modern tesisinde, kalitesini tescillediği sertifikalarıyla, Türk ve dünya standartlarına uygun olarak, hijyenik şartlarda kesim yapmaktadır.

TOPEK A.Ş.

**BİR ÇİFTÇİ KOOPERATİFİ
VALİLİK VE BELEDİYELER
İŞTİRAKİDİR**

Teknolojik yenilikleri yakından takip eden **TOPEK A.Ş.**

Bu yeni teknolojilerin uygulanmasında ise doğal çevreye önem vermektedir. Çevre yönetim sistemi kapsamında, ulusal ve uluslararası yasal mevzuata uyulmakta, doğal kaynakların kullanımına dikkat edilmekte, atıklar en doğru şekilde ayrılıp, bertaraf edilmekte, çevre amaç ve hedefleri belirlenmektedir.

İŞ ANLAYIŞIMIZDA 4 TEMEL İLKEYİ BENİMSİYORUZ.

Güven: Deneyimimiz, sağlam teknolojik altyapımız, yenilikçi anlayışımız ve etik değerlere olan bağlılığımız ile size her zaman güven vermek için çalışıyoruz.

Doğallık: Anadolu'nun verimli topraklarından güç alıyoruz, doğallığa değer veriyoruz.

Kalite ve Hijyen: Sağlığınızı önemsiyoruz, bu bilinçle sektördeki tüm gelişmeleri takip ediyor, kalite ve hijyen standartlarımızı her zaman en üst seviyede tutuyoruz.

Çevreye duyarlılık: Dünyamızı seviyoruz, doğal kaynaklarımızı en verimli şekilde kullanmayı ve geri dönüşümü destekliyoruz.

Yemediğimi başkasına yedirmem" prensibiyle sektörde bir adım ileriye çıkmış ve bu alanda rakiplerine örnek teşkil edecek farklı bir konumda olan

TOPEK A.Ş.

Hem hayvan yetiştiriciliğini

desteklemiş olacak hem de vatandaşlara sağlıklı ve hijyenik et tüketme imkanı sunacak.



Hassas
Elektronik
Kantar

Günlük
250 Büyükbaş
1000 Küçükbaş
Et Kesim
Kapasitesi

Helal
ve
Tarafsız Kesim

Her Hafta
Programlı
Yağlı ve Yağsız
Kesimler

Peşin
Ödeme

KALİTE POLİTİKASI

TOPEK A.Ş. Tüketicie hijyenik koşullarda
üretilen sağlıklı ve kaliteli et ürünlerini
sunmak için çalışır.



Sermayemiz Yerli
Etimiz Yerli



PROFESYONEL EKİPMANLARIYLA

HELAL KESİM



KESİM

TOPEK
A.Ş.

TOPEK A.Ş. 'de kesim, uzman eğitimli kasaplar tarafından yarım askıda yapılır. Et kesildikten sonra 24 saat dinlendirilir. Kesim noktalarında kontrol amaçlı veteriner hekim, gıda mühendisi ve gıda teknologlarında oluşan ekip bulunur.

Kaliteli ete sahip olmak için, kesim öncesi hayvanların stres altında olmamaları gerekir. Nakliye, kesimden önce hayvanları etkileyen başlıca sebepler arasında gelir. Nakliyenin uzun olması, nakliye esnasındaki hava koşulları, yabancı hayvanların birbirine karışması, aç kalma gibi sebepler stres ve korku yaratan durumlardır. Kesim yerlerinde hayvanın önünde su bulundurulması, işçilerin davranışları ve kesimden önce en az 5 saat dinlendirilmesi, etin her konuda (rengi, dokusu, yumuşaklığı) kaliteli olması açısından fayda sağlayacaktır. **TOPEK A.Ş.**'de kesim öncesi ve sonrası tüm kurallara uyularak kesim yapılmaktadır. Böylece uzmanlar tarafından kesilen hayvanların etinin lezzeti korunmaktadır.

**kesimden sevkiyata
kadar her aşamada
SİZE GÜVEN VERİYORUZ**



“İzlenebilirlik teknolojimizle takipteyiz.”

Hayvanların doğum ve detay bilgilerinden başlayarak, kesiminden raflardaki yerlerini alana kadar geçen her proses; uzman kadromuz ile kontrol altında tutuluyor.

Tesisimiz markalaşma ve kalite yönetim sistemini de bünyesine katarak her türlü ihtiyaca ve gereksinime cevap verebilecek 21'inci yüzyıla yaraşır geçmişin ustalığıyla bugünün son teknolojisini buluşturan yeni kuruluştur.

Bu amaçla ilkelerimiz;

- Vatandaşlarımızın temel ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak,
- Hatasız, verimli ve hızlı çalışmak,
- Kalite yönetim sisteminin sürekli gelişmesini sağlamak,
- Çalışanlara gerekli eğitimi sağlamak,
- Sağlık ve gıda hijyen kurallarına uygun bir çalışma ortamını sürdürmektir.

**Günlük
250 Büyükbaş
1000 Küçükbaş
Et Kesim
Kapasitesi**

KOMBINAMIZ

Et sektöründe sağlık ve kalite zincirinin bölünmez bir unsur olduğu bilinciyle inşa ettiğimiz **Topek A.Ş.** Kombinası, en yüksek standartlarda hizmet vermekte olup “1. Sınıf Entegre Et Kombinası” belgesine sahiptir. Toplam 7.000 m² alan üzerinde hizmet veren tesisimiz de; soğuk depolarımız ile, etler soğuk zinciri aksatmadan güvenli ve sağlıklı bir şekilde saklanmaktadır. İleri yatırım teknikleri ve klima otomasyonu sayesinde tesis içinde ısı her zaman olması gereken değerlerde olmakta ve nakliye sırasında da soğuk zincir asla kırılmamaktadır.

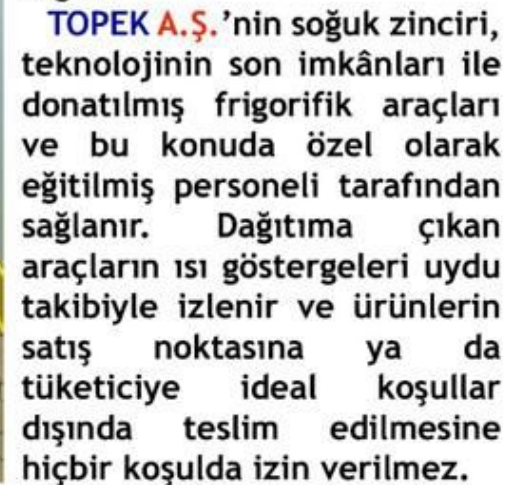
Üzerinde önemle durduğumuz ilk nokta; **Topek A.Ş.** Et Kombinası’nın kapısından sağlıklı olmayan hiçbir şey girmeyecektir. Besi Çiftlikleri’nden ve Türkiye’nin diğer bölgelerinden getirilmiş hayvanlar, veteriner hekimler tarafından kontrol edilerek kesime girmektedir. Son teknoloji makine ve ekipmanlarla donatılmış tesisimiz, günlük 250 büyükbaş ve 1000 küçükbaş kesim kapasitesine sahiptir ve tüm kesimlerimiz elbette İslami usullere göre ve veteriner gözetiminde yapılmaktadır.

Kazandığı her kuruşu helal edip bölgede “temiz ticaret” ilkelerini yaşatacak olan bu büyük yatırımın hepimize hayırlı olmasını dileriz



A photograph showing a long, industrial meat processing facility. Numerous animal carcasses are suspended from a metal conveyor system, moving along a long aisle. The carcasses are pinkish-red, indicating they are raw meat. The facility has a clean, white tiled floor and walls, with various metal structures and equipment visible. The perspective is from the end of the line, looking down its length.

A photograph of a laboratory hallway. In the foreground, there is a red conveyor belt system with several red cylindrical components. A person is visible in the background, standing near a red fire alarm pull station. The floor is made of hexagonal tiles, and there are yellow safety lines on the walls.



UZMAN KASAPLARIMIZ İLE
KESİM, YÜZME VE
PARÇALAMA HİZMETİ



RANDEVULU VE
BEKLEME
SORUNU OLMAYAN



Sınırsız Otopark Alanına Sahip



Sağlığınız bizim için değerlidir.

Bu tesisten sadece
yetiştiricilerimiz değil,
bütün vatandaşlarımız
faydalanacak.



**BİRLİKTELİKTEN
DOĞAN GÜÇ**



Avrupa birliği standartlarında...

PROFESYONEL EKİPMANLARIYLA
Gıda mühendisleri kontrolünde
İslami şartlara uygun
El Değmeden



Kesimden paketlemeye kadar her
aşamada

SIZE GÜVEN VERİYORUZ

Türkiye'nin en seçkin bölgelerinden tedarik edilen kuzu, dana karkas etler özenle seçilip el değmeden: ISO 9001 HACCP ve ISO 22000 Hijyen ve Yönetim Proseslerine uygun veteriner hekim kontrolünde el değmeden işlenmekte ve üretim yapılmaktadır.

Helal ve hijyenik kesim konusunda tüm sertifikalara sahip olan bu tesisi tercih eden vatandaşlar kesimin her detayını klimalı gözlem odalarından izleyebilecek.

Tesis ayrıca kurbanlıkları kesim öncesi ücretsiz veteriner kontrolünden geçirme olanağında sunuyor. Kurbanlıklar tesise girdiği andan itibaren 6 dakika içinde 4 parça karkas ve hisseli kesim olarak vatandaşın eline ulaşıyor.