



saitdöner

“Türkiye’nin En Lezzetli Döneri”

Sipariş Hattı: 0212 323 16 86

www.saitdoner.com

1978'den Günümüze Değişmeyen Lezzet

Nostalji



1978'den günümüze,
40 yılı aşkın tecrübe..



Hakkımızda

1978'den günümüze 40 yıldır döner sektöründe güvenilir bir isim haline gelmiş olan Sait Döner 60 ton işleme kapasitesine sahip olan Et İşleme tesisisinde Uluslararası Gıda Güvenliği kuralları doğrultusunda üretimini sürdürmektedir. Bulunduğumuz coğrafyadaki en lezzetli etlerin yetiştirildiği Balıkesir ve Gönen bölgelerinden temin edilen %100 yerli ve doğal besi hayvanları Helal kesim kuralları doğrultusunda kesim yapan tedarikçilerden temin edilir. Karkas halinde temin edilen doğal besiler uzman kasaplarımız tarafından kemiksiz işlemeye tabi tutulur ve tüm kemik, sinir, kıkırdak gibi üretmeye girmeyen kışımıları ayrıştırılır.

Kemiksiz hale getirilen etlerimiz yapraklı ve kıymalı olarak ayırlar. Yaprak için uygun olan etler son teknoloji yaprak açma makinelerinde açılır, makinanın açamayacağı büyülükte olan etler ise döner ustalarımız tarafından el ile yaprak haline getirilir. Yaprak haline getirilen etlerimiz Sait Dönerin özel formülü ile geleneksel usullere uygun olarak terbiye edilir. Terbiyelenmiş etlerimiz döner ustalarımız tarafından sipariş kilogramları doğrultusunda yağlılık oranı dikkate alınarak şıslere takılır. Sait Döner güvencesini gösteren etiketleme ve gıda uygun streçleme kullanılarak paketlemesi tamamlanan dönerlerimiz bekletilmeden soğuk hava depolarımıza sevk edilir.

Bu sayede hazırlık aşamasından soframızıza kadar gıda güvenliği en üst düzeyde tutularak ve üretimin her aşamasında HACCP kurallarına uyularak ürünlerimiz nihai tüketiciye kadar güvenle aktarılır.



saitdöner

"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"

saitdöner

Hazır Döner Çeşitlerimiz

60 Ton Üretim kapasitesine sahip olan tesisimizde yalnızca et döner üretimi yapılmaktadır. Tüm etlerimiz Balıkesir ve Gönen bölgelerinden temin edilen doğal besilerden gerçekleştirilmekte olup, üretimin her aşamasında gıda güvenliği ve hijyen kuralları çerçevesinde üretim gerçekleştirilmektedir.



%100 Dana Yaprak Eti



%0 Dana Kıkma



%0 Kuyruk Yağı



Zaten Dönerci Ustam Var.
Neden Hazır Döneri
Tercih Edeyim ?

Bir çok işletmede bilindiği üzere döner üretimi her ustın elinde değişkenlik göstermektedir. Aynı malzemeler ve aynı kalitede ürün temin edilse bile döner takırların ustının elinde lezzet ve kalite açısından değişkenlik gösterebilmektedir. Bu işletmenin standart lezzeti sağlayamamasını ve döner ustasına bağlı olarak çalışmasını gerektirir. Aynı zamanda usta değişikliğinde lezzetin değişmesi ve maliyetlerde farklılıklar ortaya çıkması işletme için kaçınılmaz bir kayıp olmaktadır. Hazır Döner tercih edildiğinde ise hergün aynı standartta lezzet ve standart maliyetler ortaya çıkar. Bu hem işletmenin lezzet hemde maddi sürekliliğini sağlar. Aynı zamanda Hazır Döner üretim aşamamızda kullanılan özel yöntemlerimiz sayesinde fire oranlarının düşmesi ile yüksek bir maddi geri kazanımında sağlanmaktadır.



%80 Dana Yaprak Eti



%10 Dana Kıkma



%10 Kuyruk Yağı



%70 Dana Yaprak Eti



%20 Dana Kıkma



%10 Kuyruk Yağı



%60 Dana Yaprak Eti



%30 Dana Kıkma



%10 Kuyruk Yağı



%50 Dana Yaprak Eti



%50 Dana Kıkma



%0 Kuyruk Yağı



Hazır Döner Kullanmaya Karar Verdim, Fakat Hangi Döneri Tercih Edeceğimi Bilmiyorum Ne Önerirsiniz ?
Sait Döner Hazır Döner üretiminde en yüksek kaliteli eti tercih ederek tüm ürün kalemlerinde aynı kalitedeki malzemeleri kullanmaktadır. Yalnızca Yaprak Et Döner üzerine odaklanılmış çalışma sistemiyle tüm ürünlerde minimum %60 oranında yaprak et kullanılır. İsteyenin talep ve ihtiyaçlarına göre satış temsilcilerimiz tarafından gerekli ihtiyaçlar doğrultusunda ürün önermesi yapılmaktadır. Bu da isteyenin doğru ürün kullanımını sağlamaktadır.

Çiğ Baton Haldeki Hazır Döner Nasıl Pişirilmelidir ?

Sait Döner tarafından temin edilen dönerler -18 derecede karton kutu ve streglenmiş şekilde işletmeye teslim edilir. Ürünlerin kullanımı yapılabacağı gün ürün döner ocağına yerleştirilir, streg film döner zarar vermeden çıkartılır ve yaklaşık 30-40 dakika düşük ateşte ürün dinlendirilerek pişirilir. Ardından ürün pişirmeye hazır hale gelir.



Neden Sait Döner?

Sait Döner 1978 yılından günümüze 40 senedir kazandığı tecrübeyle döner sektörünün öncüsü konumundadır ve tüm sektör tarafından güvenilirliği bilinmektedir. İstanbul'daki ilk döner restoranlarından biri olan Sait İskender markası Kasımpaşa ve Laleli şubelerinin ardından İstinye Şubesi'nin açılışını yapmıştır ve yıllık 300.000'i aşkın misafir ağırlamaktadır.

2017 yılında açmış olduğu 60 ton et işleme kapasitesine sahip et işleme tesisinde ise en yüksek gıda hijyen standartları uygulanmaktadır.

ISO 22000 ve ISO 9001 Kalite Standart Belgelerine uygun görülmüş olan et işleme tesisi veteriner hekimlerimiz denetiminde et kabulleri yapılır ve günlük olarak gıda mühendislerimiz tarafından denetlenir.

Et İşleme Tesisi'nde üretilen hazır dönerler hem kendi işletmelerimize hemde hazır temin ettiğimiz müşterilerimize frigofrik araçlarına yüklenerek soğuk zincir bozulmadan sağlıklı, hijyenik ve güvenli bir şekilde teslim edilir. Sait Döner kendi restoranlarında kullandığı ürünler ile aynı yüksek kalitede ürünü hazır döner müşterilerine temin etmektedir.



"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"





Et İşleme Tesisimiz

**ISO 22000, ISO 9001 ve
Helal Kalite belgelerine
sahip olan et işleme
tesisimizde üretimden
son tüketiciye ulaşana
kadar soğuk zincir
bozulmadan hijyenik
ürayım yapılmaktadır.**





Geleneksel Döner Terbiyesi

Dönerin terbiyesi hiçbir koruyucu katkı maddesi olmadan hazırlanmaktadır. Tüm döner çeşitlerimiz 40 yılı aşkın süredir birçok yöntemi deneyip tecrübe etmemizin ardından ete en çok lezzet veren malzemeleri birleştirerek oluşturduğumuz özel Sait Döner terbiyesi ile hazırlanır. Döner terbiyemizde lezzetlendirme ve ürünü çoğaltma amacıyla tuz akbiber dışında hiçbir baharat kullanılmamaktadır. Eti yumusatmak için ise Sait Dönerin özel marinasyonu kullanılır ve yaprak etlerimiz terbiyede 3 gün dinlendirilerek yumusatılır. Ardından şıslere takılarak dönerlerimiz hazırlanır.

Donuk Et Kullanıyor musunuz?
Üretimimizin hiçbir aşamasında asla donuk et veya donuk yağ kullanımı yapılmamaktadır.

**% 100
Et Döner...**

Kuyruk Yağı kullanıyor musunuz?
Dönerin olmasa olmazlarından biri kuyruk yağıdır. Dönerin takım aşamasında gerekli aralıklarla yerleştirilen kuyruk yağı etin kurumasını önlüyor ve etin sürekli yumuşak kalmasını ve yağlı kalmasını sağlar bu da ete yüksek miktarda lezzet verir.

"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"

 **saitdöner**

Sertifikalarımız ve Kalite Belgelerimiz

Sait Döner Et İşleme Tesisinde yapılan tüm üretimler parti numaralarıyla numuneler alınarak bağımsız laboratuarlarda denetimlere tabi tutulur. Üretimin tüm aşamaları tesisimiz bünyesinde istihdam edilen Gıda Mühendislerimiz ve Veteriner hekimlerimiz tarafından kontrol edilir.

Eti Nasıl Seçiyorsunuz? Döneri Eti
Hangi Kısımlarından Yapıyorsunuz?

1978 yılından günümüze 40 yıldır etlerimizin tamamı doğal besilerden Bandırma ve Gönen bölgelerinden sağlanmaktadır. Bu bölgelerde yetişen doğal besi hayvanları coğrafyamızda temin edilebilecek en lezzetli besi hayvanlardır. Her besi hayvanının farklı bölgelerinden farklı rehalarda etler elde edilmektedir. Dönerimiz takılarken ise etin but, tranc, nuar, yumurta kısımlarının tamamı kullanılır ve yaprak et olarak açılır. Ardından oranı doğru ayarlanarak dönerlerimiz hazırlanır.



Dönerde Kuruluk Problemi Ve Dökülme Problemi Yaşıyorum. Ne Yapabilirim?

Dönerde yaşanan kuruluk problemi birkaç faktörden kaynaklı olabilir. Bunların ilki döner takılma aşamasında yanlış et ve yağ seçimidir. Dönerde yeterli miktarda yağ koymulması durumunda bu dönerin ileriki saatlerde kurumasına yol açar. Bir diğer sebep ise iş sirkülasyonunun yavaş olduğu noktalarda yaşanır. Bir dönerin ideal kesim ve tüketim süresi 6-8 saat arasındadır. 8. Saatin ardından ürün sürekli ateşe maruz kaldığı için yağ ve etin suyu akmaya başlar ve dönerin kurumasına sebep olur. Bu gibi durumlarda işletmede örneğin 50 kg bir tüketim var ise 6 saatte bir 25'er kg'lık döner takılması ürün kalitesinin yükselmesine yardımcı olacak ve kuruluk problemini öne geçecektir.

Vizyon - Mision

Vizyon

Kaliteli ürün tedarığının daima sürdürülebilirliğini sağlayarak, lezzetli, güvenilir ve sağlıklı gıdayı son tüketicilere güvenle ulaştırmaktır.

Mision

Türk mutfağının en değişilmez oyuncularından biri olan et döneri HACCP ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Standartlarında hilesiz ve katkısız olarak üretimini gerçekleştirmek sektörün ihtiyacı olan Hazır Döner tedarığının gerçekleştirilmesidir.



saitdöner

"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"

saitdöner

Referanslarımızdan Bazıları

Sektördeki tecrübelerimize ve eşsiz lezzetimize güvenerek markamızı tercih eden kurumsal firmalardan bazıları. Müşteri memnuniyetini daima en üst düzeyde tutarak en kaliteli hizmet vermeyi hedefleyen markamız tüm ürünlerinde üstün lezzet standartına ulaşmıştır.

Sait Döner Lezzetli midir ?

Sait Döner İstinye, Laleli ve Kasımpaşa Şubelerinde müşterilere temin edilen ürünlerin birebir aynısı kullanılmaktadır. Dönerimizin tadına bakmak isteyen müşterilerimizi şubelerimizde ağırlamaktan mutluluk duyar ve lezzetini kendileri denemesini arzularız. Sait Döner çogu gazetede Türkiye'nin En Lezzetli Döneri ünvanına layık görülmüş ve yıllar boyunca halkın takdirini kazanmıştır.

İTÜ



Hazır Döner Çok Fire Verir Mi ?

Hazır Döner çeşitlerimiz taze işletmede hazırlanan dönerlere oranla minimum %10 daha az fire verir. Müşterilerimizden aldığımız geri dönüşler doğrultusunda hızlı döner sirkülasyonu olan noktalarda %35 olarak tespit edilmiştir. Daha yavaş sirkülasyon olan noktalarda ise bu oran %40-45 e şikmaktadır.

Döner Pişirme Fıresini Nasıl Azaltabilirim ?

Standart döner yapımında uygulanan marinasyon yöntemleri, marinasyonun ete %6 ile %8 arası işlemesini sağlar. Sait Döner'in 40 yılı aşkın süredir tecrübe ettiği ve uyguladığı marinasyon yöntemleri ve vakum teknolojisi sayesinde marinasyonun ete %25 ile %35 arasında işlemesi sağlanmaktadır. Aynı zamanda döner takılırken uygulanan özel sıkıştırma yöntemiyile yaprakların arasında hiç boşluk kalmaz ve bu dönerin pişme esnasında aralardan ısı alımamasını sağlayarak fire oranını %10 ile %15 arasında aşağı düşürmektedir. Standart döner üretimi yapan bir işletmede döner fire oranları %45 - %55 arasındaki Sait Döner güvencesiyle tedarik edilen hazır döner ürünlerinizde fire oranı %35-40 arasındadır. Bu da etin lezzetinin kaybolmamasını sağlamakla birlikte işletmeye ciddi bir maddi tasarruf sağlama şansı sunar.



saitdöner

"Türkiye'nin En Lezzetli Döneri"





SAIT GIDA ET İŞLEME TESİSİ

Poligon Mah. Katar Cad. No: 4 İstinye
Sarıyer - İstanbul / Türkiye
Tel: 0212 323 16 86
E-mail: info@saitiskender.com
www.saitdoner.com