



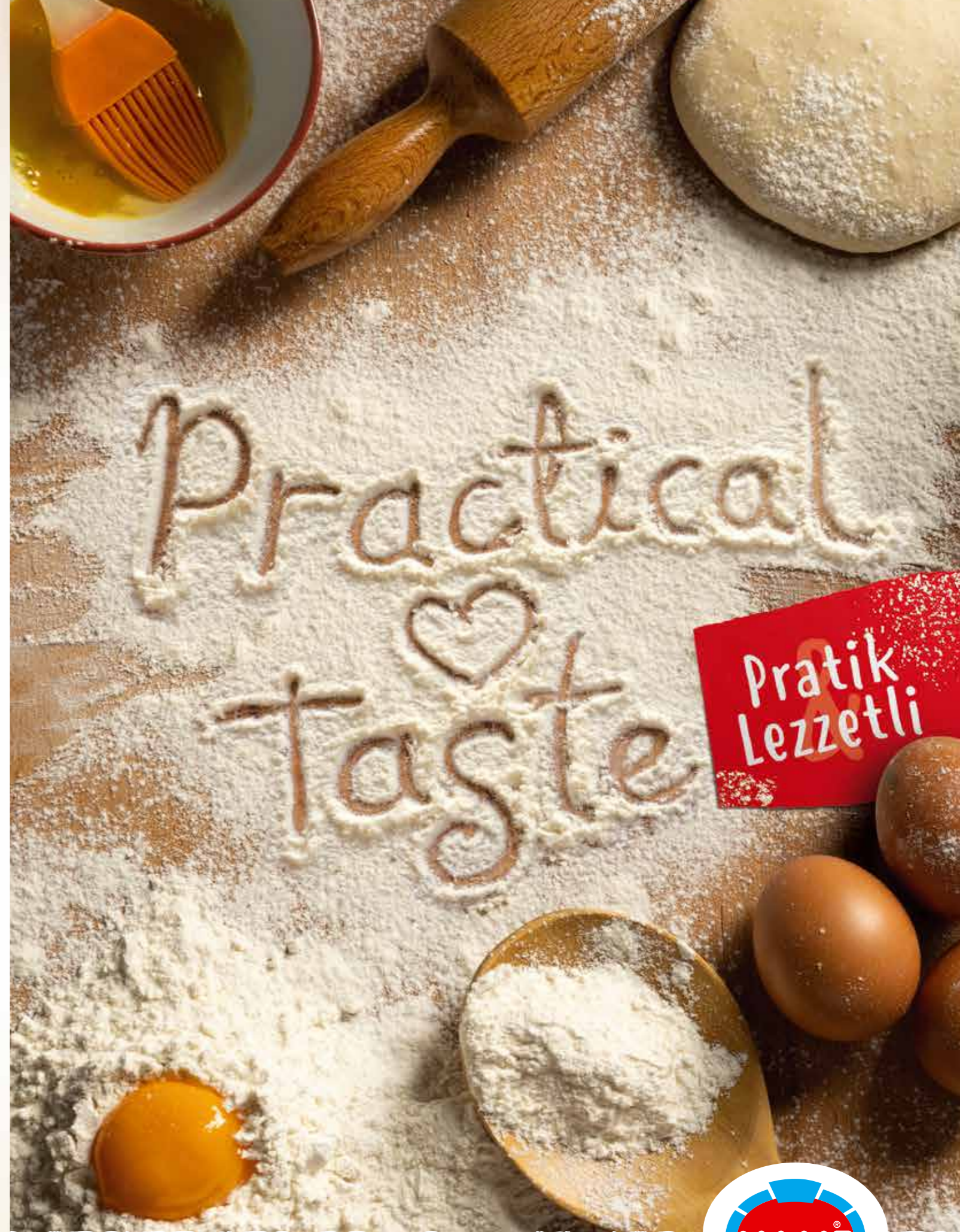
Merkez

Name Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Saray Mahallesi Site Yolu Cad. Enkay Plaza A Blok No:18
Kat:2 Ümraniye/İstanbul
Alemdağ V.D. - 629 046 23 92
E-mail: info@namegida.com
T: +90 216 573 30 93 **F:** +90 216 573 30 92

Fabrika

Acıgöl Organize Sanayi Bölgesi, 4. Cad.
No: 9, Acıgöl, Nevşehir/Türkiye
E-mail: info@namegida.com
T: +90 384 311 30 00
İhracat: export@namegida.com
Sipariş: siparis@namegida.com

www.namegida.com    /namegida



yamak

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU

NAME

**Lezzetimizi
tüm dünyaya
yayıyoruz!**

Name Gıda hakkında

%100 yerli sermayeli bir şirket olan Name Gıda, sektördeki gücünü köklü aile geleneğinden almaktadır. Gıda sektöründe yaklaşık 30 yıllık aile geçmişi olan firma 2009'da kuruldu ve üretime ilk olarak Kavala kurabiyesi ile başladı. Artan talebe ve büyüyen AR-GE çalışmalarına bağlı olarak, kısa süre içinde 3.000 metrekarelik Gebze Fabrikası'na geçildi. Kurabiye ile başlayan bu heyecanlı hikâye, bugün dondurulmuş ve yemeğe hazır ambalajlı unlu ürünler sektöründe öncü firmalardan biri olarak sürmektedir.

Pazar dinamiklerini dikkatle izleyen Name Gıda, Ar-Ge çalışmalarını da bu yönde geliştirdi ve ürün yelpazesine lahmacun, sufle, börek gibi ürünleri kısa sürede kattı. Tüketiciden gördüğü ilgi ve genişleyen iş hacmi sonucu, yeni üretim tesisi için çalışmalar 2014 yılında başlatıldı. Türk ve Alman danışmanların yönetiminde tasarlanan modern tesis, Nevşehir Acıgöl Organize Sanayi Bölgesi'nde 2016'da faaliyete geçti. 10.500'ü kapalı, toplam 35.500 metrekarelik alanda kurulu fabrika, teknoloji ve kalite standartları açısından örnek bir tesistir.

Yeni tesis yeni yatırımları da beraberinde getirdi; yeni hatlarla ürün yelpazesine 50'den fazla çeşit eklendi. Yüzlerce ambalaj boyunu içeren ve dolayısıyla farklı müşterilerin farklı gereksinimlerini karşılayan bu ürün yelpazesi, Name Gıda'nın gücünün en belirgin göstergelerindedir. Sektördeki dönüşümü evrensel düzeyde izleyen ve uygulayan firma; BRC, ISO 22000, ISO 9001:2015 Kalite ve Helal Gıda belgelerine sahiptir.

Teknoloji ile kaliteyi lezzet potasında eriten Name Gıda, yenilikçi ürün yelpazesıyla, 3 kıtada gururla satış yapmaktadır.

VİZYONUMUZ

Küresel gıda pazarında, tüketicinin sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme beklentilerine pratik çözümler sunan helal ve kaliteli ürünlerimiz ile lider bir dünya markası olmak.



MİSYONUMUZ

Sunduğumuz ürün ve hizmetler ile tüm paydaşlarımızın mutluluğunu gözeten, topluma ve çevreye duyarlı, güven duyulan, yenilikçi ve öncü bir lezzet üreticisi olmak.

Gıda sektöründe kendi alanında lider olma yolunda ilerlemeyi; gıda güvenliği bilinciyle ulusal ve uluslararası şartları, ürün güvenliğini ve kalitesini sağlamayı; yüksek beklentili müşterilerimizi mutlu etmeyi hedeflemekteyiz.

En önemli taahhüdümüz: Gıda Güvenliği

Global organizasyonumuzda yer alan tüm çalışanlarımız, tanımlanmış görev ve sorumlulukları doğrultusunda üstlendikleri görevi "müşteri odağı, kalite ve gıda güvenliği kuralları, çevresel sorumluluk ve etik ilkeler" çerçevesinde sürdürmeleri gerektiğinin bilincindedir. Muhtemel risklere duyarlı yaklaşımla, hedeflerimizden sapmaya yol açacak faktörleri belirleyerek, riskleri ortadan kaldırmak veya en düşük seviyeye indirmek için önlemler almak temel ilkelerimizdendir.

Name Gıda olarak, sistemlerimizi ve alt yapımızı sürekli yenileyerek

- ✓ Süreçlerimizi etkin yönetmeyi, verimli işletmeyi,
- ✓ Satılmadan üretime, tüm aşamalarda gıda gerçekliğini (otantisite) önemsemeyi,
- ✓ Risklere hassas yaklaşımla, gerekli önlemleri alarak ürün güvenliğini sağlamayı,
- ✓ Sürekli iyileştirme çerçevesinde sistemin etkinliğini sürekli gözden geçirmeyi,
- ✓ Kalite ve gıda güvenliği sisteminin uygulanmasında üst yönetim desteğini,
- ✓ Hedeflerimize ulaşmak için ihtiyaç duyulacak kaynakları sağlamayı taahhüt ederiz.



İnovasyonda öncü kuruluş

Başarımızın temelinde "inovasyon" yatmaktadır. İlk günden beri öncelik verilen Ar-Ge çalışmaları, pek çok farklı dondurulmuş ve yemeğe hazır unlu ürünleri piyasaya sunan firma olmamızı sağlamıştır. Name Gıda olarak, yurtdışı ve yurtiçi trendleri sürekli izleyerek inovatif çözümler üretmenin, ürün yelpazesini tüketici tercihlerine göre geliştirmenin, sektörümüzde yeniliklere öncülük etmenin gururunu taşımaktayız.

Lezzetimizi tüm dünyaya yayıyoruz!

Modern üretim, esnek paketlenme

Çok lezzetli, 'evde yapılmış gibi doğal' ürünler sunmak için tüketici davranışlarını sürekli izliyor, değişen ihtiyaç ve beklentilere göre ürün yelpazemizi geliştiriyoruz. Ayrıca, malzeme trendlerini de izleyerek, tüm hammadde girdilerimizi en iyi ve güvenli olanlar ile sürekli yenilemekteyiz. Modern üretim anlayışımız sadece teknolojik yeniliği değil, sağlıklı ve güvenilir malzeme kullanımını da içermektedir.

Name Gıda hem perakende hem de ev dışı tüketim pazarlarına ürün sunmaktadır. Perakende ürün yelpazemiz, farklı ve pratik ambalaj boyutlarına sahip ürünlerden oluşmaktadır. Ev dışı tüketim (HORECA) pazarında ise, endüstriyel kullanıma uygun ambalajlı ve dökme ürünlerimizi sunmaktayız. Bunlara ek olarak, perakende / zincir mağaza kanalına da, özel talep ve beklentileri en iyi şekilde karşılayacak PL (Private Label) ürünler ile hizmet vermekteyiz. Hem ürün/çeşit üretimi hem de ambalaj/boyut konusunda sahip olduğumuz esnek teknoloji ile, kurumsal müşterilerin güvenle tercih ettikleri iş ortağıyız.

Dağıtım kapasitesi

Türkiye'de ve dünyada 3 kıtada bir çok ülkeye ürünlerimizi hem kendi markalarımız hem de PL markalar ile sunmaktayız. Hem zincir mağaza ve prestijli noktalara markalarımızla ürün sunmakta hem de Ev Dışı (HORECA) kanalında iş ortaklarımıza ürünlerimizi istenilen şartlarda teslim etmekteyiz.

Çalıştığımız iş ortaklarımızdan örnekler:

- Perakende: BİM
- Yeme-içme noktaları: Little Caesars (Suudi Arabistan)
- Üretici: Nema Foods (ABD), Frikom (Sırbistan)



- | | | |
|---|---|--|
|  Ağırlık/Adet |  Adet/Koli |  Palet Düzeni |
|  Net Ağırlık/Koli |  Brüt Ağırlık/Koli |  Koli Ölçüleri |
|  Raf Ömrü |  Hazırlık ve Pişirme Isısı |  Pişirme Süresi |
|  Kızartma Derecesi |  Kızartma Süresi |  Barkod |



MODERN TATLAR
Çikolatalı Sufle
DONDURULMUS ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



KAKAOLU COOKIE

Çiğ

180g	12	144 (12x12)
2160g	2400g	W: 200 L: 370 H: 165
12 Ay	200°C	16 Dakika

869 9889 20271 5

Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.



KAKAOLU COOKIE

Çiğ

400g	20	42 (6x7)
8000g	8700g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	160 °C	17 Dakika

869 9889 20272 2

MODERN TATLAR
Kakaolu Cookie
DONDURULMUS ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.

GELENKSEL HAMUR İŞLERİ
Tepsi Börek
DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



PEYNİRLİ TEPSİ BÖREK

Çiğ

400g	10	90 (15x6)
4000g	4750g	W: 235 L: 235 H: 305
12 Ay	180°C	30-35 Dakika
869 9889 20266 1		



ISPANAKLI VE PEYNİRLİ TEPSİ BÖREK

Çiğ

400g	10	90 (15x6)
4000g	4750g	W: 235 L: 235 H: 305
12 Ay	180°C	30-35 Dakika
869 9889 20239 5		



PATATESLİ TEPSİ BÖREK

Çiğ

400g	10	90 (15x6)
4000g	4750g	W: 235 L: 235 H: 305
12 Ay	180°C	30-35 Dakika
869 9889 20224 1		

GELENEKSEL HAMUR İŞLERİ

Gül Börek

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



PEYNİRLİ GÜL BÖREK

Çiğ

400g	20	56 (7x8)
8000g	8400g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	180°C	30 Dakika
869 9889 20145 9		



ISPAKLI VE PEYNİRLİ GÜL BÖREK

Çiğ

400g	20	56 (7x8)
8000g	8400g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	180°C	30 Dakika
869 9889 20146 6		

PATATESLİ GÜL BÖREK

Çiğ

400g	20	56 (7x8)
8000g	8400g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	180°C	30 Dakika
869 9889 20147 3		

Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.

GELENEKSEL ÜRÜNLER

Pide

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



KAŞARLI PİDE

Yarı Pişmiş

420g	12	42 (6x7)
5040g	5640g	W: 365 L: 395 H: 280
12 Ay	200°C	5-7 Dakika
869 9889 20267 8		



KAŞARLI VE DOMATESLİ PİDE

Yarı Pişmiş

420g	12	42 (6x7)
5040g	5640g	W: 365 L: 395 H: 280
12 Ay	200°C	5-7 Dakika
869 9889 20268 5		

Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.



GELENEKSEL ÜRÜNLER

Mini Pide

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



KAŞARLI MİNİ PİDE

Yarı Pişmiş

300g	12	78 (13x6)
3600g	4080g	W: 295 L: 240 H: 290
12 Ay	200°C	5-7 Dakika
869 9889 20269 2		



KAŞARLI VE DOMATESLİ MİNİ PİDE

Yarı Pişmiş

300g	12	78 (13x6)
3600g	4080g	W: 295 L: 240 H: 290
12 Ay	200°C	5-7 Dakika
869 9889 20270 8		

Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.



GELENEKSEL ÜRÜNLER
Lahmacun
DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



KIYMALI LAHMACUN

Yarı Pişmiş

450g	9	60 (12x5)
4050g	4500g	W: 250 L: 250 H: 397
12 Ay	200°C	5 Dakika
869 9889 20160 2		



SEBZELİ LAHMACUN

Yarı Pişmiş

480g	9	60 (12x5)
4320g	4870g	W: 250 L: 250 H: 397
12 Ay	200°C	6 Dakika
869 9889 20167 1		

Pişirme süresi ve fırın ısı değerleri endüstriyel fırınlar içindir. Bu değerler damak tadınıza, fırın özelliklerine ve birlikte pişirilen ürün sayısına göre değişiklik gösterir.

GELENEKSEL ÜRÜNLER

İçli Köfte

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER KATALOĞU 2020



KIYMALI İÇLİ KÖFTE

Çiğ

300g	20	56 (7x8)
6000g	6700g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	170-180°C	5-6 Dakika
869 9889 20144 2		



ETSİZ İÇLİ KÖFTE

Çiğ

300g	20	56 (7x8)
6000g	6700g	W: 295 L: 390 H: 258
12 Ay	170-180°C	5-6 Dakika
869 9889 20165 7		

