



REHBERİ



İÇİNDEKİLER

- Bizi Yakından Tanıyın. 3
- Neden Konya Et? 4
- Kalite Politikamız 4
- Canlı Hayvan 5
- Kesimhane 6
- Kavurma 7
- Kurbanlık Hayvan 8
- Kurbanlık Hayvan Rehberi 9





Bizi Yakından Tanıyın.

Konya menşeli olarak, canlı hayvan yetiştiriciliği ve et ürünlerin teminini sağlamaktayız. Firmamız tarafından size ulaştırılan her et, ürettiğimiz kavurma gibi, ürünlerimiz özenle yetiştirilen besi hayvanlarından elde edilmekte ve en hijyenik ortamlarda çalışmaktayız.

Uzun sektörel deneyimimiz sayesinde, hayvan ve yem ürünleri yetiştirme alanımız 1 milyon m² alana yayılmış durumda. Yem ürünlerimizi kendimiz üretiyor ve tüm süreçlerin kendi profesyonel ekibimizin kontrolünden geçmesini sağlıyoruz. Canlı hayvan yetiştiriciliği konusunda en son teknik ve uygulamalar sayesinde bu gün sağlıklı, leziz, kaliteli ve hijyenik et ve et ürünlerini Konya'nın dört bir yanına ulaştırıyoruz.

Konya Et olarak, her zaman daha sıkı bir şekilde çalışıyoruz ve üretiyoruz.
Kısaca biz ete değer katıyoruz...



Vizyonumuz

Ülke istihdamına katkı sağlamak, insan sağlığının değerini öne çıkarmak, sağlıklı nesiller için sağlıklı ve hijyenik olanı sunmak, kırmızı et ve et ürünlerinde en kaliteli hizmeti vererek sektörde lider olmak ve diğer kuruluşlara da bu noktada önder olmak vizyonumuzdur.

Firmamızın değerini arttırarak, besicilik alanında yeniliklere öncü olan bir imaja sahip olmasını sağlamak hedeflerimiz arasındadır.



Misyonumuz

Kurumsal değer ve kalitemizden asla taviz vermeden inovatif çalışmalar ışığında her zaman müşterilerimize en iyisini sunmak ve canlı hayvan besiciliği noktasında ülke ihtiyaçlarının karşılanması bakımından, gerekli tedbirleri almak önemli kriterlerimiz arasındadır.

En sağlıklı olanı en iyi şartlarda yetiştirmek devamında da kırmızı et ihtiyacımızı sağlarken ahlaki değerlerimizden ödün vermeden çalışmak kurumumuzun önceliğidir.



Neden Konya Et?

Her şeyden önce insan sağlığını önemsiyoruz. Kurbanlık hayvanlarımız ve piyasaya sunulan et ve et ürünlerimiz tamamen kendi üretimimiz olan yemlerle beslenir ve bu yüzden lezizdir. Hijyen şartlarına uygun kesimhanelerde usulünce kesim yapmaktayız. Ar-Ge faaliyetlerine önem vererek, teknolojinin sunmuş olduğu verimliliği arttırıcı imkanları kullanırız.

Konya Et olarak, her zaman daha sıkı bir şekilde çalışıyoruz ve üretiyoruz. Kısaca biz ete değer katıyoruz...

Kalite Politikamız

Uzun yıllar sektörde besicilik, kırmızı et ve et ürünleri alanında hizmet vermekteyiz.

Konya Et olarak, gelişen teknolojiyi yakından takip edip, sektörde en iyi hizmeti kalite ile sunmak öncelikli hedefimiz. Canlı hayvan ve kurbanlık hayvan yetiştiriciliği alanında en kaliteli yemler ile beslemek, kavurma, sucuk gibi et ürünlerinde lezzeti korumak, son teknoloji ile hizmet veren kesimhanelerde hijyenik kesim yapmak iş anlayışımızı yansıtır.

Dünyanın besicilik alanında kullanmış olduğu son sistemleri Ar-Ge faaliyetleriyle geliştirerek kendimize uyumlu hale getirerek müşteri memnuniyeti sağlamak, sürekli gelişmek şirketimizin kalite politikasıdır.

Uzman kadromuzla birlikte sağlıklı nesiller için üretim yapmak ve halk sağlığına değer katarak Konya'dan tüm Türkiye'ye TSE-HYB, ISO-EN-9000, ISO-EN-22000 kalite belgelerimiz ve HACCP sertifikası, Helal Sertifikası ile hizmetlerimize devam ediyoruz. Amacımız, hem sağlık hem gıda ve en lezzetli kırmızı eti sofralarla buluşturmak.





Canlı Hayvan

Yüksek kalitede esansiyel amino grup asit içeren protein, demir ve çinko yönünden zengin olan kırmızı et, gıdalardan alınan demirin sindirilmesine yardımcıdır. B grubu vitaminler için zengin bir kaynaktır ve dolayısıyla toplumda yaygın olarak görülen beslenme yetersizliklerini büyük ölçüde azaltabilmektedir.

Ne var ki, evimize giren her etin bin bir aşamadan geçerek sofralarımıza geldiğini hepimiz biliyoruz. Bu aşamalar esnasında o etin, ne derece doğal bir süreçten geçtiği, sağlık koşullarına uygunluğu gündemde yer etmektedir.

Etin doğallığını koruyup, şifa kaynağı olabilmesi için her şeyden önce, ilk olarak canlı hayvan yetiştiriciliğinde titiz davranmak gerekiyor. Doğal üreme ve beslenme işlemlerini içinde barındıran canlı hayvan yetiştiriciliği halk sağlığı adına gerekli özenin gösterilmesi gereken ahlaki bir husustur.



Konya Et ile Canlı Hayvan Yetiştiriciliği

Canlı hayvan yetiştirilirken en önemli nokta, hayvanların doğal üremelerini sağlamak ve doğal yollardan beslemektir. Konya Et olarak, canlı hayvan yetiştirirken bu gereksinimleri göz önüne alıyor ve doğal olmayan hiçbir yola başvurmuyoruz.

Şişirilme sonucu piyasaya sunulan hayvanların aksine, yetiştirdiğimiz her hayvan hastalıklara karşı dayanıklı olmalarını sağlayacak, bağımsızlık sistemlerini kuvvetlendirecek, kendi üretimimiz olan özel yemlerle beslenmektedir.

Canlı hayvan yetiştiriciliğinin diğer bir önemli hususu ise, hayvanların gerekli sağlık kontrollerinden geçirilmesi ve aşılarının zamanında yapılmasıdır. Bu konuda da gerekli özeni gösteriyor, özellikle çocukların gelişimde büyük katkısı olan etin, besin değerini korumak için titizlikle canlı hayvan yetiştiriciliği yapıyoruz. Önemli bir vitamin ve mineral kaynağı olan kırmızı ete değerini veriyoruz ve sofralara gelen her etin, doğal lezzetinde, sağlığında ulaşması için canla başla çalışıyoruz. Konya et; Konya'dan Türkiye'ye yayılan lezzet.



Kesimhane

Kesimhaneler, besicilik yapan firmaların en önemli alanlarından biridir. Soframıza gelecek ve ailemizin besin kaynağı olacak olan etin ilk işlem merkezi olması, kesimhanelerin ciddiyetini ortaya koymaktadır. Sağlıksız bir ortamda kesilen hayvanların etleri, şifa olmak yerine ne yazık ki hastalıklara bile sebep olabilmekte. Bugün pek çok işletme de ne yazık ki, cebini düşünmek adına uygun olmayan kesimhanelerde kesim yapmakta ve halk sağlığını tehlikeye atmaktadır.

Konya Et olarak, kesimhanelerin, basit bir hayvan kesim yeri olmadığına bilincinde ve yapılan işin ciddiyetinin farkındayız. Bu yüzden de, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne uygun, hijyenik ve teknolojik kesimhane sistemine sahibiz.

Yemlenmesinden başlayarak, canlı hayvan üreticiliğinde tüm aşamaları en sağlıklı usullerle yürütüyor ve Avrupa standartlarındaki kesimhanelerimizde kesim işleminin tamamlanmasından sonra en lezzetli et ve et ürünlerini sofralarınıza getiriyoruz.





Kavurma

Et ve et ürünlerinin insan sağlığı açısından önemini hepimiz biliyoruz. Protein bakımından zengin olan et, vücut direnci için tüketilmesi gereken besinlerin başında yer alıyor. Ancak et ve et ürünlerinin tüketiminden önce, bu ürünlerin sağlıklı bir şekilde raflarda yer almasını sağlamak gerekiyor. Bu sebeple Konya Et olarak, sektörde sağlıklı et üretimi yapan lider bir marka olma yolunda hızla ilerliyoruz.

Damağınıza Layık Lezzet

Konya Et imzasıyla sofranıza gelen her kavurma, damak tadınız için özenle işlem görmüştür. Kendi tesislerimizde üretmiş olduğumuz doğal yemlerle beslenen hayvanlar, daha ilk aşamada organik bir süreç geçirmektedir. Daha sonraki yetiştirme aşamalarında da, sürekli veteriner uzman hekimlerce sağlık kontrolünden geçerek, doğal yaşamlarını sürdürmekte ve kesim zamanlarına kadar bu süreç devam etmektedir.

Kesim zamanı gelmiş olan hayvanlar, hijyen kurallarına uygun, son teknolojik donanıma sahip kesimhanelerimizde İslami kurallara riayet edilerek kesilip işlem görmekte ve HELAL sertifikalı olarak sofralarınıza gelmektedir.

Tüm bu aşamalar ve kullandığımız buhar yöntemi sayesinde, sofranıza gelen etin besin değerinden bir şey kaybetmemesini ve katkı maddelerine maruz kalmamasını sağlıyor, lezzetini muhafaza ediyor ve böylece gerçek bir et tüketimi sağlamış oluyoruz.

Görüldüğü gibi, kavurma ürünlerinden diğer ürünlerin imalatına kadar her şey, katkısız işlemlerle doğal sürecinde gerçekleştiriyor, gerçek eti sofranıza Konya Et bereketiyle getiriyoruz.





Kurbanlık Hayvan

Canlı hayvan yetiştiriciliğindeki profesyonelliğimizi sadece et ve et ürünleri olarak piyasaya sunmuyor aynı zamanda, özenle yetiştirmiş olduğumuz hayvanları, milli değerlerimizin korunması ve kutsal ibadetimizin en uygun hayvanlar aracılığı ile yerine getirilmesi için, kurbanlık olarak da satışa sunuyoruz.

Uzman veteriner hekim tarafından sağlık kontrolünden geçirilmiş olan kurbanlıklarımızı, yeminin üretiminden başlayarak, kurbanlık oluncaya kadar her aşamada kendi uzman ekibimizin gözetiminde yetiştirip, doğal yollarla beslenmesini sağlayıp, böylece etinin lezzetini koruyarak, Omega 3, e vitamini ve antioksidanlar bakımından zengin ve kurbanlık hayvanlarda bulunması gereken niteliklerle satışa sunmaktayız.

Satış sonrası dileyen vatandaşlarımıza kesim hizmetini de sunmakta, bu kutsal ibadeti yerine getirirken, hayvanlara eziyet edilmesinin ve acı çektirilmesinin de önüne geçmekte hem de bu konuda yetkinliği olmayan vatandaşlarımızın bazı kazalara sebep olmasının önüne geçmekteyiz.

Konya et olarak farkımız, sektörde uzun bir deneyime sahip olmamız ve uzman bir kadro ile ekip dayanışması içerisinde işlerimizi yürütürken daima lezzetli olanı en sağlıklı ortamda vatandaşlarımızla buluşturmak. Bu lezzet farkını kurbanlık hayvanlarımızda göreceksiniz ve Konya Et' ten vazgeçemeyeceksiniz.





KURBANLIK HAYVAN REHBERİ

Kurbanlık Hayvanın Özellikleri

- 1 - Kurban; koyun, keçi, sığır, manda ve deveden olur.
- 2 - Bir ya da iki gözü kör olan hayvan kurban edilemez.
- 3 - Boynuz veya kulağının üçte biri veya fazlası eksik olmamalı.
- 4 - Kuyruğunun üçte biri eksik veya ağır hasta olmamalı.
- 5- Kesim yerine yürüyerek gidecek kadar sağlıklı olmalı.
- 6- Dişlerinin yarıdan fazlası veya dilinin çoğu eksik olmamalı.
- 7- Koyun ve keçide bir, sığırdada iki memesi kurumuş olmamalı.

Kesim Yerlerinde Aranması Gereken Şartlar

- 1 - Hayvan kesimi yapılacak alanlar üstü kapalı mekân olarak düzenlenmelidir.
- 2 - Kolay yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir yapıda (beton, fayans, paslanmaz çelik vb. gibi) olmalıdır.
- 3 - Kesim alanlarında kan ve su birikmemesi için ızgaralı kanallar yapılmalı.
- 4 - Işıklandırma ve havalandırma ihmal edilmemeli.
- 5 - İçme ve kullanma suyu yeterli miktarda olmalıdır.
- 6 - Kullanılacak makine ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu için yeterince malzeme bulundurulmalıdır.
- 7 - Veteriner ve dinî vecibeleri bilen görevli olmalı.
- 8 - Kesimi yapacak kişiler uzman olmalı.
- 9 - Hayvanların birbirlerini görmemeleri için engelleyici düzenleme yapılmalıdır.
- 10 - Kesim sonrası oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde depolanması, izolasyonu, itlaf ve tahliyesi için tedbirler alınmalıdır.



KURBANLIK HAYVAN REHBERİ

Etler Nasıl Saklanmalı?

Et, kesimden sonra önce temiz kap-lara alınmalı sonra güneş görmeyen bir ortamda, 14 derecenin altında bir sıcaklıkta hava almadan dinlendirilmeli. Ardından buzdolabı veya derin donduruculara konulmalı. Donmuş etlerin buzları çözüldük-ten sonra yeniden buzdolabına konulması son derece sakıncalı. Bu nedenle çözdürülen et tekrar dondurulmamalı, hemen pişirilmeli ve tüketilmeli. Aksi durumda beklenmedik zehirlenmeler meydana gelebilir. Bu nedente de etlerin bir yemeklik olacak kadar küçük parçalar halinde buzdolabında poşetlerde saklanmasına özen gösterilmeli. Etleri kavurma ve sucuk yaparak saklamak da mümkün.

Eti Paylaştırırken Yoksulları Unutmayın

1) Yoksullara 2) Akraba, komşulara 3) Ev halkına

Hz. Peygamber, kurban etinin üçe taksim edilip, bir bölümünün kurban kesmeyen yoksullara dağıtılmasını, bir bölümünün akraba, tanıdık ve komşularla paylaşılmasını, birinin de evde bırakılmasını tavsiye etmiştir. Ailenin durumuna göre etin tamamı da evde bırakılabilir.

Kurbanlık Sığırın Yatırılması

1 - Yaklaşık 8 metre uzunluğunda kalın bir ip önce boynuzlardan sıkıca bağlanarak boyuna geçirilir. Ardından ip hayvanın ön ayakların koltuk altından sırtına doğru dolanarak bağlanır.

2 - İp sol tarafından arka kısma devam ettirerek karın ve arka ayak arasından sırtta doğru dolandırılır.

3 - Sırt kısmından uzanan iple 2 kişi kurbanı geriye çekerken önde 1 kişi kurbanın başını tutar.

4 - Kurbanın yüzü kibleye çevirilip ön ve arka ayaklar birbirine bağlanır. Kesim tamamlandıktan sonra hayvanın içindeki kanın daha güzel boşalması için ayaklardan biri (sol akra tercih edilmeli) serbest bırakılmalı. Küçükbaş hayvanlarda bir ayak bağlanmayabilir.



KURBANLIK HAYVAN REHBERİ

Dua:

Kesim için yapılacak dua: Kesimden önce 'Kesimden önce "Allahümme hâzâ minke ve leke, inne salâtî ve nüsükî ve mahyâye ve memâtî lillâhi rabbil âlemîn. Allahümme tekabbel minna. Amin." denerek okunup kesim başladığında Çevreden bulunanlarla birlikte teşrik tekbiri getirilir "Allahu Ekber, Allahu Ekber, Lâ ilâhe illâllâhu vallâhu Ekber, Allahu Ekber ve lillâhi'l-Hamd" .

Kesim:

Kesen kişi "Bismillahi Allahü Ekber" dedikten sonra beklemeden kurbanın boyun kısmında 3 damarı birden kesmeli.

Yön:

Kurbanlık hayvan başı ve ayakları kıbleye döndürülmeli. Kesen kişinin de kıbleye yönelmesi sünnettir.

Vekalet:

Kurbanın sahibi kesmeyi bilmiyor ise kesebilecek başka birini vekil tayin ederek kestirebilir. Bunun için (Allah rızâsı için bayram kurbanımı kesmeye seni vekil ettim) demesi ve kalben de niyet etmesi lâzımdır.

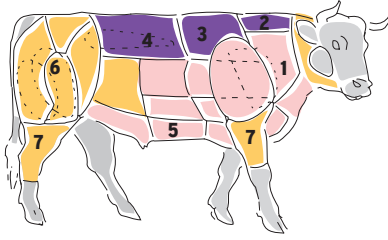
Kanın akması için derinliği ve genişliği yarım metre olan bir kuyu açılmalı. İş bitiminde kapatılmalı.



KURBANLIK HAYVAN REHBERİ

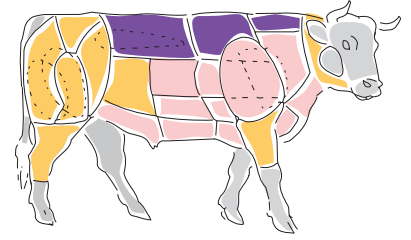
LEZZETE GÖRE ETLER

- LEZZETLİ
- AZ LEZZETLİ
- ÇOK LEZZETLİ



YUMUŞAKLIĞA GÖRE ETLER

- YUMUŞAK
- ORTA SERT
- SERT



Dana Etinden Neler Yapılabilir?

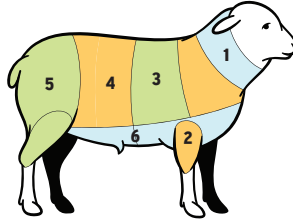
- 1 - GERDAN** : Kıyma, tencere yemekleri, kavurma (haşlama, sote usulü)
- 2 - ANTREKOT** : Biftek, rozbif (ızgara, tava)
- 3 - BONFYLE** : Biftek, turnado, şatobiryan, sulu ve sote yemekler, roti, şiş (ızgara, tava, sote usulü, fırında)
- 4 - SOKUM** : Roti, rozbif, tencere yemekleri, kebab, biftek, (ızgara, breze ve roti usulü, haşlama, tava)
- 5 - DÖŞ VE BOŞLUK** : Kıyma, tencere yemekleri (haşlama)
- 6 - KONTRNUA** : Rosto, soslu yemek, kebab, tencere yemekleri (haşlama, breze usulü, fırında)
- 7 - İNCİK** : Osobuko, salçalı ve sulu yemekler, kıyma (haşlama, breze usulü, fırında)



KURBANLIK HAYVAN REHBERİ

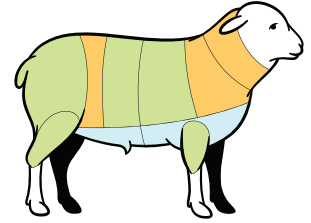
LEZZETE GÖRE ETLER

- LEZZETLİ
- AZ LEZZETLİ
- ÇOK LEZZETLİ



YUMUŞAKLIĞA GÖRE ETLER

- YUMUŞAK
- ORTA SERT
- SERT



Koyun Etinden Neler Yapılabilir?

- 1 - GERDAN** : Kapama, kıyma, haşlama, tencere yemekleri (haşlama, fırında)
- 2 - KOL** : Sarma, tencere yemekleri, kıyma, roti, tandır, kebab (haşlama, fırında, roti usulü)
- 3 - PİRZOLA** : Pirzola
- 4 - BÖBREK YATAĞI** : Kapama, koski, roti, nuazet (ızgara, tava, fırında)
- 5 - BUT** : Şiş, kebab, tencere yemekleri, roti (ızgara, tava, fırında)
- 6 - DÖŞ VE BOŞLUK** : Kıyma, tencere yemekleri (haşlama)



ÇİFTLİK 1

Saraçođlu Mahallesi İlbeyi Sk. No: 5 Karatay / KONYA
T: 0332 355 66 56 • 0332 355 80 01 • F: 0332 355 36 96
www.konyaet.com.tr • info@konyaet.com.tr

ÇİFTLİK 2

Ali Ulvi Kurucu Mh. Parmak Cd. No: 58 Karatay / KONYA
T: 0332 349 92 00