güven® 1995 mantı

inciana® 1995

yaren® 1995 mantı

Sevgiyle Açtık, Lezzetle Kapattık...

www.guvenmanti.com.tr

Hakkımızda

1993 yılında, evimizin mutfağında başladığımız mantı yolculuğunda, amacımız hanemizi güçlendirmekti. İşin uzmanı annem İnci BALKAYA'nın kendi eliyle yaptığı mantıları, imkânsızlıklar nedeniyle soğuk havalarda soba kenarında, yaz mevsimlerinde ise güneşte kurutarak satışa hazır hale getiriyorduk.

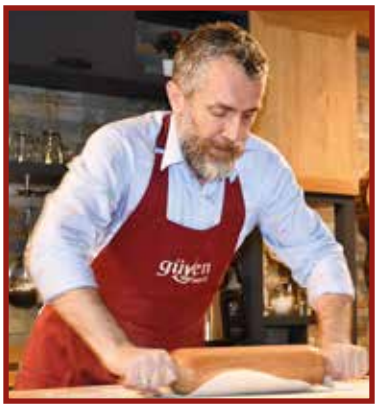
2 Eylül 1995 yılında 80 metrekarelik bir dükkân tutarak işletmemizin ticari hayatına başlamış olduk. Bugünlere gelene kadar işin her türlü zahmetine severek katlandık. Şimdi çalışmalarımızın meyvelerini toplayarak ve kendimizi sürekli geliştirerek ilerliyoruz.

Ürünlerimizi, Türkiye'nin birçok satış noktasına, yüksek kalite standartlarında, frigorifik -18°C soğutmalı araçlarımızla ilk günün tazeliği ile ulaştırmanın mutluluğunu ve gururunu yaşıyoruz.

Perakende satış noktalarımızda ürünümüzün aynı kalitede satışına devam edebilmesi için satış noktalarına 2004 yılından itibaren derin dondurucular yerleştirmeye başladık.

Aneda Gıda olarak ürünlerimizi lezzetli ve sağlıklı bir şekilde üretilebilmesi için gerekli olan fiziki alanını yeni binamızda gıda kodeksine uygun olarak hazırlıyoruz.

Ürünlerimize en sağlıklı şekilde ulaşabileceğinizden emin olabilir, damak tadınıza hitap eden lezzetli mantı çeşitlerimizden faydalanabilirsiniz.



Genel Müdür
Aşkın BALKAYA

Vizyonumuz

Tüketicilerimizi, müşterilerimizi ve çalışanlarımızı her zaman memnun eden ve yüzünü güldüren lider bir marka olmak.

Kalite ve Güven ilkesine bağlı kalıp teknolojiden faydalanarak Ar-Ge çalışmalarını sürdürmek. Türkiye genelinde bayilikler vererek mantı sektöründe lider kalma yolunda büyük adımlar atmak.

Lezzetin damaklarda kalmasını sağlayarak ve kendimizi sürekli geliştirerek bir adım önde, takip eden değil takip edilen olup aynı işi yapan meslektaşlarımıza ''Bizim mantımız da Güven Mantı ile Aynı' cümlesini kullandırabilmek.

Türkiye ve Avrupa başta olmak üzere tüm dünya geneline Türk yöresel lezzetlerinden olan mantıyı en sağlıklı ve kaliteli biçimde ulaştırmak. Bir ürünün lezzetli ve sağlıklı bir şekilde üretilebilmesi için gerekli olan fiziki alanını yeni binasında gıda kodeksine uygun olarak hazırlamak ve bu konuda emsal olmak.

Misyonumuz

Tüketici ve müşterilerine en pratik, en taze, en lezzetli ürünleri, sağlıklı ve güvenli değer zinciri ile sunan, lider ve yenilikçi bir marka olmak.

İş ortaklarımıza ürün memnuniyeti %100 olan, katma değeri yüksek ürün sattırarak, müşterilerimizin memnuniyetini en yüksek seviyede tutmak.

Günümüz yoğun çalışma şartlarında çalışan ev hanımlarımızın akşam eşine, misafirlerine, ev halkına kısa sürede en güzel yemeği yapma isteğini, evinden uzakta olan çalışanların, öğrencilerin ev yemeği tadında lezzetleri özlemesini gayet iyi anlıyor ve sizleri geleneksel lezzetimizle buluşturuyoruz.

Aneda Gıda olarak, tedarikçilerimiz ve iş ortaklarımız ile hep birlikte bunun için çalışıyoruz. Lezzet, güven ve damak tadı adına aradığınız tüm incelikleri en iyi şekilde senkronize ederek ürünlerimizle keyifli sofralarda buluşmanızı sağlıyoruz.

Markalarımız

Güven Mantı

Mantı emek ister. Ustalık ister. Aneda Gıda, Güven Mantı markasıyla, 1995'den beri sofranıza mantının en doğalını, en lezzetlisini sunuyor. Türk mutfağının vazgeçilmez değerlerinden mantıyı, Türkiye'de ilk defa -40°C'de şoklayan, -18°C'de saklayan Aneda Gıda, Güven Mantı markasıyla, annelerinizin lezzet sırrını sizlerle paylaşıyor.

İnciana Mantı

İnci Balkaya'nın 1991 – 1993 yıllarında kendi emeğiyle başladığı ve ürün çizgisinden hiçbir taviz vermeden ürettiği mantılardır. İnciana Mantı tadı damaklardan silinmeyecek spesiyal bir üründür. İnciana markamızı oluştururken, bir iş insanının televizyon programında söylediği bir hikayeden esinlendik. "Sevdiklerinizin isimlerini onlar hayattayken yaşatın." demişti. Aneda Gıda olarak, hem kurucumuz İnci hanımın adını yaşatmak hem de onun lezzet sırrını taçlandırmak için İnciana markamızı oluşturduk.

Yaren Mantı

Aneda Gıda, 3. Markası olan Yaren Mantı'yı 2008 yılında üretmeye başladı. Aneda gıda tüm markalarına aynı hassasiyet ve özenle yaklaşmaktadır. Yaren Mantı ürünlerine satış noktalarımızdan ulaşabilirsiniz.

Kalite Standartları

KALİTE

Ürünlerimizin son tüketiciye ulaşana kadar, üretimin her aşamasını titizlikle ele alıyoruz.

Aneda gıda olarak, yerel ve uluslararası standartları, tüm üretim ve hizmetlerimizde tam olarak yerine getiriyoruz. Ürünlerimizin kalitesini belirlerken insan sağlığını en üst düzeyde tutuyoruz. Bu düzeydeki çalışmalarımızı, iç-dış denetimler ve Ar-Ge raporlarına göre sürekli iyileştirerek, sürdürülebilir bir kalite sistemi oluşturuyoruz.

Müşteriye saygılı, her kademede çalışanın yönetime katıldığı, güvenilir ve yenilikçi bir şirket olarak hiçbir koşulda kalite ve gıda güvenliğinden ödün vermeyerek ürün ve hizmet gerçekleştiriyoruz.

Kalite Standartları

Aneda Gıda olarak tüketilen gıda ile sağlık arasında tartışmasız önemli bir ilişki olduğu düşüncesiyle 'Tarladan Çatala' anlayışıyla ilerliyoruz. Tedarikçiden başlayıp, son tüketiciye ulaşana kadar geçen sürede, Uluslararası Gıda Güvenliği Yönetim Standartlarına uygun üretim gerçekleştiriyoruz.

Tüm ürünlerimizi kalite standartlarına göre üretiyoruz. Her yarım saatte bir tüm üretim bantlarından aldığımız 40 adet mantının gramaj ölçüsünü değerlendiriyoruz. Her zaman 40 adet mantımız 100 gr. olarak kalite standartlarında üretilmektedir.

Kaliteli ve sağlıklı gıda üretiminde belirli kriterler ve yasal prosedürler bulunmaktadır.

- Tedarikçi seçimi ve kontrolünü sağlıyoruz. Her tedarikçimizi çözüm ortağımız olarak görüyoruz.

- Tedarikçilerimizi denetim altında tutuyoruz. Ambalaj tedarikçimizden, hizmet aldığımız laboratuvara kadar tüm tedarikçilerimiz için bu denetimlerimiz geçerlidir.

- Müşterilerimizle ilişkilerimizde şeffaflık ve dürüstlük prensibi ile ilerliyoruz.

- Müşteri talep ve şikâyetlerini değerlendirip, geri dönüş yapıyoruz. Her müşterimizin taleplerini de şikâyetlerini de Kalite, Üretim ve Satış & Pazarlama ekibimizle birlikte değerlendirip, geri dönüş sağlıyoruz.

- Gıda üretimini etkileyecek prosesleri belirliyoruz. Kontrol önlemleri planlıyoruz ve belirlediğimiz sıklıklarda ölçüm ve değerlendirmeler yapıyoruz.

- Duyusal analizleri gerçekleştiriyoruz. Ürünlerimiz müşterilerimize teslim edilmeden önce üretim ve kalite birimleri olarak gerekli tüm analizleri detaylı bir şekilde inceliyoruz.

- Hızlı dondurma teknolojisi kullanıyoruz. Ürünlerimizin en kısa sürede ideal sıcaklığa ulaşmasını sağlıyoruz. Böylece hem mikrobiyolojik tehlikeleri önlüyor hem de ürün kalitesini koruyoruz.

- Sıcaklıkları takip edip, kontrol altında tutuyoruz. Tedarik ettiğimiz hammaddelerden, ürünün depolandığı odalara ve sevk edildiği araçlara kadar soğuk zincirinin korunmasını sağlıyoruz. Tüm bu noktalardaki sıcaklıkları 'Sıcaklık Kayıt Sistem'lerini kullanarak kontrol altında tutuyoruz.

- Ar-Ge çalışmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz. Müşterilerimizden, satış ortaklarımızdan ve personellerimizden gelen tüm önerileri sisteme uygunluğuna ve yeni yatırım değerlendirmelerine bakarak inceliyoruz. Önerilere tek tek yanıt dönüyoruz.

Kalite Standartları

IQF Sistemi

Paketleme Makinemiz

IQF ve Paketleme Sistemimiz;

Aneda gıda olarak tüm üretim aşamalarımızda son teknolojileri kullanmayı amaçlıyoruz.

Bu doğrultuda fabrikamızda IQF ve paketleme sistemimizi oluşturduk.

IQF dondurulmuş gıda teknolojisinde ileri bir sistem ve uygulamadır.
Bu yöntemle ürünlerimizi hızlı bir şekilde -40 °C donduruyoruz. Hem ürünü hızlı üretmiş hem de ürün kalitesinden ödün vermemiş oluyoruz.

IQF ile dondurma işleminde ürünlerimizin besin değerlerini koruyarak ilk günkü tazeliğinde olmalarını sağlıyoruz.

Bir ürünümüzü IQF makinesinde 20 – 25 dakika içerisinde tamamen dondurulmuş ve paketlenmeye hazır hale getiriyoruz.

Tüm ürünlerimiz sofralarınıza gelene kadar el değmeden sağlığa uygun bir şekilde hazırlanıyor.
Mantı makinemizde yapılan mantılarımızı IQF makinesine geçiyor.
Burada şoklandıktan sonra yine el değmeden paketleme makinemize aktarılıp paketleniyor.
Böylece, tüm üretim aşamasında daha sağlıklı ürünler üretiyoruz.

Aneda gıda olarak, ürün kalitemizden ve sağlıklı ürünler üretmekten asla vazgeçmiyoruz.

Nasıl Üretiyoruz ?

Kesimi yapılan mantı hamurlarımız iç malzemeleri ile itinalı ve hijyenik bir şekilde kapandıktan sonra gıdaya uygun tepsi ve araçları ile -40 derece şok odalarına alınır. Burada şoklanan ürünler daha sonra paketleme odasına ve ardından muhafaza odalarına alınır ve sevkiyata hazır hale getirilir.

Üretim aşamasında üretimi gerçekleştiren personelin hijyen kurallarına uymasını sağlamak ve bunun devamlılığını kontrol etmek üzere gıda mühendisimiz üretimi takip etmekte ve yönlendirmektedir.

TEKNOLOJİ

Sektörün teknolojik gelişmelerini yakından takip edip, yenilikçi ve atılımcı hedefler belirliyoruz.

İçeriği

Ürünlerimizin her zaman üstün lezzet ve kaliteye sahip olmalarını sağlıyoruz.

LEZZET

Mantılarımızda markasına göre dana kıyma, soğan, tuz, baharat karışımı ve irmik bulunmaktadır.

Üretim Aşaması

Mantımız, bohça ve üçgen olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Talep edilmesi durumunda farklı mantı çeşitleri de üretilmektedir.

ÜRÜN

Pazarın ihtiyaçlarını ve tüketici eğilimlerini göz önünde bulundurarak tüketicilere yeni ürünler sunuyoruz.

Hammadde Temini

Mantı içerisinde kullandığımız eti, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan izinli et ve et ürünleri üretimi yapan saygın firmalardan; birinci sınıf mantılık unumuzu 1995 yılından beri Çorum yöresinden; baharatımızı, haftalık olarak değirmenden çektirerek; soğanlarımızı, Tekirdağlı çiftçilerimizden günlük olarak tedarik etmekteyiz.

Üretimi yapılmak üzere temin edilen et, baharat ve soğanlar +4 derece soğuk muhafaza odalarına gıda mühendisimiz denetiminde alınmaktadır.

Biliyoruz ki kaliteli üretim önce sağlıklı hammadde temini ve bunun en iyi şartlarda muhafazasından geçer.

Müşteri Memnuniyeti

Müşterilerimizin ihtiyaç ve isteklerini her zaman birinci sırada tutuyoruz. Müşterilerimizin tüm öneri ve şikayetlerini dikkatle inceleyerek en kısa sürede dönüş yapıyoruz. Böylece her zaman en iyi, en kaliteli ve en lezzetli ürünleri üretiyoruz.

Neden Güven Mantı

- *En kaliteli malzemeyi kullanan Mantı firmasıyız.*
- *Çalışanına en fazla eğitim saatini sağlayan Mantı firmasıyız.*
- *Eleman sirkülasyonu en düşük Mantı firmasıyız.*
- *Kalite Yönetim Sistemlerini Tüm Projelerinde uygulayan ve sektörün öncülerinden olan Mantı firmasıyız.*
- *Müşterisine çözüm üreterek en hızlı dönüş yapan Mantı firmasıyız.*
- *Ar-Ge çalışmalarımız sonucu, ürettiğimiz tüm ürünlerde kalite standartlarını uygulayan Mantı firmasıyız.*
- *Satış noktalarımız ile en uzun soluklu işbirliği devam eden, sektörün lider Mantı firmasıyız.*
- *Satış noktalarımızda sağladığımız birçok avantajımızla sektörün öncü Mantı firmasıyız.*

Satış noktalarımızda ürünlerimizin ilk günkü tazeliğini koruması için derin dondurucu dolap temini sağlıyoruz.
Satış noktalarımızda iş birliği içerisinde birçok yenilik ve kampanyalar düzenliyoruz.
Satış noktalarımızın lokasyonlarına göre dış cephe reklam uygulamalarını düzenliyoruz.
Sizlerin de satış noktalarınızda böyle bir firmaya yer verip, iş ortağı olmanız rakipleriniz ile aranızda ciddi fark olmasını sağlayacaktır.

Halka Açık

Haftanın 6 günü fabrikamızı ziyaret ederek tüm üretim alanımızı görebilirsiniz.
Ayrıca;
Güven Mantı lezzetini yerinde tatmak isterseniz, sizi mutfağımızda ağırlamaktan memnuniyet duyarız.

Mantı Ürünlerimiz

Mantı emek ister. Ustalık ister. Güven Mantı markamızla,
1995'den beri sofranıza mantının en doğalını, en lezzetlisini sunuyoruz.
Türk mutfağının vazgeçilmez değerlerinden mantıyı, Türkiye'de ilk defa -40°C'de şoklayıp,
-18°C'de saklayan Aneda Gıda, Güven Mantı markasıyla, annelerinizin lezzet sırrını sizlerle paylaşıyoruz.
Mantının en lezzetli ve pratik halini bohça ve üçgen çeşitlerimizi
siz değerli tüketicilerimizle buluşturuyoruz.

Güven Büyük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Mantı Ürünlerimiz

Küçük Bohça Mantı

Üçgen Mantı

Ürünlerimizi 450 gr., 5 kg. ve 10 kg. dökme olarak sizlere sunuyoruz. Ürünlerimizi, Türkiye'nin birçok satış noktasına, yüksek kalite standartlarında frigorifik -18 derece soğutmalı araçlarımızla kalitesini bozmadan ilk günün tazeliği ile ulaştırıyoruz. Bizi tüketicilerimizle buluşturan satış noktalarımızda, ürünlerimizin soğuk zincir halkasını kırmadan ilk günkü tazeliğini koruması için çalışıyoruz.

Güven Küçük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Güven Üçgen Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Mantı Ürünlerimiz

Evimizin mutfağında başladığımız mantı yolculuğumuz 1995'ten bugüne kadar inanç, özveri ve sevgiyle güçlenerek devam etti. İlkler ve yenilikçi çözümler ile değişip, dönüşüp ANEDA GIDA adıyla uzmanlaşarak profesyonel yaşamda 1995 yılından beri varız.

İnciAna Üçgen Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Mantı Ürünlerimiz

İnciAna Büyük Bohça Mantı

İnciAna Küçük Bohça Mantı

İnciana lezzet sırrını hiç değiştirmeden ilerliyoruz.
Mantılarımızı Bohça ve Üçgen şeklinde üretiyoruz.
Tüm ürünlerimizde olduğu gibi İnciana ürünümüzü de
450 gr., 5 kg. ve 10 kg. dökme olarak sizlere sunuyoruz.
Türkiye'nin birçok satış noktasına, yüksek kalite standartlarında
frigorifik -18 derece soğutmalı araçlarımızla kalitesini bozmadan ilk günün tazeliği ile ulaştırıyoruz.

İnciAna Büyük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

İnciAna Küçük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Mantı Ürünlerimiz

Aneda Gıda ailesi olarak, 3. markamız olan Yaren Mantı'yı 2008 yılında üretmeye başladık. Yaren mantının üretimine, pazar araştırmaları, tüketici ve satıcı ihtiyaçları doğrultusunda başladık. Bohça, küçük bohça ve üçgen olmak üzere 3 çeşidi bulunmaktadır.

Yaren Büyük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Mantı Ürünlerimiz

Yaren Küçük Bohça Mantı

Yaren Üçgen Mantı

Bu ürünümüzü 450 gr., 5 kg. ve 10 kg. dökme olarak sizlere sunuyoruz.
Tüm markalarımıza aynı hassasiyet ve özenle yaklaşıyoruz.
Türkiye'nin birçok satış noktasına, yüksek kalite standartlarında
frigorifik -18 derece soğutmalı araçlarımızla kalitesini bozmadan ilk günün tazeliği ile ulaştırıyoruz.

Yaren Küçük Bohça Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Yaren Üçgen Mantı	
Gramaj	350 gr. 450 gr. 5 kg. 10 kg.
Pişirme Süresi	10 - 12 dakika
Muhafaza	-18°C
Raf Ömrü	Üretim tarihinden itibaren 6 ay

Ürün Dağıtımı

Ürünlerimizi, Türkiye'nin birçok satış noktasına, yüksek kalite standartlarında, frigorifik -18 derece soğutmalı araçlarımızla kalitesini bozmadan ilk günün tazeliği ile ulaştırıyoruz.

Ürünlerimizin soğuk zincir halkasını kırmadan aynı kalitede sofralarınıza taşıyabilmek için perakende satış noktalarımıza, 2004 yılından itibaren derin dondurucular yerleştirmeye başladık.

Araç Filomuz

Aneda gıda olarak, güçlü araç filomuz ile sektörün öncü firmalarından olmaya devam ediyoruz.

Tüm ürünlerimizin ilk günkü tazeliğinde sofralarınıza ulaşması için - 18°C Frigorifik araç filomuzla dağıtımlarımızı gerçekleştirmekteyiz.

Tüm bölgelerimize ürün dağıtımlarımızı kendi araç filomuzla gerçekleştirmekteyiz.

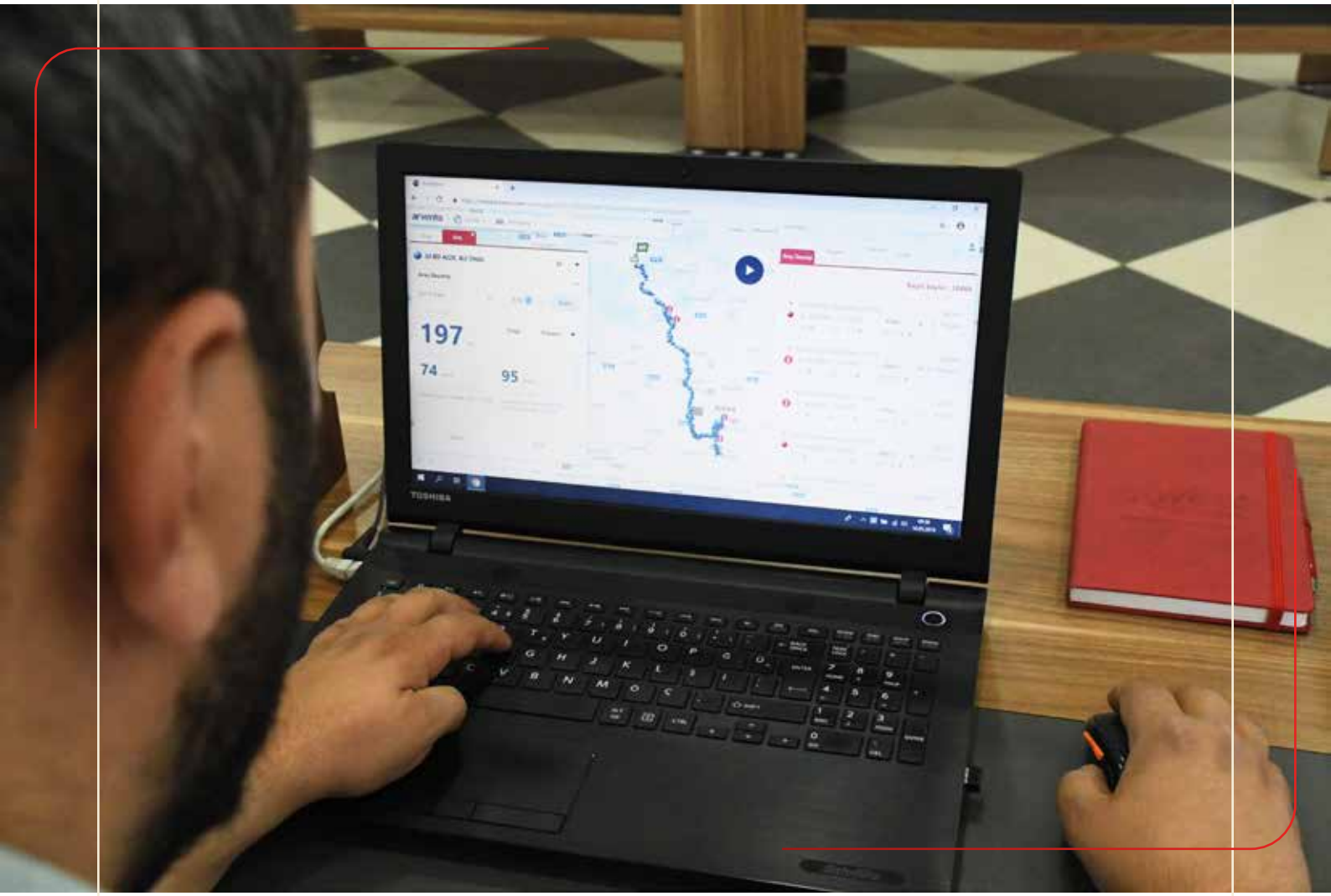
Tüm bölgelerimizde hizmet veren yaklaşık 20 adet aracımız bulunmaktadır.

Türkiye ve Avrupa başta olmak üzere tüm dünya geneline Türk yöresel lezzetlerinden olan mantıyı en sağlıklı ve kaliteli biçimde ulaştırmak en büyük amacımızdır.

Araç Takip Sistemimiz

Aneda Gıda olarak üretimden dağıtıma kadar tüm süreçlerde teknolojinin yararlarından faydalanmaktayız.

Bu teknolojiyi lojistik birimimizde de uygulamaya başladık.



Tüm araçlarımıza 7/24 takip sistemi ekledik.
Böylece araçlarımızın, ürünleri ulaştırma sürelerini ve hızlarını kontrol altına alabiliyoruz.

Tüm ürünlerimizin, sofralarınıza Güvenli, Lezzetli ve Kaliteli olarak ulaşması için çalışıyoruz...

Satış Noktalarımız

Aneda gıda olarak, yaklaşık 5,000'den fazla satış noktamızla hizmet vermekteyiz. Karadeniz, İç Anadolu, İstanbul bölgelerimiz ve güçlü satış kadromuzla büyümeye emin adımlarla devam ediyoruz.

Hizmet verdiğimiz tüm bölgelerimizde frigorifik araç filomuzla teslimatlarımızı hızlı ve güvenli bir şekilde yapmaktayız.

Aneda Gıda ailesi olarak müşterisine her zaman saygılı, her kademede çalışanımızın yönetime katıldığı, güvenilir ve yenilikçi bir şirket olarak hiçbir koşulda kalite ve gıda güvenliğinden ödün vermeden ürün ve hizmet gerçekleştiriyoruz.

Size en yakın satış noktalarımızın bilgilerine https://www.guvenmanti.com.tr/DefaultNew/UrunLokasyon sayfamızdan ulaşabilirsiniz.

Sizlere daha iyi hizmet verebilmek için güçlü kadromuzla her zaman yanınızdayız.

Sizi de ailemizin bir parçası olarak görmek bize gurur verir.

Bayi ve Şubelerimiz

Ankara Şube (Merkez Depo)
Adres: Mürsel Uluç Mah. İlker Cad. No: 138/B Çankaya / ANKARA
Yetkili Kişi: Uğur YOLUK / Telefon Numarası: 0530 885 54 91

Eskişehir Şube (Merkez Depo)
Adres: 75. Yıl Mah. Otosanayiciler Sitesi 11229 Sok. No:34 Odunpazarı / ESKİŞEHİR
Yetkili Kişi: Ali TUNA / Telefon Numarası: 0533 152 77 47

Ankara Bayi (Polat Yufka Ve Mantı)
Adres: İlkadım Mah. Dikmen Cad. No: 203 / E Çankaya / ANKARA
Yetkili Kişi: Naci POLAT / Telefon Numarası: 0532 413 90 46

Bursa Bayi (Ay Gıda)
Adres: Çırpan Mah. 1. Karaosman Sokak. Ertam Apt. No:17/A Osmangazi / BURSA
Yetkili Kişi: Ayhan YAHŞİ / Telefon Numarası: 0532 789 28 13

Balıkesir Bayi (Atacan Gıda)
Adres: Dumlupınar Mah. Saman Sok. No:16 Merkez / BALIKESİR
Yetkili Kişi: Erkan ATACAN / Telefon Numarası: 0532 392 53 89

Çanakkale Bayi (Hande Gürbüz Dondurulumuş Gıda Toptan Tic.)
Adres: Aziziye Cad. R.Nuri Güntekin Sok. No:20/A Merkez / ÇANAKKALE
Yetkili Kişi: Hande GÜRBÜZ / Telefon Numarası: 0535 851 85 55

Kastamonu Bayi (Has Yufka)
Adres: İnönü Mah. Afşin Bey Apt. Zümrüt Sok. No:9/A-B Merkez / KASTAMONU
Yetkili Kişi: AHMET DEMİRCİOĞLU / Telefon Numarası: 0535 880 71 08

Konya Bayi (Yeşil Meram Unlu Mam. Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.)
Adres: Mehmet Akif Mah. Küçüksuyu Sok. No:12 Selçuklu / KONYA
Yetkili Kişi: İSA ÇELENİ / Telefon Numarası: 0542 234 07 79

Samsun Bayi (Çıkış Gıda İhtiyaç Mad. Paz. İth. İhr. San. Tic. Ltd.)
Adres: Kıran Mah. Gıda Borsası 726 Sok. No:2 İlkadım / SAMSUN
Yetkili Kişi: Recep ALTUN / Telefon Numarası: 0542 328 20 04

Karabük / Zonguldak / Bolu / Düzce Bayi (Emin Ticaret)
Adres: Merkez Mah. Kılcak Köyü No:117 Blok Alaplı / ZONGULDAK
Yetkili Kişi: Emin AYDIN / Telefon Numarası: 0533 518 01 68

Trabzon / Erzurum / Rize Bayi (Karazade Gıda Pazarlama)
Adres: Narlı Sok. No:13/A Bağdatlı Merkez / RİZE
Yetkili Kişi: Emin KARA / Telefon Numarası: 0544 783 36 53

İnsan Kaynakları

Aneda Gıda olarak, hedeflerimize ulaşırken, insana ve teknolojiye yatırım yapmanın önemini benimsemekteyiz. Bu nedenle öncelikle çalışanlarımızın gelişimi ve bilinçlenmesi için şirket içi eğitimler gerçekleştiriyoruz.

Hem üretim personelin hem de ofis personellerimize düzenli eğitim planlarımız bulunmaktadır.

Hızlı ve doğru adımlarla büyümek ve gelişmek için doğru işe, doğru insan ilkesini benimseyerek kalifiye insan istihdamı sağlamak en önemli prensibimizdir.

Çalışan motivasyonunu yüksek tutmak ana hedeflerimizdendir.
Bunun için insan kaynakları ve kurumsal iletişim departmanımızla ortaklaşa yapılan organizasyon, etkinlik ve yıllık faaliyetlerle bir takım çalışmasını amaçlıyoruz. Tüm bu faaliyetler, kurum içi mutluluğumuzun, birlik ve beraberliğimizin arttırılması aynı zamanda çalışanlarımızın iç huzurunu sağlamak amacıyla düzenlenmektedir.

Etkinliklerimiz

Aneda Gıda ailesi olarak, sektörümüze getirdiğimiz ilkleri ve yenilikçi çözümlerimizi düzenlediğimiz etkinliklerimizde de uyguluyoruz.

Gerçekleştirdiğimiz sosyal sorumluluk projelerimiz ile çevremize destek sağlamak, çocuklarımıza, gençlerimize daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için her yıl birbirinden farklı sosyal sorumluluk projelerimizle de toplumda farkındalık kazandırmaya devam edeceğiz.

Blogger Etkinliği

Bunun dışında yaptığımız tüm etkinliklerimizde ve organizasyonlarımızda "Kalite" ve "Güven" ilkeleriyle hareket etmek birincil amaçlarımız arasındadır.

Sektöre getirdiğimiz ilkler ve yenilikçi çözümler ile gücümüze güç katmaya ve ürünlerimizi sizlere en sağlıklı şekilde ulaştırmaya devam edeceğiz.

Etkinliklerimiz

Okul Gezisi Etkinliği

23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı Etkinliği

Referanslarımız

T.C. SAYIŞTAY 1862

TÜRKİYE CUMHURİYETİ SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

TÜRKİYE KÖMÜR İŞLETMELERİ KURUMU TKİ ANKARA

Hilton ISTANBUL KOZYATAGI

Radisson BLU

SILENCE ISTANBUL HOTEL & CONVENTION CENTER

CITY GROSS

HAPPY MOON'S 1999 cafe

A·101

özkuruşlar

ANABİLİM 1987

1997

başgimpa

Akkol GRUP

Nezih Gurme Market

güven® 1995 mantı

MANTI güven'siz OLMAZ.

ANEDA GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Fabrika / Merkez Ofis
Gülsuyu Mahallesi Fevzi Çakmak Cad. Sarı Çiçek Çıkmazı Sok. No:4/A
Maltepe / İSTANBUL
0216 376 78 57
www.guvenmanti.com.tr
iletisim@guvenmanti.com.tr

/guvenmantiinciana /guvenmantiinciana /guvenmantiinciana /aneda-gıda