

Dostlar

Döner Kebab Products

in premium Quality



DÖNER, DEM MAN VERTRAUT. SEIT 1999. - A DÖNER YOU CAN TRUST. SINCE 1999.

www.dostlar.eu



Über Uns

Verlässliche Qualität im Dönerhandwerk seit 1999.

Seit 1999 produziert Dostlar Donerfleisch für Gastronomie und Großhandel mit einem klaren Anspruch: gleichbleibende Qualität, verlässliche Prozesse und Produkte, auf die sich Profis im Alltag zu jeder Zeit verlassen können.

Mehr als 27 Jahre Erfahrung, türkische Handwerkstradition und kontinuierlich weiterentwickelte Produktionsstandards bilden die Grundlage unseres Unternehmens. Wir verbinden gewachsene Rezepturen mit moderner Lebensmitteltechnologie und klar definierten Qualitätsprozessen. Jede Produktionscharge folgt strukturierten Abläufen, transparenten Kontrollen und einem hohen Anspruch an Rohwaren, Verarbeitung und Geschmack.

An unserem modernen Produktionsstandort in Wellesweiler produzieren wir seit 2022 auf erweiterten Kapazitäten und mit optimierten, effizienten Prozessen für Kunden in ganz Europa. Unser Fokus liegt auf planbarer Lieferfähigkeit, konstanter Produktqualität und einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Gastronomie und Großhandel.

Dostlar steht für professionelle Donerproduktion mit Herkunft, Struktur und Verantwortung.



About Us

Reliable quality in Döner craftsmanship since 1999.

Since 1999, Dostlar has been producing Doner meat for gastronomy and wholesale with a clear claim: consistent quality, reliable processes and products that professionals can rely on at any time in everyday business.

More than 27 years of experience, Turkish craftsmanship tradition and continuously further developed production standards formed the foundation of our company. We combine established recipes with modern food technology and clearly defined quality processes. Every production batch follows structured procedures, transparent controls and a high standard regarding raw materials, processing and taste.

Since 2022, we have been producing with expanded capacities and optimized, efficient processes at our modern production site in Wellesweiler, for customers throughout Europe. Our focus lies on planable delivery capability, constant product quality and partnership-based cooperation with gastronomy and wholesale.

Dostlar stands for professional Doner production with origin, structure and responsibility.





Unsere Philosophie

Döner und Kebab mit Anspruch

Doner ist für uns kein Trendprodukt, sondern ein fester Bestandteil gastronomischer Kultur. Seit der Gründung von Dostlar verfolgen wir ein klares Ziel: Donerfleisch höchster Qualität zu produzieren, das geschmacklich begeistert, technisch zuverlässig verarbeitet werden kann und im Tagesgeschäft verlässlich überzeugt.

Unsere Rezepturen verbinden anatolische Gewurztradition mit einem modernen Verständnis für Textur, Schnittfähigkeit, Saftigkeit und Braunungsverhalten. Entscheidend ist nicht nur der Geschmack, sondern das Zusammenspiel aus Rohware, Würzung, Schichtung und Verarbeitung.

Wir beobachten Markt- und Gastronomietrends genau und entwickeln unser Sortiment kontinuierlich weiter. Neben klassischen Donervarianten entstehen bei Dostlar regelmäßig neue Produktlösungen, die auf veränderte Konsumgewohnheiten, neue Konzepte in der Gastronomie und internationale Märkte abgestimmt sind.

Unsere Expertise

Dostlar produziert Donerprodukte für professionelle Anwendungen in Gastronomie und Großhandel. Unsere Produkte sind praxisorientiert entwickelt und auf Effizienz im Betrieb ausgelegt. Gleichmäßige Garung, stabile Struktur, kontrollierter Fettanteil und reproduzierbare Qualität stehen im Mittelpunkt jeder Produktentwicklung.

Our Philosophy

Doner and Kebab with ambition

For us, Doner is not a trend product, but a fixed component of gastronomic culture. Since the founding of Dostlar, we pursue one clear goal: to produce Doner meat of the highest quality that inspires in taste, can be processed in a technically reliable manner and convinces reliably in daily business.

Our recipes combine Anatolian spice tradition with a modern understanding of texture, sliceability, juiciness and browning behaviour. What is decisive is not only the taste, but the interaction of raw material, seasoning, layering and processing.

We observe market and gastronomy trends closely and continuously further develop our product range. In addition to classic Doner variants, new product solutions are regularly created at Dostlar, which are aligned with changing consumption habits, new concepts in gastronomy and international markets.

Our Expertise

Dostlar produces Doner products for professional applications in gastronomy and wholesale. Our products are developed in a practice-oriented way and designed for efficiency in operations. Even cooking, stable structure, controlled fat content and reproducible quality stand at the center of every product development.



Production & Quality

Uncompromising standards. Reliable quality.

The production of Doner meat requires precise procedures, controlled conditions and uncompromising standards. At Dostlar, the entire production takes place according to the requirements of the IFS Food Standard and is subject to regular internal as well as external audits.

Every production step is clearly defined and documented, from goods receipt through raw material inspection, seasoning and layering up to final packaging. Control points along the entire value chain ensure that quality, food safety and product specification are complied with at any time.

Our production facilities are designed for efficiency, traceability and process stability. Modern technology does not support the anonymity of mass production, but the reproducibility of craftsmanship-shaped recipes on an industrial scale.

A trained team of production and quality specialists monitors all procedures daily and ensures the consistent compliance with our standards. The result is Doner products that convince in taste and function, reliably in professional use.



Produktion & Qualität

Kompromisslose Standards. Verlässliche Qualität.

Die Herstellung von Donerfleisch erfordert präzise Abläufe, kontrollierte Bedingungen und kompromisslose Standards. Bei Dostlar erfolgt die gesamte Produktion nach den Anforderungen des IFS Food Standards und unterliegt regelmäßigen internen sowie externen Audits.

Jeder Produktionsschritt ist klar definiert und dokumentiert, vom Wareneingang über die Rohstoffprüfung, das Würzen und Schichten bis zur finalen Verpackung. Kontrollpunkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette stellen sicher, dass Qualität, Lebensmittelsicherheit und Produktspezifikation jederzeit eingehalten werden.

Unsere Produktionsanlagen sind auf Effizienz, Rückverfolgbarkeit und Prozessstabilität ausgelegt. Moderne Technologie unterstützt dabei nicht die Anonymität einer Massenproduktion, sondern die Reproduzierbarkeit handwerklich gepragter Rezepturen in industriellem Maßstab.

Ein geschultes Team aus Produktions- und Qualitätsfachkräften überwacht taglich alle Abläufe und sorgt für die konsequente Einhaltung unserer Standards. Das Ergebnis sind Donerprodukte, die geschmacklich überzeugen und im professionellen Einsatz zuverlässig funktionieren.



Produktionstechnologie

Tradition trifft auf High-Tech

Dostlar verbindet gewachsene Rezepturkompetenz mit zeitgemäßer Lebensmitteltechnologie. Unsere Produktionslinien sind darauf ausgelegt, handwerklich entwickelte Donerrezepte präzise, reproduzierbar und effizient umzusetzen.

Moderne Schneid-, Misch- und Schichtsysteme gewährleisten eine gleichmäßige Struktur, definierte Textur und kontrollierte Produktparameter. Temperaturführung, Gewichtsgenauigkeit und standardisierte Abläufe sorgen dafür, dass jede Charge denselben Qualitätsanforderungen entspricht.

Technologie dient bei Dostlar nicht der Anonymität, sondern der Verlässlichkeit. Sie ermöglicht es, traditionelle Geschmacksprofile in industriellem Maßstab stabil abzubilden und gleichzeitig flexibel auf Marktanforderungen zu reagieren.

Unsere Produktionsinfrastruktur ist auf Effizienz, Skalierbarkeit und Transparenz ausgelegt. So schaffen wir die Grundlage für konstante Produktqualität, planbare Lieferfähigkeit und wirtschaftliche Lösungen für Gastronomie und Großhandel.



Production Technology

Tradition meets high-tech

Dostlar combines established recipe competence with contemporary food technology. Our production lines are designed to implement handcrafted Doner recipes precisely, reproducibly and efficiently.

Modern cutting, mixing and layering systems ensure an even structure, defined texture and controlled product parameters. Temperature management, weight accuracy and standardized procedures ensure that every batch meets the same quality requirements.

Technology at Dostlar does not serve anonymity, but reliability. It makes it possible to represent traditional flavour profiles in a stable way on an industrial scale and at the same time to react flexibly to market requirements.

Our production infrastructure is designed for efficiency, scalability and transparency. In this way, we create the basis for constant product quality, plannable delivery capability and economic solutions for gastronomy and wholesale.

*Hinter jedem Produkt steckt echte Sorgfalt.
Behind every product there is genuine care.*



*Qualität, auf die Sie zählen können. Geschmack, der überzeugt.
Quality you can count on. Taste that convinces.*



Ready-made products

Portioned. Efficient. Ready for use.

The packaged Döner products from Dostlar are designed for businesses that value speed, calculation security and constant quality. They are ideally suited for gastronomy concepts with high throughput, clear portioning and standardized procedures.

Our products are filled into stable, hygienically secure pouch packaging. The packaging protects the product, ensures easy storage and supports efficient processing in everyday kitchen operations.

Our product range

- Chicken Döner
- Veal minced meat Döner
- Veal sliced Döner
- Veal steak Döner
- Veal-Turkey Döner
- Vegan Döner

Fertigprodukte

Portioniert. Effizient. Einsatzbereit.

Die verpackten Dönerprodukte von Dostlar sind für Betriebe konzipiert, die Wert auf Geschwindigkeit, Kalkulationssicherheit und gleichbleibende Qualität legen. Sie eignen sich ideal für Gastronomiekonzepte mit hohem Durchlauf, klarer Portionierung und standardisierten Abläufen.

Unsere Produkte werden in stabilen, hygienisch sicheren Beutelverpackungen abgefüllt. Die Verpackung schützt das Produkt, gewährleistet eine einfache Lagerung und unterstützt eine effiziente Verarbeitung im Küchenalltag.

Unsere Produktpalette

- Hähnchen-Döner
- Kalbfleisch-Hackfleisch-Döner
- Kalbfleisch-Scheiben-Döner
- Kalbfleisch-Steak-Döner
- Kalbfleisch-Pute Döner
- Veganer Döner





Anatolische Rezepturkompetenz. Professionell umgesetzt.

Dostlar Döner steht für die geschmackliche Tradition der anatolischen Küche, übertragen in eine strukturierte, moderne Lebensmittelproduktion. Unsere Rezepturen basieren auf langjähriger Erfahrung und einem klar definierten Qualitätsverständnis.

Die Herstellung erfolgt mit ausgewählten Fleischqualitäten und unter kontrollierten Produktionsbedingungen. Entscheidend ist das Zusammenspiel aus Rohstoffauswahl, Würzung, Schichtung und technischer Präzision. So entstehen Dönerprodukte mit stabiler Struktur, ausgewogenem Geschmack und zuverlässigem Bräunungsverhalten für den täglichen Einsatz.

Unsere Döner-Spieße sind für professionelle Anforderungen in Gastronomie und Großhandel konzipiert. Sie bieten konstante Qualität, planbare Verarbeitung und reproduzierbare Ergebnisse.

Gewichtsvarianten

7 kg – 60 kg

Fleisch- und Produktsorten

Hähnchen
Pute
Kalbfleisch
Hähnchen-Pute
Kalbfleisch-Pute
Jungbulle
Kalbfleisch-Hackfleisch (Classic · Premium · Gold)
Veganer Döner

Anatolian recipe competence. Professionally implemented.

Dostlar Döner stands for the taste tradition of Anatolian cuisine, transferred into structured, modern food production. Our recipes are based on many years of experience and a clearly defined understanding of quality.

Production takes place with selected meat qualities and under controlled production conditions. Decisive is the interaction of raw material selection, seasoning, layering and technical precision. In this way, Döner products with stable structure, balanced taste and reliable browning behaviour for daily use are created.

Our Döner skewers are designed for professional requirements in gastronomy and wholesale. They offer constant quality, plannable processing and reproducible results.

Weight variants

7 kg – 60 kg

Meat and product types

Chicken
Turkey
Veal
Chicken-Turkey
Veal-Turkey
Young bull
Veal minced meat (Classic · Premium · Gold)
Vegan Döner





Logistik & Distribution

Geschmack weltweit, starke Lieferung

Eine stabile Lieferkette ist für Gastronomie und Großhandel entscheidend. Deshalb setzt Dostlar auf eine moderne Logistikinfrastruktur mit klar definierten Abläufen, abgestimmten Versandprozessen und durchgängiger Kühlkette.

Unsere Dönerprodukte werden unter kontrollierten Bedingungen verpackt und temperaturregelt transportiert. Von der Auslieferung bis zur Ankunft beim Kunden gewährleisten wir eine lückenlose Kühlkette und transparente Warenbewegung.

Durch optimierte Lager- und Distributionsprozesse sind wir in der Lage, Kunden europaweit zuverlässig zu beliefern. Termintreue, Produktsicherheit und konstante Qualität stehen dabei an erster Stelle.

Dostlar liefert frisch verpackt, nach höchsten Hygienestandards, überall dorthin, wo Geschmack gefragt ist.

Logistics & Distribution

Taste worldwide, strong delivery

A stable supply chain is decisive for gastronomy and wholesale. Therefore, Dostlar relies on a modern logistics infrastructure with clearly defined procedures, coordinated shipping processes and a continuous cold chain.

Our Döner products are packaged under controlled conditions and transported temperature-controlled. From dispatch to arrival at the customer, we ensure an uninterrupted cold chain and transparent movement of goods.

Through optimized storage and distribution processes, we are able to supply customers reliably throughout Europe. On-time delivery, product safety and constant quality are in first place.

Dostlar delivers freshly packaged, according to the highest hygiene standards, everywhere where taste is in demand.





Kontakt

Dostlar Doner Produktion GmbH

Im Langental 7, 66539 Neunkirchen / Deutschland

www.dostlar.eu

info@dostlar.eu

+49 (0) 6821 / 86 92 6 - 0

+49 (0) 6821 / 86 92 6 - 20