

“AR-GE VE İNOVASYONA ÖNEM VERİYORUZ”

DANET olarak hem Türkiye’de hem de uluslararası pazarlarda büyüme hedeflerini sürdürülebilir temellere dayandırarak genişlettiklerini söyleyen Uluğ, “Yüksek kalite standartlarımızı ve ürün çeşitliliğimizi artırmak için Ar-Ge ve inovasyona büyük önem veriyoruz. Sağlıklı yaşam tercih eden bireyler ve sporcular için düşük yağ ve yüksek proteinli ürünler gibi fonksiyonel ürünlerimiz ve bu kategoriye geliştirmeye yönelik projelerimiz var. Ayrıca, çocuklara yönelik özel ürünler üzerinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz” diyor.

“2023’TE PAZAR DARALDI”

Türkiye’deki kırmızı et ve şarküteri pazarının mevcut durumu hakkında neler söyleyebilirsiniz? Pazarın geleceğine yönelik öngörüleriniz nelerdir?

Türkiye’nin kırmızı et ve şarküteri pazarında son yıllarda dikkat çekici bir büyüme yaşandı. Nielsen verilerine göre, Türkiye et ve et ürünleri pazarı 2020 yılında 112 bin ton civarındayken, 2022’de yüzde 20 büyüyerek 134 bin tona ulaştı. Ancak, 2023 yılı, yaşanan ekonomik belirsizlikler ve deprem felaketi nedeniyle pazarda daralmaya sahne oldu. Tüm bu zorluklara rağmen DANET olarak pazarda istikrarlı bir performans sergilemeyi başardık. Şarküteri ürünlerine olan talebin artmasıyla birlikte özellikle kavurma ve coğrafi işaretli Afyon sucuğu gibi geleneksel lezzetlerimizde büyüme kaydettik. Kavurmada pazar lideri konumundayız. Bu segmentlerde yakaladığımız başarıyı önümüzdeki dönemde de sürdürmeyi hedefliyoruz; çünkü tüketicilerimiz lezzetli, güvenilir ve yerel ürünlere yönelmeye devam ediyor.

“KALİTEDEN ÖDÜN VERMİYORUZ”

Sizi rakiplerinizden ayıran temel farklar neler? Tüketici neden en çok sizi tercih ediyor?

DANET’i farklılaştıran en önemli özelliklerimiz; üretim süreçlerinde kaliteden ödün vermememiz, hijyen standartlarına titizlikle uymamız ve tüketici odaklı yenilikçi çözümler sunmamızdır. Türk tüketicisi yenilikleri sever, ancak geleneksel lezzetler konusunda hassastır.

Yüzyıllardır tüketilen sucuk ve kavurma gibi geleneksel et ürünlerinde aranan, özlenen kalite ve lezzeti DANET’te buluyorlar. Coğrafi işaretli Afyon sucuğumuzla, geleneksel bir lezzeti koruma altına aldık. Aynı zamanda, son dönemde öne çıkan trendlerle toplumun güvenilir, yenilikçi ürünlere olan ilgisi de ön plana çıkıyor; glütensiz ürünlerimize olan talepten bunu açıkça görüyoruz. Glütensiz ürünlerimiz, hem bu tür beslenmeyi tercih eden tüketiciler hem de glütensiz

beslenmesi zorunlu olan bireyler için ilgiyle karşılanıyor. Tüketici odaklı bir marka olarak eve teslim kurban hizmeti gibi yenilikçi çözümlerle de tüketicilerimizin beklentilerini karşılıyor, onlara güven veriyoruz.

Sürdürülebilirlik alanındaki hedef ve projelerinizden bahsedermisiniz?

Sürdürülebilirlik, yüzünü geleceğe dönen tüm markalar gibi DANET’in iş modelinin ayrılmaz bir parçası haline geldi. Dünyanın kaynakları 1975’te kurulduğumuz döneme göre oldukça azaldı ve 50 yıl içinde büyük bir değişim yaşandı. Çevresel etkilerimizi en aza indirmek için enerji tüketimini azaltmaya yönelik yatırımlar yapıyor, tesislerimizi yenilenebilir enerji kaynaklarıyla destekliyoruz. Afyonkarahisar’daki fabrikamızda 60 bin m² arazi üzerine kurulu DANET Güneş Enerjisi (Solar Fotovoltaik) Santrali (GES) projemizle, üretim süreçlerimizde karbon salımını azaltmaya yönelik yenilikler gerçekleştirdik. Bu yatırımla tükettiğimiz elektrikten daha fazlasını yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak, karbon ayak izimizi önemli ölçüde azaltıyoruz. Yenilikçi modifiye üretim projelerimizle sürdürülebilir üretim hedefimizi somutlaştırarak gelecek nesillere sağlıklı bir çevre bırakmayı amaçlıyoruz. Bu alanda üniversite iş birliklerimiz de mevcut.

DANET, tüketici bilinçlendirme konusunda nasıl bir rol üstleniyor? Tüketicilere sağlıklı ürün seçimi konusunda önerileriniz neler?

Tüketicilerin güvenilir ve lezzetli ürünlere erişimini sağlamak için çeşitli bilinçlendirme çalışmaları yürütüyoruz. Gıda güvenliği ve kalite konusunda dikkat edilmesi gereken unsurları tüketicilerle paylaşıyor, ürün etiketlerini okuma alışkanlığını teşvik ediyoruz. Özellikle coğrafi işaretli ve glütensiz ürünlerimizle sektörde kalite standardını artırmaya büyük özen gösteriyoruz. Tüketicilere güvenilir bir şarküteri ürünü seçerken; ürün etiketinde yer alan üretim tarihi, içerik bilgileri ve saklama koşullarına dikkat etmelerini tüm iletişim mecralarımızı kullanarak öneriyoruz. Bilinen ve kalite standartlarını sağlayan markaların tercih edilmesi, geleneksel lezzetlerin keyfini bilinçli bir seçimle yaşamaları için tüketicileri bilgilendirmeyi ve farkındalık çalışmalarını sürdürüyoruz.



TÜKETİCİDEN YENİ NESİL ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNE YEŞİL IŞIK

Araştırma kurumlarının verilerine göre Türkiye’de et ve et ürünleri tüketimi 2020’de 112 bin ton civarındayken, 2022’de yüzde 20 büyüyerek 134 bin tona ulaştı. Peki et ürünleri fiyatları gündemi bu kadar meşgul ederken tüketim nasıl arttı? Tabii ki beyaz et’in bu büyümede rolü var ancak yapılan araştırmalar et şarküteri ürünlerinde de talebin her geçen gün arttığını gösteriyor. Sporculara, çocuklara, glutensiz yaşamı seçenlere özel olanlar, gelenekselden vazgeçmeyenler için coğrafi işaretliler ve daha birçok farklı başlıkta özelleştirilen et şarküteri ürünleri, tüketicinin çeşitlenen beklentilerini her geçen gün daha yüksek oranlarla karşılıyor. Gelin, et şarküteri sektörüne alanının en deneyimli isimlerinden DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ ile birlikte bir göz atalım.



GÜLNUR ULUĞ

*DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve
Stratejik Planlama Direktörü*

Bize DANET’ten bahseder misiniz? Sektörün lider firması olarak başarınızı neye borçlusunuz?

1975 yılında Afyonkarahisar’da başlayan DANET’in yolculuğu, bugün sadece Türkiye’de değil, dünyanın dört bir yanında sofralara lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri sunan büyük bir kurumsal yapıya dönüştü. Alanımızın köklü oyuncularından biri olarak konumlanmamız, ürün kalitemizden ödün vermememiz, yüksek hijyen ve gıda güvenliği standartlarına gösterdiğimiz titizlik ve geleneksel üretim yöntemlerini modern teknolojiyle desteklememizden kaynaklanıyor.

Ülkemizin geleneksel lezzetlerini koruma ve yapılan işe değer katma stratejisiyle hareket ediyoruz. Ürünlerimizi, Afyonkarahisar’daki modern tesisimizde en kaliteli etlerle, her aşaması özenle denetlenen süreç-

lerden geçirerek üretiyoruz. Coğrafi işaretli ödüllü Afyon sucuğumuz ve geleneksel pastırmamız hem yerel hem de uluslararası pazarda büyük ilgi görüyor. 400’den fazla çalışanımızla, yüksek kalite standartlarında hem iç pazara hem de dış pazara yönelik üretim yapıyoruz. İhracat hedeflerimiz doğrultusunda 20’ye yakın ülkeye ürün gönderiyor ve ihracatın toplam iş hacmimizdeki payını yüzde 20’ye çıkarma hedefiyle ilerliyoruz.

Tüketicilerimiz için güvenilir bir marka olmak, DANET’i sektörde öne çıkaran ve bugünlere taşıyan en büyük değerimiz olarak bize yol gösteriyor. Portföyümüzdeki 100’e yakın geleneksel ürüne modern tariflerle lezzet ve değer katmayı başardık ve tüketicimizin takdirini kazandık. Aynı zamanda, dünyanın farklı yerlerinde geleneksel Türk lezzetlerini tanıtıyor ve ülkemizi en iyi şekilde temsil ediyoruz.



**Elif Aşlamacı
Attepe**