



DANET Güvenilir Ürün Zirvesi'nde Çifte Ödül Kazandı...

DANET, “Feed the Future” Ödülleri’nde Liderliğini Koruyor

Et ve et ürünleri sektörünün köklü ve uzman markası DANET, kalitesi ve sürdürülebilir üretim anlayışıyla ödül platformlarında dikkat çekmeye devam ediyor. Gıda güvenliği ve hijyen standartlarını her zaman en üst seviyede tutan marka, bu yıl da Feed the Future Ödülleri kapsamında Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile Et ve Et Ürünleri kategorisi ve Glütensiz Ürünler kategorilerinde birincilik ödüllerinin sahibi oldu. 8 Ekim 2024 Salı günü düzenlenen 3. Güvenilir Ürün Zirvesi'nde açıklanan ödülleri DANET adına Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Sungur Uluçay aldı.

11 Ekim 2024, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye’de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, “Feed the Future” Ödülleri’nde bir kez daha ödüllerin sahibi oldu. Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile Et ve Et Ürünleri kategorisi ve Glütensiz Ürünler kategorilerinde ödülle layık görülen DANET, sektördeki liderliğini ve yüksek kalite standartlarını bir kez daha kanıtladı. Ödülü marka adına Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Sungur Uluçay teslim aldı.

“Tatlarda Özgürlük: Glutensiz Lezzet Keşfi” Workshopu Yoğun İlgi Gördü

Bu yıl 3.sü düzenlenen Uluslararası Güvenilir Ürün Zirvesi, ilgi çekici workshoplara ev sahipliği yaptı. Son dönemin önemli konularından biri olan glüten hassasiyeti üzerine odaklanan workshoplarda, çölyak hastaları için lezzetli ve alternatif tarifler denendi. Ayrıca, uzmanlar tarafından glütenle ilgili doğru bilinen yanlışlar da açığa kavuşturuldu. “Tatlarda Özgürlük: Glutensiz Lezzet Keşfi” isimli workshopta, ünlü şef Özlem Mekik, DANET ürünleriyle glütensiz tarifler hazırladı. Gastronomi Yazarı Talip Bayram'ın moderatörlüğünü üstlendiği etkinliğin konuşmacıları arasında Çölyakla Yaşam Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Serap Ardiç Aymelek, DANET Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Uluçay ve Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Görevlisi Çiše Gökçe yer aldı. Katılımcılar, glütensiz mutfakla ilgili



hem bilgi edinme fırsatı buldular hem de birbirinden lezzetli tariflerin hazırlanışını izlediler.

DANET Güvenilir Ürün Zirvesi'nde Çifte Ödül Kazandı!

DANET, 3. Güvenilir Ürün Zirvesi'nde Feed the Future Ödülleri kapsamında iki kategoride birincilik ödülüne layık görüldü. Coğrafi İşaretli ve Glütensiz Afyon Sucuğu ile Et ve Et Ürünleri kategorisi ve Glütensiz Ürünler kategorilerinde prestijli ödüllerin sahibi olan DANET, sektördeki liderliğini bir kez daha pekiştirdi.

Ödül töreninde bir konuşma yapan Furkan Sungur Uluçay, coğrafi işaret tescilinin sadece bir kalite simgesi olmadığını, aynı zamanda kültürel mirası koruma adına önemli bir adım olduğunu vurguladı. Uluçay, “İkinci kez bu ödüle layık görülmemiz, bu yıl iki kategoride ödül almamız, markamıza duyulan güvenin ve sadakatin bir göstergesidir. Afyonkarahisar’ın eşsiz lezzetini dünya sofralarına taşımak için çalışmaya devam edeceğiz” dedi.

Güvenilir Ürün Platformu ile sürdürülebilirliğe katkı

DANET, yalnızca lezzet ve kalite ile değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği konularındaki hassasiyeti ile de ön plana çıkıyor. Feed the Future Ödülleri, Güvenilir Ürün Platformu tarafından gıda sektöründe güvenilirliği ve sürdürülebilirliği desteklemek amacı ile düzenleniyor. Platform, tüketici sağlığına katkıda bulunan, yenilikçi ve kaliteli üretim süreçlerini benimseyen kişi ve kurumları onurlandırarak, sektörde farkındalık yaratmayı amaçlıyor.

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti
www.instagram.com/danetlezzeti
<https://twitter.com/danetlezzeti>
<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar’da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımı ve perakende satışına uzanan değer zincirinde tüm süreçleri titizlikle denetliyor. DANET’in üretimdeki temel et ihtiyacını sağladığı Afyonkarahisar’daki seçilmiş besi çiftliklerinde yetiştirilen ve Türkiye’nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen büyükbaş hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesiliyor. Önde gelen perakende markalarının yanı sıra, firmanın kendi markasıyla oluşturduğu kasap ve şarküteri mağazalarında tüketicilerle buluşan DANET ürünleri, Afyonkarahisar’da 10 bin metrekare alana yayılan üretim tesislerinde helal sertifikalı olarak, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üretiliyor. Büyüme performansını kurumsallaşma ivmesiyle pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20’ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Helal sertifikalı üretim yapan DANET’in ürün portföyünde, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması’nın yanı sıra sıra, farklı kırmızı ve beyaz et ürünleri yer alıyor. 80’nin üzerinde lezzet seçeneğiyle tüketicilere, taze et ürünlerinin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafi tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Birincilik Ödülü’ne layık görülen DANET, 400’ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.