



Türkiye'de şarküterinin açık arayla lideri olan sucuk yükselişini sürdürüyor

DANET'ten sucuk tercihi ile ilgili öneriler

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, Türkiye şarküteri pazarında sucuğun yerini değerlendirdi. Şarküteri tüketiminde yüzde 39'luk bir tonaj payına sahip sucuğun toplam kırmızı et kategorisindeki yeri yüzde 75'e yakındır. DANET, şarküterinin lideri olan sucuk seçiminde önemli olan noktaları tüketiciler için özetledi.

08 Ağustos 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, şarküteri pazarında sucuk tüketiminin artışını değerlendirdi. Nielsen raporlarına göre sucuğun toplam şarküteri tonajında yüzde 39, kırmızı et kategorisinde ise yüzde 72,6 tonaj payına sahip olduğu Türkiye'de, DANET'in sunduğu coğrafi işaretli Afyon sucuğu büyük bir ilgi görüyor. DANET Kurumsal Gelişim İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, Türkiye'de sucuğa olan ilgiyi değerlendirerek, tüketicilerin sucukla ilgili dikkate alması gereken konular hakkında bilgi verdi.

Şarküteriye harcadığımız paranın yarısı ile sucuk alıyoruz.

Sucuk, Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçası olarak hem lezzeti hem de besin değeriyle dikkat çekiyor. Türkiye'deki şarküteri pazarının en çok tüketilen ürünü olan sucuğun pek çok küçük ve orta ölçekli marka tarafından da üretildiğine dikkat çeken Uluğ, burada tüketicinin en ucuz değil en güvenilir markalara yönelmesinin sağlıklı olacağını belirtti. Uluğ, "Kırmızı et kategorisinde yüzde 75'e varan sucuk payı gösteriyor ki tüketicilerimiz sucuğu sadece şarküteri değil bir kırmızı et seçeneği olarak da görüyorlar. Sucuk; mangaldan, kahvaltıya sulu yemeklerden ara öğünlere yeme alışkanlıklarımız içinde yer alıyor. Genellikle birlikte olunan zamanların keyifli yiyeceği olarak hayatımızda olan sucuk özellikle hafta sonu Kahvaltısında ve arkadaşlarla, aileyle mangal yakıldığında tüketiliyor. Mevsimsel bir değişiklik olmaksızın şarküteriye harcanan paranın yarısı ile sucuk satın alınıyor. Öte yandan, enflasyon baskısı karşısında tüketicilerde markasız ürünlere de bir eğilim görülüyor. DANET olarak, içinde bulunduğumuz sektörün kalite çitasını yükseltmeyi bir sorumluluk kabul ediyoruz ve her fırsatta güvenilirlik ve kalite standartları konularında farkındalık yaratmayı hedefliyor, bilgilendirmeler yapıyoruz" dedi.

DANET'in önerileri

Gülnur Uluğ, sucuk alırken tüketicilerin dikkat etmesi gereken hususları şu şekilde özetliyor: "Tüketiciler için doğru şarküteri ürününü seçmek hem sağlık hem de lezzet açısından büyük önem taşıyor. Sucuk alırken öncelikle ürün etiketini dikkatlice incelemek gerekiyor. Etiket, ürünün içerdiği malzemeler, üretim tarihi ve saklama koşulları hakkında bilgi verir. Tüm dünyada bir tercih unsuru olarak öne çıkan coğrafi işaret ise, ürünün belirli bir bölgenin karakteristik özelliklerini taşıdığını, geleneksel formülünün korunduğunu garanti eder; bu nedenle DANET'in Afyon sucuğu gibi coğrafi işaretli ürünler, lezzet ve kalite açısından güvenilir bir tercih olacaktır. Doğal baharatlar ve kaliteli etten üretilmiş sucuklar hem lezzet hem de güvenilirlik açısından daha üstün niteliklere sahiptir. Glütensiz ürünleri tercih eden veya glütensiz beslenmek zorunda olan tüketiciler için bu ibareye dikkat etmek de önemlidir. Son olarak, bilinen ve güvenilir markaları tercih etmek hem kalite hem de güvenilirlik ve geleneksel lezzetlerin keyfini alma açısından tüketicilere büyük bir avantaj sağlar."



Coğrafi İşaretli Afyon Sucuğu ile lezzet garantisi

DANET'in coğrafi işaretli Afyon sucuğu, sadece yerel pazarda değil, uluslararası alanda da büyük ilgi görüyor. Afyonkarahisar'ın eşsiz lezzetlerini dünya sofralarına taşımayı amaçlayan DANET, üretim süreçlerinde hijyen ve kalite standartlarını titizlikle uyguluyor. Uluğ, "Afyon sucuğumuzun başarısı, lezzet ve kalite anlayışımızın bir yansımasıdır. Hem yerli hem de yabancı pazarlarda tüketicilerimize güvenle sunduğumuz bu ürünümüzle gurur duyuyoruz. Üstelik artık tüm Danet sucuklarını glutensiz beslenme tercihinde de uygun olarak üretiyoruz." ifadelerini kullandı.

DANET hem iç hem de dış pazarda yükselişte

Türkiye'nin yüzde 100 yerli markası DANET'in büyüme hedefleri doğrultusunda planladığı tüm stratejik adımların "Önce insan sağlığı" prensibiyle şekillendiğini vurgulayan Uluğ, "Tüketici taleplerini karşılamak ve deneyimini mükemmelleştirmek için sürekli olarak Ar-Ge yatırımlarımızı artırıyor ve ürünlerimizi geliştiriyoruz. Amacımız, insanlarımıza en iyi ürünleri sunarak memnuniyeti sağlamak" dedi. Yurt içinde olduğu kadar uluslararası pazarlarda da etkinliğini artıran DANET, 20'ye yakın ülkeye ihracat yapıyor. Coğrafi işaretli ve yüksek kalite standartlarına sahip ürünleri ile uluslararası arenada da güvenilir bir marka haline gelmeyi başaran DANET, yenilikçi yaklaşımları ile Türk lezzetlerini dünyaya tanıtmaya devam ediyor.

#DANET #EtÜrünleri #EtŞarküteri #Sucuk #CoğrafiİşaretliAfyonSucugu

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 sağlıklı, 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 immesiyle 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, 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 fume 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, yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. www.danet.com.tr