

DANET

İletişim Değerlendirme Raporu



Mayıs, 2025

İÇİNDEKİLER

- I. Genel Değerlendirme/Özet
- II. DANET Ay Bazında Toplam Haber Sayıları
- III. Rakip Karşılaştırma
- IV. Yazılı Basın Yansımaları
- V. Online Yansımalar

Genel Değerlendirme/Özet

TIME Public Relations (TimePR), DANET için Mayıs döneminde iletişim danışmanlığı ve halkla ilişkiler hizmeti sundu. Marka için; medya ilişkileri yönetimi; planlama, geliştirme, yürütme ve raporlama ağırlıklı olarak çalışmalar gerçekleştirdi. DANET için hazırlanan basın bültenleri ve mektup ve e-bülten içerikleri bu dönem içerisinde gerçekleştirildi.

Bu dönemde, çölyak günü ve kurban dönemi ile ilgili basın bültenleri hazırlandı, servis edildi. Basın gönderimleri için mektuplar ve listeler hazırlanarak paylaşıldı. Servis edilen basın bültenleri aşağıdadır.

- DANET, Dünya Çölyak Günü'nde Glütensiz Lezzetleriyle Fark Yaratıyor
- DANET'in 20 Yıldır Devam Ettiği Eve Teslim Kurban Siparişleri Başladı
- Kurban Bayramı'nda Tatil Sonrası Teslimat Seçeneğiyle DANET Rahatlığı!

Kurban Bayramı için basın ve influencer gönderimleri için mektuplar hazırlanmış ve iletilmiştir. Web site içerikleri ve haberler klasörleri hazırlanmıştır. Haziran kampanyası basın bülteni hazırlandı ve onayı alındı. Çalışan tebrik ve teşekkür mektupları hazırlandı. Kurban Kolisi mesajları hazırlandı ve iletilti. Mialing içerikleri hazırlandı, iletilti.

Ortakalan röportajı için soru cevap dokümanı hazırlandı ve iletilti. Influencer iş birlikleri için plan ve bütçeler hazırlandı, iletilti.

DANET ile ilgili Mayıs 2025 tarihleri arasında yayınlanan basın yansımalarının detayları aşağıdaki şekildedir;

Haberlerimiz bahsi geçen dönemde;

- 12 online yayında yansıma bulmuştur.

DANET Ay Bazında Toplam Haber Sayıları (Yazılı + Online + TV)

Aylar	2024	2025
Ocak	455	319
Şubat	313	27
Mart	449	82
Nisan	1043	19
Mayıs	984	12
Haziran	624	

Temmuz	625	
Ağustos	886	
Eylül	663	
Ekim	319	
Kasım	632	
Aralık	637	

Rakip Karşılaştırması

Mayıs Ayı Yazılı Basın Haberler

Marka Adı	Haber Sayısı	Tiraj	Erişim	Reklam Eşdeğer (TL)
DANET	-	-	-	-
PINAR ET	2	42000	141000	797215
NAMET	2	5650	16950	6564
MARET	1	1200	3600	6552
POLONEZ	-	-	-	-
CUMHURİYET SUCUKLARI	1	900	2700	736

Pınar Et'in Mayıs ayı yazılı basın yansımalarında;

- Yatırım haberi yer almıştır.

Online basında;

- Yatırım haberleri,
- KAP açıklaması haberleri yer almıştır.

Cumhuriyet Sucukları'nın Mayıs ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında;

- Türkmenistan heyet ziyareti yer almıştır.

NAMET'in Mayıs ayı yazılı basın ve online basın yansımalarında,

- Market indirimleri haberleri yer almıştır.

MARET'in Mayıs ayında yazılı basın ve online haberlerinde;

- Marketlerdeki kampanyalar yer almıştır. (indirim kataloğu)

İnternet Yansımaları

Mayıs 2025 içinde yayınlanan 12 adet web sitesi haberinde öne çıkan başlıklar ve haber detayları aşağıda linkler aracılığıyla paylaşılmıştır.

https://bulten360.com/kurban-satislari-icin-geri-sayim-basladi/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-ile-kurban-bayraminda-lezzet-ve-guven-bir-arada/
https://horecamailing.com/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/
https://www.foodsektor.com/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/1877/
https://perakende.org/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/
https://turkiyedeisdunyasi.com/colyak-farkindaligi-sofraya-tasiniyor-43041/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danetten-colyak-dostu-lezzetler/
https://bulten360.com/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/
https://perakendecagi.com/kategori/guncel/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor
https://perakende.org/kurban-bayraminda-tatil-sonrasi-teslimat-secenegiyle-danet-rahatligi/
https://www.foodsektor.com/kurban-bayrami-nda-tatil-sonrasi-teslimat-secenegiyle-danet-rahatligi/1891/
https://bulten360.com/kurban-bayraminda-tatil-sonrasi-teslimat-secenegiyle-danet-rahatligi/
https://bulten360.com/kurban-satislari-icin-geri-sayim-basladi/
https://www.sehrinlezzeti.tr/danet-ile-kurban-bayraminda-lezzet-ve-guven-bir-arada/
https://horecamailing.com/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/
https://www.foodsektor.com/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/1877/
https://perakende.org/danet-glutensiz-urunleriyle-colyak-farkindaligini-sofraya-tasiyor/
https://turkiyedeisdunyasi.com/colyak-farkindaligi-sofraya-tasiniyor-43041/

Ekler;

Basın Bülteni -1

DANET, Glütensiz Ürünleriyle Çölyak Farkındalığını Sofraya Taşıyor

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, 9 Mayıs Dünya Çölyak Günü'nde glütensiz ürün serisiyle sofralara çeşitlilik ve güven getiriyor. Çölyak hastaları ve glütensiz beslenen bireyler için özenle geliştirilen DANET ürünleri, Afyon'un geleneksel lezzetlerini özgün tatlardan ödün vermeden sunuyor.

9 Mayıs 2025, İstanbul;

1975 yılından bu yana Türkiye'de ve dünyanın dört bir yanında sofralara kaliteli et ürünleri sunan DANET, Dünya Çölyak Günü'nü glütensiz ürünlerin toplumda daha fazla fark edilmesi ve erişilebilirliğinin artması gerekliliğine dikkat çekerek karşılıyor. Coğrafi işaretli glütensiz Afyon Sucuğu, DANET'in bu alandaki öncü yaklaşımını temsil ediyor. Üstelik yalnızca dana sucuk çeşitleri değil; glütensiz kavurma ve füme kaburga ürünleriyle de DANET, çölyakla yaşayan bireyler için güvenli ve lezzetli alternatifler sunuyor.

Türkiye'de tanı konulmamış binlerce çölyak hastası var

Sağlık Bakanlığı'nın verilerine göre Türkiye'de çölyak hastalığına sahip birey sayısı 750 bine yaklaşırken, bu kişilerin sadece yüzde 10'una tanı konulmuş durumda. 2022 yılı sonu itibarıyla resmi olarak tanı alan hasta sayısı 154 bini geçerken, geri kalan yüzbinlerce kişi hastalığının farkında bile değil. Glütensiz ürünlerin yaygınlaşması, güvenli ve erişilebilir hale getirilmesi, sadece bireysel ihtiyaçlara değil, bu konuda toplumsal farkındalığın artmasına da katkı sağlıyor.

“Sofrada güveni önceliklendiriyoruz”

DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, konuyla ilgili şunları söyledi: “Çölyakla yaşayan bireylerin hayatını kolaylaştıracak ürünleri sunmak, bizim için sadece bir ürün geliştirme konusu değil; aynı zamanda geleneksel lezzetleri herkesin sofraya gönül rahatlığıyla koyabilmesini sağlamak anlamına geliyor. Ürün portföyümüzü her yıl geliştiriyor, glütensiz alternatiflerin daha fazla kişiye ulaşması için çalışıyoruz.”

Farkındalık ilk adım

Çölyak, genetik temelli bir beslenme hassasiyetidir. Buğday, arpa, çavdar gibi tahıllarda bulunan gluten proteiniyle tetiklenen bu durum, ancak glütensiz ürünlerin kalıcı bir tercih haline gelmesiyle kontrol altına alınabiliyor. DANET, üretimden dağıtıma kadar tüm süreçleri denetleyerek bu ihtiyaca yanıt veren güvenilir ürünler sunmayı sürdürüyor.

DANET ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr

Sipariş vermek için: <https://online.danet.com.tr>

#DANET #EtveEtÜrünleri #DunyaColyakGünü #GlütensizLezzetler #EtŞarküteri

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni - 2

DANET'in 20 Yıldır Devam Ettiği Eve Teslim Kurban Siparişleri Başladı

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanında sofraları sağlıklı, lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, eve teslim kurban kesim hizmetini 20 yıldır başarıyla sürdürüyor.

“Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet” ilkesiyle hayata geçirdiği eve teslim kurban hizmetini bu yıl da İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'daki vatandaşlarla buluşturuyor.

13 Mayıs 2025, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü ve uzman markası DANET, 20 yıldır kesintisiz sunduğu eve teslim kurban hizmetini bu yıl da sürdürüyor. Veteriner hekim kontrolünde İslami kurallara ve gıda güvenliğine uygun modern yöntemlerle kesilen kurbanlıklar, soğuk zincir korunarak adrese teslim ediliyor. DANET; İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'da sunduğu vekaleten kurban kesim ve dağıtım hizmetini “Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet” yaklaşımıyla büyük bir başarı ile sürdürüyor.

Denetimli ve Şeffaf Hizmet

DANET Kalite Güvence Yöneticisi Veteriner Hekim Furkan Sungur Uluçay, hizmetin her yıl daha fazla kişi tarafından tercih edildiğini belirterek şunları söyledi: “Kesimden teslimata kadar geçen tüm süreçte hayvan refahını ve gıda güvenliğini merkeze alıyoruz. Kurban sahiplerine sadece kendi hisselerinden elde edilen etleri teslim ediyor, bu hassasiyeti barkod sistemiyle garanti altına alıyoruz. Kurban ibadetini hakkıyla yerine getirmek isteyenler için DANET olarak sorumluluk alıyor, süreci onların adına eksiksiz şekilde yürütüyoruz.”

2025 Kurbanlık Fiyatları Belirlendi

DANET bu yıl da farklı ihtiyaçlara ve bütçelere hitap eden kurbanlık seçenekleri sunuyor. Büyükbaş kurbanlıklarda üç ayrı grup bulunuyor. Birinci grup büyükbaş kurbanlıklar için 1/7 hisse bedeli 27.000 TL olarak belirlenmiş durumda. Bu gruba dahil olan her bir hisse sahibi, ortalama 22±2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik alıyor. Bu grup, yaklaşık 400 kg canlı baskül ağırlığındaki hayvanlardan elde ediliyor.

İkinci grup büyükbaş kurbanlıkların 1/7 hisse bedeli ise 23.000 TL. Bu grupta her hisse sahibi, ortalama 17±2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik teslim alıyor. Bu etler, yaklaşık 300 kg canlı ağırlıktaki büyükbaş hayvanlardan elde ediliyor. Uygun fiyatlı bir seçenek arayanlar için ideal bir tercih sunuyor.

Üçüncü grup büyükbaş kurbanlıkların 1/7 hisse bedeli 34.000 TL. Bu gruba dahil olan her hisse sahibi, ortalama 35±2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik alıyor. Bu gruptaki kurbanlıklar, yaklaşık 600 kg canlı ağırlığındaki büyükbaşlardan elde ediliyor ve et miktarı bakımından en yüksek getiriye sunuyor.

Küçükbaş kurbanlık olarak ise Kıvırcık cinsi tercih ediliyor. Tüm etin teslim edildiği bu seçenek, 18±2 kg kemikli et, ciğer ve yürek içeriyor ve kurbanlık bedeli 18.000 TL olarak belirlenmiş durumda. Küçükbaş kurban tercih edenler için sağlıklı ve güvenilir bir alternatif oluşturuyor.

Soğuk Zincirle Teslimat ve Bağış Hizmeti

Her bir kurbanın kesim süreci video kaydına alınarak dileyen vekalet sahipleriyle paylaşılırken, teslimatlar soğuk zincirle korunarak adreslere ulaştırılıyor. Kesim sonrası kurban derileri ve sakatatlar ise Diyanet Vakfı'na bağlı kurumlara bağışlanıyor.

Bu Kurban Bayramı'nda et konusunda uzmanlaşmış bir marka olan DANET'ten kurban siparişi vermek için <https://online.danet.com.tr/eve-teslim-kurban> adresinden sipariş oluşturulabilir.

Ayrıca site üzerinden DANET'in kurban kesim hizmeti hakkında tüm detaylar incelenebilir.

#DANET #Kurban #KurbanBayramı #KurbanSiparişi #EveTeslimKurban #EtÜrünleri #EtŞarküteri #AdreseTeslimKurban

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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödülleri'nde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltma hedefini gerçekleştirmektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr

Basın Bülteni – 3

Kurban Bayramı'nda Tatil Sonrası Teslimat Seçeneğiyle DANET Rahatlığı!

Et ve et ürünleri sektörünün uzman markası DANET, 20 yıldır sürdürdüğü eve teslim kurban hizmetiyle bu yıl da güvenli, hijyenik ve pratik bir çözüm sunuyor. Bayrama sayılı günler kala, kurban siparişlerini henüz vermemiş olanlar için önemli bir hatırlatma: DANET, tatil dönüşü teslim almak isteyenler için bayram sonrası teslimat seçeneği de sunuyor!

28 Mayıs 2025, İstanbul:

Kurulduğu 1975 yılından bu yana sofraları lezzetli ve kaliteli et ürünleri ile buluşturan DANET, 20 yıldır kesintisiz sunduğu eve teslim kurban hizmetini başarıyla sürdürüyor.

Tatil Döneminde Seyahatte Olanlara Özel Kolaylık

İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'da geçerli olan DANET eve teslim kurban hizmetinde, kurbanlıklar İslami usullere uygun şekilde, veteriner hekim ve din görevlisi gözetiminde kesiliyor. Kurban ibadetini vekâlet yoluyla yerine getirmek isteyenler için güvenilir bir çözüm sunan DANET, teslimat konusunda da büyük kolaylık sağlıyor.

Tatil süresince şehir dışında olacak vatandaşlar, kurban etlerini bayram sonrası istedikleri tarihte teslim alabiliyor. Üstelik etler kıyma ve kuşbaşı gibi kullanıma hazır şekilde hazırlanıyor, dondurulmuş olarak adreslere gönderiliyor.

Kendi Kurbanınız ve Soğuk Zincir Güvencesi

DANET, barkod sistemiyle her müşteriye, vekaleten bizzat adına kesilen kurbanın etlerinin teslim edilmesini garanti altına alıyor. Kesim videoları da talep eden hissedarlarla paylaşılabilir. Etlerin tamamı soğuk zincir bozulmadan adreslere ulaştırılıyor.

Bu Kurban Bayramı'nda et konusunda uzmanlaşmış bir marka olan DANET'ten kurban hizmeti ile ilgili bilgi almak için <https://daneteguyen.com.tr/> adresinden bilgi alınabilir. Ayrıca site üzerinden DANET'in kurban kesim hizmeti hakkında tüm detaylar incelenebilir.

#DANET #Kurban #KurbanBayramı #KurbanSiparişi #EveTeslimKurban #EtÜrünleri #EtŞarküteri #AdreseTeslimKurban #DaneteGüven

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti

www.instagram.com/danetlezzeti

<https://twitter.com/danetlezzeti>

<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

Ekler – Kurban Bayramı Çalışan Kutlama Mektubu

Kıymetli Danet Ailesi,

Birlikte üretmenin, emek vermenin ve güven inşa etmenin kıymetini her geçen gün daha da iyi anladığımız bir dönemdeyiz. Bu yolculukta, özveriniz, çalışkanlığınız ve markamıza duyduğunuz bağlılık için hepimize yürekten teşekkür ederim.

Bayramlar, sadece takvimdeki özel günler değil; aynı zamanda bizi biz yapan değerleri yeniden hatırladığımız, gönül bağlarımızı güçlendirdiğimiz zamanlardır.

Kurban Bayramı'nın hepimize sağlık, huzur ve bereket getirmesini diliyor; sevdiklerinizle birlikte geçireceğiniz güzel bir bayram temenni ediyorum.

Nice bayramlara hep birlikte ulaşmak dileğiyle...

Kurban Bayramınız mübarek olsun!

Saygı ve sevgiyle,

Sait ULUÇAY

DANET Genel Müdürü

Ekler – Kurban Kolisi Mesajları

Kıymetli DANET Dostu,

Bu özel günün bereketini ve paylaşmanın güzelliğini yaşarken, kurbanlık etinizi en hijyenik koşullarda, titizlikle hazırlayarak sizlere ulaştırmaktan büyük mutluluk duyuyoruz.

DANET olarak, her aşamasında gıda güvenliği ve kaliteyi önceliğimiz kabul ediyor; sofralarınıza layık lezzetler sunmak için özenle çalışıyoruz.

Bayramın ruhunu birlikte paylaşmak dileğiyle...

Sağlık, huzur ve sevdiklerinizle nice bayramlara.

DANET

Kıymetli Danet Dostu,

Kurban etinizi, hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde özenle hazırladık.

Bu bayram da sofralarınıza güven ve lezzet katmaktan mutluluk duyuyoruz.

Kurban Bayramınız mübarek olsun.

DANET

Kıymetli Danet Dostu,

Bu kutlu bayramda kurbanınızı, hijyen ve titizlikle hazırlayıp sizlere ulaştırmanın gönül rahatlığı içindeyiz.

Paylaşmanın, şükürün ve bereketin hâkim olduğu nice bayramlarda buluşmak dileğiyle...

Kurban Bayramınız mübarek olsun.

DANET

Ekler – Ortakalan Yanıtları

DANET – Ortakalan Röportajı Soru-Cevap Dokümanı

“Merhaba Ortakalan izleyicileri,

Bugün çok özel bir buluşmaya ev sahipliği yapıyoruz. Türkiye gıda sektörünün yarım asırlık markalarından, geleneksel lezzetleri geleceğe taşıma vizyonu ile öne çıkan DANET’in Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Sait Uluçay bizlerle.

1975’te Afyonkarahisar’da başlayan bir lezzet yolculuğunun bugün geldiği noktada, yalnızca güçlü bir marka hikâyesi değil; sürdürülebilir üretimden coğrafi işaretli ürünlere, yerelden globale uzanan örnek bir vizyon görüyoruz.

Bugün hem bu başarı hikâyesinin kilometre taşlarını dinleyeceğiz, hem de Türk gıda sektörünün dönüşümünde DANET’in üstlendiği öncü rolü yakından tanıyacağız.

Sayın Uluçay hoş geldiniz, sizi ağırlamaktan büyük memnuniyet duyuyoruz.”

Sait Bey, sizi tanıyabilir miyiz?

1976 yılında Afyonkarahisar’da doğdum. Çocukluğumdan itibaren aile mesleğimiz olan et ve et ürünleri sektörünün içinde büyüdüm. İlk, orta ve lise eğitimimi Afyon’da tamamladıktan sonra İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi’nden mezun oldum. Eğitimim hukuk alanında olsa da, kalbim hep aile işimizdeydi. 1975 yılında babam tarafından kurulan DANET’in farklı birimlerinde görev alarak sektöre hem teorik hem pratik anlamda hâkim oldum. Bugün, DANET’in Yönetim Kurulu Başkanı olarak görev yapıyorum. Aile şirketimizin temel değerlerini koruyarak, üretimde modern teknolojileri, sürdürülebilirlik ilkelerini ve kalite standartlarını esas alıyoruz. 400’ü aşkın çalışanımızla, gelenekten ilham alan ama geleceğe odaklı bir anlayışla hem iç pazarda hem de ihracatta büyümeye devam ediyoruz. Hukukçu kimliğimin de katkısıyla, kurumumuzu kalıcı ve sürdürülebilir bir başarıya taşımak için çalışıyorum. En büyük motivasyonum, mirasını devraldığım bu markayı gelecek nesillere daha da güçlenmiş bir şekilde aktarmak.

DANET’in kuruluş hikayesinden ve bugün geldiği noktadan bahseder misiniz?

Afyonkarahisar’da en kaliteli büyükbaş hayvanların yetiştiği bereketli topraklarda kurulan DANET; Recep Uluçay ve Salim Özdemir gibi Anadolu’nun cesur girişimcilerinin başarı hikayelerine kusursuz bir örnektir. 1975 yılında küçük bir kasap dükkânı ile başlayan hikâyemiz, Vahdet Sucuklarının kısa sürede tanınması ile sınırları aşan büyüme yolculuğu ile devam etti. Şirket, 1980’li yıllarda ‘Vahdet Entegre Et Tesisleri’ adı ile endüstrideki yerini aldı. 2000 yılında kurduğumuz modern fabrika, üstün üretim teknikleri ve kaliteli malzemelerle donatıldı; birçok farklı et ürününün güvenilir üretimi sağlandı. Sucuktan pastırmaya, kavurmadan tüm taze et ürünlerine kadar geniş bir ürün gamıyla sektörde güçlü bir konuma ulaştık.

Bugün DANET, geleneksel tatları modern üretimle buluşturan hem yurt içinde hem de yurt dışında sofralara lezzet taşıyan bir markaya dönüştü. Coğrafi işaretli Afyon sucuğumuz, glütensiz ürünlerimiz, eve teslim kurban hizmetimiz ve geniş ihracat ağımla sadece Türkiye’de değil, dünya pazarlarında da büyümeye devam ediyoruz.

400 kişiden fazla bir ekiple, sürdürülebilir üretim anlayışımız ve kaliteye olan bağlılığımızla, bu toprakların değerlerini geleceğe taşımak için çalışıyoruz.

DANET'in ürün portföyü ve üretim süreçleri hakkında bilgi verir misiniz?

Ürün portföyümüzde, coğrafi işaretli Afyon sucuğumuz başta olmak üzere, kavurma, pastırma, salam ve sosis gibi çeşitli işlenmiş et ürünlerimiz ve aynı zamanda taze et ürünlerimiz bulunmaktadır. Yüzün üzerinde lezzet seçeneğimizle tüketicilerimize dana ürünlerinin yanı sıra hindi ve piliç ürünleri de sunuyoruz. Üretim süreçlerimizde, hijyen ve kalite standartlarına büyük önem veriyoruz. Tesislerimiz, BRC, ISO 22000 ve Helal sertifikalarına sahiptir. Ayrıca glütensiz ürün seçeneklerimizle farklı beslenme ihtiyaçlarına da yanıt veriyoruz.

DANET'in ihracat faaliyetleri ve uluslararası pazarlardaki konumu nedir?

DANET olarak, ihracatın işimizin içindeki payını yüzde 20 düzeyine çıkarmayı hedefliyoruz. Orta Doğu, Afrika, Türk Cumhuriyetleri ve Uzak Doğu ihracat pazarlarımız. Bu bölgelerde 20'ye yakın ülkeye ihracat yapıyoruz. Uluslararası fuarlara katılarak, global iş birliklerimizi güçlendiriyor ve markamızı dünya çapında tanıtıyoruz.

DANET'i rakiplerinden ayıran temel farklar nelerdir? Tüketicilerin sizi tercih etmesini sağlayan faktörler neler?

DANET bir Afyonkarahisar markası. Afyonkarahisar hayvancılık ve et konusunda gerçekten çok ileri bir ilimizdir. Afyonkarahisar'ın et üretme yöntemlerine sıkı sıkıya bağlı olan DANET, bu yönüyle lezzetseverlerin takdirini kazanmayı da başarmış bir marka. Üretimdeki temel et ihtiyacımızı Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen ve Afyonkarahisar'daki özel besi çiftliklerinde yetiştirilen hayvanlardan sağlıyoruz. DANET'i farklılaştıran en önemli özelliğimiz et üretimindeki uzmanlığımızdır. Ayrıca hayvan seçimindeki titizliğimiz, üretim süreçlerinde kaliteden ödün vermememiz, hijyen standartlarına hassasiyetle uymamız ve tüketici odaklı yenilikçi çözümler sunmamız bizi ayırtıran özelliklerimizdir. Türk tüketicisi yenilikleri sever, ancak geleneksel lezzetler konusunda da hassastır.

İnsanlarımız, sucuk ve kavurma gibi geleneksel et ürünlerinde aranan, özlenen kalite ve lezzeti DANET'te buluyorlar. Kavurmamız Coğrafi işaretli Afyon sucuğumuzla, geleneksel bir lezzeti koruma altına aldık. Diğer yandan, son dönemde sağlıklı ve iyi yaşam trendinin öne çıktığını biliyoruz. Glütensiz ürünlerimize olan talepten de bunu açıkça görüyoruz. Glütensiz ürünlerimiz, hem bu tür beslenmeyi tercih eden tüketiciler hem de glütensiz beslenmesi zorunlu olan bireyler için ilgiyle karşılanıyor. Sporcular ve aktif yaşamı tercih eden bireyler için düşük yağ ve yüksek protein içerikli ürünlerimizi sunduk. Pandeminin de etkisi ile güvenilir gıdaya ulaşma kaygısı en önemli beklentiler arasında. Bu trendlere uygun yenilikçi ürünlerle farklılaşmak üzere çalışıyoruz. Coğrafi işaretli olarak tescillenen DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu "Feed the Future" Ödüllerinde, 2023 yılında Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde, 2024 yılında da Glütensiz ürünler ve Et ve Et Ürünleri kategorilerinde olmak üzere 3 kez birincilik almıştır.

Tüketici odaklı bir marka olarak eve teslim kurban hizmeti gibi hayatı kolaylaştıran, yenilikçi çözümlerle de tüketicilerimizin beklentilerini karşılıyor, onlara güven veriyoruz. Pazar lideri olduğu kavurma üretiminde de geleneksel tarifi modern üretim

teknikleri ile birleřtirerek, “Türkiye’nin En Çok Tercih Edilen Kavurması” olmaya devam ediyoruz.

DANET olarak 20 yıldır eve teslim kurban hizmeti veriyorsunuz. Bu hizmetin sektördeki yeri ve sizin için anlamı nedir?

Evet, DANET olarak tam 20 yıldır “Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet” ilkemizle, kurban kesim hizmeti veriyoruz. Afyon’daki tesisimizde, veteriner hekim kontrolünde, İslami kurallara ve gıda güvenliğine uygun şekilde kesim yapıyoruz. En büyük hassasiyetimiz; kurban ibadetini yerine getirmeyenlerin gönül rahatlığıyla vekalet verebilecekleri bir sistem kurmak oldu.

Kesimden teslimata kadar tüm süreci şeffaflıkla yönetiyoruz. Her hisse sahibine yalnızca kendi hissesinden elde edilen etleri teslim ediyor, bu süreci barkod sistemiyle güvence altına alıyoruz. Teslimatlar, soğuk zincir korunarak gerçekleştiriliyor. Dileyen vekalet sahiplerine kesim anı videolarını da ulaştırıyoruz. Bu yıl da küçükbaş ve büyükbaş kurbanlık seçeneklerimizle farklı bütçelere hitap eden modeller geliştirdik. Kurban derileri ve sakatatlar ise her yıl olduğu gibi Diyanet Vakfı’na bağı kurumlara bağışlanıyor. Kurban ibadetini vekâlet yoluyla yerine getirmek isteyenler için güvenilir bir çözüm sunarken, teslimat konusunda da büyük kolaylık sağlıyoruz. Tatil süresince şehir dışında olacak vatandaşlar, kurban etlerini bayram sonrası istedikleri tarihte teslim alabiliyor. Üstelik etler kıyma ve kuşbaşı gibi kullanıma hazır şekilde hazırlanıyor, dondurulmuş olarak adreslere gönderiliyor.

Bizim için bu sadece bir hizmet değıl; toplumla olan bağıımızı, güveni ve sorumluluğumuzu temsil eden kutsal bir süreç. Her yıl daha fazla kişi tarafından tercih ediliyor olmamız da bu güvenin bir göstergesi.

Sürdürülebilirlik ve teknoloji yatırımları bugün her sektörde konuşuluyor. DANET bu alanda neler yapıyor?

Sürdürülebilir üretim anlayışı bizim için sadece çevresel değıl, aynı zamanda toplumsal bir sorumluluk.

DANET olarak, üretim tesislerimizde çevreye duyarlı sistemler kullanıyoruz; enerji tasarrufu, atık yönetimi ve doğal kaynakların verimli kullanımı üzerine sürekli iyileştirmeler yapıyoruz. Ayrıca tesislerimizdeki modernizasyon ve dijitalleşme yatırımları sayesinde üretim süreçlerimizde hem verimliliğı artırıyor hem de kalite standartlarını daha da yukarıya taşıyoruz. Teknolojiyi sadece üretimde değıl, ürün geliştirme ve lojistik süreçlerimizde de aktif şekilde kullanıyoruz. Ar-Ge çalışmalarımıza önem veriyor, geleneksel lezzetlerimizi yeni nesil beklentilerle buluşturacak sağlıklı ve pratik ürünler üzerinde çalışıyoruz. Bu yaklaşım sayesinde, hem tüketicilerimizin taleplerine daha hızlı yanıt veriyor hem de sektördeki değışime öncülük ediyoruz.

Bu kapsamda, Afyonkarahisar’da kurduğumuz 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile elektriğimizin tamamını yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılıyoruz. Sürdürülebilirlik odaklı projelerimizle hem çevresel etkilerimizi azaltıyor hem de ülkemizin enerji politikalarına katkı sağlıyoruz. Ayrıca, üretim süreçlerimizde enerji ve su tüketimini daha verimli hale getirmek için TUBİTAK 1507 programı kapsamında fermente sucuk üretim sürecinin çevresel etkilerini analiz eden bir proje başvurusunda bulunduk. Bu proje ile karbon ve su ayak izimizi azaltmaya yönelik adımlar atmaya amaçlıyoruz.

Coğrafi işaretli ürünlerimiz ile sürdürülebilirliğin önemli bir parçası olarak yerel üreticileri destekliyor, bölgesel çeşitliliği koruyarak geleneksel tarım ile gıda üretimini güçlendiriyoruz. DANET olarak, Afyon pastırması ve sucuk gibi coğrafi işaretli ürünlerimizi hem ülkemizde hem de ihracatta öne çıkarıp, tüketicilere otantik lezzetler sunuyoruz. Bu sayede yemek kültürü mirasımızın korunmasına, yaşatılmasına ve tanıtılmasına katkı sağlıyoruz.

Yaşadığımız coğrafyada kaynakların verimli kullanımı ve doğaya saygılı üretim anlayışıyla, geleceğe daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hedefliyoruz.

Türkiye’de et ve et ürünleri sektörü nasıl bir yapı gösteriyor? Bu alandaki mevcut durumu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye, et ve et ürünleri alanında köklü bir üretim geleneğine sahip. Özellikle kırmızı et üretiminde iç tüketime yönelik güçlü bir pazarımız var. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, 2023 yılında kırmızı et üretimi %8,8 artarak 2 milyon 384 bin 47 ton olarak gerçekleşti. Bu hem tüketici talebinin arttığını hem de sektörün üretim kapasitesini genişlettiğini gösteriyor.

(Kaynak: TÜİK, 2024) (<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?dil=1&p=Hayvansal-%C3%9Cretim-%C4%B0statistikleri-2024-53935>)

Sektördeki en dikkat çekici dinamiklerden biri de değişen tüketici tercihleri. Artık tüketiciler yalnızca ürünün lezzetine değil, nasıl üretildiğine de bakıyor. Şeffaf, güvenilir ve izlenebilir üretim süreçlerine sahip markalara ilgi artıyor. Öte yandan, kişi başı kırmızı et tüketimi hâlâ Avrupa ortalamasının altında seyrediyor. FAO ve OECD verilerine göre, Türkiye’de kişi başı et tüketimi yaklaşık 15–20 kg civarındayken, bu rakam AB ülkelerinde 60 kilograma kadar çıkabiliyor

(Kaynak: OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032).

Sektör olarak önümüzdeki dönemde hem üretim hacmini hem de kaliteyi artırarak, bu açığı kapatacak potansiyele sahibiz. Biz DANET olarak bu süreçte yatırım yapıyor hem geleneksel değerleri hem de modern üretim anlayışını harmanlayan bir yapı kuruyoruz.

2. Bölüm

Türkiye gıda sektörünün köklü markalarından DANET bu yıl 50’inci yaşını kutluyor. Yarım asırlık bu başarı hikayesinin önemli satır başlarını sizden dinleyebilir miyiz?

1975 yılında Afyonkarahisar’da kurulan DANET, yarım asırlık yolculuğunda Türk gıda sektörünün öncü markalarından biri haline geldi. Kuruluşumuzdan bu yana kalite, hijyen ve geleneksel lezzetlere bağlılık ilkelerimizden ödün vermeden büyüdük. Bugün, modern tesislerimizde BRC, ISO 22000, ISO 9000 ve Helal belgeleriyle üretim yapıyor; ürünlerimizi hem yurt içinde hem de yurt dışında tüketicilerle buluşturuyoruz. Bu süreçte, tüketici memnuniyetini ve ürün çeşitliliğini artırarak sektördeki liderliğimizi pekiştirdik.

DANET, geleneksel lezzetlerimizin coğrafi işaretleme sistemine dahil edilmesi ve gelecek kuşaklara doğru aktarılması yönünde öncü markalar arasında. Bu konudaki çalışmalarınızı anlatır mısınız?

Geleneksel lezzetlerimizin korunması ve tanıtılması, DANET olarak en önemli misyonlarımızdan biridir. Afyonkarahisar'ın tescilli ürünleri olan Afyon sucuğu ve pastırmasını, coğrafi işaretleme sistemiyle koruma altına alarak hem yerel üreticileri destekliyor hem de bu lezzetleri ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtıyoruz. Bu sayede, kültürel mirasımızı gelecek nesillere aktarmayı ve Türkiye'nin gastronomik değerlerini dünyaya tanıtmayı hedefliyoruz.

Son dönemde güneş enerjisi yatırımları ve fermente sucuk üretimi için TÜBİTAK ile başlattığınız projeye çevresel sürdürülebilirlik konusunda önemli adımlar attınız. DANET'in sürdürülebilirlik yaklaşımı ve bu konudaki hedeflerini bizimle paylaşır mısınız?

Sürdürülebilirlik, DANET'in üretim stratejisinin merkezinde yer alıyor. Afyonkarahisar'da kurduğumuz 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile üretim süreçlerimizde yenilenebilir enerji kullanımına geçtik. Ayrıca, fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak amacıyla TÜBİTAK ile bir proje başlattık. Bu proje kapsamında, üretim süreçlerimizin karbon ve su ayak izini analiz ederek, çevre dostu çözümler geliştirmeyi hedefliyoruz. Amacımız, çevreye duyarlı üretim modellerini sektörümüzde standart hale getirmek ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak.

DANET'in yurtiçi ve yurtdışına dair gelecek hedeflerini sizden dinleyebilir miyiz? DANET olarak, yurt içinde ve yurt dışında büyümeye devam etmeyi hedefliyoruz. 2023 yılında elde ettiğimiz başarılı performansı, 2024 ve sonrasında da sürdürmek istiyoruz. Bu kapsamda, Dubai'de düzenlenen Gulfood 2024 gibi uluslararası fuarlara katılarak global iş birliklerimizi güçlendirdik. Ayrıca, ürün portföyümüzü genişleterek, tüketici taleplerine uygun yenilikçi ürünler geliştirmeye devam ediyoruz. Hedefimiz, DANET markasını sadece Türkiye'de değil, dünya genelinde tanınan ve tercih edilen bir marka haline getirmek.

Bu keyifli sohbet ve kıymetli paylaşımlarınız için çok teşekkür ederiz.

DANET'in 50 yıllık yolculuğuna, gelenekten geleceğe uzanan vizyonuna ve sürdürülebilirlik alanındaki örnek adımlarına tanıklık etmek hepimiz için ilham vericiydi.

Gıda sektörünün böylesine köklü ve yenilikçi bir markasının gelecekte de aynı kararlılıkla yol alacağından hiç şüphemiz yok.

Ortakalan izleyicileri, bugün bir markanın ötesinde bir mirasa, bir vizyona kulak verdik.

Yeni röportajlarda tekrar buluşmak üzere, hoşçakalın.