



DANET, 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde Vizyonunu Paylaştı... DANET'ten Sürdürülebilir Gıda Sistemlerine Güçlü Katkı

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET 21-22 Kasım tarihlerinde İstanbul Swisshotel the Bosphorus'ta düzenlenen 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne sponsor olarak katıldı. Zirvede "Gıdanın Geleceği İçin Dönüşüm" teması etrafında düzenlenen etkinliklerde, DANET'in sürdürülebilirlik vizyonu ve projeleri ziyaretçilerle buluştu.

25 Kasım 2024, İstanbul:

Türkiye'nin önde gelen et ve et ürünleri markası DANET, 21-22 Kasım 2024 tarihlerinde, İstanbul Swisshotel The Bosphorus'ta başlayan ve çevrimiçi devam eden 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde sponsor olarak yer aldı. Sürdürülebilirlik Akademisi ve Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) iş birliği ve T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın desteğiyle düzenlenen 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi; 'Gıdanın Geleceği için Dönüşüm: İnsan ve Gezegen için Tasarım' temasıyla gerçekleşti.

En yeni fikirleri ve iyi uygulama örneklerini paylaşmak, etkili ortaklıklar geliştirmek ve günümüzün acil sorunlarına çözümler getirmek üzere, 2014 yılından bu yana gıda sektörünü bir çatı altında buluşturan Sürdürülebilir Gıda Zirvesi, 10. yılında bir kez daha sürdürülebilir gıda sisteminin önemine vurgu yaparak, Türkiye'den ve dünyadan önde gelen gıda markaları, girişimciler, yatırımcılar, kamu ve sivil toplum dahil değişimde kilit rol oynayan tüm paydaşları gıda sistemlerinde değişim ve dönüşümü hızlandırmak üzere bir araya getirdi.

DANET'ten Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Gıda Sistemlerine Öncü Adımlar

DANET, Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile elektriğinin tamamını yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak çevresel ayak izini azaltıyor. Zirve kapsamında bu önemli yatırım ve sürdürülebilirlik çalışmaları detaylı bir şekilde paylaşıldı. Bunun yanı sıra, DANET'in glütensiz ürün çeşitliliği arasında yer alan Dana sucuklar, Dana Kavurma ve Dana Füme Kaburga gibi lezzetleri de etkinlikte katılımcıların beğenisine sunuldu.

DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, sürdürülebilirlik odaklı projelerinin önemine dikkat çekerek, çevreye duyarlı üretim ve yenilikçi yaklaşımlarla sektörde fark yaratmayı hedeflediklerini vurguladı. Uluğ, "Sürdürülebilirlik projelerimizle çevresel etkilerimizi azaltmanın yanı sıra, ülkemizin enerji politikalarına katkı sağlıyor ve geleceğin gıda sistemlerine yön vermek için çalışıyoruz" ifadelerini kullandı.

Zirvenin ikinci gününde, "Coğrafi İşaretler Sürdürülebilir Gıda Sistemlerini Nasıl Güçlendirir?" başlıklı oturum da yoğun ilgi gördü. Online olarak gerçekleşen oturuma



moderatörlük yapan Gülnur Uluğ, sürdürülebilirlik ve coğrafi işaretlerin gıda sistemleri üzerindeki etkisini kapsamlı bir şekilde ele aldı.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir.

#DANET #SurdurulebilirGidaZirvesi #DanaKavurma #DanaFumeKaburga #TescilliSucuk
#CoğrafiİşaretliSucuk #AfyonSucuğu

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, dağıtım 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, 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, Et ve Et Ürünleri kategorisinde ve Glütensiz Ürünler kategorisinde olmak üzere 2023 ve 2024 yıllarında üç ayrı dalda birincilik ödüllerine layık görülen DANET, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor. Yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendiren DANET, üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlayarak karbon ayak izini azaltmayı hedefliyor. Şirket, çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlikte sektöre öncülük ediyor.

www.danet.com.tr