



Coğrafi İşaretlerden Yeşil Dönüşüme: DANET, 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde...

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markalarından DANET 21-22 Kasım tarihlerinde İstanbul Swisshotel the Bosphorus'ta düzenlenecek 10.

Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne sponsor olarak katılıyor. Zirvede "Gıdanın Geleceği İçin Dönüşüm" teması etrafında düzenlenecek etkinliklerde, DANET'in sürdürülebilirlik vizyonu ve projeleri ziyaretçilerle buluşacak.

18 Kasım 2024, İstanbul:

Türkiye'nin önde gelen et ve et ürünleri markası DANET, 21-22 Kasım 2024 tarihlerinde, İstanbul Swisshotel The Bosphorus'ta başlayacak ve çevrimiçi devam edecek olan 10. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde sponsor olarak yer alacak. "Gıdanın Geleceği İçin Dönüşüm" teması altında düzenlenen etkinlikte DANET, sürdürülebilirlik projelerini paylaşacak, özel ürünlerinin tadımını gerçekleştirecek ve ziyaretçiler için çekiliş organize edecek.

DANET'in Yeşil Dönüşüm Adımları Gözler Önünde

Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile dikkat çeken DANET, bu yatırımıyla elektriğinin tamamını yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak çevresel ayak izini azaltıyor. Bu proje ve sürdürülebilirlik çalışmalarını, zirvede paylaşacak. Ayrıca, geleneksel lezzetleri arasında yer alan Dana Kavurma ve Dana Füme Kaburga'nın tadımı da etkinlikte katılımcılara sunulacak.

Etkinliğin açılışı, 21 Kasım'da Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı'nın katılımıyla gerçekleşecek ve zirve, gıdanın geleceği için sürdürülebilir çözümleri keşfetme fırsatı sunacak.

Sürdürülebilirlik odağında çevreye duyarlı üretim ve yenilikçi projeler geliştirdiklerini anlatan DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ, "Sürdürülebilirlik projelerimizle sadece çevreye olan etkilerimizi azaltmakla kalmıyoruz, aynı zamanda ülkemizin enerji politikalarına da destek sağlıyoruz. Geleceğin gıda sistemleri için dönüşüme öncülük ediyoruz" dedi.

Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinin Güçlendirilmesi Tartışılacak

Zirvenin ikinci gününde, 22 Kasım Cuma saat 14:25-14:55 arasında, "Coğrafi İşaretler Sürdürülebilir Gıda Sistemlerini Nasıl Güçlendirir?" başlıklı oturum düzenlenecek. Online gerçekleşecek oturumun moderatörlüğünü DANET Kurumsal Gelişim, İletişim ve Stratejik Planlama Direktörü Gülnur Uluğ üstlenecek. Uluğ, DANET'in coğrafi işaretli ürünlerinin, çevre ve toplum üzerinde nasıl olumlu etkiler yarattığını paylaşacak. Oturumda Prof. Dr. Sertaç Dokuzlu (Uludağ Üniversitesi), Osman Özkan (Köy-Koop Bursa Bölge Birliği Yönetim Kurulu



Başkanı) ve Dr. Pınar Nacak (YÜCİTA Kurucu Üyesi) gibi uzman isimler konuşmacı olarak yer alacak.

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
#CoğrafiİşaretiliSucuk #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 İşaretili Ürünler kategorisinde iki defa, Glutensiz Ürünler kategorisinde de 2024 yılın da Birincilik Ödülü'ne 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