



Kurban için 'Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet'

DANET'in 19 yıllık deneyimiyle eve teslim kurban hizmeti

Kurulduğu 1975 yılından bugüne sadece Türkiye'de değil, dünyanın dört bir yanındaki sofraları sağlıklı, lezzetli ve kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, 19 yıldır sürdürdüğü eve teslim kurban kesim hizmetini müşterilerine sunmayı sürdürüyor.

"Kesimde hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet" yaklaşımı ile sunulan bu özel hizmet, İstanbul, Afyon, Ankara, Bursa ve İzmir'de bulunan kurban sahiplerine özel ambalaj ve kolilerde, soğutuculu kapalı araçlarla soğuk zinciri korunarak teslim ediliyor.

6 Mayıs 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, 19 yıldır kesintisiz sunduğu özel eve teslim kurban hizmetini bu yıl da sürdürüyor. İslami kurallara ve gıda güvenliğine uygun olarak modern yöntemlerle vekaleten kesilen kurbanlık etler, her hisse sahibine kurbanın tüm bölgelerinden eşit ve adil parçalar düşecek şekilde parçalanıyor ve hijyenik koşullarda paketleniyor. Özel ambalaj ve kolilerde soğutucu araçlarla servis edilen etlerin birbirine karışmaması için gerekli tedbirler alınıyor. DANET, İstanbul, Afyon, Ankara, Bursa ve İzmir'de sunduğu vekaleten kurban kesim ve dağıtım hizmetini "Kesimde hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet" yaklaşımıyla 19 yıldır büyük bir başarı ile sürdürüyor.

Her adımında titizlik ve denetim var

DANET Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Sungur Uluçay, 19 yıldır büyük bir başarıyla sürdürülen kurban kesim ve dağıtım hizmetinin şirketin hizmet yelpazesinde büyük bir önemi olduğunu vurgulayarak şu bilgileri verdi: "Kurban keserek dini vecibelerini yerine getirmek isteyen müşterilerimize sunduğumuz bu hizmet, her adımında gıda güvenliği ve İslami kurallara uygun olarak gerçekleşiyor. Üzerimize aldığımız bu büyük sorumluluğu 19 yıldır başarıyla taşıyor ve her yıl çok daha fazla sayıda kurbanın vekaleten kesimi konusunda müşterilerimize hizmet sunuyoruz. 'Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet' yaklaşımımızı yıllardır güvenle deneyimleyen kurban sahiplerine teslim aldıkları etlere sonrasında nasıl bir işlem uygulamaları gerektiği ile ilgili de bilgi veriyoruz. Sürecin her adımın uzman denetimi ve tüketicilerimizin alışık oldukları DANET hassasiyeti var."

Gıda güvenliğine ve İslami kurallara uygun kesim süreci

DANET'in Afyonkarahisar'daki modern tesislerinde veteriner hekimlerin denetimi altında özenle seçilen hayvanlar detaylı bir muayeneden geçiriliyor, İslami açıdan kurbanlık olmaları gereken özelliklere ve diğer tüm kriterlere uygunluğu kontrol ediliyor. Kurban Bayramı'nın birinci günü bayram namazının ardından başlayan kesim işlemi DANET'in uzman kasapları tarafından yapılıyor. Tüm süreç veteriner hekimler, gıda mühendisleri, din görevlileri ve noterler tarafından denetleniyor. Gıda güvenliği standartlarına ve dini vecibelere uygun olarak vekaleten yapılan kesim işlemi sırasında kurban sahiplerinin isimleri okunuyor. Kesim işlemi sonrasında, vekalet sahiplerine e-posta ve SMS yoluyla bilgi verilirken dileyen kurban sahipleri sonrasında kesim videolarını izleme olanağına da sahip oluyorlar.

Hakkaniyetli paylaşım ve dağıtım

Kesim sonrası süreçlerde de titizlikle hareket eden DANET, kesilen kurbanların gövde kısımları ve iç organlarını, veteriner ekiplerin ikinci bir kontrolünden geçiriyor. Her bir kurbanlık, detaylı sağlık ve kalite denetimlerinden sonra, gıda güvenliği standartlarına uygun şekilde soğuk hava depolarına yerleştiriliyor. Büyükbaş hayvanların etleri kemiksiz olarak, küçükbaşların etleri ise kemikli olarak parçalanıyor. DANET vekaleten kesimi yapılan kurbanların etlerinin başka



etlerle karıştırılmaması konusunda barkod sistemi ile büyük bir hassasiyet gösteriyor ve her vekalet sahibine, sadece kendi kurbanına ait etler ulaştırılıyor. Büyükbaş kurbanlar, adil bir şekilde yedi eşit parçaya bölünerek sahiplerine dağıtılıyor. Eğer bir kurbanlık, taahhüt edilen miktarın üzerinde et veriyorsa, fazla çıkan bu etler, ek bir işleme tabi tutulmaksızın doğrudan ilgili vekalet sahibine teslim ediliyor. Kurban derileri ve sakatatlar ise T.C. Diyanet Vakfı'na bağlı kurumlara bağışlanıyor.

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 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 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 Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. www.danet.com.tr