



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

DANET'in 20. Yılında Eve Teslim Kurban Hizmeti

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 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, 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlıyor.

www.danet.com.tr

