



DANET
Kurban Basın Bülteni
İHA Değerlendirme Raporu



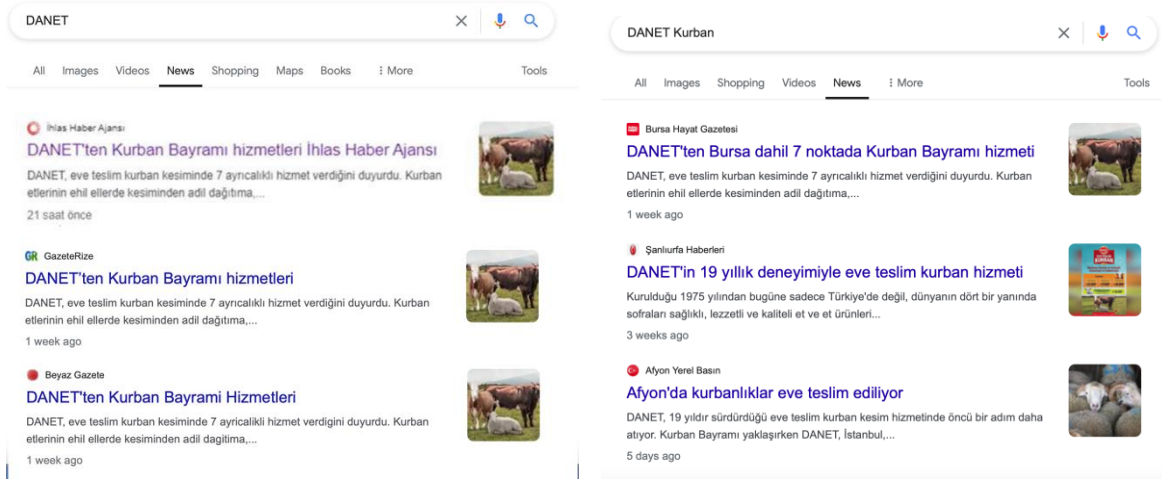
Haziran, 2024



Genel Değerlendirme

TIME Public Relations (TimePR), DANET için Kurban dönemi için iletişim çalışmaları yürütmüştür. Bu kapsamda hazırlanan ve servis edilen basın bültenleri dışında İHA (İhlas Haber Ajansı) ile kurban hizmetindeki 7 farkın anlattığı, özellikle tatil sonrası teslimatı da içeren bir basın bülteni hazırlanarak uygun görsellerle birlikte servis edilmiştir.

“DANET’ten Kurban Bayramı Hizmetleri” başlığı ile hazırlanan basın bülteni İHA’nın tüm abonelerine servis edilmiştir. Arama motorları açısından kıymetli olan haberin hazırlığında için SEO kurallarına uyulmuştur. Söz konusu basın bülteni Google Haberler’de (Google News) 6 kez listelenmiştir.



Google Haberlerde, DANET haberinin çıkması neden kıymetlidir?

- Görünürlük ve Tanınırlık:** Google Haberler, geniş bir kitleye ulaşma potansiyeline sahiptir. Şirket veya marka haberi burada yer aldığı anda, dünya çapında milyonlarca insan tarafından görülme olasılığı artar.
- Güven ve İtibar:** Google Haberler, güvenilir ve doğrulanmış kaynaklardan gelen haberleri yayınlar. Bir markanın burada yer alması, güvenilir ve itibarlı bir kaynak olarak algılanmasına katkıda bulunur.



3. **SEO ve Web Trafiği:** Google Haberlerde yer alan haberler, DANET web sitesine yönlendirme yapabilir. Bu da web trafiğini artırır ve arama motoru optimizasyonuna (SEO) olumlu katkıda bulunur.
4. **Kriz Yönetimi:** Olumsuz bir durum veya kriz anında, Google Haberlerde doğru ve kontrollü bilgiler yayınlarak, kamuoyunu bilgilendirme ve durumu yönetme imkanı sağlar.
5. **Rekabet Üstünlüğü:** Kurban konusunda rakiplerinizin önüne geçmek ve sektörde lider konumda olmak için önemli bir araçtır. Pozitif haberler, DANET'in kurbandaki rekabet avantajını destekler.
6. **Müşteri Güveni:** Potansiyel müşteriler, Google Haberlerde yer alan haberlerle markanın güvenilirliğini olumlu değerlendirebilir.
7. **Medya Dikkati:** Google Hbaerlerde yer almak, diğer medya kuruluşlarının da dikkatini çekebilir ve daha fazla haber ve medya görünürlüğü sağlayabilir.

Google Haberler'de DANET haberi çıkması, marka bilinirliğini artırmanın yanı sıra itibar yönetimi, müşteri güveni ve rekabet avantajı sağlama açısından büyük öneme sahiptir.

Çıkan yazılı basın haberlerine ilişkin liste aşağıdadır.

Yayın Tarihi	Medya Adı	Döküman Başlığı	Erişim	Reklam Eşdeğeri
30.05.2024	Gazete 3	DANET'ten Eve Teslim Kurban Kesimi	1500	2528
30.05.2024	Odak	Kurbanlar Eve Teslim	1950	3332
31.05.2024	Kır'atım	DANET'ten Kurban Bayramı Hizmetleri	1350	2306
			4800	8166



Yayın Adı: Gazete 3
Tarih: 30.05.2024
Sayfa: 7

DANET'ten eve teslim kurban kesimi

DANET, eve teslim kurban kesiminde 7 ayrıcalıklı hizmet verdiğini duyurdu. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtıma, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda çalışmalar yapacağını belirten şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor.

DANET, 19 yıldır sürdürdüğü eve teslim kurban kesim hizmetinde 7 noktada fark oluşturuyor. Şirketin "Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet" yaklaşımıyla İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'da sunduğu vekaleten kurban kesim ve dağıtım hizmetinde 7 noktada ayrıcalık sunuyor. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtıma, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda fark oluşturan şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor.

EVE TESLİM KURBAN HİZMETİNDE 7 FARKI

Şirketten yapılan açıklamaya göre, kurban etlerinin ehil ellerde kesimi ile başlayan hizmette kimsenin kurban eti diğer kurbanların etleriyle asla karıştırılmıyor. Her koşulda adil dağıtım sağlanarak her hisse sahibine kurbanlığın her bölgesinden eşit parçalar düşmesi garanti ediliyor. Her zaman tamı tamına, bazen biraz fazla et teslim edilerek müşteri memnuniyeti artırılırken, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimat sayesinde etler hijyenik koşullarda soğutuculu araçlarla müşterilere ulaştırılıyor. Şirket, bayramdan sonra teslimat imkanı ile tatilden dönen müşterilerin etlerini uygun zamanda alabilmelerine olanak tanıyor. Kesim ve sonrasında hijyen önlemleri kapsamında, sadece Sağlık Bakanlığı onaylı dezenfektanlar kullanılarak ve en üst seviye hijyen kurallarına uyularak gıda güvenliği sağlanıyor. Kurbanlık hediye paketi hizmeti kapsamında özel paketler ve hediye kartlarıyla kurbanlık hediye edilebilmesine olanak tanıyan şirket, tüm süreçte kurban kesimi ve dağıtımında müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmayı hedefliyor.

TATİL PLANINA UYUMLU ÖZEL TESLİMAT

Şirket, Kurban Bayramı'nda seyahatte olan ve dini vecibelerini yerine getirmek isteyenler için bayramdan sonra teslimat imkanıyla önemli bir kolaylık sağlıyor. Seyahat dönüşünde kurban etlerini teslim alabilme esnekliği sunan bu hizmet ile kurban sahipleri, etlerini kıyma ve kuşbaşı olarak hazırlanmış halde bayram sonrası kendileri için en uygun zamanda ve istedikleri adrese teslim tercihi yapabiliyorlar.

Böylece hem gönül rahatlığıyla seyahatlerini yapabiliyor hem de kurban ibadetlerini eksiksiz olarak yerine getirmiş oluyorlar. Şirketin Afyonkarahisar'daki modern tesislerinde, veteriner hekimlerin gözetimi altında titizlikle seçilen hayvanlar ayrıntılı bir muayeneden geçiriliyor. Kurbanlıkların dini gerekliliklere uygunluğu kontrol edilerek, Kurban Bayramı'nın birinci günü bayram namazının ardından kesim işlemi şirketin uzman kasapları tarafından gerçekleştiriliyor. Bu süreç, veteriner hekimler, gıda mühendisleri, din görevlileri ve noterler tarafından sürekli denetleniyor. Gıda güvenliği standartlarına ve dini kurallara uygun şekilde vekaleten yapılan kesim işlemleri sırasında kurban sahiplerinin isimleri okunuyor. Kesim işlemi tamamlandıktan sonra, vekalet sahiplerine e-posta ve SMS aracılığıyla bilgilendirme yapılıyor ve dileyen kurban sahipleri kesim videolarını izleme imkanına sahip oluyor. DANET, vekaleten yapılan kesimlerde her müşterinin sadece kendi kurbanından et almasını sağlamak amacıyla barkod sistemi kullanarak titiz bir yönetim sağlıyor. Bu sistem sayesinde, her müşterinin etleri garanti altına alınıyor ve her vekalet sahibine kendi kurbanına ait etler teslim ediliyor. Kurban derileri ve sakatatlar ise Diyanet Vakfı'na bağlı kuruluşlara bağışlanıyor.

KURBAN SAHİPLERİNE SUNULAN SEÇENEKLER

Şirket, bu yılki hizmet kapsamında, büyükbaş kurbanlıklar için üç farklı seçenek sunuyor: Birinci grup için hisse bedeli 21 bin TL olup, her hisse sahibi 22 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. İkinci grup için hisse bedeli 17 bin 500 TL olup, her hisse sahibi 16 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. Üçüncü grup için hisse bedeli 26 bin TL olup, her hisse sahibi 35 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. Küçükbaş kıvrıcık kurbanlıklar için ise kurban etinin tamamı 15 bin 500 TL'dir. Teslimatla ilgili ise farklı seçenekler sunulurken, kurban sahiplerine önemli kolaylıklar sağlanmaktadır. Kurban siparişi vermek için online.danet.com.tr/eve-teslim-kurban adresinden sipariş oluşturulabilir. >>> İHA





Yayın Adı: Odak Gazetesi

Tarih: 30.05.2024

Sayfa: 2



Kurbanlar Afyon'dan eve teslim

DANET, eve teslim kurban kesiminde 7 ayrıcalıklı hizmet verdiğini duyurdu. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtım, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda çalışmalar yapacağını belirten şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor. DANET, 19 yıldır sürdürdüğü eve teslim kurban kesim hizmetinde 7 noktada fark oluşturuyor. Şirketin "Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet" yaklaşımıyla İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'da sunduğu vekaleten kurban kesim ve dağıtım hizmetinde 7 noktada ayrıcalık sunuyor. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtım, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda fark oluşturan şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor.

UYGUN ZAMANDA ALABİLİYORLAR

Şirketten yapılan açıklamaya göre, kurban etlerinin ehil ellerde kesimi ile başlayan hizmette kimsenin kurban eti diğer kurbanların etleriyle asla karıştırılmıyor. Her koşulda adil dağıtım sağlanarak her hisse sahibine kurbanlığın her bölgesinden eşit parçalar düşmesi garanti ediliyor. Her zaman tamına, bazen biraz fazla et teslim edilerek müşteri memnuniyeti artırılırken, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimat sayesinde etler hijyenik koşullarda soğutuculu araçlarla müşterilere ulaştırılıyor. Şirket, bayramdan sonra teslimat imkânı ile tatilden dönen müşterilerin etlerini uygun zamanda alabilmelerine olanak tanıyor. Şirketin Afyonkarahisar'daki modern tesislerinde, veteriner hekimlerin gözetimi altında titizlikle seçilen hayvanlar ayrıntılı bir muayeneden geçiriliyor. Kurbanlıkların dini gerekliliklere uygunluğu kontrol edilerek, Kurban Bayramı'nın birinci günü bayram namazının ardından kesim işlemi şirketin uzman kasapları tarafından gerçekleştiriliyor. Bu süreç, veter-

iner hekimler, gıda mühendisleri, din görevlileri ve noterler tarafından sürekli denetleniyor. Gıda güvenliği standartlarına ve dini kurallara uygun şekilde vekaleten yapılan kesim işlemleri sırasında kurban sahiplerinin isimleri okunuyor. Kesim işlemi tamamlandıktan sonra, vekalet sahiplerine e-posta ve SMS aracılığıyla bilgilendirme yapılıyor ve dileyen kurban sahipleri kesim videolarını izleme imkânına sahip oluyor.

HABER AHMET IŞIK



Yayın Adı: Kıratım Gazetesi

Tarih: 30.05.2024

Sayfa: 8

DANET'ten Kurban Bayramı hizmetleri

DANET, eve teslim kurban kesiminde 7 ayrıcalıklı hizmet verdiğini duyurdu. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtım, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda çalışmalar yapacağını belirten şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor.

DANET, 19 yıldır sürdürdüğü eve teslim kurban kesim hizmetinde 7 noktada fark oluşturuyor. Şirketin

hediye paketi hizmeti kapsamında özel paketler ve hediye kartlarıyla kurbanlık hediye edilebilmesine

kesim işlemleri sırasında kurban sahiplerinin isimleri okunuyor. Kesim işlemi tamamlandıktan sonra, vekalet



"Kesimde, hissede ve teslimde hassasiyet ve hakkaniyet" yaklaşımıyla İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa ve Afyon'da sunduğu vekaleten kurban kesim ve dağıtım hizmetinde 7 noktada ayrıcalık sunuyor. Kurban etlerinin ehil ellerde kesiminden adil dağıtım, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimattan kurbanlık hediye paketi hizmetine kadar birçok alanda fark oluşturan şirket, bayram sonrası teslimat hizmeti ile öne çıkıyor.

Eve teslim kurban hizmetinde 7 farkı

Şirketten yapılan açıklamaya göre, kurban etlerinin ehil ellerde kesimi ile başlayan hizmette kimsenin kurban eti diğer kurbanların etleriyle asla karıştırılmıyor. Her koşulda adil dağıtım sağlanarak her hisse sahibine kurbanlığın her bölgesinden eşit parçalar düşmesi garanti ediliyor. Her zaman tamı tamına, bazen biraz fazla et teslim edilerek müşteri memnuniyeti artırılırken, soğuk zinciri koruyan güvenli teslimat sayesinde etler hijyenik koşullarda soğutuculu araçlarla müşterilere ulaştırılıyor. Şirket, bayramdan sonra teslimat imkânı ile tatilden dönen müşterilerin etlerini uygun zamanda alabilmelerine olanak tanıyor. Kesim ve sonrasında hijyen önlemleri kapsamında, sadece Sağlık Bakanlığı onaylı dezenfektanlar kullanılarak ve en üst seviye hijyen kurallarına uyularak gıda güvenliği sağlanıyor. Kurbanlık

olanak tanıyan şirket, tüm süreçte kurban kesimi ve dağıtımında müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmayı hedefliyor.

Tatil planına uyumlu özel teslimat

Şirket, Kurban Bayramı'nda seyahatte olan ve dini vecibelerini yerine getirmek isteyenler için bayramdan sonra teslimat imkânıyla önemli bir kolaylık sağlıyor. Seyahat dönüşünde kurban etlerini teslim alabilme esnekliği sunan bu hizmet ile kurban sahipleri, etlerini kayma ve kuşbaşı olarak hazırlanmış halde bayram sonrası kendileri için en uygun zamanda ve istedikleri adrese teslim tercihi yapabiliyorlar. Böylece hem gönül rahatlığıyla seyahatlerini yapabiliyor hem de kurban ibadetlerini eksiksiz olarak yerine getirmiş oluyorlar. Şirketin Afyonkarahisar'daki modern tesislerinde, veteriner hekimlerin gözetimi altında titizlikle seçilen hayvanlar ayrıntılı bir muayeneden geçiriliyor.

Kurbanlıkların dini gerekliliklere uygunluğu kontrol edilerek, Kurban Bayramı'nın birinci günü bayram namazının ardından kesim işlemi şirketin uzman kasapları tarafından gerçekleştiriliyor. Bu süreç, veteriner hekimler, gıda mühendisleri, din görevlileri ve noterler tarafından sürekli denetleniyor. Gıda güvenliği standartlarına ve dini kurallara uygun şekilde vekaleten yapılan

sahiplerine e-posta ve SMS aracılığıyla bilgilendirme yapılıyor ve isteyen kurban sahipleri kesim videolarını izleme imkânına sahip oluyor. DANET, vekaleten yapılan kesimlerde her müşterinin sadece kendi kurbanından et almasını sağlamak amacıyla barkod sistemi kullanarak titiz bir yönetim sağlıyor. Bu sistem sayesinde, her müşterinin etleri garanti altına alınıyor ve her vekalet sahibine kendi kurbanına ait etler teslim ediliyor. Kurban derileri ve sakatatlar ise Diyanet Vakfı'na bağlı kuruluşlara bağışlanıyor.

Kurban sahiplerine sunulan seçenekler

Şirket, bu yılki hizmet kapsamında, büyükbaş kurbanlıklar için üç farklı seçenek sunuyor:

Birinci grup için hisse bedeli 21 bin TL olup, her hisse sahibi 22 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. İkinci grup için hisse bedeli 17 bin 500 TL olup, her hisse sahibi 16 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. Üçüncü grup için hisse bedeli 26 bin TL olup, her hisse sahibi 35 ± 2 kg kemiksiz et, ciğer, yürek ve 1 kg etli kemik almaktadır. Küçükbaş kıvrık kurbanlıklar için ise kurban etinin tamamı 15 bin 500 TL'dir. Teslimatla ilgili ise farklı seçenekler sunulurken, kurban sahiplerine önemli kolaylıklar sağlanmaktadır. Kurban siparişi vermek için online.danet.com.tr/eve-teslim-kurban adresinden sipariş oluşturulabilir. İHA



İnternet Haberleri:

<https://www.iha.com.tr/istanbul-haberleri/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri-86536363>
<https://www.msn.com/tr-tr/finans/haber/danet-ten-kurban-bayram%C4%B1-hizmetleri/ar-BB1nfsSZ>
<https://beyazgazete.com/haber/2024/5/29/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-7080111.html>
https://erzurumgunebakis.com/haber/danetten_kurban_bayrami_hizmetleri-65681.html
https://www.bizimsakarya.com.tr/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri#google_vignette
<https://www.egetelgraf.com/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri>
<https://www.bursahayat.com.tr/hayatin-icinden/danet-ten-bursa-dahil-7-noktada-kurban-bayrami-hizmeti-593278>
<https://2mart.com.tr/ekonomi/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri-80161.html>
<https://www.bursahaber.com/ekonomi/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-2635233>
<https://www.bursa.com/haber/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-936783.html>
<https://www.yildirimgazetesi.com/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri>
<https://www.gazetarena.com/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri/22338/>
<https://www.ajansmanisa.com/haber-2426017-danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri>
https://www.yozgatmedya.com.tr/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri#google_vignette
<https://www.habersitesi.com/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-801688h.htm>
<https://www.haber16.com/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri/1460389/>
<https://www.bogazicigundem.com/haber/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri-115798.html>
<https://www.vitrinhaber.com/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri>
<https://www.karamanpostasi.com/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri/151011/>
<https://www.haberkenti.com/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri>
<https://www.ogunhaber.com/ekonomi/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-2731530h.html>
<https://www.medyagazete.com/haber/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri-945673>
https://www.kamu3.com/danet-eve-teslim-kurban-kesiminde-7-ayricalikli-hizmet-verdigini-duyurdu/865364/#google_vignette
<https://www.uyann.com.tr/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri/>
<https://www.gazeterize.com/danetten-kurban-bayrami-hizmetleri>
<https://www.urfadabugun.com/haber/71076/danetin-19-yillik-deneyimiyle-eve-teslim-kurban-hizmeti.html>
<https://www.afyonyerelbasin.com/afyon-da-kurbanliklar-eve-teslim-ediliyor/86597/>
<https://beyazgazete.com/haber/2024/5/29/danet-ten-kurban-bayrami-hizmetleri-7080111.html>