



DANET, ÜRETİMDE ÇEVRESEL ETKİLERİ AZALTIYOR

Türkiye'nin köklü et ve et ürünleri markası DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atıyor. Afyonkarahisar'da kurduğu 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali ile üretimde yenilenebilir enerjiye geçiş yapan DANET, şimdi de fermente sucuk üretiminin çevresel etkilerini azaltmak için TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu.

25 Mart 2025, İstanbul

DANET, sürdürülebilir üretim hedefleri doğrultusunda önemli adımlar atmaya devam ediyor. Şirketin sürdürülebilirlik yaklaşımını güçlendiren en önemli yatırımlardan biri, Afyonkarahisar'da kurulan 4 MW kapasiteli Güneş Enerjisi Santrali oldu. Bu santral sayesinde üretimde kullanılan elektriğin tamamı yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanıyor. Yatırım, çevresel etkilerin azaltılmasının yanı sıra ülkemizin enerji politikalarına da katkı sağlıyor.

DANET, şimdi de fermente sucuk üretim sürecini daha sürdürülebilir hale getirmek amacıyla TÜBİTAK'a proje başvurusunda bulundu. Proje kapsamında, fermente sucuk üretiminin çevresel etkileri analiz edilerek karbon ve su ayak izini azaltmaya yönelik yenilikçi çözümler geliştirilecek.

DANET'in sürdürülebilir üretim modeliyle ilgili açıklama yapan DANET Ar-Ge ve Kalite Güvence Yöneticisi Furkan Uluçay, şunları söyledi: "Sürdürülebilirliği üretim süreçlerimizin merkezine alarak, çevreye duyarlı bir üretim modeli benimsiyoruz. Yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalanan, enerji ve su tüketimini optimize ediyor ve çevresel etkileri azaltmak için yenilikçi stratejiler geliştiriyoruz. Hedefimiz, uzun vadede çevre dostu üretim anlayışını sektörümüz için bir standart haline getirmek."

DANET, sürdürülebilirlik projeleri kapsamında üretim süreçlerinde enerji ve su tüketimini daha verimli hale getirmek için kapsamlı analizler yürütüyor. Üretim aşamalarındaki karbon ve su ayak izini belirleyerek, bu etkileri azaltmaya yönelik stratejiler geliştiriyor. Fermente sucuk üretimi için başlatılan TÜBİTAK projesi de bu kapsamda, üretim sürecinde çevresel etkileri minimize etmeye yönelik yenilikçi çözümler geliştirmeyi hedefliyor.

Ayrıca, coğrafi işaretli ürünlerle yerel üreticileri destekleyen DANET, bölgesel çeşitliliği koruyarak geleneksel üretim modellerini güçlendiriyor. Afyon pastırması ve Afyon sucuğu gibi coğrafi işaretli ürünler hem yerel hem de uluslararası pazarda ön plana çıkarılarak Türkiye'nin yemek kültürü mirasının korunmasına katkı sağlanıyor.

DANET, sürdürülebilirlik vizyonu doğrultusunda geliştirdiği projelerle çevresel etkileri azaltmayı, daha verimli üretim süreçleri oluşturmayı, doğal kaynakların korunmasına katkı sağlamayı ve kültürel mirasımızı korumayı hedefliyor. Çevre dostu ambalaj kullanımından enerji verimliliğine kadar geniş bir yelpazede uygulanan bu stratejiler, DANET'in sektöründe öncü bir rol üstlenmesini sağlıyor.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresini, sipariş vermek için ise online.danet.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

#DANET #Surdurulebilirlik #SurdurulebilirGelecek #TescilliSucuk #EtveEtUrunleri



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 kurulan ve o günden bu yana sofraları lezzetli, kaliteli et ve et ürünleriyle buluşturan DANET, hayvan seçiminden üretime, dağıtımdan perakende satışa kadar tüm süreçleri titizlikle denetlemektedir. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacı, Afyonkarahisar'daki özenle seçilmiş besi çiftliklerinden karşılanmaktadır. Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsleri arasında kabul edilen bu hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesilmektedir. DANET ürünleri, firmanın kendi kasap ve şarküteri mağazalarının yanı sıra önde gelen perakende markaları aracılığıyla tüketicilere sunulmaktadır. Üretim, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan tesislerde, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uygun olarak ve helal sertifikalı şekilde gerçekleştirilmektedir. Kurumsallaşma sürecini büyüme performansı ile pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat yapmaktadır. 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol kapsamında, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş ve DANET'in geniş ürün portföyüne dahil edilmiştir. DANET, 80'den fazla lezzet seçeneğiyle tüketicilere taze etin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam, füme et, hindi ve piliç ürünleri sunmaktadır. Ayrıca, eve teslim kurban satışı hizmeti de vermektedir. Coğrafi işaretli DANET Afyon Sucuğu, Güvenilir Ürün Platformu tarafından düzenlenen Feed the Future Ödüllerinde "Coğrafi İşaretli Ürünler" kategorisinde iki kez, "Glutensiz Ürünler" kategorisinde ise 2024 yılında Birincilik Ödülü'ne layık görülmüştür. 400'ü aşkın kişiye istihdam sağlayan DANET, yenilenebilir enerjiye olan bağlılığını Güneş Enerjisi Santrali yatırımlarıyla güçlendirmekte ve üretimde kullandığı elektriğin %100'ünü yenilenebilir enerji kaynaklarından karşılayarak karbon ayak izini azaltmayı hedeflemektedir. Çevreye duyarlı üretim anlayışıyla sürdürülebilirlik konusunda sektöre öncülük etmektedir.

www.danet.com.tr