

Sürdürülebilirlik Raporu 2020



İçindekiler

Rapor Hakkında	2
Kereviş ve Yağ İş Birimi CEO'sunun Mesajı	3
Hakkımızda	4
Rakamlarla Kereviş	4
Kurumsal Yönetim	5
Etik İlkeler	6
Risk Yönetimi	6
Sürdürülebilirlik Kurulu	7
Sürdürülebilirlik Kurulu Organizasyon Yapısı	7
Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız	8
Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz	9
Paydaş İletişimi	11
ÜRÜNLER – İLHAM VERMEK	12
Sağlıklı, Güvenilir ve Yenilikçi Ürünler	14
Üretimde Kalite ve Güvenlik	15
Tedarikçi Değerlendirme Süreçleri	16
Ar-Ge ve İnovasyon	18
Müşteri Deneyimi ve Memnuniyeti	21
TOPLUM – BİRLİKTE GÜÇLENMEK	22
Sürdürülebilir Üretim Zinciri	24
Sözleşmeli Tarım	25
Eğitim ve Denetim	26
Çalışanlar	28
Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği	29
Performans ve Kariyer Yönetimi	29
Ücretlendirme ve Ödüllendirme	30
Çalışanlara Yatırım ve Eğitimler	31
Çalışan Memnuniyeti ve İletişim	31
Yıldız Göz ve Akıl Küpü	31
İş Sağlığı ve Güvenliği	32
DÜNYA – İYİLEŞTİRMEK	34
Çevre Yönetimi	36
Döngüsel Sistem ve Gıda Atıkları	36
İklim Değişikliğiyle Mücadele	37
Su Yönetimi	38
Biyoçeşitlilik	39
Performans Göstergeleri	40
Sosyal Performans Göstergeleri	41
Çevresel Performans Göstergeleri	43
GRI İndeks Tablosu	45



Rapor Hakkında

Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. olarak Yıldız Holding Sürdürülebilirlik Platformu kapsamındaki çalışmalarımızı içeren dördüncü sürdürülebilirlik raporumuzu yayımlıyoruz. Küresel Raporlama Girişimi (Global Reporting Initiative - GRI) tarafından yayımlanan GRI Standartları, sürdürülebilirlik raporlaması konusunda küresel ölçekte kabul gören bir çerçevedir.

Bu raporu GRI Standartları "Temel" (core) seçeneğine uyumlu olarak ve Gıda Sektör Eki'ni referans olarak hazırladık. Ek olarak raporda Sürdürülebilirlik Muhasebesi Standartları Kurulu'nun (Sustainability Accounting Standards Board - SASB) Gıda Sektörü Eki'nden yararlandık.

Raporun çatısını oluşturan öncelikli konuları, uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standardına uygun olarak iç ve dış paydaşların katılımıyla belirledik. Rapor, 1 Ocak – 31 Aralık 2020 tarihleri arasındaki, Besler ve iştiraki Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş., Kerevitaş Bursa ve Emirdağ yerleşkeleri ve genel müdürlük kapsamındaki operasyonlarımızı kapsıyor. Raporda gerektiği yerlerde geçmiş verilerle kıyaslama yaparak performansımızdaki değişimleri yansıttık. Raporda Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. "Kerevitaş" olarak geçiyor ve dondurulmuş gıda, konserve ve yağ iş birimini kapsıyor.

Soru, görüş ve önerilerinizi surdurulebilirlik@kerevitas.com.tr adresine iletebilirsiniz.

Kerevitaş ve Yağ İş Birimi CEO'su Mesajı

Saygıdeğer Paydaşlarımız,

COVID-19 salgınıyla mücadelenin ön plana çıktığı, zorlu koşullara ayak uydurmamız gereken bir yılı geride bıraktık. 2020 yılı, yaşanan olumsuz gelişmelere rağmen finansal performansımızı iyileştirdiğimiz başarılı bir yıl oldu. Salgınla mücadele kapsamında gerekli tüm önlemleri alarak çalışanlarımızın sağlığını ve işimizin devamlılığını güvence altına aldık. Tüm tesislerimizde Türk Standartları Enstitüsü (TSE) COVID-19 Güvenli Üretim Tesisi sertifikalarıyla çalışmalarımıza devam ediyoruz. Besler'in bünyemize katılmasıyla birlikte 1.608 çalışan ve iki ülkede beş fabrikayla 115.000'den fazla müşteriye ulaşıyoruz. 2020 yılında 3,06 milyar TL konsolide ciro elde ettik. Faiz, Amortisman ve Vergiler Öncesi Kârımız (FAVÖK) 468 milyon TL'yi aştı. Finansal başarımızı sürdürürken çevresel, sosyal ve yönetim (ÇSY) alanlarındaki performansımızı da sürekli geliştiriyor, tüm paydaşlarımızın katkılarıyla sürdürülebilir büyüme için çalışıyoruz.

Sürdürülebilir büyüme anlayışının pek çok şirket için bir seçenektir çok sorumluluk ve gereklilik olduğuna inanıyorum. Dünya Ekonomik Forumu'nun yayınladığı son Küresel Riskler Raporu'nda da belirtildiği gibi, iklim değişikliği ve çevre sorunları varlığını tehdit eden en büyük risklerin başında geliyor. Yaşadığımız bu iklim sorunlarının devletleri daha hızlı ve kararlı yöntemlerle iklim değişikliğiyle mücadeleye teşvik ettiğini görüyoruz. Bunların başında "2050'ye kadar karbon nötr" hedefiyle Avrupa Birliği (AB) Yeşil Mutabakatı geliyor. Bu kapsamda yapılan düzenlemeler, AB'ye ihracat yapan ülke ve şirketlerin de dönüşümünü tetikleyeceği için Yeşil Mutabakat'ın olumlu etkilerinin olacağını söylemek mümkün. Yıllık yaklaşık 400 milyon TL'ye ulaşan ihracat seviyesine sahip bir şirket olarak bu gelişmeleri yakından takip ediyoruz. Sürdürülebilir tarıma odaklanarak süreçlerimizi bu doğrultuda iyileştiriyor, dünyaya saygılı bir şekilde işimizi sürdürüyoruz.

Yıldız Holding bünyesinde bir şirket olarak yürüttüğümüz tüm sürdürülebilirlik çalışmalarında Bu Dünya Bizim yaklaşımını benimsiyoruz. Bu yaklaşımla; çevresel, sosyal ve ekonomik etkimizi bütüncül olarak yönetiyoruz. Yerel üretimi ve yerel üreticileri destekliyor, birlikte çalıştığımız çiftçileri iş ortağı olarak konumlandırıyoruz. Çiftçilerimizin %90'ıyla sözleşmeli tarım modeliyle çalışıyoruz. Sürdürülebilir tarım uygulamalarını ve sorumlu üretimi destekliyoruz. Gıda israfının ulaştığı boyut ve sonuçlarından dolayı bu konuya eğiliyor, tüm gıda üretim süreçlerimizde sıfır atık prensibiyle çalışıyoruz. "Toprakdan Tabağa Sıfır Gıda Kaybı" adını verdiğimiz proje ve yaklaşımla 2020 yılında T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen Tarım Orman Zirvesinde Tarım

Geleceğe Taşınanlar ödülüne layık görüldük. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ile Birleşmiş Milletler (BM) Gıda ve Tarım Örgütü (United Nations Food and Agriculture Organization - FAO) iş birliğinde yürütülen "Gıdanı Korumaya Sahip Çık" kampanyasına aktif destek veriyoruz.

En önemli paydaşlarımızdan olan çalışanlarımızın sağlığını, güvenliğini ve refahını önemsiyoruz. Bu nedenle 2020 yılında ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemine geçiş yaptık. İş yerinde fırsat eşitliği ve çeşitliliği sağlamaya yönelik çalışmalar yürütüyoruz. %36 olan kadın çalışan oranını yükseltmeyi hedefliyoruz.

2020 yılındaki performansımızı paylaştığımız dördüncü Sürdürülebilirlik Raporunu sizlerle paylaşmaktan mutluluk duyuyorum. Başarılı performansımızda emeği geçen başta çalışanlarımız olmak üzere tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyorum.

Şükrü Çin
Kerevitaş ve Yağ İş Birimi CEO'su

¹Küresel Riskler Raporu, Dünya Ekonomik Forumu, 2021

Hakkımızda

Kerevitaş olarak Türkiye'deki taze dondurulmuş gıda pazarına liderlik ediyoruz. Türkiye pazarındaki büyümemizle beraber dış pazardaki fırsatları da değerlendirerek farklı pazarlara giriş yapıyor, ürünlerimizi tüm dünyayla buluşturuyoruz. Besler dahil olmak üzere toplam beş fabrika ve 1.704 çalışanla, altı kıtada 70'ten fazla ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. Yurt içi pazarda 58 bayimizle 50.000'den fazla noktada ürünlerimizin satışını gerçekleştiriyoruz. 200 dağıtım aracı ve 34.000 üzerinde dondurucuyla güçlü bir satış-pazarlama ağına sahibiz. Superfresh, Teremyağ, Bizim Yağ, Luna, Yayla, Ona, Evet, Sabah markalarımızla dondurulmuş gıda, konserve ve yağ iş kollarında faaliyetlerimize devam ediyoruz.

İsabetli kanal-kategori stratejileri doğrultusunda satış gelirindeki artışı sağlarken, tüketiciler ve müşterilerin değişen beklenti ve ihtiyaçlarına yüksek kaliteli ürünlerimizle yanıt veriyoruz. Kerevitaş olarak dondurulmuş gıda kategorisinde %50, yağ grubunda ise markalı pazarda %66 pazar payıyla 2020 yılını pazar lideri olarak kapattık. Kerevitaş'ın ihracata katkısı %12,4'lük büyümeyle toplam 397,1 milyon TL'ye ulaştı. "7/24 Fırından" alt markasıyla dondurulmuş fırıncılık ürünleri simit, poğaç, ekmek lansmanlarını gerçekleştirdik. Pazarda bir ilk olan pizza tost, taş fırın pizza, tava böreği, içi dolgulu kroketler gibi inovatif ürünler sunduk. Pazardaki marka bilinirliğimizi %100 seviyesinde tutmayı başardık.

Taze dondurulmuş gıda alanındaki inovasyonun öncüsü olan SuperFresh markamız altında Türkiye'nin ilk ve tek mikrodalga fırında pişen şipşak pizza lansmanını gerçekleştirdik. Aynı zamanda çeşitli kanallarda talaş böreği, ıspanaklı rulo börek ve kroket mix ürünlerimizi listeledik. 2020 yılı konsolide ciromuz %22,6 oranında artışla 3,056 milyar TL'ye ulaştı.

Rakamlarla KEREVITAŞ

- 1.704 çalışan
- İki ülkede beş fabrika
- Altı kıtada 70'ten fazla ülkeye 397,1 milyon TL ihracat
- 3,056 milyar TL konsolide ciro
- 468 milyon TL'nin üzerinde FAVÖK
- %14,6 Net Dönem Kâr Marjı

Kurumsal Yönetim

Kaliteden ve gıda güvenliğinden ödün vermeyen yenilikçi yaklaşımla teknolojik gelişmeleri yakından takip eden, çevresel ve sosyal sorumlulukları sadece yasal zorunluluk olarak görmeyip toplum için değer yaratmak üzere çalışan bir şirket olarak çalışmalarımızı yürütüyoruz. Şirket yapısının korunmasında önemli rol oynayan kurumsal yönetim, adalet, şeffaflık, hesap verebilirlik ve sorumluluk ilkelerini esas alıyoruz. Şirketimizin yönetim şeklinin belirlenmesinde temel aldığımız bu ilkeler, her türlü adaletsizliğin, yolsuzluğun ve kural ihlalinin önüne geçmemizi sağlıyor. Şirketimizin varlığını, itibarını ve faaliyetlerimizin sürdürülebilirliğini etkileyecek her konuyu kurumsal yönetim yapısı altında değerlendiriyoruz. Çerçevesini yasal mevzuatlarla uyumlu şekilde belirlediğimiz kurumsal yönetim yaklaşımını, bizi ileriye taşıyan ve sürdürülebilirliğe katkı sağlayan önemli bir unsur olarak konumluyoruz.

Kurumsal yönetim yapısının en yüksek organı olan Yönetim Kurulu, ikisi bağımsız olmak üzere toplam yedi üyeden oluşuyor. Kurul, üye sayısı çoğunluğu sağlanma şartıyla, gerekli gördüğü sıklıkta toplanıyor. Kurumsal Yönetim Komitesi, Riskin Erken Saptanması Komitesi, Denetim Komitesi ve Sürdürülebilirlik Kurulu, Yönetim Kurulu'na bağlı çalışıyor. Kerevitaş ve Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, Türkiye Satış ve Tic. Paz. Genel Müdürü, Mali İşler Direktörü, Pazarlama Grup Direktörü, Dış Ticaret Grup Direktörü ve İnsan Kaynakları Direktörü'nden oluşan İcra Kurulu'nun başkanlığını Kerevitaş ve Yağ İş Birimi CEO'su yapıyor. Kurumsal Yönetim İlkeleri Uyum Raporu'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

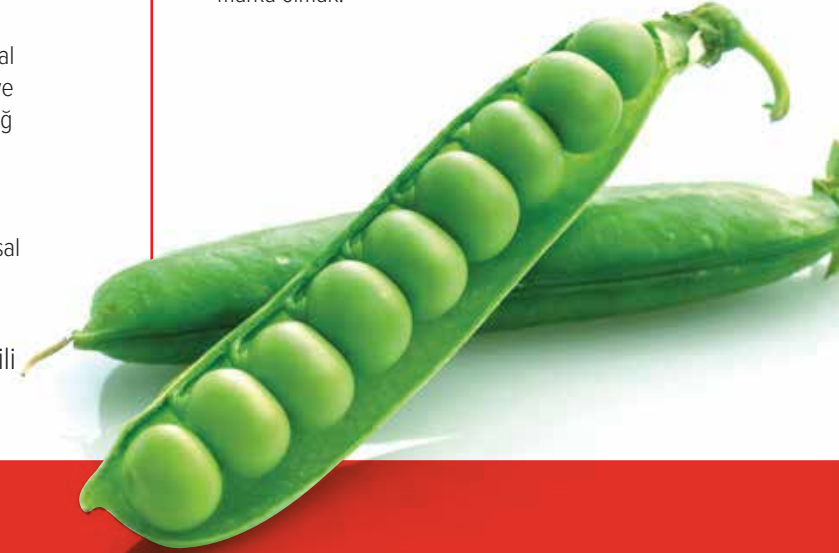
Kurumsal Yönetim Komitesi Görev ve Çalışma Esasları ile ilgili detaylı bilgiye [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Vizyonumuz

Tüketicilerimizi, müşterilerimizi, çalışanlarımızı ve hissedarlarımızı her zaman memnun eden lider bir gıda şirketi olmak.

Misyonumuz

Tüketicilerimize ve müşterilerimize en pratik, en taze, en lezzetli ürünleri sağlıklı ve güvenli değer zinciriyle sunan lider ve yenilikçi bir marka olmak.



“ Kaliteden ve gıda güvenliğinden taviz vermeyen, teknolojik gelişmeleri takip eden, toplum için değer yaratarak büyüyen bir şirket olmayı hedefliyoruz. ”

Etik İlkeler

İş yapış şeklimizin çerçevesini belirleyen etik ilkelerin sadece çalışanlarımız tarafından değil aynı zamanda tedarikçilerimiz tarafından da benimsenip uygulanmasını bekliyoruz. Yıldız Holding tarafından oluşturulan **Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri** aracılığıyla etik ilkelerin şirket içinde bilinmesini ve uygulanmasını sağlıyoruz. Çalışanların tamamı etik kuralları kabul ettiklerini yazılı olarak beyan ediyor. Üçüncü taraflarla yaptığımız tüm anlaşmalarda da etik kurallara bağlı kalıyoruz. Rüşvet ve yolsuzlukla mücadelede de etik ilkeleri rehber ediniyoruz.

Çalışanlar etik kurallar konusunda bilgilendirmek üzere son üç yıldır tüm çalışanlarımıza üçer saatlik etik ilkeler eğitimi veriyoruz. Bu kapsamda yolsuzluk ve rüşvetle mücadeleyi de kapsayan eğitime 2020 yılında 448 çalışan katıldı. Çalışanlar etik kurallara aykırı davranışları Yıldız Holding Etik Bildirim Hattı ile paralel olarak çalışan Kerevitaş Etik Bildirim Hattı'na bildiriyor. Bildirimler telefonla (0850 209 19 98) veya e-postayla (etik.bildirim@kerevitas.com.tr) iletebiliyor. Diğer tüm paydaşlarımız ise Yıldız Holding Müşteri İletişim Merkezi (MİM) ve Yıldız Holding Etik Bildirim Hattı aracılığıyla bildirimde bulunabiliyor.

Denetim Komitesi'nin bağımsız denetçilerin katılımıyla gerçekleştirdiği denetimler sonucunda herhangi bir uygunsuzluk tespit edildiğinde Yıldız Holding Etik Kurulu'na bildiriliyor. Kurul'un kararına bağlı olarak cezai şartlar uygulanıyor ve bir daha gerçekleşmemesi için gerekli tedbirler alınıyor.

Etik İlkeler Politikası'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Etik İlkeler tüm iş süreçlerimizde şirketimize rehberlik ediyor.

Risk Yönetimi

Risk yönetimi yaklaşımımız, şirketimizin faaliyetlerini sürdürmesinin önünde engel oluşturabilecek riskleri tespit ederek, gereken önlemlerin alınmasını içeriyor. Risk yönetiminden Riskin Erken Saptanması Komitesi sorumludur. Finansal, operasyonel, stratejik ve dış riskler olmak üzere bu dört grup altında riskleri etkin bir şekilde takip ediyor ve yönetiyoruz. Risklerin düzenli bir şekilde kontrolünü yapmak üzere denetimler gerçekleştiriyoruz. Yıldız Holding denetim birimleri ve bağımsız denetim kuruluşları tarafından yapılan düzenli denetimlerin sonuçları Denetim Komitesi tarafından incelenerek Yönetim Kurulu'nun değerlendirmesine sunuluyor.

Riskin Erken Saptanması Komitesi Görev ve Çalışma Esasları'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz.



Sürdürülebilirlik Kurulu Organizasyon Yapısı



Sürdürülebilirlik Kurulu

Şirketimiz bünyesinde 2017 yılında kurulan Sürdürülebilirlik Kurulu, sürdürülebilirlik çalışmalarının sistematik bir şekilde yürütülmesinden sorumlu en üst kuruldur. Çevresel, sosyal ve yönetim konularındaki durumun takibi ve bu kapsamda alınan kararların şirket genelinde uygulanmasından sorumlu olan Kurul, Yönetim Kurulu'na direkt raporlama yapıyor. Sürdürülebilirlik çalışmaları, Kurul'un koordinasyonu altında gerçekleşerek Yıldız Holding'deki sürdürülebilirlik dönüşümüne katkı vermemizi de sağlıyor. Kerevitaş ve Yağ İş Birimi CEO'sunun liderlik ettiği Kurul'un; Kerevitaş ve Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, Kerevitaş ve Yağ İş Birimi Pazarlama Genel Müdürü, Kerevitaş Mali İşler Direktörü, Kerevitaş ve Yağ İş Birimi İnsan Kaynakları Direktörü, Kerevitaş Kalite Grup Müdürü, Kerevitaş Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürü, Kerevitaş Üretim Grup Müdürü, Kerevitaş Tedarik Zinciri Grup Müdürü, Kerevitaş Ziraat Müdürü, Kerevitaş İnsan Kaynakları Müdürü, Kerevitaş Ar-Ge Kıdemli Müdürü, Yağ İş Birimi Mali İşler Direktörü, Yağ İş Birimi Pazarlama Direktörü, Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri Direktörü, Yağ İş Birimi Ar-Ge ve İş Geliştirme Direktörü, Yağ İş Birimi Fabrika Direktörü, Yağ İş Birimi İhracat Direktörü ve Yağ İş Birimi Satış Direktörü olmak üzere 19 üyesi bulunuyor. Yılda en az iki kez olmak üzere görevlerin yerine getirilmesini sağlayacak sıklıkta toplanan Kurul'un koordinasyonunu Kerevitaş ve Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, sekreterliğini ise Kerevitaş Ziraat Müdürü ve Yağ İş Birimi Fabrika Direktörü yapıyor.

Sürdürülebilirlik Kurulu'na bağlı olarak çalışmalarını yürüten Alt Komisyon ise; Ziraat Şefi, Kıdemli Marka Müdür Yardımcısı, Personel ve Özlük İşleri Uzmanı, İnsan Kaynakları Yöneticisi, Kalite Şefi, Çevre ve İSG Uzmanı, Teknik Mühendis, Üretim Mühendisi, Lojistik Uzmanı, Satın alma Uzmanı ve Ambalaj Geliştirme Uzman Yardımcısı olmak üzere 11 üyeden oluşuyor.

Sürdürülebilirlik Kurulu'nun işleyişi ve sorumlulukları hakkında detaylı bilgiye [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

Faaliyetlerimizin devamlılığını ve tüm paydaşlarımızın mutluluğunu sağlamak amacıyla oluşturulan Yıldız Holding sürdürülebilirlik yaklaşımını, Bu Dünya Bizim'i benimsiyoruz. Bu yaklaşım temel olarak ürün, toplum ve dünya olarak üç ana alana odaklanıyor. Kerevitaş olarak sürdürülebilirlik yaklaşımımızı bu çerçevede şekillendiriyor, iş süreçlerimizi bu doğrultuda yönetiyoruz.



Ürün – İlham Vermek:

Toplum genelinin gıda ürünlerine erişimini sağlamak, besin değeri yüksek gıdalar ile sağlıklı ve dengeli beslenmeyi teşvik etmek ve bunu bir yaşam tarzı olarak sunmak.



Toplum – Birlikte Güçlenmek

Çalışanlar ve toplum için sosyal ve ekonomik kalkınmayı, toplumsal eşitliği ve refahı sağlayan iş modeli uygulamak.



Dünya – İyileştirmek:

Doğal kaynakları koruyarak, gelecek nesiller için çevreyi korumak ve büyümemizin çevreye olumsuz etkiler bırakmadan gerçekleşmesini sağlamak.

Kerevitaş Önceliklendirme Matirisi



Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz




Sürekli değişen paydaş beklentilerine doğru yanıt vermek için paydaşlarımızın katılımıyla küresel ve yerel eğilimleri, sektörümüzdeki gelişmeler doğrultusunda sürdürülebilirlik alanında öncelikli odaklandığımız alanları belirliyoruz. Belirlenen öncelikli konulara odaklanarak hem Kerevitaş'ın orta ve uzun vadeli hedeflerini gerçekleştiriyor hem de farklı paydaş gruplarının beklentilerini karşılıyoruz.

Önceliklendirme çalışması kapsamında şirket içi uzmanlar ve yöneticilerin katkılarıyla çalıştaylar düzenledik. Tüm paydaşlarımızın görüş ve önerilerini göz önünde bulundurduğumuz bu çalışmaya; çalışanlar, kamu kurumları, düzenleyici otoriteler, sivil toplum kuruluşları, dernekler, uluslararası organizasyonlar ve girişimler, kurumsal müşterilerimiz, tedarikçiler ve üniversiteler gibi paydaşları dahil ettik.

İlk olarak 2017 yılında oluşturduğumuz ve yönetim kurulumuz tarafından onaylanan önceliklendirme matrisimizi ve belirlediğimiz öncelikli konularımızı küresel ve yerel eğilimler, sektörümüzü yakından ilgilendiren konular, COVID-19 salgını gibi güncel konular kapsamında her yıl değerlendiriyoruz. Besler'in şirket bünyemize katılmasıyla beraber kurum içi ve kurum dışı paydaş görüşleri ve beklentileri doğrultusunda öncelikli konularımızı 2020 yılında tekrar değerlendirdik ve bir değişiklik gerçekleştirmedik. 2021 yılında öncelikli konuları değişen koşullar, beklentiler ve talepler doğrultusunda gözden geçirerek güncellemeyi hedefliyoruz.

Öncelikli konularımıza ek olarak gıda atıkları ve kaybı, iş sağlığı ve güvenliği (İSG), sorumlu tedarik, çalışan ve insan hakları başlıkları önemi giderek artan konular olarak ön plana çıkıyor. Bu konuları iş yapışımızın doğası gereği uzun yıllardır yönetiyor ve bu konulara yüksek önem veriyoruz. Öncelikli ve yüksek önem verdiğimiz konular üzerinde çalışmalarımızı yoğunlaştırıyor; bu alanlardaki performansımızı tüm paydaşlarımızla şeffaf olarak paylaşıyoruz.

ÇSY alanlarını kapsayan sürdürülebilirlik çalışmalarımızı küresel ve sektörel eğilimlerin yanı sıra SKA'larla ilişkilendiriyoruz. Yerli ekonominin kalkınmasına ve yerel üretime verdiğimiz destekle istihdam sağlarken, sorumlu ve sürdürülebilir tarım uygulamalarımızla da kaynaklarımızı verimli kullanıyoruz. Bu sayede herkesin gıdaya erişimini sağlamayı amaçlıyoruz. Ürünlerimizin kaliteli ve sağlıklı olması en önemli önceliğimizi oluşturuyor. Böylelikle toplumdaki bireylerin sağlıklı bir yaşam sürdürmelerine katkıda bulunuyoruz. Sözleşmeli çiftçi modelimiz ve sorumlu tedarik anlayışımızla çiftçilerin refahını gözeten bir iş modelini teşvik ediyoruz. Çalışan gelişimi ve İSG'ye verdiğimiz öneme ek olarak, iş ortamında fırsat eşitliği sağlıyoruz. Başarılarımızın ve sektörümüzün devamlılığını sağlamak için doğal sermayenin korunması gerektiğinin bilinciyle çevresel ayak izimizi takip ediyor ve çevresel etkimizi ölçerek sürekli azaltıyoruz.

Bu Dünya Bizim	Öncelikli Konu	İlgili Rapor Bölümü	BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)
	Ürün - Sağlıklı beslenmenin ve yaşam tarzının bir parçası olarak güvenli ve cazip/çekici ürünler	Ürün güvenliği ve kalite Sağlıklı ve besin değeri yüksek ürünler	Sağlıklı, güvenli ve yenilikçi ürünler 3 SAĞLIKLI BİREYLER 2 AÇLIĞA SON
	Toplum - Çeşitli/farklı, güvende hissedilen, memnun çalışanlar ve iş ortakları	Yerel üreticilerin desteklenmesi Sürdürülebilir tarım uygulamaları Çalışan yatırımları, İSG, eşitliğe dayalı insan kaynakları politikası	Sürdürülebilir üretim zinciri Çalışanlar 2 AÇLIĞA SON 8 İNSANA YAKIŞIR İŞ VE EKONOMİK BÜYÜME 10 EŞİTSİZLİKLERİN AZALTILMASI
	Dünya - Döngüsel ekonomi içerisinde güçlendiren çevresel etki	Su yönetimi Döngüsel ekonomi İklim değişikliği	Çevre yönetimi 6 TEMİZ SU VE SİHİ KOSULLAR 12 SORUMLU TÜKETİM VE ÜRETİM 13 İKLİM EYLEMİ

Paydaş Grubu	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı
Çalışanlar	İç bilgilendirme e-postaları, toplantılar, çalıştaylar, anketler	Sürekli
Kurumsal Müşteriler	İnternet sitesi, çevrim içi iletişim kanalları, ürün katalogları, müşteri ziyaretleri, denetimler, bilgilendirme e-postaları, toplantılar, anketler	Sürekli
Tedarikçiler	Denetimler, anketler	Yılda en az bir
Yatırımcılar	Bilgilendirme toplantıları, faaliyet raporu, anketler	Ayda en az bir kez
Analistler	Toplantılar, iç bilgilendirme e-postaları, anketler	Her çeyrekte en az
Kamu Kurumları ve Düzenleyici Otoriteler	Kurum ve kamu toplantıları, çalıştaylar, toplantılar, anketler	Ayda en az bir kez
Medya	Röportajlar, basın bildirimleri, duyurular, anketler	Sürekli
Sivil Toplum Kuruluşları ve Dernekler	Proje iş birlikleri, kongreler, konferanslar, seminerler, anketler	Sürekli
Uluslararası Organizasyonlar ve Girişimler	Kongreler, konferanslar, seminerler, anketler	Sürekli
Üniversiteler	Ortak projeler, konferanslar, anketler	Sürekli

Paydaş İletişimi

Çalışmalarımızı yürütürken hem iç hem de dış paydaşlarımızın görüşlerine önem veriyoruz. Aynı zamanda performansımızı ve aldığımız kararları çeşitli kanallar aracılığıyla paydaşlarımıza duyuruyoruz. Her bir paydaş grubu için farklı iletişim yöntemlerimizle sürekli görüş alışverişini gerçekleştirerek paydaş ilişkilerimizi etkin bir şekilde yönetiyoruz. Paydaş görüşlerinin toplanması ve sürdürülebilirlik yönetimine yön vermesi amacıyla yürüttüğümüz paydaş analizini uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standardına uygun olarak gerçekleştirdik.

“ Sunduğumuz besin değeri yüksek ürünlerle müşterilerimize sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda ilham veriyoruz. Müşteri odaklı yaklaşımımızla, ürünlerin kaliteli olduğu kadar üstün lezzete sahip olmasını da garanti ediyoruz. ”



Bezelye Tarlası
BURSA, KARACABEY

İlham Vermek

01 ÜRÜNLER

Sağlıklı, Güvenilir ve Yenilikçi Ürünler

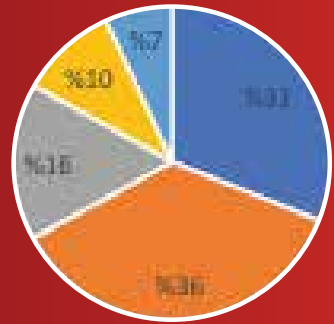
Türkiye’yi taze dondurulmuş gıdalla tanıştıran şirket olarak; dondurulmuş gıda, konserve ve yağ kategorilerinde müşterilerimize her zaman sağlıklı, güvenli ve yenilikçi ürünler sunuyor ve bu sayede sektördeki liderliğimizi koruyoruz. Gıda ve tarım şirketi olarak müşterilerimizin dengeli beslenmesine katkıda bulunuyoruz. İyi bir yaşam için temel gereksinimlerden olan; karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve suyun yeterli oranlarda tüketilmesini destekliyoruz. Ürün kalitesini ve güvenliğini uluslararası standartlarla güvence altına alıyor; Ar-Ge çalışmalarıyla yenilikçi ürünlerin markası olmayı sürdürüyor, müşterilerin talep ve ihtiyaçları doğrultusunda ürün portföyümüzü çeşitlendiriyoruz. Tarladan sofraya, ürünlerin tazeliğini ve besin değerini mümkün olan en üst seviyede tutarak, sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda toplumu teşvik ederek müşterilerimize ilham veriyoruz.

“Türkiye’nin en çok tercih edilen yağ ve dondurulmuş gıda markalarını üretiyoruz.”

Dondurulmuş gıda ve konserve iş alanında %50 pazar payı, yağ iş alanında ise %66 ciro payıyla liderliğimizi koruyoruz. 2020 yılında ciromuzun %79’u perakende, %21’i ev dışı tüketim ürünlerimizden oluştu. İç piyasa ürün portföyümüzde üç ana kategori bulunuyor. Bunlar sırasıyla dondurulmuş gıda, konserve sebze-meyve ve yağ

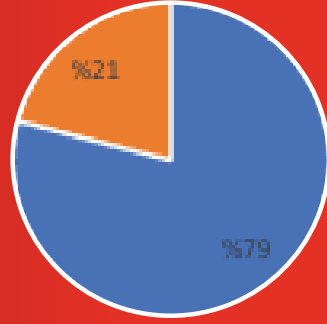
kategorileridir. Kahvaltılık yağ üretimiyle başladığımız yolculuğumuzda bugün tüketici yağları, sıvı yağlar, endüstriyel ve pastacılık yağları kategorileriyle geniş bir ürün portföyümüz bulunuyor. SuperFresh markamızla yaklaşık 400 farklı ürünle perakende, ticari ve ev dışı tüketim kanallarındaki müşterilere ürün sunuyoruz. Besler ile Bizim Yağ, Teremyağ, Luna, Ona, Ustam ve Evet gibi markalar başta olmak üzere toplamda 59 marka ve 659 SKU (Stock Keeping Unit) üretimi gerçekleştiriyoruz. 2020 yılı itibarıyla 70’ten fazla ülkeye ihracat yapıyoruz. Sektörel ürün dağılımımızın; %31,4’ünü tüketiciler, %36,1’ini tanker-endüstriyel, %15,7’sini pastacılık, %9,5’ini endüstriyel ve %7,2’sini catering oluşturuyor.

Besler Satışlar



- Tüketici
- Tanker-Endüstriyel
- Pastacılık
- Endüstriyel
- Catering

Toplam Ciro Dağılımı



- Perakende
- Ev Dışı Tüketim

Taahhüt ettiğimiz gibi, ürünlerin besin değerinin yüksek, kaliteli, lezzetli ve taze olması için ileri teknolojiden yararlanıyoruz. Dondurulmuş gıda haline getirmek üzere yetiştirilen ürünler için genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) içermeyen, verimliliği yüksek, tat ve görünüş kriterlerine uygun tohumları kullanıyoruz. İdeal olgunluğa ulaşan tüm ürünlerin hasat sonrası tazeliğini korumaları amacıyla ilk otuz saat arasında fabrikaya sevkini sağlıyoruz. Ön hazırlık işlemi tamamlanan ürünleri -40°C’de Individual Quick Frozen (IQF) yöntemiyle şokluyor ve merkez sıcaklığı -18°C olacak şekilde donduruyoruz. IQF teknolojisi sayesinde ürünlerin vitamin ve mineral değerini kaybetmemesini sağlıyor ve tazeliğini koruyoruz. Ek olarak, soğuk hava zincirini kırmadan paketlenme ve sevkiyat süreçleri gerçekleştiriyoruz. Böylelikle ürünler, katkı maddesine ihtiyaç duymadan uzun raf ömrüne sahip oluyor. Her pakette aynı lezzeti garanti ediyor ve düzenli olarak tat testleri (organoleptik kontroller) yapıyoruz.

Tüketicilerin sağlıklı beslenmesine önem veriyor ve bu doğrultuda ürünler geliştiriyoruz. SuperFresh markalı ürünlerimizin hiçbirinde trans yağ kullanmıyor ve tüketici farkındalığını arttırmak için ürün ambalajlarına bilgilendirici logolar ekliyoruz. Köfte ürün grubunda lezzeti koruyarak tuz azaltma konusunda çalışmalar yapıyoruz.

Üretimde Kalite ve Güvenlik

Yüzlerce çeşit üründe kalite ve güvenlik koşullarını sağlamak üzere yasal mevzuat şartlarının ötesine geçerek uluslararası standartlarda üretim gerçekleştiriyoruz. Ürünlerin yetiştirilmesi, hasat edilmesi, işlenmesi ve paketlenmesine kadar olan tüm süreçlerde standartları koruyoruz.

Ürünlerimizin %100’ünü uluslararası gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine uygun üretiyoruz. 1997 yılından beri tüm üretim tesislerinde TS EN 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi belgesi bulunuyor. Gıda güvenliği alanında ise önleyicilik yaklaşımına dayalı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çalışmaları yürütüyoruz. Tüketicinin sağlığına karşı riskleri önceden belirleyerek bunları ortadan kaldıran Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP) Sistemi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi’ne uygun üretim yapıyoruz. TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, perakende sektöründe önemli bir yerde olan İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu (British Retail Consortium - BRC) tarafından belgelenmiş Gıda Güvenliği Sistemi TSE tarafından verilen Helal Gıda Belgesi’ne sahibiz. Ayrıca, yerel ve küresel müşterilerimiz tarafından da kalite ve güvenlik konularında denetleniyoruz. Bunlara ek olarak Besler, BRC denetimlerinde A sınıfı (A grade) konumunda yer alıyor.

“Ürünlerimizin %100’ünü uluslararası gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine uygun şekilde üretiyoruz.”

Tedarikçi Değerlendirme Süreçleri

Ürünlerin güvenliğini ve kalitesini sağlamak için tedarik zincirinin her aşamasında aynı özeni gösteriyor ve tedarikçi seçimlerini belirli standartlara bağlı gerçekleştiriyoruz. Yasal mevzuatların gerekliliklerini ve şirketimizin uyguladığı ulusal ve uluslararası kalite ve güvenlik şartlarını yerine getiren tedarikçilerle çalışmayı tercih ediyoruz. Tarım ürünlerinin tedarikçileriyle birlikte süt, unlu mamuller, pizza üretiminde kullanılan şarküteri ve kırmızı et gibi tarım dışı ürünler ve ambalaj tedarikçilerini gıda güvenliği ve kalite kapsamında değerlendiriyoruz.

Kalite Grup Müdürlüğü altında tedarikçi değerlendirme, girdi kontrol, proses/süreç kontrol, mikrobiyolojik kontrol, depolama-sevkiyat ve gıda güvenliği-kalite sistemleri olmak üzere toplam altı ayrı süreç yürütüyoruz. Sürecin ilk aşaması olan tedarikçi değerlendirme, güvenli ve kaliteli ürünler üretmek amacıyla doğru tedarikçi seçimini ifade ediyor.

“Tedarikçi değerlendirme, girdi kontrol, proses kontrol, mikrobiyolojik kontrol, depolama-sevkiyat ve gıda güvenliği-kalite sistemleri olmak üzere toplam altı ayrı süreç yürütüyoruz.”

Girdi kontrol sürecinde, ham madde ve ambalaj malzemelerinin belirlenen standartlara uygunluğunu kontrol ediyoruz. Uygunsuzluk tespit edilmesi halinde, Tedarikçi Düzeltici ve İyileştirici Faaliyet Sistemi kapsamında düzeltici ve iyileştirici faaliyetler talep ederek tedarikçilerin sistemindeki gelişmeleri takip ediyoruz. Üçüncü faz olan proses aşamasında, üretilen ürünlerin kalite kontrol süreçlerini standartlara uygunluğu açısından değerlendiriyoruz. Bitmiş ürünlerin sistem üzerinden girişlerini yaparak kalite kontrol stoğuna aktarıyoruz. Analiz sonucuna göre onaylanan ürünleri sevk edilebilir stoka alıyoruz.

Yasal mevzuatlar doğrultusunda, risk öngörülen kalıntı (ağır metal, pestisit vb.), taklit ve taşış kapsamındaki ürünlerde kullanılan tüm ham madde ve girdilerde yıllık plana uygun şekilde analizleri akredite dış laboratuvarlara yaptırıyoruz. Tüm ürün partilerini belirlenen kalite planları doğrultusunda ileri teknolojiye sahip cihazlarla donatılmış laboratuvarlarımızda uzman çalışanlar tarafından fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlere tabi tutuyoruz. Depolama ve sevkiyat aşamasında ise stoktaki ürünleri soğuk zinciri kırmadan bölge depo müdürlüklerine veya anlaşmalı bayii depolarına sevk ediyoruz. Depolara yıllık olarak kalite ve gıda güvenliği denetimleri yapıyoruz. Sonuçlara göre iyileştirme çalışmaları gerçekleştiriyor, ürünlerin son noktadaki güvenliği için tüm depoları uzaktan sıcaklık izleme sistemiyle takip ediyoruz.

Kereviş'ta ISO 9001, ISO 22000, BRC, AIB, IFS, FSSC 22000 gibi uluslararası kalite yönetim ve gıda güvenliği sistemleri sertifikalarından en az birine sahip olan tedarikçilerle çalışıyor, tedarikçilerin gelişimini sürekli takip ediyoruz. Yağ iş birimi tedarikçilerinin tamamının BRC, Helal, ISO 9001 ve ISO 22000 sertifikalarına sahip olma zorunluluğu bulunuyor.

Tedarik zinciri politikamıza [buradan](#) ulaşabilirsiniz.



Tedarikçi ödemeleri ve denetimler hakkında detaylı bilgiye [Sürdürülebilir Üretim Zinciri](#) bölümünden ulaşabilirsiniz.



Ar-Ge ve İnovasyon

Müşterilerin ihtiyaçlarına yönelik yenilikçi ürünler geliştirmek, gıda güvenliği ve kalitesi standartlarını yükseltmek ve sektörde rekabet gücümüzü korumak üzere Ar-Ge çalışmalarına odaklanıyoruz. Dondurulmuş gıda, bitkisel yağ ve margarin, unlu mamuller, et ürünleri (köfte ve hamburger), kroket, ve sebze-meyve iş kollarında ürün geliştirme başta olmak üzere çeşitli Ar-Ge çalışmaları gerçekleştiriyoruz.

Alanında yetkin ve uzman 43 çalışanın görev aldığı Ar-Ge merkezlerine 2020 yılında toplam 6.610.518 TL'lik bütçe ayrıldı. Ar-Ge ekibimizde yüksek lisanslı beş uzman çalışan ve bir doktora öğrencisi bulunuyor. Türkiye'deki kamu kurumları ve üniversitelerle gerçekleştirdiğimiz iş birliklerini arttırmaya ve ortak çalışmaları gerçekleştirmeye odaklanıyoruz. 2020 yılında bir üniversite, iki Ar-Ge merkezi ve 19 özel şirketle ortak çalışmalar gerçekleştirdik. 2020 yılında toplamda yedi proje tamamladık. 11 projemiz ise devam ediyor. 2020 yılında Ar-Ge ekiplerimiz Ar-Ge ve inovasyon alanlarındaki 26 farklı konuda eğitim aldı ve çeşitli konferanslara katıldı.

“ Dondurulmuş gıda, bitkisel yağ ve margarin sektörlerinde T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tescilli ilk Ar-Ge merkezlerine sahibiz.”

Alanında yetkin ve uzman 43 çalışanın görev aldığı Ar-Ge merkezlerine 2020 yılında toplam 6.610.518 TL'lik bütçe ayrıldı. Ar-Ge ekibimizde yüksek lisanslı beş uzman çalışan ve bir doktora öğrencisi bulunuyor. Türkiye'deki kamu kurumları ve üniversitelerle gerçekleştirdiğimiz iş birliklerini arttırmaya ve ortak çalışmaları gerçekleştirmeye odaklanıyoruz. 2020 yılında bir üniversite, iki Ar-Ge merkezi ve 19 özel şirketle ortak çalışmalar gerçekleştirdik. 2020 yılında toplamda yedi proje tamamladık. 11 projemiz ise devam ediyor. 2020 yılında Ar-Ge ekiplerimiz Ar-Ge ve inovasyon alanlarındaki 26 farklı konuda eğitim aldı ve çeşitli konferanslara katıldı.

“ 43 çalışanyla iki Ar-Ge merkezimizin yıllık ortalama bütçesi 6,5 milyon TL'yi aşıyor. ”

Dondurulmuş gıda ve konserve Kerevitaş Ar-Ge merkezimizde Avrupa ülkeleriyle ortaklaşa yürüttüğümüz sürdürülebilirliğe katkısı olan projelerimiz şu şekildedir:

- 1. Avrupa Birliği (AB) Euripides projeleri kapsamında Avrupa Bölgesinde Akıllı Tarım Alanları (Smart Agriculture Fields in the European Region):** 509 Uluslararası Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı kapsamında başvurmuş olduğumuz "Tarım Sektörüne Yönelik, Nesnelere İnterneti Destekli, Yapay Zekaya Dayalı, Akıllı Tarla Karar Destek Platformunun Geliştirilmesi" adlı proje 2020 yılında AB ve 2021 yılında da Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) tarafından olumlu sonuçlandı. Projede patates tarlasını drone ve sensörlerle takip ederek gübre, su vb. ihtiyaçlarının ve hastalıkların önceden tespit edilmesini amaçlıyoruz. Diğer hedefler ise ürün kalitesinde %10, verimliliğinde %10 iyileşme ve tarla üretim girdilerinde %15 azalmanın sağlanması.
- 2. Institute of Agriculture and Food Research and Technology (IRTA) ile gerçekleştirdiğimiz Bricomed projesi AB onayına sunuldu.** Proje amacı küresel bazda uzun vadede tüketicilerin Akdeniz Diyeti'ni tercih etmesini sağlayacak besleyici ve sürdürülebilir yeni ürün adaptasyonu gerçekleştirmek.
- 3. WABIO, gıda atıklarının değerlendirilmesiyle BIO polimer ambalaj malzemesi (PHA) üretimi:** Tüketime uygun gıda atıklarıyla Biopolimer ambalaj malzemesi üretimini konu alıyor. TEYDEB 1071 numaralı çağrı kapsamında değerlendirme aşamasında.

Ambalajlı ürünlerimizdeki plastik malzeme kullanımının azaltılması konusunda çeşitli çalışmalar gerçekleştirdik. Raf ömrü üzerinde olumsuz bir etki yaratmaması durumunda daha az plastik malzemeli ve geri dönüştürülmüş malzeme kullanımını hedefledik. Bu hedefimiz doğrultusunda tedarikçilerimizle Ar-Ge iş birlikleri gerçekleştirdik. Ürün başına en az %10 oranında kullanılan plastik malzeme miktarının azaltmak üzere çeşitli çalışmalar yürüttük. Bu sayede 2020 yılı sonu itibarıyla %7,46 oranında plastik malzeme kullanımını azalttık ve yaklaşık 13.000 TL tasarruf sağladık.

Gülen Yüz projesiyle patates püre harcına gülen yüz şekli vererek farklı dolgu çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Ar-Ge çalışması kapsamında hem ülkemizde hem de şirketimizde bir ilk özelliği taşıyan projeye sekiz farklı iç dolgu reçetesi çalıştık. Kaşar peyniri, beyaz peynir, ispanak, sosis gibi çeşitli iç dolgu malzemeleri ile doldurulmuş misket/silindir şekli verilmiş patates püre harcının ekmekek kırıntılarıyla kaplanması sonrası IQF teknolojisiyle dondurulup paketlenmesi sonrası satışa sunulmasına yönelik ürün geliştirme çalışmaları yürütüyoruz. Proje sonucunda, Türkiye'de endüstriyel olarak ilk içi dolgulu patates kroketinin üretilmesini amaçlıyoruz.

Pizza kategorisinde de yeni ürün geliştirme çalışmaları yürütüyoruz. Türkiye'de ilk defa üretilecek olan tost pizza ürününü çağımızın tüketici hızına cevap verebilecek, pratik, atıştırmalık bir ürün olarak geliştiriyoruz. Gerekli Ar-Ge çalışmalarını yürütürken tüm fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik kriterleri ve yasal gereklilikleri göz önünde bulundurarak çalışıyoruz. Ürünün hazırlama önerilerini belirlemek için pişirme testleri yapacağız. Ürün çalışmalarını eş zamanlı yürütülen ambalaj, tasarım ve içerik çalışmalarını sonlandıracağız.

Müşteri Deneyimi ve Memnuniyeti

Yağ iş birimindeki Ar-Ge ve inovasyon projelerimizi, yağ ve yağın kullanıldığı endüstriyel ürünlerdeki yeni eğilimleri, yasal mevzuatlardaki değişiklikleri takip ederek ve müşteri memnuniyetini göz önünde tutarak yürütüyoruz. Bu doğrultuda 40 yeni ürün piyasaya sunduk. Ar-Ge ve inovasyon ile geliştirdiğimiz bu yeni ürünlerin toplam satış gelirleri içindeki payı 16.739.779 TL'ye ulaşarak toplam satışların %1 olarak gerçekleşti. Besler Ar-Ge Merkezi'nde üniversite, AB, TÜBİTAK-Marmara Araştırma Merkezi (TÜBİTAK-MAM) ve T.C. Tarım Bakanlığı enstitüleriyle iş birliği kurarak çeşitli çalışmalar yürütüyoruz. Projeler arasında TÜBİTAK destekli Teknoloji ve Yenilik Destek Programları Başkanlığı (TEYDEB), T.C. Tarım Bakanlığı destekli Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) ve AB projeleri bulunuyor. Projeler sürdürülebilirlik açısından kaynakların etkin kullanımını sağlamayı, kaynak israfını önlemeyi, toplumsal sağlığı desteklemeyi ve yeterince değerlendirilemeyen doğal bitkisel kaynakların değerlendirilmesini hedefliyor.

Yağ iş birimimizin sürdürülebilirliğe katkı sağlayan Ar-Ge projeleri şu şekildedir:

- Ürünün raf ömrü boyunca biyolojik kalitesinin korunmasını sağlayan koruyuculara alternatif olarak bitkisel koruyucular geliştiriyoruz. TAGEM iş birliğiyle yürüttüğümüz Margariner İçin Potasyum Sorbat Muadili Enkapsüle, E-Kodu Gerektirmeyen Doğal Koruyucu Geliştirilmesi projesinde 2019 itibarıyla raf ömrü testlerini gerçekleştirdik. Proje 2021'de tamamlanacaktır. En etkili ve uygun bileşimlerin geliştirilmesine yönelik çalışmalarımız devam ediyor. Proje sonucunda, alternatif doğal bileşim içeren ürünlerimiz doğal kaynaklı katkı ve koruyuculara verilen ve yapay bileşenler içermeyen e-free ve/veya clean label kapsamına girecek.
- AB Smart Electronics – EURIPIDES Akıllı Ambalaj projesi kapsamında margarine uygun, ürünün tazeliğini uzun süre koruyacak, doğal antioksidanlı, sızdırmaz, akıllı sensöre sahip ambalaj geliştirmeyi hedefliyoruz. 2023 yılına kadar tamamlanması planlanan proje, Türkiye, Portekiz ve Çek Cumhuriyeti ortaklığında yürütülüyor. Yeni sürdürülebilir ambalajlara sahip olacak ürünlerimiz e-free ve/veya clean label kapsamına girecek.
- T.C. Sağlık Bakanlığı ve Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) iş birliğiyle hazırlanan Gıda ve İçecek Sektörü için Tuz Azaltma ve Uygulama Rehberi Sodyum/Tuz Azaltma Hedefleri yayımlanmadan önce Ar-Ge merkezi girişimiyle ürünlerimizdeki tuz miktarını gönüllü olarak gözden geçirdik. İç piyasadaki ürünlerimizin tuz oranını 2023 için hedeflenen bu limite uygun olarak belirledik.

Ar-Ge çalışmalarını yanında, farklı iletişim kanalları üzerinden ulaşan yenilikçi fikirleri de değerlendirmeye alıyoruz. Akıl Küpü öneri programı kapsamında çalışanların fikir ve önerilerini dinliyoruz. Bunun yanı sıra tüketiciler Yıldız Holding MİM üzerinden fikir ve önerilerini paylaşabiliyorlar. Onaylanan ve proje hazırlık aşaması tamamlanan fikirler için laboratuvar denemeleri başlatıyoruz. Başarılı olan ürünlerin, üretim adaptasyonunu yapıyor, reçete maliyet ve lezzet onayları ardından ürün lansman sürecine geçiyoruz. Ar-Ge departmanı yeni ürünün ilk üretimine eşlik ederek, üretimin doğru ve istenilen kalitede gerçekleşmesini sağlıyor.

Tüketicilerin değişen talep ve ihtiyaçlarını karşılamak ve beklentilerini en iyi şekilde yanıtlamak için onları dinliyor ve geri bildirimlerine önem veriyoruz. Tüketicilerin görüşleri doğrultusunda sürekli ürün portföy ve deneyimini geliştiriyor ve standartlarımızı yükseltiyoruz.

Müşterilerimizin ürün deneyimini arttırmak amacıyla pazarda talebi oluşturan ürünleri portföyümüze dahil ediyoruz. Tüketicilere yeni deneyimler sunmak amacıyla pazarda bir ilk olan “inovatif ürün lansmanları” gerçekleştiriyoruz. Çeşitli aktiviteler düzenleyerek tüketicilerin ürünleri deneyimlemelerini sağlıyor, ürünleri satın almaya teşvik edici promosyonlar sunuyoruz.

Yıldız Holding MİM'e gelen geri bildirimler şirketimizdeki ilgili birime iletiliyor. Kalite Grup Müdürlüğü Müşteri İletişim Merkezi'ne iletilen geri bildirimleri değerlendirerek iç bilgilendirme ve gerekli aksiyonların alınmasını gerçekleştiriyor. Satış Grup Direktörlüğü ise tüketicileri ziyaret ederek memnuniyetini sağlıyor. Şikayetlerle ilgili olarak, satış yöneticileri şikâyeti takip eden üç iş günü içinde müşteri ziyareti gerçekleştiriyor. Eş zamanlı olarak, geri bildirimler ilgili birimlere aktarılıyor ve alınan aksiyonlar hakkında müşterilere bilgi veriliyor. 2020 yılında yağ iş birimimiz de Yıldız Holding Müşteri Bildirim Sistemi'nin içine dahil oldu. 2020 yılında müşteriler tarafından 1.228 bildirim iletildi. Bildirimlerin tümünü yanıtladık ve 886'sını çözüme kavuşturduk.

Tüketicilerin marka algısını takip etmek üzere altı ayda bir Marka Sağlığı Araştırması düzenliyoruz. 2020 yılında tüketicilerin %71'i dondurulmuş üründe SuperFresh'i tercih ettiklerini belirttiler. Dondurulmuş ürün markası olarak SuperFresh'in marka bilinirliği %100 olarak gerçekleşti.

Yağ iş birimimiz müşteri memnuniyetini değerlendirmek için her yıl araştırmalar yapıyor. 2020 yılında yapılan araştırmada memnuniyet skoru bir önceki yıla göre %3 artarak 4.83 puana ulaştı.

“ Türkiye'nin ilk yerli dondurulmuş gıda markası SuperFresh en yüksek marka sadakat skoruna sahip. ”

Tüketici eğilimleriyle yenilikçi yaklaşımımızı birleştirerek ürün portföyünü çeşitlendiriyoruz. Farklı beklentileri olan tüketicilerimiz için Helal Gıda belgeleri olan et, tahıl, meyve ve sebze, balık ürünleriyle Vegan Sertifikalı bean burger ve falafel seçeneklerimiz bulunuyor. 2019 yılında Türkiye'nin ilk ve tek mikrodalga fırında pişen şipşak pizza, 2020 yılında pizza tost ve taş fırın pizza lansmanlarını gerçekleştirdik. Müşterilere dengeli beslenmeye yönelik tarif ve önerileri superbiyemek.com internet sitesi üzerinden sunuyoruz.

²Puanlama 5 üzerinden yapılmaktadır.

- Star of the Year Liderlik kategorisinde Pizza'da Liderlik Ödülü,
- Effie Awards'20 Buzdolabı Atıştırmalıklar, Dondurulmuş Gıda ve Dondurma Kategorisinde Bronz Effie ödülüne layık görüldük.

Müşterilerin ve paydaşların kişisel verilerinin gizliliğini önemsiyor, bu konuda gerekli aksiyonları alıyoruz. Bilgi Yönetim Sistemi ve Bilgi Güvenliği Politikası doğrultusunda çalışanlara farkındalık eğitimleri veriyor; ilgili politika, prosedürler ve prensiplerle uyumlu olarak hareket etmelerini sağlıyoruz. ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikasına sahibiz.

Bilgi Güvenliği politikasına [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikasına sahibiz.

İş ortağımız çiftçilerin ve şirketimizin ilerlemesinde önemli rol sahibi olan çalışanlarımızın gelişimini destekleyerek, sürdürülebilir bir iş modeli oluşturuyoruz. Faaliyet gösterdiğimiz coğrafyanın kalkınmasında rol alarak tüm paydaşlarımızla birlikte güçlenmeyi hedefliyoruz. ”

Ispanak Tarlası

Birlikte Güçlenmek

02 TOPLUM

Sürdürülebilir Üretim Zinciri

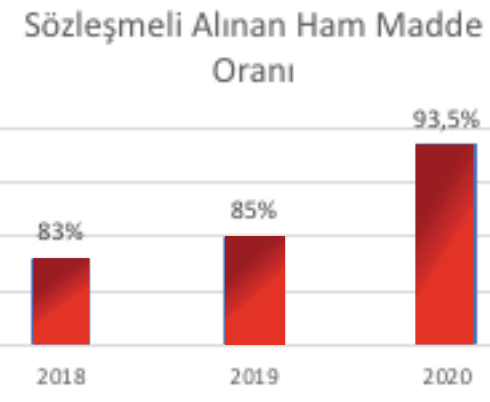
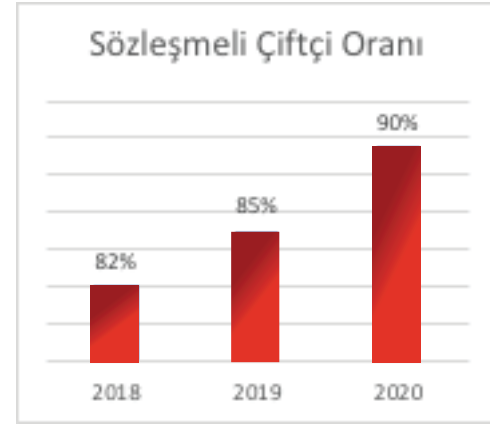
Üretim zincirinde sürdürülebilirliği ön planda tutarak çalışmalar yürütüyoruz. Ham madde tedarikinden ürünlerin tüketicilere ulaşmasına kadar olan tüm süreçlerde çevresel, sosyal ve ekonomik etkileri gözeterek çalışıyoruz. Operasyonlarımızın çevresel etkilerini azaltmak, paydaşlarımızın ve toplumun gelişimine katkı sağlamak ve özellikle yerel ölçekte ekonomik kalkınmaya destek olmak, önceliklerimiz arasında bulunuyor. Sürdürülebilir bir tedarik zinciri için sorumlu satın alma anlayışını benimsiyor, toprağı ve çiftçiyi koruyan ve sürdürülebilir tarımı merkeze alan çalışmalar yürütüyoruz.

Ham madde satın almalarında yerel üreticiyi önceliklendiriyoruz. Bu sayede yerel ekonomiyi ve yerel istihdamı desteklerken lojistik kaynaklı karbon salımını azaltıyoruz. 1.412'si yerel olmak üzere toplam 1.509 tedarikçiyle çalışıyoruz. Yerel tedarikçilere yapılan ödemeler 1 milyar TL'yi geçiyor ve toplam tedarikçi ödemeleri arasındaki payı %90'nın üzerinde. Dondurulmuş gıda ve konserve iş biriminde ham madde tedarikinin %100'ünü yerel tedarikçilerden sağlıyoruz.

Sürdürülebilir bir üretim zinciri için tedarikçilerin üretim süreçlerimizde temel aldığımız prensipleri benimsemelerini önemsiyoruz. Hazırladığımız, Kereviş Tedarik Zinciri Politikası ile uyulmasını beklediğimiz çevresel, etik ve sosyal kriterleri paylaşıyor, tedarikçilerimizin de bu prensiplere uyumlu çalışmasını bekliyoruz.

Dondurulmuş gıda ve konserve iş biriminde 931, yağ kategorisinde ise 578 tedarikçimiz bulunuyor. 2020 yılında bu tedarikçilerden 41'i çevresel ve sosyal denetimden geçmiştir. 332 yeni tedarikçinin %80'i ise tedarikçi seçimlerinde çevresel ve sosyal kriterlere göre değerlendirilmiştir. 2 tedarikçi ile denetim sonucu ilişkiler sonlandırılmıştır.

Besler'in 2019 yılından beri Sürdürülebilir Palm Yağı Yuvarlak Masası (Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO) sertifikası bulunuyor. Sertifika kapsamında ara denetimler gerçekleştiriliyor ve Mass Balance (MB) tedarik zinciri modeli uygulanarak %100 izlenebilirlik sağlanabiliyor.



Çocuk iş gücü, insana yakışır iş ve eşit koşulların temel olduğu sosyal şartları, etik ve çevresel ilkeleri kapsayan Kereviş Tedarik Zinciri Politikası'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Sözleşmeli Tarım

Gıda sektöründe faaliyet gösteren bir şirket olarak dondurulmuş gıda tarafında birlikte çalıştığımız çiftçilerin güçlendirilmesiyle tarımsal üretimi destekliyoruz. Sözleşmeli tarım modeli uygulayarak çiftçilerin ticari faaliyetlerini güvence altına alıyoruz, bu sayede tarımsal üretimlerini arttırıyoruz. Tarımsal ürünler için üreticiye alım garantisi vererek üretim miktarını ve fiyatını önceden belirleyebiliyoruz. Bu şekilde daha planlı bir üretim süreci yönetebilen üreticiler, dönemsel fiyat dalgalanmalarından etkilenmiyorlar.

En önemli iş ortağı olarak gördüğümüz çiftçilerin tarımsal performans ve yetkinliklerinin gelişimini önemsiyoruz. Sözleşmeli tarım kapsamında anlaşmalı olduğumuz çiftçilere sertifikalı tohum, gübre ve tarımsal ilaç temin ediyoruz. Ayrıca, sözleşmeli çiftçilerin gelişimini eğitimlerle destekliyor, primler ve danışmanlık desteği ile üretimin iyileşmesine katkı sağlıyoruz. Bilinçli yaklaşımla tarımsal üretimi kontrol edebildiğimiz tüm bu uygulamalar sayesinde üretimde verimliliği ve kaliteyi yakalarken tarımsal üretimin kesintiye uğramaması için çalışıyoruz.

Tarladan Sofraya - Hasat Hikayeleri

Link: https://www.youtube.com/watch?v=xJcEYzCS2aU&ab_channel=SuperFreshTR

2020 yılında 10.304 dekar alana sözleşmeli bezelye ve taze fasulye ekimi yaptık. Her iki bitki de bakteriler sayesinde toprak yapısının düzenlenmesini ve kendisinden sonra ekilecek bitki için %50 daha az saf azotlu gübre kullanılmasını sağlıyor. Sözleşmeli olarak ekilen bezelye ve taze fasulye arkasına tatlı mısır, danelik mısır, silajlık mısır, karnabahar, brokoli ve Brüksel lahanası ekimleri yaptık. Üretici bu 10.304 dekarlık alanda dekar başına 15 kg daha az saf azot kullanarak yaklaşık 773.000 TL tasarruf elde etti.

“Çiftçilerimizin %90'ıyla sözleşmeli olarak çalışıyoruz, sözleşmeli alınan ham madde oranımız ise %93,5'e ulaştı.”

Anlaşmalı Tarım Arazilerinde Damla Sulama uygulamasıyla 2015 yılından bu yana tatlı mısır ekilen alanlarda damla sulama yöntemi kullanan çiftçilere prim vererek damla sulamayı teşvik ediyoruz. Bu yöntemle bitkilerin su ve besin maddesi ihtiyacı, olması gereken en uygun seviyede tutuluyor. Suyun daha etkin kullanılmasıyla daha kaliteli ürünler elde ediliyor ve verimlilik artıyor. Aynı zamanda bu yöntem sayesinde hem su tasarrufu sağlanıyor hem de bitkiler daha az gübre ve tarımsal ilaca ihtiyaç duyuyor. Böylelikle tarımsal faaliyet kaynaklı çevresel etkimizi azaltıyoruz. 2020 yılında 24.803 dekar mısır arazisinin %82,6'sında damla sulama sistemi uygulayarak 32.704 ton ürün elde ettik. Damla sulamayla 10 milyon ton su kullanırken 6 milyon tondan fazla su tasarrufu sağladık. Damla sulama sistemi kullanan çiftçimize teşvikler kapsamında 65.408 TL prim ödedik. Ayrıca bu yöntem sayesinde çiftçilerimiz 1 milyon TL'den fazla enerji tasarrufu sağlarken birim alandan 272 kg daha fazla ürünle toplam 5,4 milyon TL gelir elde etti.

Damla sulamayla yaklaşık 6 milyon ton su ve 1 milyon TL'den fazla enerji tasarrufu sağladık. Çiftçilerimiz ayrıca birim alandan 272 kg daha fazla ürün elde ederek 5,4 milyon TL gelir sağladı.

“Tedarikçilerimizin %94'ü yerel olurken, tedarikçi ödemelerinin %98'ini yerel üreticilere yapıyoruz.”

Eğitim ve Denetim

İş ortağımız çiftçilere yönelik sürdürülebilir tarım üzerine eğitim, denetim ve danışmanlık uygulamaları ile tarımsal verimliliği artırırken çevresel etkileri azaltmayı hedefliyoruz. Ham madde alımı yaptığımız tüm çiftçilere tarımsal üretimle ilgili bilgi birikimlerini arttırmak üzere düzenli danışmanlık veriyoruz. Bitki besleme ve koruma, toprak yapısını iyileştirme gibi konularda verdiğimiz eğitimler sayesinde üretimde verimliliği ve kaliteyi artırıyoruz. Bu sayede, müşterilerimize kaliteli ürünler sağlamaya devam ederken çiftçilerin gelişimine destek oluyoruz.



Birlikte çalıştığımız tüm sözleşmeli çiftçileri denetliyoruz. Tüm çiftçilerimizi kapsayan 2020 yılı denetimlerinde şirketimizin standartları kapsamında tarımsal ürünleri kontrol ettik ve standartlara uyum sağlamayan ürünleri satın almadık.

“ Birlikte çalıştığımız tüm sözleşmeli çiftçileri denetliyoruz. ”

“ 2020’de birlikte çalıştığımız 75 çiftçiye toplamda 450 saat eğitim verdik. ”

2020 yılında salgın sebebiyle çiftçilere yönelik toplu bir eğitim düzenlenmedi. Bunun yerine, ziraat mühendisleri aracılığıyla çiftçilere bitki koruma, bitki besleme ve sulama konularında birebir eğitimler düzenlendi. Birlikte çalıştığımız 325 çiftçiye; sulama, bakım, dikim, toprak ve bitki koruma gibi çeşitli alanlarda danışmanlık sağladık. Ayrıca 75 çiftçiye toplamda 450 kişi*saat eğitim verdik.

Ham madde tedariki ve üretimimizde kalite ve gıda güvenliği, odaklandığımız konular arasında yer alıyor. Tarladan bize ulaşan ham maddelerin kalite ve halk sağlığı açısından düzenli değerlendirmesini yapıyoruz. Bu doğrultuda, erken ve doğru tanı, doğru çözüm, doğru zaman ve uygulama bilinci oluşturulması üzerine tedarikçilerle iş birliği yapıyoruz. Ürünlerimizin kalitesini korumak için, tohum ekiminden ürün hasat edilene kadar bütün süreçlerde çiftçileri denetliyoruz. Denetimler sırasında toprak analizleri yapıyor ve tarım uygulamalarının bütünü kontrol ediyoruz. Çiftçilerin, kullandıkları gübre ve ilaçları tarafımıza bildirmeleri, hasat ve son ilaçlama arasında en az 14 gün süre bulunması koşulunu sağlamaları gerekiyor. Kalite Departmanı, **Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği**’ne uygun olarak pestisit kalıntısı, GDO ve ağır metal analizleri yaptırarak tarımsal ürünlerde bu unsurların bulunmadığına dair belgelendirme yapıyor.



Üretim

SuperFresh markası altında ihracat, perakende ve ev dışı tüketim gruplarında yaklaşık 400 ürünle iç piyasada 44.000’in üzerinde müşteriye ulaşıyoruz. Bursa’daki fabrikamızda gerçekleştirilen üretim sonucunda ürünlerimiz Türkiye genelinde 59 distribütör aracılığıyla tüketiciyle buluşuyor. Ürünlerimizi 70’den fazla ülkeye ihracat yoluyla ulaştırıyoruz.

Lojistik

Lojistik süreçlerimizi iyileştirerek verimlilik sağlamak üzere uygulamalar hayata geçiriyoruz. Araç doluluk ve rota optimizasyonu üzerine 2020 yılında gerçekleştirdiğimiz yatırımlar sayesinde araç doluluk oranımız %94 olarak gerçekleşti. Yapılan iyileştirmeler ile toplam 404.766 kWh enerji tasarrufu ve yaklaşık 85 ton karbon salımı azaltımı sağladık.

Çalışanlar

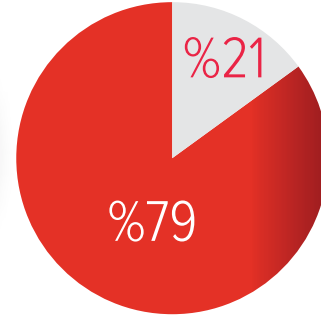
İnsan kaynağımızın doğru ve etkin yönetimi sektörde rekabet gücümüzü koruyarak fark yaratmamız için önemli bir role sahip. Bu nedenle çalışanlarımıza, kendilerini sürekli geliştirebilecekleri bir iş ortamı sağlıyoruz. Çalışanlarımıza sağladığımız iş ortamının adil, eşit ve kapsayıcı olmasına dikkat ediyor; güvenli bir iş ortamı sağladığımızdan emin oluyoruz. Çalışanlarımızın kişisel gelişimlerine ve kariyerlerine yaptığımız yatırımlar sayesinde her geçen gün birlikte daha da güçleniyoruz. Her sene büyüyen insan kaynağımızla ülke istihdamına katkı sağlamaya devam ediyoruz. Kerevitaş merkez ofisimiz, üretim tesislerimiz ve bölge müdürlüklerimiz ile Besler ve Marsa da dâhil olmak üzere 1.704 kişiye istihdam sağlıyoruz.

İnsan Kaynakları Politikamıza şu ilkeler yön veriyor:

- Tüm çalışanların performanslarının ölçülmesi ve başarı kriterlerinin bu ölçümlerle paralel olarak yönetilmesi,
- Şeffaf yönetim sergilenmesi,
- Yönetime kolayca ulaşma,
- Çalışanlarımızın düşündüklerini söyleme ve anlatma rahatlıklarının olması,
- İş disiplinine önem verilmesi,
- Takım ruhu içinde çalışılması,
- Eğitim, ücret, kariyer gibi konularda başarılı çalışanlara fırsat eşitliği,
- Sosyal etkinlikler planlanması.

Detaylara [İnsan Kaynakları Politikası](#)'ndan erişebilirsiniz.

Kategoriye Göre Çalışanlar



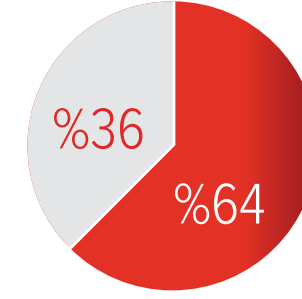
■ Beyaz Yaka ■ Mavi Yaka

Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği

İşe alım, kariyer planlaması, iyileştirme ve eğitim planlama süreçlerini, İnsan Kaynakları Politikası ve Personel Yönetmeliği çerçevesinde yürütüyoruz. Tüm süreçlerde çeşitlilik ve fırsat eşitliğini gözetiyor; yalnızca benimsediğimiz değerlere sahip çıkabilecek, işin gerektirdiği profesyonel ve fonksiyonel yetkinliklere sahip kişileri Kerevitaş bünyesine katıyoruz.

Çalışan haklarını herhangi bir ayrımcılık veya kötü muameleye maruz kalmayacak şekilde güvence altına alıyoruz. 2020 yılında ayrımcılık konusunda herhangi bir şikâyet olmadı.

Cinsiyete Göre Çalışan Sayısı



■ Erkek ■ Kadın

Geçtiğimiz yıl yer aldığımız, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından yürütülen çalışma hayatında kadının güçlenmesi ve özellikle işverenlerde duyarlılığın artırılması amacı taşıyan Kadına İş'te Fırsat Eşitliği Projesi'ne katılımımız devam ediyor. Çalışan haklarını herhangi bir ayrımcılık veya kötü muameleye maruz kalmayacak şekilde güvence altına alıyoruz. 2020 yılında ayrımcılık konusunda herhangi bir şikâyet olmadı.

“Kadınların iş hayatında güçlenmesini ve sosyoekonomik yaşama katılmasını destekliyoruz. Kadınlar toplam iş gücümüzün %36'sını oluşturuyor.”

Performans ve Kariyer Yönetimi

Çalışanlarımızın yetenek ve beklentilerine göre bir kariyer yolu çizmelerini ve uzun süre Kerevitaş ailesinin bir parçası olmalarını hedefliyoruz. Kariyer ve performans yönetim sistemimizle, çalışanların bireysel gelişiminden başlayarak organizasyonel gelişime katkı sağlayabilecek eğitim ve gelişim fırsatları sunuyoruz. Her yıl gerçekleştirilen İnsan Kaynakları Planlama Toplantısı'nda çalışanlar için kariyer planları, gelişim adımları, koçluk ihtiyaçlarını belirliyor ve bu ihtiyaçlar doğrultusunda gerekli aksiyonları yıl içinde alıyoruz. Ayrıca, şirket içindeki iletişimi arttırmak, farklı bakış açıları ve yetkinlikleri bir araya getirmek amacıyla departmanlar ve diğer Yıldız Holding şirketleri arasında rotasyon uygulamaları gerçekleştiriyoruz.

Performans ve kariyer yönetimi kapsamında performans, kariyer, yedekleme, yetenek yönetimi ve eğitim/gelişim süreçlerini entegre bir şekilde yönetiyoruz. Böylelikle çalışanların hedef ve yetkinlik bazında performansını iş sonuçlarını da gözeterek tarafsız ve adil bir şekilde değerlendiriyoruz. Bu değerlendirmeyi yaparken Yıldız Holding performans ve kariyer yönetimi kurallarını esas alıyoruz.

• Beyaz yakalı çalışanlarımız için kendi fonksiyonlarıyla ilgili hedeflerinin yıllık olarak belirlendiği yılda bir kez uygulanan performans sistemimiz mevcut. Çalışanlar yöneticileriyle beraber Specific, Measurable, Attainable, Realistic/Relevant (SMART) hedefler belirleyerek, bu hedefler doğrultusunda iş süreçlerini yönetiyor. Tüm çalışanlar yılda bir kez hedef, yetkinlik ve potansiyelleri bakımından yöneticileri tarafından değerlendiriliyor ve bu doğrultuda Kariyer Gelişim Programı'na başvuruyor.

• Mavi yakalı çalışanlar için performans sistemi, verimlilik, üretim tonajı, müşteri şikâyet sayıları, İSG gibi farklı performans göstergelerinden oluşuyor.

Yıldız Holding'in kuşaklar arası entegrasyonu sağlamak üzere düzenlediği Usta-Çırak buluşmalarına katılarak koçluk çalışmalarına katkı sağlıyoruz. Şirketimizdeki açık iş pozisyonlarına, Yıldız Holding ve şirketlerinin kariyer portalı olan Önce Biz uygulaması üzerinden gelen başvurulara öncelik veriyoruz.

“Toplam 1.704 kişiye istihdam sağlıyoruz.”

Ücretlendirme ve Ödüllendirme

Performans yönetimi ücret ve ödüllendirmeye bütünlük olarak yürütülüyor. Ortak kademe yapısıyla işin içeriğine dayalı ücretlendirme sistemi uyguluyoruz. Sistem vasıtasıyla işleri değerlendiriyor; eşit, rekabetçi ve piyasayla uyumlu ücret politikası oluşturmayı amaçlıyoruz. Piyasa uyumlu ve performansa dayalı ücret politikasını şirket stratejisi ve rekabet gücü kapsamında destekliyoruz.

İş değerlendirmesi sonuçlarını ve piyasa ücret araştırmalarını dikkate alarak eşit, rekabetçi ve piyasayla uyumlu ücret politikası uyguluyoruz. İşlerin içeriği ve çalışanların performansına bağlı olarak yılda bir kez ücret artışı yapıyoruz. Performans değerlendirmesi sonucunda, beyaz yakalı çalışanları yıllık performans primıyla ödüllendiriyoruz. Satış kadrosundaki çalışanlara ise teşvik amaçlı satış primi veriyoruz.

Bununla birlikte, Anlık Ödüllendirme ile şirketimize belirgin katkısı olan çalışanların başarılarını takdir ediyoruz. Yöneticiler istediği bir çalışana ödüle aday gösterebiliyor. İlgili çalışanın üst yöneticisine doğrudan ulaşan öneri ve değerlendirme sonucunda uygun bulunması halinde çalışana ödüllendiriyoruz.

Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üst Düzey Yöneticiler İçin Politikası'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz



Çalışanlara Yatırım ve Eğitimler

Stratejik hedeflerimizi gerçekleştirmemizde çalışanlarımızın büyük bir rolü var. Tercih edilen bir şirket olmak ve çalışanlara sağlıklı ve mutlu bir iş ortamı sağlamak için kişisel ve mesleki gelişim olanakları sunuyoruz. Eğitimleri planlarken şirket hedeflerini, insan kaynakları planlama süreçlerini, performans göstergeleri ve çalışanların beklentilerini dikkate alıyoruz. Bu doğrultuda, yönetici hazırlık, yönetici gelişim ve liderlik gelişim programları uyguluyoruz.

Eğitimlerde 70/20/10 modelini uyguluyoruz. Bu modelde eğitim ve gelişim uygulamalarının %70'i iş başında yaşanan deneyimlere, %20'lik kısmı mentorluk, network, şirket içerisindeki farklı iletişim kanallarına ve %10'luk kısmı geleneksel öğrenme metodolojisine dayanıyor. Eğitim ve gelişim başlıkları arasında Liderlik Gelişim Programları, mentorluk ve koçluk, yabancı dil eğitimleri, elektronik kütüphaneler ve çevrim içi gelişim araçları, oryantasyon programı ve standart eğitimler yer alıyor. 2020 yılında çalışan başına ortalama 11 saat eğitim verdik. 2021 yılı için yapılan eğitim planlamalarıyla mevcut durumdaki kişi başı eğitim saatini %10 arttırmayı hedefliyoruz. Ayrıca, beyaz yakalı çalışanlarımız için devreye alınan çevrim içi gelişim platformlarının kullanımını da arttırmayı amaçlıyoruz.

Çalışan başına ortalama 11 saat eğitim veriyoruz. 2021 yılı için yapılan eğitim planlamalarıyla mevcut durumdaki kişi başı eğitim saatini %10 arttırmayı hedefliyoruz.

Öğrenme ve Gelişim Araçlarımız

- Öğrenme ve Gelişim Kataloğu/Liderlik Gelişim Programları
- Mentorluk ve Koçluk
- Mesleki Uzmanlık Programları
- Yabancı Dil Eğitimleri
- Konferans ve Zirveler
- Standart Eğitimler
- Oryantasyon Programı

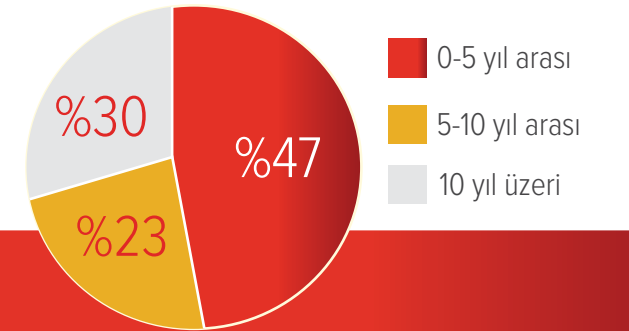
Ekip yöneten çalışanların liderlik gelişimlerini desteklemek için Yönetici Geliştirme Eğitimleri düzenliyoruz. Yönetici, direktör, müdür ve grup müdürü seviyesindeki çalışanlara Yönetimin Kodları ve Yönetimde İleriye Adımlar başlıklarında çeşitli eğitimler gerçekleştiriyoruz. Ayrıca, çalışanların kişisel ve mesleki gelişim alanlarını güçlendirmek üzere Kendim İçin, Ekibim İçin ve İşim İçin başlıkları altında eğitimler sunuyoruz.

Aynı zamanda taşeron çalışanlar için de çalışma mevzuatıyla ilgili bilgiler, çalışanların yasal hak ve sorumlulukları, iş kazası ve meslek hastalığından doğan hukuki sonuçlar, kimyasal maddelerle çalışmada sağlık ve güvenlik önlemleri, COVID-19 salgınına yönelik önlemler, biyolojik risk etmenleri, Hepatit B, gıda güvenliği, hijyen, yüksekte çalışma ve ilkyardım gibi İSG ağırlıklı konularda eğitimler veriyoruz.

Çalışan Memnuniyeti ve İletişim

İki yılda bir gerçekleştirdiğimiz Çalışan Memnuniyeti Anketi'yle çalışanlarımızın bağlılığını ölçüyor ve yükseltmek üzere çalışıyoruz. Merkez ofis ve tesislerimizde çalışanların geribildirimlerini iletebileceği dilek ve bildirim kutuları bulunduruyoruz. Şikâyetler için yöneticilerin katıldığı koordinasyon toplantılarında çözüm üretmeye çalışıyoruz. İnsan kaynakları departmanı, uygulamalarını iyileştirmek ve geliştirmek için bu geri bildirimlerin hepsini değerlendirmeye alıyor ve aksiyonlar

Yıllara Göre Çalışan Sayısı



Yıldız Göz ve Akıl Küpü

Hem çalışan bağlılığını geliştirmek hem de ürün gelişiminde çalışan fikirlerine yer vermek amacıyla Yıldız Holding bünyesindeki platformlardan faydalanıyoruz. Yıldız Göz platformu üzerinden çalışanlar üretim süreçlerinin kontrolüyle ilgili konularda, Akıl Küpü platformu üzerinden ise İSG, tasarruf, kalite, Ar-Ge gibi çeşitli konular hakkında önerilerini iletebiliyorlar. Yıldız Göz ile 156, Akıl Küpü ile 110 öneri sahibini ödüllendirdik.

İş Sağlığı ve Güvenliği

Sıfır Kaza ve Sıfır Meslek Hastalığı hedefiyle, yasal mevzuatlara tam uyum ve uluslararası standartlar ışığında çalışmalarımızı yürütüyoruz. Yaptığımız bilinç arttırmaya yönelik İSG çalışmalarıyla tüm iş birimlerimizin sürdürülebilirlik odaklı İSG kültürünü benimsemelerini sağlıyoruz. Kısa vadede kaza ağırlık oranının ve kaza sıklık oranının %15 azaltılması, uzun vadede kaza sıklık ve ağırlık oranının sıfıra indirilmesi ve İSG kültürünün oluşturulması hedeflerimiz arasında yer alıyor. İki iş biriminde de İSG hedeflerini yıllık bazda planlayarak takip ediyoruz.

Faaliyetlerimize, uluslararası standartlara ve yasal mevzuata tam uyumlu ve Sıfır Kaza ve Sıfır Meslek Hastalığı hedefiyle devam ediyoruz.

Tüm fabrikalarımızda İSG'yi OHSAS 18001 ile yönetiyoruz. 2020 yılında ISO 45001 iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemine geçiş yaptık. Yağ iş birimi fabrikamızda OHSAS 18001 sertifikası mevcut olup, sertifikanın gerekliliklerini yerine getiriyoruz. Yağ iş birimizde İSG konusunda en yetkili kişi Yağ İş Birimi Fabrika Direktörü, dondurulmuş gıda iş birimizde ise Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürü İSG'den sorumlu en üst düzey kişidir. Bu iki kişi CEO'ya iki raporlama düzeyinde uzaklıkta olan Kerevitaş ve Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı'na raporluyor. İSG Kurulu'nda tüm beyaz ve mavi yakalı çalışanlarımız temsil ediliyor. İSG kurulunda temsil edilen çalışan oranımız %100. **ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemine geçiş yaptık.** Kerevitaş bünyesinde sürdürülebilir iş güvenliği kültürü aşağıda yer alan beş temel öncelik üzerine kuruludur.

- **Liderlik ve Takım Aidiyeti:** Yöneticilerin, ortak iş güvenliği hedeflerine yönelik çalışan eğitimlerini aktif bir biçimde desteklemesi
- **Eğitim ve Gelişim:** Çalışanlara yönelik periyodik iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri verilmesi ve ortak hedefler doğrultusunda sürekli gelişim
- **İç İletişim:** İş sağlığı ve güvenliğinin geliştirilmesine yönelik iç iletişim kanallarının oluşturulması
- **Güvenli Çalışma Ortamı:** Sürdürülebilir iş güvenliği kültürünün oluşturulması için uluslararası standartlarda teknik altyapının oluşturulması
- **Risk Yönetimi ve Süreç Tasarımı:** Liderlik Ekibi'nin katkısıyla oluşturulan İş Güvenliği Komitesi aracılığıyla Risk Yönetim Çalışması'nın oluşturulması

Her türlü kazanın ve meslek hastalığının önlenmesi için tüm tedbirleri alıyor, çalışanlara merkez ofisimiz ve fabrikalarımızda güvenli bir iş ortamı sunuyoruz. İSG kültürünün tüm çalışanlarımızca benimsenmesi için üst düzey yöneticilerle birlikte İSG saha turları, sanal gerçeklik eğitimleri, hatalı davranışa yönelik görsel eğitimleri ve işe özel eğitimleri düzenliyoruz. 2020 yılında çalışan başı ortalama İSG eğitim saati 9 saat olarak gerçekleşti. 2020 yılında taşeron çalışanlara kişi başı yaklaşık 10,6 saat eğitim verdik. **2020 yılında çalışanlarımız ve taşeronlarımızda hiçbir meslek hastalığına rastlamadık.**

2020 yılında COVID-19 salgını nedeniyle işletmelerimizde çeşitli tedbirler aldık. Tüm çalışanlara düzenli olarak maske ve siperlik dağıtıyor, çalışma koşullarının sosyal mesafe kurallarına uygun olmasına özen gösteriyoruz. Ofis ve yemekhanede çeşitli yerlere separatörler yerleştirip, sandalye sayısını azaltarak çalışanlar arasındaki etkileşim ve teması azaltacak önlemler aldık. Ortak çalışma alanlarını düzenli olarak dezenfekte ediyoruz. **Tüm tesislerimiz için TSE COVID-19 Güvenli Tesis sertifikası aldık.** Çalışanlarla gerçekleştirdiğimiz anket çalışması sonucu ortaya koyduğumuz 10 Altın İSG Kuralı faaliyetlerimize yön veriyor. Kurallarımızı el kitapçıklarıyla yaygınlaştırıyor, İSG ile çeşitli mesajlarımızı SMS yoluyla ve görselleştirerek panolarımızda çalışanlarımızla düzenli olarak paylaşıyoruz. Taşeron çalışanlara da İSG kapsamında meslek hastalıklarının sebepleri, hastalıktan korunma prensipleri, korunma tekniklerinin uygulanması, biyolojik ve psikososyal risk etmenleri, ilk yardım gibi sağlık konularında eğitimler veriyoruz. Aynı zamanda kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri, elle kaldırma ve taşıma ve iş hijyeni gibi alanlarda eğitimler veriyoruz.



Kerevitaş 10 Altın Kural

1. Acil durumlarda 4444 acil durum numarasını ararım.
2. Yaya yolundan giderim.
3. Hareketli çalışır vaziyetteki makinelere, durdurmadan müdahale etmem.
4. Gürültülü alanlarda kulaklık kullanırım.
5. Gerekli noktalarda kişisel koruyucu donanımımı kullanırım.
6. Tüm iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarım.
7. Yetkim olmayan işi yapmam.
8. Birinci önceliğim, iş güvenliğidir.
9. Çalışmaya başlamadan önce tüm güvenlik tedbirlerini alırım.
10. Elektrikçinin işini elektrikçiye, mekanikçinin işini mekanikçiye bırakırım.



Ispanak Tarlası
ESKİŞEHİR

“ Yaşamımızın ve işimizin devamlılığı için, gelecek nesillerin de ihtiyaç duyduğu doğal kaynakları koruyor ve iyileştiriyoruz. Sürdürülebilir bir tarım için israfsız iş modeli yaklaşımımızla topraktan tabağa gıda kaybını minimize ediyoruz. Ayrıca çalışmalarımızla su verimliliği sağlıyor, enerji tasarrufu yapıyor ve sera gazı salımını azaltıyoruz. ”

Ispanak Tarlası

İyileştirmek

03 DÜNYA

Çevre Yönetimi

Nüfus artışı, tüketim alışkanlıklarının değişmesi, iklim değişikliğinin hızlanması ve etkilerinin artması çevre ve doğal yaşam üzerindeki olumsuz sonuçları artırıyor. Doğal kaynakların etkin kullanımı, iklim değişikliğiyle mücadele ve biyoçeşitliliğin korunması için özel sektörün üstlendiği sorumluluk gittide artıyor. Özellikle doğal kaynaklara ve iklime bağlı olan gıda sektöründe bu konular her gün daha da öne çıkıyor.

Bir gıda üreticisi olarak doğanın sunduğu kaynaklara doğrudan bağlıyız. Ham maddemizi doğadan alıyoruz. İklim değişikliği, azalan kaynaklar, gıda atıkları başta olmak üzere çevresel sorunların çözülmesi için tüm paydaşların beraber çalışması gerektiğine inanıyoruz. Faaliyetlerimizin etkilerini takip ederek performansımızı iyileştirmeye odaklanırken kurduğumuz iş birlikleriyle tüm değer zincirindeki etkilerimizi azaltmak için çalışıyoruz.

Çevreye olumsuz etkisi olabilecek faaliyetleri tanımlıyoruz. Tehlikeli kimyasallar, tehlikeli atıklar, hava salımları, atık su, tehlikesiz atıkların çevresel risk skorlarına göre ilgili kontrol ve önleme faaliyetleri yapıyoruz. Bu doğrultuda sera gazı salımını, enerji ve su tüketimini azaltıyoruz. Bunun yanı sıra atık suları regülasyon sınırları içinde deşarj ediyor, atık su kalitesini iyileştirmeyi hedefliyoruz. Hava salımlarını ölçümlüyoruz; yasal sınır değerlerinin altında olması ve daha da azaltılması için çalışıyoruz.

Tüm fabrikalarımızda ve iştiraklerimizde ISO 14001 Çevre Yönetim Sertifikası bulunuyor.

Çevre yönetiminde Çevre Politikası ve Çerçeve Çevre Yönetim Sistemini temel alıyoruz. Çevre yönetimimizi tüm çevresel yasa ve yönetmeliklere uygun olarak ve uluslararası standartlar doğrultusunda gerçekleştiriyoruz. 2020'de Bursa fabrikasına da ISO 14001 Çevre Yönetim Sertifikası almamızla birlikte tüm fabrika ve iştiraklerimizde ISO 14001 Çevre Yönetim Sertifikası bulunuyor. Ayrıca Emirdağ fabrikası ve yağ iş biriminin ISO 50001 Enerji Yönetimi Sistemi Sertifikası bulunuyor.

Çevre performansının iyileştirilmesi amacıyla çevre yatırımları gerçekleştiriyoruz. 2020 yılında çevre yatırım ve harcamalarına 904.950 TL ayırdık. Dondurulmuş gıda biriminde son üç yılda hiçbir çevre cezası alınmadı. Yağ iş birimi arıtma tesisi koku salım sınırı değeri aşımından ötürü 2020 yılında 14.720 TL çevre cezası aldı.

Kerevitaş Çevre Politikası ve Çevre Yönetim Politikası'na [bağlantıdan](#) ulaşabilirsiniz.

Döngüsel Sistem ve Gıda Atıkları

Dünyada gıdanın yaklaşık üçte birinin çöpe gittiğini göz önünde bulundurduğumuzda gıda kaybı ve atıklarının azaltılması sektörümüzün en önemli konularından biri olarak konumlanıyor. FAO'nun ülkemizde yürüttüğü araştırmaya göre tarladan sofraya ulaşana kadar sebze ve meyvelerdeki israf oranı %50'nin üzerinde. 2021 BM Gıda İsrافی Raporu'na göre ise, Türkiye yıllık kişi başı 93 kg gıda israfıyla dünyada üçüncü sırada yer alıyor. Türkiye'de yıllık 7,7 ton gıda çöpe gidiyor. Bununla birlikte, sera gazı salımlarının yaklaşık üçte birinden sorumlu küresel tarım sistemlerindeki gıda atık ve kayıplarının azaltılması, iklim değişikliği ile mücadelede önemli bir role sahip. Döngüsel bir sistem kurarak atıklarımızı azaltırken yeni ham maddeye olan ihtiyacı da azaltmayı hedefliyoruz. 2020 yılında SuperFresh markamızla FAO ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda kaybı ve israfı hakkında kamuoyunda farkındalığı arttırmaya ve gıda tedarik zincirindeki tüm aktörleri harekete geçirmeye yönelik gerçekleştirdiği Gıdanı Korumaya kampanyasının hem proje ve hedef ortağı hem de sponsoruyuz.



SuperFresh markamızla FAO ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Gıdanı Korumaya kampanyasının hem proje ve hedef ortağı hem de sponsoruyuz.

SuperFresh Topraktan Tabağa Sıfır Gıda Kaybı Ürünlerin sınıflandırılması, yıkanması, dondurulması ve paketlenmesi sırasında ürün israfını önleyen tedbirler alınması amacıyla SuperFresh Topraktan Tabağa Sıfır Gıda Kaybı projesini yürütüyoruz. Tüm süreçlerde sebze ve meyvelerdeki atık oranını en aza indirerek sözleşmeli tarım desteğiyle sürdürülebilir bir üretimi amaçlayan ve yerli üretimi destekleyen proje, BM'ye sunulan İkinci Gözden Geçirme Raporu'nda yer aldı. 2020 yılında T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen Tarım Orman Zirvesinde Tarımı Geleceğe Taşıyanlar ödülüne layık görüldük.

SuperFresh Topraktan Tabağa Sıfır Gıda Kaybı projesiyle 2020 yılında T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından düzenlenen Tarım Orman Zirvesinde Tarımı Geleceğe Taşıyanlar ödülüne layık görüldük.

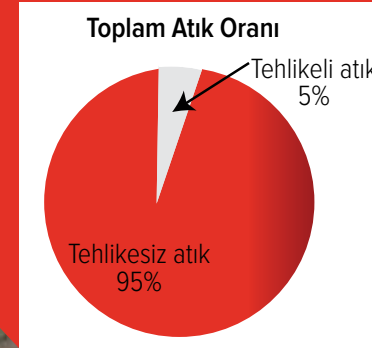
Proje kapsamında başlıca çıktılarımız şu şekildedir:

- Sözleşmeli tarım kapsamında anlaşmalı olduğumuz çiftçilere ayrıca sertifikalı tohum, gübre ve tarımsal ilaç temin ediyoruz. Sözleşmeli tarım, çeşitli faydalı bakteriler sayesinde havanın serbest azotunu toprağa bağlayarak toprak yapısının düzenlenmesini ve kendisinden sonra ekilecek bitkide %50 daha az saf azotlu gübre kullanımını sağlıyor. Dekar başına 15 kg olmak üzere yaklaşık 150.000 kg üzerinde daha az saf azot kullanılıyor.

- Üretim süreçlerinin farklı aşamalarında yaşanan kayıp oranlarının büyük ölçüde önüne geçiyor, çiftçiyi bilinçlendirip destekleyerek uzun vadeli ve sürdürülebilir sonuçlar elde ediyoruz. Hasat sonrası toplama ve depolama aşamasında kayıpları %1,5 seviyelerine düşürdük. Tarladan fabrikalara soğutuculu nakliye araçları kullanarak bu %1,5'lik kaybı %0,1'e düşürmeyi hedefliyoruz. İşleme ve paketleme aşamasında %3 seviyelerine düşürdük. Ürünlerin dağıtım aşamasında yaşanan %10'luk ortalama kayıplar ise operasyonlarımızda -25°C depolama ve -18°C'de dağıtım yapan araç ve ekip sistemi sayesinde sıfırlandı.
- Üretimde oluşan gıda atıklarının büyük bölümü hayvancılık alanında yeniden kullanılıyor, kalanını ise biyogaz tesislerinde enerji elde etmek için yeniden değerlendiriyoruz. 2020'de Emirdağ fabrikasında çıkan 32.000 ton patates, mısır, fasulye, ispanak, brokoli artıklarını hayvan besini olarak değerlendirdik. Bu sayede 5.000 büyükbaş hayvanın yıllık besin ihtiyacını karşıladık. Patates kalıntılarını ise biyogaz tesislerinde yenilenebilir enerji üretiminde değerlendiriyor, 1.000 hanenin yıllık ihtiyacına denk gelen 3,7 milyon kWh elektrik elde ediyoruz.
- Dondurulmuş ve konserve ürünler uzun ömürlü hazır ürünler olduğu için müşterilerin gıda atıklarını azaltmalarına da katkı sağlıyor. Ürünlerimiz ev tipi derin dondurucularda son kullanma tarihine kadar kapalı ya da açılmış ambalajı içinde rahatlıkla muhafaza edilebilir. Ortalama 3-4 kişilik bir haneye yetecek miktarda gramaj ölçüsüyle israfı önüyor ve kayıpları sıfıra indiriyoruz.

Gıda atıklarının yanı sıra tüm atıkların azaltılmasını ve geri dönüştürülmesini amaçlıyoruz. Geri dönüştürdüğümüz kâğıt, karton, plastik, cam ve metal atığı miktarının artırılmasına önem veriyoruz. Madeni ve bitkisel yağ atıklarını yağ geri kazanım tesislerine gönderiyoruz. Bu doğrultuda toplam tehlikesiz atık miktarının %4'ünü, tehlikeli atık miktarının %15'ini geri dönüştürdük. Daha etkin bir çevre yönetimiyle gıda ve ambalaj atığını en aza indirme, yeniden kullanma ve ambalajlar için geri dönüştürülebilir malzeme kullanma konularında uygulamalarımızı geliştirmeyi hedefliyoruz. Bu kapsamda ürün ambalajlarında kullanılan plastik malzeme miktarının azaltılması ve bu değişikliğin ürünün raf ömrü üzerindeki etkilerinin incelenmesi için proje başlattık. Proje kapsamında ambalaj malzemelerinde kullanılan plastik malzeme kullanımını azaltmayı ve raf ömrü üzerindeki etkilerinin belirli süre ile incelenerek olumsuz bir etkisi olmaması durumunda daha az plastik veya geri dönüştürülmüş malzeme kullanımına geçişi hedefliyoruz. Plastik malzeme kombinasyonu kullanılan ambalaj malzemeleri için tedarikçilerle Ar-Ge iş birliğinde daha ince yapılı kombinasyonlar belirleyerek denemeler yapıyor ve gözlem sürecine tabi tutuyoruz. Proje sayesinde hem kullanılan plastik miktarını hem de birim ürün ambalaj maliyetini azaltmayı hedefliyoruz. Bu kapsamda ürün başına en az %10 oranında kullanılan plastik malzeme miktarını azaltmayı amaçladık. 2020 yılında proje ile %7,69 (ağırlıkça) plastik azaltımı sağladık.

3 Food Waste Index Report, UNEP, 2021
Daha etkin bir çevre yönetimiyle gıda ve ambalaj atığını en aza indirme, yeniden kullanma ve ambalajlar için geri dönüştürülebilir malzeme kullanma konularında uygulamalarımızı geliştirmeyi hedefliyoruz.



2020 yılı yağ iş birimi faaliyetlerinde toplam plastik ayak izi 1.403 ton. Kâse ambalajına yönelik yapılacak olan revize sonucunda yıllık plastik miktarını 78 ton azaltacağız. Bu revizyon işlemiyle 2021 yılında plastik ayak izini 2020 yılına kıyasla %5,5 oranında azaltmayı hedefliyoruz. Gerçekleştirdiğimiz yan ürün üretiminde kullanılan kimyasalların azaltılması ve ağartma ünitesinde kullanılan toprak oranının düşürülmesi gibi projelerle yıllık 85 ton atığın azaltılmasını sağlıyoruz.

İklim Değişikliğiyle Mücadele

Artan sera gazı salımları doğrultusunda hızlanan iklim değişikliği günümüzün en önemli küresel sorunları arasında yer alıyor. FAO'ya göre gıda sektörü dünyadaki sera gazı salımlarının üçte birinden fazlasına neden oluyor. Bunun yanı sıra iklim değişikliğinin beraberinde getirdiği aşırı hava olaylarının tarım sektörü üzerinde verimin azalması, sulama suyu talep ve maliyetinin artması, dikim ve hasat zamanlarının değişmesi gibi önemli etkileri bulunuyor. Avrupa Yeşil Mutabakatı ile açıklanan ve AB'nin tarım ve gıda stratejisinde önemli bir konuma sahip olan Tarladan Sofraya programı, gıda zincirinin bağlı olduğu kara, tatlı su ve deniz ekosistemlerini koruyarak çevresel etkinin azaltılmasını hedefliyor. İklim değişikliğiyle mücadeledeki sorumluluklarımızın farkındayız. Özellikle tarımsal ham madde başta olmak üzere kaynakların verimli kullanılması, etkin su ve atık yönetimi, enerji tasarrufu gibi konularda gerçekleştirdiğimiz projelerle iklim değişikliğiyle mücadeleye katkı sağlamayı hedefliyoruz.

2020 yılında enerji tüketimi yoğunluğu 0,88 MWh/ton, sera gazı yoğunluğumuz 0,29 CO2e/ton olarak gerçekleşti. Marsa'da bulunan kojenerasyon sistemi sayesinde elektrik ve buharı aynı anda üretiyor, enerji tasarrufu sağlıyoruz. 2020 yılında hayata geçirdiğimiz enerji projeleri, iyileştirmeler ve verimlilik artırıcı çalışmalar sonucunda 5 milyon kWh enerji tasarrufu sağlayarak 2.342 ton CO2 sera gazı salımının önüne geçtik. Verimlilik yatırımlarının yanı sıra yenilenebilir enerji kaynaklarına geçişi destekliyoruz. Sosyal tesisimizde kullanılan suyu güneş enerjisi ile ısıtıyoruz. 2020 yılında 36.500 kWh'lik güneş enerjisi ürettik.

“Kerevitaş olarak iklim değişikliğiyle mücadeledeki sorumluluklarımızın farkındayız ve operasyonlarımızın çevresel etkilerini azaltmaya yönelik çalışmalarımızı sürdürüyoruz.”

Su Yönetimi

Tarımsal üretimin devamlılığını sağlamak için su güvenliği büyük bir önem taşıyor. İklim değişikliğiyle yağış rejimlerinin değişmesi ve kuraklığın artması su kıtlığı olan bölgelerde üretim üzerinde baskı kurarken su riskinin olmadığı bölgelerde su kıtlığına sebep oluyor. Dünya Kaynakları Enstitüsü'ne (World Resources Institute - WRI) göre mahsul üretim alanlarının %32'si su stresine karşı karşıyayken 2040'ta bu durumun %40'a ulaşması öngörülmüyor. Küresel tarım sektörü ise dünyadaki su tüketiminin %70'ine sahip. Kereviş olarak gıda sektöründe sürdürülebilirliğin sağlanmasında büyük önemi olan ve tarım sektörünün ana girdilerinden olan su kaynaklarına son derece önem veriyoruz. Bu doğrultuda su tüketimimizi takip ediyor, yeniden kullanım ve atık su azaltılması konularında belirlediğimiz hedeflere yönelik iyileştirici projeler geliştiriyoruz.

Dondurulmuş gıda iş biriminin üretim süreçlerinde su tüketimi; başta, yıkama işlemlerinde gerçekleşiyor. Yıkama işlemlerinin dışında unlu mamullerde hamur ürünleri için de su kullanıyoruz. Bu doğrultuda yıkama işlemlerinde kullandığımız suyun tekrar kullanılmasına odaklanıyoruz. Geçen sene üretim hattında suyun etkin kullanılması için başlattığımız projeye parmak patates üretim hattındaki blanşörden çıkan sıcak suyun taş ayırıcı sistemine verilerek geri kullanımı sayesinde büyük oranda su ve enerji tüketiminin düşürülmesine katkıda bulduk. Projeye günde 560 ton su tüketimi olan taş ayırıcı sistemi patates üretim hattından geri kazanılan suyla çalıştırıldı. Buradan çıkan sıcak su sayesinde çamur ve taş temizlemesi daha iyi ve verimli oldu. Hem su ısıtma hem de su tüketimini azaltarak, günlük 150 ton olmak üzere yılda 54.000 ton su tasarrufu sağladık. 2020 yılında ise tatlı mısır hattını da kapsayarak blanşörlerden çıkan suyun kullanımı sayesinde günlük yaklaşık 160 ton su tasarrufu sağladık. Hedefimiz tüm üretim hatlarını projeye katarak taş ayırıcı için su kaynağı harcamadan kendi içinde çalışan bir sistem oluşturmak ve bu sayede su kaynaklarının kullanımını en aza indirgeyerek enerji tüketimimizi azaltarak sera gazı salımlarını azaltmak.

2020 yılında 167.000 m³ daha az su kullanarak genel su kullanımımızda 2019'a göre %8'lik azalma sağladık. Geri dönüştürülerek tekrar kullanıma kazandırılan su miktarı ise geçen seneye kıyasla %5 artarak 42.000 m³'e ulaştı. Operasyonlarımızda su yönetiminin yanı sıra en büyük su tüketiminin gerçekleştiği tedarik zincirinde de su tüketiminin azaltılmasına önem veriyoruz. Tarım alanlarında damla sulama sistemini kullanarak ve teşvik ederek hem enerji tüketimini hem de su tüketimini azaltıyoruz. Damla sulama yöntemiyle yağmurlama sulamaya kıyasla %37 su, %30 enerji tasarrufu sağlıyoruz. Son üç yıl içinde mısır üretimi alanlarında damla sulamayı yaygınlaştırarak %80 oranına ulaştık. Bu yıl yaklaşık 6 milyon ton su tasarrufu elde ettik.

Biyoçeşitlilik

Biyoçeşitlilik kaybının, tarımsal üretimi etkilemesinin yanı sıra gıda güvenliği, kırsal alandaki geçim kaynaklarına bıraktığı etkiler gibi sosyal ve ekonomik sonuçları da bulunuyor. Sektörün öncü şirketlerinden biri olarak biyoçeşitliliği korumak ve geliştirmek önceliklerimiz ve sorumluluklarımız arasında bulunuyor. Bu nedenle faaliyetlerimizin biyoçeşitlilik üzerindeki potansiyel etkilerini takip ediyoruz. Uluslararası sözleşmeler doğrultusunda hazırlanan biyoçeşitlilik aksiyon planları yaklaşımımızın temelini oluşturuyor. Çalışmalarımızda risk faktörlerini belirleyerek biyoçeşitlilik konusunda uzman STK'larla biyoçeşitliliği korumak ve iyileştirmek için beraber çalışıyoruz.

Biyoçeşitliliğin korunması amacıyla kuruluş yerimiz olan Bursa'da Hatay Tabiatı Koruma Derneği ile Uluabat ve İznik Göllerinde Su Samuru (Lutra lutra) Popülasyonu Üzerine Ekolojik Araştırma Projesi'ne devam ediyoruz. Bu proje kapsamında Uluslararası Doğa Koruma Birliği (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources - IUCN) kriterlerine göre tehlikeye yakın kategoride sınıflandırılmış olan su samuru türünün varlığı ve bu türün devamı için hayati olan akarsular, dere boyları ve göletler belirleniyor. Çalışma kapsamında türün popülasyon büyüklüğü, dağılımı, habitatu, besin kaynakları, sosyal davranışı, insanlarla olan ilişkileri, tür üzerindeki tehdit unsurlarını tespit edecek ve türün korunması için alınması gereken önlemler saptanarak risk teşkil edebilecek uygun olmayan balık avlama yöntemleri, evsel ve tarımsal atıklar ve çeşitli sazlık alanların tahribatı gibi insan faaliyetleri hakkında bilgi ediniliyor. Bu bulgular doğrultusunda çalışma kapsamındaki alanlarda insan etkisi



nedeniyle su samurlarının ortak yaşam alanlarının kalitesinin ciddi olarak tehdit altında olduğu görülüyor. Soyu tükenme riski altında olan su samurlarının tespit çalışmaları kapsamında aynı zamanda hem Uluabat hem de İznik Gölleri'nde yaylış gösteren bazı diğer memeli (yaban kedisi, tilki, kirpi, kaya sansarı) ve kuş (büyük akbalıçıl ve tepeli karabatak) türleri de tespit edilerek haritalanıyor.

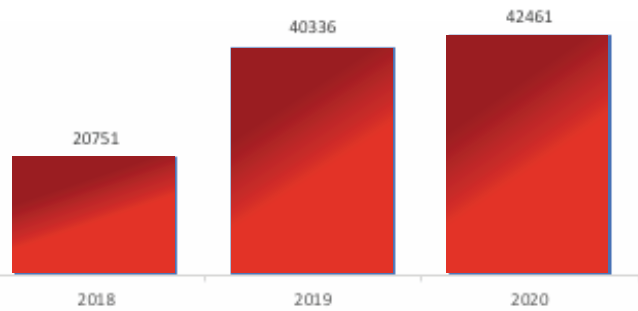
Aynı zamanda faaliyetlerimizin tamamında toprağın ekolojik dengesini koruyarak üretim gerçekleştiriyoruz. Bu doğrultuda doğal su döngüsüyle uyumlu olan yöntemleri yaygınlaştırmaya ve doğayla uyum içerisinde tarımsal faaliyetlerimizi sürdürmeye yüksek önem veriyoruz. Damla sulama tekniğiyle su kaynaklarını koruyor, pestisit ve saf azot kullanımını azaltan uygulamalarla tarım alanlarının ekolojik dengesinin korunmasına katkı sağlıyoruz.



⁴ Food systems account for more than one third of global greenhouse gas emissions, FAO, 2021
⁵ One-Third of All Irrigated Crops Face Extremely High Water Stress, WRI, 2019

“ Tarım alanlarında damla sulama sistemini kullanarak ve teşvik ederek hem enerji tüketimini hem de su tüketimini azaltıyoruz. ”

Geri Kazanılan Su Miktarı(m³)



PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Cinsiyete ve Kategoriyeye Göre Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Toplam çalışan sayısı	695	1.471	564	1.098	586	1.022
Beyaz yakalı çalışan sayısı	107	334	84	311	72	261
Mavi yakalı çalışan sayısı	588	1.137	480	787	514	760
Toplu iş sözleşmesi kapsamında çalışan sayısı	470	666	362	578	514	760

Çalışma Durumuna Göre Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Beyaz yakalı çalışanlar	244	1	204	0	331	2
Mavi yakalı çalışanlar	1.357	0	939	0	1.274	0

Cinsiyete ve Yaşa Göre Yeni İşe Giren Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde yeni işe alınan personel sayısı	71	181	110	174	379	368
50 yaş üstü	0	1	0	4	5	9
30-50 yaş arası	38	93	54	103	213	347
30 yaş altı	33	87	56	67	161	12

Cinsiyet ve Yaşa Göre İşten Ayrılan Çalışan Sayısı	2017		2018		2019	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde işten ayrılan personel sayısı	346	442	228	570	404	331
50 yaş üstü	9	17	22	24	1	14
30-50 yaş arası	128	228	136	418	225	187
30 yaş altı	111	149	70	130	178	130

Çalışma Süresine ve Cinsiyete Göre Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
0-5 yıl boyunca çalışan çalışanlar	391	808	328	528	304	428
5-10 yıl boyunca çalışan çalışanlar	142	311	92	349	100	264
10 yıl ve üzeri çalışan çalışanlar	163	351	144	222	155	305

Cinsiyete Göre Doğum / Ebeveynlik İzni	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Doğum izninden yararlanan çalışan sayısı	15	111	24	53	18	65
Doğum izninin sona ermesinden sonra işe dönen çalışan sayısı	11	108	22	53	7	51

Performans Değerlendirmesine Tabii Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Cinsiyete göre performans değerlendirmesine tabii çalışanlar	108	701	84	639	94	693

Cinsiyete Göre Yöneticiler	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
30 yaş altı	0	0	0	0	0	1
30-50 yaş	20	48	19	55	13	34
50 yaş üstü	3	7	2	7	5	9

Yönetim Kurulu ve İcra Kurulu'nun Cinsiyete Göre Dağılımı	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yönetim Kurulu	1	6	1	6	2	5
İcra Kurulu	3	4	3	4	1	7

Cinsiyete Göre Engelli Çalışanlar	2018		2019		2020	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Engelli çalışan sayısı	43		33		56	

Taşeron Çalışan Sayısı	2018		2019		2020	
	Tam zamanlı	Yarı zamanlı	Tam zamanlı	Yarı zamanlı	Tam zamanlı	Yarı zamanlı
Toplam çalışan sayısı	252	10	232	5	261	3

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Eğitimler	2018	2019	2020
Çalışan başına ortalama yıllık eğitim saati	9	5,3	11,2 ⁶
Çalışan başına İSG eğitimi	8,6	9,7	10,6

Taşeron Eğitimleri	2018	2019	2020 ⁷
Taşeron çalışan başına yıllık ortalama eğitim saati	6,1	5	12,8

⁶2020 yılı eğitim verisine yağ iş birimi dahildir. 2019 ve 2018 yılında yağ iş birimi dahil edilmemiştir.

⁷2020 yılı taşeron eğitim verisine yağ iş birimi dahildir. 2019 ve 2018 yılında yağ iş birimi dahil edilmemiştir.

İSG Performansı (Çalışanlar)	2018		2019		2020
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	TOPLAM
Kaza sayısı	18	19	7	10	43
Ölümlü vaka sayısı	0	0	0	0	0
Kaza sıklık oranı (IR)	1,94	1,41	0,96	1,13	2,10
Meslek hastalığı oranı	0	0	0	0	0
Kayıp gün oranı (LDR)	63,37	32,38	24,31	29,32	38,50
Devamsızlık oranı (AR)	%0,25	%0,13	%0,10	%0,12	%0,52

İSG Performansı (Taşeronlar)	2018	2019	2020
Kaza sayısı	1	1	9
Ölümlü vaka sayısı	0	0	0
Kaza sıklık oranı (IR)	0,07	0,79	2,68
Meslek hastalığı oranı (ODR)	0	0	0
Kayıp gün oranı (LDR)	0	7,53	48,28
Devamsızlık oranı (AR)	%0,00	%0,03	%0,24

Çevresel Performans Göstergeleri

Enerji Tüketimi (MWh)	2018	2019	2020
Elektrik	357.238	326.361	343.588
Doğal gaz	91.070	87.144	91.290
Kömür	90.749	81.877	78.375
Buhar	72.358	67.774	86.415
Dizel (jeneratör)	102.617	89.502	87.474
Araç yakıtları	443	64	34
Yenilenebilir Enerji	24	24	37
Toplam	372.147	334.056	345.660

Sera Gazı Emisyonları* (ton CO ₂)	2018	2019	2020
Kapsam 1	72.599,6	63.778	67347,1
Kapsam 2	41.671,4	44.768,6	43.541,5
Kapsam 3	2.000,6	1.508,7	2.463
Toplam	116.271,6	110.055,3	113.351,6

Sera gazı salımları Dünya Kaynakları Enstitüsü (World Resources Institute - WRI) / Dünya Sürdürülebilir Kalkınma İş Konseyi (World Business Council on Sustainable Development, WBCSD) Sera Gazı Protokolü metodolojisine uygun şekilde hesaplanmıştır. IPCC AR5 raporu doğrultusunda KIP (GWP) değerleri güncellenmiştir. Enerji kaynaklarının alt ısı değerleri ve çevrim katsayıları 27 Ekim 2011 tarihli 28097 sayılı resmî gazetede yayınlanan "Enerji Kaynaklarının ve Enerjinin Kullanımında Verimliliğin Arttırılmasına Dair Yönetmelik" EK-2 Enerji Kaynaklarının Alt Isıl Değerleri ve Petrol Eşdeğerlerine Çevrim Katsayıları tablolarından alınmıştır.

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Su Tüketimi ve Atık Su Miktarı (m3)	2018	2019	2020
Yeraltı suyu	1.625.907	2.365.187	2.192.625
Atık Su miktarı	1.303.598	1.151.374	1.537.632
Geri kazanılan/tekrar kullanılan su miktarı	20.751	40.336	42.461

Atık Miktarları (ton)	2017	2018	2020
Tehlikeli atıklar	648,4	212,2	348,6
Tehlikesiz atıklar	11.107,4	5.898,6	6.933
Düzenli depolama/katı atık sahasına giden	7.614	5.575	6.651
Geri dönüştürülen	2.458	347,8	334
Enerji amaçlı geri kazanılan	8.444	16,4	1,20

Atık Miktarları (ton)	2017	2018	2020
Plastik	1.055	2.407	2.441
Kâğıt	3.885	5.638	5.450
Alüminyum ve teneke	2.590	2.904	2.529

Hava Salımları (kg)	2018	2019	2020
NOx	16.296	7.367	33.815
SOx	196.934	0,39	105.135

KEREVITAS

www.kerevitas.com.tr