

KEREVİTAS

2017

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU**

Sürdürülebilirlik
Gelecek
Nesillere Vaadimiz



YILDIZ ★ HOLDING

2017

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU

İÇİNDEKİLER

3 Rapor Hakkında GENEL MÜDÜR'ÜN MESAJI

Hakkımızda

Rakamlarla Kerevitaş

Kurumsal Yönetim

Etik İlkeler

Risk Yönetimi

Sürdürülebilirlik Kurulu

Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz

Paydaş İletişimi

8 ÜRÜNLER – İLHAM VERMEK

Sağlıklı ve Güvenli Ürünler

Sağlıklı Sofralar

Müşteri Memnuniyeti

Üretimde Kalite

Kalite Güvence Süreçleri

Ar-Ge ve İnovasyon

12 TOPLUM – BİRLİKTE GÜÇLENMEK

Sürdürülebilir Üretim Zinciri

Sözleşmeli Tarım

Eğitim ve Denetim

Çalışanlar

Çalışanlara Yapılan Yatırımlar

Performans ve Kariyer Yönetim Sistemi

Eğitim ve Gelişim Fırsatları

Çalışan Memnuniyeti

İş Sağlığı ve Güvenliği

17 DÜNYA - İYİLEŞTİRMEK

Çevre Yönetimi

Döngüsel Sistem

İklim Değişikliğiyle Mücadele

Su Yönetimi

20 PERFORMANS GÖSTERGELERİ

21 GRI İÇERİK İNDEKSİ

Rapor Hakkında

Kerevitaş Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. olarak Yıldız Holding Sürdürülebilirlik Platformu doğrultusundaki çalışmalarımızı içeren ilk sürdürülebilirlik raporumuzu yayımlıyoruz. Tüm paydaşlarımızla birlikte, müşterilerimizden aldığımız ilhamla dünyaya karşı sorumluluğumuzun bilinciyle büyümek hedefimiz doğrultusunda, ivme kazandırdığımız sürdürülebilirlik çalışmalarımızı bu raporla birlikte paylaşıyoruz.

Raporumuzu, Küresel Raporlama Girişimi (GRI) Standartlarını ve Gıda Sektör Ekini referans alarak hazırladık. Bunun yanı sıra raporda Sürdürülebilirlik Muhasebesi Standartları Kurulu'nun (SASB) Gıda Sektörü ekinden yararlandık.

Raporumuzun çatısını oluşturan öncelikli konu alanlarımızı, uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standardına uygun olarak hem iç hem dış paydaşlarımızın katılımıyla belirledik. 1 Ocak – 31 Aralık 2017 performansımızı kapsayan raporumuzda gerektiği yerlerde geçmiş yıllara ait verilerle kıyaslayarak değişimleri yansıttık.

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

GENEL MÜDÜR'ÜN MESAJI



Değerli Paydaşlarımız,

Türkiye'de perakende dondurulmuş gıda sektörünün ilk ve lider şirketi olarak, faaliyetlerimizin ilham verici olduğu kadar sürdürülebilir olmasını da önemsiyoruz. Türkiye ve yurtdışındaki müşterilerimize sağladığımız 400'ün üzerindeki ürünün kalitesi, güvenliği ve lezzetinden asla ödün vermiyoruz.

Operasyonlarımızın sadece finansal karlılığa değil aynı zamanda sürdürülebilir olmasına da odaklanan iş modelimiz, bizi başanya taşıyor. Bu doğrultudaki tüm faaliyetlerimizde çevresel, sosyal ve ekonomik performansımızı şeffaflıkla paylaşmak amacıyla ilk Sürdürülebilirlik Raporu'muzu tüm paydaşlarımızla paylaşmaktan mutluluk duyuyorum.

Yıldız Holding'in küresel sürdürülebilirlik liderliği vizyonu doğrultusunda sürdürülebilirlik çalışmalarımıza ivme kazandırıyoruz. Bu doğrultuda stratejik olarak odaklanacağımız alanları belirlemek amacıyla paydaşlarımızın katılımıyla önceliklerimizi belirledik. Bu rapor kapsamında öncelikli sürdürülebilirlik konularındaki performansımızı ele aldık.

Sözleşmeli tarım modeliyle çalıştığımız çiftçilerin planlı üretim yapmasını teşvik ediyor ve yerel ekonomiye katma değer sağlıyoruz. Aynı zamanda üretimde yüksek verimliliği sağlayarak kaynakların

verimli kullanılması ile operasyonel verimlilik sağlıyoruz. Bunun yanı sıra, ürünlerimizin kalitesi ve güvenliği için uluslararası standartları faaliyetlerimizin her aşamasında uyguluyoruz. Tüketicilerimize kaliteli ve besin değeri yüksek sağlıklı ürünler sunarken, aynı zamanda farklı beklentileri karşılamak için ürünlerimizi çeşitlendiriyoruz. Operasyonlarımız için enerji verimliliğini arttıran çözümler bularak karbon salımını azaltıyoruz.

Yaklaşık 30 yıldır sektörde lider olmamızı; çalışan mutluluğunu her zaman önemsememize, müşterilerin değişen beklenti ve taleplerine yenilikçi ürünlerle cevap vermemize, yerli çiftçilerle birlikte çalışarak yerel ekonomiyi canlandırmamıza ve ham maddelerin kaynağı olan çevreyi korumamıza borçluyuz. Bu anlayışlarla yürüttüğümüz sürdürülebilirlik çalışmalarımızda emeği geçen tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyorum.

Genel Müdür
Zeynep DİLMEN

HAKKIMIZDA

Kerevitaş dondurulmuş gıda ve konserve gıda alanlarında üretim yaparak Türkiye ve dış pazarlarda bu ürünlerin satış ve pazarlamasını yapmaktadır. Türkiye pazarında lider konumda olan Kerevitaş, dış pazardaki fırsatları da değerlendirerek giderek kapsayıcılığını arttırmakta ve farklı pazarlara giriş yapmaktadır. SuperFresh markalı ürünler, 4 kıtada ve 28 ülkede satılmaktadır.

- ✓ 1970 - Bursa'nın Akçalar ilçesinde kurduğu muz fabrikamızla İskandinav ülkelerine canlı kerevit ihracatıyla faaliyetlerimize başladık.
- ✓ 1980 - Dondurulmuş meyve ve sebze üretimine ve ihracatına başladık.
- ✓ 1990 - SuperFresh markamız ile dondurulmuş gıda ürünlerini ilk kez Türkiye pazarına sunduk.
- ✓ 1995 - Kerevitaş halka arz edildi.
- ✓ 2008 - Yıldız Holding ailesine katıldık.
- ✓ 2017 - Yıldız Holding'in bağlı ortaklıklarından olan sıvı yağ ve margarin üreticisi Besler Gıda ve Kimya A.Ş.'nin hisselerinin tamamını satın aldık.

- Dondurulmuş ürün kategorisinde yer alan ürünlerimiz; pizza ve unlu mamuller, sebze ve meyve ürünleri, patates ve kroket ürünleri, et ürünleri ve su ürünleridir.
- Konserve ürün kategorileri; ton balığı konserveleri, sebze ve meyve konserveleri ve hazır yemek konserveleridir.

Rakamlarla Kerevitaş

- 1.670 çalışan
- 2 ilde fabrika
- 7 bölge müdürlüğü + 4 direkt dağıtım deposu
- 400'den fazla ürün
- 268 sözleşmeli, 43 serbest çiftçi
- 1.620 tedarikçi
- 32.500'ün üzerinde müşteri
- 28 ülkeye ihracat
- 627 milyon TL satış cirosu
- 147.254 ton net satış miktarı
- Halka açık toplam piyasa değeri 2,8 milyar TL üzerinde

KURUMSAL YÖNETİM

Her kademedен çalışan fikrine değer verilen, sürekli çalışan gelişiminin mümkün olduğu, kalite ve gıda güvenliğinden taviz vermeyen, teknolojik gelişmeleri takip eden, yenilikçi, yasal zorunlukların da ötesinde çevresel ve sosyal sorumluluğu bulunan, toplum için değer yaratarak büyüyen bir şirket olmayı hedefliyoruz. Kurumsal yönetim yapımızı, etik ilkeler temelinde tüm faaliyetlerimizin adil, şeffaf, hesap verebilir ve sorumlu olarak hedefimize ulaşmak amacıyla tasarladık. Ayrıca, Yıldız Holding çatısı altında sürdürülebilirlik dönüşümü kapsamında ivme kazanan sürdürülebilirlik çalışmalarımızı kurumsal yönetim modelimiz sayesinde daha da ileriye taşıyacağımızı düşünüyoruz.

Kurumsal yönetim yapılanmasının en yüksek organı olan Yönetim Kurulu yedi üyeden oluşuyor. Yönetim Kurulu, görevlerini etkin şekilde yerine getirebileceği sıklıkta ve üye tam sayısının çoğunluğuyla toplanıyor. Mevcut Yönetim Kurulu üyeleri, üç yıl görev yapmak üzere 30 Mart 2015 tarihinde gerçekleştirilen Olağan Genel Kurul Toplantısı'nda seçildi. Üç yıl görev yapmak üzere seçilen Yönetim Kurulu'nda iki bağımsız üye de bulunuyor. Yönetim

Kurulu'na bağlı olarak Kurumsal Yönetim Komitesi, Riskin Erken Saptanması Komitesi, Denetim Komitesi ve Sürdürülebilirlik Kurulu faaliyet gösteriyor.

Yönetim Kurulu Başkanı'mız ve Genel Müdürü'müz, şirketimizin kısa ve uzun vadeli stratejik hedefleri ve idaresi konularında İcra Kurulu'ndan sorumlu olarak görev yapıyor. Başkanlığını Genel Müdürü'müzün yaptığı İcra Kurulu'nu İşletmeler ve Yatırımlar Grup Direktörü, Türkiye Satış Direktörü, Mali İşler Direktörü, Pazarlama Direktörü, Dış Ticaret Direktörü ve İnsan Kaynakları Grup Müdürü oluşturuyor.

Sermaye Piyasası Kurulu Kurumsal Yönetim İlkeleri'ne ve bütün yasal düzenlemelere uyum gösteriyoruz.

Kurumsal Yönetim yapımız ile ilgili detaylı bilgiye 2017 Faaliyet Raporumuzun 28. Sayfasından 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 zinciri ile sunan lider ve yenilikçi bir marka olmaya devam etmek.

Yurt içinde SuperFresh ürünlerimizi İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Adana, Antalya, Konya, Çanakkale, Gaziantep, Sakarya illerindeki bölge müdürlükleri ve bölgelere bağlı bayilikler aracılığıyla tüketicilerimize ulaştırıyoruz. AB ülkeleri, İskandinav ülkeleri, Japonya, Rusya, Türki Cumhuriyetler, Ortadoğu ülkeleri ve Uzakdoğu ülkelerine ihracat yapıyoruz.

İstanbul'da bulunan Genel Müdürlüğün yanı sıra, Bursa Akçalar ve Afyon Emirdağ'daki üretim fabrikalarımız bulunuyor. SuperFresh markası ile toplu tüketim ve perakende kanalındaki müşterilere dondurulmuş ve konserve ürün kategorilerinde 400'ün üzerinde ürün sunuyoruz.



**KALİTE VE GIDA
GÜVENLİĞİNDEN TAVİZ
VERMEYEN,
TEKNOLOJİK
GELİŞMELERİ TAKİP
EDEN, TOPLUM İÇİN
DEĞER YARATARAK
BÜYÜYEN BİR ŞİRKET
OLMAYI
HEDEFLİYORUZ.**

Etik İlkeler

Etik kurallarmız, tüm iş süreçlerimizde şirketimize rehberlik ediyor. Yıldız Holding çatısı altında belirlenen Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri'nin çalışanlar ve tedarikçiler tarafından uygulanmasını ve tüm faaliyetlerin dürüst ve sorumlu şekilde gerçekleşmesini hedefliyoruz. Tüm çalışanlara Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri kitapçığını tebliğ ediyor ve kuralları kabul ettiklerine dair yazılı beyanlarını alıyoruz. Üçüncü taraflarla yaptığımız tüm sözleşmelerde etik kurallara bağlılığı zorunlu tutuyoruz.

Son üç yılda çalışanlarımızın tamamına etik kurallar konusunda eğitim verdik. Çalışanlar etik ihlali bildirimlerini Yıldız Holding aracılığıyla Etik Bildirim Hattı (0216 524 34 24) veya **etik.bildirim@yildizholding.com.tr** e-mail adresi üzerinden iletebiliyor. Dış paydaşlarımız ise usulsüzlük gibi istenmeyen durumların bildirimi için Yıldız Holding Müşteri İletişim Merkezi (MİM) ve Yıldız Holding Etik Hat kanalını kullanabiliyor.

Etik kurallar kapsamında tüm çalışanlar rüşvet ve yolsuzlukla mücadele konularında da hassasiyet gösterir. Nakit ödemeler, tedarikçi ve müşteri ilişkileri, stok ve depo yönetim süreçleri, çalışanlara yapılan masraf ödemeleri, bağış ve yardımlar bu alanda başlıca riskli konuları oluşturuyor. Tüm bu süreçlerde Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri'ne uyumu gözetiyoruz. Denetim Komitesi, bağımsız denetçiler aracılığıyla denetim gerçekleştirerek iş süreçlerinde kontrol sağlıyor. Herhangi bir ihlalin tespit edilmesi durumunda Yıldız Holding Etik Kurulu'na bildirim yapılıyor, gerekli durumlarda Kurul kararı doğrultusunda uygun tedbir kararları alınıyor ve uygulanıyor.

Yıldız Holding Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri Kitapçığı'na Yıldız Holding resmi internet sitesi üzerinden ulaşabilirsiniz.
www.yildizholding.com.tr

Risk Yönetimi

Şirketimizin risk yönetimine ilişkin faaliyetlerini Riskin Erken Saptanması Komitesi gerçekleştiriyor. Komite, şirketimizin varlığını, gelişmesini ve devamlılığını tehdit edebilecek risklerin erken tespiti, tespit edilen risklerle ilgili gerekli önlemlerin alınması ve bu risklerin yönetilmesinden sorumludur. Komite, özellikle finansal, operasyonel, stratejik ve dış çevre risklerine odaklanarak şirketin iş akışları, prosedürleri, çalışanların yetki ve

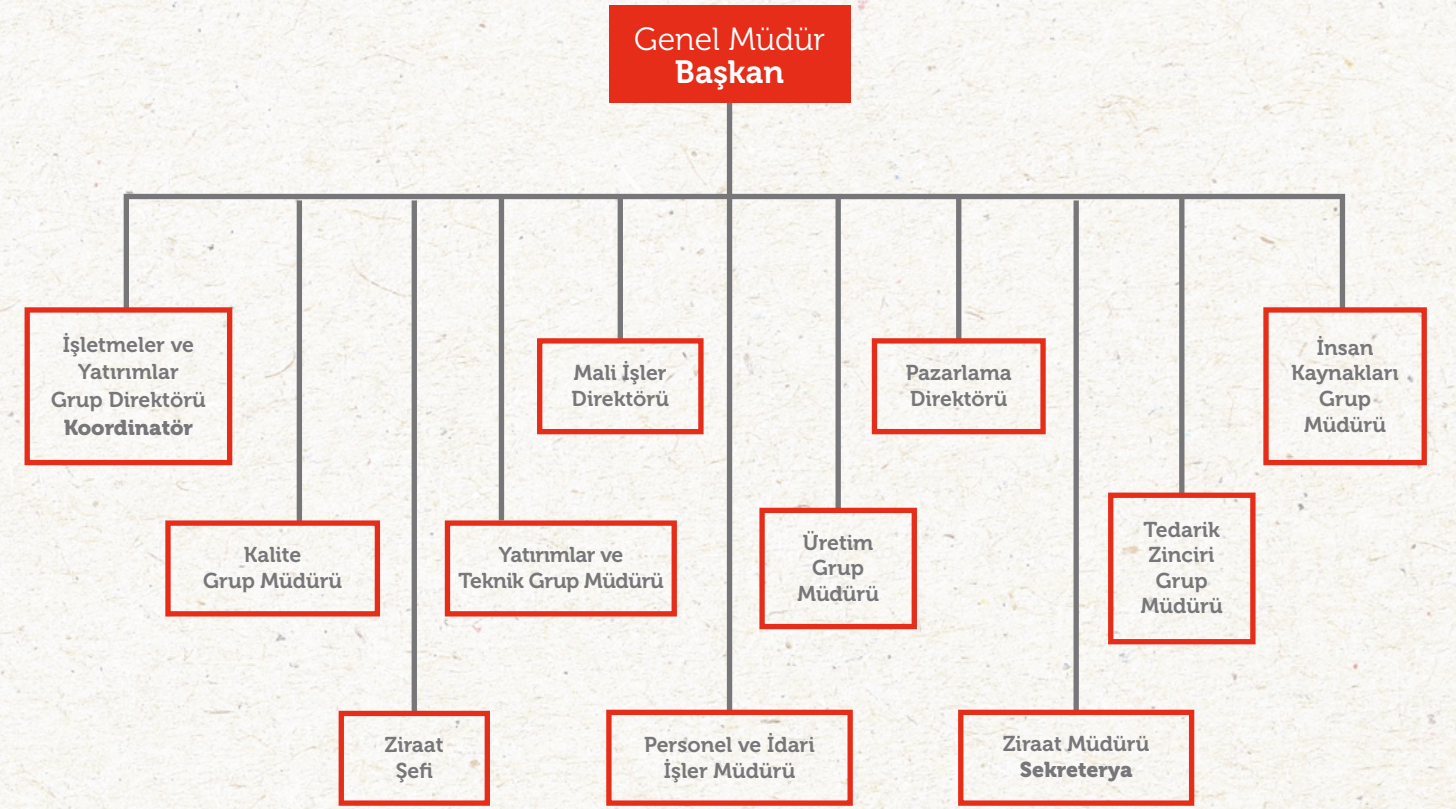
sorumlulukları risk yönetimi çerçevesinde sürekli denetim ile riskleri kontrol altında tutuyor. Ayrıca, Yıldız Holding'in denetim birimleri ve bağımsız denetim kuruluşu tarafından da düzenli denetimler gerçekleştiriliyor. Bu denetimden elde edilen bulgular Denetim Komitesi üeleriyle birlikte diğer yönetim kurulu üelerine bildiriliyor.

Sürdürülebilirlik Kurulu

Yıldız Holding'in tüm şirketlerinde hız verdiği sürdürülebilirlik dönüşümünün bir parçası olarak, sürdürülebilirlik çalışmalarımızı daha koordineli ve hızlı şekilde ilerletmek için Sürdürülebilirlik Kurulu'nu 2017 içerisinde kurduk. Sürdürülebilirlik Kurulu şirketin çevresel, sosyal ve kurumsal yönetim alanlarındaki performansının takibinden sorumlu olarak, sürdürülebilirlik stratejisini belirleyen, sürdürülebilirlik alanındaki politika, hedef ve uygulamalarını yürüten, izleme ve denetleme amacıyla Yönetim Kurulu'na raporlayan organdır.

Kurul, doğrudan Yönetim Kurulu'na bağlıdır. Şirket Genel Müdürü, İşletmeler ve Yatırımlar Grup Direktörü, Mali İşler Direktörü, Pazarlama Direktörü, İnsan Kaynakları Grup Müdürü, Kalite Grup Müdürü, Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürü, Üretim Grup Müdürü, Tedarik Zinciri Grup Müdürü, Ziraat Müdürü, Personel ve İdari İşleri Müdürü ve Ziraat Şefi olmak üzere 12 üyeden oluşuyor. Kurul'a Genel Müdür başkanlık ediyor. Kurul'un koordinasyonunu İşletmeler ve Yatırımlar Grup Direktörü yürütüyor. Yılda en az iki kere, ihtiyaç duyulan zamanlarda toplanan Kurul'un sekreterliğini Ziraat Müdürü üstleniyor. Sürdürülebilirlik Kurulu Görev ve Çalışma Esasları'na resmi internet sitemizden ulaşabilirsiniz.

Sürdürülebilirlik Kurulu Organizasyon Yapısı



Bu yapılanma ile önümüzdeki yıllarda sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalarımızı daha etkin yönetecek ve sürdürülebilirlik stratejimize yön vereceğiz. Bu doğrultuda yeni uygulamalar hayata geçirerek gelişmeleri takip edeceğiz. Sürdürülebilirliğin şirket genelinde içselleştirilmesi için 2018 yılı içerisinde çalışma grupları oluşturarak tüm paydaşların sürekli katılımını sağlayacağız.



ETİK KURALLARIMIZ,
TÜM İŞ SÜREÇLERİMİZDE
ŞİRKETİMİZE
REHBERLİK EDİYOR.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMIMIZ

Kurumsal başarı için öncelikle tüm paydaşların mutluluğunun sağlanmasına odaklanan “**Mutlu Et Mutlu Ol**” çerçevesinde Yıldız Holding’in sürdürülebilirlik yaklaşımını benimsiyoruz. Sürdürülebilirliği gelecek nesillere vaadimiz olarak tanımlayan bu yaklaşım, ürün, toplum ve dünya olarak üç ana konu etrafında odaklanıyor.



Ürün – İlham Vermek: Toplum genelinin gıda ürünlerine erişimini sağlamak, besin değeri yüksek gıdalar ile sağlıklı 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

Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz

Değişen paydaş beklentilerine doğru yanıt vermek için tüm paydaşlarımızın katılımı ile küresel ve sektörel trendler doğrultusunda öncelikli sürdürülebilirlik konularımızı belirleyerek bu alanlara odaklanıyoruz. Böylelikle stratejik avantaj yakalıyoruz.

Bu yıl öncelikli konularımızı belirlerken şirket içi çalışmalarımız kapsamında farklı birimlerden uzman ve yöneticilerin katılımı ile çalıştaylar düzenledik. Bu çalışmaların çıktılarını ile kurum içi sürdürülebilirlik önceliklerimizi tespit ettik.

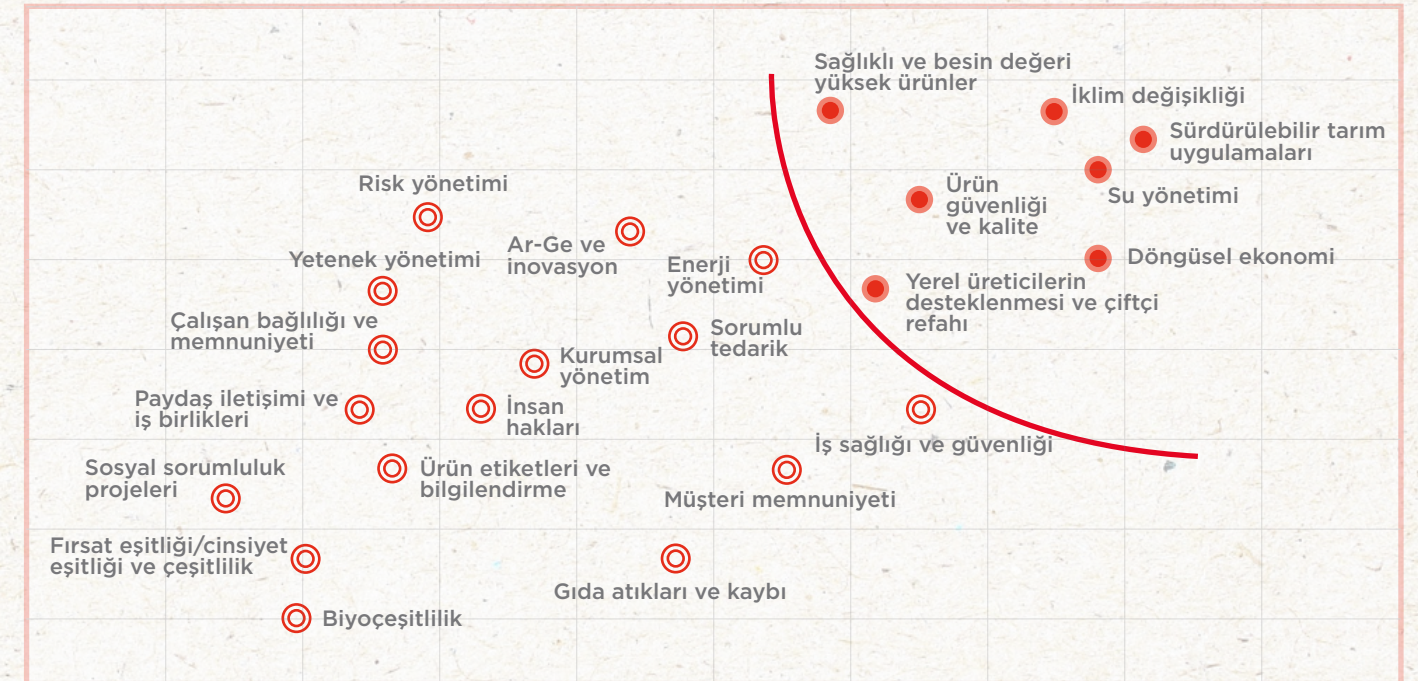
Tüm paydaşlarımızın görüşlerini ve tavsiyelerini sürece dahil etmek üzere sürekli temas halinde olduğumuz çalışanlar, kamu kurumları, düzenleyici otoriteler, sivil toplum kuruluşları, dernekler, uluslararası organizasyonlar ve girişimler, kurumsal müşterilerimiz, tedarikçiler ve üniversiteler gibi gruplardan oluşan geniş paydaş ağımları ile analiz süreci yürüttük. Öncelikli sürdürülebilirlik konularımızın belirlenmesi amacıyla oluşturduğumuz soru formumuz toplamda 300’den fazla kişiye ulaştı.

Paydaşlardan toplanan verileri analiz edilerek Kerevitaş’tan beklentileri ve sürdürülebilirlik kapsamında öncelikle odaklanmamız beklenen alanları tespit ettik. Çalışanlar özellikle müşteri memnuniyeti, iş sağlığı ve güvenliği, ürün güvenliği ve kalite konularına dikkat çekerken, üniversiteler sürdürülebilir tarım uygulamaları, su ve enerji yönetimi, Ar-Ge ve İnovasyon konularına öncelik verdi. Kamu kurumları ise özellikle döngüsel

**RİSK YÖNETİMİ,
ÇALIŞAN BAĞLILIĞI VE
MEMNUNİYETİ
PAYDAŞLARCA ÖN
PLANA ÇIKARILAN
DİĞER KONULAR OLDU.**

ekonominin ve sorumlu tedarikin önemine vurgu yaptı. Risk yönetimi ve çalışan bağlılığı ve memnuniyeti paydaşlarca ön plana çıkarılan diğer konular oldu.

Kurum içi ve kurum dışı paydaş görüşlerini küresel ve sektörel trendler de göz önünde bulundurularak analiz ettik. Bu doğrultuda önceliklendirme matrisimizi oluşturduk. Belirlenen öncelikli konular yönetim kuruluna sunuldu ve öncelikli konular iş stratejileri de göz önünde bulundurularak yönetim kurulu tarafından onaylandı.



Çevresel, sosyal ve yönetsel alanları kapsayan sürdürülebilirlik çalışmalarımızı küresel ve sektörel trendlerin yanı sıra Birleşmiş Milletler’ in belirlemiş olduğu Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile ilişkilendiriyoruz. Yerel ekonomilerin kalkınması ve yerel üretim desteklerimizle bir taraftan istihdam sağlarken, diğer taraftan sorumlu ve sürdürülebilir tarım uygulamalarımızla kaynaklarımızı verimli kullanarak herkesin yiyeceklere erişimini sağlamayı amaçlıyoruz. Aynı zamanda ürettiğimiz ürünlerin kalitesi ve sağlıklı olması en önemli önceliğimiz konumunda. Böylelikle toplumda sağlıklı bireylerin

var olmasına katkıda bulunuyoruz. Sözleşmeli çiftçi modelimiz ve sorumlu tedarik anlayışımız ile çiftçiye uygun, onların refahını gözetken bir iş modelini teşvik ediyoruz. Çalışan gelişimi, iş sağlığı ve güvenliğine verdiğimiz öneme ek olarak iş ortamında fırsat eşitliğine destek veriyoruz. Başarımızın doğal sermayenin korunup arttırılmasına bağlı olduğunun bilinciyle büyümeyi çevresel ayak izinden ayırıyor, çevresel etkilerimizi ölçerek sürekli azaltıyoruz.

	Mutlu Et Mutlu Ol	Öncelikli Konu	İlgili Rapor Bölümü	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi
	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 ve Güvenli Ürünler	 
	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	  
	Dünya - Döngüsel ekonomi içerisinde güçlendiren çevresel etki	Su yönetimi Döngüsel ekonomi İklim değişikliği	Çevre yönetimi	  

Paydaş İletişimi

Gerek iç gerek dış paydaşlarımızla çeşitli kanallar aracılığıyla iletişime geçiyoruz. Her bir paydaş grubu için farklı iletişim yöntemlerimiz ile sürekli görüş alışverişi gerçekleştirerek paydaş ilişkilerimizin etkin yönetimini sağlıyoruz. Bu kapsamda bu sene ilk defa uluslararası paydaş katılım standardı olan

Accountability AA1000SE Standardına uygun olarak gerçekleştirdiğimiz paydaş analizi ile kilit paydaş gruplarımızın görüşlerini aldık. Sürdürülebilirlik konusunda iletişimimizi kuvvetlendiren bu yeni metodu düzenli olarak tekrarlayacağız.

Paydaş Grubu	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı
Çalışanlar	İç bilgilendirme e-postaları, toplantılar, çalıştaylar, anketler	Sürekli
Kurumsal Müşteriler	İnternet sitesi, online 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 mailleri, anketler	Ayda en az bir kez
Kamu Kurumları ve Düzenleyici Otoriteler	Kurum & kamu toplantıları, çalıştaylar, toplantılar, anketler	Ayda en az bir kez
Medya	Röportajlar, basın bildirileri, 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



HER BİR PAYDAŞ GRUBU İÇİN FARKLI İLETİŞİM YÖNTEMLERİMİZ İLE SÜREKLİ GÖRÜŞ ALIŞVERİŞİ GERÇEKLEŞTİREREK PAYDAŞ İLİŞKİLERİMİZİN ETKİN YÖNETİMİNİ SAĞLIYORUZ.

01

ÜRÜNLER

İLHAM VERMEK

Sunduğumuz besin değeri yüksek gıdalar ile topluma sağlıklı beslenme konusunda ilham veriyoruz. Müşteri odaklılığımız doğrultusunda ürünlerin sağlıklı ve kaliteli olduğu kadar üstün lezzete sahip olmasını da önemsiyoruz.

Müşterilerimizin sağlıklı ve dengeli beslenmeyi bir yaşam tarzı olarak benimsemelerini teşvik ediyoruz.

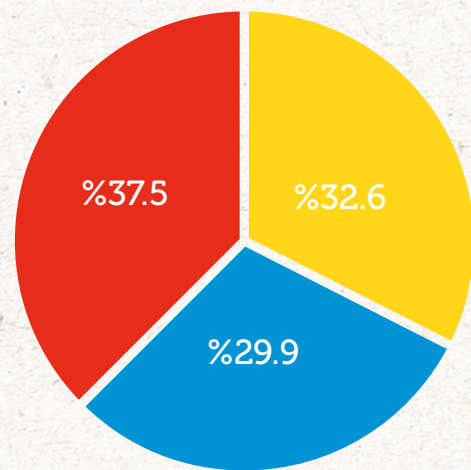
BEZELYE TARLASI
Bursa, Karacabey

SAĞLIKLI VE GÜVENLİ ÜRÜNLER

Türkiye gıda pazarını dondurulmuş gıda ile tanıştırdığımız 1990 yılından bu yana lider konumumuzu başarıyla devam ettiriyoruz. En çok tercih edilen marka olmamızı, her zaman hijyen ve kaliteye verdiğimiz öneme ve yenilikçi tutumumuzla sürekli genişleyen ürün yelpazemize borçluyuz. Tarladan sofraya sağlıklı ve kaliteli ürünler sunmak için uluslararası standartları operasyonlarımızın tüm süreçlerinde titizlikle uyguluyoruz. Toplum genelinde besin değeri yüksek, tarladaki tazeliğine en yakın ürünler olan dondurulmuş gıdaların yaygınlaştırılmasını hedefliyoruz. Böylelikle sağlıklı beslenme konusunda toplumu teşvik ediyor ve sağlıklı yaşam için onlara ilham veriyoruz. Ürünlerimizin sağlıklı ve kaliteli olduğu kadar üstün lezzete sahip olmasını da önemsiyoruz. Müşterilerimizin değişen istek ve beklentilerini takip ederek onlara yeni ürünler sunuyoruz.

SuperFresh markamızla bugün 405 farklı ürünle perakende kanalı ve ev dışı tüketim kanalındaki müşterilerine hizmet veriyoruz.

Ürün Portföyü



- Perakende
- Ev dışı tüketim
- İhracat

Sağlıklı Sofralar

Kereviş ürünlerini tercih eden sofralarda her zaman besin değeri yüksek, kaliteli, lezzetli ve taze ürünlerin yer almasını taahhüt ediyoruz. Bu özelliklere sahip ürünler sunabilmemizin arkasında iyi süreç planlaması yapmamız ve ileri teknolojiden etkin şekilde yararlanmamız yatıyor.

Dondurulmuş ürünlerde kullanılmak üzere yetiştirilen ürünler için GDO içermeyen, verimliliği yüksek, tat ve görünüş kriterlerine uygun tohumları kullanıyoruz. İdeal olgunluğa ulaşan ürünlerin hasadı sonrası tazeliğin korunması için yarım saat ile 8 saat arasında fabrikaya sevkini gerçekleştiriyoruz.

Ön hazırlık işlemi tamamlanan ürünleri -40°C'de IQF (Individual Quick Frozen) yöntemiyle şoklayarak merkez sıcaklığı -18°C olacak şekilde donduruyoruz. IQF teknolojisiyle ürünlerin vitamin ve mineral değerini kaybetmesini önüyor, tazeliğini koruma altına alıyoruz. Bu yöntem sayesinde ürünlerimiz hiçbir katkı maddesine gerek kalmadan uzun süre dayanabiliyor. Bununla birlikte, düzenli olarak tat testleri (organoleptik kontroller) yaparak her paketin aynı lezzete sahip olduğunu garantiliyoruz. Paketleme ve sevkiyat sırasında ürünleri sürekli ihtiyaç duydukları sıcaklıkta tutarak soğuk hava zincirini asla kırmıyoruz.



**İlk Günkü
Tazelik**

**ÜRÜNLERİMİZİN
SAĞLIKLI VE KALİTELİ
OLDUĞU KADAR
ÜSTÜN LEZZETE SAHİP
OLMASINI DA
ÖNEMSIYORUZ.
MÜŞTERİLERİMİZİN
DEĞİŞEN İSTEK VE
BEKLENTİLERİNİ TAKİP
EDEREK ONLARA YENİ
ÜRÜNLER
SUNUYORUZ.**

İlk Günkü Tazelik

Dondurulmuş gıda ürünleri ile tüketicilerimize tarladan hasat edildiği günkü tazeliğini koruyan ürünler sunuyoruz. Tarladan hasat edilen mahsullerin tesislerimizde dondurularak paketlenmesi sürecinde besin değeri kaybını en aza indirmeyi hedefliyoruz. Bu kapsamda Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) ile yaptığımız besin öğeleri araştırmasında, tarladan taze toplanan ürünler, tesislerimizde işlenerek dondurulan ürünler ve manavlardan temin edilen ürünlerin bazı besin değerleri açısından karşılaştırma yaptık. Beklenildiği gibi tarla ürünü en yüksek değerlere sahip çıkarken, dondurulmuş ürün ile manav ürünü karşılaştırıldığında C vitamini ve beta karoten açısından dondurulmuş ürünün daha yüksek değerlere sahip olduğunu gözlemledik. Ambalajlarımız üzerindeki "İlk günkü tazelik" logosu ile tüketicilerimizi de bu alanda bilgilendiriyoruz.

Ürünlerimizin hiçbirinde trans yağ kullanmıyoruz. Bu konuda tüketici farkındalığı arttırmak için tüm ürün ambalajlarına bilgilendirici logolar ekledik. Ayrıca, köfte ürün grubunda lezzeti koruyarak tuz azaltma konusunda çalışmalar gerçekleştiriyoruz. İlerleyen dönemde bu uygulama kapsamına diğer ürün gruplarımızdan börek ve pizzanın da dahil edilmesi için çalışmalar yapılması planlanıyor.

Müşteri Memnuniyeti

Ürünlerimizi yenilemenin ve kendimizi sürekli geliştirmenin yolu tüketicilerimizin değişen talep ve ihtiyaçlarını anlamaktan geçiyor. Bu doğrultuda, tüketicilerimizin geri bildirimlerine büyük önem veriyoruz.

Yıldız Holding Müşteri İletişim Merkezi'ne gelen geri bildirimler, şirketimizdeki ilgili birime iletiliyor. Müşteri İletişim Merkezi'ne iletilen müşteri şikâyetlerinin değerlendirilerek iç bilgilendirme ve gerekli aksiyonların alınmasından Kalite Grup Müdürlüğü, tüketicinin ziyaret edilerek memnuniyetinin sağlanmasından ise Satış Direktörlüğü sorumludur. Müşteri şikâyetleri ile ilgili satış yöneticisi ziyaretleri şikâyeti takip eden 3 iş günü içerisinde yapıyor. Eş zamanlı olarak, gelen bildirimler ilgili birimlere iletiliyor ve alınan aksiyonlar müşteri ile paylaşıyor. Son üç yıl

içinde tarafımıza gelen geribildirimlerin %100'ü yanıtlandı ve sorunların tamamı çözüme kavuşturuldu.

Tüketici memnuniyetini takip etmek için her altı ayda bir Marka Sağlığı Araştırması düzenliyoruz. Tüketici memnuniyeti 2017 yılında %99'a ulaşırken, tüketicilerin %47'sinin dondurulmuş üründe SuperFresh tercih ettiği sonucuna ulaşıldı. Tüketicilerimizin marka imajımızı değerlendirdikleri Marka Sağlığı Araştırması'nı altı ayda bir gerçekleştiriyoruz. Araştırmalarımız, dondurulmuş gıda ürünleri sektöründe marka bilinirliği ve bağlılığı en yüksek markanın SuperFresh olduğunu gösteriyor. 2016 içerisinde tüketici bağlılığını arttırmak ve tüketiciler ile doğrudan iletişim kurarak beklentilerini en yakından dinlemek amacıyla özel etkinlikler organize ediyoruz. Bu kapsamda 2 milyon haneye doğrudan ulaşıldı. Doğrudan ziyaret edilen tüketici sayısı bakımından bu çapta bir çalışma yapan tek firma konumundayız.

Yaklaşık 30 yıldır, dondurulmuş pizzadan konserve mısıra birçok ürünü, tüketicilerimiz SuperFresh ile tattı. Yenilikçi yaklaşımımız ile tüketici eğilimlerini birleştirerek ürün çeşitliliğimizi zenginleştiriyoruz. Farklı beklentileri olan tüketicilerimiz için Helal Gıda belgeleri olan et, tahıl, meyve ve sebze, balık ürünleri ile Vegan Sertifikalı "Bean Burger" ürünü seçeneklerimiz bulunuyor.

En çok tercih edilen ürün gruplarımızı pazardaki diğer ürünler ile kıyaslayarak, tüketicilerimizin tercihlerine göre ürünlerimizi geliştiriyoruz.

Kristal Elma ve Effie Ödülleri

Çeşitli sektörlerden en yaratıcı ürün ve hizmetlerin değerlendirildiği Kristal Elma Festivali'nde bu yıl SuperFresh markamızla Hızlı Tüketim Ürünleri kategorisinde Gümüş Elma kazandık. Effie Türkiye Reklam Etkinliği Yarışması'nda ise 2015 ve 2016 yıllarında üst üste Temel Gıda kategorisinde Gümüş Effie kazandık.



**KALİTE YÖNETİMİMİZİ
ETKİN BİR ŞEKİLDE
GERÇEKLEŞTİRMEK
ÜZERE ULUSLARARASI
STANDARTLARDA
SERTİFİKASYONLARA
SAHİBİZ. BU KAPSAMDA
TS EN 9001:2015, ISO
22000:2005, BRC
(BRITISH RETAIL
CONSORTIUM) KALİTE
YÖNETİM SİSTEMİ
BELGELERİMİZ
BULUNUYOR.**

Üretimde Kalite

Tüketicilere her üründe daima aynı kaliteyi sunabilmek için standartlarımızı sürekli yükseltiyoruz. Ürünlerin yetiştirilip hasat edilmesinden, işlenip paketlenmesine kadar her aşamada uluslararası kalite standartlarına uygun şekilde faaliyetlerimizi gerçekleştiriyoruz.

Kalite yönetimimizi etkin bir şekilde gerçekleştirmek üzere uluslararası standartlarda sertifikasyonlara sahibiz. Bu kapsamda TS EN 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi belgelerimiz bulunuyor.

Önleyicilik yaklaşımına dayalı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çalışmalarımıza ise 1997'de başladık. Bu kapsamda tüketicinin sağlığına karşı riskleri önceden belirleyerek bunları ortadan kaldıran HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi'ni hayata geçirdik ve TS 13001-HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesi ile sertifikalandırdık. Ayrıca TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikasına sahibiz. Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından verilen Helal Gıda Belgesi'ni 2012'de aldık. Bununla birlikte, perakende sektöründe önemli bir yere sahip BRC

(British Retail Consortium) tarafından belgelenmiş Gıda Güvenliği Sistemi'ne sahibiz. AIB (American Institute of Baking) tarafından yapılan denetimlerinden de başarılı not alarak İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ile dünya standartlarında olduğumuzu kanıtladık. Kalite sistem belgelendirme denetimlerinin yanı sıra yerel ve küresel müşterilerimiz tarafından da denetleniyoruz. Perakende ve hızlı yiyecek sektörlerinde dünyanın önde gelen şirketlerinin son üç yılda yaptığı denetimlerde **başarılı** kategorisinde değerlendirildik.

Müşteri ve tüketicilerimize ait her türlü bilgiyi korumaya özellikle yüksek önem veriyoruz. Bu kapsamda yürüttüğümüz çalışmalar doğrultusunda bilgi güvenliğinin daha etkin yönetilmesini sağlamak amacıyla kurum içi prosedürlerimizin yanı sıra uluslararası standartlara sahip ISO/IEC 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikasını 2018 yılı içerisinde alacağız.



Kalite Güvence Süreçleri

Tarladan sofraya olan yolculuğumuzda gıda güvenliği ve kaliteden asla ödün vermiyor, sistemli bir şekilde çalışıyoruz. Kalite Güvence Müdürlüğü altında tedarikçi değerlendirme, girdi kontrol, proses kontrol, mikrobiyolojik kontrol, depolama-sevkiyat ve gıda güvenliği-kalite sistemleri olmak üzere toplam altı ayrı süreç yürütüyoruz. Fabrikalarımızdaki fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler ileri teknolojiye sahip cihazlarla donatılmış laboratuvarlarımızda uzman çalışanlarımız tarafından yapılıyor.

Tarım ürünlerinin yanı sıra unlu-mamuller, pizza üretiminde kullanılan şarküteri ürünleri ve kırmızı et gibi tarım dışı ürünlerin girdilerini sağlayan tedarikçileri de gıda güvenliği ve kalite kapsamında değerlendirmeye alıyoruz.



Sürecin ilk aşaması, güvenli ve kaliteli ürünler üretmek için doğru tedarikçi seçiminden oluşuyor. Yasal mevzuatların gerekliliklerini ve şirketimizin uyguladığı ulusal ve uluslararası kalite standart şartlarını yerine getiren tedarikçiler ile çalışıyoruz.

Girdi kontrol sürecinde, ürettiğimiz ürünlerin kalite standartlarını korumak amacıyla ham madde ve ambalaj malzemelerinin belirlenen standartlara uygunluğunu kontrol ediyoruz. Uygunsuzluk tespit edilmesi halinde, düzeltici ve iyileştirici faaliyetler talep ederek tedarikçilerin sisteminde gelişmeleri takip ediyoruz.

Üçüncü aşamada, üretilen ürünlerin proses aşamasında kalite kontrol süreçlerinin standartlara uygunluğunu kontrol ediyoruz. Bitmiş ürünlerin sistem üzerinden girişlerini yaparak kalite kontrol stokuna alıyoruz. Tüm ürünlere analizler yaparak onayladıktan sonra sevk edilebilir stoka alıyoruz.

Son olarak, 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 gerçekleştiriyoruz. Ürünlerin son noktadaki güvenliği için tüm depoları uzaktan sıcaklık izleme sistemiyle takip ediyoruz.

Ar-Ge ve İnovasyon

Rekabetin yoğun olduğu gıda sektöründe farklılaşmamız, tüketicilerimizin memnuniyetini sağlamamız ve gıda güvenliği başta olmak üzere birçok alanda gelişmemizde Ar-Ge ve inovasyon alanındaki çalışmalarımız stratejik role sahip.

Şirketimizde, yeni fikirlerin geliştirilmesine önem veriyor, kamu kuruluşları ve üniversiteler ile iş birlikleri kuruyoruz. Çalışmalarımızın sonucunda Ar-Ge Departmanımız bu yıl Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın tescili ile Ar-Ge Merkezi belgesini alarak dondurulmuş gıda sektöründe bir ilk olmayı başardı.

Ar-Ge departmanımızda geliştirilen projelerin yanı sıra başka kanallardan da proje fikirleri alıyoruz. Akıl Küpü isimli öneri programımız kapsamında çalışanlarımız ve Yıldız Holding Müşteri İletişim Merkezi'ne ulaşan tüketicilerimiz fikirlerini paylaşabiliyor. Onaylanan ve proje hazırlık aşaması tamamlanan fikirler için laboratuvar denemeleri başlatıyoruz. Denemeler sonucunda başarılı olan reçetelerin, üretim adaptasyonunu yapıyoruz. Reçete, maliyet ve lezzet onayları ardından ürün lansman sürecine başlıyoruz. Ar-Ge departmanımız yeni ürünün ilk üretimine eşlik ederek, üretimin doğru ve istenilen kalitede gerçekleşmesini sağlıyor.

TÜBİTAK, Uludağ Üniversitesi, Düzce Üniversitesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ile besin öğeleri analizi, ürün geliştirme, zirai ilaç kullanımını azaltma, unlu mamullerde yabancı madde tespiti gibi birçok konuda ortak çalışmalar yürütülüyor. Kamu, sanayi ve üniversite iş birliklerini devam ederek arttırmak amacıyla TÜBİTAK'ın Teknoloji ve Yenilik Destek Programları Başkanlığı'na (TEYDEB) Ar-Ge Proje başvurusunda bulunduk.



02

TOPLUM

BİRLİKTE GÜÇLENMEK

Çalışanlar ve toplum için sosyo-ekonomik kalkınmayı desteklediğimiz ve paydaşlarımızla birlikte güçlendiğimiz bir iş modeli uyguluyoruz.

Çalışanlara ve iş ortaklarına sunduğumuz gelişim olanaklarıyla onları güçlendirerek hedeflerimizi beraber başarıyoruz.

ISPANAK TARLASI
Eskişehir-Tepebaşı

SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM ZİNCİRİ

Sürdürülebilirliğin iş modelimize tam entegrasyonu hedefiyle çıktığımız yolculuğumuzda faaliyetlerimizin her aşamasında sosyal, ekonomik ve çevresel etkilerimizi takip ederek ilerliyoruz. Ürünlerimizin ham madde seçiminden son tüketiciye ulaştırana kadar her adımında sürdürülebilir üretim uygulamalarını hayata geçiriyoruz. Bu kapsamda, sorumlu tedarik zinciri yönetimi yapmak ve içinde yaşadığımız toplumun sosyo-ekonomik gelişimini destekleyerek birlikte güçlenmek önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Çalışanlar, yerel üreticiler ve tedarikçilere karşı sorumluluğumuzun farkındalığıyla, toplumsal refahın yükselmesine katkı sağlamak üzere çalışıyoruz. Çiftçiler, tedarikçiler, üretim tesislerimiz, dağıtım kanallarımız, müşteriler ve son tüketiciler olmak üzere etki alanı geniş bir değer zincirinin parçasıyız. Bu zincirin her aşamasında eşit derecede sorumlu ve titiz davranarak sağlıklı, kaliteli ve lezzetli ürünler sunmayı ilke olarak benimsiyoruz.

Gerek çiftçiler gerek fabrikalar aracılığıyla temas ettiğimiz bölgelerde yerel istihdama önem veriyor, yerel kalkınmaya katkıda bulunuyoruz. Tedarikçilerimizin %96'sı yerel tedarikçilerden oluşurken, toplam tedarikçi ödemelerinin %80'ini bu gruba yapıyoruz. Tedarikçi seçimlerinde ve yönetiminde gözetilen Kerevitaş Tedarik Zinciri Politikası, tedarikçilere çevresel, etik ve sosyal alanlarda kriterler getiriyor.

Tedarik Zinciri Politikası'na resmi internet sitemiz üzerinden ulaşabilirsiniz.
www.kerevitas.com.tr

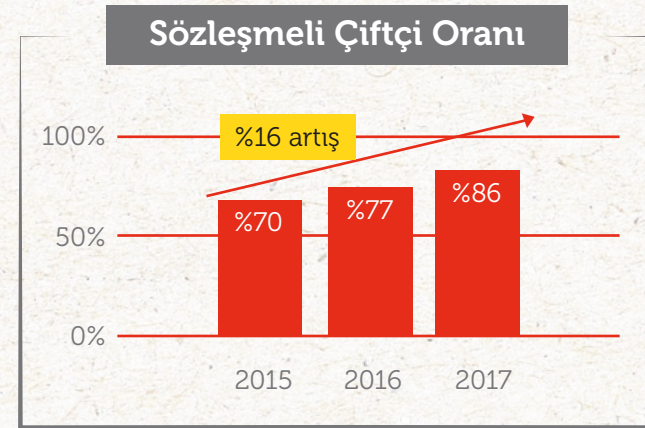
Emirdağ Organize Sanayi Bölgesi'nin gelişimine de destek oluyoruz. Bölgedeki diğer işletmelerin üretim yapabilmesinin önündeki engelleri kaldırmak ve bölgedeki atık su altyapısının tamamlamak için nakdi destekte bulunduk.

Sözleşmeli Tarım

Tüm zirai ham maddelerimizi sözleşmeli veya serbest olarak çalıştığımız yerel çiftçilerden sağlıyoruz. Birlikte çalıştığımız çiftçilerin kalite standartlarımıza uygun şekilde üretim yapmalarına önem veriyoruz. Bu doğrultuda, sözleşmeli tarım modeliyle planlı üretimi teşvik ediyor ve eğitim olanaklarıyla iş ortağımız çiftçilerin gelişimlerini

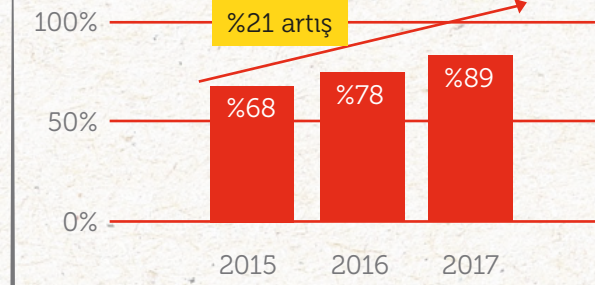
destekliyoruz.

Sözleşmeli çalıştığımız çiftçi sayısının toplam zirai ham madde içindeki payı 2015'e kıyasla %16 artış göstererek %86'ya yükseldi. Toplam zirai ham madde alımımızda ise sözleşmeli alımlarımızın payı %21 artarak %89'a ulaştı. Sözleşmeli tarım modeli sayesinde sözleşmeli çiftçilerin sayısını ve onlardan aldığımız ham madde hacmini arttırmaya devam ediyoruz. Sözleşmeli ve serbest çiftçilerden alınan ham madde miktarı 2015 yılından bu yana %42 artarak yaklaşık 123.000 ton oldu.



**SÖZLEŞMELİ
ÇALIŞTIĞIMIZ ÇİFTÇİ
SAYISININ TOPLAM ZİRAİ
HAM MADDE İÇİNDEKİ
PAYI 2015'E KİYASLA
%16 ARTIŞ GÖSTEREREK
%86'YA YÜKSELDİ.
TOPLAM ZİRAİ HAM
MADDE ALIMIMIZDA
İSE SÖZLEŞMELİ
ALIMLARIMIZIN PAYI %21
ARTARAK %89'A ULAŞTI.**

Sözleşmeli Ham Madde Oranı



Sözleşmeli tarım modeli ile faaliyet gösterdiğimiz bölgelerde sürdürülebilir tarım konusunda önemli bir dönüşüm başlattık. Bu yıl Emirdağ'daki sözleşmeli çiftçilerin 28 bin dekar arazide yetiştirdiği ürünleri ham madde olarak satın aldık.

Tedarikçi değerlendirme sürecinde belirlediğimiz kriterleri yerine getiren çiftçiler ile sözleşmeli olarak çalışıyoruz. Sözleşmeli tarım modeli kapsamında üretim miktarı ve fiyatını önceden belirliyoruz. Böylece, sözleşmeli çiftçiler hangi ürünü ekeceğini ve hangi fiyattan satacağını planlama fırsatına sahip oluyor. Bu üretim planlaması sayesinde üreticiler fiyat dalgalanmasından etkilenmiyor. Sözleşmeli üretimde çiftçilere çeşitli konularda nakdi ve teknik

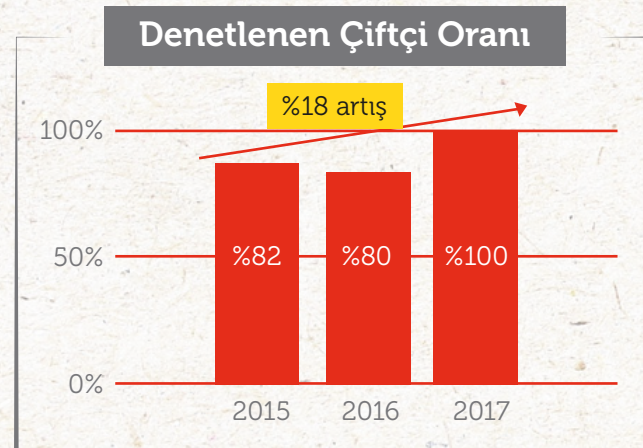
destek veriyoruz. Sertifikalı tohumluk temini, bölge ve ekim zamanına uygun verimli çeşit sağlama, bitki besin temini, bitki koruma ilaçlarının seçimi ve temini, bitki gelişiminde eksiklerinin ortadan kaldırılması, optimum hasat zamanının belirlenmesi, mısır, bezelye, taze fasulye ve ıspanak hasadının teknolojik hasat makinesiyle yapılması, damla sulama yöntemine prim uygulanması, bitki yetiştirme ve hasadı sırasında yardım ediyoruz. Planlı üretim ile kaynakları en verimli şekilde kullanıyoruz. Böylece, üretimde verimlilik sağlayarak piyasa ihtiyaçlarına ve artan talebe en iyi şekilde karşılık veriyoruz.

2015 yılından bu yana sözleşmeli tarım modeliyle çalıştığımız çiftçileri, tatlı mısır tarım alanlarında damla sulama yöntemi kullanmaları için teşvik ediyor ve onlara bu doğrultuda prim veriyoruz. Damla sulama, sulama suyunun filtre edildikten sonra eriyebilir gübre veya gübresiz olarak toprak yüzeyine ya da içine damlalar halinde verilmesi ile yapılıyor. Bu sulama yöntemi, bitkilerin ihtiyacı olan su ve besin maddesini olması gereken en uygun seviyede tutuyor. Bu sayede çiftçiler suyu daha etkin kullanıyor, daha verimli ve kaliteli ürünler üretiyor, daha az gübre ve zirai ilaca ihtiyaç duyuyorlar. Tatlı mısır tarım alanları 2015'e göre %5 artarak bu yıl %80'e ulaştı. 2018 içerisinde tatlı mısır tarım alanlarının %85'inin damla sulama yöntemiyle sulanmasını hedefliyoruz.



Eğitim ve Denetim

Sözleşmeli ve serbest ham madde alımı yaptığımız çiftçilere düzenli olarak danışmanlık veriyoruz. Faaliyetlerini iyileştirmek, geliştirmek ve üretimde verim artışı için ihtiyaç duydukları konularda eğitimler düzenliyoruz. Bitki besleme ve bitki koruma için doğru yöntemler, toprak yapısını iyileştirici uygulamalar gibi çeşitli konularda verdiğimiz eğitimlerle çiftçilerin daha verimli şekilde kaliteli ürünler elde etmelerini amaçlıyoruz. Son üç yılda sözleşmeli çiftçilerin tamamına kişi başına 1,5 saat eğitim verdik. Bununla birlikte, tohum ekiminden mahsul hasat edilene kadar olan süreçte ürün kalitesini korumak amacıyla çiftçileri denetliyoruz. Toprak analizleri yapıyor, tüm tarım uygulamalarını kontrol ediyoruz. 2015'te sözleşmeli çiftçilerin %82'sini denetliyorken, bu yıl itibarıyla birlikte çalıştığımız tüm çiftçileri denetliyoruz.



Sözleşmeli ve serbest ham madde alımlarımızın tamamında şirket standartları dâhilinde ürün kontrolü yapıyor ve uygun olmayan ham maddeleri kabul etmiyoruz. Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği uyarınca ham maddelerde belirli dönemlerde pestisit, ağır metal, GDO ve diğer analizleri yapıyoruz.

“
TOPRAK ANALİZLERİ
YAPIYOR, TÜM TARIM
UYGULAMALARINI
KONTROL EDİYORUZ.
2015'TE SÖZLEŞMELİ
ÇİFTÇİLERİN %82'SİNİ
DENETLİYORKEN, BU YIL
İTİBARIYLA BİRLİKTE
ÇALIŞTIĞIMIZ TÜM
ÇİFTÇİLERİ
DENETLİYORUZ.
”



Üretim

Kerevitaş olarak, SuperFresh markamızla ihracat, perakende ve ev dışı tüketim kanallarındaki yaklaşık 32.500 müşterimize 400'ün üstünde ürün sunuyoruz. Üretimimizi, Bursa'da Akçalar Beldesi'ndeki yedi ana üretim tesisinden oluşan fabrika ile Afyon Emirdağ'da bulunan fabrikada gerçekleştiriyoruz. Ürünlerimizi İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Adana, Antalya illerindeki Bölge Müdürlükleri ve bölgelere bağlı 54 bayilik aracılığıyla tüketicilerimizle buluşturuyoruz. Avrupa, Orta Doğu ve Amerika ülkeleri başta olmak üzere toplam 28 ülkeye ürün ihraç ediyoruz.

Lojistik

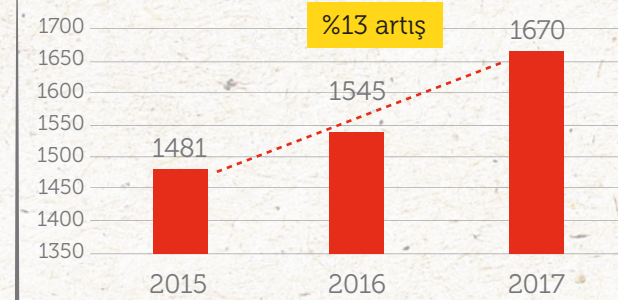
Lojistik operasyonlarımızda da verimliliği arttırmak üzere çalışmalar yürütüyoruz. İki adedi İstanbul'da olmak üzere Ankara, İzmir, Bursa, Adana, Antalya, Çanakkale, Hendek, Konya ve Gaziantep'te toplam 11 dağıtım deposu bulunuyor. Bu kapsamda, sevkiyatlarda araç doluluk oranlarımızı %2 arttırdık. Mikro dağıtım araçlarımızda rölanti sürelerini takip ederek kısalttık. Böylelikle hem operasyonel verimlilik artışı yakaladık hem de kaynakların verimli kullanılması sayesinde enerji tasarrufu sağladık.

Çalışanlar

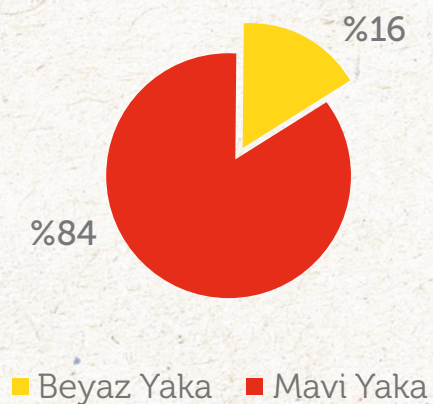
Kuruluşumuzdan bu yana sektör lideri olarak fark yaratan işler ortaya koymamızın arkasında nitelikli çalışanlarımızın başarısı yer alıyor. Sahip olduğumuz en değerli sermaye olan çalışanların mutluluğunu sağlamak ve onların değerli katkılarıyla hedeflerimize ulaşmak üzere insan kaynakları süreçlerimizi tasarlıyoruz. Bu doğrultuda, çalışanlarımızın mutluluğu için yetkinliklerini geliştirebildikleri, adil, katılımcı ve güvenli bir iş ortamı yaratarak birlikte güçleniyoruz.

Her sene büyüyen insan kaynağımızla ülke istihdamına katkı sağlamaya devam ediyoruz. Merkez ofisimiz, üretim tesislerimiz ve bölge müdürlüklerimizde çalışan sayısı 2015'e kıyasla %13 artış göstererek 1.670 oldu.

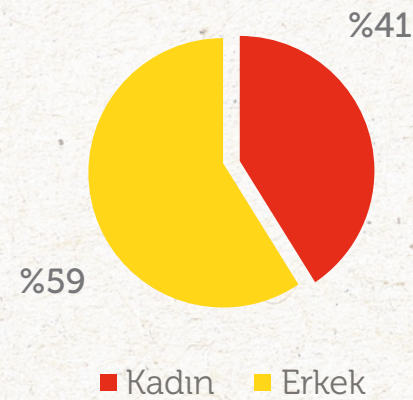
Toplam Çalışan Sayısı



Kategoriye Göre Çalışan Dağılımı



Cinsiyete Göre Çalışan Dağılımı



Şirketimizde tüm çalışanlarımıza eşit fırsatlar sunmaya ve çeşitliliği arttırmaya önem veriyoruz. Özellikle kadınların iş hayatında güçlenmesini ve eşit seviyede istihdama katılmasını destekliyoruz. Kadınlar toplam iş gücümüzün %41'ini, üst yönetimin ise %23'ünü oluşturuyor. Bununla birlikte, 7 kişilik icra kurulunda ise 3 kadın yönetici yer alıyor.

Eşitliğe dayalı insan kaynakları uygulamalarımızla HAK-İŞ Konfederasyonu ile Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi (ÇASGEM) tarafından yürütülen Sosyal Diyalog Yoluyla Kadın Dostu İşyerlerini Belgelendirme Projesi kapsamında **Kadın Dostu İşyeri Ödülü kazandık**. Bununla birlikte, 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 katıldık.

Çalışanlara Yapılan Yatırımlar

Stratejik hedeflerimizi gerçekleştirmek için çalışanlarımızın kişisel ve mesleki alanda gelişim sağlamalarını, yetkinlik kazanmalarını ve işyerinde mutlu olmalarını önemsiyoruz. Çalışanlar tarafından tercih edilen bir şirket olmak ve çalışanlarımızla birlikte ilerlemek için sektördeki trendleri takip ederek insan kaynakları uygulamalarımızı tasarlıyoruz.

Performans ve Kariyer Yönetimi Sistemi

Çalışanlarımızın şirketimizde uzun süre çalışmalarını, yetenek ve beklentilerine göre bir kariyer yolu çizmelerini hedefliyoruz. Performans ve Kariyer Yönetimi Sistemi kapsamında, öncelikle çalışanların

performanslarını tarafsız ve adil bir şekilde hedef ve yetkinlik bazında değerlendiriyoruz. Bu sistem ile bireysel gelişimden başlayarak organizasyonel gelişime katkı sağlamayı amaçlıyoruz.

Performans ve kariyer yönetimi kuralları Yıldız Holding tarafından belirleniyor ve şirketimizi tarafından uygulanıyor. Yılda bir kez beyaz yakalı çalışanlarımızın hedef, yetkinlik ve potansiyelleri yöneticileri tarafından değerlendiriliyor ve çalışanlar aldıkları geri bildirimler doğrultusunda Kariyer Gelişim Programı'na başvuruyor. Her yıl gerçekleşen İnsan Kaynakları Planlama Toplantısı'nda çalışanlar için kariyer planları, gelişim adımları, koçluk ihtiyaçlarını belirliyor ve yıl içinde programı hayata geçiriyoruz. Ayrıca, şirket içindeki iletişimi arttırmak, farklı bakış açıları ve yetkinlikleri bir araya getirmek amacıyla departmanlar ve diğer Yıldız Holding şirketleri arası rotasyonlar gerçekleştiriyoruz.

Ücret ve Ödüllendirme Sistemi'miz performans yönetimi ile entegre şekilde ilerliyor. İş değerlendirmesi sonuçları ve piyasa ücret araştırmalarını dikkate alarak eşit, rekabetçi ve piyasa ile uyumlu ücret politikası uyguluyoruz. İşlerin içeriği ve çalışanlarımızın performansına bağlı olarak yılda bir kez ücret artışı yapıyoruz.

Performans değerlendirmesi sonucunda, beyaz yakalı çalışanları yıllık performans primi ile ödüllendiriyoruz. Satış departmanındaki çalışanlara yüksek performansı teşvik etmek amacıyla satış primi uyguluyoruz. Mavi yakalı çalışanları ise verimlilik, iş sağlığı ve güvenliği standartlarına uyum, müşteri geribildirimleri gibi konuları göz önünde bulundurarak performans değerlendirmesine tabi tutuyoruz.

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



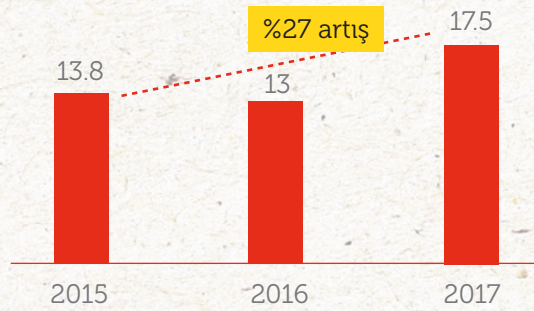
Eşitliğe dayalı insan kaynakları uygulamalarımızla kazandığımız Kadın Dostu İşyeri Ödülü'nü Sayın Emine Erdoğan'dan Genel Müdürümüz Zeynep Dilmen aldı.

Eğitim ve Gelişim Fırsatları

Tüm çalışanlarımızın kişisel ve mesleki gelişimlerini desteklemek üzere eğitim olanakları sunuyoruz. Şirketimizin hedefleri, insan kaynakları planlama süreçleri, performans göstergeleri ve çalışanların beklentilerini dikkate alarak eğitimler planlıyoruz. Bu doğrultuda, yönetici hazırlık, yönetici gelişim ve liderlik gelişim programları uyguluyoruz.

Eğitimlerimizde 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 online gelişim araçları, oryantasyon programı ve standart eğitimler yer alıyor. Çalışanlarımızın yıllık ortalama eğitim saati 2015'ten 2017'ye %27 artış göstererek 17,5 saate yükseldi.

Çalışan Başına Eğitim Saati



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

Çalışan Memnuniyeti

Rekabetin yoğun olduğu sektörde lider şirket olarak, ancak sahip olduğumuz nitelikli ve uzman insan kaynağı ile başarılarımızı devam ettirebileceğimizi biliyoruz. İki yılda bir gerçekleştirdiğimiz Çalışan Memnuniyeti Anketi ile çalışanlarımızın bağlılığını ölçüyor ve yükseltmek üzere çalışıyoruz. 2015 ve



2017 yıllarında çalışanların %90'ı ankete katılım gösterdi. Çalışan bağlılığı oranı %7 artış gösterdi ve dünyadaki hızlı tüketim ürünleri sektöründe %76 olan bağlılık ortalamasını aşarak %78'e yükseldi.

Merkez ofis ve tesislerimizde çalışanların geribildirimlerini iletebileceği dilek ve şikâyet kutuları bulunduruyoruz. İnsan kaynakları departmanı, uygulamalarını iyileştirmek ve geliştirmek için bu geri bildirimlerin hepsini değerlendirmeye alıyor. Geri bildirimlerle ilgili olan departman yöneticilerinin de katıldığı aylık koordinasyon toplantılarında çözümler üreterek aksiyon planları hazırlıyoruz. Ayrıca, çalışanlarımız Yıldız Holding Etik İlkeler ve Çalışma Prensiplerini ihlal etmesinden ve/veya kanuna aykırı olmasından şüphelendikleri eylem ve işlemleri etik.bildirim@yildizholding.com.tr e-posta adresi ve +90 216 524 34 24 numaralı telefon ile bildirebilir. 2016 ve 2017'de alınan toplam geri bildirimlerin tamamı çözümlendi.

Yıldız Göz ve Akıl Küpü

Hem çalışan bağlılığını geliştirmek hem de ürün gelişiminde çalışan fikirlerine yer vermek amacıyla Yıldız Holding bünyesindeki öneri platformlardan faydalıyoruz. Yıldız Göz platformunda çalışanlar üretim süreçlerinde kontrol ile ilgili konularda, Akıl Küpü platformumuzda ise iş sağlığı ve güvenliği, tasarruf, kalite, Ar-Ge gibi çeşitli konularda önerilerini verebiliyor. Yıldız Göz kapsamında, 18 teknik bölümden her ay birer öneriyi birinci seçiyoruz ve 2015'ten bu yana 630 kişiyi ödüllendirdik. Akıl Küpü kapsamında ise 120 öneriyi ödüllendirdik.

İş Sağlığı ve Güvenliği

Sıfır İş Kazası, Sıfır Meslek Hastalığı hedefi ile çalışıyoruz. Her türlü kazanın ve meslek hastalığının önlenmesi için tüm tedbirleri alıyor, çalışanlara merkez ofisimiz ve fabrikalarımızda güvenli bir iş ortamı sunuyoruz. İş Sağlığı ve Güvenliğinden sorumlu Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürümüz yetkili kişi olarak İşletmeler ve Yatırımlar Grup Direktörü'ne raporluyor.

Yasal mevzuatlara ve uluslararası standartlara uygun iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını hayata geçiriyoruz. Bursa'daki fabrikamıza OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemini belgesi almak için çalışmalara başladık ve 2018 yılı içinde almayı amaçlıyoruz. Emirdağ fabrikasına OHSAS 18001 belgesini 2019'da almayı hedefliyoruz.

Çalışanlarımıza ve tedarikçilerimizin çalışanlarına İSG eğitimleri veriyoruz. 2015'e kıyasla verdiğimiz İSG eğitimleri yaklaşık iki kat artarak kişi başı ortalama 9 saate ulaştı. Bu yıl çalışanlara verdiğimiz 19 saatlik eğitimin yaklaşık yarısını 8,8 saat ile İSG eğitimleri oluşturdu.

Çalışanlarımız, alt yüklenicilerimiz ve tedarikçilerimizi iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilinçlendirmek için çalışıyoruz. Çalışanlarla gerçekleştirdiğimiz anket çalışması sonucu 10 Altın İSG Kuralı'nı belirledik. Kurallarımızı çalışan el kitapçıkları ile dağıttık, iletişim panolarında paylaştık. Bununla birlikte, İSG ile çeşitli mesajlarımızı SMS yoluyla ve görselleştirerek panolarımızda çalışanlarımızla sürekli paylaşıyoruz.

Kerevitaş 10 Altın Kural

1. Acil durumlarda 4444 acil durum numarasını ararım.
2. Yaya yolundan giderim.
3. Hareketli çalışır vaziyetteki makinalara 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 güvenliği.
9. Çalışmaya başlamadan önce tüm güvenlik tedbirlerini alırım.
10. Elektrikçinin işini elektrikçiye, mekanikçinin işini mekanikçiye bırakırım.

03

DÜNYA

İYİLEŞTİRMEK

Yaşamımızın ve işimizin devamlılığı için, gelecek nesillerin de ihtiyaç duyduğu doğal kaynakları koruyoruz.

Çevre üzerinde iyileştirici etki yaratmak üzere çalışmalarımızla enerji tasarrufu sağlıyor ve karbon salımını azaltıyoruz.

ISPANAK TARLASI
Eskişehir-Tepebaşı

ÇEVRE YÖNETİMİ

Bir gıda üreticisi olarak, ham madde sağladığımız toprağın sağlığı ve su kaynaklarının yeterliliği faaliyetlerimizin devamlılığı için kritik önem taşıyor. Bununla birlikte doğal kaynakların azalması, iklim değişikliği, gıda atıkları başta olmak üzere çevre sorunlarına çözüm üretilmesinde şirketlere büyük sorumluluk düşüyor. Bu kapsamda faaliyetlerimizin çevresel etkisini takip ediyor ve operasyonlarımız büyürken olumsuz çevresel etkilerimizi azaltarak performansımızı iyileştirmek üzere çalışıyoruz. Faaliyetlerimizin devamlılığını garanti altına alıyor ve operasyonel verimlilik sağlıyoruz. Kaynakları etkin kullanarak enerji tasarrufu yapmaya ve karbon salımını azaltmaya odaklanıyoruz.

Daha etkin enerji yönetimi için uluslararası standartlara uygunluk çalışmalarımıza devam ediyoruz. Bu doğrultuda 2019 yılı için tesislerimizde ISO 50001 Enerji Yönetimi Sistemi belgesi almayı hedefliyoruz.

Döngüsel Sistem

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre dünya nüfusunun 2050 yılında %34 artarak 9,1 milyar olacağı tahmin ediliyor. Artan nüfus ve azalan kaynaklar arasındaki dengesizliğe karşı özellikle kaynakların verimli kullanılmasının ve atık yönetiminin önemi giderek artıyor. Arz talep optimizasyonuna bağlı olarak tarladaki üretimin etkin planlanması, üretim süreçlerinde ortaya çıkan atıkların en aza indirilmesi gibi yaklaşımları faaliyetlerimize adapte ediyoruz. Bu kapsamda, gıda ve ambalaj atıklarını sürekli azaltmayı hedefliyoruz. Gıda atıklarının büyük bir bölümünü hayvancılık alanında yeniden kullanıyor, kalanı biyogaz tesislerinde enerji elde etmek için değerlendiriyoruz.

Üretim için ihtiyacımız olan ham maddenin %89'unu sözleşmeli tarım modeli ile sağlıyoruz. Bu model sayesinde çiftçilerimiz ihtiyaca göre planlı üretim yapıyor. Talebe göre arzı ayarlayarak hem üretimde hem de kaynaklar bakımından tasarruf sağlıyor. Sözleşmeli tarım hakkında daha fazla bilgiyi raporun Sürdürülebilir Üretim Zinciri bölümünde bulabilirsiniz.

Tesislerimizde tasnif, seçme, yıkama gibi işlemlerde ürünlerde kayıp olmamasına önem veriyoruz. Böylece, son tüketiciye ulaşan SuperFresh ürünlerinde tarladan sofraya gıda kayıplarının önüne geçiyoruz. Ayrıca, tüketicilerimize sunduğumuz dondurulmuş ve konserve

ürünlerimiz hazır ürünler olduğu için, yemek hazırlanma aşamasında da israfı engelliyoruz.

Üretim tesislerimizdeki atıklarımızı azaltıyor ve yeniden kullanıyoruz. Geri dönüştürdüğümüz kâğıt, karton, plastik, cam ve metal atığı miktarının arttırılmasına önem veriyoruz. Yağ geri kazanım tesislerine madeni yağ ve bitkisel yağ atıklarını göndererek geri kazanılmasını sağlıyoruz. Toplam atıkların %5'ini geri dönüştürüyoruz.

Daha etkin bir çevre yönetimi ile gıda ve ambalaj atığını en aza indirme, yeniden kullanma ve ambalajlar için geri dönüştürülebilir malzeme kullanma konularında uygulamalarımızı geliştirmeyi hedefliyoruz. Bu yıl bu uygulamalarımıza mısır kolileri için kraft kâğıt yerine %100 geri dönüşümlü kâğıt kullanmayı ekledik.

İklim Değişikliğiyle Mücadele

En önemli küresel sorunlardan biri olan iklim değişikliği ile mücadelede özel sektöre önemli sorumluluklar düşüyor. Gıda sektörünü de çok yakında ilgilendiren iklim değişikliği ile mücadele konusunda Kerevitaş olarak faaliyetlerimizde ve tedarik zincirimizde enerji verimliliği sağlamak ve karbon salımını azaltmak üzere çalışıyoruz.

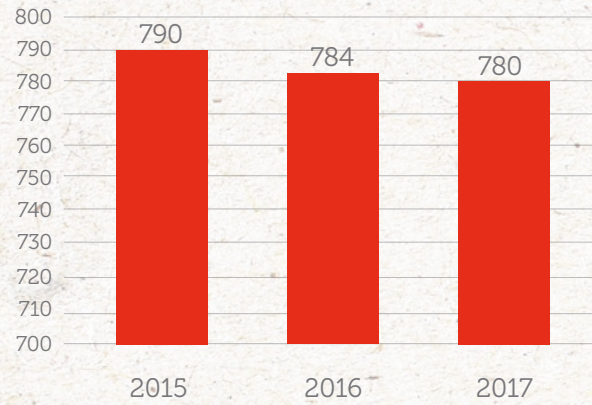
Özellikle tarımsal kaynaklar başta olmak üzere kaynakların verimli kullanılması, etkin su ve atık yönetimi, enerji tasarrufu gibi konularda gerçekleştirdiğimiz projeler ile çevre performansımızı arttırmayı hedefliyoruz. Bu kapsamda son üç sene içerisinde bakım, onarım,

verimlilik arttırıcı projeler, veri ölçümü ve kaydı konuları başta olmak üzere toplam dört milyon TL'lik yatırım yaptık.

Üretim kapasitemizin yaklaşık %60'ına sahip olan Bursa fabrikamız Türkiye dondurulmuş gıda pazarı için lokomotif görevindedir. Kaynakların verimli kullanılması ve süreçlerde yapılan verimlilik artışının sonucu son üç yıl içerisinde, üretim kapasitesindeki artış, enerji kullanımındaki artıştan fazla oldu. Birim ton üretim başına enerji tüketimi değerini gösteren enerji yoğunluğu değeri Bursa fabrikası için üç yıldır düşüş gösteriyor.



Bursa Fabrikası Enerji Yoğunluğu Enerji Tüketimi (kWh) / Üretim (ton)



Gerek lojistik gerek fabrikalardaki süreçlerimizi inceliyor ve verim artışı sağlayabileceğimiz alanları tespit ederek bu alanlarda yapılabilecek iyileştirmeleri projelendiriyoruz. Bu kapsamda tesislerimizdeki beş adet dizel forklifti elektrikli forkliftler ile değiştirdik ve önümüzdeki süreçte bu sayıyı arttırmayı hedefliyoruz. Bursa'daki fabrikamızın servis araçlarının değişikliğe giderek araçların büyük bir bölümünü daha az enerji harcayan motor teknolojilerine geçirdik. Kalite süreç iyileştirme çalışmaları dahilinde üreticide kontrollü üretim sistemini hayata geçirerek tedarikçilerimize iade sayılarında 2016 yılına oranla %53,8 azalma sağladık. 2017'de gerçekleştirdiğimiz ilerlemeler ile toplamda 40 hanenin elektrik tüketimine eş değerde tasarruf sağladık.

Enerji tasarrufu konusunda farkındalık yaratmak ve çalışmalar gerçekleştirmek amacıyla Bursa fabrikamızda Enerji Takımı'nı kurduk. Takımın geliştireceği çalışmalar ile 2018 yılında Bursa fabrikamızdaki elektrik tüketimimizi 2017 yılına göre %3 azaltmayı hedefliyoruz.

Enerji yönetimi kapsamında sera gazı salımlarımızı da takip ediyoruz. Hem operasyonlarımız kaynaklı doğrudan salım değerlerini hem de dolaylı olarak sebep olduğumuz salım değerlerinin sürekli takibini yapıyoruz. Buna göre 2017 yılı içerisinde 84.621,9 ton CO₂e sera gazı salımı kaydettik. Birim üretimimiz kaynaklı sera gazı emisyonunun bir göstergesi olan sera gazı yoğunluğu (CO₂e/ton) değeri 2015 yılında 0,86 iken bu değer 2017 sonu itibarıyla 0,82 oldu. Böylelikle birim üretim kaynaklı sera gazı üretimimizde bir azalma gerçekleştirdik.

Su Yönetimi

Küresel iklim değişikliği, yağış rejimlerindeki düzensizlikler ve kuraklık su kaynaklarının verimli kullanılmasını çok önemli hale getirdi. Faaliyetlerinin temeli toprağa ve suya dayanan bir şirket olarak, su kullanımı konusunda etkin yönetim gösteriyoruz. Bunun için hem enerji hem su tasarrufu sağlayan damla sulama tekniğini teşvik ediyoruz.

Kaynakların verimli kullanılması noktasında damla sulama önemli bir yere sahip. Damla sulama yöntemi ile yağmurlama sulamayı karşılaştırıldığında, damla sulama %37 su tasarrufu ve %30 enerji tasarrufu sağlıyor. Son üç yıl içinde mısır alanlarında damla sulamayı yaygınlaştırarak %80 oranına ulaştık. Bu yıl 5,4 milyon ton su tasarrufu ile yaklaşık 680.000 TL maddi tasarruf ve 1,7 milyon kWh tasarruf elde ettik. Böylelikle aynı zamanda 100 bin kişinin senelik su kullanımına eşdeğer su tasarrufu sağladık. Damla sulama alanındaki çalışmalarımızın detaylarına Sürdürülebilir Üretim bölümünden erişebilirsiniz.

2017 itibarıyla toplam kullanılan suyun %89'u atık su olurken, %11'ini ürünlerin içinde, bahçe sulamada ve teknik ısıtma işlemlerinde buhar olarak kullanıyoruz. Üretim aşamalarımızda ürünlerin yıkama işlemleri başta olmak üzere, unlu mamullerde hamurun içinde de su kullanımı söz konusu olmaktadır. Emirdağ ve Bursa fabrikasında kazanlar vasıtasıyla buhar elde ederek enerji olarak kullanıyoruz.

**BU YIL 5,4 MİLYON TON
SU TASARRUFU İLE
YAKLAŞIK 680.000 TL
MADDİ TASARRUF VE 1,7
MİLYON KWH TASARRUF
ELDE ETTİK.**



PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Çevresel Performans Göstergeleri

	2015	2016	2017
Toplam Enerji Tüketimi (kWh)	79.606.624	94.827.963	102.730.180
Toplam Üretim (ton)	84.857	97.091	102.947
Enerji Yoğunluğu (kWh/ton)	938	977	998

	2016	2017
Yıllık toplam enerji tasarrufu (kWh)	324.191	224.496
Yıllık toplam sera gazı azaltımı (ton CO ₂)	139	96
Yıllık toplam enerji tasarrufu (TL)	76.185	52.757

Sera Gazı Salımları (ton CO ₂ -eşdeğer)	2015	2016	2017
Kapsam 1	53.832,6	57.157,1	62.454,6
Araçlar	2.216,2	2.432,2	2.697,0
F-gazları & SF6	0,0	0,0	0,0
Binalarda kullanılan yakıtlar	51.594,0	54.703,0	59.739,6
Jeneratörler (dizel)	22,4	21,9	18,0
Kapsam 2	19.447,5	20.669,4	22.167,2
Elektrik tüketimi	19.447,5	20.669,4	22.167,2
TOPLAM	73.280,1	77.826,5	84.621,9
Sera Gazı Salım Yoğunluğu (ton CO ₂ -e / ton üretim)	0,86	0,80	0,82

	2015	2016	2017
Toplam çevre yatırım ve harcamaları (TL)	1.475.816	1.665.099	525.079

	2015	2016	2017
Su kullanımı (Yeraltı Suyu) m3	704.662	827.514	756.998
Atıksu Miktarı m3	619.244	731.935	671.723

Türüne göre ton cinsinden atık miktarları (ton)	2015	2016	2017
Tehlikeli atık miktarı	35,6	37,7	45,4
Yan ürün olarak geri kazanılan	20.325,8	31.370,9	28.599,4
Düzenli depolama/katı atık sahasına giden	1.630	1.530	1.456
Geri dönüştürülen	1.900,5	1.820,8	2.105,5
Enerji amaçlı geri kazanılan	34,3	39,8	8.609,9

Ambalajlamada kullanılan ham madde ve malzemeler (ton)	2015	2016	2017
Kağıt	886,5	895	721
Plastik	323	328	336
Teneke	392,5	341	438

Sosyal Performans Göstergeleri

	2015		2016		2017	
Cinsiyete ve Kategoriye Göre Çalışan Sayısı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Toplam çalışan sayısı	670	811	671	874	693	977
Beyaz yakalı çalışan sayısı (kapsam dışı çalışan sayısı)	71	151	75	168	73	186
Mavi yakalı çalışan sayısı (kapsam içi çalışan sayısı) sendikalı	477	299	498	307	513	317
Mavi yakalı çalışan sayısı (kapsam içi çalışan sayısı) sendikasız	122	361	98	399	107	474

	2015		2016		2017	
Cinsiyete ve Yaşa Göre Yeni İşe Giren Çalışan Sayısı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde yeni işe alınan personel sayısı	207	204	138	246	122	237
50 yaş üstü	2	3	2	3	1	1
30- 50 yaş arası	123	103	87	138	64	132
30 yaş altı	82	98	49	105	57	104

	2015		2016		2017	
Cinsiyet ve Yaşa Göre İşten Ayrılan Çalışan Sayısı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde işten ayrılan personel sayısı	302	335	317	362	334	336
50 yaş üstü	8	10	14	16	15	7
30- 50 yaş arası	171	192	122	146	188	155
30 yaş altı	123	133	142	178	131	174

	2015		2016		2017	
Çalışma sürelerine ve cinsiyete göre çalışan sayısı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
0-5 yıl boyunca çalışan çalışanların sayısı nedir?	387	649	407	690	429	738
5-10 yıl boyunca çalışan çalışanların sayısı nedir?	249	86	187	105	194	142
10 yıl ve üzeri boyunca çalışan çalışanların sayısı nedir?	34	76	77	79	70	97

Taşeron çalışan sayısı	2015		2016		2017	
	Tam zamanlı	Yarı zamanlı	Tam zamanlı	Yarı zamanlı	Tam zamanlı	Yarı zamanlı
Toplam çalışan sayısı	12		90	6	93	7

	2015		2016		2017	
Cinsiyete Göre Doğum İznine Ayrılan ve Doğum İzninden Dönen Çalışan Sayısı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Doğum izninden yararlanan çalışan sayısı	12	26	20	47	20	71
Doğum izninin sona ermesinden sonra işe dönen çalışan sayısı	9	26	15	47	10	71

	2015		2016		2017	
Çalışan başına ortalama yıllık eğitim saati	13,8		13,0		17,5	
Çalışan başına İSG eğitimi	4,92		5,11		9,0	

	2015		2016		2017	
Taşeron çalışan başına yıllık ortalama eğitim saati	4.92		5.07		8.97	

	2015		2016		2017	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Cinsiyete göre performans değerlendirmesine tabii çalışan sayıları	70	151	74	168	72	186

	2015		2016		2017	
Üst yönetim organlarındaki çalışanların cinsiyet ve yaşa göre dağılımı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
30 yaş altı		1				
30-50 yaş	8	27	10	30	9	30
50 yaş üstü		1		1		1

	2015		2016		2017	
Yönetim Kurulu'nda yer alan çalışanların cinsiyete göre dağılımı	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yönetim Kurulu	0	7	0	7	0	7
İcra Kurulu	2	5	3	4	3	4

Cinsiyete ve yıllara göre engelli çalışan sayısı	2015		2016		2017	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
	7	28	7	33	5	37

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 101: Temel 2016		
GRI 102: Genel Göstergeler 2016		
GRI 102: Genel Göstergeler 2016	Kurumsal Profil	
	102-1	4
	102-2	4
	102-3	https://www.kerevitas.com.tr/tr/iletisim
	102-4	4
	102-5	https://kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/31_Aralik_2017_-_Faaliyet_Raporu-1.pdf
	102-6	4
	102-7	4
	102-8	13, 15, 16
	102-9	13
	102-10	Raporlama döneminde bir değişiklik olmamıştır.
	102-11	https://kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/31_Aralik_2017_-_Faaliyet_Raporu-1.pdf
	102-12	https://kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/31_Aralik_2017_-_Faaliyet_Raporu-1.pdf
	102-13	6
	Strateji	
	102-14	5
	102-15	5
	Etik ve Dürüstlük	
	102-16	5
	102-17	5
	Yönetişim	
	102-18	5
	Paydaş Analizi	
	102-40	6
	102-41	20
	102-42	6
	102-43	6, 7
	102-44	6, 7
	Raporlama	
	102-45	https://kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/31_Aralik_2017_-_Faaliyet_Raporu-1.pdf
	102-46	3
	102-47	6, 7
	102-48	Bulunmamaktadır.
	102-49	Bulunmamaktadır.
	102-50	3
	102-53	3
	102-54	3
	102-55	22
	102-56	Bulunmamaktadır.

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 200: Ekonomik Standart Serileri		
Satınalma Uygulamaları		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	13
	103-2	13
GRI 204: Satınalma Uygulamaları 2016	103-3	13
	204-1	13
Yolsuzlukla Mücadele		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	5
	103-2	5
	103-3	5
GRI 205: Yolsuzlukla Mücadele	205-1	5
GRI 300: Çevresel Standart Serileri		
Enerji		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	7, 18
	103-2	7, 18
	103-3	7, 19
GRI 302: Enerji 2016	302-1	18, 19, 20
	302-3	19, 20
	302-4	18
Su		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	19
	103-2	19
	103-3	19
GRI 303: Su 2016	303-1	19, 20
	303-3	19
Emisyonlar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	18, 19
	103-2	18, 19
	103-3	18, 19
GRI 305: Emisyonlar 2016	305-1	18, 19, 20
	305-2	18, 19, 20
	305-4	19
	305-5	19
Atık Sular ve Atıklar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	19
	103-2	19
	103-3	19
GRI 306: Atık Sular ve Atıklar	306-2	20
Çevresel Uyum		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	18
	103-2	18
	103-3	18
GRI 307: Çevresel Uyum 2016	307-1	Uyumsuzluk veya bu sebeple alınan bir ceza bulunmamaktadır.

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
Tedarikçilerin Çevresel Bakımdan Değerlendirilmesi		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	11, 13
	103-2	11, 13
	103-3	11, 13
GRI 308: Tedarikçilerin Çevresel Bakımdan Değerlendirilmesi 2016	308-1	14
GRI 400: Sosyal Standart Serileri		
İstihdam		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	15
	103-2	15
	103-3	15
GRI 401: İstihdam 2016	401-1	20, 21
	401-2	15, 21
	401-3	21
Eğitim ve Öğretim		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	16
	103-2	16
	103-3	16
GRI 404: Eğitim ve Öğretim 2016	404-1	16
	404-2	14, 16
	404-3	21
Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	15
	103-2	15
	103-3	15
GRI 405: Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği 2016	405-1	15, 20, 21
Yerel Topluluklar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	13
	103-2	13
	103-3	13
GRI 413: Yerel Topluluklar	413-1	13
Tedarikçi Sosyal Değerlendirme		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	11, 13, 14
	103-2	11, 13, 14
	103-3	11, 13, 14
GRI 414: Tedarikçi Sosyal Değerlendirme	414-1	14
Müşteri Sağlığı ve Güvenliği		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	9, 10
	103-2	9, 10
	103-3	9, 10
GRI 416: Müşteri Sağlığı ve Güvenliği	416-1	9, 10

NOTLAR

İletişim
surdurulebilirlik@kerevitas.com.tr

Raporlama Danışmanı
S360

Tasarım
Rekare; Creative Design Works

İletişim
surdurulebilirlik@kerevitas.com.tr

Raporlama Danışmanı
S360

Tasarım
Rekare; Creative Design Works

İletişim
surdurulebilirlik@kerevitas.com.tr

Raporlama Danışmanı
S360

Tasarım
Rekare; Creative Design Works

KEREVİTAS



SuperFresh



SuperFreshTR



superfresh_tr



SuperFreshTR

www.kerevitas.com.tr

www.superbiyemek.com