

2018

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU



KEREVİTAS

Sürdürülebilirlik
Gelecek
Nesillere Vaadimiz



YILDIZ ★ HOLDING

İÇİNDEKİLER

2 Rapor Hakkında İŞ BİRİMİ BAŞKANI'NIN MESAJI

Hakkımızda

Rakamlarla Kerevitaş

Kurumsal Yönetim

Etik İlkeler

Risk Yönetimi

Sürdürülebilirlik Kurulu

Sürdürülebilirlik Kurulu Organizasyon Yapısı

Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz

Paydaş İletişimi

12 ÜRÜNLER – İLHAM VERMEK

Sağlıklı, Güvenilir ve Yenilikçi Ürünler

Üretimde Kalite ve Güvenlik

Tedarikçi Değerlendirme Süreçleri

Ar-Ge ve İnovasyon

Müşteri Memnuniyeti

20 TOPLUM – BİRLİKTE GÜÇLENMEK

Sürdürülebilir Üretim Zinciri

Sözleşmeli Tarım

Eğitim ve Denetim

Çalışanlar

Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği

Performans ve Kariyer Yönetimi

Ücretlendirme ve Ödüllendirme

Çalışanlara Yatırım ve Eğitimler

Çalışan Memnuniyeti ve İletişim

Yıldız Göz ve Akıl Küpü

İş Sağlığı ve Güvenliği

32 DÜNYA – İYİLEŞTİRMEK

Çevre Yönetimi

Döngüsel Sistem ve Gıda Atıkların

İklim Değişikliğiyle Mücadele

Su Yönetimi

Biy çeşitlilik

38 Performans Göstergeleri

Sosyal Performans Göstergeleri

Çevresel Performans Göstergeleri



İŞ BİRİMİ BAŞKANI'NIN MESAJI



Rapor Hakkında

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

Bu raporu GRI Standartları "Temel" 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 ekinde yararlandık.

Raporumuzun çatısını oluşturan öncelikli konularımız, uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standardı'na uygun olarak hem iç hem dış paydaşlarımızın katılımıyla belirlendi. Rapor, 1 Ocak – 31 Aralık 2018 tarihleri arasındaki dönemi kapsıyor. Gerektiği yerlerde geçmiş yıllara ait verilerle kıyaslama yaparak sürdürülebilirlik performansımızdaki değişimleri yansıtıyoruz.

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

Değerli Paydaşlarımız,

Türkiye'nin taze dondurulmuş gıda ve yağ pazarının lider şirketi olarak, finansal ve operasyonel anlamda 2018 yılını başarıyla geride bıraktık. Bugün 2000'den fazla çalışanımızla, 6 kıtada, 70'ten fazla ülkeye ihracat yapan bir şirket konumundayız.

2017'de Besler'i satın almamızla birlikte, 2018 yılında maliyet tasarrufları ve verimlilik konularında ilerleme kaydettik. Taze dondurulmuş gıdadaki lider markamız SuperFresh geçen sene, T.C. Hazine ve Maliye Bakanlığı tarafından, Türk ürünlerinin yurt dışında markalaşmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesini amaçlayan Turquality Programı'na girmeye hak kazandı.

Sürdürülebilirlik çalışmalarımızı Yıldız Holding'in küresel sürdürülebilirlik liderliği vizyonu çerçevesinde şekillendiriyoruz. Bu kapsamda gerçekleştirdiğimiz faaliyetlerimizin çevresel, sosyal ve ekonomik performansını takip ediyor, sürekli iyileştiriyor ve şeffaflıkla kamuoyuyla paylaşıyoruz. Kadınlara fırsat eşitliği sunulmasının desteklenmesi, yerel tarımsal üretime katkı verilmesi, Ar-Ge ve inovasyon yatırımları yapılması ve enerji verimliliği projeleri geliştirilmesi gibi birçok farklı alanda çalışmalar gerçekleştiriyoruz.

Kadınların iş hayatında güçlenmesi ve sosyoekonomik yaşama katılmasına önem veriyoruz. Kerevitaş'ta toplam iş gücümüzün %41'i ve icra kurulunun %43'ü kadınlardan oluşuyor.

Ekosistemimizin büyük bir parçasını oluşturan çiftçilerin gelişimini destekliyor ve sosyoekonomik kalkınmasına

katkı veriyoruz. Sözleşmeli tarım modeliyle çalıştığımız çiftçilere alım garantisiyle ekonomik güvence sunuyor ve planlı üretimle operasyonel verimlilik sağlıyoruz. Sürdürülebilir bir üretim zinciri için tüm tedarikçilerin, üretim süreçlerinde uyguladığımız uluslararası standartları benimsemelerine öncelik veriyoruz.

Müşterilerin ihtiyaçlarına yönelik yenilikçi ürünler geliştirmek, gıda güvenliği ve kalite standartlarını yükseltmek üzere Ar-Ge çalışmalarına odaklanıyoruz. Dondurulmuş gıda sektöründe T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından tescilli ilk Ar-Ge Merkezine sahibiz. 2018 yılında dondurulmuş gıda alanındaki Ar-Ge çalışmaları için 1,4 milyon TL'lik bütçe ayırdık.

En önemli küresel çevre sorunlarından biri olan iklim değişikliği ile mücadeleye katkı veriyoruz. Üretim kapasitemizdeki artışa rağmen, 2018 yılında hayata geçirdiğimiz enerji verimliliği projeleri ile 2017 yılına göre enerji tüketimini azaltarak karbon ayak izimizi küçülttük.

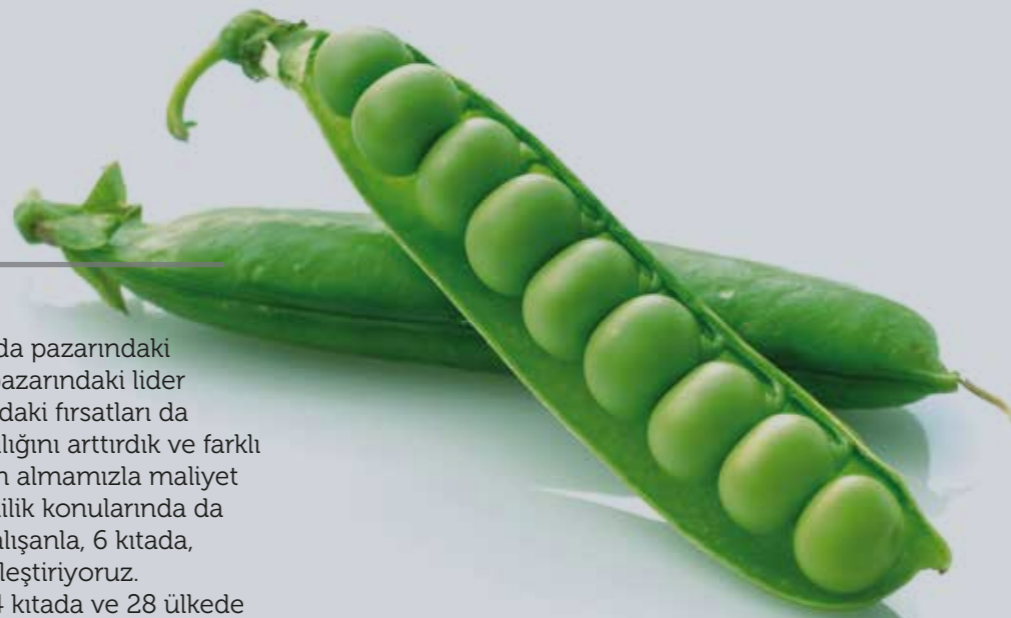
Bu vesileyle, ikinci kez yayımladığımız Sürdürülebilirlik Raporu'nun hazırlanmasında katkısı olan, başta çalışanlarımız olmak üzere tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyorum.

Şükrü Çın

İş Birimi Başkanı

HAKKIMIZDA

Kereviş olarak, dondurulmuş gıda pazarındaki ilerlememizi sürdürdük. Türkiye pazarındaki lider konumumuza ek olarak dış pazardaki fırsatları da değerlendirerek giderek kapsayıcılığını arttırdık ve farklı pazarlara giriş yaptık. Besler'i satın almamızla maliyet tasarrufları ve operasyonel verimlilik konularında da ilerleme kaydettik. 2.000'i aşan çalışanla, 6 kıtada, 70'ten fazla ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. SuperFresh markalı ürünlerimiz, 4 kıtada ve 28 ülkede satılıyor. Isabetli kanal-kategori stratejileri satış gelirindeki büyümeyi sağlarken, tüketicilere ve müşterilere değişen beklenti ve ihtiyaçlara yüksek kaliteli ürünlerimizle cevap veriyoruz. Dondurulmuş Gıda'da inovasyonun öncüsü olarak; SuperFresh markası altında üç yeni alt kategorinin lansmanını yaptık. Haşlanmış/Dondurulmuş Sebzeler kategorisinde, nohut ve fasulye, Türkiye'de ilk kez SuperFresh markası altında, atıştırmalık tatlı kategorisinde ilk kez anında tüketilebilecek, bar şeklinde SuperFresh Mozaik ve Türkiye'de ilk ve tek mikrodalgada pişirilebilen SuperFresh Şişsak Pizza'yı pazara sunduk. 2018 yılı itibarıyla ihracatta önemli başarılar yakalayarak 387 milyon TL'ye yakın ihracat geliri elde ettik. Bu oranla geçtiğimiz yıla göre %23'lük artış yakaladık.



Rakamlarla Kereviş

- 2.224 çalışan
- 2 ülkede 5 fabrika
- 115.000 üzerinde müşteri
- 70'ten fazla ülkeye
- 386,9 milyon TL'lik ihracat
- 2,4 milyar TL konsolide ciro
- 1,2 milyar TL'ye yakın halka açık toplam piyasa değeri

KURUMSAL YÖNETİM

Kereviş'i, çalışanların kendini değerli hissettiği ve geliştirdiği, kalite 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 tanımlıyoruz. Bu şirket yapısının korunmasında önemli rol oynayan kurumsal yönetim, adalet, şeffaflık, hesap verebilirlik ve sorumluluk ilkelerini esas alıyor. 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 taşıyacak 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; görevlerini yerine getirebileceği sıklıkta ve üye sayısının çoğunluğu sağlandığında toplanıyor. Kurumsal Yönetim Komitesi, Riskin Erken Saptanması Komitesi, Denetim Komitesi ve Sürdürülebilirlik Kurulu, Yönetim Kurulu'na bağlı çalışıyor. Kereviş & Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, Türkiye Satış ve Tic. Paz. Grup Direktörü, Mali İşler Direktörü, Pazarlama Grup Direktörü, Dış Ticaret Grup Direktörü ve İnsan Kaynakları Kıdemli Müdürü'nden oluşan İcra Kurulu'nun başkanlığını Başkan Yardımcısı yapıyor.

Kurumsal Yönetim yapısı ile ilgili detaylı bilgiye 2018 Faaliyet Raporu'nun 61. 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 zinciriyle sunan lider ve yenilikçi bir marka olmak.

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

ETİK İLKELER

İş yapış şeklimizin çerçevesini belirleyen etik kuralların sadece çalışanlarımız tarafından değil aynı zamanda tedarikçilerimiz tarafından da benimsenmesini ve uygulanmasını bekliyoruz. Yıldız Holding tarafından oluşturulan **Etik İlkeler ve Çalışma Prensipleri kitapçığı** aracılığıyla etik ilkelerin şirket genelinde bilinmesini ve uygulanmasını kolaylaştırıyoruz. 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 alıyoruz.

Çalışanları etik kurallar konusunda bilgilendirmek üzere son üç yıldır her çalışanımıza üç saatlik etik ilkeler eğitimi veriyoruz. Son üç yıldır çalışan başına verilen etik ilkeler konulu eğitim saati 3 oldu. Çalışanlarımız 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) iletilebiliyor. 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 bildirim yapılıyor, Kurul'un kararına bağlı olarak cezai şartlar uygulanıyor ve tedbir alınıyor.

Etik İlkeler Politikası'na buradan ulaşabilirsiniz.

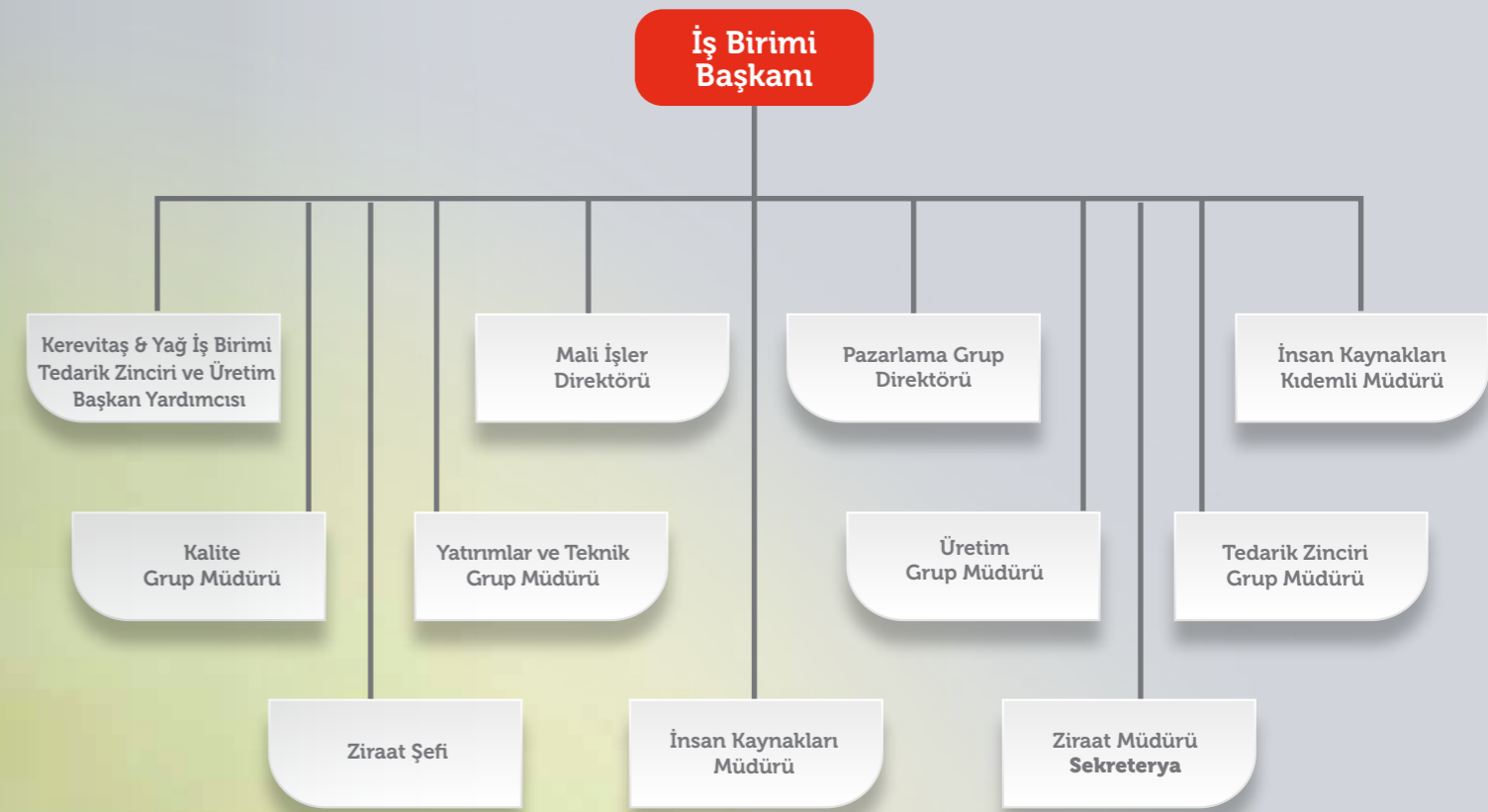


ETİK KURALLARIMIZ, TÜM İŞ SÜREÇLERİMİZDE ŞİRKETİMİZE REHBERLİK EDİYOR.

RISK YÖNETİMİ

Risk yönetimi yaklaşımımız, şirketimizin faaliyetlerini sürdürmesinin önünde engel oluşturabilecek riskleri tespit ederek gereken önlemlerin alınmasını içeriyor. Bu yönetim yaklaşımı ise Riskin Erken Saptanması Komitesi tarafından uygulanıyor. Finansal, operasyonel, stratejik ve dış riskler başlıklarında gruplandırma yaparak risk yönetimini etkili şekilde gerçekleştiriyoruz. Gerçekleştirdiğimiz denetimler ise riskleri kontrol altında tutmamızı sağlıyor. Ayrıca, Yıldız Holding denetim birimleri ve bağımsız denetim kuruluşları tarafından yapılan düzenli denetimlerin çıktılarını Denetim Komitesi üyeleri tarafından inceleniyor ve Yönetim Kurulu'nun değerlendirmesine sunuluyor.

Sürdürülebilirlik Kurulu Organizasyon Yapısı



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KURULU

Şirketimiz bünyesinde 2017 yılında kurulan Sürdürülebilirlik Kurulu, sürdürülebilirlik çalışmalarımızı sistematik bir şekilde yürütmemizi sağlıyor. Çevresel, sosyal ve yönetim konularında şirketimizin mevcut durumunun takibi ve alınan kararların şirket genelinde uygulanmasından sorumlu olan Kurul, Yönetim Kurulu'na raporlama yapıyor. Sürdürülebilirlik çalışmalarımızın Kurul'un koordinasyonunda gerçekleştirilmesi, Yıldız Holding çatısı altında başlatılan sürdürülebilirlik dönüşümüne katkı vermemizi de sağlıyor. Başkan Yardımcısı'nın liderliğinde faaliyetlerine devam eden Kurul'un, Başkan Yardımcısı, Kerevitaş & Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, Mali İşler Direktörü, Pazarlama Grup Direktörü, İnsan Kaynakları Kıdemli Müdürü, Kalite Grup Müdürü, Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürü, Üretim Grup Müdürü, Tedarik Zinciri Grup Müdürü, Ziraat Müdürü, İnsan Kaynakları Müdürü ve Ziraat Şefi olmak üzere 12 üyesi bulunuyor. Görevlerini yerine getirmesini sağlayacak sıklıkta ve yılda en az iki kez olmak üzere toplanan Kurul'un koordinasyonunu Kerevitaş & Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı, sekreterliğini ise Ziraat Müdürü yürütüyor.

Kurula bağlı olarak çalışmalarını yürüten Alt Komisyon ise Ziraat Şefi, Muhasebe Uzman Yardımcısı, Kıdemli Marka Müdür Yardımcısı, Personel ve Özlük İşleri Uzman Yardımcısı, İnsan Kaynakları Yöneticisi, Kalite Mühendisi, Çevre ve İSG Uzmanı, Teknik Mühendis, Üretim Mühendisi, Lojistik Uzmanı ve Satın Alma Yöneticisi olmak üzere 11 üyeden oluşuyor.

Sürdürülebilirlik Kurulu'nun işleyişi ve sorumlulukları hakkında detaylı bilgiye buradan ulaşabilirsiniz.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMIMIZ

Faaliyetlerimizin devamlılığı ve tüm paydaşlarımızın mutluluğu ekseninde ortaya çıkmış Yıldız Holding sürdürülebilirlik çerçevesi Mutlu Et, Mutlu Ol yaklaşımını benimsiyoruz. Sürdürülebilirliği gelecek nesillere vaadimiz olarak tanımlayan bu yaklaşım temel olarak ürün, toplum ve dünya olarak üç ana konuya 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



Sürdürülebilirlik Önceliklerimiz

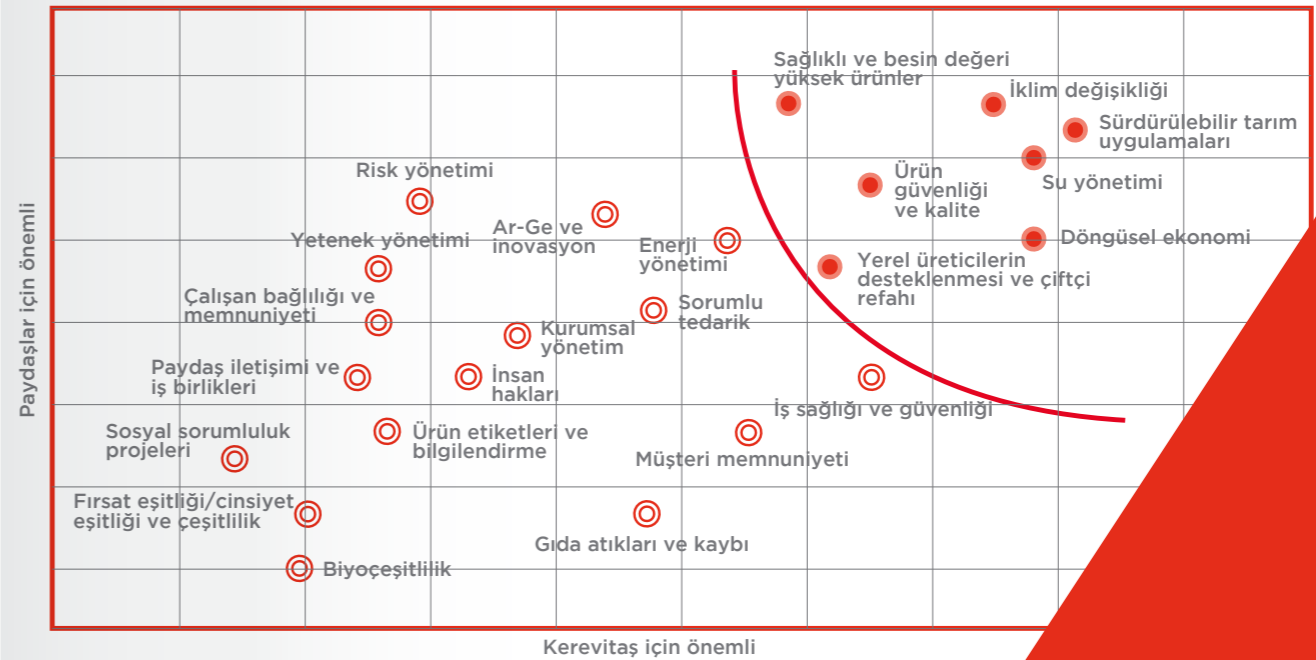
Sürekli değişen paydaş beklentilerine doğru yanıt vermek amacıyla; paydaşlarımızın katılımıyla küresel ve yerel trendler, sektörümüzdeki yenilikler doğrultusunda, sürdürülebilirlik alanında öncelikli konulara odaklanarak hem Kerevitaş'ın orta ve uzun vadeli hedeflerini gerçekleştiriyor, hem de çok çeşitli paydaş gruplarımızın beklentilerini karşılıyor. Böylelikle tüm paydaşlarımız için ortak değer yaratıyoruz.









Önceliklendirme çalışması kapsamında şirket içi uzmanlarımız ve yöneticilerimizin katkılarıyla çalıştaylar düzenledik. Tüm paydaşlarımızın görüş ve tavsiyelerini sürece dahil ettik. Bu kapsamda çalışanlar, kamu kurumları, düzenleyici otoriteler, sivil toplum kuruluşları, dernekler, uluslararası organizasyonlar ve girişimler, kurumsal müşterilerimiz, tedarikçiler ve üniversiteler gibi gruplardan oluşan geniş paydaş ağıımızı analizlere dahil ettik.

İlk olarak 2017 yılında oluşturduğumuz ve yönetim kurulumuz tarafından da onaylanan önceliklendirme matrisimizi ve belirlediğimiz öncelikli konularımızı bu yıl tekrar değerlendirdik. Yürüttüğümüz çalışmalar kapsamında küresel ve yerel trendler,

sektörümüzü yakından ilgilendiren konular, kurum içi ve kurum dışı paydaş görüşleri ve beklentileri doğrultusunda öncelikli konularımızı tekrar değerlendirdik ve bir önceki yıl ile aynı olacak şekilde onayladık. Buna ilave olarak gıda atıkları ve kaybı, iş sağlığı ve güvenliği, sorumlu tedarik, çalışan ve insan hakları konuları 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 ve bu alanlardaki performansımızı tüm paydaşlarımızla şeffaf olarak paylaşıyoruz.

Çevresel, sosyal ve yönetimsel alanları kapsayan sürdürülebilirlik çalışmalarımızı küresel ve sektörel trendlerin yanı sıra Birleşmiş Milletler'in belirlemiş olduğu Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile ilişkilendiriyoruz. Yerel ekonomilerin kalkınmasına ve yerel üretime verdiğimiz destekle bir taraftan istihdam sağlarken, diğer taraftan sorumlu ve sürdürülebilir tarım uygulamalarımızla kaynaklarımızı verimli kullanarak herkesin gıdaya erişimini sağlamayı amaçlıyoruz. Aynı zamanda ürünlerimizin kaliteli ve sağlıklı olması, en önemli önceliğimizi oluşturuyor; böylelikle toplumda sağlıklı bireylerin var olmasına katkıda bulunuyoruz. Sözleşmeli çiftçi modelimiz ve sorumlu tedarik anlayışımız ile çiftçiye uygun, onların refahını gözetilen bir iş modelini teşvik ediyoruz. Çalışan gelişimi, iş sağlığı ve güvenliğine verdiğimiz öneme ek olarak, iş ortamında fırsat eşitliğine destek veriyoruz. Başarımızın ve sektörümüzün devamlılığının, doğal sermayenin korunup arttırılmasına bağlı olduğunun bilinciyle çevresel ayak izimizi takip ediyor, 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, Güvenli ve Yenilikçi 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

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 ilişkilerimizin etkin

yönetimini sağlıyoruz. Paydaş görüşlerinin toplanması ve sürdürülebilirlik yönetimine yön vermesi amacıyla yürüttüğümüz paydaş analizini uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standardı'na uygun olarak gerçekleştiriyoruz. Sürdürülebilirlik konusunda iletişimimizi kuvvetlendiren bu 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 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



01

ÜRÜNLER

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



BEZELYE TARLASI
Bursa, Karacabey

İLHAM VERMEK

SAĞLIKLI, GÜVENİLİR VE YENİLİKÇİ ÜRÜNLER

Türkiye'yi taze dondurulmuş gıdayla tanıştıran şirket olarak müşterilerimize her zaman sağlıklı, güvenli ve yenilikçi ürünler sunuyor ve sektör liderliğimizi koruyoruz. Ürün kalitesi ve güvenliğini uluslararası standartlar ile güvence altına alırken, 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 düzeyde tutarak, sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda toplumu teşvik ediyor, müşterilerimize bu alanda ilham veriyoruz. Bugün SuperFresh markamızla, 413 farklı ürünle perakende ve ev dışı tüketim kanallarındaki müşterilere ürün sunuyoruz.

"SuperFresh markamızla, 413 farklı ürünle perakende kanalı ve ev dışı tüketim kanalındaki müşterilere ürün sunuyoruz."

Ürünlerin taahhüt ettiğimiz gibi besin değerinin yüksek, kaliteli, lezzetli ve taze olması için ileri teknolojiden yararlanıyor ve iş süreçlerini etkin

planlıyoruz. Dondurulmuş gıda haline getirmek üzere yetiştirilen ürünler için GDO içermeyen, verimliliği yüksek, tat ve görünüş kriterlerine uygun tohumları kullanıyoruz. İdeal olgunluğa ulaşan tüm ürünlerin hasat sonrası tazeliğini korumaları amacıyla ilk 30 dakika ile 8 saat arasında fabrikaya sevkini sağlıyoruz. Ön hazırlık işlemi tamamlanan ürünleri -40°C'de IQF (Individual Quick Frozen) yöntemiyle şokluyor ve merkez sıcaklığı -18°C olacak şekilde donduruyoruz. IQF teknolojisi sayesinde ürünlerin vitamin ve mineral değerini kaybetmeden tazeliğini koruyoruz. Buna ek olarak, soğuk hava zincirini kırmadan paketlenme ve sevkiyat süreçlerini gerçekleştiriyoruz. Böylelikle ürünler, katkı maddesine ihtiyaç duymadan uzun raf ömrüne sahip oluyor. Ayrıca, her pakette aynı lezzeti garanti ediyor ve düzenli olarak tat testleri (organoleptik kontroller) yapıyoruz.

Tüketicilerin sağlıklı beslenmesine önem veriyor ve bu doğrultuda ürünler geliştiriyoruz. Ürünlerin hiçbirinde trans yağ kullanmıyor ve tüketici farkını dalğını artırmak için ürün ambalajlarına bilgilendirici logolar ekliyoruz. Ayrıca, 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.

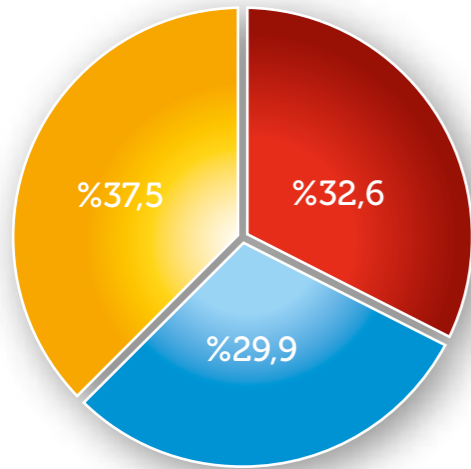
Ürünlerimizin %100'ünü uluslararası gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine uygun üretiyoruz. 1997 yılından bu yana tüm üretim tesislerinde TS EN 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi belgesi

bulunuyor. Gıda güvenliği alanında ise, önleyicilik yaklaşımına dayalı Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi çalışmalarımızı yürütüyoruz. Tüketicinin sağlığına karşı riskleri önceden belirleyerek bunları ortadan kaldıran HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ne uygun üretim yapıyoruz. TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, perakende sektöründe önemli bir yerde olan BRC (British Retail Consortium) tarafından belgelenmiş Gıda Güvenliği Sistemi ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından verilen Helal Gıda Belgesi'ne sahibiz. Ayrıca, yerel ve küresel müşterilerimiz tarafından da kalite ve güvenlik konularında denetleniyoruz.

Müşteri ve tüketicilerimize ait her türlü bilgiyi korumaya önem veriyoruz. Bilgi güvenliğinin daha etkin yönetilmesini sağlamak amacıyla 2018 yılında uluslararası standartlara sahip ISO/IEC 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikasını aldık.

"Ürünlerimizin %100'ünü uluslararası gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine uygun şekilde üretiyoruz."

Ürün Portföyü



- Perakende
- Ev dışı tüketim
- İhracat



**İlk Günkü
Tazelik**

Tedarikçi Değerlendirme Süreçleri

Ürünlerin güvenliğini ve kalitesini sağlamak için tedarik zincirinin her aşamasında aynı özeni gösteriyor ve tedarikçi seçimlerini belirli standartlar çerçevesinde gerçekleştiriyoruz. Yasal mevzuatların gerekliliklerini ve şirketimizin uyguladığı ulusal ve uluslararası kalite ve güvenlik şartlarını yerine getiren tedarikçilerle çalışmayı tercih ediyoruz. Tarım ürünleriyle birlikte unlu mamuller, pizza üretiminde kullanılan şarküteri ve kırmızı et gibi tarım dışı ürünlerin girdilerini sağlayanları da ambalaj tedarikçilerini de gıda güvenliği ve kalite kapsamında değerlendiriyoruz.

Kalite Grup Müdürlüğü altında tedarikçi değerlendirme, girdi kontrol, proses 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.

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 stokuna

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.

Tedarikçilerin 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.

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



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.

Taze dondurulmuş gıda, unlu mamuller, et ürünleri (köfte ve hamburger), kroket, sebze-meyve ve yağ iş kollarında ürün geliştirme başta olmak üzere çeşitli Ar-Ge çalışmaları gerçekleştiriyoruz.

“Taze dondurulmuş gıda sektöründe Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tescilli ilk Ar-Ge Merkezi'ne sahibiz.”

Taze dondurulmuş gıda sektöründe Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından tescilli ilk Ar-Ge Merkezi'ne sahibiz. Alanında yetkin ve uzman 23 çalışanın görev aldığı Ar-Ge departmanının çalışmalarını desteklemek üzere 2018 yılında toplam 1,4 milyon TL'lik bütçe ayrıldı. Türkiye'de kamu kurumları ve üniversitelerle birlik gerçekleştiriyor. Avrupa Birliği projeleri kapsamında EURIPIDES'ten Avrupa Bölgesinde Akıllı Tarım Alanları (Smart Agriculture Fields in the European Region) isimli proje için onay aldık.

Ar-Ge çalışmaları yanında, farklı iletişim kanalları üzerinden ulaşan yenilikçi fikirleri de değerlendirmeye alıyoruz. Bu fikirleri hayata geçirmek üzere projelendiriyoruz. Onaylanan ve proje hazırlık aşaması tamamlanan fikirler için laboratuvar denemeleri başlatıyoruz. Başarılı olan ürünlerin, üretim adaptasyonunu yapıyor ve 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.

Müşteri Memnuniyeti

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 portföyünü geliştiriyor ve standartlarımızı yükseltiyoruz.

Yıldız Holding Müşteri İletişim Merkezi'ne gelen geri bildirimler, şirketimizdeki ilgili birime iletiliyor. Kalite Grup Müdürlüğü, Müşteri İletişim Merkezi'ne iletilen geri bildirimleri değerlendirerek iç bilgilendirme ve gerekli aksiyonların alınmasını gerçekleştirirken, Satış Grup Direktörlüğü ise tüketiciyi ziyaret ederek memnuniyet duymasını sağlıyor. Şikayetlerle ilgili olarak satış yöneticileri, şikayeti takip eden üç iş günü içinde müşteri ziyareti yapıyor. Eş zamanlı olarak, geri bildirimler ilgili birimlere aktarılıyor ve alınan aksiyonlar hakkında müşterilere bilgi veriliyor. Bu yıl içinde tarafımıza gelen geri bildirimlerin tamamı yanıtlanarak sorunların tamamı çözüme kavuşturuldu. 2018 yılında da müşteriler tarafından iletilen şikayetler kayıt altına alınmaya devam edildi. Buna göre her milyon paket başına iletilen şikayet sayısı 2,57 oldu.

Tüketici memnuniyetini takip etmek için her altı ayda bir Marka Sağlığı Araştırması düzenliyoruz. Tüketici memnuniyeti 2018 yılında %99'a ulaşırken, tüketicilerin %70'inin dondurulmuş üründe Super-Fresh'i tercih ettiği sonucuna ulaşıldı.

Tüketici eğilimleriyle yenilikçi yaklaşımımızı birleştirerek ürün portföyünü çeşitlendiriyoruz. Farklı beklentileri olan tüketicilerimiz için Helal Gıda belgeleri olan köfte grubu, balık ürünleriyle Vegan Sertifikalı "Bean Burger" ürünü seçeneklerimiz bulunuyor. 2018 yılında dondurulmuş falafel ürününe de Vegan Sertifikası aldık



02

TOPLUM

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.



BİRLİKTE GÜÇLENMEK

SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM ZİNCİRİ

Kerevitaş'ta sürdürülebilir üretim zinciri, ham madde tedarikinden ürünlerin tüketicilere ulaşmasına kadarki süreçte çevresel, sosyal ve ekonomik etkilerimizin yönetilmesini kapsıyor. Üretim kaynaklı olumsuz çevresel etkileri en aza indirmeye, toplumun gelişimine katkı sağlayarak faaliyet gösterdiğimiz coğrafya ile birlikte güçlenmeye ve ekonomik kalkınmaya destek olmaya odaklanıyoruz. Buradan hareketle, sürdürülebilir bir tedarik zinciri için sorumlu satın almayı, toprağı ve çiftçiyi koruyan sürdürülebilir tarımın odağındaki uygulamaları hayata geçiriyoruz.

Satın almalarımızı yerel üreticilerden yaparak yerel ekonomiyi ve yerel istihdamı destekliyoruz. Bu yıl, %95 oranında yerel tedarikçilerle çalıştık, toplam tedarikçi ödemelerinin %79'luk bölümü ise yerel üreticilere yapıldı.

"Bu yıl %95 oranında yerel tedarikçilerle çalıştık, toplam tedarikçi ödemelerinin %79'luk bölümü ise yerel üreticilere yapıldı."

Sürdürülebilir bir üretim zinciri için tedarikçilerin üretim süreçlerimizde temel aldığımız prensipleri benimsemelerini önemsiyoruz. Kerevitaş Tedarik Zinciri Politikası; uyulmasını beklediğimiz çevresel, etik ve sosyal kriterleri belirliyor, tedarikçilerimizi bu kriterleri esas alarak seçiyoruz.

Çocuk işçiliğe karşı, insana yakışır iş ve eşit koşulların temel olduğu sosyal şartlar, etik ve çevresel ilkeleri kapsayan Tedarik Zinciri Politikamıza buradan ulaşabilirsiniz.

Sözleşmeli Tarım

Gıda sektöründe faaliyet gösteren bir şirket olarak çiftçilerin güçlendirilmesi ile tarımsal üretime destek vermeyi önceliğimiz olarak görüyoruz. Bu kapsamda uyguladığımız sözleşmeli tarım modeli, küçük ve büyük ölçekli çiftçiler nezdinde ticari tarımsal üretimi arttırmak açısından önemli bir araç ve iş birliği konumunda yer alıyor. Tarımsal ürünler için alım garantisi verdiğimiz model kapsamında üreticiyi ekonomik olarak güvence altına alıyor, üretim miktarını ve fiyatını önceden belirleyerek üretimin planlı şekilde yapılmasını teşvik ediyoruz. Böylece üreticiler, dönemsel fiyat dalgalanmalarından etkilenmiyorlar.

Sözleşmeli tarım kapsamında anlaşmalı olduğumuz çiftçilere sertifikalı tohum, gübre ve tarımsal ilaç da temin ediyoruz. Buna ek olarak 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. Böylece tüketici ihtiyaçlarına ve artan

talebe yanıt veriyoruz. Bu yaklaşımın bir sonucu olarak 2018'de yaklaşık 50.000 dekar arazide sözleşmeli tarımla patates, mısır, bezelye, taze fasulye, ıspanak, brokoli, karnabahar ve brüksel lahanası üretimi yapıldı. Ayrıca 5.000 ton sertifikalı patates tohumu üretimi gerçekleştirdik.

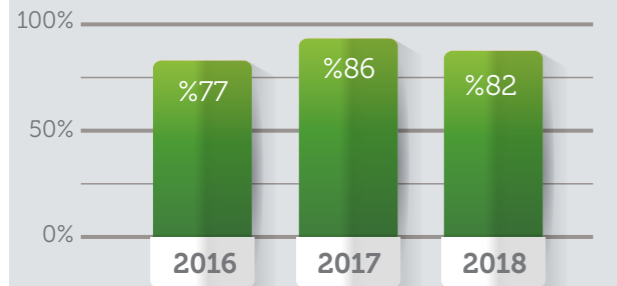
"Sözleşmeli çalıştığımız çiftçi oranı 2018'de %82 oldu."

2018'de birlikte çalıştığımız sözleşmeli çiftçi oranı %82, 2019 yılında ise hedefimiz %85'e ulaşmak. Sözleşmeli alınan ham madde oranı ise %83 oldu.

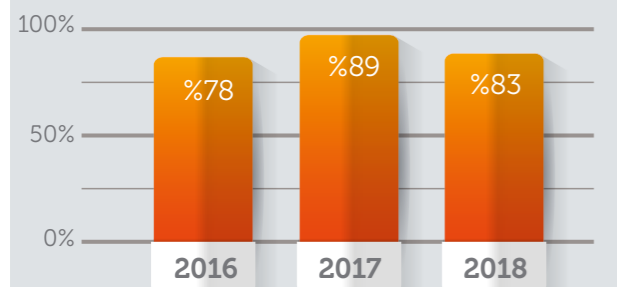
2015 yılında başlattığımız Anlaşmalı Tarım Arazilerinde Damla Sulama uygulamasıyla tatlı mısır ekilen alanlarda damla sulama yöntemi kullanan çiftçilere prim veriyoruz. Bu yöntemle bitkilerin su ve besin maddesi ihtiyacı, olması gereken en uygun seviyede tutuluyor. Suyun daha etkili kullanılmasıyla daha kaliteli ürünler elde ediliyor ve verimlilik artıyor. Aynı zamanda bu yöntem sayesinde bitkiler

daha az gübre ve tarımsal ilaca ihtiyaç duyuyor. Böylelikle tarımsal faaliyet kaynaklı çevresel ayak izimizi de azaltıyoruz. 2018 yılı itibarıyla tatlı mısır tarım arazilerinin %83,5'inde damla sulama tekniğini kullanıyoruz. Gelecek yıl tatlı mısır üretiminde damla sulama sistemi kullanılan alanı %5 artırmak ve bu sayede 250 ton su tasarrufu sağlamayı hedefliyoruz.

Sözleşmeli Çiftçi Oranı



Sözleşmeli Alınan Ham Madde Oranı



Eğitim ve Denetim

Çiftçilerin sürdürülebilir tarım uygulamaları hakkında bilinçlendirilmesi, tarımda verimliliği artırırken çevresel etkimizi de azaltmamızı sağlıyor. Ham madde alımı yaptığımız tüm çiftçilere tarımsal üretimle ilgili bilgi birikimlerini arttırmak üzere düzenli danışmanlık veriyoruz. Bitki besleme ve koruma, toprak yapısını iyileştirme gibi başlıklarda verdiğimiz eğitimler daha verimli şekilde kaliteli üretim yapılmasını sağlıyor. Böylece, müşterilerimize kaliteli ürünler sağlamaya devam ederken çiftçilerin de gelişimine destek oluyoruz.

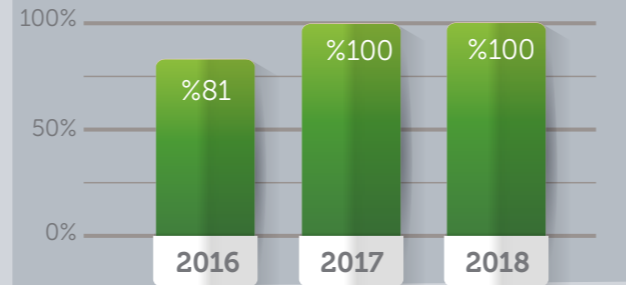
"2018'de birlikte çalıştığımız tüm çiftçilere kişi başı 5,5 saat eğitim verdik."

Tarladan bize ulaşan ham maddelerin kalite ve halk sağlığı açısından değerlendirilmesi titizlikle yaklaştığımız bir konu. Ürünlerimizin kalitesini korumak için, tohum ekiminden ürün hasat edilene kadarki süreçte çiftçileri denetliyoruz. Denetimler; toprak analizlerini ve tarım uygulamalarının tamamının kontrolünü içeriyor. Çiftçilerin, kullandıkları gübre ve ilaçları tarafımıza bildirmeleri, ayrıca 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.

2018'de birlikte çalıştığımız tüm çiftçileri denetledik. Tüm çiftçilerimizi kapsayan 2018 yılı denetimlerimizde şirketimizin standartları kapsamında tarımsal ürünleri kontrol ettik ve şirketimizin standartlarına uygun olmayanları satın almadık.

Denetim Yapılan Çiftçi Oranı



Üretim

SuperFresh markamız altında ihracat, perakende ve ev dışı tüketim gruplarında 400'ün üzerinde ürünle yaklaşık 37.000 bin müşteriye ulaşıyoruz. Bursa'daki yedi ana üretim tesisinden oluşan ve Afyon'daki fabrikalarımızda gerçekleştirilen üretim sonucunda ürünlerimiz İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Adana, Antalya'daki Bölge Müdürlükleri ve bölgelere bağlı 54 bayilik aracılığıyla tüketiciyle buluşuyor. Uluslararası bir marka olarak 70'in üzerinde ülkeye ihracat yapıyoruz.

Lojistik

Lojistik süreçlerimizi iyileştirerek verimlilik sağlamak üzere uygulamalar hayata geçiriyoruz. Ürünlerimizi Türkiye genelindeki bayilerimiz aracılığıyla tüketiciye ulaştırıyoruz. Dağıtımda operasyonel verimliliği yakalamak için araç doluluk oranlarını %2 artırdık. Küçük dağıtım araçlarında çalışır durumda bekleme sürelerini kısalttık. İki uygulama, lojistik kaynaklı enerji tüketimini azaltmamızı, böylece etkili doğal kaynak kullanımını sağladı.



ÇALIŞANLAR

Çalışanlarımız sayesinde sektörümüzde fark yaratıyor ve rekabet avantajı sağlıyoruz. Çalışanlarımızın kariyer yolculuklarında onları desteklemek ve mutluluklarını sağlamak, en önemli sorumluluklarımız arasında yer alıyor. Yetkinliklerini geliştirebildikleri, adil, katılımcı ve güvenli bir iş ortamı yaratarak onlarla birlikte güçleniyoruz.

Her sene büyüyen insan kaynağımızla ülke istihdamına katkı sağlamaya devam ediyoruz. Kerevitaş merkez ofisimiz, üretim tesislerimiz ve bölge müdürlüklerimizde 1.602 kişiye istihdam sağlıyoruz.

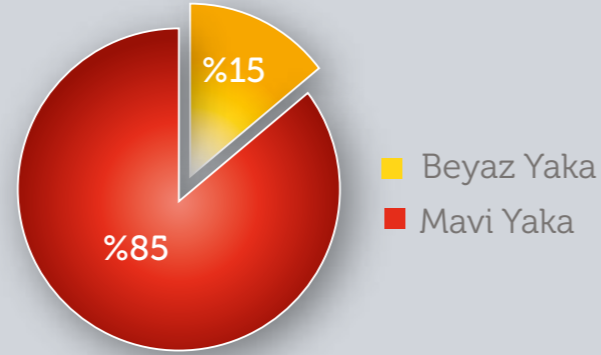
"Merkez ofisimiz, üretim tesislerimiz ve bölge müdürlüklerimizde 1.602 kişiye istihdam yaratıyoruz."

İnsan Kaynakları Politikamıza şu ilkeler yön veriyor:

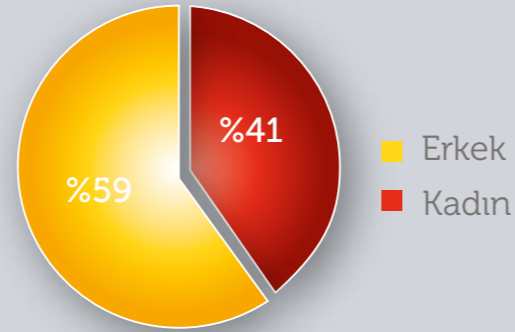
- Tüm çalışanların performanslarının ölçülmesi ve başarı kriterlerinin bu ölçümlerle paralel olarak yönetilmesi,
- Şeffaf yönetim sergilenmesi,
- Yönetime kolayca ulaşma,
- Çalışanlarımızın düşündüklerini söyleme ve anlatma rahatlıklarının olması,
- İş disiplinine önem verilmesi,
- Takım ruhu içinde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

Detaylara İnsan Kaynakları Politikası'ndan erişebilirsiniz.

Kategoriye Göre Çalışan Dağılımı



Cinsiyete Göre Çalışan Dağılımı



Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği

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

Çalışan haklarını herhangi bir ayrımcılık veya kötü muameleye maruz kalmayacak şekilde güvence altına alıyoruz. 2018 yılında ayrımcılık konusunda herhangi bir şikayet olmamıştır.

Kadınların iş hayatında güçlenmesini ve sosyoekonomik yaşama katılmasını destekliyoruz. Kadınlar toplam iş gücümüzün %41'ini oluşturuyor. Üst yönetim seviyesinde de kadın istihdamını destekliyoruz. İcra Kurulu'nun 7 üyesinin %43'ü kadınlardan oluşuyor. Ayrıca müdür ve üstü seviyedeki kadın çalışan sayısı %24'tür.

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.

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 sağlayabilecekleri eğitim ve gelişim fırsatlarını yaratmayı hedefliyoruz. Her yıl gerçekleştirilen İnsan Kaynakları Planlama Toplantısı'nda çalışanlar için kariyer planları, gelişim adımları, koçluk ihtiyaçlarını belirliyor ve yıl içinde hayata geçiriyoruz. Ayrıca, şirket içindeki iletişimi arttırmak, farklı bakış açıları ve yetkinlikleri bir araya getirmek amacıyla departmanlar ve diğer Yıldız Holding şirketleri arası 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 fonksiyonları ile ilgili hedeflerinin yıllık olarak belirlendiği, yılda bir kez uygulanan performans sistemimiz mevcut. Çalışanlar yöneticileri ile birlikte 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 şikayet sayıları, İSG gibi farklı performans göstergelerinden oluşuyor.



Ücretlendirme ve Ödüllendirme

Performans yönetimi, ücret ve ödüllendirmede etkili oluyor ve birbiriyle entegre şekilde ilerliyor. Kerevitaş bünyesinde ortak bir kademe yapısı ile yönetilen, işin içeriğine dayalı bir ücretlendirme sistemi uygulanıyor. Sistem vasıtasıyla işleri değerlendiriyor; eşit, rekabetçi ve piyasa ile uyumlu ücret politikası oluşturmayı amaçlıyoruz. Bu kapsamda, piyasa ve performansa dayalı ücret politikasını, Şirket'in stratejisini ve rekabet gücünü destekleyecek şekilde uyguluyoruz.

İş değerlendirmesi sonuçlarını 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 primiyle ödüllendiriyoruz. Satış kadrosundaki çalışanlara ise teşvik amaçlı satış primi uyguluyoruz.

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 çalışana ödüllendiriyoruz.

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



Çalışanlara Yatırım ve Eğitimler

Stratejik hedeflerimizi gerçekleştirmemizde çalışanlarımızın rolü büyük. Tercih edilen bir şirket olmak ve çalışanlara 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 online gelişim araçları, oryantasyon programı ve standart eğitimler yer alıyor. 2016 yılından bu yana çalışanlara verilen eğitim saatlerinde %22 artış sağladık ve 2018 yılında çalışan başına ortalama 9 saat eğitim verdik.

Ekip yöneten çalışanların liderlik gelişimlerini desteklemek için eğitimler düzenliyoruz. Bu kapsamda 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 gibi İSG ağırlıklı konularda eğitimler sağlıyoruz.

Çalışan Memnuniyeti ve İletişim

Rekabetin yoğun olduğu gıda sektöründe öncü şirket olarak, başarılarımızı devam ettirmemizde memnuniyeti yüksek çalışanlarımızın rolü büyük. İki yılda bir gerçekleştirdiğimiz Çalışan Memnuniyeti Anketi'yle çalışanlarımızın bağlılığını ölçüyor ve yükseltmek üzere çalışıyoruz.

2017 yılında çalışanlarımızın %90'ının katılımıyla gerçekleştirdiğimiz araştırmayla çalışan bağlılığını %78 olarak ölçtük ve dünyadaki hızlı tüketim ürünleri sektörünün %76 olan bağlılık ortalamasının üzerine çıktık.

Çalışanlarımızla etkin iletişimi ön planda tutuyoruz. Merkez ofis ve tesislerimizde çalışanların geri bildirimlerini iletebileceği dilek ve şikayet kutuları bulunduruyoruz. Şikayetler için yöneticilerin katıldığı koordinasyon toplantılarında çözüm üretmeye çalışıyoruz. İnsan kaynakları departmanı,

uygulamalarını iyileştirmek ve geliştirmek için bu geri bildirimlerin hepsini değerlendirmeye alıyor ve aksiyonlar planlıyor.

Ayrıca, çalışanlarımız Etik İlkeler ve Çalışma Prensiplerini ihlal etmesinden ve/veya kanuna aykırı olmasından şüphelendikleri eylem ve işlemleri etik.bildirim@kerevitas.com.tr e-posta adresi ve +90 850 209 19 98 numaralı telefon ile bildirebiliyorlar.

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 platformunda çalışanlar üretim süreçlerinde kontrol ile ilgili konularda, Akıl Küpü platformumuzda çalışanlar ise iş sağlığı ve güvenliği, tasarruf, kalite, Ar-Ge gibi çeşitli konularda önerilerini verebiliyor. Yıldız Göz kapsamında 205 ve Akıl Küpü kapsamında 70 öneri sahibini ödüllendirdik.

İş Sağlığı ve Güvenliği

Faaliyetlerimize, uluslararası standartlara ve yasal mevzuata tam uyumla Sıfır Kaza ve Sıfır Meslek Hastalığı hedefiyle yön veriyoruz. İş sağlığı ve güvenliği alanındaki bilinçlendirme çalışmalarımız sayesinde iş birimlerimizin sürdürülebilirlik odaklı İSG kültürünü benimsemelerini sağlıyoruz.

Her türlü kazanın ve meslek hastalığının önlenmesi için tüm tedbirleri alıyor, çalışanlara merkez ofisimiz ve fabrikalarımızda güvenli bir iş ortamı sunuyoruz. İş Sağlığı ve Güvenliği'nden sorumlu, Yatırımlar ve Teknik Grup Müdürümüz yetkili kişi olarak CEO'ya iki raporlama düzeyinde uzaklıkta olan Kerevitaş & Yağ İş Birimi Tedarik Zinciri ve Üretim Başkan Yardımcısı'na raporluyor. İSG Kurulu'nda tüm beyaz ve mavi yakalı çalışanlarımız temsil ediliyor. Yasal mevzuatlara ve uluslararası standartlara uygun iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını hayata geçiriyoruz. Tüm fabrikalarımızda İSG'yi OHSAS 18001 ile yönetiyoruz. Ayrıca iştirakimiz Besler de sahip olduğu Entegre Yönetim Sistemi doğrultusunda iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını OHSAS 18001'e göre yönetiyor.

Güvenlik kültürünün tüm çalışanlarımızda benimsenmesi için üst düzey yöneticiler ile birlikte İSG saha turları, sanal gerçeklik eğitimleri, hatalı davranışa yönelik görsel eğitimler ve işe özel eğitimler düzenliyoruz. İSG eğitimleri 2016 yılına kıyasla yaklaşık iki kat artarak çalışan başı ortalama 8,6 saate ulaştı. Çalışanlarımız, alt yüklenicilerimiz ve tedarikçilerimizi iş sağlığı ve güvenliği hakkında bilinçlendirmek için çalışıyoruz.

Çalışanlarla gerçekleştirdiğimiz anket çalışması sonucu ortaya koyduğumuz 10 Altın İSG Kuralı faaliyetlerimize yön veriyor. Kurallarımızı el kitapçıklarıyla yaygınlaştırıyor, bununla birlikte İSG ile çeşitli mesajlarımızı SMS yoluyla ve görselleştirerek panolarımızda çalışanlarımızla sürekli paylaşıyoruz.

Taşeron çalışanlara da İSG kapsamında meslek hastalıklarının sebepleri, hastalıktan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması, biyolojik ve psikososyal risk etmenleri, ilk yardım gibi sağlık konularında eğitimler sunuyoruz. Aynı zamanda kimyasal, fiziksel ve ergonomik risk etmenleri, elle kaldırma ve taşıma vb. teknik konularda ve iş hijyeni gibi alanlarda eğitimler veriyoruz.

Kerevitaş bünyesinde sürdürülebilir iş güvenliği kültürü

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

Kerevitaş İş Sağlığı ve Güvenliği 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.

03

DÜNYA

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.



İYİLEŞTİRMEK

ÇEVRE YÖNETİMİ

Dünyada bulunan ve hızla azalan doğal kaynakların korunmasına büyük önem veriyoruz. Bu kaynakları sorumlu bir şekilde kullanarak etkimizi en aza indirmeye çalışıyoruz çünkü bir gıda üreticisi olarak ham maddemizi doğadan alıyoruz ve doğanın sunduğu kaynaklara doğrudan bağlıyız.

İklim değişikliği, azalan kaynaklar, gıda atıkları başta olmak üzere çevresel sorunların çözülmesi için özel sektörden kamuya tüm paydaşların beraber çalışması gerektiğine inanıyoruz. Faaliyetlerimizin etkilerini takip ederek performansımızı iyileştirmeye odaklanırken iş birliklerine önem veriyor ve tüm değer zincirindeki etkilerimizi azaltmak üzere çalışıyoruz.

Sera gazı salımlarımızı, enerji ve su tüketimlerimizi azaltıyoruz. Bunun yanı sıra atık sularımızı regülasyon sınırları içinde deşarj ediyor, atık su kalitesini iyileştirmeyi hedefliyoruz. Hava salımlarımızı ölçümlüyor ve yasal sınır değerler altında olması ve daha da azaltılması için çalışıyoruz.

Çevre yönetiminde çevre politikası ve Çerçeve Çevre Yönetim Sistemi'ni temel alıyoruz. Çevre yönetimimizi tüm çevresel yasa ve yönetmeliklere uygun olarak ve uluslararası standartlar doğrultusunda gerçekleştiriyoruz. Emirdağ fabrikasında ve iştirakimiz Besler'de ISO 14001 Çevre Yönetim Sertifikası ve ISO 50001 Enerji Yönetimi Sistemi bulunuyor. 2020'de Bursa fabrikası için de bu iki sertifikayı almak üzere çalışmalarımıza başladık.

Çevre performansımızın iyileştirilmesi amacıyla 2018 içerisinde toplam 535 bin TL çevre yatırım ve harcaması gerçekleştirdik. Son üç yılda hiç çevre cezası almadık.

Kerevitaş Çevre Politikası'na ve Çerçeve Çevre Yönetim Politikası'na bağlantıdan erişebilirsiniz.

Döngüsel Sistem ve Gıda Atıkları

Dünyada gıdanın yaklaşık üçte birinin çöpe gittiğini göz önünde bulundurduğumuzda gıda atıklarının azaltılması sektörün en önemli konularından biri olarak konumlanıyor. Döngüsel bir sistem kurarak atıklarımızı azaltırken yeni ham maddeye olan ihtiyacı da azaltmayı hedefliyoruz.

Tarımsal ham maddelerin %83'ünü sözleşmeli tarım modeli ile sağlıyoruz. Planlı üretimle ihtiyaca göre üretim yapılmasını sağlıyor arz-talep dengesini koruyoruz. Sözleşmeli tarım modeli hakkında detaylı bilgiyi raporun Toplum – Birlikte Güçlenme bölümünde bulabilirsiniz. Tasnif, seçme, yıkama gibi işlemlerde ürünlerde kaybı en aza indirmeye çalışıyoruz.

Üretimde oluşan gıda atıklarının büyük bir bölümünü hayvancılık alanında yeniden kullanıyor, kalanı biyogaz tesislerinde enerji elde etmek için değerlendiriyoruz. Dondurulmuş ve konserve ürünlerimiz uzun ömürlü hazır ürünler olduğu için müşterilerimizin gıda atıklarını azaltmalarına da katkı sağlıyoruz. Böylece, son tüketiciye ulaşan SuperFresh ürünlerinde tarladan sofraya gıda kayıplarının önüne geçiyoruz.

Gıda atıklarının yanı sıra tüm atıkların azaltılmasını ve geri dönüştürülmesini amaçlıyoruz. Geri dönüştürdüğümüz kağıt, karton, plastik, cam ve metal atığı miktarının artmasına önem veriyoruz. Madeni ve bitkisel yağ atıklarını, yağ geri kazanım tesislerine gönderiyoruz. 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.

İklim Değişikliğiyle Mücadele

Artan sera gazları doğrultusunda hızlanan iklim değişikliği, günümüzün en önemli sorunları arasında yer alıyor. Bunun yanı sıra iklim değişikliğinin tarım sektörü üzerinde önemli etkileri bulunuyor. İklim değişikliğiyle mücadele noktasında duyduğumuz sorumluluğa bağlı olarak bu alan, öncelikli konularımızın arasında yer alıyor.

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.

2018 yılında başlayan "Enerji Dedektifleri Proje Takımı" aracılığıyla enerji tüketimini azaltacak projeler hayata geçirmeyi planlıyoruz. Kömür kullanımını kısıtlayarak, çevresel etkilerimizi azaltırken aynı zamanda 114.400 TL bedelinde tasarruf yaptık.

"2018 yılında gerçekleştirdiğimiz enerji verimliliği projeleriyle üretim kapasitemizdeki artışa rağmen 2017 yılına göre enerji tüketimimizi %3, sera gazı salım miktarımızı ise %2 azalttık."

Verimlilik projeleri kapsamında gerçekleştirdiğimiz yeniliklere bağlı olarak hem enerji tüketimimizde hem de sera gazı salım miktarımızda 2017'ye göre azaltım sağladık. Buna göre 2018 yılında enerji tüketimi değerinde %3, sera gazı salım değerinde %2 azaltım gerçekleştirdik. Birim üretim başına saldığımız sera gazı miktarının bir göstergesi olan sera gazı yoğunluğumuz da 2017 yılında 0,82 ton CO₂e/ton iken 2018 yılında 0,79 CO₂e/ton oldu.



Su Yönetimi

Su kaynaklarının azalması, tarımsal üretimi etkileyen diğer önemli bir konu olarak öne çıkıyor. İklim değişikliği, yağış rejimlerini etkileyerek kuraklığa ve yağışlarda düzensizliklere neden oluyor. Bu doğrultuda su kaynaklarının korunması büyük önem taşıyor.

Operasyonlarımızda su yönetiminin yanı sıra en büyük tüketimin gerçekleştiği tedarik zincirinde su tüketiminin azaltılmasına da yüksek önem veriyoruz. Tarım alanlarında damla sulama sistemini kullanarak ve teşvik ederek hem enerji tüketimini hem su tüketimini azaltıyoruz. Damla sulama

yöntemiyle; yağmurlama sulamaya kıyasla %37 su, %30 enerji tasarrufu sağlıyoruz. 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.

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. Soğutma sularını da yıkama işleminde kullanmaya başlayarak 1.566 m³ su tasarrufu sağladık.

Biyoçeşitlilik

Biyoçeşitlilik gıda ve tarım sektörlerinin sürdürülebilirliği için kritik öneme sahip. Biyoçeşitlilik kaybının tarımsal üretimi etkilemenin yanı sıra gıda güvenliği, kırsal alandaki geçim kaynaklarına bıraktığı etkiler gibi sosyal ve ekonomik sonuçları da bulunuyor.

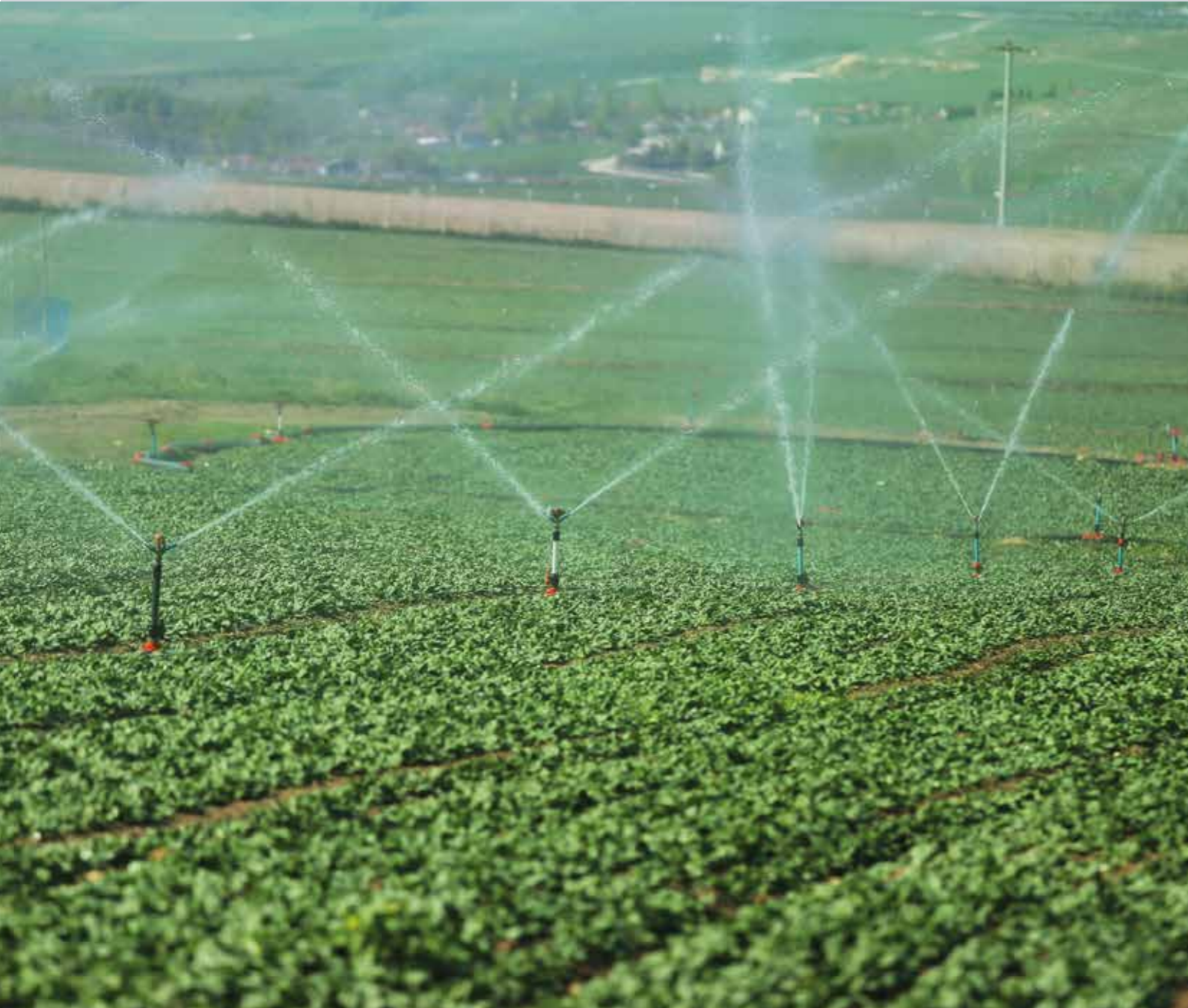
Sektörün öncü şirketlerinden biri olarak biyoçeşitlilik iği korumak ve geliştirmek önceliklerimiz arasında bulunuyor. Bu nedenle faaliyetlerimizin biyoçeşitlilik üzerindeki potansiyel etkilerini takip ediyoruz. Uluslararası sözleşmeler doğrultusunda hazırlanan biyoçeşitlilik aksiyon planları yaklaşımımızın temelini oluşturuyor. Çalışmalarımızda risk faktörlerini belirleyerek biyoçeşitlilik konusunda uzman Sivil Toplum Kuruluşları ile 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 başladık. Bu pilot proje kapsamında Uluslararası Doğa Koruma Birliği (IUCN) kriterlerine göre tehlikeye yakın kategoride sınıflandırılmış olan su samuru türünün varlığı ve bu türün devamı için hayati olan akarsular, dere boyları ve göletlerin



belirlenmesini hedefliyoruz. 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 önlemleri saptayacağız.

Aynı zamanda faaliyetlerimizin tamamında toprağın ekolojik dengesini koruyarak üretim gerçekleştiriyoruz. Damla sulama tekniğiyle su kaynaklarını koruyor, pestisit kullanımını azaltan uygulamalarla tarım alanlarının ekolojik dengesinin korunmasına katkı sağlıyoruz.



PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Cinsiyete ve Kategoriye Göre Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Toplam çalışan sayısı	671	874	693	977	652	950
Beyaz yakalı çalışan sayısı (kapsam dışı çalışan sayısı)	75	168	73	186	65	180
Mavi yakalı çalışan sayısı	596	706	620	791	587	770
Mavi yakalı çalışan sayısı (kapsam içi çalışan sayısı) sendikali	498	307	513	317	469	299
Mavi yakalı çalışan sayısı (kapsam içi çalışan sayısı) sendikasızsız	98	399	107	474	118	471

Çalışma Durumuna Göre Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Beyaz yakalı çalışanlar	242	1	258	1	244	1
Mavi yakalı çalışanlar	1.302	0	1.411	0	1.357	0

Cinsiyete ve Yaşa Göre Yeni İşe Giren Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde yeni işe alınan personel sayısı	138	246	122	237	62	147
50 yaş üstü	2	3	1	1	0	0
30-50 yaş arası	87	138	64	132	32	66
30 yaş altı	49	105	57	104	30	81

Cinsiyet ve Yaşa Göre İşten Ayrılan Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yıl içinde yeni işe alınan personel sayısı	278	340	334	336	334	336
50 yaş üstü	14	16	15	7	8	6
30-50 yaş arası	122	146	188	155	120	146
30 yaş altı	142	178	131	174	108	136

Taşeron Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Toplam çalışan sayısı	90	6	93	7	89	10

Çalışma Süresine ve Cinsiyete Göre Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
0-5 yıl boyunca çalışan çalışanlar	407	690	429	738	371	615
5-10 yıl boyunca çalışan çalışanlar	187	105	194	142	136	208
10 yıl ve üzeri boyunca çalışan çalışanlar	77	79	70	97	146	126

Cinsiyete Göre Doğum/Ebeveynlik İzni	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Doğum izninden yararlanan çalışan sayısı	20	47	20	71	13	61
Doğum izninin sona ermesinden sonra işe dönen çalışan sayısı	15	47	10	71	9	58

Eğitimler	2016	2017	2018
	Çalışan başına ortalama yıllık eğitim saati	7,6	8,4
Çalışan başına İSG eğitimi	5,1	9,0	8,6

Taşeron Eğitimler	2016	2017	2018
	Taşeron çalışan başına yıllık ortalama eğitim saati	3,7	6,3

Performans Değerlendirmesine Tabii Çalışan Sayısı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Cinsiyete göre performans değerlendirmesine tabii çalışanlar	75	168	73	186	65	180

Cinsiyete Göre Yöneticiler	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
30 yaş altı	-	-	-	-	-	-
30-50 yaş	10	30	9	30	9	29
50 yaş üstü	-	-	-	-	-	-

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Yönetim Kurulu ve İcra Kurulu'nun Cinsiyete Göre Dağılımı	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Yönetim Kurulu	0	7	0	7	1	6
İcra Kurulu	3	4	3	4	3	4

Cinsiyete Göre Engelli Çalışanlar	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Engelli çalışanlar	7	33	5	37	5	38

İSG Performansı (Çalışanlar)	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Kaza sayısı	34	40	14	19	18	19
Ölümlü vaka sayısı	0	0	0	0	0	0
Kaza sıklık oranı (IR)	3,55	3,23	1,42	1,37	1,94	1,41
Meslek hastalığı oranı	0	0	0	0	0	0
Kayıp gün oranı (LDR)	29,19	44,18	21,14	20,54	63,37	32,38
Devamsızlık oranı (AR)	%0,12	%0,18	%0,08	%0,08	%0,25	%0,13

İSG Performansı (Taşeronlar)	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Kaza sayısı	0	0	0	0	0	1
Ölümlü vaka sayısı	0	0	0	0	0	0
Kaza sıklık oranı (IR)	0	0	0	0	0	0,07
Meslek hastalığı oranı (ODR)	0	0	0	0	0	0
Kayıp gün oranı (LDR)	0	0	0	0	0	0
Devamsızlık oranı (AR)	%0,00	%0,00	%0,00	%0,00	%0,00	%0,00

Çevresel Performans Göstergeleri

Enerji Tüketimi (MWh)	2016	2017	2018
Elektrik	42.067	43.284	41.456
Doğal gaz & LPG & kömür	245.710	266.526	254.876
Dizel (jeneratör)	82	67	64
Araç yakıtları	8.979	9.957	14.702
Toplam	296.838	319.834	311.098

Sera Gazı Emisyonları* (ton CO2)	2016	2017	2018
Kapsam 1	57.157	62.455	61.789
Kapsam 2	20.669	22.115	21.002
Kapsam 3	1.428	1.442	1.451
Toplam	77.826	84.570	82.791
Sera gazı yoğunluğu (Kapsam 1 ve 2 / ton üretim)	0,80	0,82	0,79

* Sera gazı salımları, Sera Gazı Protokolü metodolojisine uygun şekilde hesaplanmıştır. Küresel Isınma Potansiyeli (Global Warming Potential, GWP) katsayıları Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli'nin (Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC) 5. Değerlendirme Raporu'ndan alınmıştır.

Su Tüketimi ve Atık Su Miktarı (m3)	2016	2017	2018
Yeraltı suyu	827.514	756.998	702.592
Atık Su miktarı	731.935	671.723	614.178

Atık Miktarları (ton)	2016	2017	2018
Tehlikeli atıklar	3.081	11.752	10.187
Tehlikesiz atıklar	21.715	19.216	13.689

Hava Salımları (kg)	2016	2017	2018
Nox	7.902	1.331	16.296
Sox	14.9485	275	196.934

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 101: Temel 2016		
GRI 102: Genel Göstergeler 2016		
Kurumsal Profil		
102-1		2
102-2		4
102-3		https://www.kerevitas.com.tr/tr/iletisim
102-4		4
102-5		https://www.kerevitas.com.tr/tr/yatirimci-iliskileri/kurumsal/Ortaklik-yapisi
102-6		4
102-7		4
102-8		38
102-9		18
102-10		Raporlama döneminde önemli bir değişiklik olmamıştır.
102-11		10
Strateji		
102-14		2
102-15		6, 8
Etik ve Dürüstlük		
102-16		4, 6
102-17		6
Yönetişim		
102-18		4
Paydaş Analizi		
102-40		8, 10
102-41		8, 10, 38
102-42		8, 10
102-43		8, 10
102-44		8, 10
Paydaş Analizi		
102-45		6
102-46		2, 6
102-47		14
102-48		Bulunmamaktadır.
102-49		Bulunmamaktadır.
102-50		2, 4
102-53		surdurulebilirlik@kerevitas.com.tr
102-54		2
102-55		2
102-56		Bulunmamaktadır.

GRI 102:
Genel
Göstergeler
2016

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 200: Ekonomik Standart Serileri		
Satınalma Uygulamaları		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	22, 24
	103-2	22, 24
	103-3	22, 24
GRI 204: Satınalma Uygulamaları 2016	204-1	22, 24
Yolsuzlukla Mücadele		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	6
	103-2	6
	103-3	6
GRI 205: Yolsuzlukla Mücadele	205-2	6
GRI 300: Çevresel Standart Serileri		
Enerji		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	34
	103-2	34
	103-3	34
GRI 302: Enerji 2016	302-1	34, 40
	302-3	34, 40
	302-4	34, 40
Su		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	34, 36
	103-2	34, 36
	103-3	34, 36
GRI 303: Su 2016	303-1	36, 40
	303-3	36, 40
Emisyonlar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	34
	103-2	34
	103-3	34
GRI 305: Emisyonlar 2016	305-1	34, 40
	305-2	34, 40
	305-4	34, 40
	305-5	34, 40

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 300: Çevresel Standart Serileri		
Atık Sular ve Atıklar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	34
	103-2	34
	103-3	34
GRI 306: Atık Sular ve Atıklar	306-2	34, 40
Çevresel Uyum		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	34
	103-2	34
	103-3	34
GRI 307: Çevresel Uyum 2016	307-1	Uyumsuzluk veya bu sebeple alınan bir ceza bulunmamaktadır.
Tedarikçilerin Çevresel Bakımdan Değerlendirilmesi		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	16, 22
	103-2	16, 22
	103-3	16, 22
GRI 308: Tedarikçilerin Çevresel Bakımdan Değerlendirilmesi 2016	308-1	24 https://www.kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/Tedarik_Zinciri_Politikasi.pdf
GRI 400: Sosyal Standart Serileri		
İstihdam		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	26
	103-2	26
	103-3	26,28
GRI 401: İstihdam 2016	401-1	38
	401-2	38
	401-3	38
İş Gücü/Yönetim İlişkileri		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	26
	103-2	26
	103-3	26
GRI 402: İş Gücü / Yönetim İlişkileri 2016	402-2	Kritik operasyonel değişiklikler olması durumunda yasal ihtar sürelerine uyulmaktadır.

GRI Standardı	Gösterge	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı
GRI 400: Sosyal Standart Serileri		
İş Sağlığı ve Güvenliği		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	30,40
	103-2	30,40
	103-3	30,40
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2016	403-1	30,40
	403-2	30,40
	403-3	30,40
Eğitim ve Öğretim		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	26, 28
	103-2	29, 28
	103-3	38
GRI 404: Eğitim ve Öğretim 2016	404-1	38
	404-2	26, 28
	404-3	26, 28
Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	26
	103-2	26
	103-3	26
GRI 405: Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği 2016	405-1	26, 38
Yerel Topluluklar		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	22, 24
	103-2	22, 24
	103-3	22, 24
GRI 413: Yerel Topluluklar	413-1	22, 24
Tedarikçi Sosyal Değerlendirme		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	16, 22
	103-2	16, 22
	103-3	16, 22
GRI 414: Tedarikçi Sosyal Değerlendirme	414-1	24 https://www.kerevitas.com.tr/documents/assets/pdf/Tedarik_Zinciri_Politikasi.pdf
Müşteri Sağlığı ve Güvenliği		
GRI 103: Yönetim Yaklaşımı 2016	103-1	14, 18
	103-2	14, 18
	103-3	14, 18
GRI 416: Müşteri Sağlığı ve Güvenliği	416-1	14, 18