



AK GIDA - İÇİM SÜT SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2022



İÇİNDEKİLER

●	AK GIDA 2022 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU	01
●	Rapor Hakkında	04
●	Yönetim Mesajı	06
●	Hakkımızda	09
	Sayılarla Ak Gıda	18
	Ödüllerimiz ve Başarılarımız	19
●	Ak Gıda'da Sürdürülebilirlik	24
	Sürdürülebilirlik Komitesi	24
	Öncelikli Konularımız	24
	Sürdürülebilirlik Stratejimiz	25
	Hedeflerimiz	30
●	YÖNETİMSEL DEĞERLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BÜYÜME	
	Kurumsal Yönetim	33
	Sürdürülebilir Finansman ve Sorumlu Yatırım	35
	Etik İlkelerimiz	35
	Risk ve Fırsat Yönetimi	36
	Ar-Ge ve İnovasyon	37
	Bilgi Teknolojileri ve Dijitalleşme	41
	Tedarik Zinciri ve Değer Zinciri Yönetimi	44
	Tüketici Memnuniyeti	47
●	ÇEVRESEL DEĞERLER VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE	
	Çevre Yönetimi Yaklaşımımız	51
	Su Yönetimi	52
	Enerji ve Emisyon Yönetimi	54
	Atık Yönetimi	56
●	HAYVAN REFAHI	58
●	SOSYAL DEĞERLER VE TOPLUMSAL KATKI	
	Çalışanlarımıza Değer Katıyoruz	60
	Yetenek ve Kariyer Yönetimi	64
	Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı	66
	Eğitim	67
	İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG)	69
	Yerel Ekonomiye ve Topluma Katkı	72
●	EKLER	
	İş Birliklerimiz	74
	Desteklediğimiz Kurumlar ve Üyeliklerimiz	75
●	GRI İÇERİK ENDEKSİ	76

RAPOR HAKKINDA

Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren ve 6 fabrikasıyla sektörün en büyük üreticisi olan kurumumuzun sürdürülebilirlik stratejisi doğrultusunda yönetim performansımızı, hedeflerimizi ve gerçekleştirdiğimiz sürdürülebilirlik çalışmalarımızı ilk defa bu yıl yayınladığımız raporumuzda paydaşlarımızla paylaşmanın mutluluğu içerisindeyiz. Ak Gıda – İçim Süt olarak yayınladığımız 2022 Sürdürülebilirlik Raporu, 1 Ocak-31 Aralık 2022 tarihleri arasında hayata geçirdiğimiz çevresel, sosyal ve ekonomik faaliyetlerimizi kapsıyor. Raporun kapsamına Pamukova, Karaman, Lüleburgaz, Kahramanmaraş ve Tire'de bulunan toplam 6 üretim tesisimizi, Türkiye coğrafyasına yayılmış bölge ofislerimizi, şehir depolarımızı ve İstanbul genel merkezimizi dâhil ettik.

Sürdürülebilirlik stratejimizi ve rapor içeriğini, çalışanlar ve şirket üst yönetimi dâhil olmak üzere tüm iç ve dış paydaşların geniş katılım gösterdiği süreç sonucunda elde ettiğimiz görüş ve öneriler doğrultusunda belirledik. Rapora ilişkin verilerin bir araya getirilmesi, Ak Gıda Sürdürülebilirlik Komitesi liderliğinde, ilgili birimlerimizin katkılarıyla gerçekleştirildi. Raporumuzda yer verdiğimiz çevresel, sosyal ve ekonomik performanslarımızı 'Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme', 'Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele', 'Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı' başlıkları altında paydaşlarımıza sunuyoruz. Küresel etki yaratan COVID-19 ile ilgili yaptığımız çalışmaları Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme başlığı altında paylaşıyoruz.

Ak Gıda - İçim Süt 2022 Sürdürülebilirlik Raporu, Küresel Raporlama Girişimi (GRI) tarafından geliştirilen GRI Standartları "Temel (Core)" seçeneğine uyumlu olarak hazırlandı ve aynı zamanda Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nı temel alıyor.

Rapor ve sürdürülebilirlik çalışmalarımıza ilişkin tüm soru, yorum ve önerilerinizi akgida.kurumsal@akgida.com.tr adresine iletebilirsiniz.



Ak Gıda Genel Merkez



Pasco Plaza Altayçeşme Mah. Çamlı Sok. No: 21 Maltepe, İstanbul



0 (216) 225 47 00



info@akgida.com.tr



www.akgida.com.tr





YÖNETİM MESAJI

Değerli paydaşlarımız;

Cumhuriyetimizin 100. yılı olan 2023 yılının başında, ülkemizi derinden etkileyen, Cumhuriyet tarihimizin en büyük deprem felâketini yaşadık. Ulus olarak acı kayıplar verdiğimiz ve on bir ilimizde yıkıma neden olan bu felâketin açtığı yaraların sarılmasında birlik, beraberlik ve dayanışmanın gücünü hissettik. Depremi merkez üssü Kahramanmaraş'ta bulunan üretim tesisimizdeki çalışanlarımızın ve ailelerinin her zaman yanında olduğumuzu hissettirmek için elimizden gelen gayreti gösterdik. Depremden etkilenen çalışanlarımız ve aileleri için Kahramanmaraş fabrikamızın hemen yanına 104 konteyner evin bulunduğu geçici yerleşke inşa ettik. Bu yerleşke içerisinde çalışanlarımızın çocuklarına psikolog, sosyal hizmetler uzmanı ve öğretmenlerden oluşan uzman bir ekiple, psikolojik ve akademik destek sağlamaya başladık. Aynı zamanda bölgede depremden etkilenen vatandaşlarımızın gıda ihtiyaçlarını karşılamak üzere süt ürünlerimizle destek olduk. Depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımız için Allah'tan rahmet ve yakınlarına sabır diliyor, birlik ve dayanışma içinde depremin izlerinin tamamen silinerek bölgede yaşamın tekrar normale dönmesini temenni ediyoruz.

Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren ve 6 fabrikasıyla sektörün en büyük üreticisi olarak, markamız İçim ile yenilikçi, lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü tüketicilerimize sunmak bizim en büyük sorumluluğumuzu oluşturuyor. Aynı zamanda gezegenimize ve geleceğimize karşı da sorumluyuz. 'Tutku, bağlılık ve sadelikle' olarak belirlediğimiz değerlerimizle; ekonomik, çevresel ve sosyal etki alanlarında çalışanlarımız ve tüm paydaşlarımızla birlikte fayda sağlamaya gayret ediyoruz.



//

Bağlı olduğumuz,
dünya süt endüstrisinin
en büyük şirketi Grup Lactalis'in
sürdürülebilirlik hedefleriyle
paralel olarak belirlediğimiz
hedefler doğrultusunda
yenilenebilir enerji, temiz su,
çevre ve hayvan refahı alanlarında
yatırımlarımıza ve projelerimize
devam edeceğiz.

Yaşadığımız son dönemde pandemi, hayatımızın her alanına ve tüm iş süreçlerimize değişim getirdi. Pandeminin etkileri ise bize üretim, inovasyon, dijitalleşme, satış ve dağıtım faaliyetlerimizin sürdürülebilir olması gerektiğini gösterdi. Faaliyetlerimizin sürdürülebilirliğine odaklanırken aynı zamanda en önemli önceliğimizi, ürün güvenliği ve kalite yönetimi kriterlerini sağlamaya devam etmek meydana getiriyor. Diğer taraftan sadece ekonomiye değil, topluma ve çevreye de değer katma bilinciyle hareket etmeyi sürdürüyoruz.

Sürdürülebilir bir yaşam için düşük karbonlu iş çözümleri ve çevreye daha duyarlı bir değer zincirine geçişte yenilenebilir enerji, suyun geri kazanımı, dijitalleşme ve sürdürülebilir iş modelleri gibi alanlara yatırımlarımızı yönlendirerek faaliyetlerimizi geleceğe taşımak için çalışıyoruz.

Ak Gıda – İçim Süt olarak karbon ayak izimizi azaltmak için yeni projeler geliştirmeye devam ediyor ve sonuçlarını sizlerle paylaşmak için büyük heyecan duyuyoruz. Karbon emisyonunu düşürmek, enerji verimliliğini artırmak ve yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmak amacıyla projeler geliştirmeye devam ediyoruz. Yenilenebilir enerji yatırımlarımız doğrultusunda Biyogaz tesisimizde atık sudan ve iade ürünlerden çıkan metan gazını elektrik enerjisine dönüştürüyoruz. "Enerji 4.0" projesi ile üretim tesislerimizde birim enerji kullanımlarını azaltmak ve çevrimiçi verimlilik takibini geliştirmek üzere çalışıyor, ısı pompası ve güneş enerjisi çözümlerine yönelik planladığımız yatırımlarla üretim tesislerimizde yenilenebilir enerji üretimini artırmayı hedefliyoruz.

İşimizin ana girdisi olan çiğ sütün tüm fabrikalarımıza nakliyesi için lojistik çözüm ortağımızla iş birliği ile gerçekleştirdiğimiz "Yüksek Hacimli Treyler" projemizle, Avrupa'da bir ilk olan treylerler sayesinde kilometre başına daha fazla çiğ süt taşıyarak karbon ayak izimizi azaltmaya devam ediyoruz. Şirket tarihimizde ilk kez tren ile ürün sevkiyatı gerçekleştirerek lojistik faaliyetlerimizde karbon salımını azaltmak üzere önemli bir adım attık.

Hayatın kaynağı olan suyun her damlasını çok önemsiyoruz. Öncelik verdiğimiz sürdürülebilirlik konularından birini, su kaynaklarımızı verimli kullanmak oluşturuyor. Su tüketimini azaltmak için, ileri su geri kazanım sistemlerine yatırım yapıyoruz. Atık su arıtma tesislerimizde ileri arıtma teknolojileri yatırımı gerçekleştiriyoruz ve üretim tesislerimizdeki endüstriyel atık suları ileri arıtma sistemimizden geçirerek deşarj ediyoruz.

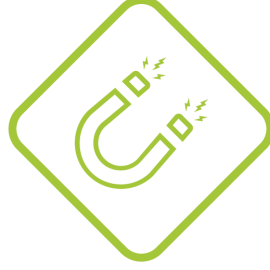
Bağlı olduğumuz, dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis'in sürdürülebilirlik hedefleriyle paralel olarak belirlediğimiz hedefler doğrultusunda yenilenebilir enerji, temiz su, çevre ve hayvan refahı alanlarında yatırımlarımıza ve projelerimize devam edeceğiz. Ak Gıda – İçim Süt olarak yayınladığımız 2022 Sürdürülebilirlik Raporu'nda; hayata geçirdiğimiz ekonomik, çevresel ve sosyal faaliyetlerimizi ve hedeflerimizi anlattık. Raporumuzun hazırlanması sürecinde bize destek veren çalışma arkadaşlarımız ve çözüm ortağımız SUCSR Sürdürülebilirlik Danışmanlığı'na teşekkür ederiz.

Ali SÖZEN
Ak Gıda – İçim Süt CEO'su

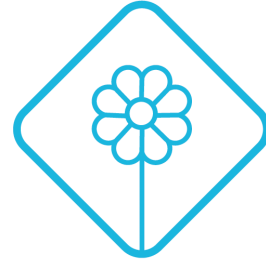
"Tutku, bağlılık ve sadelikle olarak tanımladığımız değerlerimizle; lezzetli, kaliteli, besleyici ürünlerimizi tüketicilerimize sunmak için çalışıyoruz."



TUTKU



BAĞLILIK

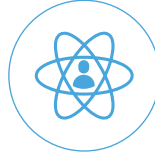


VE SADELİKLE



Vizyonumuz

Süt ve süt ürünleri sektöründeki liderliğimizi sürdürülebilir kılmak.



Kurumsal Değerlerimiz

Ak Gıda'nın değerleri; 'tutku, bağlılık ve sadelikle'dir.

- » **Tutku:** Performans odaklıdır. Verimli çalışmak ve planlanan iş sonuçlarına ulaşmak için kendini ve değerlerini teşvik eder.
- » **Bağlılık:** Hesap verir. Davranışlarından sorumludur.
- » **Ve Sadelikle:** Ulaşılabilir ve mütevazıdır. Samimiyete dayalı ilişkiler kurar.



Misyonumuz

Süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük üreticisi olarak engin tecrübelerimizden gelen lezzetli ürünleri tüketicilere sunmak.

HAKKIMIZDA



1996 yılında kurulan şirketimiz, altı üretim tesisi ve günlük 5.000 ton süt işleme kapasitesiyle, süt ve süt ürünleri sektörünün en büyük işletmesi konumunda yer alıyor. UHT süt, yoğurt, beyaz ve kaşar peynir üretimleri ile başlayan yolculuğumuz, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidiyle devam ediyor. Tüketici markamız İçim ile yenilikçi, lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü tüketicilerimize sunuyoruz.

1998 yılında tüketici markamız İçim'i lanse ettik ve ilk İçim markalı sütü pazara sunduk. Bugün İçim, süt ve süt ürünleri pazarının önde gelen markaları arasında yer alıyor. İçim markasıyla lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü en doğal hâliyle tüketicilerle buluşturuyoruz. Ulusal ve uluslararası takdir kazanan İçim Labne ve İçim Süzme Peynir ürünleri, 2014 yılında Üstün Lezzet Ödülü'ne lâyık görüldü. 2021 yılında İçim markamız, yeni marka vaadi "Hayata Dolu Tarafından Bak"ın lansmanını yaptı.

Ak Gıda olarak 1999 yılında sektörde bir ilk olan plastik şişe uzun ömürlü sütü ürettik. 2000 yılında süt ürünleri ihracatımız başladı ve beyaz peynir kategorisinde üretim yapmaya başladık. Hemen ardından 2001 yılında labne ve kaşar peyniri kategorilerine girdik.

Her geçen yıl büyüme ve gelişme gösteren bir şirket olarak, 2007 yılında günde 1.000 ton süt işleme kapasitesine sahip Karaman Üretim Tesisi'ni kurduk. Aynı yıl Ak Gıda olarak, tatlı ve büyüme küpü üretimleriyle atıştırmalık kategorisine giriş yaptık ve bu doğrultuda Dolcia ve İçimino markalarımızın lansmanını gerçekleştirdik. Akabinde 2009 yılında 500 ton günlük süt işleme kapasitesine sahip Lüleburgaz Üretim Tesisini ve 2011 yılında şehrin ilk süt üretim tesisi olan Kahramanmaraş Üretim Tesisini kurarak üretim kapasitemizi genişlettik.



2015 yılından bu yana dünya süt endüstrisinin en büyük şirketi Grup Lactalis bünyesinde faaliyet gösteriyoruz. 1933 yılında André Besnier tarafından kurulan Grup Lactalis'in 51 ülkede 270 üretim tesisi ve dünya genelinde 85.500 çalışanı bulunuyor.



2017 yılında protein sütü kategorisine ve ardından 2018 yılında organik süt pazarına girdik. 2019 yılında peynir üretimi kapasitemizi artırmak üzere günde 900 ton süt işleme hacmine sahip olan Tire Üretim Tesisi'ni kurduk. Aynı yıl PET şişe hattını devreye aldık.



Şirketimiz bünyesinde 2018 yılında kurulan Ak Gıda Ar-Ge Merkezi, sürdürülebilir büyüme hedeflerimiz doğrultusunda Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarını kararlılıkla yürütüyor. Bağlı olduğumuz Grup Lactalis'in dünyaca ünlü peynir markası Président peynir ürünlerini yerli üretimle pazara sunmak üzere, 2019 yılında Karaman'da bulunan tesisimizde özel bir üretim hattı kurduk. Türkiye'deki tüketicilerin damak tadı ve tercihlerini göz önünde bulundurarak, Avrupa lezzetleriyle eşdeğer ürün portföyünü orta derecede aromatik ve belirli süre olgunlaştırılmış peynirlerden oluşturarak Türkiye pazarına sunduk.



2021 yılında ilk yenilenebilir enerji şirketimiz Pova Enerjiyi kurduk. Pova Enerji bünyesinde Biyogaz Tesisimizde gıda atıklarından elde ettiğimiz atık bazlı metan gazı elektrik enerjisine dönüştürüyoruz.



2021'de Avrupa Birliği ülkelerine ihracat onay belgesini aldık ve 2022 yılında Avrupa Birliği'ne ihracata ilk olarak İspanya ile başladık. Üretim tesislerimiz ve ofislerimizdeki 2.700 çalışanımızın yanı sıra çiftlikler, lojistik ve dağıtım ağını da kapsayan yaklaşık 200.000 kişiye gelir sağladığımız büyük bir ekosistemde tüketicilerimizi ve müşterilerimizi işimizin merkezine koyarak çalışıyoruz. Yaptığımız yatırımlar doğrultusunda pazara sunduğumuz yenilikçi ürünler ve ambalajlarla sektördeki konumumuzu güçlendiriyoruz. Müşteri ve tedarikçi sayımızın çeşitliliğiyle, çok sayıda lokasyonda kaliteli hizmet sunuyoruz. Ak Gıda olarak ulusal ve uluslararası alandaki bilgi birikimimiz, sektör uzmanlığımız, ileri üretim teknolojimiz, yüksek kalite anlayışımız ve Türkiye'nin her köşesine ulaşan güçlü dağıtım ağımızla sürdürülebilir büyüme hedeflerimiz doğrultusunda ilerliyoruz.



Pamukova Üretim Tesisi



Karaman Üretim Tesisi



Lüleburgaz Üretim Tesisi



Kahramanmaraş Üretim Tesisi



Tire Üretim Tesisi

FAALİYET ALANLARIMIZ

Süt Alım

İşimizin hammaddesi olan sütün her bir damlası çok kıymetlidir. Türkiye'nin dört bir yanında 28.000 süt üreticisinden topladığımız çiğ sütü fabrikalarımıza taşıyoruz. Topladığımız her damla sütü, alanında uzman ve yetkin ekiplerimizin en ileri teknolojik ekipmanlarla gerçekleştirdiği mikrobiyolojik, kimyasal, görsel ve duyu analizlerden oluşan kalite kontrol süreçlerinden geçiriyoruz.



Satış & Dağıtım

Türkiye'nin her köşesine ulaşan güçlü bir satış ve dağıtım ağına sahibiz. Ürünlerimizi bölge ofislerimiz, şehir depolarımız, bâyilerimiz, deneyimli satış ekiplerimiz aracılığıyla ve etkin lojistik faaliyetlerimizle müşterilerimize ve tüketicilerimize ulaştırıyoruz.



Üretim

1996 yılında UHT süt, yoğurt, beyaz peynir ve kaşar peynir üretimleri ile başlayan yolculuğumuz, bugün süzme peynirden kaymaklı tava yoğurtlara, sütlü tatlılardan kefire kadar uzanan 300'ü aşkın ürün çeşidimizle devam ediyor. Pamukova, Karaman, Lüleburgaz, Kahramanmaraş ve Tire'de olmak üzere Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan üretim tesislerimizde, Türkiye'nin dört bir yanından toplanan sütleri işliyoruz. Tüketici markamız İçim ile yenilikçi, lezzetli, kaliteli ve besleyici pek çok ürünü tüketicilerimize sunuyoruz. Aynı zamanda Türk damak zevkinin küresel lezzetlere duyduğu ilgiyi, erişilebilir fiyatlarla karşılama hedefiyle Avrupalı peynir lezzeti Président'ı tesislerimizde üreterek tüketicilerimizle buluşturuyoruz. Ar-Ge Merkezimizde yürüttüğümüz inovasyon çalışmaları sayesinde ürün yelpazemizi genişletiyor, yeni lezzetler geliştiriyor ve tüketicilerimizin ihtiyaçlarına uygun ürünler ortaya koyarak pazardaki konumumuzu güçlendiriyoruz.



Endüstriyel Ürünler ve Satış

Süt tozu, peynir altı suyu tozu, krema, blok tereyağı, konsantre sütler gibi endüstriyel ürünlerimizi bisküvi, çikolata ve dondurma gibi hızlı tüketim ürünleri üreticisi olan firmalara tedarik ediyoruz. Endüstriyel ürünlerimizi yurt dışına da ihraç ediyoruz. Orta Doğu, Afrika ve Balkanlar ağırlıklı olmak üzere Uzakdoğu'da Çin dâhil birçok ülkeye endüstriyel ürünlerimizi ulaştırıyoruz. Müşterilerimize ilk kez 2021 yılı itibariyle AB ihracat onaylı endüstriyel ürün tedarik etmeye başladık.



İhracat

İçim ve Président markalı ürünlerimizin yanı sıra özel markalı ürünleri yirmi üç ülkeye ihraç ediyoruz. Avrupa Birliği ülkelerine ihracat yapmak üzere Tarım ve Orman Bakanlığı denetimlerinin başarıyla sonuçlanması neticesinde, Pamukova tesisimize taze peynir ve labne ürünleri için Avrupa Komisyonundan ihracat onay belgesi aldık. Avrupa ve Amerika pazarında büyümemizi sürdürürken, ihracatımızın büyük bir oranını Orta Doğu ve Kafkas ülkelerine yapıyoruz.



MARKALARIMIZ

İçim

İçim
Rahat

İçim
Şef

İçim
fit
YÜKSEK
PROTEİN

İçim
Dolcia

İçim
İçimino

PRÉSIDENT

Masterini
PROFESSIONAL

TARİHÇEMİZ

1996

Ak Gıda kuruldu



1998

İçim markası lanse edildi.

2000



Süt ürünleri ihracatı başladı.

2007



Karaman fabrikası kuruldu.
Tatlı ve büyüme küpü
üretimleriyle atıştırmalık
kategorisine giriş yapıldı.

2009

Lüleburgaz Fabrikası kuruldu.



2017

Protein sütü
kategorisine
girildi.



2015



Ak Gıda, Grup Lactalis ile
güçlerini birleştirdi.

2018



Ar-Ge Merkezi kuruldu.
Organik süt pazarına girildi.

2019



President markası Türkiye
pazarına giriş yaptı.
Tire Fabrikası kuruldu.
Pet şişe hattı devreye alındı.



1999

Sektörde bir ilk olan plastik şişe uzun ömürlü süt verildi.



2001

Peynir kategorisine girildi.

2002

Satış ve dağıtım şirketi Seher Gıda kuruldu.



2011



Kahramanmaraş Fabrikası kuruldu.

2014

İçim Labne ve İçim Süzme Peynir Üstün Lezzet Ödülü'ne layık görüldü.

2021



İçim markası yeni marka vaadi "Hayata Dolu Tarafından Bak"ın lansmanını yaptı.
Pova Enerji kuruldu.

2022



Ev Dışı Tüketim markası Masterini lanse edildi.
Probiyotik yoğurt kategorisine girildi.
Top peynir ve Rende Mozzarella kategorilerine girdi.





İçim

Organik Süt

İçim

Organik

İçim

Organik Süt

İçim

Organik Süt

Kalsiyum İçin Organik T.C. 5262 S. Tamamen Es ve Mütebbit Son Tük. Üzerine



Kalsiyum kaynağıdır İçim Organik Süt, 40 Günlük T.C. 5262 Sayılı Organik Tarım Ürünleri ve Ürünleri ile ilgili Bakanlıkça verilen son Tükülen Tarihi (ST)

NİSSE Üretilen Mah. ES

ÜRETİM TESİSLERİMİZ



SAYILARLA AK GIDA

6 Üretim Tesisi	
5.000 ton Günde Süt İşleme Kapasitesi	
2.700 Çalışan	
91 Dağıtım Noktası	
28.000 Çiftçi	
7 Alt Marka	
300+ Ürün Çeşidi	
500.000 Ayda Kalite Kontrol Test	

SERTİFİKALARIMIZ

- TS EN ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi
- ISO/IEC 27001: 2013 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 9001: 2015 Kalite Yönetim Sistemi
- FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemi
- ISO 45001: İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 14001: 2020 Çevre Yönetim Sistemi
- Sıfır Atık Belgesi
- Organik Tarım Sertifikası
- Helal Belgesi
- TS 1192
- TS 1331
- TS 2176
- TS 3272
- TS 5004
- Kosher Belgesi
- Organik Süt Sertifikası
- Organik Yoğurt Sertifikası
- TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi
- AB İhracat Onayı

ÖDÜLLERİMİZ VE BAŞARILARIMIZ



2016 ve 2018 yıllarında İçim Labne, İçim Beyaz Peynir ve İçim Süzme Peynir Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsünün "Yiyeceklerin Michelin Rehberi" olarak anılan "Üstün Lezzet Ödülü"ne lâyık görüldü.



2017 yılında İçim Ayran, içecek kategorisinde "Üstün Lezzet Ödülü"nü sahibi oldu.



2018 yılında 29. kez düzenlenen dünyadaki en büyük uluslararası peynir yarışması "Dünya Peynir Ödülleri"nde İçim Labne, en iyi derece olan **gold (altın)** ve İçim Süzme Beyaz Peynir de **bronze (bronz)** ödüllerine lâyık görüldü.



Ak Gıda, 2018 Haziran'ında Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının verdiği **Ar-Ge Merkezi Belgesi** sahibi oldu.



Üstün Lezzet Ödülü 2020-2021: Yoğurt, labne, süzme peynir, beyaz peynir, ayran kategorilerinde iki yıl üst üste Üstün Lezzet Ödülü aldı.



A.L.F.A Awards: İçim markası, A.L.F.A. Awards 2021'de Customer Brands "Müşteri Deneyimini En İyi Yöneten Markalar" ödüllerinde süt ve süt ürünleri kategorisinde ödül kazandı.



Global NeedScope Awards: 9 kategoride 64 başvuru arasında İçim markası "İçim Brand Positioning" ile kalitatif kategoride "highly commended" (yüksek oranda tavsiye edilir) ilân edildi.



Üstün Lezzet Ödülü 2020-2021: Yoğurt, labne, süzme peynir, beyaz peynir, ayran kategorilerinde iki yıl üst üste Üstün Lezzet Ödülü aldı.



A.L.F.A Awards: İçim markası, A.L.F.A. Awards 2021'de, Customer Brands "Müşteri Deneyimini En İyi Yöneten Markalar" ödüllerinde süt ve süt ürünleri kategorisinde ödül kazandı.



Benim Markam Bronz Ödülü: İçim markası peynir kategorisinde "Benim Markam" bronz ödülün sahibi oldu.



Ambalaj Ay Yıldızları Ödülü: İçim Fit, ürün ambalajıyla Ambalaj Sanayicileri Derneği tarafından iki yılda bir düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları yarışmasında ödül kazandı.



Capital En Beğenilen Şirketler: Ak Gıda Capital Dergisinin gerçekleştirdiği "İş Dünyasının En Beğenilen Şirketleri" araştırmasında süt ve süt ürünleri sektöründe en beğenilen şirket oldu.







2021 İhracat Şampiyonluğu: Ak Gıda, İstanbul İhracatçılar Birliği tarafından açıklanan 2021 yılı ihracat verilerine göre süt ve süt ürünleri kategorisinde en fazla ihracat yapan şirket olarak ödül kazandı.



Gıda+ Ödülü: İçim markası Gıda+ Ödüllerinde "En Yenilikçi İçecek Ambalajı" kategorisinde birincilik ödülünü İçim Fit Çilek Aromalı Protein Sütü ürünüyle aldı.

Değerlerimiz	Açıklama	Ak Gıda'nın Değer Zincirinde En Etkili Sürdürülebilirlik Konuları	Destek Olduğumuz SKA'lar
--------------	----------	---	--------------------------

Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme	<p>Sahada, üretimde ve iş süreçlerimizde iş yapma şeklimizi sadeleştirmek ve hızlandırmak amacıyla dijital dönüşüme yatırım yapıyoruz. Bu hedef doğrultusunda iş süreçlerimizi ve verilerimizi standart raporlara dönüştürebilecek ve eşzamanlı erişilen dijital bir altyapı oluşturmanın hazırlığı içindeyiz. Kapasite artırımı amacıyla ürün çeşitliliğimizi genişletmek için yeni hat yatırımları yaparken, otomasyon yatırımlarımızın odağında olan robotik sistemlerle hat sonu otomatik paketlenme ve yeni nesil hat verimlilik çalışmalarını yürütüyoruz. Endüstri 4.0 projeleri gerçekleştiriyoruz. Geliştirdiğimiz projelerde yapay zekâ kullanımını artırmayı hedefliyoruz.</p>	Ar-Ge & İnovasyon	   
	<p>Ar-Ge & İnovasyon projelerimiz sayesinde geliştirdiğimiz ürünlerde, özellikle de çocuk ürünlerinde, tüketicinin sağlığına ek fayda getirecek fonksiyonel bileşenlerin kullanılmasını önemsiyoruz. Küresel pazarda yer alan Président marka ürünlerin Türkiye'de üretilebilmesi amacıyla yürüttüğümüz inovasyon çalışmaları sayesinde küresel lezzetleri Türk damak tadına uygun bir şekilde ürettik ve pazara sunduk. 2020 yılında Türkiye'de bir ilk olan "aseptik şişe" ambalaj teknolojisini süt ürünlerimizde kullanmaya başladık. Ülkemizin sürdürülebilir tarımsal kalkınmasına katkı sağlamak, yenilikçi ürünlerle yurtdışı pazarımızı büyütmek, üretim süreçlerini iyileştirmek ve kendi proseslerimizi tasarlamak AR-GE Merkezi'mizin temel stratejilerini oluşturuyor.</p>	Ar-Ge & İnovasyon Gıda Güvenliği ve Kalitesi	

<p>Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme</p>	<p>Üniversite işbirlikleri yoluyla uzman ekiplerimiz, kıymetli akademisyenlerle birlikte süt topladığımız çiftlikleri ziyaret ediyor, hayvan refahı kriterlerine uygun olarak süt üretimi yapmalarını desteklemek için çiftçilere eğitimler veriyor. 2022 yılında bu şekilde 2006 üreticiye Türkiye'nin farklı illerinde eğitim verdik.</p>	<p>Hayvan Sağlığı ve Refahı Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik</p>	   
	<p>Tedarik zincirimizde uzun vadede sürdürülebilirlik misyonuna sahip, sürdürülebilir üretim yapan bir tedarikçi portföyüne sahip olmak ve tedarik zinciri optimizasyonunu sağlamak öncelikli hedeflerimizdendir.</p>	<p>Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik</p>	
	<p>Tüketicilerimizin ve müşterilerimizin şikâyet, memnuniyet ve önerilerini, aralarında Müşteri İletişim Merkezi ve sosyal medya hesaplarımızın da olduğu sistemler üzerinden alıyoruz. Tüketicimizden bildirim almamız halinde tüketicimizi en kısa sürede ziyaret ederek bildirim konusu olan numuneyi teslim alıyor, fabrikalarımızdaki laboratuvarlarda numuneleri inceliyor, inceleme sonucu hakkında tüketicimizi bilgilendiriyoruz.</p>	<p>Tüketici Memnuniyeti</p>	
<p>Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele</p>	<p>Öncelik verdiğimiz sürdürülebilirlik konularından biri, su kaynaklarımızı verimli kullanmaktır. Bu doğrultuda su tüketimini azaltmak için, ileri su geri kazanım sistemleri kurulumu yapıyoruz. Atık su arıtma tesislerimizde ileri arıtma teknolojileri yatırımı gerçekleştiriyoruz ve üretim tesislerimizdeki endüstriyel atık suları ileri arıtma sistemimizden geçirerek deşarj ediyoruz. Üretimde uyguladığımız projelerle su tüketimimizi azaltırken, aynı zamanda yağmur suyu hasadı yöntemiyle üretim dışı kullanım için temiz su elde ederek su tasarrufu sağlıyoruz.</p>	<p>Su Yönetimi</p>	     

**Çevresel
Değerler
ve İklim
Değişikliği
ile Mücadele**

Enerji verimliliğini artırmak ve yenilenebilir enerji kaynakları kullanmak amacıyla aktif olarak proje geliştiriyoruz ve bu noktada örnek olarak "Enerji 4.0" projesi ile üretim tesislerimizde birim enerji kullanımlarını azaltmak ve çevrimiçi verimlilik takibini geliştirmek üzere çalışıyor, ısı pompası ve güneş enerjisi çözümlerine yönelik planladığımız yatırımlarla üretim tesislerimizde yenilenebilir enerji üretimini artırmayı hedefliyoruz. Türkiye'nin en verimli kojenerasyon tesisine sahibiz: Elektrik ve ısı enerjisinin birlikte üretilmesini sağlayan kojenerasyon teknolojisiyle enerji verimliliğimizi büyük oranda artırdık.

Biyogaz tesisimizde atık sudan ve iade ürünlerden çıkan metan gazını elektrik enerjisine dönüştürüyoruz. Yüksek verimli santrifüj soğutma grupları yatırımıyla üretim tesislerimizde karbon salımını azaltmayı hedefliyoruz. Tırsan ile iş birliği içinde yürüttüğümüz "Yüksek Hacimli Treyler" projemizle Avrupa'da türünün tek örneği olan treylerler sayesinde kilometre başına daha fazla çiğ süt taşıyarak karbon salımını azaltmayı hedefliyoruz.

2021 yılında kullanıcı dostu PET şişe ambalajlarımızı cam şişe ya da karton kutuda ambalajlanan pastörize sütler için kullanmaya başladık. Ak Gıda bünyesinde kullanılan tüm ambalajların %26'sı geri dönüştürülmüş ambalaj, %81,5'u geri dönüştürülebilir ambalajdır. Ak Gıda bünyesindeki tüm üretim tesislerimizin ofis alanları "Sıfır Atık Belgesi" aldı. Bu ofislerde kâğıt, cam, metal, plastik ve biyobozunur atıkları kaynağında ayırarak geri dönüşüme kazandırıyoruz.

**Enerji ve Emisyon
Yönetimi**

Atık Yönetimi

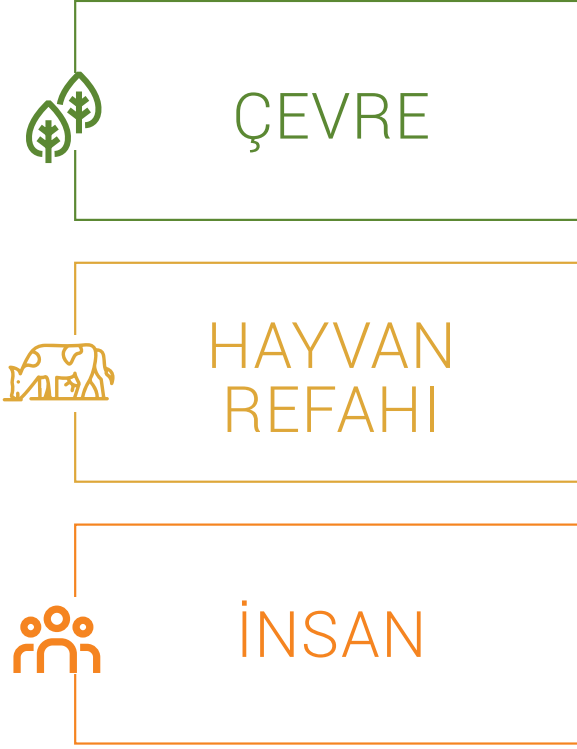


Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı	<p>Yatırımlarımızın odaklandığı alanlardan biri olan iş sağlığı ve güvenliği için birçok teknolojik çözüm projesini hayata geçiriyoruz. Geliştirdiğimiz robot kamera sistemleri bu konudaki iyi uygulama örneklerinden birini oluşturuyor. İç İSG denetimleri yapıyor, düzenli raporlar hazırlıyor ve bu doğrultuda aksiyon alıyoruz.</p>	İSG	    
	<p>Şirket olarak çalışan memnuniyetini sağlamak öncelikli konularımızdan birini oluşturuyor. Bu kapsamda hibrit ve esnek bir çalışma modeli geliştirdik ve “Sen İyiysen Hepimiz İyi” programımızla çalışanlarımızın iyi olmalarını ve mutlu hissetmelerini sağlayacak seminer, yarışma, koçluk gibi aktiviteler düzenliyoruz.</p>	Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı	
	<p>2022 yılında çevre haftasında atık toplama faaliyeti gerçekleştirerek çevreye verdiğimiz değeri vurguladık.</p>	Yerel Ekonomiye Katkı	



AK GIDA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTESİ



Ak Gıda'nın sürdürülebilirlik stratejisinin 'çevre', 'hayvan refahı' ve 'insan' olmak üzere üç odağındaki öncelikli projelerin yürütülmesi, sürdürülebilirlik faaliyetleri kapsamında ödül başvurusu yapılacak projelerin belirlenmesi ve başvuru içeriklerinin hazırlanması, Sürdürülebilirlik Raporu çalışmalarının şirket genelinde koordinasyonunun sağlanması amacıyla 2021 yılında Sürdürülebilirlik Komitesini kurduk.

Bu komitede Kurumsal İletişim, İnsan Kaynakları, Çevre ve İSG, Endüstriyel, Ar-Ge, Kalite, Pazarlama, Bilgi Teknolojileri, Satınalma, Tedarik Zinciri ve Finans ekipleri temsil ediliyor.

15 temsilciden oluşan komite, çalışmalarını Kurumsal İletişim başkanlığında CEO'ya raporluyor.

Komite toplantıları eğitim veya proje çalışmaları amacıyla gerekli durumlarda gerçekleşiyor.

ÖNCELİKLİ KONULARIMIZ

Paydaşların ekonomik, çevresel ve sosyal gelişimi için değer yaratmak belirleyicidir.

2022 yılı, Ak Gıdanın sürdürülebilirlik çalışmalarında yeni bir başlangıç niteliği taşıyor. 2022 yılında Ak Gıda olarak hem çalışanlarımızı hem de ilişki kurduğumuz paydaşları dikkate alarak sürdürülebilirlik konularını önceliklendirdik.

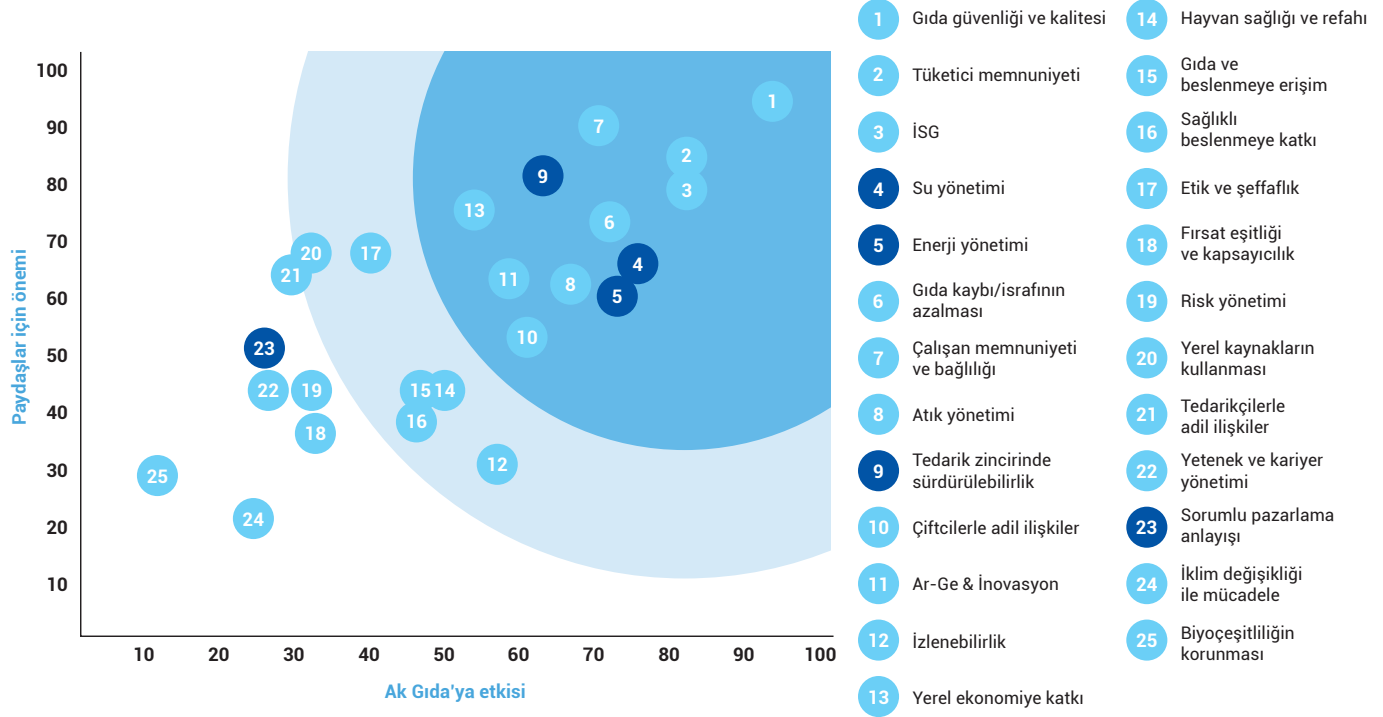
Sürdürülebilirliğin temel göstergeleri olan yönetim, ekonomik, sosyal konularla birlikte Grup Lactalisin global sürdürülebilirlik önceliklerini gözden geçirerek Ak Gıda Sürdürülebilirlik Yönetimi ile yirmi beş potansiyel sürdürülebilirlik konusu belirledik. Bu konuları belirlerken, Ak Gıdanın yarattığı ekonomik, sosyal ve çevresel etkiler, ilgili sürdürülebilirlik konularının yarattığı riskler ve fırsatlar, Grup

Lactalisin global sürdürülebilirlik vizyonu ve konuların şirketin uzun dönemli performansına yansımalarını dikkate aldık.

Çalışanlarımızla yaptığımız anketin sonuçlarından elde ettiğimiz veriler ve öğrendiklerimizle iç paydaşlarımızın temel önceliklerini belirledik. Devamında aynı anketi, stratejik dış paydaşlarımızla da gerçekleştirdik. Çevrimiçi anket yoluyla yaptığımız önceliklendirme çalışmasına 149 Ak Gıda çalışanı ve 48 dış paydaş katıldı.

Bu anketlerden gelen geri bildirimleri birleştirerek "Ak Gıda Önceliklendirme Matrisi"ni oluşturduk. Ak Gıdanın sürdürülebilirlik stratejisini de bu temeller üzerine inşa ettik.

AK GIDA ÖNCELİKLENDİRME MATRİSİ



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK STRATEJİMİZ

Önceliklendirme analizimiz sonucunda gıda güvenliği ve kalitesi, çalışan memnuniyeti ve bağlılığı, tüketici memnuniyeti, tedarik zincirinde sürdürülebilirlik, su ve enerji yönetimi, atık yönetimi, Ar-Ge & inovasyon, gıda israfının azaltılması, yerel ekonomiye katkı yüksek öncelikli konular olarak ortaya çıktı. Bu öncelikli konularımızı da Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme, Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele, Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı ana başlıklarındaki değerlerimizle ilişkilendirdik. Bu başlıklar altındaki öncelikli konularımızı BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile de uyumlu hâle getirerek Ak Gıdanın sürdürülebilirlik strateji haritasını belirledik.



AK GIDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK STRATEJİ HARİTASI

Ak Gıda'nın Değer Zincirinde En Etkili Sürdürülebilirlik Konuları	Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'yla İlişkimiz	
Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme	Tedarik zincirinde sürdürülebilirlik, tüketici memnuniyeti, gıda güvenliği ve kalitesi, hayvan sağlığı ve refahı, Ar-Ge & inovasyon	  
Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele	Su yönetimi, enerji ve emisyon yönetimi, atık yönetimi	    
Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı	Çalışan memnuniyeti ve bağlılığı, İSG, yerel ekonomiye katkı	    



YÖNETİMSEL DEĞERLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BÜYÜME

Kurumsal yönetim performansımızı küresel ihtiyaçlara uygun şekilde geliştirmeye çabalyoruz. Bunun için faaliyet gösterdiğimiz coğrafyada yasalara ve belirlenen standartlara uyum sağlıyoruz. Sürdürülebilir büyüme hedeflerimiz doğrultusunda çalışmalarımızı değer zincirimizin tüm halkaları için ayrı ayrı planlıyoruz. Birlikte kârlı ve sorumlu büyüme tutkumuzla, tüm paydaşlarımızın fikirlerini önemsiyor ve bu fikirlerin gelişimine katkı sağlıyoruz. Dijital dönüşümle iş yapış şeklimizi sadeleştiriyor ve hızlandırıyoruz. Ar-Ge çalışmalarımızla geliştirdiğimiz yenilikçi ürünlerle, tüketicilerimizin ihtiyaçlarına yanıt vererek müşteri memnuniyetini sürekli artırmaya çalışıyoruz. Sürdürülebilir büyümeyle ilgili amaçlarımızı gerçekleştirirken paydaşlarımızla tamamiyle etik bir iş anlayışı çerçevesinde çalışıyoruz.



ÇEVRESEL DEĞERLER VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE

Tüm dünyada iklim değişikliğinden en çok etkilenen sektörlerin başında tarım ve hayvancılık geliyor. Bu bağlamda, maruz kaldığımız iklim değişikliği ile ilgili gelişmelere karşı çevik olamayan kurumlar, önümüzdeki on yıllarda iklim değişikliği sonuçlarına uyum sağlamakta zorluk yaşayacaklar. Gezegenimizin ve doğal kaynakların korunması, iklim değişikliği ile mücadelenin ana koşulunu oluşturuyor. Bunu yerine getirebilmek için de çevre dostu bir üretim anlayışına sahip olmak gerekiyor. Çevre dostu faaliyetler temiz bir gelecek için zorunluluğu meydana getiriyor.

Biz Ak Gıda olarak temiz bir çevrenin geleceğe bırakılacak en kutsal emanet olduğunun bilincindeyiz ve bunun için faaliyetlerimizdeki çevresel etkileri en az indirmeyi amaçlıyoruz. Su ve enerji verimliliği projeleri üreterek, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımını artırarak ve atıklarımızı iyi yöneterek hem karbon ayak izimizi azaltmayı amaçlıyoruz hem de döngüsel ekonomiye katkı sağlıyoruz. Hayvan refahını sağlamayı işimizin ayrılmaz bir parçası olarak görüyor, sürdürülebilir hayvancılık standartlarına küresel ölçekte uyum sağlama hedefiyle çalışıyoruz.



SOSYAL DEĞERLER VE TOPLUMSAL KATKI

Kurum kültürümüzün temelinde 'insan' odağı yer alıyor. Çalışanlarımızın yakın iletişim içinde olduğu, öğrenme ve gelişimlerinin desteklendiği ve esenliklerinin gözetildiği bir çalışma iklimini yaratmak önceliğimizi oluşturuyor. Daha iyi bir çalışan deneyimi için çalışma arkadaşlarımızın görüş, öneri ve geri bildirimlerini düzenli olarak dinliyoruz. Bu çıktıları dikkate alarak tasarladığımız süreçler ve uygulamalarla çalışanlarımızın kendilerini mutlu ve değerli hissettikleri, çabalarının takdir edildiği ve fikirlerinin önemsendiği bir kültür geliştiriyoruz.

Âdil, kapsayıcı ve eşitlikçi çalışma prensibiyle çalışanlarımızın becerilerini geliştirmeye özen gösteriyor, iş-özel yaşam dengesini gözetken ve esnek çalışma koşulları sunan yenilikçi uygulamalarla çalışan memnuniyetine ve bağlılığına destek oluyoruz.

Kurum olarak liderlik ettiğimiz, topluma ve çevreye katkı amaçlı sosyal sorumluluk projelerine çalışanlarımızın gönüllü olarak katılmalarına olanak sağlıyor, çalışanlarımızla birlikte sürdürülebilir kalkınmayı destekliyoruz. Çalışanlarımızın çocuklarında sürdürülebilir bir gelecekle ilgili farkındalık sağlamak üzere, çevre ve toplum temalarında resim yarışmaları düzenliyoruz. Son iki yıldır hayvan refahı ve temiz su kaynaklarının korunması temalarında düzenlediğimiz resim yarışmaları ile çocukların sürdürülebilirlikle ilgili konularda sorgulama, merak etme, araştırma, öğrenme ve hayal gücünü kullanma gibi yetkinliklerinin gelişimini desteklemeyi amaçlıyoruz.





HEDEFLERİMİZ

Hedef	Hedef Açıklaması			Baz Yıl	Hedefin Odağı
	2025	2033	2050		
Karbon Salımını Azaltmak	Kapsam 1 ve Kapsam 2 Emisyonlarının en az %14 azaltılmasını hedefliyoruz.	Kapsam 1 ve Kapsam 2 Emisyonlarının en az %50 azaltılmasını hedefliyoruz.	Net Sıfır	2019	Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele
Su Yönetimi	Su tüketiminin %10 oranında azaltılmasını hedefliyoruz.	Su tüketiminin %10 oranında azaltılmasını hedefliyoruz.	-	2020	Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele
Ambalajda Sürdürülebilirlik	Ambalajların %100'ünün çevre dostu olacak şekilde tasarlanmasını hedefliyoruz.	-	-	-	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
	-	Pratikte ambalajların %93,5'inin geri dönüştürülmesini hedefliyoruz.	-	-	
	Ambalajın %81,6'sının tasarım gereği geri dönüştürülebilir şekilde üretilmesini hedefliyoruz.	-	-	-	Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele
	Minimum %30 oranında geri dönüşümün sağlanmasını hedefliyoruz.	-	-	-	

Ambalajda Sürdürülebilirlik	PVC malzemenin ambalaj sistemimizden %100 çıkartılmasını hedefliyoruz.	-	-	-	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
	Ambalaj tasarımlarının %100'ünde atık yönetimi bilgilendirmesinin yapılmasını hedefliyoruz.	-	-	-	Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele
Besin Öğeleri/ Tüketici Memnuniyeti	Satın alınan palm yağı ve türevlerinin %100'ünün RSPO sertifikalı (Kütle Dengesi veya Ayrılmış) olmasını hedefliyoruz.	-	-	-	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
Hayvan Sağlığı ve Refahı	Çiftlikteki alanın doğrudan %100'ünün hayvan refahı için değerlendirilmesini hedefliyoruz.	-	-	-	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
	2023 yılına kadar süt ürünleri teknisyenlerimizin %100'ü hayvan refahı konusunda eğitim alacaktır.	-	-	-	
Yetenek Yönetimi ve Kapsayıcılık	-	%50 Kadın Yöneticiler: Yönetim komitemizde cinsiyet çeşitliliği için çabılıyor, kapsayıcılığı ve daha iyi karar almayı teşvik ediyoruz.	-	2019	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı

Hedef	Hedef Açıklaması			Baz Yıl	Hedefin Odağı
	2025	2033	2050		
Yetenek Yönetimi ve Kapsayıcılık	-	%50 Genç İstihdam: Genç yetenekleri beslemek, büyüme fırsatları sunmak ve 30 yaşın altındaki geleceğin liderlerini yetiştirmeyi hedefliyoruz.	-	2019	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı
	%70 Bağlılık Puanı: Çalışan refahına, açık iletişime ve olumlu bir çalışma ortamına öncelik vereceğiz.	-	-	2019	
	%90 Yerel İstihdam: Yerel toplulukları desteklemeyi, ekonomik büyümeye katkıda bulunmayı ve vasıflı yerel işgücünü teşvik edeceğiz.	-	-	2019	
	Tüm işyerlerimizde çalışan ve işveren arasındaki çalışma ahenk ve barışını sürekli kılabilmek amacıyla, ilgili İnsan Kaynakları çalışanlarımızın tamamının (%100'ünün), Lactalis Çalışan ilişkileri eğitimi almalarını sağlayacağız.	Tüm işyerlerimizde çalışan ve işveren arasındaki çalışma ahenk ve barışını sürekli kılabilmek amacıyla, ilgili İnsan Kaynakları çalışanlarımızın tamamının (%100'ünün), Lactalis Çalışan ilişkileri eğitimi almalarını sağlayacağız.	Tüm işyerlerimizde çalışan ve işveren arasındaki çalışma ahenk ve barışını sürekli kılabilmek amacıyla, ilgili İnsan Kaynakları çalışanlarımızın tamamının (%100'ünün), Lactalis Çalışan ilişkileri eğitimi almalarını sağlayacağız.	-	
İş Sağlığı ve Güvenliği	Sıfır iş kazası	Sıfır iş kazası	Sıfır iş kazası	-	Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı
	Sıfır meslek hastalığı	Sıfır meslek hastalığı	Sıfır meslek hastalığı	-	

YÖNETİMSEL DEĞERLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BÜYÜME

KURUMSAL YÖNETİM

Sürdürülebilir büyüme hedefimiz doğrultusunda öncelikle şeffaf, âdil, sorumlu ve hesap verebilir olma ilkeleri üzerine kurulu bir kurumsal yönetim anlayışını benimsiyoruz. Bu yönetim anlayışımızı, risk yönetimi ve etik ilkelerimizle destekliyoruz.

Ak Gıda Yönetim Kurulu, şirketin en üst düzey stratejik karar alma organını meydana getiriyor. Kurul kurumsal hedeflerin belirlenmesinden, kurumsal yönetim ilkelerine uyumun sağlanmasından, risk yönetimi ve kontrol sistemlerinin eksiksiz yürütülmesinden sorumlu olarak görevini yapıyor.

Ak Gıda İcra Kurulu, CEO liderliğindeki üst yönetimden oluşuyor. İcra Kurulunun 10'u erkek, 5'i kadın olmak üzere toplam 15 üyesi bulunuyor. Üst yönetimin ana görevi Yönetim Kurulu tarafından onaylanan stratejik planın ve kurumsal politikaların uygulamaya konulmasını sağlamaktır.

- CEO
- Yönetim Kontrol
- Finans
- Hukuk
- Ticaret
- Satınalma
- Endüstriyel
- İnsan Kaynakları
- Kalite
- Pazarlama
- Tedarik Zinciri
- Satış
- Süt Alım
- Kurumsal İletişim
- Dijital ve Bilgi Teknolojileri



KOMİTELER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTESİ

Ak Gıdanın sürdürülebilirlik stratejisinin 'çevre', 'hayvan refahı' ve 'insan' olmak üzere üç odağındaki öncelikli projelerin yürütülmesi, sürdürülebilirlik faaliyetleri kapsamında ödül başvurusu yapılacak projelerin belirlenmesi ve başvuru içeriklerinin hazırlanması, Sürdürülebilirlik Raporu çalışmalarının şirket genelinde koordinasyonunun sağlanması amacıyla 2021 yılında Sürdürülebilirlik Komitesi'ni kurduk.

Bu komitede Kurumsal İletişim, İnsan Kaynakları, Çevre ve İSG, Endüstriyel, Ar-Ge, Kalite, Pazarlama, Bilgi Teknolojileri, Satınalma, Tedarik Zinciri ve Finans ekipleri temsil ediliyor.

15 temsilciden oluşan komite, çalışmalarını Kurumsal İletişimin başkanlığında CEO'ya raporluyor.

Komite toplantıları eğitim veya proje çalışmaları amacıyla gerekli durumlarda gerçekleşiyor.

DİSİPLİN KURULU

Kapsam dışı çalışanlar için Kurul, başkan dahil toplam dokuz üye ve iki yedek üyeden oluşuyor.

Kapsam içi çalışanlar için Disiplin Kurulu, toplu iş sözleşmesinde belirtildiği üzere işverenin seçeceği bir üye ve bir başkan ile sendikanın seçeceği iki üye olmak üzere dört kişiden oluşuyor. Yine işveren ve sendika tarafından ikişer yedek üye belirlenebiliyor.

Kurul ayrıca gerek gördüğü takdirde geçici veya daimî olarak bir kâtip tayin edebiliyor. Kurul, kendisine intikal ettirilen konularda şirket çalışanlarının her türlü faaliyet ve işlemleri ile ilgili olarak, inceleme ve soruşturma işlerini yürütüyor.

Kurul, aldığı kararlarla çalışanın mevzuata, şirket prensiplerine, çalışma planına ve programa uygun çalışmasını sağlamak için gerekli önerileri hazırlıyor.

ETİK KURULU

Etik Kurul bir başkan ve on üç üyeden oluşmaktadır.

Etik ihlâli bildirimlerinin değerlendirilmesi ve soruşturulması, ihlâllerin değerlendirilip önlem alınması ve gerekli aksiyonun alınması Etik Kurulumuzun sorumluluğu içinde yer alıyor.



SÜRDÜRÜLEBİLİR FİNANSMAN VE SORUMLU YATIRIM

Sürdürülebilir finans hem ülkemizde hem uluslararası piyasalarda etkisi hızla yayılan yeni bir finans anlayışı olarak beliriyor. Sürdürülebilir finans, tüm sektörlerde sürdürülebilirliği kültür haline getirmeyi, düşük karbonlu ve kapsayıcı büyüme için yol haritaları belirlemeyi, sürdürülebilir kalkınma odaklı iş birlikleri sağlamayı, paydaş ilişkilerini artırmayı ve döngüsel ekonomi iş modellerini benimsemeyi teşvik eden yeni bir iş stratejisi ve alan yaratma modelini oluşturuyor.

Ak Gıda olarak SKDM ve ETS'nin de etkilerini gözeterek, küresel ve yerel gelişmeleri yakından takip ediyor, çalışmalarımızı bu kapsamda sürdürüyoruz. Mevcut iyi uygulamalarımız ve yatırımlarımızla, sorumlu üretim ve tüketim yaklaşımımızla faaliyetlerimizi gerçekleştiriyoruz. Bu vizyonun bir parçası olarak finansı sürdürülebilir kılmak için vergi planlaması, KDV iadesi süreçleri, nakit akışı, bütçe hedefleri, yatırım ve ithalat teşvikleri, sistem ve süreç geliştirmeleri konularında çalışmalar yapmayı hedefliyoruz.

ETİK İLKELERİMİZ

Ak Gıda olarak faaliyette bulunduğumuz tüm iş alanları içerisindeki temellerimizi, doğruluk ve dürüstlük ilkeleri üzerine kurduk. Kendimize ve tüm iş münasebetlerinde bulunduğumuz kişi, kurum ve kuruluşlara karşı dürüstlükten taviz vermeden doğru olanı yaparak sürdürülebilir başarılar yakalıyoruz.

Şirketimizin İş Etiği İlkeleri, iş yapışımızın temelini oluşturuyor. Sahip olduğumuz bu ilkeler, şirketimizin bütün faaliyetleri için geçerli olup bu ilkelere Yönetim Kurulu üyeleri dâhil olmak üzere tüm şirket çalışanlarımızın, distribütörlerin, tedarikçilerin ve diğer iş ortaklarımızın uymasını bekliyoruz. Ak Gıdanın kurumsal değerini yükseltmek anlayışıyla belirlediğimiz Ak Gıda Etik İlkeleri'nin amacını, tüm çalışanların sergiledikleri davranışların kuruma olan etkisinin farkında olmalarını ve bunu yaparken en doğru yöntemleri kullanmalarını sağlamak ve yönetimin de bu alandaki sorumluluğunu düzenlemek oluşturuyor. İş Etiği İlkeleri; dürüstlük, insan hakları, ayrımcılık ve taciz, gizlilik, çıkar çatışması, işçi sağlığı ve iş güvenliği, ticari ve mâli kayıtlar, şirket varlıkları, sosyal medya, iş ortaklarıyla ilişkiler, hediye ve ağırlama konularını kapsıyor. Temel insan hakları önceliğimiz olup çalışanların yasal haklarını koruyarak bireysel farklılıklara, kişilik haklarına saygı duyuyoruz. Cinsiyet, ırk, medeni hâl, siyasi görüş gibi konularda ayrımcılık yapılmasına asla izin vermiyoruz. Ak Gıda Etik İlkeleri ile davranış standardımızı belirlemenin yanı sıra, sorumlu

olduğumuz alanlarla ilgili yasalara, uyum ve yolsuzluk ile mücadeleye ilişkin kuralları belirliyor, çalışanlarımıza temiz, sağlıklı, güvenli çalışma koşulları sağlıyor, çalışanlarımıza yeteneklerinin geliştirilmesi için eşit fırsatlar sunarak katılımcı bir çalışma ortamı yaratıyoruz.

İş Etiği İlkeleri'ni oluşturan, ilkelerinin duyurulması ve uygulamasını takip eden Etik Kurulu, bir başkan ve on üç üyeden oluşuyor.

Etik ihlâline maruz kalmış veya tanıklık etmiş her çalışanımız bildirimde bulunabiliyor. Bildirimler elektronik posta yoluyla veya kapalı zarfta yazılı olarak yapılıyor. Bildirimlerin değerlendirilmesi ve soruşturulması, ihlallerin değerlendirilip önlem alınması ve gerekli aksiyonun alınması Etik Kurulumuzun sorumluluğunda yer alıyor.

Tüm çalışanlarımıza etik ilkelerimizi anlayıp benimsemeleri, bu konuda farkındalıklarının artması ve gelişmesi için eğitimler veriyoruz. Bu kapsamda çalışanlarımıza 2022 yılında 16.835 kişi*saat etik ilkeler eğitimi verdik. Rüşvet ve yolsuzluğa asla müsamaha göstermiyoruz. Ak Gıda olarak, şirketimizin değerlerinin yöneticilerimizin ve çalışanlarımızın etik ilkelerimize tam bağlılığının sağlanmasıyla korunabileceğine inanıyoruz. Şimdiye kadar olduğu gibi bundan sonra da değerlerimizin korunması ve geliştirilmesi için çaba sarf etmeye devam edeceğiz.

RİSK VE FIRSAT YÖNETİMİ

Dünya Ekonomik Forumu tarafından yayımlanan 2022 Küresel Riskler Raporu'na göre, COVID-19'un başlangıcından günümüze, çevresel ve toplumsal risklerin etkisi çok fazla artmış durumda. Bu risklerin ekonomik, sosyal ve çevresel bileşenlerle küresel risklerin yarattığı belirsizlik ortamında entegre bir bakış açısıyla değerlendirilmesi ve yönetilmesi ise şirketlere sürdürülebilir iş yapabilme anlayışı ve yüksek rekabet gücü sağlıyor. ¹ Riskleri önceden tespit edip önlem alan şirketler sürdürülebilir bir biçimde büyüme imkânı buluyor. Uluslararası birçok rapora göre en önemli adaptasyon sürecini "iklim değişikliğine uyum" belirliyor. İklim değişikliğiyle ilgili gelişmelere karşı çevik olamayan kurumların önümüzdeki on yıllarda iklim değişikliği sonuçlarına uyum sağlamakta zorlanacakları görülüyor.

Ak Gıda olarak sektörün hızlı değişim ve dönüşümüne baştan bu yana çeviklikle yaklaşıyoruz.

Ekonomik, çevresel, sosyal ve yönetsel anlamda küresel gelişmelere ayak uydurmak için altyapı çalışmalarını, karbonsuzlaşma hedeflerini, lineer ekonomi modellerinden döngüsel ekonomiye geçişi, paydaş ilişkileri yönetimini, tedarik ve değer zinciri çalışmalarının iyileştirilmesini gündemimize aldık. Emisyon kaynaklarının yönetmelik gerekliliklerini karşılamaması, emisyonlar sonrası oluşan CO2 sera gazı etkisi, arıtma sonrası atık suyun yönetmelik gerekliliklerini karşılamaması ve atıkların mevzuat gerekliliklerine göre depolanmaması konularında çevresel risk unsurlarının bilincindeyiz ve bu farkındalıkla hareket ediyoruz.

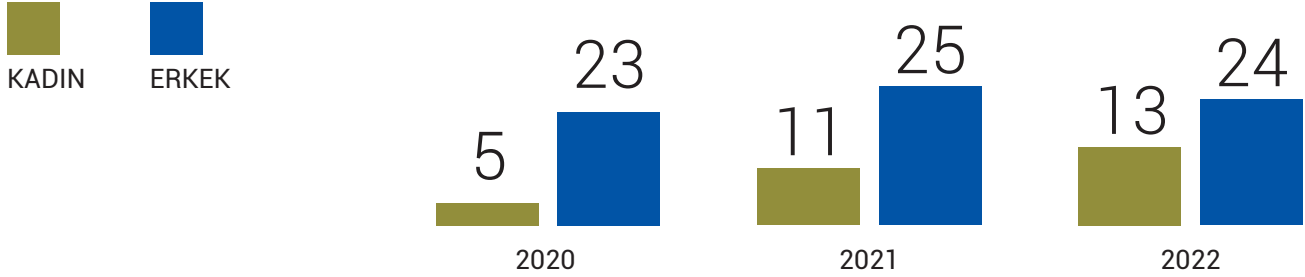
Ak Gıda olarak hedeflerimize ulaşma sürecini olumsuz etkileyebilecek bir olayın veya olaylar dizisinin neden olabileceği olası kayıplar kadar fırsatların da değerlendirilmesini kurumsal yönetimin olmazsa olmazı olarak görüyoruz.

Şirketimizin sürdürülebilirliği açısından aşağıdaki süreçleri takip ediyoruz:

- ➔ Tahsilatların fatura vâdelerinde yapıldığından emin oluyoruz.
- ➔ Birlikte çalıştığımız müşterileri yakından tanımaya ve gerekli istihbarat çalışmalarını yapmaya özen gösteriyoruz.
- ➔ Müşterilere ödeme kolaylığı sağlıyoruz.
- ➔ Kanun, düzenleme ve sözleşmelere uygunluğu sağlıyoruz.
- ➔ Teknolojik imkânlardan yararlanarak sistemi sürekli güncelliyor ve genişletiyoruz.
- ➔ Şirketin düzgün fiyatlandırma yapısının işlemesi için mâliyet sistemini takip ediyoruz.
- ➔ Şirketteki süreçlerin mâli açıdan güvenliğini sağlıyoruz.
- ➔ Şirket mâli tablolarının güvenilirliği için gerekli sistemleri kuruyoruz.
- ➔ Müşteri ve tedarikçilerle olan faturalaşma, ödeme, tahsilat ve diğer tüm süreçlerin yürütülebilmesi için sistem ve personelin uyumlu bir şekilde çalıştığından emin oluyoruz.
- ➔ Şirketin tüm resmî kurumlarla iletişimini kurumsal düzeyde yapıyor, gerekli aksiyonları alıyor ve detayları üst yönetime raporluyoruz.
- ➔ Şirket mâli süreçlerini yönetmek için tüm mâli, yasal ve hukukî mevzuatları takip ediyor ve uyguluyoruz.

AR-GE VE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ ÇALIŞAN SAYISI

AR-GE VE BİLGİ TEKNOLOJİLERİ ÇALIŞAN SAYISI



Ak Gıda olarak, vizyonumuzu daha ileriye taşımak için Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarına ağırlık verdik. Bu doğrultuda Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı onayı ile Ak Gıda Ar-Ge Merkezini kurduk. Ar-Ge, İnovasyon ve Dijitalleşme departmanlarında çalışanlarımızın sayısı 2020 yılına göre %32 artış gösterdi.

Ar-Ge Merkezimiz, şirketimizin sürdürülebilir büyüme hedefleri doğrultusunda kurulduğu 2018 yılından bu yana Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızı kararlılıkla yürütüyor. Ar-Ge stratejimizin odağında, en iyi kalitenin en uygun fiyata sunulması ve lezzetin geliştirilmesi yer alıyor. Aynı zamanda yeni ürünler geliştirmeye de odaklanıyoruz. Ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda ise, geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Ürün denemelerimizi, yedi yıl önce kurduğumuz ve sektörümüzde bir 'ilk' olan UHT (yüksek sıcaklık teknolojisi) pilot tesisimizde gerçekleştiriyoruz. Bu tesis bize ürün geliştirme ve inovasyon çalışmalarımız için en ideal üretim koşullarını sunuyor. Tesisimizde hem en ideal üretim koşullarını oluşturuyor hem de üretim hattı kapasitelerinden tasarruf sağlıyoruz.

Ar-Ge Merkezinde Temel Stratejimiz:

Özgün, yaratıcı ve katma değeri yüksek ürünleri geliştirerek pazara sunmak,
Fonksiyonel ürünler geliştirerek bilgi birikimimizi artırmak,
Üretim süreçlerini iyileştirmek, ürünlerin kendi proseslerini tasarlamak,
Nitelikli ve lisansüstü eğitim derecesine sahip personel istihdamını her yıl %10 artırarak en güncel teknolojileri takip etmek,
Yeni uygulama alanları ile yeni pazarlar açmak,
Yenilikçi ürünler ile yurt dışı pazarımızı büyütme,
Ürüne daha uygun fiyat ve fonksiyonellik özellikleri kazandırmak,
Üretim yöntemlerini basitleştirerek maliyetleri düşürmek,
Kontrol süreçlerini geliştirmek ve iyileştirmek,
İhracat ile ülkemizin kalkınmasına katkı sağlamak,
Ülkemizin sürdürülebilir tarımsal kalkınmasına katkıda bulunmak,
Sürdürülebilir ulusal ve uluslararası iş birlikleri geliştirmektir.

Bu kapsamda yenilikçi firmalar (tedarikçiler, müşteriler) ve üniversiteler ile iş birlikleri yaparak Ar-Ge Merkezimizde temel stratejilerimiz doğrultusunda çevreyi ve insan sağlığını gözetken, lezzetli, besleyici ve kaliteli ürünler üretmek ana hedeflerimizi oluşturuyor.





Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarımızın bir diğer odağı da ambalaj ve paketlemenin geliştirilmesidir. Ambalajda dayanıklılık esas alınırken, evsel atıkların düşürülmesine yönelik olarak daha düşük gramajın hedeflendiği geliştirmeler yapıyoruz. Ayrıca paket tasarımlarında yapılan değişimlerle nakliye sırasında daha hafif fakat dayanıklı ambalajlar elde etmeye çalışıyoruz. Ambalaja yönelik Ar-Ge çalışmalarımızda geri dönüşüme uygun materyaller geliştirmek de önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Ambalaj çalışmalarımız için bir tane faydalı model ve altı tane tasarım tescilli aldık. 2020 yılında Türkiye'de bir ilk olan "aseptik şişe" ambalaj teknolojisini süt ürünlerimizde kullanmaya başladık. 2021 yılında kullanıcı dostu pet şişe ambalajlarımızı cam şişe ya da karton kutuda ambalajlanan pastörize sütler için kullanmaya başladık. Daha önce sadece karton kutularda paketlenen meyveli sütleri, geliştirdiğimiz yenilikçi pet şişelerde tazeliğini ve besin değerini koruyacak şekilde uzun ömürlü olarak raflara ulaştırıyoruz.

Projelerimizde ağırlık verdiğimiz alanlardan biri de tüketicilerin keyif alacakları ve severek tüketiceği yeni lezzetler üretmek. Bu doğrultuda küresel pazarda yer alan Président marka ürünlerin Türkiye'de üretilebilmesi amacıyla yürüttüğümüz inovasyon çalışmalarıyla küresel lezzetleri Türk damak tadına uygun bir şekilde pazara sunduk. Yaptığımız çalışmalar ve ürettiğimiz ürünler doğrultusunda 2021 yılında Président Cheddarlı Krem Peynir ve Président Üçgen Peynir, Président Krema, Président Taze Peynir ve EU onaylı ihracat ürünü Président Labne ürünlerinin lansmanını gerçekleştirdik. Aynı yıl Président Mozzarella Peyniri, multivitamin süt (özel markalı), D vitaminli süt, aseptik dolun teknolojisi ile şişe meyveli süt, çilekli protein sütü, aseptik dolun teknolojisi ile şişe laktozsuz süt, aseptik dolun teknolojisi ile şişe pastörize çilekli ve muzlu süt ürünlerimizi pazara sunduk. 2022 yılında sürme lor peyniri, mini peynir taneleri, Président Rende Mozzarella, Président Kaşar Peyniri'nin yanı sıra İspanya pazarına özel ürettiğimiz Président Taze Peynir ve Président Labne ihracat ürünlerinin lansmanını yaptık.

Ulusal ve uluslararası çalışmalar ile yenilikçi, yüksek katma değerli ve millî gelire katkı sağlayan inovatif projeler geliştirmeyi hedefliyoruz. Ak Gıda Ar-Ge Merkezi Ekibi olarak inovasyona büyük önem veriyor ve belirlediğimiz anahtar performans indikatörleriyle ölçümleyerek sürekli geliştirmeye çalışıyoruz. Buna ek olarak Türkiye'de yeni alışkanlıklara yön verebilmek adına da tüketicilere ilkleri sunmayı hedefliyoruz. Bu hedeflerle ilerlerken, sektörümüzün dünya ile rekabet gücünün sürdürülebilir olması için de birçok ortaklık yapmaya çalışıyoruz. Bu amaçla TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü öncülüğünde yola çıkan Türkiye Gıda İnovasyon Platformu(TÜGİP) nun kurucu üyeleri arasında Ak Gıda olarak yer aldık. Tüm paydaşlarla Ar-Ge uzmanlığımız ve bilgi birikimimizle bu platformda buluşarak, sektörümüzde yenilikçi projelerin daha fazla geliştirilmesini sağlayacağımıza inanıyoruz.

Ar-Ge Merkezi akademik iş birliklerimiz kapsamında, ulusal ve uluslararası birçok proje başvuru gerçekte. Ek olarak proje çalışmalarımızda laboratuvar araştırmalarının güçlenmesi adına, Ar-Ge merkezi laboratuvarlarından sorumlu gıda mühendisliği yüksek lisans mezunu araştırmacı ekibimize dâhil ederek gelecek dönemlerde analiz altyapımızı geliştirmeyi hedefledik.

2021 yılında düzenlemiş olduğumuz 1. Ar-Ge Merkezi İnovasyon Yarışmamızın ikincisini 2022 yılında düzenledik. Bu yarışmalarla öğrenciler, yenilikçi fikirleri sunarlar aynı zamanda Ar-Ge laboratuvarında projelerini çalışma fırsatı elde ettikleri bir sürece dâhil oluyorlar. Ek olarak öğrencilere yabancı dil eğitim desteği de sağlıyoruz. Gelecek yıl proje kapasitemizi daha da artırmayı, yüksek lisans-doktoralı personellerimiz ile yeni iş birlikleri ve ulusal-uluslararası destekli yeni projeler geliştirmeyi hedefliyoruz.

BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE DİJİTALLEŞME



Günümüzün önemli konularından biri olan ve şirketlerin büyük yöneliminin bulunduğu dijitalleşmeyle tüm iş yapış şekilleri değişiyor. Sektörün öncü firması olarak biz de üretim süreçlerimizi yeniliklere uyumlu şekilde yürüterek farkımızı vurguluyor, iklim krizi ve önemli çevresel sorunlarla mücadeleye katkı sağlamaya çalışıyor, paydaşlarımıza dijitalleşme konusunda destek vererek bu konuda sosyal sorumluluk çalışmalarını yürütüyoruz.

Bu kapsamda;

- Yazılım kaynaklarımızı büyük oranda bünyemizde geliştiriyoruz.
- Operasyonlarımız istihdam yaratılarak lokal kaynaklarla yönetiliyor. Böylece sistem uptime'ı % 99,97 olarak gerçekleşiyor.
- Endüstri 4.0 projeleri yapıyoruz.
- Veri merkezinin elektrik ihtiyacının %60'ını yenilenebilir enerjiden karşılıyoruz.
- BT Envanterini oluştururken çevre dostu firmalar ile çalışıyor, alınan tüm BT Envanterini yenilenebilir kaynaklardan ve birçoğu geri dönüşümden elde edilmiş ürünler olarak tercih ediyoruz.
- Nakliye Navlun Projesi ile nakliye tedarikçilerimizle aramızda ön mutabakat ve proforma süreçleri geliştirerek daha verimli faturalaşma süreci sağladık.
- Yarı Mamül Takip İzlenebilirlik Projesi kapsamında yapılan yazılım geliştirmeleri ile manuel işçilikten doğan hataların engellenmesi, manuel transfer hareketlerindeki kayıpların tespiti ile önlenmesi ve ürün izlenebilirliğinin artırılmasıyla üretim süreçlerinde ve kalite yönetim standartlarına uyumlulukta sürdürülebilir gelişme elde ettik.
- Online ödeme sistemleri sayesinde, muhasebe işlemlerinin fiziksel dokümandan elektronik yapıya geçilmesini sağladık. Muhasebe işlemlerinin dijital olarak takip edilmesi, manuel işlemlerin sisteme aktarılması ve yeni müşterilere ulaşmak personele zaman kazandırırken şirket için kâğıt tasarrufu, araba başına 30 ile 100 km yakıt tasarrufu sağladı.
- Okullara eğitimle ilgili ekipman desteği sağlayarak öğrencilerin bilgisayar teknolojilerinden faydalanmalarına katkıda bulunuyoruz.
- Merch Mobile Projesi ile, daha önceden kağıtla yapılan ve manuel takip edilen operasyonları dijitalize ediyoruz.
- Süt planlama, süt lojistik, süt kalite gibi, sütün alınmasından fabrika içerisine boşaltılması ve süt kamyonunun fabrikadan çıkış yapıp otomatik olarak yeni rut almasına kadarki süreci dijitalize ettik.
- Kasa Palet Takibi Projesi ile izlenebilirlik, raporlama, otomatik olarak bilgilendirme sağlayacak bir sistem kurarak kasa ve paletlerin %90 oranında önüne geçtik.

Bu alanda yapay zekâ-RPA (robotic process automation) kullanımını artırmayı ve 2023 yılında konuyla ilgili dört proje daha geliştirmeyi hedefliyoruz.

Hedef Adı	Hedef Açıklaması	Hedef Takvimi	Hedefin Odağı
B2B Projesi	B2B E-commerce projesi ile beraber geleneksel ve edt kanalında mevcutta çalıştığımız veya çalışmayı hedeflediğimiz küçük ölçekli müşterilerden sipariş alınması noktasında, personel yakıt ve zaman kazanımı sağlanmış olacaktır.	2024	Çevresel Değerler ve İklim Değişikliği ile Mücadele Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
RPA Projeleri	<ul style="list-style-type: none"> • Tekrar eden, rutin ve kuralları belirlenebilen işlerin yüksek verimlilik ve düşük operasyonel maliyet ile robota yaptırılması. • Çalışanların katma değer yaratan konulara odaklanması ve çalışanın iş tatmininin arttırılması, böylece uzun dönemli stratejik hedeflere ulaşmak için daha fazla çalışma imkânı sunması. • İşlem doğruluğunun arttırılması ve bu sayede enerji, iş gücü gibi kaynaklardan tasarruf sağlanması. Farklı birimlerle dokuz yeni proje yapılacaktır. 	2023	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme
Bilgi İşlem	Giyilebilir El Terminali: Dijital dönüşüm yatırımlarımız kapsamında depolarımızda hayata geçireceğimiz giyilebilir teknoloji ile iş süreçlerinde verimlilik ve çalışan ergonomisinde iyileştirme elde etmeyi hedefliyoruz.	2023	Yönetimsel Değerler ve Sürdürülebilir Büyüme Sosyal Değerler ve Toplumsal Katkı

TEDARİK ZİNCİRİ VE DEĞER ZİNCİRİ YÖNETİMİ

İklim değişikliğinin yarattığı olumsuz etkiler sebebiyle toplumda farkındalığın artması ve tüketicilerin daha çevreci ürünleri tercih etmeleri üreticilerde duyarlılık oluşmasına katkıda bulundu. Bu duyarlılık kapsamında, üretimde kullanılan her türlü kaynağın azaltılması, üretim süreçlerinin çevreyle dost olacak şekilde yapılandırılması, kullanılan ambalaj malzemelerinin ve taşıma yöntemlerinin çevreyle dost olması ve yeniden kullanım konusunda gerekli adımların atılması yönünde çalışmalar yapılmaya başlandı. Bu doğrultuda üretimde kullanılacak her türlü girdinin temini için en uygun tedarikçinin seçimi en önemli aşamalardan biri hâline geldi.

Uzun vadede sürdürülebilirlik misyonuna sahip, sürdürülebilir üretim yapan tedarikçi portföyüne sahip bir şirket olmayı, tercih edilen bir tedarikçi programı oluşturmayı hedefliyoruz.

Tedarik zinciri yönetimi, hammadde temininden üretime ve dağıtımla son müşteriye kadar bir malın ulaşabilmesi için bir değer zincirinde yer alan tedarikçi, üretici, dağıtıcı, perâkendeci ve müşteriler arasında malzeme/ürün, finans ve bilginin yönetimini oluşturuyor. Ak Gıda olarak tedarikçilerimizi stratejik tedarikçiler, mal ve hizmet tedarikçileri, operasyonel tedarikçiler ve taktiksel tedarikçiler olarak sınıflandırıyoruz. Birlikte çalıştığımız tedarikçilerimizi geçmiş performans, referans, finansal yapı, risk yönetimi, etik ve yasal açıdan uygunluk gibi kriterlere göre değerlendiriyoruz. Çalıştığımız tedarikçi ve departman kademelerinin hiçbirinde çocuk işçi çalıştırılmıyor ve kurallar, güncel yönetmelikler kapsamında takip ediliyor.

Değer zinciri yönetimimiz, nihâi müşterilerimizin bizden beklentilerini yerine getirmek için ardışık olarak düzenlenmiş süreçler topluluğunu en iyi şekilde yönetmeyi içeriyor. Değer zinciri üretiminde hedefimiz, kavramsal tasarımdan teslimata kadar uzanan ve sonrası hizmetleri kapsayan bu kademeli değer üretim kurgusu ile müşteri memnuniyetini en üst seviyeye taşımaktır. Rekabetçilikte öncü olabilmemiz için değer zincirinin toplam performans ile ölçüldüğünün ve güçlü bir değer zincirinin de tüm halkaların güçlü yapısı ile sağlanacağına farkındayız.

Değer zincirimizde ise ham madde, ambalaj ve teknik satın alma alanlarında **tedarikçilerimiz ve bayilerimizden oluşan geniş bir paydaş ekosistemine sahibiz.**

Tedarik zinciri olarak Talep Planlama, Üretim Planlama, Stok ve Depo Yönetimi, Sevkiyat ve son olarak Müşteri Hizmetlerini kapsayan oldukça geniş ve entegre bir süreci yönetiyoruz.

Bu kapsamda 6 farklı lokasyonda üretilen ürünlerimizin farklı teslimat noktalarına sevkiyatını kapsayan ağımla, teslimat performansımızı artırmak, doğru talep tahminlerini ve verimli kapasite kullanımını sağlamak, stok ve nakliye maliyetlerini azaltmak ve müşteri memnuniyetini sağlamak amacıyla çalışıyoruz.

Sürdürülebilirlik ilkesini de göz önünde bulundurarak karbon salınımımızı azaltmayı hedefliyor, bu kapsamda müşterilerimize en kaliteli ürünü doğaya en az etki ile ve en taze şekilde ulaştırmak için projeler yürütüyoruz.

Tedarik zinciri süreçlerimizde nakliye sırasında karbon salınımını azaltmak üzere birçok projeyi hayata geçirdik, farklı ve yeni projeler üzerinde çalışmaya devam ediyoruz. Örneğin, Geri Dönüş Araç Projemiz ile tır filomuzda yer alan araçların ürün sevkiyatları sonrası geri dönüşlerinde ambalaj ve hammadde taşıyarak boş dönmelerini önüyoruz. Bu sayede yılda 2000 tır daha az nakliye yapıyoruz. Şirket tarihimizde ilk kez trenle UHT süt sevkiyatı yaptık. Bu tarz çevre dostu taşıma yöntemlerine lojistiğimizde daha fazla yer vermeye çalışıyoruz.

Tır taşıma kapasitesini maksimuma çıkartmayı hedefleyerek başlattığımız Çift Katlı Tır Projemiz kapsamında artık tır filomuzun %45'ini raflı tırlar oluşturuyor. Peynir ve ayranlarımızı bu çift katlı tırlarla taşıyarak yılda 1500 tır daha az nakliye yapıyoruz. Palet ağırlıklarını ortalama %4 artırarak

yılda 815 ton karbon salınımını azalttık. Bu projelerimize ek olarak mikro lojistikte elektrikli araç kullanımı, makro lojistikte güneş panelli soğutucu kullanımı, network optimizasyon ve ziyaret sıklığı çalışmaları gibi lojistik projeleriyle yıllık karbon salınımını %10 azaltmayı hedefliyoruz.

SATINALMA VE AR-GE

Ak Gıda olarak sürdürülebilir ambalaj stratejisiyle hedef ve aksiyonlarımızı belirledik. Hedeflerimiz doğrultusunda çalışmalarımızı sürdürüyoruz:

Sürdürülebilir ambalaj politikasını oluşturmak,

Ambalaj azaltımı çalışmaları yapmak,

Toplumsal sağlık sorumluluğu kapsamında bazı ürün gruplarında **şeker miktarlarını düşürmek** hedeflerimiz arasında bulunuyor.

Ayrıca;

Ambalaj politikasının oluşturulmasında sona geldik ve ambalaj stratejimizde **yol haritamızı** belirledik.

2021 yılı içerisinde yaklaşık **200 ton** plastik azaltımı yaptık. 2012-2022 yılları arasında **3.670 ton** ürün içindeki ambalaj miktarını azalttık.

2021 yılında **iki adet (13 ton)**, 2022 Yılında **bir adet (22 ton)** şeker düşürme projesini hayata geçirdik.

2022 yılında ambalaj politikamızı belirleyerek **yayınladık**.



RİSKLER VE AKSİYONLARIMIZ

Riskler	Aksiyonlar
Ham maddeye erişim	Ambalaj ve hammadde konusunda yerel tedarikçilerimizi güçlendirmeye çalışıyor, ithal kaynağını azaltmak için çalışmalar yapıyoruz.
Tedarik riskleri	Tedarikçi risk analizleri sonucu, alternatif tedarik kaynakları oluşturuyoruz.
Etik ve Regülasyon	Tedarikçilerimizle beraber, etik ve insan hakları doğrultusunda hareket edebilmek için kalite denetimleri yapıyor, tedarikçilerimizi geliştiriyor. Satın alma-kalite-Ar-Ge olarak tedarikçi geliştirme programları düzenliyoruz.
Dijitalizasyon	Gereksinimler dâhilinde kullandığımız uygulamalarımız için yeni sistemleri entegre ediyor, mevcut sistemimizde geliştirmeler yapıyoruz.
İnovasyon	Tedarikçilerimizle inovasyon günleri düzenleyip, sürdürülebilir en doğru ambalaj ve hammaddeler tespiti yapıyoruz.





TÜKETİCİ MEMNUNİYETİ

Tüketici ve müşteri memnuniyeti şirketimizin en önemli önceliklerinden birini oluşturuyor. Ürünlerimiz en son teknolojilerin kullanıldığı modern tesislerimizde üretiliyor. Fabrikalarımızda ham madde, yardımcı maddeler, ambalaj maddeleri, tüm üretim aşamaları ve üretimi tamamlanmış son ürünler sürekli denetim altında tutuluyor. Fabrika depolarımız, şehir depolarımız ve bâyi depolarımızı da düzenli olarak denetliyoruz. Ayrıca ürünlerimizin depolara teslimi ile başlayan ve market raflarına kadar devam eden süreçte soğuk zincir sağlamak için kurduğumuz ısı takip sistemlerimizle soğuk zincirin kırılmasını önlemek amacıyla sürekli kontrol sağlıyoruz.

Üretim ve kalite süreçlerimiz akredite olmuş, dünyanın en saygın belgelendirme ve denetim kuruluşları tarafından denetleniyor. Uluslararası geçerliliği olan FSSC 22000 (Gıda Güvenliği),

ISO 14001 (Çevre), ISO 45001 (iş sağlığı ve güvenliği) ve ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemleri) belgelerine sahibiz.

Tüketicilerimizin ve müşterilerimizin şikâyet, memnuniyet ve önerilerini, aralarında Müşteri İletişim Merkezi ve sosyal medya hesaplarımızın da olduğu sistemler üzerinden alıyoruz. Tüketicimizden bildirim almamız halinde en kısa sürede tüketicimizi ziyaret ederek bildirim konusu olan numuneyi teslim alıyor, fabrikalarımızdaki laboratuvarlarda numuneleri inceliyor, inceleme sonucu hakkında ilgili tüketicimizi bilgilendiriyoruz.

Tüketicilerimizin ve müşterilerimizin öneri ve memnuniyetlerine de mutlaka dönüş yapıyor ve teşekkürlerimizi iletiyoruz. Raporlarla tüketici ve müşteri memnuniyetini düzenli olarak takip ediyoruz.

PAYDAŞ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ

2021 yılındaki Dünya Ekonomik Forumunda, insanların ve gezegenin merkezde olduğu yeni bir kapitalizm modeli olarak "Paydaş Kapitalizmi (Stakeholder Capitalism)" modeli sunuldu. Paydaş kapitalizmi, şirketlerde büyüme ve kârlılık odaklı bir yaklaşımın ötesine geçerek paydaş odaklı ve herkes için değer üreten bir modelin benimsenmesini öneriyor.

Ak Gıda olarak paydaş odaklı yaklaşımın ne kadar önemli olduğunun bilincindeyiz. Bu doğrultuda tüm paydaşlarımızla çift yönlü iletişim kuruyoruz. Farklı diyalog platformları kullanarak paydaşlarımızla iletişimimizi sürekli açık tutuyoruz. Süt alım, satın alma, pazarlama, ticaret, Ar-Ge, bilişim teknolojileri, finans, tedarik zinciri ve insan kaynakları dâhil olmak üzere paydaş gruplarımızla her departmanda diyalog platformlarıyla iletişim sağlıyoruz.

Paydaş Grupları	Diyalog Platformları	Diyalog Sıklığı
Tedarikçiler	Yüz yüze toplantılar	Sürekli
	E-posta	Her zaman
	Memnuniyet anketi	Yılda bir kez
	Fabrika ziyareti	Yılda bir kez
	Dijital platform ve telefon	Sürekli
	Tedarikçi Değerlendirme Portalı	En az yılda bir
	Teklif Değerlendirme Portalı	Gerektiğinde
	Eğitimler	Proje süresince
	Telefon görüşmesi	Sürekli
	Online toplantılar	Her hafta
Kamu kuruluşları	Yüz yüze toplantılar	Talep olduğunda
	Denetimler	Yılda en az bir kez
	Dijital platform (vergi dairesi entegrasyonu)	Gerektiğinde
	E-posta	Sürekli
	Eğitimler	Talep olduğunda
	Dijital mecralar	Sürekli
	Seminer, kongre ve fuarlar	Talep olduğunda
Sektörel kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları	Seminer ve fuarlar	Yılda en az bir kez
	Dijital mecralar	Sürekli
	Anketler	Yılda en az bir kez

Çalışanlar	Sosyal Etkinlikler	Yılda en az iki kez
	Performans değerlendirme toplantıları	Yılda en az iki kez
	E-posta	Sürekli
	Kurumsal portal ve dijital mecralar	Sürekli
	Eğitimler	Sürekli
	Çalışan bağlılığı anketi	Yılda bir kez
Ajanslar	E-posta	Sürekli
	Anketler	Yılda bir kez
	Online-offline toplantı	Sürekli
	Telefon	Haftalık
Üniversiteler	Dijital mecralar	Sürekli
	Seminer, kongre, fuarlar	Yılda en az iki kez
	E-posta	Aylık
	Yüz tüze toplantı	Aylık
	Teams	Aylık
	Ar-Ge projeleri	Gerektiğinde
	Eğitimler	Yılda en az bir kez
	Kariyer günleri	Talep olduğunda
	Eğitim iş birlikleri	Sürekli
Bâyiler	Tanıtım toplantıları	Yılda en az iki kez
	E-posta	Sürekli
	Aksis	Gerektiğinde
	Eğitimler	Yılda birkaç kez
	Dijital mecralar	Sürekli
	Sosyal etkinlikler	Yılda en az bir kez
	Yüz yüze toplantılar	Sürekli
	Seminer, kongre ve fuarlar	Yılda en az bir kez
Tüketiciler	Dijital mecralar	Sürekli
	Mağaza içi tadım aktiviteleri	Yılda en az iki kez
	E-posta	Sürekli

Medya Kuruluşları	Toplantılar	Yılda en az iki kez
	E-posta	Yılda en az iki kez
Müşteriler	E-posta	Sürekli
	Yüz yüze toplantı	Haftalık
	Telefon	Sürekli
	Dijital platformlar	Sürekli
	Eğitimler	Talep olduğunda
	Sosyal etkinlikler	Yılda en az bir kez
Bakanlıklar	E-posta	Yılda birkaç kez
	Yüz yüze toplantı	Yılda birkaç kez
	Dijital platformlar	Yılda birkaç kez



ÇEVRESEL DEĞERLER VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE

ÇEVRE YÖNETİMİ YAKLAŞIMIMIZ

İklim değişikliğinin ekosistemlere olan etkisinin yanında, hayvansal üretimin dayanağını oluşturan doğal kaynaklar üzerinde de önemli problemler oluşturması kaçınılmaz görünüyor. Önümüzdeki yıllar içinde dünya hayvancılık sektörünün özellikle gelişmekte olan ülkelerde, yaklaşık iki katına çıkması muhtemel olan yüksek et ve süt talebinin desteklendiği büyük bir dönüşüm yaşaması bekleniyor⁷.



Üretim faaliyetlerimizin her aşamasında çevresel etkiler üzerinde risk değerlendirmeleri yapıyoruz, su ve enerji kaynaklarımızın verimli kullanımı için yatırımlar gerçekleştiriyoruz ve atık yönetimi uygulamalarını hayata geçiriyoruz. Çevrenin geleceğe bırakılacak en kutsal emanet olduğu bilinciyle Ak Gıda olarak çevre dostu üretim yapıyoruz ve bu bilincin çalışanlarımız nezdinde yaygınlaşması için belirli periyotlarla eğitimler düzenliyoruz.

Bünyesinde bulunduğumuz Lactalis'in sürdürülebilirlik anlayışıyla uyumlu olarak, gezegenin ve kaynakların korunması birincil önceliklerimiz arasında yer alıyor. Bu kapsamda iklim değişikliğiyle mücadele etmek amacıyla benimsediğimiz sürdürülebilirlik hedefleri ve geliştirdiğimiz projelerle çevreyi ve geleceğimizi korumak için çalışıyoruz.

İlk yenilenebilir enerji şirketimiz olan POVA Enerjiyi 2021 yılında kurduk. Üretim süreçlerinde ortaya çıkan doğal atıklardan metan gazı üretmek ve bu metan gazından da elektrik enerjisi üretmek amacıyla süt ve süt ürünleri sektöründeki ilk Biyogaz Tesisini kurduk.

Üretim faaliyetlerimizde her bir damla suyun kıymetli olduğu bilinciyle hareket ediyoruz. Tire Üretim Tesisimizde ileri teknolojiyle hayata geçirdiğimiz 2,4 milyon euro değerinde su arıtma yatırımıyla suyu geri dönüştürüyor ve su tasarrufu sağlıyoruz. Fabrikalarımızda homojenizatör ve salmastra sularının geri kazanımını sağlayarak su tüketimimizi düşürme çalışmaları yapıyoruz.

Yaptığımız iş birlikleri ve gerçekleştirdiğimiz projelerle atıkların gezegenimize verdiği zarara ve atıkların ayrıştırılmasının önemine dikkat çekiyor, atıklarımızı azaltmayı hedefliyoruz. Tüm üretim tesislerindeki ofislerimizde "Sıfır Atık Belgesi" sahibiyiz.

Yaptığımız inovasyon çalışmalarıyla ambalajlarımızda plastik kullanımını azaltıyor ve biyoçeşitliliğin korunmasına katkı sağlıyoruz. Lactalis'in endüstriyel ve lojistik operasyonları kapsamında karbon ayak izinin azaltılması hedefine önemli ölçüde katkıda bulunma anlayışını benimsiyoruz.



⁷ Koyuncu, M. & Nageye, F. (2020). İklim Değişikliğinin Sürdürülebilir Hayvancılığa Etkileri. Hayvansal Üretim, 61 (2), 157-167. DOI: 10.29185/hayuretim.673145

SU YÖNETİMİ

IPCC ve küresel kalkınma ajansları, iklim değişikliği nedeniyle suyun miktarında ve mevsimselliğinde meydana gelen değişikliklerin dünyanın kurak ve yarı kurak bölgelerinde yer alan birçok ülkenin gıda güvenliğini ve ekonomik refahını büyük ölçüde etkilediğini uzun süredir belirtiyor⁸.

Biz de bu ölçekte suyun her bir damlasına değer veriyor ve su kaynaklarımızı verimli kullanmak için çalışmalar yapıyoruz. Günlük raporlama ve ölçüm sistemimizle verimli su yönetimi sağlıyoruz. Su tüketimini azaltmak için, ileri su geri kazanım sistemleri kurulumu yaparken, atık su arıtma tesislerimizde ileri arıtma teknolojileri yatırımı gerçekleştiriyoruz. Üretim tesislerimizdeki endüstriyel atık sularını biyogaz tesisimizden ve ileri arıtma sistemimizden geçirerek deşarj ediyoruz. Üretimimizin çeşitli aşamalarında uyguladığımız projelerle su tüketimini azaltırken aynı zamanda yağmur suyu hasadı yöntemiyle üretim dışı kullanım için temiz su elde ederek su tasarrufu sağlıyoruz. Bu konuda yaptığımız yatırımlardan biri olan Tire Üretim Tesisimizde, Su Geri Kazanım Sistemi ile yağmur suyu ve yumuşatma ünitesi ters yıkama sularını depolayıp geri kazanım sisteminden geçirerek ham su kalitesine ulaştırdık. Böylece 2022 yılında 116.843 m³ ters yıkama suyunu üretim dışı kullanım için geri dönüştürdük. Ayrıca tesislerimizde kullanılan homojenizator ve salmastra soğutma sularını ayrı bir tankta

toplayıp soğutarak ve sisteme tekrar geri kazandırarak su tasarrufu sağladık.

Lüleburgaz Üretim Tesisimizde, Ön Soğutma Sularının Geri Kazanımı Projesi ile ön soğutma sularını kapalı çevrime alarak 10.000 m³ su tasarrufu sağladık. Kahramanmaraş ve Karaman üretim tesislerimizde devam eden ön soğutma sularının geri kazanımı projeleri kapsamında Karaman tesisimizdeki projeyi tamamladık, Kahramanmaraş tesisimizde proje çalışmalarına devam ediyoruz.

Üretim tesislerimizde CIP sisteminden Geri Kazanım ve Kum Filtresi Sistem Değişimi Projeleri'ni gerçekleştirerek su geri kazanımı yapmayı hedefliyoruz. Üretimde hatları, makineleri temizlik için kullandığımız CIP sisteminin yıkama sürelerini optimize ederek bu çalışmadan su tasarrufu sağlayacağız. Fabrikalarımızda ham su depolarından sonra üretimin istediği şartlarda su üretebilmek için kullanılan kum filtresi sistemini daha verimli olan bir sistem ile değiştirerek su tasarrufu sağlayacağız.

Ürünlerimizin su ayak izini ölçmek amacıyla çalışmalar gerçekleştiriyor, tüm fabrikalarımızda ISO 14046 Su Ayak İzi Yönetimi standardına uygun olarak hesaplama yapmak üzere çalışıyor, fabrikalarımızı bu doğrultuda belgelendirmeyi hedefliyoruz.





Tire Üretim Tesisi

SU TÜKETİMLERİ (m³)

Tüm Fabrikalar Toplam Su Kullanımı (m³)

2020	5.106.000
2021	4.751.971
2022	4.987.404

Yağmur Suyu

2020	15.000
2021	15.000
2022	15.000

TİRE SU GERİ KAZANIM SİSTEMİ

Ak Gıda olarak su kaynaklarının azlığına ve kaynaklarımızın verimli kullanılması gerektiğinin bilincindeyiz. Üretim süreçlerimizde vazgeçilmez bir girdi olan suyun verimliliğini ve tasarrufunu sağlamak için sürdürülebilir bir anlayış benimseyerek projeler geliştiriyoruz. Bu doğrultuda geri kazanılmış suları alternatif bir su kaynağı olarak görüyoruz. Bu amaçla 2020 yılında Tire Üretim Tesisimizde yağmur sularının ve kullanılabilir ters yıkama sularının geri kazanımı için Geri Kazanım Sistemi'ni kurduk. Geliştirdiğimiz bu proje sayesinde yağmur suyu ve yumuşatma ünitesi ters yıkama sularının geri kazanımını sağlıyoruz. Bu projeye günde 350 ton suyu tekrar geri kazanıyoruz. 1 ton çiğ sütün işlenmesi için üretim tesisimizde **3,8 ton** su kullanıyoruz. Bu değeri Geri Kazanım Sistemi ile **3,3 tona** çektik. Böylelikle tükettiğimiz suyun **%15**'ini geri kazanmış olduk. Ana hedefimizi ise, 2025'e kadar 1 ton çiğ süt başına su tüketimini **2,5 tona** kadar düşürmek oluşturuyor.



ENERJİ VE EMİSYON YÖNETİMİ

IPCC İklim Değişikliği Raporu, bilim insanlarının 2030'ların ortalarına kadar sıcaklık artışının 1,5°C'ye ulaşmasını beklediklerini ortaya koyuyor. IPCC Raporu'ndaki iklim değişikliğiyle ilgili odaklardan biri, havada artan CO2'nin uzun vadeli etkisidir. Dünyanın havadaki CO2 artışlarına uyum sağlaması zaman alacak ve bu bağlamda Denge İklim Duyarlılığı (ECS), havadaki CO2 miktarının iki katına çıkmasıyla dünyanın ne kadar ısınacağını tahmin ediyor. Bunun önemi büyük çünkü CO2, sanayi öncesi 280 ppm seviyesinden bugün tahmini 415 ppm'e yükseldi ve 2060 yılında havadaki CO2'nin bugünkü seviyenin iki katına çıkması bekleniyor.

Ak Gıda olarak, Lactalis'in 2025 yılına kadar Kapsam 1 ve Kapsam 2 emisyonlarının en az %25 azaltılması, 2033 yılına kadar kapsam 1 ve kapsam 2 emisyonlarının en az %50 oranında azaltılması ve 2050'ye kadar net sıfır karbon hedeflerine uygun olarak hareket ediyoruz.

Fabrikalarımızda; ISO 14064 Sera Gazı Emisyon Yönetimi ve ISO 14067 Ürün Karbon Yönetimi standardı gerekliliklerinde uygun emisyon hesaplamaları yaparak fabrikalarımızı bu doğrultuda belgelendirmeyi hedefliyoruz.

Tırsan ile iş birliği yaptığımız "Yüksek Hacimli Treyler" projemizle Avrupa'da türünün tek örneği olan treyler sayesinde kilometre başına daha fazla çiğ süt taşıyarak, her 6 taşımada 1 taşıma tasarruf ediyoruz. Yüksek Hacimli Treyler projemiz sayesinde 2021 ve 2022 yıllarında toplam 487 ton karbon emisyonu azaltımı sağladık.



Süt ve süt ürünleri sektöründe filosuna %100 elektrikli araç katan ilk şirketiz ve yaptığımız bu yatırımla karbon emisyonumuzu araç başına yılda 4,4 ton azaltıyoruz.

Ak Gıda olarak sunduğumuz hizmetlerde, üst yönetimi dâhil ederek tüm çalışanlarımız ile birlikte ürün ve hizmet kalitemizi koruyarak enerji tüketimimizi en aza indirmeyi, enerji verimliliğimizi artırmayı ve faaliyetlerimizi sürdürülebilirlik ilkesine uygun olarak devam ettirmeyi hedefliyoruz.

Ayrıca;

- Enerji performansını sürekli iyileştirmek için gerekli aksiyonları alacağımızı,
- Hedeflere ve amaçlara ulaşmak için gerekli tüm bilgi ve kaynakları kullanacağımızı,
- Enerji kullanımı, tüketimi ve verimliliği açısından uymakla yükümlü olduğumuz uygulanabilir yasal şartlara ve diğer şartlara uyacağımızı,
- Enerji performansını etkileyecek ürün ve hizmetlerin alımında enerji verimli ürün ve hizmetlerin satın alınmasına ve enerji performansının iyileştirilmesine yönelik tasarımları destekleyeceğimizi,
- Enerji hedefleri ve amaçlarını düzenli olarak gözden geçireceğimizi ve gerektiğinde güncelleyeceğimizi,
- Tüm çalışanlarımız ve paydaşlarımız ile iletişim halinde enerji verimliliği bilincini yaygınlaştıracığımızı taahhüt ediyoruz.

Türkiye'de altı farklı üretim tesisimizde günlük 5.000 ton süt işleme kapasitemizle ve gerçekleştirdiğimiz enerji verimliliği çalışmalarıyla fark yaratıyoruz. İlk yenilenebilir enerji şirketimiz olan POVA Enerji'yi 2021 yılında kurduk. ISO 50001: 2018 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasına sahibiz

ve sertifikanın tüm gerekliliklerini yerine getiriyoruz. Enerji verimliliğini artırmak ve yenilenebilir enerji kaynakları kullanmak amacıyla aktif olarak proje geliştiriyoruz ve bu noktada örnek olarak Sakarya'daki tesisimizde kendi kaynaklarımızla ürettiğimiz yenilenebilir enerjinin bir kısmını satın aldığımız elektrik enerjisinin yerine koyuyoruz. Türkiye'nin en verimli kojenerasyon tesisine sahibiz. Elektrik ve ısı enerjisinin birlikte üretilmesini sağlayan kojenerasyon teknolojisiyle enerji verimliliğimizi büyük oranda artırdık.

Ürettiğimiz sütte çıkan doğal atıkları arıtmak amacıyla Türkiye'nin ilk biyogaz tesisini kuran süt firmasıyız. Biyogaz tesisimizde atık sudan ve iade ürünlerden çıkan metan gazını elektrik enerjisine dönüştürüyoruz. Bu sayede atık bazlı metan gazından son 3 yılda toplam 7.155 MWh elektrik enerjisi ürettik. Biyogaz tesisimizden elektrikle elde ettiğimiz ısı ve buharı, yan kaynak olarak değerlendiriyoruz. Atık ısı geri kazanımı, aydınlatma, soğutma/chiller grupları için projeler gerçekleştiriyoruz.

2022'de Lüleburgaz üretim tesisimizde verimli buhar kazanı projesi ile yıllık 600 MWh enerji tasarrufu sağladık. Yine 2022'de hava kompresörlerinin atık ısısının kullanılmasıyla 700 MWh/yıl enerji tasarrufu sağladık. Kahramanmaraş ve Karaman üretim tesislerimizde yüksek verimli fan ve pompa kullanımına geçerek 2000 MWh/yıl enerji tasarrufu elde ettik. Kapalı çevrim ön soğutma sistemi kullanarak 1000 MWh/yıl tasarruf sağladık. Enerji 4.0 Projesi ile üretim tesislerimizde birim enerji kullanımlarını azaltmak ve çevrimiçi verimlilik takibini geliştirmek için çalışıyor, ısı pompası ve güneş enerjisi çözümlerine yönelik planladığımız yatırımlarla üretim tesislerimizde yenilenebilir enerji üretimini artırmayı hedefliyoruz.

Yaptığımız Çalışmalar:

- Yüksek verimli soğutma gruplarına geçiş
- Hava kompresörleri atık ısısının kullanımı
- Yüksek verimli fan ve pompa kullanımı
- Aydınlatmada verimli LED lamba kullanımı
- Atık ısı kaynaklarından ön ısıtma yapılması
- Kapalı çevrim ön soğutma sistemi kullanarak elektrik enerjisinden tasarruf edilmesi
- Kazan giriş havası beslemesinin atık ısı ile ısıtılması
- Kondensstop izleme sistemi ile ısı kaçaklarının azaltılması

BİYOĞAZ SİSTEMİ



Ak Gıda olarak çevrenin korunması için benimsediğimiz en önemli anlayışlardan birini, atıklarımızı azaltmak ve yeniden kazanmak oluşturuyor. Döngüsel ekonomiye katkı sunmak ve atık suların daha iyi arıtılmasını sağlayarak deşarj kalitesini iyileştirmek amacıyla 2012 yılında kurduğumuz biyogaz tesisimizde üretim sonrası oluşan atık sudan ve iade ürünlerden çıkan metan gazını elektrik enerjisine dönüştürüyoruz. Bu projemiz ile hem üretim tesisimize hem de ülkemize katkı sağlıyoruz. Biyogazdan enerji üretimimiz toplam tüketimimizin %5,7'sine karşılık geliyor. Arıtma sonrası çıkan deşarj suyumuzu daha kaliteli hâle getirmemizin yanında bu yolla yılda ortalama 3.500 MWh enerji üretimi sağladık ve 80.000 ağaç etkisi olan 1800 ton karbon salımını engelledik. Tesisimizin kurulduğu yıldan **2022 yılı sonuna kadar toplamda 27.335 MW enerji üretimi gerçekleştirdik.**



Sera Gazı Emisyonu (ton CO₂e)

2020	210.423
2021	212.815
2022	205.551

Üretim Faaliyetleri Kaynaklı Toplam Enerji Tüketimi (MWh)

2020	397.215
2021	397.627
2022	422.000

ATIK YÖNETİMİ

İklim değişikliğiyle mücadele kapsamında sürdürülebilir bir şekilde atıklarımızı azaltmanın ve geri dönüştürmenin takipçisiyiz. Atıklarımızı sınıflandırarak ayrıştırıyor ve aylık olarak takip ediyoruz. Atık yönetimi için mevzuata uygun şirketlerle çalışıyoruz. Doğası gereği hassas olan süt ürünlerimizin kalite ve gıda güvenliği standartlarını korumak için ambalaj kullanımı esastır. Tıpkı bağlı bulunduğumuz Lactalis gibi biz de ambalajın çevreye ve biyoçeşitliliğe olan etkileri nedeniyle sürdürülebilir bir şekilde üretildiğinden, yerel sınıflandırma ve geri dönüşüm planlarını bozmadığından emin olmak için ambalaj malzemelerimizi seçerken son derece özen gösteriyoruz. Ambalajlarımızda geri dönüştürülmüş malzemelerin kullanımını geliştirmek istiyoruz ve ürünlerimizin satıldığı her yerde ambalajımızın uygun şekilde geri dönüştürülebilir olmasını sağlamayı amaçlıyoruz.

Ak Gıda bünyesinde kullanılan tüm ambalajların %26'sı geri dönüştürülmüş ambalaj, %81,5'u geri dönüştürülebilir ambalajdır. Çok katmanlı kompozit aseptik kutu ambalaj üretimlerinde kullanılan kâğıtta FSC sertifikalı kâğıt kullanım oranımız %96'dır.

10x20x30



Atık yönetimi, sürdürülebilirlik hedefli yürüttüğümüz Ar-Ge projelerimizin odağında yer alıyor. Bu projeler sayesinde fabrika içi kullanımı olan ve gıda ile temas etmeyen materyallerde %100 geri dönüştürülmüş hammaddelerden üretilmiş materyaller kullanmaya başladık. 2020 yılında Türkiye'de bir ilk olan "aseptik şişe" ambalaj teknolojisini süt ürünlerinde kullanmaya başladık. 2021 yılında kullanıcı dostu PET şişe ambalajlarımızı cam şişe ya da karton kutuda ambalajlanan pastörize sütler için kullanmaya başladık. Daha önce sadece karton kutularda paketlenen meyveli sütleri, geliştirdiğimiz yenilikçi pet şişelerde tazeliğini ve besin değerini uzun ömürlü olarak koruyacak şekilde raflara ulaştırıyoruz. Yeni ambalaj tiplerine geçiş yatırımımızla ambalaj atıklarını azaltmayı ve doğada geri kazanımını artırmayı hedefliyoruz. 2021 yılı içerisinde yaklaşık 200 ton plastik azaltımı yapıldı. Ambalajda dayanıklılığı esas alarak evsel atıkların düşürülmesine ve nakliye sırasında avantaj sağlamaya yönelik yapılan ürün ambalaj geliştirme projeleri sayesinde 2012-2022 yılları arasında ambalaj atık miktarı 3670 ton azaltıldı. 2022 yılında ise plastik ve kâğıt olarak 120 ton ambalaj atık azaltımı yapıldı.

Ambalaj atığını azaltmak üzere ambalajlarımızda ağırlık optimizasyonu yapıyoruz. Sürdürülebilirlik kapsamında kasa ve benzeri lojistik malzemelerde geri kazanılmış malzemelerin kullanımına yönelik çalışmalar gerçekleştiriyoruz.

Ak Gıda bünyesindeki tüm üretim tesislerimizin ofis alanları "Sıfır Atık Belgesi" aldı. Bu ofislerde kâğıt, cam, metal, plastik ve biyobozunur atıkları kaynağında ayırarak geri dönüşüme kazandırıyoruz. Geri dönüşüm başlığı altında her yıl minimum üç proje tamamlıyoruz ve gelecek yıllarda her yıl ambalajda sürdürülebilirlik için minimum üç proje geliştirmeyi hedefliyoruz. Metro Türkiye iş birliğiyle Küresel 10x20x30 Girişimi kapsamında gıda atığımızı 2030 yılına kadar %50 azaltmayı taahhüt ediyoruz. Bu doğrultuda ilk olarak Karaman Üretim Tesisimizde, Gıda İsrafını Önleme Projesi'ni uygulamaya aldık. Yemekhanedeki gıda israfını azaltmak konusunda çalışanlarımızı

bilinçlendiriyor, Aylık Gıda İsrafi İzleme Raporları ile yemekhane atıklarını ölçüyor ve bu bilgi doğrultusunda menüleri düzenli olarak çalışanların tüketim tercihlerine göre güncelliyoruz. Bu sayede 2022 yılında yaklaşık 1.000 kişilik yemek ihtiyacı kadar tasarruf sağladık.

Sivil toplum kuruluşu "Let's Do It!" liderliğinde tüm dünyada gerçekleştirilen ve bünyesinde bulunduğumuz Grup Lactalis'in de desteklediği Dünya Temizlik Günü çevre hareketini Ak Gıda – İçim Süt olarak destekliyoruz. Atıkların gezegenimize verdiği zarara ve atıkların ayrıştırılmasının önemine dikkat çekmek amacıyla gönüllü çalışanlarımız ve aileleriyle birlikte Dünya Temizlik Günü Küresel Çevre Hareketine iki yıl üst üste katıldık. 2021 yılında merkez ofisimizin bulunduğu İstanbul ile üretim tesislerimizin yakın olduğu İzmir, Sakarya, Kahramanmaraş, Karaman ve Tekirdağ'da toplam 100 gönüllümüzle birlikte mesire yerleri ve parklardaki çöpleri toplayarak bu çevre hareketinde etkili bir şekilde yerimizi aldık. 2022 yılında ise çalışanlarımız, aileleri, CEO'muz ve yönetim ekibimizden oluşan 200'den fazla gönüllümüzle İstanbul ve üretim tesislerinin bulunduğu tüm bölgelerde katıldık.

GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ KAPAĞA GEÇİŞ PROJESİ

12 SORUNLU ÜRETİM
VE TÜKETİM



Ak Gıda olarak bağlı bulunduğumuz Grup Lactalis'in sürdürülebilirlik yaklaşımı doğrultusunda gıda güvenliğinin sağlanması, ekolojik ürün tasarımları, ambalajlama ve döngüsel ekonomi temel hedeflerimiz arasında yer alıyor. Ar-Ge Merkezimizin 3 yıl boyunca üzerinde çalıştığı Sürdürülebilirlikte Döngüsel Ekonomi Projesi kapsamında 200 g labne ve taze peynir ürünlerimizde şeffaf PVC kapak kullanımı yerine %50'si geri dönüştürülmüş, %50'si orijinal hammadde olmak üzere tamamen pet kapağa geçiş yaptık. 2025 yılına kadar Ak Gıda olarak PVC malzeme yerine alternatif malzemelere geçiş yaparak PVC kullanımını sıfırlamayı hedefliyoruz.

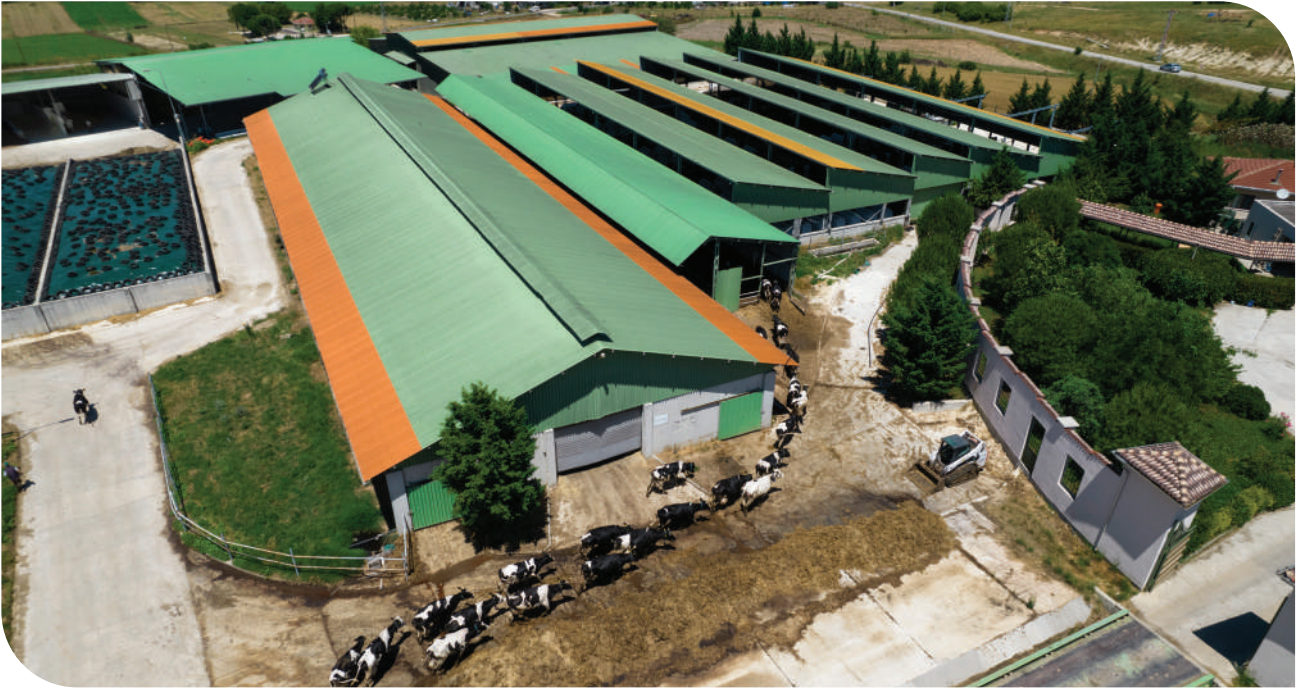


HAYVAN REFAHI

Uluslararası kaynaklar hayvan refahını, "bir hayvanın fizyolojik, davranışsal ihtiyaçları ve beklentilerine yönelik tatminiyle ilişkili pozitif ruhsal ve fiziksel durumu" olarak tanımlıyor². Daha kısa tanımla ise hayvan refahı, "hayvanların fiziksel ve psikolojik olarak iyi olma durumu" olarak ifade ediliyor³. Ak Gıda olarak hayvanların fiziksel ve psikolojik refahını bir bütün olarak değerlendiriyoruz. Süt ürünleri sektöründe öncü kimliğimiz ve dünyaya karşı daha saygılı gıdalar sunma hedefimizle hayvan refahını

sürdürülebilirlik stratejilerimizden biri olarak benimsiyoruz. Bu kapsamda hayvan, çiftçi ve çevre arasında sürdürülebilir bir ekosistem oluşturmanın önemine inanıyoruz.

Büyük Britanya merkezli Çiftlik Hayvanlarının Refahı Konseyi, 1992 yılında hayvan refahının "beş temel özgürlük" kriterini⁴ belirledi. Bu kriterler kısa süre içinde Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) tarafından da benimsendi.



Hayvan Refahında "Beş Özgürlük" Alanı



Hayvanları iyi ve yeterli beslemek.

Rahat ettikleri koşullarda yaşatmak.

Acı, yaralanma ve hastalıktan uzak tutmak.

Korku ve stresten uzak tutmak.

Normal hayvan davranışlarını gösterebileceği ortamlarda yetiştirmektir.

² <https://agriculture.gouv.fr/le-bien-etre-animal-quest-Ece-que-cest>

³ <https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/AB%20UYUM/bulten/3.pdf>

⁴ <https://www.oie.int/en/animal-welfare/animal-welfare-at-a-glance/>

Hayvan refahı uygulamasının denetlenmesini sağlamak üzere, ülkemizde de ulusal düzeyde faaliyet gösteren bir İyi Tarım Uygulamaları Yönetmeliği⁵ bulunuyor. Temel besin kaynaklarımızdan olan sütü bize sağlayan sağmal hayvanların tanımlanmış yaşam alanlarını ve refahlarını sağlamayı öncelikli odaklarımızdan biri olarak görüyoruz. Hayvan refahını gerçekleştirmek amacıyla belirlenen kriterler bizim için önemli birer yol gösterici konumunda yer alıyor. Ak Gıda olarak, insanlar ve hayvanlar arasında uyumlu bir yaşam kurmanın ön koşullarından biri olan hayvan refahı için atılacak çok adım olduğunun bilincindeyiz. Süt topladığımız çiftliklerde hayvan refahı kriterlerine uygun olarak süt üretimi yapılmasını desteklemek üzere, üniversitelerle iş birliklerimiz kapsamında kıymetli akademisyenler ve uzman ekiplerimizle birlikte çiftlikleri ziyaret ederek tedarikçilerimize eğitimler veriyoruz. Gezegeni paylaştığımız bu canlıların yaşam haklarına saygı duyarak ve onlara, doğalarına uygun yaşam koşulları sağlayarak sürdürülebilir bir geleceğe daha emin adımlarla ilerleyebileceğimizin bilincindeyiz.

Çiftçilere Yönelik Süt Sağımı ve Kalitesi Eğitimi

Sütteki kalite ve verimliliği iyileştirmek amacıyla yürüttüğümüz "Süt Sağımı ve Kalitesi" eğitim programına her yıl düzenli olarak devam ediyoruz. Eğitim programımız süt sağımı, sütün bakteriyolojik kalitesinin kontrol edilmesi, süt sağım desteği, çiftlik kalitesi denetimleri ve sütün hücresel kalitesinin kontrol edilmesi gibi konu başlıklarını içeriyor. Eğitime katılan çiftçileri, hayvanda meme sağlığının korunması, süt sağım ekipmanının doğru kullanımı, sağım ve süt enfeksiyonlarının giderilmesi, sütün birleşimi ve kalitesi ve ekipman temizliği alanlarında bilgilendiriyoruz. 2021 ve 2022 yılında sağım hijyeni ve güvenli kimyasal kullanımı, sağım ekipmanları temizliği ve hijyeni, hayvan sağlığı ve beslenme konularında **Çanakkale, Balıkesir, Amasya, Konya, Karaman, Nevşehir, Niğde, Eskişehir, Sakarya, Lüleburgaz, Tire, Aydın, Bursa** illerimizdeki toplam **4688 üreticimize** eğitim verdik. 2023 yılında da çiftçilerimize "Süt Sağımı ve Kalitesi" eğitimlerini vermeyi hedefliyoruz.

Çiftçilerimize verdiğimiz süt alım eğitimlerinde, eğitim yeri ve destek konularında üniversite, birlik ve kooperatiflerle iş birliği yaptık. Verdiğimiz bu eğitimle dünya çapında sahip olunan uzmanlık

ve bilginin süt üreticilerimize aktarılmasını hedefliyoruz. Yüksek standartlardaki bu bilgi ve deneyimleri çiftçilerimize aktararak ülke çapındaki süt sağım verimliliği ve kalitesine katkı sağlamayı amaçlıyoruz.

Sütün Kalitesi ve Verimliliği

Sütümüzün kalitesini artırmaya yönelik olarak çiftlik ve üreticilerimizde kalite çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Sütün kaliteli üretimi için girdi, yem kalitesi, sağım hijyeni, hayvan refahı ölçümü, karbon ayak izi ölçümü, sütün kimyasal ve mikrobiyal parametreleri uygulamaları, ortam koşulları ile hayvan sağlığı ve besleme konularında yaptığımız çalışmalar sonucunda kaliteli süt üretimini destekliyoruz.

Akpro Yem Tedariki Süreci

Akpro markalı süt yemi ürünümüzü süt hayvanlarının beslenmesi için çiftliklere erişilebilir fiyatlarla tedarik ediyoruz. İçeriğinde 19 ham protein çeşidi bulunan bu ürünümüzle süt hayvanlarının beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya devam ediyoruz.



⁵ Hayvansal Üretimde İyi Tarım Uygulamaları Kriterleri Genelgesi (2011/8)

SOSYAL DEĞERLER VE TOPLUMSAL KATKI

ÇALIŞANLARIMIZA DEĞER KATIYORUZ

Ak Gıdanın global ve çevik karakterinin öne çıktığı kurum kültürümüzün temelinde 'insan' odağı yer alıyor. Çalışanlarımızın yakın iletişim içinde olduğu, öğrenme ve gelişimlerinin desteklendiği ve esenliklerinin gözetildiği bir çalışma iklimini oluşturmak önceliğimizi meydana getiriyor. Daha iyi bir çalışan deneyimi için çalışma arkadaşlarımızın görüş, öneri ve geri bildirimlerini düzenli olarak dinliyoruz. Bu çıktıları dikkate alarak tasarladığımız süreçler ve uygulamalarla çalışanlarımızın kendilerini mutlu ve değerli hissettikleri, çabalarının takdir edildiği ve fikirlerinin önemsendiği bir kültür geliştiriyoruz. Bunları yaparken iş kanunu ve güncel mevzuatın tüm kurallarını uyguluyoruz.

İnsan Kaynakları süreçlerimizi, çalışanlarımızın gelişimini ve esenliğini sağlamak üzere kurguluyoruz. Bu kapsamda hayata geçirdiğimiz fark yaratan programları pandemi döneminde daha da arttırdık. Bu programlarla çalışanların sürekli iletişim içinde olabildiği, fikir ve önerilerini paylaşabildiği, takdir edildiği, kendilerinin ve ailelerinin ruhsal ve fiziksel sağlıklarını destekleyen

imkânların sunulduğu platformlar oluşturuyoruz. Çalışanlarımıza âdil, eşit, güvenli, yeni fikirlere açık ve verimli bir ortam sunuyoruz. Yaptığımız uygulamalarla onların iş-özel yaşam dengelerini kurmalarını sağlıyoruz. Çalışanlarımızın fikir, öneri ve görüşlerine önem veriyoruz. Fırsat eşitliği, çeşitlilik ve kapsayıcılığı benimseyerek stratejik hedeflerimizi gerçekleştirmemizde kilit rol oynayan tüm çalışanlarımıza eşit şekilde yaklaşıyor ve onların gelişimini daima destekliyoruz. Çalışanlarımızın çağın gerekliliklerine uyum sağlamakta öncü olacak yeni yetkinlikler kazanmaları için sağladığımız iş ve staj imkânlarıyla gelişimlerine katkı yapıyoruz. Çalışanlarımızın motivasyonunu geliştirmek amacıyla peşin avans uygulamaları ve performans primi sağlayarak onların her zaman yanında olduğumuzu hissettirmeye çalışıyoruz. Ak Gıda olarak çalışanlarımızın sağlığı ve yaşantısı her daim öncelik verdiğimiz bir konu oldu ve bu kapsamda özel sağlık ve hayat sigortası uygulamalarımızla çalışanlarımızın sağlığına özen gösteriyoruz.





İSTİHDAM PROFİLİMİZ

Her çalışmamızın iş yapma süreçlerimize eşit katılımını önemsiyoruz. Çalışanlarla kurduğumuz her ilişkide toplumsal cinsiyet eşitliği başta olmak üzere eşitlik ilkesine önem veriyoruz. Fırsat eşitliği, çeşitlilik ve kapsayıcılık odaklı bir çalışma gerçekleştiriyoruz. Mevcut çalışan sayımız toplamda 2.251'dir. 2020 yılında %11,5, 2021 yılında %14 ve 2022 yılında %14,7 kadın çalışan oranımızla her yıl kadın istihdamımızı artırıyor ve toplumsal cinsiyet eşitliğine verdiğimiz önemle kadın çalışan oranımızı her yıl daha da artırmayı hedefliyoruz. Ar-Ge&İnovasyon ve Dijitalleşme Departmanlarında kadın çalışan sayımızı da 2020 yılına göre yaklaşık 3 katına çıkardık. Ayrıca üst

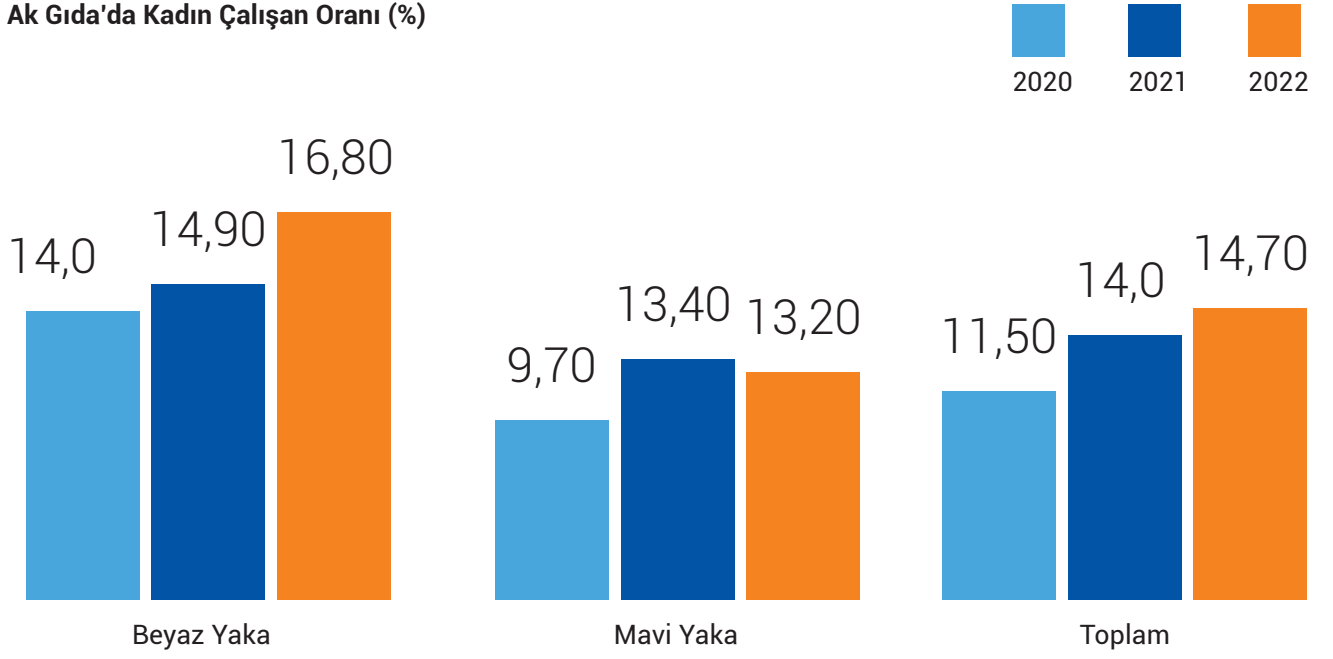
yönetimde kadının temsilini güçlendirmeyi de hedefliyoruz.

Farklı yaş gruplarının içinde bulunduğu ortak akıl ve kültür ile çalışma anlayışını benimsiyoruz. Çalışmamızın %18,9'u 30 yaş altında, %78,2'si 30-50 yaş arasında ve %2,9'u 50 yaş üstünde olmakla birlikte, gençlerin yeni mezun işe alım ve staj süreçlerine katılımını sağlıyoruz. Çalışan bağlılığı ve memnuniyetini sağlamak amacıyla yaptığımız çalışmalar doğrultusunda daha uzun yıllar Ak Gıda bünyesinde çalışma oranlarımız artış gösteriyor. Ak Gıda çalışanlarının tümü tam zamanlı çalışıyor.

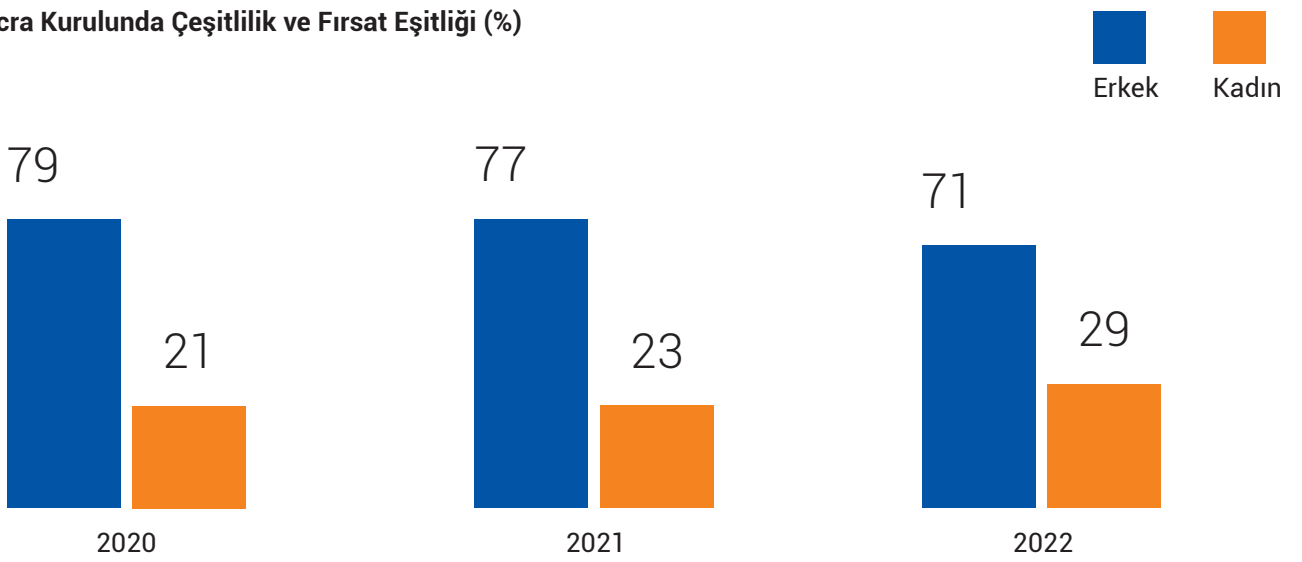


	2020		2021		2022	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Toplam Çalışan Sayısı	247	1908	306	1886	332	1919
	2155		2192		2251	
Beyaz Yakalı Çalışan Sayısı	120	732	128	733	160	790
	852		861		950	
Mavi Yakalı Çalışan Sayısı	127	1176	178	1153	172	1129
	1303		1331		1301	

Ak Gıda'da Kadın Çalışan Oranı (%)



İcra Kurulunda Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği (%)



YETENEK VE KARIYER YÖNETİMİ

Kurum kültürümüzün temelindeki 'insan' odağı çerçevesinde insan kaynakları süreçlerimizi, çalışanlarımızın öğrenme ve gelişimlerini desteklemek, esenliklerini artırmak ve çalışanlarımız arasındaki iletişim ve iş birliğini güçlendirmek üzere tasarlıyor ve düzenli olarak güncelliyoruz. Yetenek kazanımı ve yönetimi anlayışımız kapsamında mevcut yetenekleri geliştirmeyi ve şirkette tutmayı hedefliyoruz. Aynı zamanda yeni yetenekleri de şirketimize kazandırmak için işveren markamıza yatırım yapmaya devam ediyoruz.

Beyaz yaka performans yönetimi sistemimiz üç aşamadan oluşuyor:

- Hedef belirleme
- Ara dönem hedef değerlendirme
- Yıl sonu hedef değerlendirme

Yüz yüze ve online görüşmelerde yürütülen sürecin tamamını sistem üzerinden dijital olarak kayıt altına alıyoruz. Bu sistem sayesinde tüm performans sürecimiz şeffaflıkla görüntülenebiliyor.

Mavi yaka performans yönetimi sistemimizde, çalışan birim ve hat bazında belirlenen anahtar performans göstergeleri çerçevesinde aylık olarak performans yönetimi gerçekleştiriyoruz.

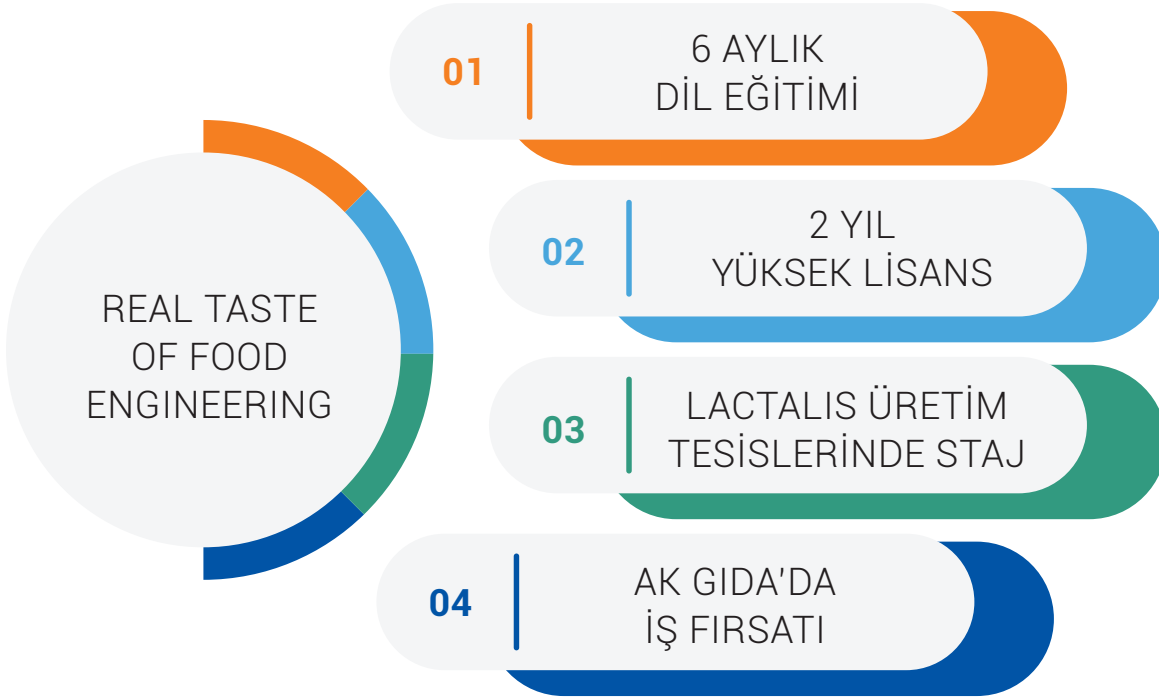
Yetenek yönetimi kapsamında, her yıl düzenli olarak çalışanlarımızın kariyer beklentileri ile şirketimizin mevcut, yakın ve orta-uzun vadedeki organizasyonel ihtiyaçlarının gündeme getirildiği Yetenek Yönetimi Gözden Geçirme toplantıları yapıyoruz. Çalışanlarımızın yetkinliklerini geliştirerek yeni beceriler kazanmalarını önemsiyoruz. Bireysel gelişim planları, atama, terfi, görev/yer değişikliklerini ve bu değişikliklerin tarihlerini karara bağladığımız bu toplantılarda çalışanlarımızın yeni uzmanlıklar kazanabilecekleri gelişim alanlarını konuşuyor ve uygulamaya geçiyoruz.

Çalışanlarımızı, "Dinle", "Koçluk Yap" ve "Harekete Geçir" olarak belirlediğimiz modelde, yeni ve mücadeleci görevler almaya teşvik ediyor, uzmanlıklarını pekiştirmelerini hedefliyoruz. Çalışanlarımızın yetkinliklerine uygun kariyer planlama çalışmalarına ek olarak eğitimler düzenliyoruz. Bu şekilde çalışanlarımızı hem kendi alanları hem de diğer birimlerle ilgili farklı deneyimler kazanmaya, bütünsel bakış becerisi elde etmeye teşvik ediyoruz.



İşimize anlam ve değer kattığımızı düşündüğümüz bir kültürde çalışmak, potansiyelimizi kullanmak ve mutlu olmak anlayışını benimsiyoruz. Kariyer hayatına lezzet katmak isteyenler için yeni mezun, uzman ve yönetici pozisyonlarında iş fırsatları sunuyoruz.

REAL TASTE OF FOOD ENGINEERING PROGRAMI



Gıda Mühendisliği Bölümü mezunu genç yeteneklere yönelik; RTOFE (Real Taste of ve Food Engineering) isimli işe alım programımızla ve üniversite iş birliklerimizle bu ülkenin gençlerine güvendiğimizi gösteriyoruz. Bu programa katılmaya hak kazanan öğrenciler, Fransa'nın en prestijli okullarından **ESA Ecole Superieur d'Agriculture'de** gıda alanında 2,5 yıla varan yüksek lisans eğitimi

alıyor ve bağlı bulunduğumuz Grup Lactalis'in tüm Fransa'ya yayılmış üretim tesislerinde staj deneyimi kazanıyor. Program kapsamında ayrıca genç yeteneklere 6 aylık yoğun Fransızca dil eğitimi veriliyor. Program tamamlandıktan sonra Türkiye'ye dönen genç yeteneklere doğrudan Ak Gıda bünyesinde kariyerlerine başlama olanağı sağlıyoruz.

REAL TASTE OF INTERNSHIP PROGRAMI

Staj programımız Real Taste of Internship kapsamında, her yaz 3 ay boyunca üniversite 3. sınıf ve 4. sınıf öğrencileri ile yeni mezun ve yüksek lisans öğrencileri belirli bir projenin sorumluluğunu alarak gerçek bir staj deneyimi kazanıyor.

SATIŞ TEMSİLCİSİ İŞE ALIM PROGRAMI

Türkiye'nin dört bir yanındaki satış ağıımızda görev alacak uzman ve alanında yetkin satış temsilcileri yetiştirmek üzere Satış Temsilcisi İşe Alım Programı yürütüyoruz.



ÇALIŞAN MEMNUNİYETİ VE BAĞLILIĞI

Şirket olarak çalışan memnuniyeti ve bağlılığının güçlendirilmesini önemsiyoruz. Çalışanlarımızın görüş, öneri ve geri bildirimlerini düzenli olarak dinliyor ve bu doğrultuda tasarladığımız süreçler ve uygulamalarla çalışanlarımızın kendilerini mutlu ve değerli hissettikleri, çabalarının takdir edildiği ve fikirlerinin önemsendiği bir kültür geliştiriyoruz.

Tüm lokasyonlarımızda çalışanlarımız tarafından sıklıkla ziyaret edilen yemekhane girişi, sendika odası, mutfak, sosyal alan gibi ortak kullanılan alanlardaki dilek/şikâyet kutuları sayesinde onların görüşlerini değerlendiriyoruz. Geliştirdiğimiz tanıma ve ödüllendirme platformumuz ile çalışanlarımızın iş yaşamına katkıda bulunuyoruz.

Çalışanlarımızın esenliğini gözeterek hibrit çalışma ve esnek saat uygulaması modelimizi geliştirdik. Aynı zamanda toplantılarımızı online platformlar üzerinden yaparak ve mesai saatlerini de kısaltarak çalışanlarımızın iş-özel yaşam dengesini kurmasına katkı sağlıyoruz.

Her yıl gerçekleştirdiğimiz Çalışan Bağlılığı Anketi ile çalışan memnuniyetini ölçümlüyoruz, anket sonuçlarını değerlendiriyor ve aksiyonlarımızı buna göre belirliyoruz. 2021 yılında "Happy Place to Work" sertifikası alarak çalışanlarımızın mutluluk ve zindeliğini geliştirmek üzere çalışmalarımızı sürdürdük. 2022 yılında ise çalışan bağlılığını artıracak faaliyetleri uygulamaya devam ettik.

"SEN İYİYSEN HEPİMİZ İYİYİZ" PROGRAMI



Geliştirdiğimiz "Sen İyiysen Hepimiz İyiyiz" ya da kısa adıyla **SiHi** programımız çalışanlarımıza fiziksel, ruhsal, sosyal ve entelektüel yönden "iyi" olmalarını, mutlu hissetmelerini sağlayan webinar, seminer, yarışma, koçluk gibi aktiviteler sunuyor. Program kapsamında çalışanlarımız ve aileleri diyetisyen, psikolog, doğum koçluğu gibi kişiye özel hizmetlerden online ve ücretsiz olarak faydalanabiliyor. SiHi'ye özel mobil bir uygulamayla çalışanlarımız ve aileleri randevularını planlayabiliyor, katılmak istedikleri webinar, kulüp, yarışma gibi etkinlikleri seçerek kendi ajandalarını

uygulama üzerinden kolaylıkla oluşturabiliyor. Sihi programımız kapsamında gerçekleştirdiğimiz esenlik uygulamalarımıza 2022 yılı boyunca yerinde ve online uzman hizmetleri ile devam ettik. Çocuk-ergen psikoloğu hizmetine ek olarak yetişkin psikoloğu hizmetini de ekledik ve Ağustos 2022'de tüm lokasyonlarımızda yerinde diyetisyen hizmeti vermeye başladık. 2022 yılında her ay online olarak sağlık konulu webinarlar gerçekleştirmeye devam ettik. Ebeveynlere yönelik sekiz oturumdan oluşan "Anne Baba Okulu" programını gerçekleştirdik.

"SENİNLE DEĞERLİ" ETKİN TAKDİR VE ÖDÜLLENDİRME SİSTEMİ



Çalışanlarımızın başarılarının takdir edildiği bir çalışma kültürüne önem veriyor ve bu kültürün her geçen gün daha da güçlü hâle gelebilmesi için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bu amaçla **Seninle Değerli** platformunu inşâ ettik. **Seninle Değerli**, yöneticilerimizin çalışanlarımızı 'tutku, bağlılık ve sadelikle' olarak tanımladığımız değerlerimizle örtüşen örnek davranış ve çalışmalarını ödüllendirdiği ve aynı zamanda tüm

çalışanlarımızın birbirlerine teşekkür edebildiği bir platformdur. Seninle Değerli sayesinde, teşekkür ve takdir etmek kurum kültürümüzde hızla yaygınlaşıyor. Bu durum, mutlu çalışma ortamının oluşmasına katkı sağlıyor. Bu takdir ve ödüllendirme sistemi hem çalışanları motive ediyor hem de değerlerimizi yaşatmamıza ve ortak kültürümüzün güçlenmesine imkân veriyor.

"FİKRİ DEĞERLİ" ÖNERİ PLATFORMU

"Fikri Değerli", çalışanlarımızın yaratıcı fikirlerini paylaşabildikleri ve hayata geçtiğini gözlemleyebildikleri bir platformdur. "Fikri Değerli" sayesinde birçok yenilikçi ürün, tasarruf ve sürdürülebilirlik projelerinin tohumlarını atıyoruz. Bu platformun önemli bir işlevi de çalışanlarımızın sadece buldukları departman ve pozisyonlarındaki görevleri kapsamında değil, kendi uzmanlık alanlarının dışındaki farklı alanlarda da yaratıcı düşüncelerine ve

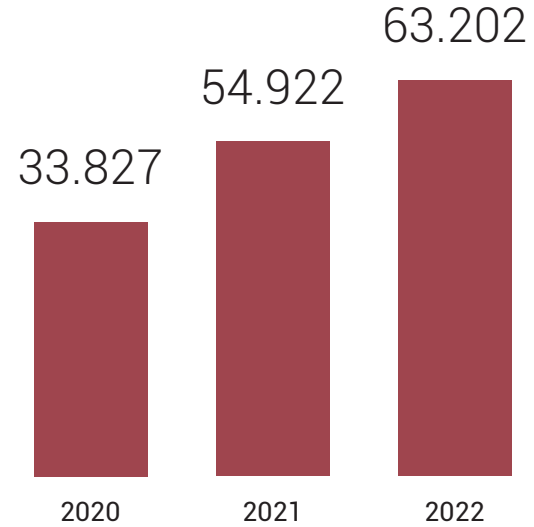
fikirlerini paylaşmalarına imkân sağlamasıdır. Bu platform üzerinden paylaşılan öneriler, komiteler tarafından düzenli olarak değerlendiriliyor ve hayata geçirilebilecek olan fikirler belirleniyor. Somut birer projeye dönüşen fikirlerin sahibi olan çalışanlarımızı kattığı değerden dolayı ödüllendiriyoruz. Böylece bu platform, kurum kültürümüzde yenilikçi bakış açısının gelişmesine katkı sağlıyor ve aynı zamanda çalışanlarımızı yeni fikirler üretme konusunda motive ediyor.

EĞİTİM

Çalışanlarımız için eşit, nitelikli ve kapsayıcı bir eğitimi desteklemek üzere projeler ve eğitim programları geliştiriyoruz. 2022 yılında 7.324.000 bütçe ayırarak eğitim bütçemizi %18 artırdık. Son 3 yılda çalışanlarımıza verdiğimiz eğitim saatlerini artırarak gelişimlerine katkı sağladık. 2022 yılında geçen yıllara göre kişi başı alınan eğitim saatinde %14,5 artış hedefimizi gerçekleştirdik. Bunun yanında tüm lokasyonlardaki bakım personellerimizin dâhil olacağı kapsamlı bakım eğitimleri düzenledik.

Yabancı Dil Gelişimine katkı sağlamak amacıyla yabancı öğretmenlerle birebir yüz yüze veya online eğitimler yaptık.

Toplam Eğitim Saati (kişi*saat)



ÖĞRENME GELİŞİM FIRSATLARI

Çalışanlarımıza sürekli gelişim ve öğrenme olanağı sunuyoruz. Öğrenme ve gelişim kataloğumuzda yer alan eğitim programlarımızı her yıl güncelliyoruz. Çalışanlarımız bu katalogdan ilgi alanlarına giren veya gelişime ihtiyaç duydukları konulardaki eğitimleri seçerek yıllık eğitim planlarını kendileri tasarlayabiliyor. Çalışanlarımızın hem bireysel hem de profesyonel

öğrenme ve gelişim ihtiyaçlarını dört ana eksenle planladığımız programlarla karşılıyoruz. Bunlar; Liderlik Gelişim Programları, Satış Akademisi, Profesyonel Gelişim ve Mesleki Gelişim eğitimleridir. Bu kapsamda farklı alanlarda uzmanlık sahibi olan eğitmen ve koçlar ile iş birliği yaparak geniş bir yelpazede webinarlar, sınıf içi eğitimler ve koçluk seansları düzenliyoruz.

LİDERLİK GELİŞİM PROGRAMI

Liderlik modelimiz uzman, yönetici ve lider olarak üç katmandan oluşuyor ve bu yapıda her çalışanımızın bir alanda derinlemesine uzmanlaşmasını sağlıyoruz. Liderlik Gelişimi Programı, Ak Gıda ve Grup Lactalis Liderlik Modeli kapsamında, yönetici kademelerindeki çalışanlarımızın liderlik becerilerini geliştirmek üzere tasarladığımız ve uyguladığımız programlardır. Hedef kitleye göre liderlik gelişim programlarımızı Liderlik 101, Liderlik 201 ve Liderlik 301 olarak adlandırıyoruz ve programlarımız beş modülden sekiz modüle kadar farklı içeriklere sahiptir. Programlarımızda katılımcılarımıza liderlik yetkilerini değerlendirme ve geri bildirim uygulamaları, modül öncesinde çalıştay ve paylaştaylar, modül bazlı çeşitli eğitim konuları, konuk konuşmacılar, aksiyonel öğrenme, interaktif ve dinamik ekip çalışmaları ve liderlerin yararlanabileceği yönetim araçları



sunuyoruz. Liderlik gelişim programlarını önde gelen iş okulları, üniversiteler ve danışmanlık firmaları ile yürütüyoruz.

Ek olarak Liderlik Gelişim Programı kapsamında Pamukova fabrikamızdaki Formen ve Postabaşı pozisyonundaki çalışanlara yönelik beş modülden ve saha koçluğundan oluşan program organize ettik.

SATIŞ AKADEMİSİ

Ak Gıda'da kariyerini satış departmanında sürdüren çalışanlarımıza özel olarak planladığımız "Satış Akademisi" öğrenme ve gelişim programımızın, alanında bir okul olmasını hedefliyoruz. Akademinin temel amacı hızlı tüketim ürünleri sektöründe, müşterilerimizin ve tüketicilerin memnuniyetini en üst düzeyde sağlayabilmek için konusunda uzman, çevik ve mücadeleci bir ekip oluşturmaktır. Bu amaçla beş modül ve dört atölyeden oluşan programda,



konu üzerine yetkinliği kanıtlanmış iç ve dış eğitmenlerden destek alıyoruz. Tüm modülleri başarı ile tamamlayan Ak Gıdalı satışçılar, bu mücadeleci yolculukta daha donanımlı, yetkin ve uzmanlığını konuşturarak liderler hâline geliyorlar.

PROFESYONEL GELİŞİM EĞİTİMLERİ

Bireysel gelişim planları çerçevesinde çalışanlarımızın tüm potansiyellerini kullanabilmeleri için ihtiyaç duydukları profesyonel gelişim eğitimleri ile onları destekliyoruz. Çalışanlarımız her yıl güncellediğimiz öğrenme ve gelişim kataloğumuzda yer alan eğitimler arasından seçim yaparak yıllık eğitim planlarını kendileri oluşturabiliyor. Profesyonel gelişim eğitimleri kapsamında 1528 çalışanımıza 37 saat eğitim vererek çalışanlarımızın gelişimlerine katkıda bulduk. Bununla birlikte, Ak Gıda

Kampüs e-öğrenme platformumuz ile zaman ve mekân kısıtı olmadan çalışanlarımıza sürekli gelişim fırsatı sunuyoruz. Ayrıca, Yabancı Dil Bilgi ve Beceri Geliştirme politikamız kapsamında, çalışanlarımızın işte daha etkin yabancı dil kullanabilmelerine yönelik ihtiyaçları doğrultusunda özel tasarladığımız eğitimlerle gelişimlerine önemli katkı sağlıyoruz. Bu doğrultuda 2022'de 120 çalışanımıza 120 saat yabancı dil eğitimi verdik.

MESLEKİ GELİŞİM EĞİTİMLERİ

Çalışanlarımızın meslekî açıdan sürekli gelişimini hedefliyor ve çalıştıkları alan ile ilgili derin uzmanlık kazanmalarını sağlıyoruz. Meslekî

gelişim eğitimlerini hem yurt içinde hem de Grup Lactalis bünyesinde olmak üzere yurtdışında gerçekleştiriyoruz.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ (İSG)

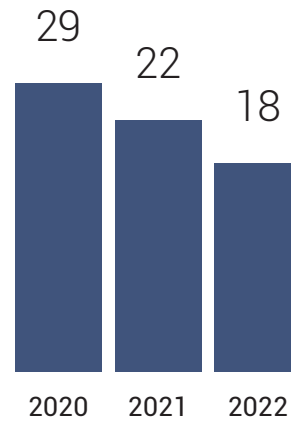
Tüm çalışanlarımızın işlerini güvenli bir şekilde yapabildikleri çalışma ortamının sürekliliğini sağlamaya kararlıyız. Fabrikalarımızda, depolarımızda, ofislerimizde ve tüm faaliyet alanlarımızda çalışma arkadaşlarımızın sağlığını ve güvenliğini koruyacak koşulların sürekli geliştirilmesi için çalışmaya devam ediyoruz.

Sürekli iyileştirme ve geliştirme yaklaşımımızla iş sağlığı ve güvenliği alanında mükemmelliği hedefliyoruz. Güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlayarak, tüm çalışanlarımızın sağlığını ve esenliğini gözetiyoruz. 'SIFIR iş kazası ve SIFIR meslek hastalığı' hedefimizi tüm çalışanlarımızla birlikte başarma konusunda kararlıyız.

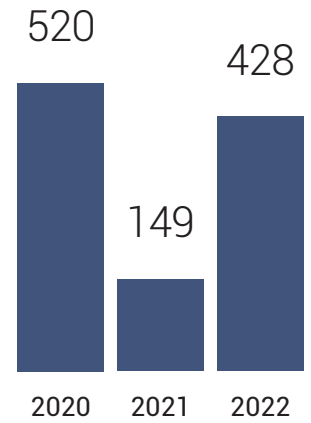
İş sağlığı ve güvenliği kapsamında birçok teknolojik çözüm projesi gerçekleştiriyoruz. Geliştirdiğimiz robot kamera sistemleri bu konudaki iyi uygulama örneklerimiz arasında yer alıyor. Gerçekleştirdiğimiz detaylı risk değerlendirmeleri, planlı saha kontrolleri ve aksiyon planları, kaza sıklık ve ağırlık oranları hedefleri ve yeni işe girişlerde sahada detaylı İSG eğitimleri uygulamalarımızla riskleri en aza indirmeye çalışıyoruz. **Aldığımız önlemler ve geliştirdiğimiz uygulamalar doğrultusunda tüm üretim tesislerimizin toplamında 2022 yılında 2021 yılına göre kaza sayısı %18, kaza sıklık oranı %21 oranlarında azaldı.**

Çalışanlarımızı düzenli olarak İSG eğitimleri ile bu alanda bilinçlendirme ve iletişim faaliyetlerine dâhil ederek kurum içinde İSG kültürünün yaygınlaşmasını sağlıyoruz. 2021 yılında 1819 çalışanımıza kişi başı 5,11 saat,

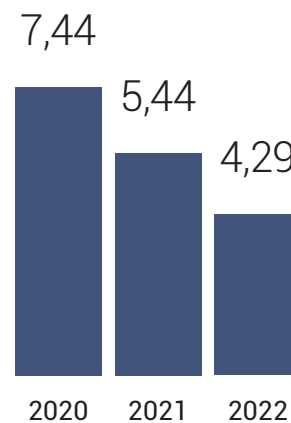
Kazası Sayısı



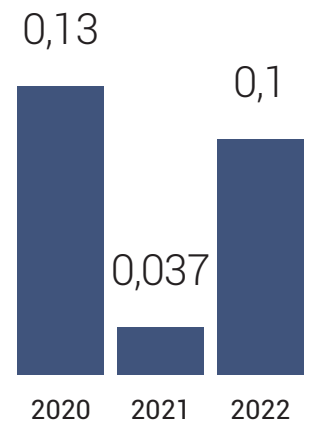
Kazadan Dolayı Gün Kaybı



Kaza Sıklık Oranı



Kazadan Dolayı Gün Kaybı



2022 yılında 2000 çalışanımıza kişi başı 8 saat İSG eğitimi verdik. 2022 yılında bir önceki yıla göre çalışan başına verdiğimiz eğitimi yaklaşık 1,5 kat artırdık.

RAMAK KALA

İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği'nde ramak kala; işyerinde meydana gelen, çalışan, iş yeri ya da iş ekipmanını zarara uğratma potansiyeli olduğu halde zarara uğratmayan olay olarak tanımlanıyor. Üretim tesislerimizde ve tüm iş yerlerimizde çalışanlarımızın dikkatli, bilinçli ve çevik

davranışlarıyla raporladıkları 'Ramak Kala' bildirimlerini tüm çalışanlarımızla paylaşıyor, böylece tüm çalışanlarımızı olası kazaların önlenmesi konusunda bilgilendiriyoruz. Örnek olarak 80 tonluk tanklara yaşam hatları yaptık, çalışanlarımız artık tankların üzerine çıkarken emniyet kemerini takıyor ve güvenli çalışıyor.



ROBOT KAMERA SİSTEMİ

Robot alanları güvenlik açısından çitlerle çevrili olup giriş kapıları mevcuttur. Giriş kapıları açıldığında robot otomatik olarak çalışmasını durdurur. Kurduğumuz ilave

robot kamera sistemi sayesinde güvenlik sisteminin olası açıklarını bertaraf etmiş olduk.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN FARKLI UYGULAMALARIMIZ

- ✓ Dünya İş Sağlığı ve Güvenliği Günü kapsamında tüm üretim tesisleri ve ofislerimizde bu konuda farkındalık sağlamak üzere iletişim çalışmaları gerçekleştirdik. Bu kapsamda üretim tesislerimizin yöneticilerinin İş Sağlığı ve Güvenliğinin önemine ilişkin mesajlarını video aracılığıyla tüm çalışanlarımıza ulaştırdık.
- ✓ Her fabrikamıza güvenli(safety) koridor kurarak çalışanlarımızın farkındalığını arttırdık.
- ✓ Her yıl 'Ramak Kala' bildirimini yapan çalışanlarımızı ödüllendiriyoruz.
- ✓ Hareketli ekipmanlara ulaşımın engellenmesi için tünel sistemi veya uygun şekilde kapatma sistemi yaptık.
- ✓ Çalışanlarımızın ürünlerin ilerlediği konveyöre ulaşması için uygun bir platform yaptık.
- ✓ Süt alım, iade ve kimyasal boşaltım alanlarına yaşam hatları inşâ ettik.
- ✓ Hat sonlarına konveyörlü taşıma sistemleri kurarak çalışanlarımızın bel sağlığını koruma altına aldık.
- ✓ Haftada en az iki kere iç iş sağlığı ve güvenliği denetimleri (safety audit) yaparak raporlamaya ve aksiyon almaya başladık.
- ✓ Her ay düzenli olarak tek nokta dersleri vermeye başladık (kimyasal ile çalışma, yüksekte çalışma, KKD kullanımı, kilitleme etiketleme yapımı).
- ✓ Yerel itfaiyeler ile üç ayda bir saha turları yaparak itfaiyelerin öneri ve fikirlerini alıyoruz.
- ✓ Elektrik kablo geçişlerini yangına dayanıklı ve sertifikalı malzeme ile kaplayarak yangına karşı önlem aldık.
- ✓ Bütün fabrikalarımıza sprinkler sistemi kurarak yangına karşı önlem aldık.
- ✓ Fabrikalarımızın çatılarını yangına dayanıklı çatılar ile değiştirdik.
- ✓ Yılda en az iki kez tatbikat yaparak çalışanlarımızın âcil duruma hazır olmasını sağlıyoruz.

YEREL EKONOMİYE VE TOPLUMA KATKI

Sürdürülebilirlik stratejimizin insan odağı kapsamında gerçekleştirdiğimiz çalışmalarla, topluma değer katmaya gayret ediyoruz. Önceliğimizi, özellikle çocukların ve gençlerin bedensel ve zihinsel gelişimini desteklemek üzere eğitim ve spor alanlarında topluma katkı sağlamak oluşturuyor. Bu doğrultuda özellikle üretim tesislerimizin bulunduğu bölgelerde öğrenciler ve çocuklara eğitim ve spor ekipmanları ile katkı sağlıyoruz. Örneğin spor alanında Sakarya bölgesinde gençlerin sportif faaliyetlerini teşvik edebilmek için Pamukova Spor Kulübüne ekipman desteği sağladık.

Bunun yanı sıra yangın, sel, deprem gibi doğal afetlerin toplum üzerindeki olumsuz etkilerinin en kısa sürede telafi edilmesine destek oluyor, ayrıca afet bölgelerinde ihtiyaç duyulan süt ve süt ürünlerini tedarik etmeye gayret ediyoruz. Pandemi sürecinde salgınla mücadelede hastanelere destek olmak amacıyla sağlık ekipmanları tedarik ettik. Türkiye'nin birçok ilinde aynı anda gerçekleşen orman yangınları felaketinde bölge halkı, itfaiye görevlileri ve gönüllüler için AFAD ve Kızılay aracılığıyla gıda desteği sağladık. Sivil toplum kuruluşu AHBAP'ın bölge halkının zararlarının telafi edilmesi çabalarına, AKUT'un arama kurtarma faaliyetlerine ve HAYTAP'ın yangından zarar gören hayvanları tedavi etmelerine bağış yoluyla destek olmaya çalıştık. Yangında yok olan yeşil alanların doğaya geri kazandırılmasına destek olmak için TEMA Vakfı aracılığıyla 10.000 fidan bağışı yaptık. Karadeniz bölgesinde gerçekleşen sel felaketinde halkın beslenmesine destek olmak için gıda tedarik ettik.

2021 ve 2022 yıllarında Dünya Temizlik Günü kapsamında farkındalık sağlanan çevre hareketine destek olmak üzere genel merkezimiz ve fabrikalarımızın bulunduğu bölgelerde eş zamanlı olarak çalışanlarımız ve aileleriyle birlikte atık toplama faaliyeti gerçekleştirdik ve çevreye verdiğimiz değeri vurguladık.

Topluma katkı çalışmalarımız kapsamında işimizin ham maddesi olan çiğ sütün, Anadolu tarihinde ilk üretiminin bulgularının gün ışığına çıkmasına destek olduk. İç Anadolu bölgesinde yer alan Aşıklı Höyük'teki MÖ. 8.000 yılına ait iyi korunmuş kalıntılar, bu bölgede keçi ve koyun yetiştiriciliğinin yapıldığını ortaya koyuyor. Aksaray ili sınırları içerisinde yer alan ve Anadolu tarihinde süt üretiminin bilinen en eski izlerini taşıyan Aşıklı Höyük'te iki ay boyunca kazı ve araştırma projesi gerçekleştiren otuz kişilik arkeoloji ekibine süt ve süt ürünlerimizle destek olduk.

Topluma katkı odağımız doğrultusunda ise 6 Kasım 2022'de gerçekleştirilen İstanbul Maratonu'nda çalışanlarımız ve ailelerinden oluşan gönüllülerimiz Toplum Gönüllüleri Vakfı yararına koştu.

Sürdürülebilirlik stratejimiz doğrultusunda 18-19 Ekim 2022 tarihlerinde gerçekleştirilen "Gıda Sistemleri Dönüşümü, Sağlıklı Gezegen, Sağlıklı İnsan" temalı Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin destekçileri arasında yer aldık. Gıda sektörünün tüm paydaşlarını buluşturan zirvede "İklim Liderliği: Gıda Markaları Karbon Ayak İzini Nasıl Azaltacak?" başlıklı panelde geri dönüş araçları, yüksek hacimli treyler, çift katlı tır yüklemesi, trenle sevkiyat ve palet ağırlıklarını arttırma gibi lojistik faaliyetlerimizde karbon salınımını azaltmak amacıyla hayata geçirdiğimiz yenilikçi projelerimizi paylaştık.

Ak Gıda – İçim Süt olarak tüm faaliyetlerimizi çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla etkilerini Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu olacak şekilde sürdürmeye devam edeceğiz.



EKLER

İŞ BİRLİKLERİMİZ

- 2019'da Sakarya Üniversitesi ve ADAPTTTO iş birliği protokolünü imzaladık.
- Sakarya Üniversitesi, Pamukova MYO ile İmalat Sanayine Yönelik Mesleki Eğitimin Geliştirilmesi Mali Destek Programı kapsamında ortak çalışmalar yürütüyoruz.
- Uludağ Üniversitesinde 8. Girişimcilik ve İnovasyon Zirvesi'nde Ar-Ge Müdürümüz Yasin Gül bilgilendirme sunumu paylaştı.
- İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde İTÜ GMK Case of Food Vaka Analizi yarışmasına destek sağladık.
- Sakarya Teknokentte TÜBİTAK 1601 BİGG programı kapsamında destekleyici kuruluş olmalarına destek oluyoruz.
- Aromsa Ar-Ge Merkezi ile iş birliği protokolü imzaladık.
- Sunar Mısır, Grenier, Activatec LTD., University of Sheffield ile uluslararası sanayi Ar-Ge projeleri başvurusunda bulunduk. Biyobozunur ambalaj için çalışmalarımızı yürütmeye devam ediyoruz.
- KTÜ Tıp Fakültesi Temel Tıp Bilimleri Bölümü ve Tıbbi Biyoloji Bölümüne hücre zarı araştırmaları konusunda destek verdik.
- Türkiye İhracatçılar Meclisine İnoSuit Programı'na kabul edildik.
- Yeditepe Üniversitesiyle TÜBİTAK, 2209-B Sanayi Odaklı Lisans Bitirme Tezi Destekleme Programı kapsamında iş birliği geliştirdik.
- Teydeb – Biyoteg'de Fonksiyonel Gıdalar İhtiyaç Analizi Çalıştayı'nda yer aldık.
- TÜBİTAK 1002 Hızlı Destek Programı'na proje başvurusunda bulunduk.

DESTEKLEDİĞİMİZ KURUMLAR VE ÜYELİKLERİMİZ



GRI İÇERİK ENDEKSİ

GRI 1

Ak Gıda, 1 Ocak 2022- 31 Aralık 2022 dönemi için GRI Standartları'na uyumlu olarak raporlama yapmıştır.

GRI Standardı	Bildirim	Açıklama	Sayfa Numarası
---------------	----------	----------	----------------

GRI 1: Temel 2021

GRI 2: Genel Bildirimler 2021			
GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-1 Kurum Profili	Hakkımızda	
	2-2 Sürdürülebilirlik raporlamasına dahil edilen kuruluşlar	Rapor Hakkında	4
	2-3 Raporlama periyodu, sıklığı ve iletişim bilgisi	Rapor Hakkında	4
	2-4 Önceki raporlara göre yeniden düzenlenen bilgi	GRI standartlarına uygun olarak düzenlenen ilk rapordur.	
	2-5 Dış Denetim	Rapor kapsamında bir dış denetim alınmamıştır.	
	2-6 Faaliyetler, değer zinciri ve diğer iş ilişkileri	"Hakkımızda, Faaliyet Alanlarımız, Markalarımız, Üretim Tesislerimiz Tedarik Zinciri ve Değer Zinciri Yönetimi,"	"9-11, 12, 13, 12, 44-45"
	2-7 Çalışanlar	İstihdam Profilimiz	64-65
	2-8 Taşeron firmaya ait çalışanlar	Ak Gıda'nın raporlama kapsamında bildirdiği çalışanlarının tamamı kendi personelidir.	-
	2-9 Yönetişim yapısı	Kurumsal Yönetim	33-34
	2-10 En yüksek yönetim organının üyelerinin yetkinlik ve yeterliliklerinin belirlenme süreci	"Kısıtlama Ak Gıda kurumun gizlilik politikaları gereğince bu bilgiyi halka açık şekilde paylaşmamaktadır."	-
	2-11 En yüksek yönetim organının başkanı	Kurumsal Yönetim	33-34
	2-12 En yüksek yönetim organının kuruluşun faaliyetleri kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesindeki rolü	Yönetim Mesajı	6-7
	2-13 Faaliyet kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesinde sorumluluk iradesi	"Sürdürülebilirlik Komitesi, Kurumsal Yönetim"	"24, 33-34"

GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-14 Sürdürülebilirlik raporlamasında en yüksek yönetim organının rolü	"Yönetim Mesajı, Sürdürülebilirlik Komitesi, Kurumsal Yönetim,"	"6-7, 24, 33-34"
	2-15 Çıkar çatışmalarını engelleyen süreçler	Etik İlkelerimiz	35-36
	2-16 Kritik konuların en yüksek yönetim organına aktarılması süreci	" Sürdürülebilirlik Komitesi, Kurumsal Yönetim, Risk ve Fırsat Yönetimi"	"24, 33-34, 36"
	2-17 En yüksek yönetim organının yeterlilikleri	https://www.akgida.com.tr/1-hakkimizda/366-yonetim/	
	2-18 En yüksek yönetim organının performansının değerlendirilmesi	"Kısıtlama Ak Gıda, kurumun gizlilik politikaları gereğince bu bilgiyi halka açık şekilde paylaşmamaktadır."	
	2-19 Ücret politikaları	"Kısıtlama Ak Gıda, kurumun gizlilik politikaları gereğince bu bilgiyi halka açık şekilde paylaşmamaktadır."	
	2-20 Ücretlerin belirlenmesine yönelik süreç	"Kısıtlama Ak Gıda, kurumun gizlilik politikaları gereğince bu bilgiyi halka açık şekilde paylaşmamaktadır."	
	2-21 Yıllık toplam ücret oranı	"Kısıtlama Ak Gıda kurumun gizlilik politikaları gereğince bu bilgiyi halka açık şekilde paylaşmamaktadır."	
	2-22 Sürdürülebilir kalkınma stratejisine ilişkin açıklama	Yönetim Mesajı	6-7
	2-23 Politika taahhütleri	https://www.akgida.com.tr/1-hakkimizda/14-surdurulebilirlik/	
	2-24 Politika taahhütlerinin uygulanması	https://www.akgida.com.tr/1-hakkimizda/14-surdurulebilirlik/	
	2-25 Olumsuz etkileri iyileştirmeye yönelik süreçler	Etik İlkelerimiz	35-36
	2-26 Etik ve yasal davranışla ilgili konular hakkında öneri alınması ve endişelerin dile getirilmesine yönelik mekanizmalar	Etik İlkelerimiz	35-36
	2-27 Yasal mevzuata uyum	Etik İlkelerimiz	35-36

GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-28 Kurumsal üyelikler	Desteklediğimiz Kurumlar ve Üyeliklerimiz	77
	2-29 Paydaş katılımı	Paydaş İlişkileri Yönetimi	50-54
	2-30 Toplu iş sözleşmesine tabi çalışan oranları	"Ak Gıda'da toplu sözleşme kapsamında çalışan iş gücü bulunmamaktadır."	
GRI 3: Öncelikli Konular			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-1 Öncelikli konuların belirlenmesine yönelik süreç	Öncelikli Konularımız	24-25
	3-2 Öncelikli konuların listesi	Öncelikli Konularımız	24-25
	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	"Sürdürülebilirlik Komitesi, Öncelikli Konularımız, Sürdürülebilirlik Stratejimiz, Hedeflerimiz"	"24, 24-25, 25-27, 30-32"
Gıda Güvenliği ve Kalitesi			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Sertifikalarımız, Tedarik Zinciri Ve Değer Zinciri Yönetimi, Tüketici Memnuniyeti, Hayvan Refahı	16, 44-46, 47, 48-49
Tüketici Memnuniyeti			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tüketici Memnuniyeti	47
Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı	68-69
GRI 406: Ayrımcılığın Önlenmesi 2016	406-1 Ayrımcılık olayları ve alınan düzenleyici önlemler	Raporlama döneminde herhangi bir ayrımcılık vakasına rastlanmamıştır.	
GRI 404: Eğitim ve Öğretim 2016	404-1 Kişi başına verilen ortalama eğitim saati	Eğitim	69-71
	404-2 Kariyer, yetenek yönetimi ve yaşam boyu öğrenim programları	Yetenek ve Kariyer Yönetimi	66-67
Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tedarik Zinciri Ve Değer Zinciri Yönetimi	44-46

İSG			
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018	403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73
	403-2 Yaralanma türü ve kaza sıklık oranları, meslek hastalıkları, kayıp gün ve devamsızlık ve işle bağlantılı toplam ölüm vakası sayıları	İş Sağlığı ve Güvenliği	71
	403-3 İş sağlığı hizmetleri	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73
	403-5 İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışan eğitimi	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73
	403-6 Çalışan sağlığının teşviki	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73
	403-7 İş ilişkileriyle doğrudan bağlantılı iş sağlığı ve güvenliği etkilerinin önlenmesi ve azaltılması	İş Sağlığı ve Güvenliği	71-73

Ak Gıda Genel Merkez:

Pasco Plaza

Altayçeşme Mah. Çamlı Sok.

No: 21 Maltepe, İstanbul

T. 0 (216) 225 47 00

info@akgida.com.tr

www.akgida.com.tr

AKGIDA