

TAT GIDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



Kökümüz Değerler



Toprağımız Dünya



Emeğimiz İnsan



Paylaştığımız Toplum



RAPOR HAKKINDA

Türkiye'den çıkan globalleşme yolunda olan markamızla, sürdürülebilir tarımı destekleyerek tüketicilerimizin sağlıklı beslenme paydaşı olma vizyonumuzla sürdürülebilirlik yolculuğumuza odaklanarak faaliyet gösteriyoruz. Bu yolculuğumuzun bir kilometre taşı olan ve kuruluşumuzdan bu yana sahip olduğumuz sürdürülebilirlik değerlerimizi yansıtan ilk Sürdürülebilirlik Raporumuzu sunmaktan büyük bir mutluluk ve gurur duyuyoruz. Raporumuz çevresel, sosyal ve yönetimsel (ÇSY) performansımızı ve sürdürülebilirlik konusunda stratejik planlarımızı, vizyonumuzu, hedeflerimizi ve Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)'na katkımızı ortaya koyuyor.

Raporumuzu, Küresel Raporlama İnisiyatifi (GRI) tarafından belirlenen standartlara uygun şekilde hazırladık. Bu standart serilerinin yanı sıra, bağlı olduğumuz Koç Holding'in taahhüt ettiği Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi (UNGC) ve Kadının Güçlenmesi Prensipleri (WEPs) doğrultusunda raporlama kriterlerini de takip ettik. Ulusal ve uluslararası arenada paydaşlarımızla birlikte belirlediğimiz sürdürülebilirlik hedeflerimiz de raporumuzun temelini oluşturuyor.

Raporumuz, 1 Ocak – 31 Aralık 2022 döneminde Türkiye'de gerçekleştirdiğimiz faaliyetlerimizi kapsıyor. Raporumuz ve sürdürülebilirlik odaklı çalışmalarımızın detayları www.tatgida.com.tr adresinde yer alıyor.

Sürdürülebilir bir gelecek için paydaşlarımızın görüşlerine değer veriyoruz. Raporumuz ve sürdürülebilirlik faaliyetlerimiz hakkında düşünce ve önerilerinizi tatsustainability@tat.com.tr adresi üzerinden bizimle paylaşabilirsiniz.

İÇİNDEKİLER

6	RAPOR HAKKINDA	68	TOPRAĞIMIZ DÜNYA
8	ÜST YÖNETİM MESAJI	70	Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı
12	DOĞAL AFETLERDE TOPLUMSAL DAYANIŞMAYI GÜÇLENDİRMEK	72	Dijital Tarım
14	TAT GIDA HAKKINDA	75	Enerji ve Emisyon Yönetimi
19	Tat Gıda Sermaye ve Ortaklık Yapısı	77	Su ve Atık Su Yönetimi
20	Üretim Tesislerimiz	78	Atık Yönetimi
23	Ürünlerimiz	78	Sıfır Atık Yönetim Sistemi
24	Vizyon & Misyon	79	Doğa ve Canlı Yaşamı Önemseniyor
25	Rekabet Avantajları	80	EMEĞİMİZ İNSAN
26	Stratejik Hedefler	82	İnsan Hakları Yaklaşımı
27	2022 Yılında Sayılarla Tat Gıda	84	Çalışan Profili
28	Ödüller ve Etkisi Yüksek Uygulamalar	86	Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi
30	KÖKÜMÜZ DEĞERLER	88	Çalışanların Eğitimi ve Gelişimi
32	Kurumsal Yönetim İlkeleri ve Politikalar	90	Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik
36	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim ve Komiteler	91	İş Sağlığı ve Güvenliği
39	Ücretlendirme ve Yan Haklar	94	PAYLAŞTIĞIMIZ TOPLUM
41	Etik ve Şeffaflık	97	Kurumsal Sorumluluk Çalışmaları
44	Kurumsal Risk Yönetimi	99	Ar-Ge ve İnovasyon
48	İç Kontrol Ve İç Denetim	103	Dijitalleşme ve Yenilikçilik
49	Tedarik Zinciri Yönetimi	105	Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım
52	Değer Zinciri Yönetimi	108	Müşteri Deneyimi
56	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ	110	Sağlıklı Yaşam ve Kalite
58	Sürdürülebilirlik Modeli	113	Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik
63	Sürdürülebilirlik Yönetim Yapısı	114	Veri Gizliliği ve Siber Güvenlik
63	Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi	115	Kurumsal Üyelikler ve Destekler
64	Önceliklendirme Matrisi	116	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ
65	Sürdürülebilirlik Hedefleri	122	GRI İÇERİK İNDEKSİ
66	Paydaşlarla İlişkiler	126	BİRLEŞMİŞ MİLLETLER KÜRESEL İLKELER SÖZLEŞMESİ İÇERİK İNDEKSİ
		127	BM KADININ GÜÇLENMESİ PRENSİPLERİ
		128	YASAL UYARI
		129	İLETİŞİM

Türkiye’de her haneye, her mutfağa giren, güven ve kaliteyle özdeşleşmiş bir marka olmanın büyük gururunu yaşıyoruz. Tüketicilerimizin markamıza duyduğu büyük güvenden aldığımız cesaretle geleneksel lezzetlerinin koruyucusu ve sektörünün geleceğine yön veren bir vizyonla “Türkiye’de lider, Globalde iddialı” bir şirket olma yolculuğumuza devam ediyoruz.

■ ÜST YÖNETİM MESAJI

Değerli Paydaşlarımız,

Yarım asırdır, her ürünümüzde iyi ve sağlıklı olma sözümüzü; “Herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük etmek için varız” cümlesiyle özetlediğimiz varlık amacımızla tüm paydaşlarımızla bir taahhüt olarak paylaştık. Bugün, Türkiye’de 1., Avrupa’da 5. ve dünyada 10. büyük domates işleyicisi olarak, tüm adımlarımızda sürdürülebilirlik, bizim için önemli bir yol gösterici oldu. Sürdürülebilirlik yaklaşımımızı kurumsal kültürümüz ile birlikte anlatan “Kökümüz Değerler, Toprağımız Dünya, Emeğimiz İnsan ve Paylaştığımız Toplum” ana başlıkları altında dört çalışma grubunda topladığımız 2022 yılı performansımızı bu ilk Sürdürülebilirlik Raporumuz aracılığıyla sizlerin görüşüne sunmaktan büyük bir mutluluk duyuyoruz.

Ülkemizin geleceği, kaynaklarımızın korunması, sağlıklı gıdaya erişim kapsamında iş yapış biçimlerimizi değiştirmek ve şirketler olarak faaliyetlerimizi sürdürülebilirlik odaklı ilerletmek kritik önem taşıyor. Bugün gelinen noktada, gıda arzının devamlılığı çok daha önemli hale gelmiş bulunuyor. Türkiye’den çıkan dünya markamızla, sürdürülebilir tarımı destekleyerek tüketicilerimizin sağlıklı beslenme tedarikçisi olma vizyonumuz doğrultusunda sürdürülebilirlik yolculuğumuzu 55 yıldır tüm ekosistemimizi kapsayacak şekilde TAT Gıda’nın iş yapış biçiminin merkezine konuluyoruz. Türkiye’nin markası olarak toprağın, çiftçinin ve toplumumuzun refahına hizmet ediyor, tarımda sürdürülebilir gelecek adına Mustafakemalpaşa-Bursa, Karacabey-Bursa ve Torbalı-İzmir tesislerimizde öncü çalışmalara imza atıyoruz. Sosyal etkisi yüksek bir şirket olarak, sürdürülebilirlik vizyonumuzla etki ettiğimiz tüm paydaşlarımızı bilinçlendirmeyi sorumluluğumuz ve ana iş konularımızdan biri olarak görüyoruz. Stratejik sürdürülebilirlik yol haritamızla dokunduğumuz her alanda Türkiye’ye iyi bakan bir marka olduğumuzun altını çizmek istiyoruz. Çevresel, sosyal ve yönetimsel çerçevede etki alanımızı tüm paydaşlarımızla birlikte daha yaşanabilir bir dünya için çalışıyoruz.

1993 yılından bugüne halka açık şirket olmanın verdiği sorumluluk ile birlikte 2016 yılından beri BIST Sürdürülebilirlik Endeksi’nde yer almaya devam ediyoruz. Bu kapsamda, tarımda su verimliliği projelerini hayata geçiriyoruz. Birleşmiş Milletler Kadının Güçlenmesi girişiminin ilkelerinin imzacısıyız. İş hayatında çeşitliliğe ve çoksesliliğe önem veriyoruz. 2050 yılına kadar karbon nötr olma hedefini ortaya koyan Koç Holding’in başlattığı Karbon Dönüşüm Programı’nda yer alıyoruz. Faaliyette bulunduğumuz tüm bölgelerde, içinde bulunduğumuz toplumsal yapının zenginleşmesi ve geliştirici faaliyetlerimizle geleceğe hazır olma odağında çalışıyoruz.

■ ÜST YÖNETİM MESAJI

Ürünlerimizin tüketicimizle sofralarda buluştuğu ilk andan bu yana üretim ve tarımda sürdürülebilirlik temelli ve çağdaş sürdürülebilirlik anlayışının taleplerini karşılayan özgün bir model ile ilerliyoruz. Bu vizyon doğrultusunda Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik performansımızı son dönemde ivmeli bir şekilde artırdık. 2022 yılında tüm ESG performans alanlarında gerçekleşen çalışmalarımızla, Refinitiv değerlendirme sistemi üzerinden ESG notumuzu 100 üzerinden 72 puana taşıdık. Faaliyetlerimizi imzacısı olduğumuz ve kurumsal ilkelerimiz içinde de yer alan Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi'nin (UNGC) insan hakları, çalışma yaşamı, toplumsal cinsiyet eşitliği, çevreye duyarlı sürdürülebilir üretim, yolsuzlukla mücadele gibi başlıkları kapsayan ve "ekosistem ekonomisi" metrikleri ile uyumlu şekilde yürütüyoruz.

Üretim tesislerimizin dijital dönüşümü için Dördüncü Sanayi Devrimi için global ölçekte en etkili dijital olgunluk değerlendirme programlarından biri olan SIRI (Smart Industry Readiness Index) değerlendirmesinden geçtik. İzlenebilirlikten otomasyona ve yapay zekâ uygulamalarına kadar birçok alanda transformasyon projelerimizi devreye aldık. Yapay-zeka destekli akıllı su kaynakları yönetim sistemimiz ile üretimde kullandığımız elektrik tüketimimizi ilk ölçümlerde %15 oranında azalttık.

İş sahalarımızda kullanmaya başladığımız akıllı kamera sistemleri ile iş kazalarını önleme konusunda çok önemli bir adım attık.

Blockchain altyapısına sahip izlenebilirlik platformu TTRACE aracılığıyla, ürünlerimizin tarladan tabaklarımıza gerçekleşen yolculuğunun tamamını izlenebilir hale getirmek için ilk adımı attık. Karacabey fabrikamızda domateslerimizin tarladan tesise takip sürecini başlattık.

Şirketimizin organizasyonel ve operasyonel başarısını etkileyen ve iş süreçlerimizde verimliliği destekleyen yönetim sistemleri sertifikalarına sahibiz. Sertifikalarımız süreçlerimizi uluslararası standartlara uygun olarak yürüttüğümüzün göstergesidir. Aynı zamanda, müşterilerimize, iş ortaklarımıza ve paydaşlarımıza şirketimizin sürekli iyileştirme, inovasyon yeteneğini güçlendirme ve mükemmeliyete olan bağlılığını gösteriyor.

Tarımda sürdürülebilir gelecek için dijitalleşmeye, akıllı teknolojilere yatırımlar gerçekleştiriyoruz. Kendi sahamızda elde ettiğimiz başarılı uygulamalarımızla, çiftçinin daha verimli, daha kazançlı bir üretim modeliyle üretim yapabilmesi için ilk günden bu yana rol model oluyoruz. Yerel üretimin sürdürülebilirliğini misyonumuz olarak görüyoruz. Bu doğrultuda, "Sözleşmeli Tarım" uygulamasını 55 yıldır kesintisiz olarak sürdürüyor ve 500'e yakını sözleşmeli olmak üzere 1000'in üzerinde çiftçimiz ile çalışıyoruz.

■ ÜST YÖNETİM MESAJI

Üretimimizde kullandığımız hammaddenin yıllık ortalama %5'ini ürettiğimiz kendi tarlalarımızda kurumsal çiftçi kimliğimizle elde ettiğimiz verimi her sene iyileştirerek dünya standartlarında üretim yapıyoruz. Bu alanda yürüttüğümüz dijital tarım uygulamalarını sözleşmeli çiftçilerimizle de paylaşarak tarlalarında verim artışı elde etmelerini sağladık. Akıllı Sulama Teknolojilerine yönelik araştırma ve çalışmalar gerçekleştirerek, yaklaşık %30 su tasarrufunda bulduk. Uydu ile takip sayesinde yüzde 10'a varan verim artışı sağladık. Tarımsal İklim İstasyonları aracılığıyla hava durumu yerel bazda tahmin edilebiliyor ve domates gelişimini etkileyecek hastalıkların risk analizi yapılabiliyor. Bu istasyonlardan alınan veriler ve yapılan analizler sonucunda, hastalık riskleri çiftçilere "Tat Lider Çiftçi" mobil uygulaması üzerinden gönderiliyor. "Tarım Değer Zinciri" projesiyle 157 çiftçinin alacaklarının vadesi beklenmeden, limit çalışmasına gerek duymadan, teminatsız ve piyasa şartlarına göre uygun koşullarda tarımsal finansman imkanı sunuyoruz.

2022 yılı üretim sezonunda toplam 559,992 ton tarımsal ham madde işleyerek pek çok ürünümüzde üretim rekorlarına imza attık. Üretimimizdeki bu büyümenin yansıması olarak 2022 yılı ihracatımız dolar bazında %50 büyümüş oldu. İhracat, Tat Gıda'nın sürdürülebilir ve karlı büyüme hedefleri içerisinde önemli bir yer tutuyor. 2022'de global pazarda, beklenenden daha sert bir şekilde yavaşlayan küresel iktisadi faaliyetin yarattığı finansal sıkıntılar, tarımsal girdi maliyetlerindeki artışlar ve son yılların en yüksek gıda enflasyon seviyelerine rağmen, ülkemizin bayrağını başarıyla dalgalandırmaya devam ettik. Pazar çeşitlenmesinin, global rekabette sürdürülebilir varlığımızın istikrarı açısından önemine inanıyoruz. Var olduğumuz pazarlarda derinleşirken, yeni pazarlarla ticaret ağıımızı güçlendiriyoruz. 2022'de ihracatta ulaştığımız tarihi başarının temelinde ürünlerimizin sahip olduğu küresel çapta gıda güvenliği sertifikaları ve yüksek kalitenin yanı sıra bulduğumuz ülkelerin damak tadına, yerel reçetelerine uygun ürünler çıkartabilme kabiliyetimiz yer alıyor. Bu başarının bir diğer nedeni ise, sürdürülebilirlik konusunda net pozitif etkiyi esas alan çalışmalarımızdır.

Elde ettiğimiz tüm performans ve başarıları mümkün kılan çalışma arkadaşlarımız başta olmak üzere, bizi her zaman sınırlarımızı zorlamaya motive eden siz paydaşlarımıza, iş ortaklarımıza ve tüketicilerimize teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Saygılarımla,

Evren Albaş

Tat Gıda Genel Müdürü



Doğal Afetlerde Toplumsal Dayanışmayı Güçlendirmek

Doğal afetler, özellikle depremler, toplumlar için büyük risk oluşturuyor. Türkiye, deprem kuşağında bulunan bir ülke olarak, önemli deprem riskleriyle karşı karşıyadır. Bu nedenle, doğal afetlere karşı dayanıklı bir toplum meydana getirmek ve toplumsal dayanışmayı güçlendirmek büyük önem taşıyor.

2023 yılının başında hepimizi üzen depremler yaşadık. Kahramanmaraş merkezli olarak meydana gelen ve çevre illerimizde de şiddetli ve yıkıcı etkileri hissedilen 6 Şubat 2023 tarihli depremler nedeniyle derin bir üzüntü içindeyiz. Ülkemize sabır ve başsağlığı diliyoruz.

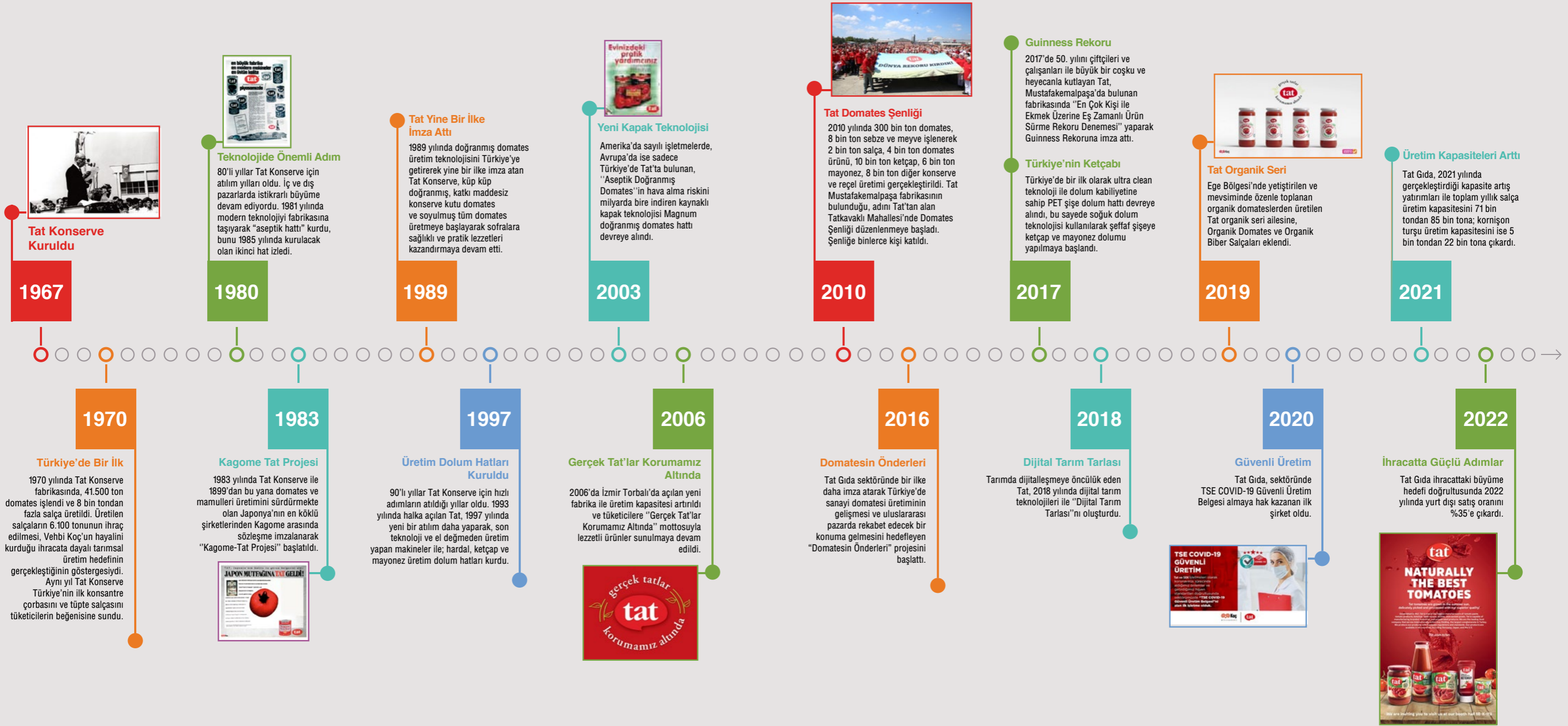
Tat Gıda olarak Kahramanmaraş, Hatay, Gaziantep, Malatya, Diyarbakır, Kilis, Şanlıurfa, Adıyaman, Osmaniye, Adana ve Elazığ olmak üzere 11 ilimizden milyonlarca insanı etkileyen deprem felaketinin yaralarını sarmak için ilk günden itibaren hızla harekete geçerek desteklerde bulunduk. Uçtan uca kriz yönetimi yaklaşımımızı hayata geçirdik.

Koç Holding ve Tat Gıda olarak halkımıza sunabileceğimiz tüm kaynaklarla destek olmaya devam ediyor ve ülkemizin daha iyi bir gelecek inşa etmesi için var gücümüzle çalışıyoruz.

TAT GIDA HAKKINDA



KİLOMETRE TAŞLARI



TAT GIDA HAKKINDA

Tat Gıda'nın temelleri, 22 Haziran 1967'de Vehbi Koç tarafından Bursa Mustafakemalpaşa'da domates ürünleri işlemek üzere "Tat Konserve" adıyla atıldı. Tat Gıda, Bursa Karacabey ve İzmir Torbalı'daki fabrikaları ile büyümeye devam etti. Açıldığımız günden beri ihracat faaliyetlerimizi sürdürdük ve sektörde öncü bir firma olarak yerimizi aldık.



Koç Holding'e bağlı Tat Gıda A.Ş. olarak Tat markamız ile Türkiye'nin en büyük gıda şirketlerinden biri konumundayız. Yurt içinde ve yurt dışında domates ürünleri, sos, konserve, turşu ve hazır yemek gibi kategorilerde talebi, üç ayrı lokasyonda ileri teknolojiyle üretim yapan fabrikalarımızdan karşılıyoruz.

Güçlü konumumuzun ardında, dünya standardındaki üretim altyapımızla birlikte, güvene dayalı sanayici-üretici iş birlikleri, Türk çiftçisinin özverili katkısı, tüketici odaklı ve yenilikçi şirket kültürü bulunuyor. Salça, domates ürünleri, konserve ve ketçap pazarının lider markası olarak her zaman kaliteli, lezzetli ve doğal ürünleri tüketicilerimizle buluşturuyoruz. 1967 yılından bu yana domates tarımını geliştirerek, Türkiye konserve sanayisini küresel pazarda rekabet eder hale getirme vizyonuyla çalışıyoruz.

Kurulduğumuz günden bu yana kesintisiz şekilde sözleşmeli tarım yaparak çiftçileri eğitip geliştiriyoruz.

Çiftçimize uygun fide ve gübre desteğiyle, mühendis ve teknikerlerimizden oluşan uzman ziraat ekibimizin özverili çalışmaları aracılığıyla bilinçli domates tarımına öncülük ediyor; salça üretimi için gerekli en kaliteli domatesleri çiftçilerimizden alıyoruz. Sektördeki en büyük farkımız ve gücümüz merhum Vehbi Bey'in inşa ettiği sözleşmeli domates tarımından geliyor. Bugün 500'ü sözleşmeli olmak üzere 1000'in üzerinde çiftçimizle çalışıyoruz

Sürdürülebilir ve karlı büyüme hedeflerimiz içerisinde ihracat önemli bir yer tutuyor. Bugün domates ürünleri, salça, ketçap ve konserve denince ilk akla gelen,

TAT GIDA HAKKINDA

Türkiye'nin pazar lideri markası olarak ABD'den Japonya'ya kadar toplam 40'a yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz ve yurt dışı pazarlarda tüketicilerimizin beklentilerine uygun ürünleri kendilerine sunuyoruz.

Mevcut ülkelere yaptığımız ihracat faaliyetlerinin yanında, yeni pazarlara girmek konusunda kararlı bir şekilde çalışıyoruz. 55 yılı aşkındır devam eden serüveni, Türk ve dünya mutfaklarına kaliteli, sağlıklı ve lezzetli ürünler sunarak daha da ileri taşıyoruz.

Hızla değişen iş ortamında herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük ediyor, yenilikçi ürün gamı, üretim kapasitesi ve teknolojiye yaptığımız yatırımlarla büyüyor. Şirket olarak, gelecek dönemlerde Türkiye ve öncelikli yurt dışı pazarlarda konumumuzu daha da güçlendirerek satış hacmini arttırmayı, tüketici beklentileri doğrultusunda sağlıklı ve doğaya saygılı ürünler geliştirerek karlı ve sürdürülebilir büyümeyi hedefliyoruz.

TAT GIDA SERMAYE VE ORTAKLIK YAPISI

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik bağlamında finansal ve operasyonel başarıyı devam ettirebilmek için güçlü bir ortaklık yapısını benimsiyor, hedeflerimize kararlılıkla ilerliyoruz.

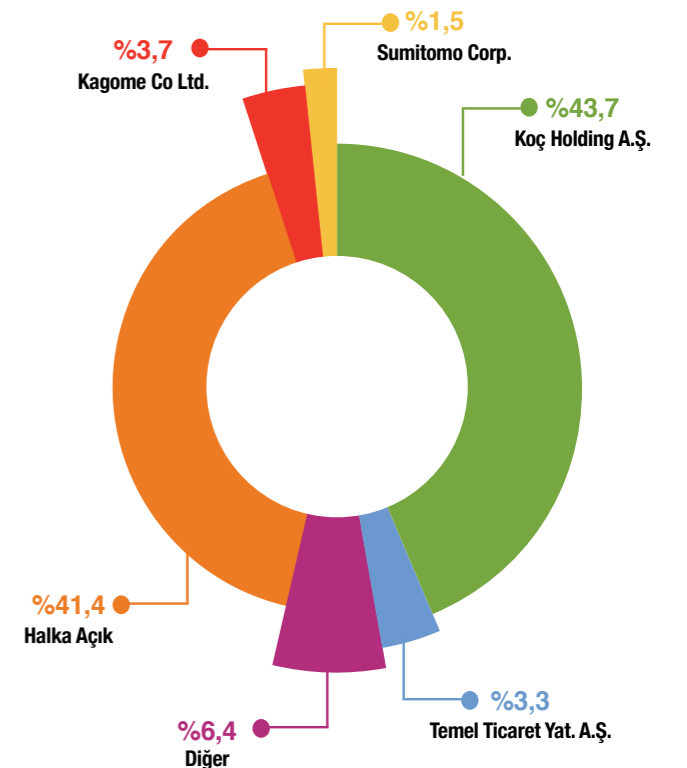
2022 yıl sonu itibarıyla şirketimizin kayıtlı sermaye tavanı 250.000.000.-TL ve ödenmiş sermayesi 136.000.000. TL olup yıl içinde herhangi bir değişiklik olmamıştır. Şirketimizde imtiyazlı pay bulunmamaktadır.

Ortağın Adı-Unvanı	Hisse Tutarı	%
Koç Holding A.Ş.	59.364.947	43,7
Kagome Co Ltd.	5.071.168	3,7
Temel Ticaret Yat. A.Ş.	4.427.889	3,3
Sumitomo Corp.	2.077.983	1,5
Diğer	8.745.169	6,4
Halka Açık	56.312.844	41,4
Toplam	136.000.000	100,0

Şirketin Doğrudan veya Dolaylı İştirakleri ve Pay Oranları

31 Aralık 2022 tarihi itibarıyla iştirak oranları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Unvanı	31.12.2022
Ram Dış Ticaret A.Ş.	%7,5
Düzy Tüketim Malları Sanayi Pazarlama ve Ticaret A.Ş.	%1,1



Türkiye'nin öncü ve köklü kuruluşlarından biri olarak, Mustafakemalpaşa, Karacabey ve Torbalı tesislerimizde, herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük etmek için varız. Her bir üründe doğanın bize sunduğu gerçek lezzeti yansıtarak, kalite ve güvenceyle buluşturuyor, güçlü yapımızla sektörde liderlik vizyonumuzu sürdürüyoruz.



ÜRETİM TESİSLERİMİZ

Üretim Tesislerimizin 2022 Yılı "En"leri



2022 yılı üretim sezonunda toplam 542.732 ton domates işleyerek Türkiye rekoru kırdık. Aynı zamanda Bursa Karacabey ve İzmir Torbalı işletmelerimiz de kendi üretim rekorlarını kırmış oldu.



2022 yılı üretim sezonunda toplam 15.060 ton biber işlendi. Böylelikle ilk defa 12.000 tonun üzerinde biber işleme miktarına eriştik.



2022 yılı üretim sezonunda toplam 22.169 ton sos ve toplam 6.756 ton hazır yemek üretimi ile rekor kırdık.



2021 yılında İzmir Torbalı işletmemizde başarı ile tamamlanan deneme elma püresi üretimi sonucunda, 2022 yılında seri üretim ile toplam 2.200 ton elma püresi üretimi gerçekleştirdik.

Şirketimizin organizasyonel ve operasyonel başarısını etkileyen ve iş süreçlerimizde verimliliği destekleyen yönetim sistemleri sertifikalarına sahibiz. Sertifikalarımız süreçlerimizi uluslararası standartlara uygun olarak yürüttüğümüzün göstergesidir. Aynı zamanda müşterilerimize, iş ortaklarımıza ve paydaşlarımıza şirketimizin sürekli iyileştirme, inovasyon yeteneğini güçlendirme ve mükemmeliyete olan bağlılığını ortaya koyuyor.

Fabrikalarımızın sahip olduğu sertifikalar:

Yönetim Sistemleri Sertifikaları	Mustafakemalpaşa BURSA	Karacabey BURSA	Torbalı İZMİR	Genel Müdürlük İSTANBUL
ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	✓
ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	✓
ISO 50001:2018 Enerji Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	✓
FSSC 22000 Versiyon 5.1 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	✓
BRC - Global Standart V.8 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	
Japanese Agricultural Standard	✓	✓	✓	
IFS - Food V.7 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	✓	✓	✓	

ÜRETİM TESİSLERİMİZ

Yönetim Sistemleri Sertifikaları	Mustafakemalpaşa BURSA	Karacabey BURSA	Torbali İZMİR	Genel Müdürlük İSTANBUL
Helal Sertifikası*	✓			
Helal ve Tayyip Sertifikası*	✓	✓	✓	
Kosher Sertifikası*		✓		
Organik Müteşebbis Sertifikası*	✓			
Mc Donald's SQMS V.5.1	✓			
Mc Donald's SWA	✓			
Amfori BSCI	✓			
U.S. FDA	✓	✓		

*Ürün bazında alınan sertifikadır.

MUSTAFAKEMALPAŞA - BURSA

Açılış Tarihi: 1968

Toplam Alan: 470.000 m²

Kapalı Alan: 47.250m²

Ürünler: Salça, Domates Ürünleri, Sebze Konserveleri, Sos, Hazır Yemek, Turşu

Domates İşleme Kapasitesi: 2.800 ton/gün

Başlıca Özellikleri:

- Domatese bağlı sezonluk üretimlerin yanısıra; biber salçası, RO domates püresi, turşu ve sebze konserveleri gibi diğer tüm sezonluk üretimlerimiz için ve aynı zamanda sos ve hazır yemek gibi sürekli üretimlerimiz için tek üretim merkezi konumundadır. Geniş üretim portföyü ve kurulu kapasitesi ile hem esneklik hem de ölçek ekonomisi avantajı ile öne çıkmaktadır.
- Son ürün üretim kapasitesi yıllık 93.000 tondur. Domates işleme kapasitesi ise yıllık 122.000 tondur.
- Mustafakemalpaşa işletmemiz, tüm operasyon uzmanlıklarımız için merkez kampüstür.
- Mustafakemalpaşa işletmemiz BRCGS, IFS ve FSSC 22000 gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir.
- Mustafakemalpaşa işletmemiz ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonlarına sahiptir.
- İşletmemiz Amfori BSCI sosyal uyumluluk ve etik çalışma denetimine tabidir.
- İşletmemiz McDonald's yapılan üretimler kapsamında SQMS gıda güvenliği ve SWA sosyal uyumluluk ve etik çalışma denetimlerine tabidir. Ayrıca Japon Kagome müşterimize yapılan üretimler kapsamında JAS denetimine tabidir.
- İşletmemiz, spesifik ürünler bazında FDA, Organik Müteşebbis, ve Helal ve Tayyip sertifikasyonlarına sahiptir.

KARACABEY - BURSA

Açılış Tarihi: 1977

Toplam Alan: 216.500m²

Kapalı Alan: 28.750m²

Ürünler: Salça, Domates Ürünleri

Domates İşleme Kapasitesi: 5.450 ton/gün

Başlıca Özellikleri:

- Karacabey işletmemiz, Türkiye'nin tek çatı altında en büyük domates işleme kapasitesine sahip tesisidir. Yıllık domates işleme kapasitesi 300.000 tondan fazladır. Son ürün bazında ise üretim kapasitesi yıllık 60.000 tondur.
- Karacabey işletmemiz, yüksek seviye kurulu kapasitesi ve üretim miktarı ile ölçek ekonomisi avantajı ile ön plana çıkmaktadır. Ayrıca, tamamen domatese dayalı ürün portföyü ile Tat domates uzmanlığının merkezidir.
- Son yıllarda yapılan yatırımlarla, yüksek teknolojiye teknik altyapısı ile salça ve domates ürünleri üretimlerini gerçekleştirmektedir.
- Doğranmış ve soyulmuş domates üretimleri için tek üretim merkezidir.
- Karacabey işletmemiz BRCGS, IFS ve FSSC 22000 gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir. Ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonlarına sahiptir.
- İşletmemiz, Japon Kagome müşterimizi yaptığımız üretimler kapsamında JAS denetimine tabidir.
- İşletmemiz, spesifik ürünler bazında FDA, Organik Müteşebbis, Helal ve Tayyip ve Kosher sertifikasyonlarına sahiptir.

TORBALI - İZMİR

Açılış Tarihi: 2006

Toplam Alan: 49.350 m²

Kapalı Alan: 9.700 m²

Ürünler: Salça, Konsantre Meyve Püresi

Domates İşleme Kapasitesi: 2.900 ton/gün

Başlıca Özellikleri:

- Torbali işletmemiz, odaklı ürün portföyü ile yalın üretim merkezimizdir. Son yıllarda eklenen elma püresi ile ürün çeşitliliğini büyütülmektedir.
- Torbali işletmemiz BRCGS, IFS ve FSSC 22000 gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir.
- Ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonlarına sahiptir.
- İşletmemiz, spesifik ürünler bazında Helal ve Tayyip sertifikasyonlarına sahiptir.

ÜRÜNLERİMİZ

Mevsiminde Toplanıp Üretilen "Tat"lar	Her Daim Sofradaki "Tat"lar	Lezzet Katan "Tat"lar
<ul style="list-style-type: none"> • Domates Salçası • Biber Salçası • Karışık Salça • Organik Salçalar • Domates Ürünleri • Organik Domates Ürünleri • Sebze Konserveleri • Bezelye Konserveleri • Közlenmişler • Turşular • Yöresel Turşular 	<ul style="list-style-type: none"> • Konserve Hazır Yemekler • Hazır Tabaklar • Aç Ye (Bowl) • Hazır Tabaklar • Isıt Ye • Haşlanmışlar • Organik Haşlanmışlar • Ekmek Üstü Lezzetler • Çorbalar • Reçeller • Şeker İlavetsiz Reçeller • Marmelatlar 	<ul style="list-style-type: none"> • Ketçap • Acılı Ketçap • Organik Ketçap • Mayonez • Sarımsaklı Mayonez • Hardal • Acı Sos • Burger Sos • Ranch Sos • Barbekü Sos • Makarna Sosları



VİZYONUMUZ

Türkiye'den çıkan globalleşme yolunda olan markamızla, sürdürülebilir tarımı destekleyerek tüketicilerimizin sağlıklı beslenme partneri olmak.



MİSYONUMUZ

Herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük etmek için varız.

REKABET AVANTAJLARI



55 yıllık bilgi birikimi

Tat markasına duyulan güven
ve yüksek marka değeri



Yüksek kalite standartları

40 ülkeye markalı ihracat



Güçlü ortaklık yapısı

Sürdürülebilir ve dijital
tarım odaklı yaklaşım



Domates günlük işleme
kapasitesinde dünyadaki
en büyük 10. üretim tesisi*

Çiftçiler ve tüm iş ortaklarıyla
uzun soluklu ve güçlü ilişkiler



* Tomato News: TOP50 tomato processing companies worldwide in 2020

STRATEJİK HEDEFLER

Şirketimizin misyon, vizyon ve değerlerini titizlikle üst yönetimin öncülüğünde hazırladık ve Yönetim Kurulu'nun denetimi ve bilgisi altında belirledik. Belirlenen hedefler, şirketimizin resmî faaliyet raporunda ve internet sitesinde paylaşılmasının yanı sıra, sürekli bir dinamizmle güncelleniyor.

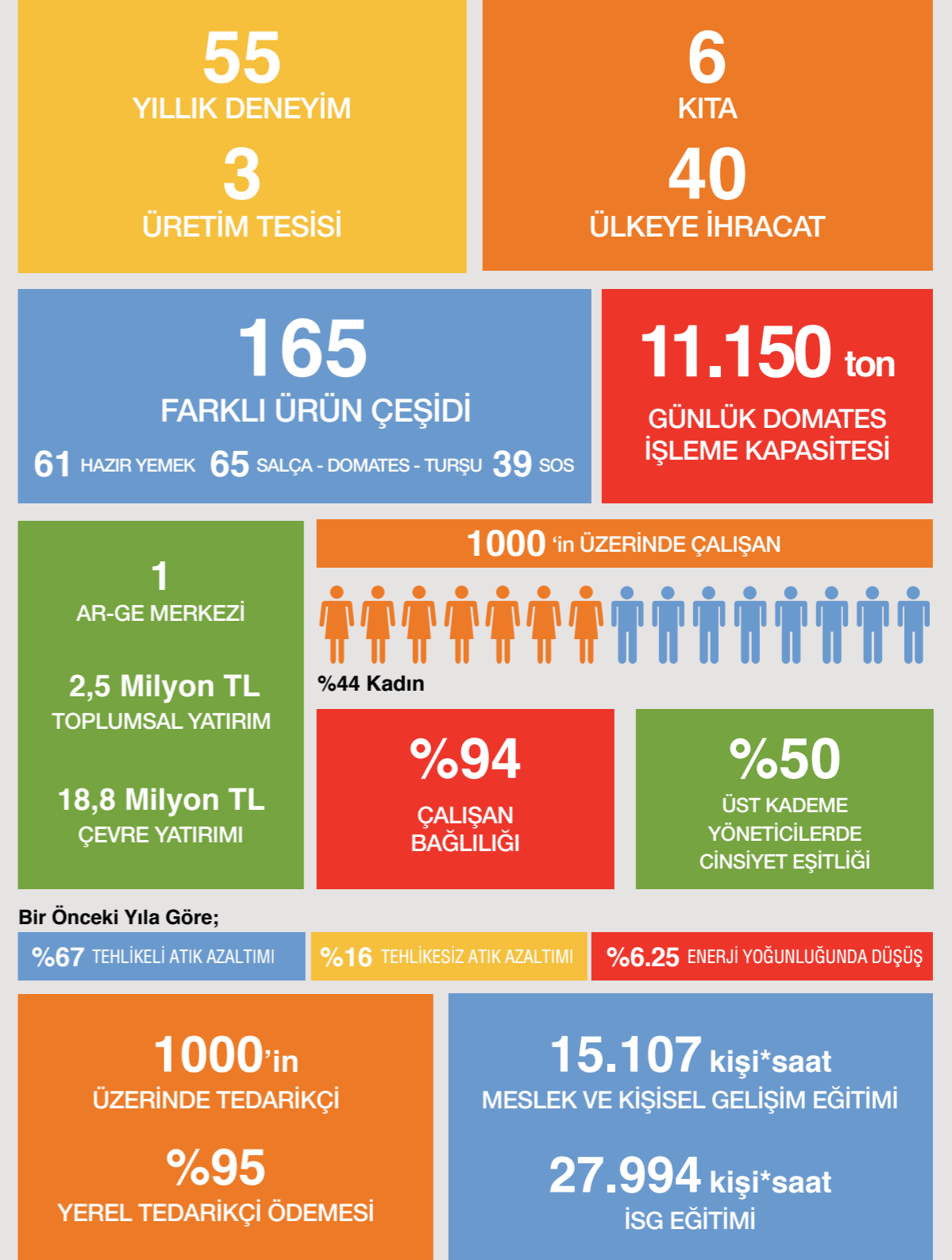
Stratejik hedeflerimizin belirlenmesi süreci ise tüm birimlerimizin katkılarıyla gerçekleşiyor. Bu kapsamda, birimlerimizin çalışmaları öncelikle Üst Yönetim tarafından değerlendiriliyor. Ardından Yönetim Kurulu'na ayrıntılı olarak sunulup, burada yine ayrıntılı bir inceleme ve analiz sürecine tabi tutuluyor. Bu süreçte, hedeflerimizin ne kadarına ulaşıldığı, hangi aşamaların tamamlandığı ve ne gibi değişikliklere ihtiyaç duyulduğu konularında kapsamlı bir değerlendirme yapılıyor.

Yönetim Kurulu toplantılarını, şirketin rotasını belirleyen kritik buluşmalar olarak görüyor ve periyodik olarak gerçekleştiriyoruz. Bu toplantılarda, önceki dönemlerin performans analizleri de dahil olmak üzere şirketimizin genel performansını gözden geçiriyoruz.

Mevcut koşulların getirdiği zorluklara ve fırsatlara göre şirketimizde, adaptasyon yeteneği ve iş sürekliliği yönetimi yetkinliğiyle yeni bir yaklaşım benimseyerek sürekli olarak yeni hedefler ve stratejiler geliştiriyoruz. Stratejimiz, sürdürülebilir başarıyı garantiye ve sektörde lider konumunu koruma amacına hizmet ediyor.



2022 YILINDA SAYILARLA TAT GIDA



ÖDÜLLER ve ETKİSİ YÜKSEK UYGULAMALAR

Tat Gıda olarak, müşteri odaklı yaklaşımımızla her zaman en iyiyi sunmayı hedefliyoruz. Müşterilerimizin talep ve ihtiyaçlarına uygun çözümler sunarken, onlarla olan ilişkimizi sürdürülebilir, etki odaklı ve güvene dayalı bir temelde yürütmeyi esas alıyoruz.

Sürdürülebilirlik bizim için iş dünyamızın vazgeçilmez bir parçası haline geldi. Bu bağlamda, sürdürülebilirlik ödülleri, şirketimizin çevresel, sosyal ve yönetimsel çerçevedeki başarılı uygulamalarını ön plana çıkarması ve teşvik etmesi amacıyla oldukça kritiktir. 2022 yılında da önceki yıllarda olduğu gibi pek çok prestijli ödüle layık görüldük.

Sen Bi Tat kampanyamız, Brandverse Awards'ta Müzik Ses Tasarımı kategorisinde "Gümüş" ödül, Entegre Medya Kullanımı kategorisinde "Bronz" ödül, Yiyecek/İçecek kategorisinde "Bronz" ödülün sahibi oldu. Effie Ödülleri'nde ise Temel Gıda kategorisinde "Gümüş" ödüle layık görüldü. Kristal Elma'da TV&Sinema kategorisinde "Gümüş", Yiyecek/İçecek kategorisinde "Kristal" ödül kazandı.



Tat Hazır Tabak kampanyamız, Felis Ödülleri'nde genel kategoride "Büyük" ödülün sahibi olurken Yiyecek/İçecek kategorisinde "Altın" ödüle layık görüldü. Kristal Elma'da TV&Sinema Film Yiyecek/İçecek kategorisinde "Kristal" ödülün sahibi oldu.



Yöresel Turşu kampanyamız, Ambalaj Ay Yıldızları'nda Grafik Tasarım kategorisinde "Altın" ödüle layık görüldü.

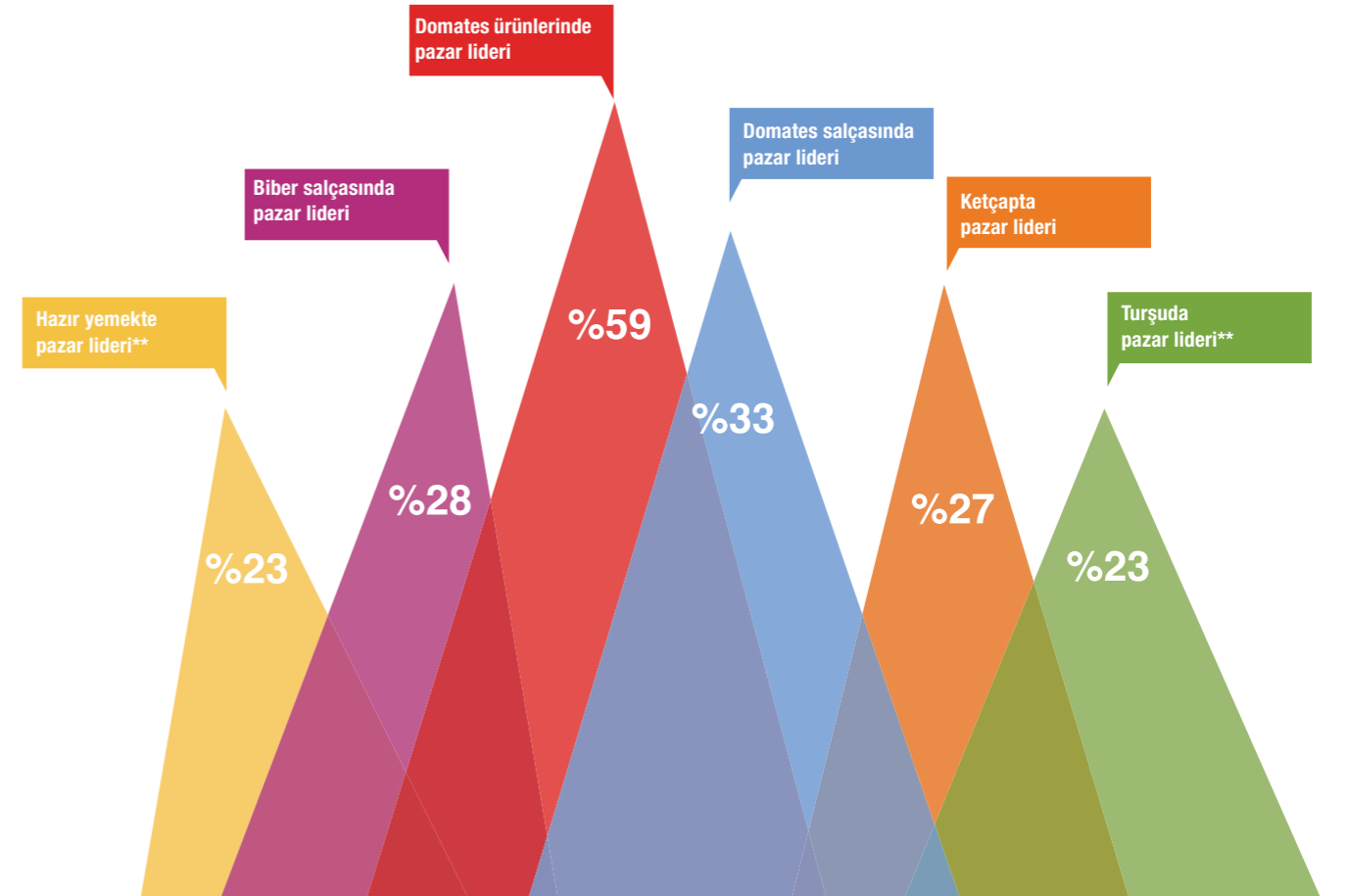


Tarımsal entegrasyondaki liderliğimizi, dijital tarım yatırımlarımızı yoğunlaştırarak pekiştiriyoruz. Yarım asırdan beri, en yüksek kaliteli gıda ürünlerini üretmemiz için bize hammadde sağlayan çiftçilerimizle birlikte sıkı bir iş birliği içinde olduk. Yaptığımız veri analitiği ve mekanizasyon yatırımlarıyla, tarımsal verimliliği teşvik etmeyi ve gençler için tarım sektörünü cazip kılmayı hedefliyoruz. Dijital tarım konusundaki öncülük ettiğimiz çalışmalarımız ve Sözleşmeli Çiftçi Programımız, TİSK Ortak Yarınlar ve Fast Company Türkiye'nin En İnovatif Şirketler platformları tarafından ödüllendirilerek bizlere büyük bir gurur yaşattı.

Tat Gıda olarak, Türkiye'nin küresel gıda şirketi olma yolunda emin adımlarla ilerlerken, Japonya'dan ABD'ye kadar geniş bir coğrafyada, 40 ülkeye ürün ihracatı yapıyoruz. 2021'e kıyasla, ihracat gelirlerimiz dolar cinsinden %52'lik bir artışla 2022'de 58 milyon dolara ulaştı, bu da şirketimizin tarihindeki ihracat rekorunu kırmamıza neden oldu. Genel satışlarımız arasında ihracatın oranı da %31'den %35'e çıkarak önemli bir yükseliş gösterdi. Son üç yılda elde ettiğimiz etkileyici ihracat sonuçları sayesinde, İstanbul Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği'nin takdirini kazanarak ödülle taçlandırıldık.

Türk-Alman Üniversitesi tarafından düzenlenen Hayvan Refahı Ödülleri'nde yumurta kullanımında hayvan refahını önceliklendiren çalışmalarımızla **İyi Yumurta Ödülü'nü** aldık.

Türkiye'nin yıllardır güvenle ve beğeniyle tükettiği sayısız ürüne imza atan Tat, 2022 yılında ortaya koyduğu güçlü performansla birçok kategoride pazar lideri* olmuştur:

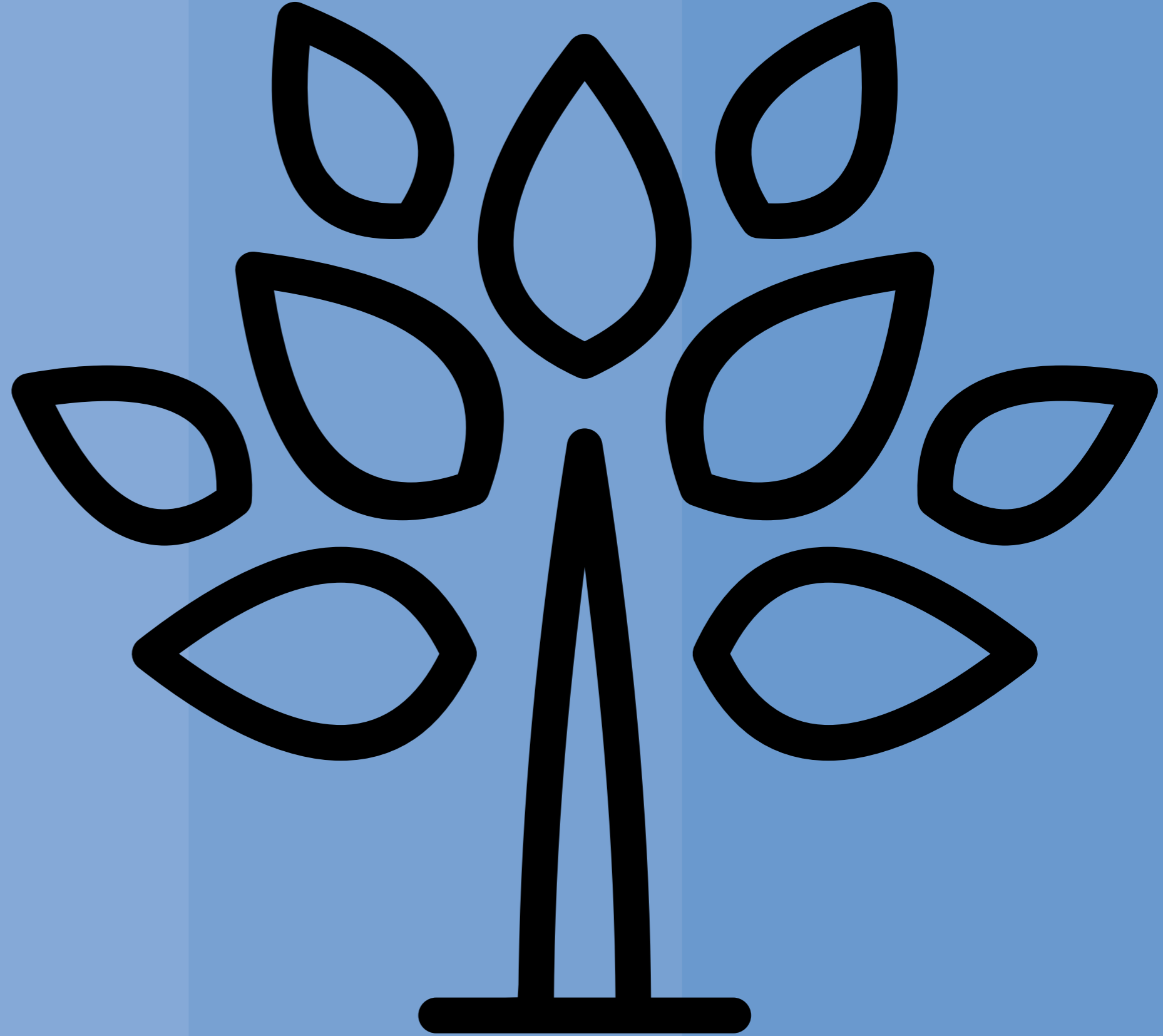


* Kaynak: Nielsen (İM Hariç Toplam Türkiye Pazarı Ölçüm Datası)

** Nielsen Süpermarket Scantrack

Kökümüz Değerler

Tat Gıda olarak, faaliyetlerimizi Kurumsal Yönetim İlkelerine uygun şekilde yürütüyoruz. Güçlü kurumsal yönetim yapımızla şeffaflığı, paydaşlarımızla olan etkili iletişimi, uzun vadeli sürdürülebilirliği ve sürdürülebilir iş uygulamalarını hedefliyoruz. Yönetişim yapımızı şeffaflık, etik, uyum ve izlenebilirlik süreçlerini destekleyecek çerçevede tasarlıyoruz.



KURUMSAL YÖNETİM İLKELERİ ve POLİTİKALAR

Tat Gıda olarak, faaliyetlerimizi Kurumsal Yönetim İlkelerine uygun şekilde yürütüyoruz. Güçlü kurumsal yönetim yapımızla şeffaflığı, paydaşlarımızla olan etkili iletişimi, uzun vadeli sürdürülebilirliği ve sürdürülebilir iş uygulamalarını hedefliyoruz. Yönetişim yapımızı şeffaflık, etik, uyum ve izlenebilirlik süreçlerini destekleyecek çerçevede tasarlıyoruz.

Sermaye Piyasası Kurulu ("SPK") tarafından düzenlenen "Kurumsal Yönetim İlkeleri"ne uyuma büyük önem veriyoruz. 2022 yılında yürürlükte bulunan II-17.1 sayılı Kurumsal Yönetim Tebliği ("Tebliğ") kapsamında zorunlu olan tüm ilkelere tam olarak uyduk ve zorunlu olmayan ilkelerin de büyük çoğunluğuna uyum sağladık. Zorunlu olmayan Kurumsal Yönetim İlkeleri'ne de tam uyumu amaçlıyor ve bu konuda azamî çaba gösteriyoruz.

Borsa İstanbul'da işlem gören ve SPK tarafından belirlenmiş derecelendirme kuruluşlarınca, şirketin tüm kurumsal yönetim ilkelerine bir bütün olarak uyumuna ilişkin yapılan değerlendirme sonucuna göre belirlenen şirketler BİST Kurumsal Yönetim Endeksi'ne dahil ediliyorlar. Tat Gıda olarak, kurumsal yönetim ilkelerine uyum konusundaki hassas yaklaşımımız ve bu yöndeki çabalarımızla ilkelere önemli ölçüde uyum sağladık ve kurumsal derecelendirme notunu sürekli yükselttik.

Şirketimizin, 28.12.2022 tarihi itibarıyla Kurumsal Yönetim Derecelendirme Notu 9,53 (%95,32) oldu. Kurumsal Yönetim Derecelendirme Raporumuz, Kamuyu Aydınlatma Platformu ve Tat Gıda kurumsal internet sitesinde paylaşılıyor.

Borsa İstanbul'da işlem gören ve kurumsal sürdürülebilirlik performansları üst seviyede olan şirketlerin paylarından oluşan BIST Sürdürülebilirlik Endeksi 4 Kasım 2014 tarihinden itibaren hesaplanmaya ve yayımlanmaya başlandı. Tat Gıda olarak, BIST Sürdürülebilirlik Endeksi'nde 1 Kasım 2016 tarihinden beri yer alıyoruz. Endeksin metodolojisi, 2021 yılında değiştirildi ve endeks hesaplanırken Refinitiv'in sürdürülebilirlik değerlendirme sonuçları kullanılmaya başlandı. 2021 yılında Refinitiv tarafından yapılan değerlendirme sonucunda şirketimizin notu 65,6 olarak belirlenirken, 2022 yılında ise 72,5 puana revize edildi.

Stratejik ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmak adına, politikalar oluşturuyor ve kurumsal yönetim yaklaşımını bu politika taahhütleriyle bütünleştirmeyi esas alıyoruz. **Bu çerçevede yandaki tabloda belirlediğimiz politikalar,** politika taahhütlerinin nasıl hayata geçirildiği, takip mekanizmaları ve politikaların kurumsal yapımıza katkılarına dair detaylara yer veriyor.



POLİTİKALAR	
Bilgi Güvenliği Politikası	Bilgi Güvenliği Politikamızın amacı, Tat Gıda'nın işlettiği sistem, bilgi ve varlıkların gizlilik, bütünlük ve erişilebilirliğinin sağlanması amacıyla gerekli gereksinimleri tanımlamaktır. Bilgi Güvenliği Politikası, halka açık şirketler için Sermaye Piyasası Kurulu tarafından yürürlüğe konan VII-128.9 Bilgi Sistemleri Yönetimi Tebliği (Tebliğ) ve konuyla ilgili Kişisel Verilerin Korunması Kanunu gibi diğer düzenlemeler dikkate alınarak hazırlanmıştır.
Bilgilendirme Politikası	Tat Gıda Sanayi A.Ş. Bilgilendirme Politikamızın amacı, düzenlemelere ve paydaşların beklentilerine cevap verecek şekilde, Tat Gıda Sanayi A.Ş.'nin ticarî sır niteliğinde olanlar hariç, geçmiş faaliyet ve finansal performansı ile geleceğe dönük değerlendirmeleri dahil paylarının fiyatını ya da yatırımcı kararını etkileyebilecek nitelikteki bilgi ve gelişmeleri eşit işlem ilkesine uygun olarak zamanında, doğru, tam, dolaysız, anlaşılabilir, yeterli ve kolay erişilebilir olarak paylaşmak için kullanacağı yöntem ve ilkeleri belirlemektir.
Çalışanlara Yönelik Tazminat Politikası	Şirketimiz çalışanlarına yönelik "Kıdem Tazminatı" ve "İhbar Tazminatı" politikalarımız, 4857 Sayılı İş Kanunu'nun ve yürürlükte bulunan Toplu İş Sözleşmesinin ilgili maddeleri kapsamında belirlenerek yürütülmüştür.
Kar Dağıtım Politikası	Tat Gıda Sanayi A.Ş. olarak Türk Ticaret Kanunu hükümleri, Sermaye Piyasası Düzenlemeleri, Vergi Düzenlemeleri ve diğer ilgili düzenlemeler ile Esas Sözleşmemizin kar dağıtımına ilişkin maddesi çerçevesinde ortaklarımıza kar dağıtımını yapıyoruz. Bu uygulamada Kurumsal Yönetim İlkelerine uygun olarak pay sahipleri ve Şirket menfaatleri arasında dengeli ve tutarlı bir politika izliyoruz.
Tat Gıda Bağış ve Sponsorluk Politikası	Bağış ve Sponsorluk Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş.'de bağış ve sponsorluk işlemleri bakımından uyulması gereken standart, ilke ve kuralları belirlemektir.
Tat Gıda Çevre Politikası	Çevre Politikamızın amacı, Tat Gıda'nın Çevre Yönetimi alanındaki yaklaşımını yansıtmak ve çevre yönetimine verdiği önemi vurgulamaktır.
Tat Gıda Enerji Politikası	Enerji politikamızın amacı, faaliyetlerimizde enerji verimliliği, kullanımı ve tüketimine ilişkin uygulanabilir tüm yasalara uygun olarak hareket etmek ve yasaların ötesinde uygulamalar geliştirmek, etkin enerji ve kaynak yönetimini, ekipman bakımlarının düzenli yapılmasını, enerji verilerinin takibini ve yenilenebilir enerji kaynaklarına geçişe yönelik planlamaları ve uygulamaları kapsamaktadır.
Tat Gıda Etik İlkeler ve Uyum Politikası	Tat Gıda Etik İlkelerimiz; Tat Gıda yöneticileri, çalışanları ve iş ortaklarımıza (tedarikçi, müşteri, bayi, yüklenici, danışman, şirket nam ve hesabına hareket eden her türlü temsilci vb.) yol gösterici olması amacıyla oluşturuldu ve Tat Gıda tarafından özveriyle uygulanıyor.

POLİTİKALAR	
Tat Gıda Hediye ve Ağırlama Politikası	Hediye ve Ağırlama Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş. adına hareket ederken hediye alınması, verilmesi, misafir ağırlanması veya bir ağırlama davetinin kabul edilmesi ve benzeri diğer faaliyetleri gerçekleştirirken uyulması gereken kural ve standartları belirlemektir.
Tat Gıda İhbar Politikası	İhbar Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş. çalışanları ve paydaşlarının Tat Gıda Etik İlkeleri ile Koç Topluluğu Etik İlkeleri ve ilgili politikalara veya mevzuata aykır olduğundan şüphelendikleri eylemleri Tat Gıda'ya bildirmeye teşvik etmektir. Ayrıca iyi niyetle bildirimde bulunan çalışanlarımızın maruz kalabilecekleri misilleme eylemlerine karşı korunduklarının açık ve net bir şekilde ifade edilmesi amaçlanıyor.
Tat Gıda İnsan Hakları Politikası	İnsan Hakları Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş.'nin insan hakları konusundaki yaklaşım ve standartlarını yansıtan bir rehber oluşturmak ve bu yolla Tat Gıda'nın insan haklarına verdiği önemi vurgulamaktır.
Tat Gıda İSG Politikası	İSG Politikamızın amacı, İSG konusundaki tüm yasa ve yükümlülükler uygun hareket etmek ve bunların ötesinde uygulamalar geliştirmek, güvenli çalışma ortamları sağlamak, iş kazalarının azaltılması ve meslek hastalıklarının önlenmesi için çalışma ortamlarını sürekli iyileştirmek, olası İSG risklerinin analizini yapmak, İSG kültürü oluşturmak, KKD uygulamalarını yönetmek ve İSG performansını iyileştirmektir.
Tat Gıda Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası	Kalite ve Gıda Güvenliği Politikamızın amacı, yüksek kaliteli, güvenilir ve lezzetli ürünler üretecek şekilde faaliyetlerimizin sürdürülmesi, gıda güvenliğini sağlayarak müşteri memnuniyetinin sağlanması ve kalite bilincinin tüm organizasyona yayılmasıdır.
Tat Gıda Kişisel Verilerin Korunması Politikası	Tat Gıda Sanayi A.Ş. ile Koç Topluluğu Etik İlkeleri'nin bir parçası olan Tat Gıda Kişisel Verilerin Korunması Politikamız, Tat Gıda olarak, kişisel verilerin korunması ve işlenmesi konusunda mevzuata uyum sağlamak amacıyla yürütülecek uyum faaliyetlerinin çerçevesini belirlemeyi ve koordinasyonu sağlamayı hedefliyor. Bu kapsamda amaç, kişisel veri işleme faaliyetlerinin, hukuka uygunluk, dürüstlük ve şeffaflık ilkelerine uygun olarak yürütülmesinin sürdürülmesidir.
Tat Gıda Rekabet Hukuku Uyum Politikası	Koç Topluluğu Etik İlkeleri'nin ve Tat Gıda Sanayi A.Ş. Etik İlkeleri'nin bir parçası olan Rekabet Hukuku Uyum Politikamızın amacı, Tat Gıda bünyesindeki tüm faaliyetlerin rekabet hukuku mevzuatına uyumlu şekilde yürütülmesine yönelik ilke ve esasları belirlemektir. Bu Politika, tüm süreç ve uygulamalarımızın rekabet hukukuna uygun olmasını ve rekabet hukuku konusunda farkındalığın sağlanmasını amaçlıyor. Ayrıca, ticarî faaliyetlerimizi ve rakiplerimizle ilişkilerimizi yürütürken rekabet hukukuna uygun hareket etmeye verdiğimiz önemi gösteriyor.
Tat Gıda Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikası	Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş.'nin yolsuzluk ve rüşvetle mücadele etmek konusundaki kararlılığının bir yansıması olarak, Tat Gıda bünyesinde uygulanacak ilke ve kuralları belirlemektir.

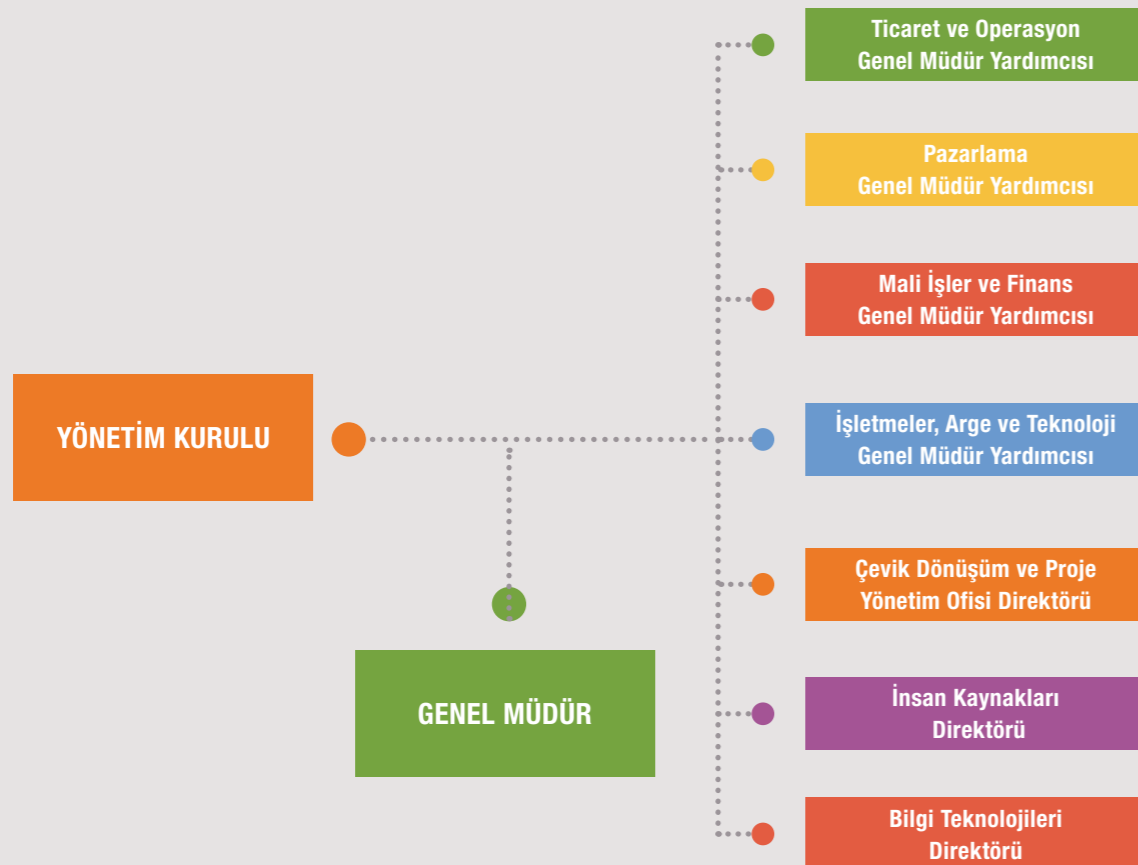
POLİTİKALAR	
Tat Gıda Siber Güvenlik Politikası	Siber Güvenlik Politikamızın amacı, bilgi güvenliği ile ilgili tüm yasa ve yükümlülükler uygun olarak hareket etmek ve yasaların ötesinde uygulamalar geliştirmek, bilgi ve bilgi sistemlerinin gizliliğini korumak, bütünlük ve erişilebilirlik sağlamak, kritik belgelerin yedeklenmesini ve saklanmasını sağlamak, siber güvenliğin sağlanması için bilgi güvenliği destek yazılımları ve anti virüs programları kullanmak, sistemin sürekli iyileştirilmesi amacıyla düzenli olarak sızma testleri uygulamak, çalışanlar ve paydaşların bu konuda farkındalık kazanmasını sağlamaktır.
Tat Gıda Sürdürülebilirlik Politikası	Sürdürülebilirlik Politikamızın amacı, üretim süreçlerimizde yüksek kalite standartlarını yakalayarak müşterilerimizin memnuniyetini gerçekleştirmek, yasal uygunluğu sağlamak, çevresel, sosyal ve yönetsel çerçevede iyi uygulamalar geliştirmek ve uygulamak, sürdürülebilirlik komitesi ve paydaşlar ile iletişim kurmaktır.
Tat Gıda Tedarik Zinciri Uyum Politikası	Tedarik Zinciri Uyum Politikamızın amacı, Tat Gıda Sanayi A.Ş.'nin temel ilke ve değerlerini iş ortaklarımız ile paylaşmak ve kendilerinden uymalarını beklediğimiz standartlara ilişkin gerekli rehberliği sağlamaktır.
Tat Gıda Toplumsal Yatırım Politikası	Toplumsal Yatırım Politikamızın amacı, toplumsal yatırım girişimlerinin geliştirilmesinde benimsenecek olan ilkeleri ortaya koymaktır. Tat Gıda Sanayi A.Ş. olarak faaliyetlerimizin paydaşlarımıza, çevreye ve toplumun tamamına olan etkisinin farkındayız ve sürdürülebilir kalkınmanın önemini vurguluyoruz.
Tat Gıda Uyum Politikası	Uyum Politikamızın amacı Tat Gıda Sanayi A.Ş. için özel olarak tasarlanmış kapsamlı ve etkin bir uyum yapısının tanımlanması, uyum çerçevesinin tesis edilmesi, Tat Gıda'nın yasal düzenlemelere, iç politikalara, iyi kurumsal yönetim uygulamalarına, etik kurallara ve Koç Topluluğu Uyum Politikası ile belirlenen ilkelere uyma taahhüdünün ortaya konulmasıdır.
Tat Gıda Yaptırımlar ve İhracat Kontrolleri Politikası	Yaptırımlar ve İhracat Kontrolleri Politikamızın amacı, ekonomik yaptırımlar ve ihracat kontrol yükümlülüklerine uyumlu olmak için Tat Gıda Sanayi A.Ş. tarafından dikkate alınması gereken kuralları belirlemektir.
Ücretlendirme Politikası	Ücretlendirme Politikamız, yönetim kurulu üyelerimiz ve genel müdür, genel müdür yardımcıları ve genel müdüre direkt bağlı direktörlerden oluşan üst düzey yöneticilerimizin ücretlendirme sistem ve uygulamalarını tanımlıyor.
Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikası	Tat Gıda olarak, imzacısı olduğumuz BM Kadının Güçlenmesi İlkeleri ve Tat Gıda Sanayi A.Ş. ve Koç Topluluğu Etik İlkeleri ışığında her seviyede fırsat eşitliği sunmayı, çeşitlilik ve kapsayıcılığı sağlamayı amaçlıyoruz.

YÖNETİM KURULU YAPISI, ÜST YÖNETİM ve KOMİTELER

Stratejik karar alma süreçlerinde Yönetim Kurulumuz en yüksek seviyede gözetime sahiptir. Yönetim Kurulumuz ayrıca, stratejik hedeflerin tanımlanması sürecini ve uzun vadeli çıkarları gözeterek faaliyetlerimizin mevzuata, Esas Sözleşmeye ve oluşturulan politikalara uygunluğunu garanti altına alıyor. Şirketimiz Yönetim Kurulu faaliyetlerini şeffaf, hesap verebilir, adil ve sorumlu bir şekilde yürütüyor. Yönetim Kurulumuz, en yüksek seviyeden hesap verme yaklaşımıyla yönetimin performansını da denetliyor. Şirketimizin Yönetim Kurulu yapılandırılırken Esas Sözleşmenin 11., 12. ve 13. madde hükümleri uygulanıyor.

Yönetim Kurulumuz, kurumsal yönetim konularında farklı uzmanlık alanlarına, yetkinliklere ve deneyimlere sahip olmakla birlikte çok yönlü bir bakış açısı sunarak şirketimizin yapısını güçlendiriyor. Yönetim Kurulu'nda 4'ü kadın, 3'ü bağımsız üye olmak üzere toplam 9 üye bulunuyor. Yönetim Kurulu Başkanlığı ve Genel Müdürlük görevleri ayrı kişiler tarafından icra ediliyor. Tat Gıda Yönetim Kurulu üyelerimizin deneyim ve yetkinlikleri, kurumsal internet sitemizde yer alan detaylı özgeçmişleri üzerinden paylaşılıyor.

Yönetim Kurulu üyeliğine aday gösterilme sürecinde çeşitlilik ve kapsayıcılık ilkelerini benimsiyoruz. Yönetim Kurulu'nun 14.02.2022 tarihli kararı ile yürürlüğe giren Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikası ile Yönetim Kurulu'nun temel işleyişi başta olmak üzere, şirket faaliyetlerinin daha etkin biçimde yönetilmesine katkı sağlanması amaçlanıyor.



YÖNETİM KURULU

Semahat S. Arsel
BAŞKAN

Ali Y. Koç
ÜYE

Neslihan Tonbul
BAĞIMSIZ ÜYE

Rahmi M. Koç
BAŞKAN VEKİLİ

Caroline N. Koç
ÜYE

Fatma Füsün Akkal Bozok
BAĞIMSIZ ÜYE

Ömer M. Koç
ÜYE

Takashi Hashimoto
ÜYE

Sait Tosyalı
BAĞIMSIZ ÜYE

ÜST YÖNETİM

Evren Albaş
GENEL MÜDÜR

Başak Tekin Özden
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
Mali İşler ve Finans

Tülay Demir
DİREKTÖR
İnsan Kaynakları

Hakan Turan
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
Ticaret ve Operasyon

Ahmet Boz*
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
İşletmeler, Arge ve Teknoloji

Onur Bahadır
DİREKTÖR
Bilgi Teknolojileri

Esra Süzme
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
Pazarlama

Çiğdem Şahin
DİREKTÖR
Çevik Dönüşüm ve Proje
Yönetim Ofisi

*Ahmet Boz 1 Ekim itibarıyla
İşletmeler, Arge ve Teknoloji
Genel Müdür Yardımcısı görevine
atanmıştır.

Tat Gıda Yönetim Kurulu üyelerimizin deneyim ve yetkinlikleri kurumsal internet sitemizde yer alan detaylı özgeçmişleri üzerinden paylaşılıyor.

Yönetim Kurulu kararlarının hazırlanması, Yönetim Kurulu üyelerinin bilgilendirilmesi ve iletişimin sağlanması amacıyla Tat Gıda Sanayi A.Ş. Mali İşler ve Finans Genel Müdür Yardımcısı görevlendirildi. 2022 yılında toplam 25 adet Yönetim Kurulu kararı alındı.

Komiteler

Şirketimizde Denetim Komitesi, Kurumsal Yönetim Komitesi ve Risk Yönetimi Komitesi bulunuyor. İlgili tebliğ kapsamında Denetim Komitesinin tamamı bağımsız üyelerden, Kurumsal Yönetim Komitesinin ve Risk Yönetim Komitesinin başkanı bağımsız yönetim kurulu üyelerinden seçildi. İlgili Tebliğler kapsamında oluşturulan komitelerde, İcracı Yönetim Kurulu Üyesi/Genel Müdür görev almıyor. Komitelerin çalışma esasları belirlendi ve şirket internet sitesinde yayınlandı.

Denetimden Sorumlu Komitemiz, bağımsız denetim firmasından gelen bilgileri dikkate alarak, şirketimizin muhasebe politikaları ve uygulamaları hakkında önemli konuları ele alır. Bu kapsamda, bağımsız denetçinin önceki dönemlerde şirket yönetimine ilettiği Sermaye Piyasası Kurulu (SPK) muhasebe standartlarına dair alternatif uygulama ve kamuya açıklama seçeneklerini, bunların olası etkilerini ve bu konudaki tavsiyelerini inceler. Yıllık ve ara dönem finansal raporların şirketin takip ettiği muhasebe prensiplerine uygunluğunu ve doğruluğunu teyit etmek için, komitemiz şirketin sorumlu yöneticileri ve bağımsız denetçiler ile istişarede bulunur. Elde edilen görüşler ve kendi değerlendirmeleri doğrultusunda, komitemiz bulgularını yazılı bir raporla Yönetim Kurulu'na sunar.

Risk Yönetimi Komitemiz, şirketimizin sürdürülebilirliğini, büyümesini ve varlığını olumsuz etkileyebilecek stratejik, finansal, operasyonel, hukukî ve diğer riskleri erken bir aşamada belirleyip değerlendirir. Bu risklerin etki ve olasılıklarını analiz ederek, şirketin genel risk toleransı ile uyumlu bir şekilde bu riskleri yönetmek için önerilerde bulunur. Belirlenen risklere karşı alınması gereken önlemlerin uygulanmasını teşvik edip, bu risklerin yönetim süreçlerinde dikkate alınmasını sağlar. Aynı zamanda, bu riskleri etkili bir şekilde denetleyebilmek için iç kontrol mekanizmalarının kurulması ve entegre edilmesi konusunda Yönetim Kurulu'na tavsiyelerde bulunabilir.

Kurumsal Yönetim Komitemiz, Tat Gıda'nın Kurumsal Yönetim ilkelerine tam ve etkili bir şekilde uyum sağlamasını temin etmek, bu

süreçte yaşanabilecek eksiklikleri tespit etmek ve gerekli düzeltmeleri gerçekleştirmek amacıyla çalışmalarını sürdürür. Yönetim Kurulu'na, Tat Gıda'nın Kurumsal Yönetim ilkeleri doğrultusunda nasıl daha etkin bir performans sergileyebileceği konusunda düzenli olarak bilgilendirme yapmak, aynı zamanda olası iyileştirme ve geliştirmeler için önerilerde bulunmakla da yükümlüdür. Bu komite, şirketin sürdürülebilirliğini, şeffaflığını ve hesap verebilirliğini artırmayı hedefleyerek Tat Gıda'nın sektördeki liderliğini ve güvenilirliğini pekiştirmeye katkıda bulunur.

2022 yılında, Denetimden Sorumlu Komitemiz, 2022 yılı çeyreksele ve yıllık finansal raporlarının incelenmesi, bağımsız denetim şirketinin seçimi faaliyetlerini yürüttü ve toplam 6 toplantı yaptı. Kurumsal Yönetim Komitemiz 2022 yılında 5 toplantı gerçekleştirdi ve bağımsız üye adaylarının belirlenmesi, Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikası'nın görüşülmesi, Kurumsal Yönetim Uyum Raporu ve Yatırımcı İlişkileri Bölüm Raporu'nun değerlendirilmesi, 2022 yılı için Yönetim Kurulu Üyeleri ve üst düzey yönetici ücretleri, Yönetim Kurulu'nun yapısı ve verimliliğinin değerlendirilmesi konularında faaliyetlerini yürüttü. Risk Yönetimi Komitemiz, faaliyet raporunda yer alacak Risk Raporu ve şirketin risk yönetim sistemlerinin değerlendirilmesi, yıl içinde sürdürülen kurumsal risk yönetimi hakkında çalışmalar ile ilgili faaliyetlerini yürüttü. Komitemiz, raporlama dönemi içerisinde gerçekleştirdiği toplantı sonuçlarını Yönetim Kurulu'na sundu ve Yönetim Kurulu'nu bilgilendirdi. Risk Yönetimi Komitesi ise 2022 yılında 7 toplantı gerçekleştirdi.

ÜCRETLENDİRME ve YAN HAKLAR

Çalışanlarımızın toplam gelirlerinin güncel ücret piyasasına göre tespit edilmiş rekabetçi, adil ve kurumsal politikalara göre belirlenmesi ücret sistemimizin temel amacını oluşturuyor. Performans sonuçları, ücret araştırmaları, ekonomik göstergeler, şirketin ödeyebilme gücü ve şirket içi denge doğrultusunda bireysel ücretler değerlendirilip gözden geçiriliyor. Şirket, her yıl çeşitli ücret araştırma sonuçlarını da göz önünde bulundurarak ücret ve yan fayda stratejilerini de gözden geçiriyor.

Yönetim Kurulu üyelerine ve üst düzey yöneticilere sağlanan her türlü hak, menfaat ve ücret ile bunların belirlenmesinde kullanılan kriterler ve ücretlendirme esaslarını içeren, şirketimizin "Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üst Düzey Yöneticiler için Ücret Politikası", ilk olarak 25.03.2014 tarihli olağan genel kurulumuzdan üç hafta önce yayınlanan "Bilgilendirme Dokümanı" aracılığı ile kurumsal internet sitemizde ortaklarımızın incelemesine sunuldu ve söz konusu genel kurulu takiben uygulamaya alındı. Kurumsal Yönetim İlkeleri gereğince Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üst Düzey Yöneticiler için "Ücret Politikası" ve politika kapsamında yapılan ödemeler hakkında pay sahiplerine bilgi verilmesi ve Yönetim Kurulu üyelerine ödenecek sabit ücret, her yıl Olağan Genel Kurul gündemine alınarak pay sahiplerinin görüş ve onayına sunuluyor. Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üst Düzey Yöneticiler için Ücret Politikası çerçevesinde yapılan ödemeler toplamı, her yıl Kurumsal Yönetim Komitesi ve Yönetim Kurulu tarafından değerlendiriliyor.

Yönetim Kurulu Başkan ve Üyelerine, Genel Kurul'da tespit edilen tutarda aylık huzur hakkı, şirket Üst Yönetimine ise aylık ücret ve performansa dayalı yıllık prim ödeniyor. Finansal tablo dipnotlarımızda Yönetim Kurulu Üyeleri ve üst düzey yöneticilere yapılan ödemeler, genel uygulamalara paralel şekilde toplu olarak kamuya açıklanıyor.

Yönetim Kurulu üyelerimize veya yöneticilerimize şirket tarafından borç verilmesi, kredi kullanılması, lehlerine teminat verilmesi gibi çıkar çatışmasına yol açacak işlemler söz konusu olmuyor.

VEHBI KOÇ'un İLKELERİ

- Müşterilerimiz velinimetimizdir.
- Daima “en iyi” olmak, vazgeçilmez hedefimizdir.
- En önemli sermayemiz, insan kaynağımızdır.
- Amacımız, sürekli gelişmek için kaynak yaratmaktır.
- Üstün iş ahlakı ve dürüst çalışma ilkelerine uymak düsturumuzdur.
- Gücümüzü aldığımız Türk ekonomisine, güç katmayı hedef alırız.

ETİK ve ŞEFFAFLIK

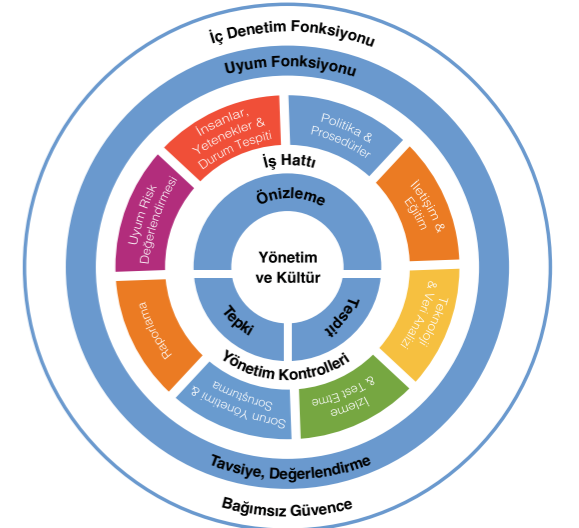
Tat Gıda olarak, paydaşlarımızla olan ilişkilerimizde şeffaflık, adalet ve hesap verebilirliği temel prensiplerimiz arasında tutuyoruz. Faaliyetlerimizi sürdürürken, ilgili kanun ve yönetmeliklere, sözleşmelere, ulusal ve uluslararası standartlara ve etik değerlerimize tam bir bağlılıkla yaklaşıyoruz. Bu bağlamda yasal düzenlemelere, iç politikalarımıza, iyi kurumsal yönetim uygulamalarına, etik kurallara ve Koç Topluluğu'nun öngördüğü ilkelere uyum sağlamak için özel bir Uyum Politikası oluşturduk.

Tat Gıda Uyum Programı, uyuma dair konularda risk temelli bir yaklaşım benimsememizi sağlayarak, bu konuları belirlememize ve yönetmemize yardımcı olacak kurallar, politikalar ve prosedürleri içeriyor. Ayrıca önleme, tespit etme ve tepki verme bileşenlerinden oluşuyor.

Uyum Programı kapsamında güncellediğimiz Etik İlkeler, iş ortaklarımız da dahil olmak üzere tüm Tat Gıda ailesine rehberlik ediyor. Etik İlkeler'e uymak, sürdürülebilir bir gelecek için tüm Tat Gıda çalışanlarının sorumluluğundadır; bu vizyonu destekleyen üst yönetimimiz, bu konuda öncü bir pozisyonda bulunuyor.

Koç Topluluğu ve Tat Gıda Etik İlkeleri'ne uyum, bütün Tat Gıda çalışanlarının görevi olmakla birlikte, Tat Gıda üst yönetiminin bu konuda liderlik göstermesi bekleniyor.

Tüm iç ve dış paydaşlarımız, Tat Gıda Etik İlkeleri'ne aykırı olabileceğini düşündüğü hususları Etik Hat'ta bildirebiliyor. Etik Hat'ta bildirim, telefon ve/veya online şekilde gerçekleştirilebiliyor. Etik Hat'ta başvuruya ilişkin bilgiler de Tat Gıda internet sitesinde yer alıyor.



Etik İlkeler

Temel Değerlerimiz

Tat Gıda olarak Kurucumuz Vehbi Koç'un hedef ve ilkelerini esas alıyoruz, görevlerimizi bu ilkeler ışığında yerine getiriyoruz.

Doğruluk, dürüstlük, sorumluluk, güven ve saygı, karar ve eylemlerimizde bize rehberlik eden temel değerlerimizi oluşturuyor. Tüm Tat Gıda çalışanları ve yönetimi olarak, bu değerler çerçevesinde kültür bütünlüğünü sağlayacak tutum ve davranışlar sergiliyoruz.

İLKE VE POLİTİKALARIMIZ

- İnsan Haklarına Saygı
- Her Koşulda Hukuka Uyum
- Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele
- Hediye ve Ağırlama
- Çıkar Çatışmalarının Engellenmesi
- Ekonomik Yaptırımlar ve İhracat Kontrollerine Uyum
- Gizlilik ve İçsel Bilgilerin Korunması
- Bağış, Sponsorluk ve Toplumsal Yatırımlar
- Rekabet Hukukuna Uyum
- Sağlıklı ve Güvenli Bir İş Ortamı Yaratmak
- Sosyal Medya Hesaplarının Kullanımı
- Paydaşlarımızla İlişkilerde Dürüst ve Adil Davranılması
- Endişelerimizin Dile Getirilmesi

Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele

Tat Gıda olarak, yaptığımız her işi ve verdiğimiz her kararı en yüksek etik standartlara uygun olarak gerçekleştiriyoruz. Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi'ne uygun olarak, yolsuzluk ve rüşvetle mücadele için gerekli önlemleri kararlılıkla alıyoruz.

Etik İlkelerimiz ve ilgili politikalarımız doğrultusunda, yerli veya yabancı hükümet yetkililerine ve diğer üçüncü taraflara, kamu görevlisi olup olmadıklarına bakılmaksızın, gayrimeşru bir fayda elde etmek için bir çıkar sağlanması kesinlikle yasaktır. Bu yasak, Tat Gıda'nın ticarî faaliyetleriyle doğrudan veya dolaylı olarak alakalı, herhangi bir üçüncü tarafa verecekleri kararları etkilemek amacıyla, değerli herhangi bir şey sağlamayı, teklif etmeyi, vaat etmeyi veya bu tip bir değeri söz konusu kişilerden kabul etmeyi de içeriyor.

Tüm çalışanlarımız, rüşvet ve yolsuzlukla mücadele konusundaki yerel ve ilgili uluslararası mevzuata ve ilgili Tat Gıda politikalarına uymakla yükümlü olup tüm iş ortaklarımızdan da ilgili düzenlemelere uygun hareket etmelerini bekliyoruz.

Tat Gıda çalışanları olarak rol ve sorumluluklarımıza göre vereceğimiz kararlarda, tarafsız olmamızı engelleyebilecek, kendimize veya yakınlarımıza menfaat sağlayabilecek veya bu izlenimi uyandırabilecek, kişisel çıkarlarımız ile Tat Gıda'ya karşı olan sorumluluklarımızın çatışabileceği herhangi bir durum içerisinde olmamaya özen gösteriyoruz.

Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi

Çıkar çatışması olarak değerlendirilebilecek bir durumun içinde olunması halinde, konuyu yöneticiler ve Hukuk ve Uyum Birimi ile paylaşarak, bu durumun çalışanlarımızın kendilerine ve şirketimize verebileceği zararlardan kaçınıyoruz.

Olası çıkar çatışması durumlarının önüne geçebilmek için:

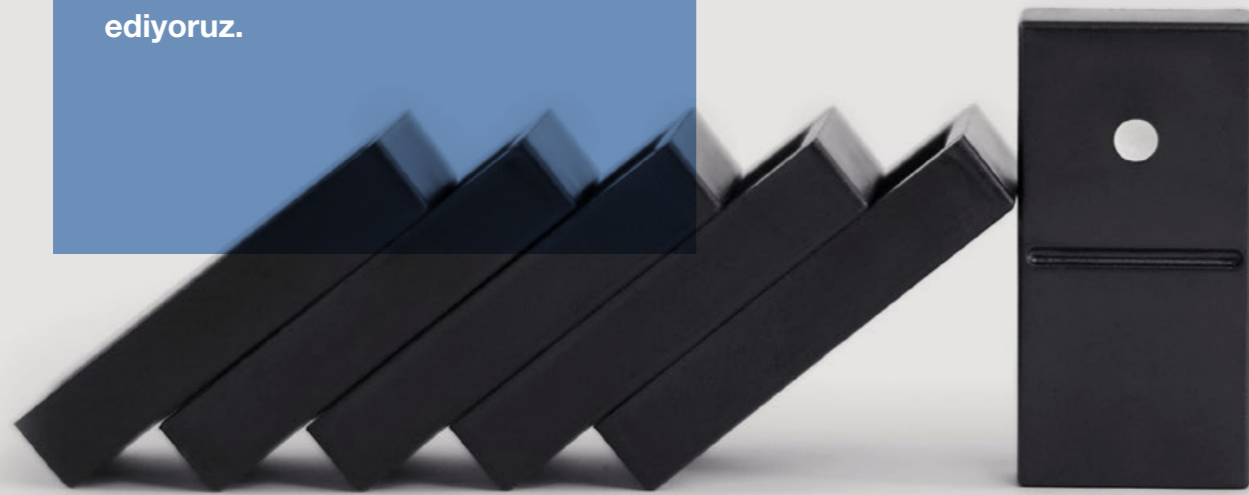
- Ünvanlarımızı veya yetkilerimizi kötüye kullanarak kendimiz veya yakınlarımız için menfaat elde etmekten kaçınıyoruz.
- İş dışındaki kişisel yatırımlarımızın Tat Gıda'daki mevcut görevlerimizi yerine getirmek için gerekli zaman ve dikkati ayırmamıza engel haline gelmemesi ve çıkar çatışması yaratmaması için gereken özeni gösteriyoruz.
- İş Ortaklarımızın, Tat Gıda ile ilgili ticarî faaliyetlerinde, birincil karar alma pozisyonundaki kişiler ile akrabalık veya başka bir yakınlığımızın olması durumunda, yöneticilerimiz ile Hukuk ve Uyum Birimi'ni konuyla ilgili olarak bilgilendiriyoruz.

Endişelerin Dile Getirilmesi

Tat Gıda olarak, tüm işlerimizde dürüstlük ve hesap verebilirliğe büyük önem veriyoruz. Dürüstlük ve saygı kültürünü sürdürmeyi, şirketimizin etik standartlarına aykırı olabilecek davranışlara karşı çıkmayı görevimiz biliyoruz. Bu nedenle, tüm çalışanlar olarak Koç Topluluğu veya Tat Gıda Etik İlkeleri ve ilgili politikalara uygun hareket ediyoruz. Herhangi bir şüphe halinde Tat Gıda Hukuk ve Uyum Birimi'ne uyum@tat.com.tr e-posta adresi üzerinden danışıyoruz. Ayrıca, ihbar ve bildirimler, "koc.com.tr/ihbarbildirim" linki üzerinden yapılabilir.

KURUMSAL RİSK YÖNETİMİ

Tat Gıda olarak, risk yönetimi yaklaşımının şirket stratejilerine önemli katkılar sağladığının farkındayız. Güvenli bir gelecek vizyonu için sürdürülebilir iş modellerinin risk yönetimi temelli olması gerektiğine inanıyor, yasal mevzuatlar ve ulusal/uluslararası standartlar çerçevesinde risk yönetimi faaliyetlerimizi gerçekleştiriyoruz. Bu doğrultuda, maruz kaldığımız/maruziyet olasılığımızın olduğu riskleri belirliyor, risklerin kök nedenlerini ve potansiyel etkilerini analiz ediyoruz.



KURUMSAL RİSK YÖNETİMİ

Kurumsal risklerimizin kapsamlı analiz sürecinde, risklerin belirlenmesinden başlayarak hedeflerimize ve olası etkilerine kadar, her aşamada kontrol noktaları oluşturduk. Bu sayede risk profilimizi, uçtan uca bütünsel bir bakış açısıyla tespit ettik. Böylece, riskleri takip ediyor ve proaktif yönetim stratejileri geliştiriyoruz. Ayrıca, faaliyetlerimize yönelik potansiyel riskleri belirlerken çalışanlarımızın bu sürece katılımını da önemsiyoruz.

Ortak akılla ortaya çıkarılan olası riskler ve sonuçlarını Risk Yönetimi Komitesi aracılığıyla onaylarını ve yönlendirmelerini almak üzere Yönetim Kurulu'na sunuyoruz. Risk Yönetimi Komitesi'ni, riskin erken saptanması ve etkin bir risk yönetim sisteminin oluşturulması amaçlarıyla Yönetim Kurulu'na tavsiye ve önerilerde bulunmak üzere kurduk. Risk Yönetim Komitesi, biri bağımsız olmak üzere toplam 2 üyeden oluşuyor. Şirketin mevcut ve olası riskleri Risk Yönetimi Komitesi tarafından takip ediliyor ve Yönetim Kurulu bu riskler hakkında Risk Yönetimi Komitesi tarafından bilgilendiriliyor.

Belirlemiş olduğumuz riskler ve bu risklere yönelik olarak yürüttüğümüz stratejik çalışmalar ile firmamızın risklere karşılık güçlü yönlerini ayrıntılı bir şekilde aşağıda yer alan tabloda sunuyoruz:

RİSK TÜRÜ	RİSKİN TANIMI	RİSKİN YÖNETİMİ
İklim Krizi ve Düşük Karbonlu Ekonomiye Geçiş Riskleri	<ul style="list-style-type: none"> Aşırı hava olayları Sera gazı emisyonlarının artması Altyapı yetersizliği Su stresi düzeyinin, su kıtlığının ve kuraklığın artması Düşük karbonlu ürün ve hizmetlere olan talebin artması Karbon fiyatlandırma politikaları Sektörün çevresel gelişmelere uyumlanma ihtiyacı Biyolojik çeşitliliğin azalması 	<ul style="list-style-type: none"> İklim krizine bağlı aşırı hava olaylarına yönelik IPCC senaryolarının gözden geçirilmesi İklim krizinin neden olduğu doğal afetleri de içeren acil durum planları Altyapının güçlendirilmesi Su tasarrufuna yönelik çalışmalar Enerji verimliliği projelerinin geliştirilmesi Yenilenebilir enerji portföyü ve alternatif enerji kaynaklarının araştırılması Sigorta kapsamlarının gözden geçirilmesi ve sigortayla olası finansal etkinin azaltılması Sıfır Atık Yönetim Sistemi ile döngüsel ekonomiye katkı sağlanması Ağaçlandırma ve peyzaj çalışmalarının yapılması Biyolojik çeşitliliğin korunması ve türlere sahip çıkılması
Sermaye Riskleri	<ul style="list-style-type: none"> Sermaye yönetimi riski Kredileri de içeren borçlar Sermaye maliyetleri 	<ul style="list-style-type: none"> Borç ve özkaynak dengesinin en verimli şekilde kullanılmasıyla karın artırılması Sermayeyi yönetirken şirketin hedefleri, ortaklara yaratılan getirinin artırılması ve sermaye maliyetini azaltmak amacıyla en uygun sermaye yapısının sürdürülmesi

RİSK TÜRÜ	RİSKİN TANIMI	RİSKİN YÖNETİMİ
Finansal Riskler	<ul style="list-style-type: none"> Ekonomik nedenler Düşük karbonlu ekonomiye geçişe uygun bankacılık faaliyetleri Faiz oranlarının değişmesi Piyasa riski Kredi riski Likidite riski 	<ul style="list-style-type: none"> Ulusal ve uluslararası ekonomi piyasalarının yakından takip edilmesi Bilanço takibi Faiz oranları ve kur değişimlerine yönelik analizler ve takip mekanizmaları Şirket Risk Yönetimi programının mali piyasalardaki belirsizliğin, şirket finansal performansı üzerindeki potansiyel olası etkilerinin minimize edilmesine odaklanması Yasal gerekliliklerin takibi Ödemelerin takibi Uzman finans ekibi Güçlü ekonomik ve operasyonel yönetim
Operasyonel Riskler	<ul style="list-style-type: none"> Tedarikçilerin bulunduğu coğrafyada yaşanan değişikliklere yönelik riskler Tedarik operasyonlarının, lojistik faaliyetlerinin ve depolamanın kısmen ve/veya sürekli olarak kesintiye uğraması Tarımsal hammadde teminine yönelik riskler Ürün/hizmetin piyasaya geç sürülmesi ve/veya sürülememesi Enerji kesintilerine yönelik jeneratörün devreye alınması, akülerin bulunması vb. aksiyon planlarının olması 	<ul style="list-style-type: none"> Tedarikçilere yönelik yapılan değerlendirmeler Onaylı tedarikçiler ve alternatif tedarikçilerin bulunması Tarımsal hammadde temini riskine yönelik sezonluk sözleşmelerin yapılması Kriz yönetimi yaklaşımı Olası kesintilere yönelik hazırlanan iş sürekliliği planları ve aksiyonlar Sigortayla olası zararın azaltılması Stoklama imkanları
Teknoloji Riskleri	<ul style="list-style-type: none"> Network altyapısında yaşanacak olası aksaklıklar Bilgi teknolojileri faaliyetlerinin kesintiye uğraması ve/veya aksaması Siber güvenlik riskleri Kişisel verilerin korunmasına yönelik riskler Hızla gelişen teknoloji ve inovasyon dünyası 	<ul style="list-style-type: none"> Network altyapısının güçlendirilmesi Bilgi güvenliği risklerinin değerlendirilmesi Yedekleme çalışmalarının değerlendirilmesi Yedeklemelerin kontrol edilmesi Bilgi Güvenliği politika taahhütleri Kişisel verilerin korunmasına yönelik uygulamalar Kapasite geliştirme çalışmaları Uygulama kontrolleri Yeni teknolojilerin takibi ve süreçlere/proseslere entegrasyon Yenilikçi bakış açısının çalışmalara yansıtılması ve Ar-Ge çalışmalarına önem verilmesi

RİSK TÜRÜ	RİSKİN TANIMI	RİSKİN YÖNETİMİ
Sektörel Riskler	<ul style="list-style-type: none"> Sektörel dinamiklerin değişken olması/yeni ve değişen pazar ihtiyaçları Rekabet ortamı Değişen müşteri beklentilerine cevap verebilmek Yasal düzenlemeler ve standartlara uyum sağlamak 	<ul style="list-style-type: none"> Sektör gerekliliklerinin, yeni pazarların ve potansiyel pazar ihtiyaçlarının takip edilmesi/değerlendirilmesi Müşteri beklentilerinin en yüksek seviyeden karşılanması Değişen müşteri taleplerine yönelik alınan aksiyonlar Şirket performansının yukarı yönlü iyileştirilmesi Denetim ve analizler Bakım ve onarım Alt yüklenici yönetimi Yasal düzenlemelerin/standartların takibi ve bu düzenlemelere/standartlara uyum sağlanması Tüketici araştırmalarını takip etmek En iyi fiyatla sunulan ürünler Kampanyalar Sorumlu reklam ve pazarlama çalışmaları Sağlıklı yaşamı destekleyen ürünler
Çalışanlar	<ul style="list-style-type: none"> Yeteneklere erişim, değişen yetkinlikler Çalışan devir oranının yükselmesi riski Çalışma ortamlarına yönelik riskler 	<ul style="list-style-type: none"> Nitelikli iş gücünün sağlanması ve yetenek kazanımına yönelik çalışmalar Güvenli çalışma ortamlarının sağlanması Çalışanlara kendilerini gerçekleştirme fırsatlarının sunulması Kariyer planlamalarına yönelik çalışmalar Etkinlikler, eğitimler ve seminerler Çalışanlara sağlanan geniş yan haklar Etkin performans yönetim sistemi Çalışan bağlılığına yönelik yapılan analizler Kurum içi girişimcilik çalışmalarının desteklenmesi

İÇ KONTROL VE İÇ DENETİM

Şirketimizde oluşturulan ve sürdürülebilirlik vizyonumuzu yansıtan İç Kontrol Sistemi sayesinde faaliyetlerimizi etkin, verimli, sürdürülebilir ve sorumlu bir şekilde yürütüyoruz.

Mali raporlama sistemimizin güvenilirliğinden yasal düzenlemelere olan uygunluğumuza kadar tüm süreçlerde İç Kontrol Sistemi'ni temel alıyoruz. Bu yönlendirici sistemle, iş akışlarındaki standardizasyonları, görev ve yetki tanımlamalarını, politikaları ve yazılı prosedürleri sürdürülebilirlik yönetimimize uygun bir şekilde gerçekleştiriyoruz. Bu yaklaşım kısa, orta ve uzun vadede tüm paydaşlarımız ve operasyonel süreçlerimiz için sürdürülebilir değer yaratma amacımızı destekliyor.

İç Kontrol Sistemimizi, risk yönetim mekanizmamızın bir parçası olarak görüyor ve düzenli aralıklarla İç Denetim birimi tarafından incelenmesini sağlıyoruz. Böylelikle sistemin etkinliğini kontrol ediyoruz. Bu denetimler, şirketimizin finansal başarısının yanı sıra sosyal, çevresel ve yönetimle ilgili hedeflerine de destek sağlıyor. Yıl boyunca gerçekleşen denetim faaliyetleri ve sonucunda elde edilen raporlamalar, tüm paydaşlarımız için değer yaratma amacı doğrultusunda Denetimden Sorumlu Komite'ye sunuluyor.

Bu süreç, sürdürülebilir bir gelecek için Tat Gıda olarak, sürekli gelişim ve şeffaflığı benimsediğimizi gösteriyor.

Ayrıca, Koç Holding ile entegre şikayet/ihbar platformumuz bulunuyor. Bu platform üzerinden tüm çalışanlar, paydaşlar, müşteriler ve tedarikçiler şikayetlerini iletebiliyor.

Bu şikayet/ihbarlar öncelikli olarak şirketimizin İç Denetim fonksiyonu tarafından değerlendiriliyor ve gerekli incelemeler yapılıyor. İnceleme sonrası süreçlerde iyileştirilmesi gereken durumlar tespit edilirse denetim bulgusu olarak kayıtlara alınıyor ve ilgili departmanlara aksiyon ataması yapılıyor.

İç denetim mekanizması, her bir bildirimci ciddiyetle değerlendirip, süreçlerde gerekli iyileştirmeleri sağlayarak şirketin daha etik, adil ve sürdürülebilir bir yönetim anlayışını benimsemesine katkıda bulunuyor.



TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Tedarik Zinciri

Tat Gıda olarak çalışmalarımızı sürdürülebilir tarım ve gıda uygulamalarının önemini farkında olarak yürütüyoruz. Bu alanda özellikle iklim değişikliği risklerine karşı alınacak önlemlerin belirlenmesi ve eylem planlarının oluşturulması kapsamında önemli çalışmalar gerçekleştiriyoruz. İklim risklerini göz önüne aldığımızda tedarik zinciri riskini çalışmalarımızı etkileyecek bir risk olarak görüyoruz.

Tedarik zincirimizin sürdürülebilir olması, çevresel, sosyal ve ekonomik etkileriyle birlikte düşünüldüğünde, işimizin temel dayanağıdır. Bu nedenle de tedarik zincirimizi, sürdürülebilirlik taahhüdümüzün merkezinde tutuyor, bu taahhüdü yerine getirirken şeffaflık, kalite ve iş birliği ilkelerini esas alıyoruz. Tarım ürünlerinden başlayarak, ürünlerimizin üretiminden tüketicilere ulaşmasına kadar olan her adımda, çevreye duyarlı uygulamaları benimsiyoruz. Sürdürülebilir tarım yöntemleri, su ve enerji tasarrufu, atık yönetimi ve karbon ayak izi azaltma gibi yaklaşımların tedarik zincirimizin temel özelliklerinden olduğuna inanıyoruz. Buradan hareketle tüm tedarik zinciri boyunca atıkların yönetimini, enerji kullanımını ve sera gazı salımının azaltılmasını önemsiyoruz.

Tedarik zincirimizin her aşamasında, insan haklarına saygı göstermek ve toplumsal fayda sağlamak önceliğimizdir.



TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Japonya'dan ABD'ye kadar yaklaşık 40 ülkeye ihracat yapıyoruz. Küresel pazarda etkinliğimizi korumak için sürdürülebilirliği önemsiyoruz. Satış hacmimizdeki istikrarlı artış, bu bağlamda büyümamızın bir göstergesi olarak öne çıkıyor. Bu artışla birlikte toplam tedarikçi sayımız 1235'e ulaştı. Tedarik zincirimizle yerel topluluklarımıza ve tedarikçilerimize adil ve sürdürülebilir bir şekilde katkıda bulunmayı hedefliyoruz. Çiftçilerimize eğitim ve destek sağlamayı ve yerel ekonomilere katkı sunmayı toplumsal sorumluluğumuzun bir parçası olarak görüyoruz. Bu kapsamda, 1.183 yerel tedarikçimiz bulunuyor. Ayrıca yerel tedarikçilere yapılan ödemelerin toplam tedarikçilerimizin ödemelerine oranı %95'tir.

Satın alma departmanımız bu süreçte dijital verimlilik kasımızdan aldığı güçle, tedarik zinciri yönetimini daha etkili ve verimli hale getirmek için SAP, SRM ve SLC programlarını kullanıyor. Bu dijital araçlar, tedarikçilerle iletişimi iyileştiriyor ve operasyon süreçlerimizi optimize ediyor.

Etik ilkelerimize ve uygulama politikalarımıza bağlı kalarak, tüm satın alma süreçlerimizi şeffaflaştırmak için e-ihaleleri, e-ihale portalları üzerinden yapıyoruz. Bu uygulama, hesap verilebilirliği artırıyor ve tedarikçi-satın alma ilişkilerini izlenebilir hale getiriyor.

Kalite kontrolü ve tedarikçi değerlendirmeleri, güncel yönetmeliklere ve ihtiyaçlara uygun olarak kalite, Ar-Ge ve satın alma departmanlarının iş birliğiyle yapılıyor. Tedarikçi seçme sürecinde bağımsız denetçiler kullanıyor ve tedarikçilerin performanslarını düzenli olarak izliyoruz. Tedarikçi değerlendirmeleri sonucunda elde edilen puanlar, geliştirme ve iyileştirme görüşmelerinin temelini oluşturuyor. Riskli durumlarda, tedarikçilerin izlenmesini ve gerektiğinde iş birliğinin sonlandırılmasını sağlıyoruz.

Tedarikçi seçiminde de sürdürülebilirliği ön planda tutuyoruz. Onaylı tedarikçiler, sürdürülebilirlik kriterlerine uygunluğa ve kaliteli ürün tedariki konusundaki başarılarına dayalı olarak belirleniyor.

TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

"Tat Gıda Tedarik Zinciri Politikamız" ile insan hakları, iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve etik konularında ilgili genel çerçeveyi çiziyoruz. Bu doğrultuda iş birliklerini teşvik ederek tedarikçilerin üretim kalitelerinin geliştirilmesi, çevre ve insan hakları ile ilgili farkındalıklarının artırılması ve iş etiğine dayalı güçlü bir şirket kültürünün tesis edilmesini destekliyoruz.

Tedarik zincirindeki şeffaflık ilkesinden aldığımız temel ile Blok Zinciri Teknolojisi sayesinde şeffaflığı ve izlenebilirliği sağlayarak tarım tedarik zincirindeki riskleri azaltma ve verimliliği artırma çalışmalarına öncülük ediyoruz. Sürdürülebilir gıda güvenliğini oluşturmak için dijitalleşme vizyonu doğrultusunda, tarım tedarik zincirinde TTRACE Platformu ile Türkiye'de ilk defa tamamen akıllı kontrat yapısını kullanmaya başladık.

Tedarik zinciri yönetimimizi, sürdürülebilirliği ve etik uygulamaları teşvik etmek için güçlü bir araç olarak görüyoruz. Tedarikçilerimiz ile yıl içerisinde gerçekleştirdiğimiz düzenli görüşmeler ve tedarikçilerimizden alınan öneriler ışığında bu güçlü aracımıza güç katmaya devam ediyoruz. Tedarikçi ilişkilerimizi geliştirmeye, ürün kalitesini artırmaya ve iş birliği yapmaya devam ederek sürdürülebilir bir geleceği birlikte şekillendiriyoruz. Tedarik zincirimizdeki şeffaflığı, verimliliği ve sorumlulukları yükseltme taahhüdümüzü sürdürüyoruz. Çevresel ve toplumsal sorumluluklarımızı yerine getirirken, müşterilerimize en iyi kalitede ürünleri sunmaktan ödün vermeden, etik ve sürdürülebilir uygulamalara bağlı kalarak bu hedef doğrultusunda ilerlemekten dolayı çok mutluyuz.

Tedarikçilere İlişkin Veriler	2020	2021	2022
Toplam tedarikçi sayısı	1.269	1.246	1.235
Toplam yerel tedarikçi sayısı	1.238	1.221	1.183
Tedarikçilere yapılan toplam ödemeler (TL)	369.630.851	707.036.798	1.990.417.125
Yerel tedarikçilere yapılan toplam ödemeler (TL)	362.306.118	643.145.378	1.892.577.217
Toplam yeni tedarikçi sayısı	233	250	310
Yerel tedarikçilere yapılan ödemelerin toplam tedarikçi ödemeleri içindeki yüzdesi (%)	%98	%91	%95



DEĞER ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Değer Zinciri

Değer zincirimiz, sürdürülebilirliği ve sorumluluğu her aşamada kabul ederek, bir gıda şirketi olarak taşıdığımız sorumluluğun temelini oluşturuyor. Bu zincir, ürünlerimizin kaynaklarından sofralara gelene kadar olan yolculuğunu temsil ediyor ve bu yolculuk boyunca sürdürülebilirlik ilkelerini en üst düzeyde benimsiyor, müşterilerimizin kaynağın iyiliğine güvenmesini sağlamak amacıyla var gücümüzle çalışıyoruz.

Ürünlerimizin kaynağı tarım alanlarıdır. Bu nedenle sürdürülebilir iyi tarım uygulamaları ve çiftçi iş birlikleri sayesinde, tarımın sürdürülebilirliğini sağlamayı taahhüt ediyoruz. Çiftçilerimizle yakın iş birliği içinde çalışarak, doğal kaynakları koruma ve toprak verimliliğini artırma çabalarını destekliyoruz. Çiftçilerimizden aldığımız ilhamı daha da güçlendirmek için "Tarım Değer Zinciri" projesini hayata geçirdik. Sözleşmeli çiftçilerin, şirketin değer yaratmada kullandığı finansal kaynaklardan faydalanmasını sağlamak ve finansal sürdürülebilirliklerini desteklemek amaçlarını bu projenin temel amaçları olarak görüyoruz. Bu kapsamda çiftçiler, alacaklarının vadesini beklemeden, limit çalışmasına gerek duymadan, teminatsız ve piyasa şartlarına göre uygun koşullarda tarımsal finansman imkanına kavuşuyor. 2022 yılında çiftçilere bir ilk olarak, tarımsal üretim girdi ihtiyaçlarını vade farksız ve hasat vadeli olarak temin etmek adına koşulsuz ve kefilsiz kullanabilecekleri Verimli Çiftçi Kredi Kartı sunduk. **Proje kapsamında 157 çiftçi ilave finansman imkanına sahip oldu.**

Ürünlerimizin üretim aşamasında, enerji verimliliği ve atık yönetimi gibi sürdürülebilirlik ilkeleri temel önceliklerimizi oluşturuyor. Üretim süreçlerimizi sürekli olarak iyileştirmek ve en iyi uygulamaları benimsemek, çevresel etkimizi minimize etmek için önemli bir adımdır.



DEĞER ZİNCİRİ YÖNETİMİ

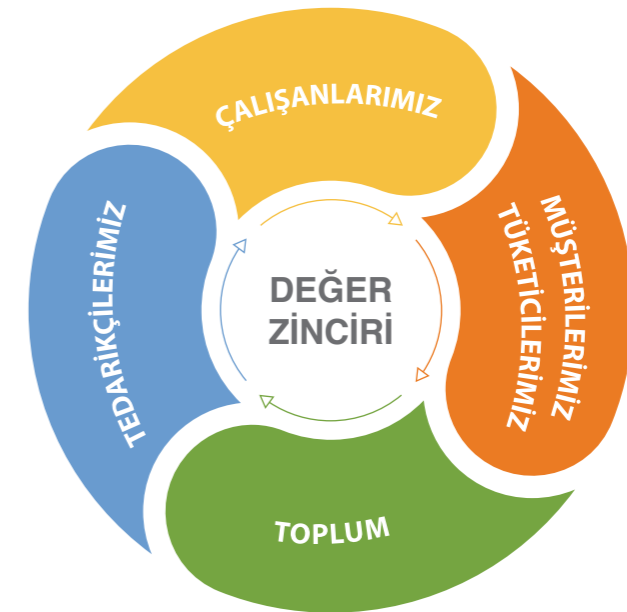
Tat Gıda olarak, ürünlerimizin lojistik ve dağıtımını çevre dostu yöntemlerle gerçekleştiriyoruz. Nakliye süreçlerinde karbon ayak izini azaltmayı, enerji tasarrufunu ve taşıma maliyetlerini düşürmeyi ve çevresel etkimizi en aza indirmeyi amaçlıyoruz.

Ürünlerimizin kalitesi, taze ve güvenilir olması, değer zincirimizdeki müşterilerimizin memnuniyetini sağlamak için temel bir unsurdur. Müşteri geri bildirimlerini değerlendiriyor ve ürünlerimizi sürekli olarak iyileştirmek için çalışıyoruz.

Tedarikçilerimiz, çiftçilerimiz, üretim ekiplerimiz ve müşterilerimizle iş birliği yaparak, değer zincirimizin her aşamasında sürdürülebilirlik ilkelerini uygulamayı sürdürüyoruz. Bu iş birlikleri, sürdürülebilir bir geleceğin inşasında bize yol gösteriyor.

Tat Gıda olarak değer zincirinde de şeffaflığa oldukça önem veriyoruz. Operasyon süreci dahil olmak üzere ortaklık değer zinciri boyunca tedarikçi ve müşterileri de kapsayacak şekilde çevresel konuların nasıl yönetildiğini, iş hedeflerine ve stratejilere nasıl entegre edildiğini paylaşıyoruz. Ayrıca Tat Gıda sürdürülebilirlik yönetimi komiteleri dış paydaşların da katılımını sağlayacak yönde çalışmalarını yoğunlaştırdı, tüm değer zincirinde yer alan unsurların karar alma süreçlerindeki temsiliyetini eşitlikçi bir biçimde artırmaya yönelik uygulamaları projelendirme sürecine girdi.

Değer zincirimiz, gıda ürünlerimizi sürdürülebilirlik, kalite ve güvenlik açısından yüksek standartlarda sunma taahhüdümüzü yansıtıyor. Sürdürülebilir bir gelecek için her aşamada sorumluluk almaya devam ederek, değer zincirimiz aracılığıyla topluma ve çevreye katkı sağlamaktan gurur duyuyoruz.



■ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik performansını son dönemde ivmeli bir şekilde artırdık. 2022 yılında tüm ESG performans alanlarında gerçekleşen çalışmalarımızla, topluluğumuz ve küresel iş dünyasının artan oranda katılım sağladığı yeni iş anlayışı ile daha aktif ve uyumlu bir kurum haline geldik.

Refinitiv değerlendirme sistemi üzerinden ESG performansımız için 100 üzerinden 72 puan aldık ve 2016'dan beri Borsa İstanbul'un Sürdürülebilirlik Endeksi'nde yer almaya devam ediyoruz.

Şirket olarak bu performansımızı, küresel ölçekte kabul gören öncü konumdaki Koç Holding'in "Geleceğe. Birlikte" yaklaşımı ile uyumlu, çağdaş sürdürülebilirlik anlayışının taleplerini karşılayacak özgün bir model ile devam ettiriyoruz.

Hedefleri küresel ölçekte daha net olan ve daha çok katılım sağlanan Birleşmiş

Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile iş dünyasının bu hedeflere ulaşmak için oluşturduğu yol haritalarının çerçevesini belirleyen Dünya Ekonomik Forumu'nun çevresel, sosyal ve yönetsel alandaki metrikleri, sürdürülebilirlik yaklaşımımızın da temelini oluşturdu.

Faaliyetlerimizi **Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi'ni (UNGC)'nin 10 temel ilkesi** ve Paydaş kapitalizmi metrikleri ile uyumlu biçimde oluşturduğumuz sürdürülebilirlik modelini Değerler, Dünya, İnsan ve Toplum olarak dört ana başlıkla yürütüyoruz.



United Nations
Global Compact

REFINITIV

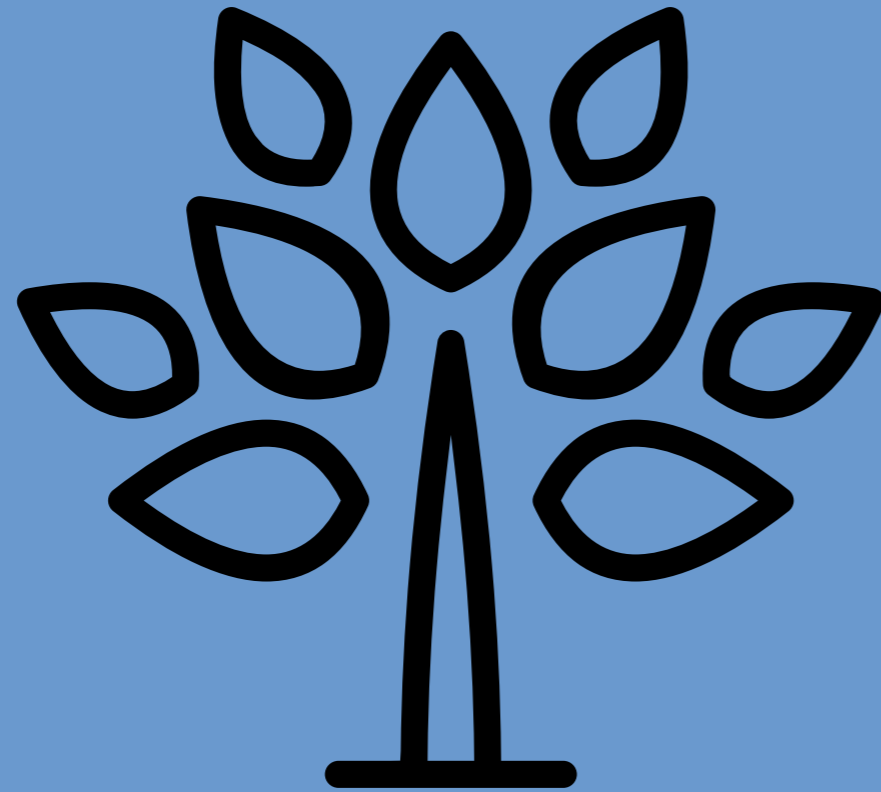


SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MODELİ

Kökümüz Değerler

TAT Gıda, insanlığa değer katan, sağlıklı, güvenilir ve erişilebilir ürünler sunmayı amaçlamaktadır.

TAT Gıda, tüm paydaşları ile etik işbirlikleri kurmayı ilke edinen kurucu değerlerine bağlı, geleceğimiz için risk ve fırsat analizlerini yapabilen, her sürecinde kaliteyi merkezine alan yönetim anlayışı ile, güvenilir bir dünya markası olmayı hedeflemiştir.



Toprağımız Dünya

TAT Gıda, insanlık olarak varlığımızın gezegenimizin varlığının sürekliliğine bağlı olduğunun bilincindedir.

TAT Gıda, tarladan tabağa kadar tüm süreç ve faaliyetlerini toprağımızın, suyumuzun ve havamızın sağlığını koruyacak şekilde gerçekleştirmeyi ilke edinirken, iyi tarım uygulamaları ile gezegenin korunmasına destek vermektedir.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MODELİ

Emeğimiz İnsan

TAT Gıda, çalışanları, mühendis, yönetici ve başta çiftçilerimiz olmak üzere tüm iş ortakları ile emeğe saygılı bir kurumdur.

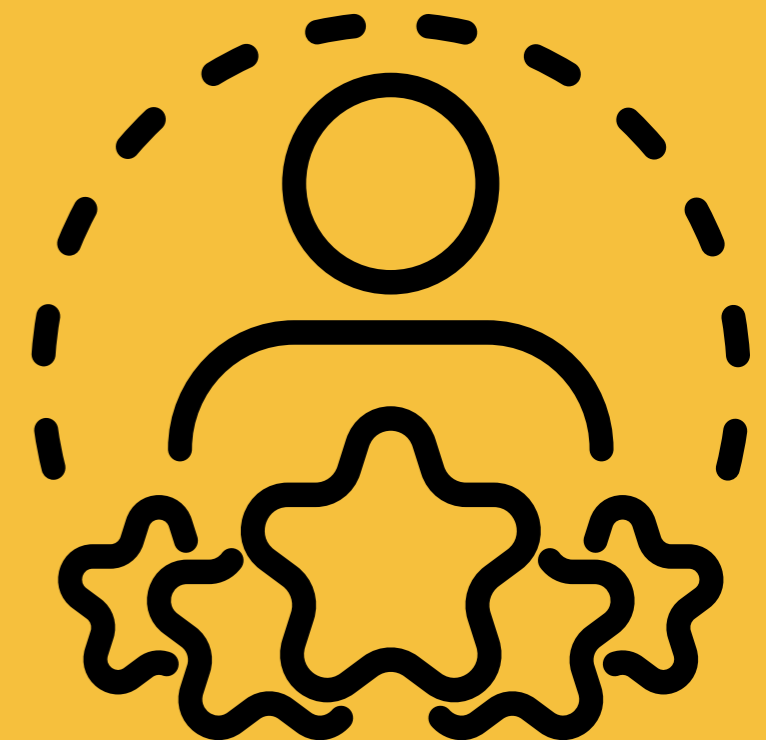
TAT Gıda, daha yaşanabilir bir dünyanın tesisi için, paydaşlarının ayrımcılık ve önyargıdan uzak bir ortamda, fırsat eşitliğine azami düzeyde önem vermekte; tüm paydaşların karar süreçlerine katkısına saygı duymaktadır.



Paylaştığımız Toplum

TAT Gıda, değerlerini, toprağını ve emeğini tüm paydaşları ile paylaşmaya, tüm ürünlerinin erişilebilir olmasına dikkat eder.

TAT Gıda, faaliyette bulunduğu tüm bölgelerde, içinde bulunduğu toplumsal yapının zenginleşmesine, geliştirici faaliyetleri ile geleceğe hazır olmasına dikkat eder, bu yönde kesintisiz olarak araştırma ve geliştirme faaliyetleri yürütür.



■ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

2022 yılı içinde tüm bu başlıklarda kurumsal katkısı ve etkisi üzerinde daha detaylı olarak çalıştık, hedeflerimizi net olarak belirledik. Toplumsal gelişime, yerel ve küresel ekonomiye doğrudan ve dolaylı katkımıza, tüm iç ve dış paydaşlarımızın sağlık ve esenliğini gözetmeye ve gezegenin korunmasına dair net hedefler koyduk.

Ayrıca bu hedeflere ulaşmak için sergilediğimiz performansı da daha takip edilebilir, raporlanabilir ve hesap verebilir bir altyapı üzerine inşa etmek yönünde teknik çalışmalarını da hızlandırdık.

2022 yılı boyunca sürdürülebilirlik yönetimimiz çerçevesinde iç paydaşlarımızın süreçlere daha aktif olarak katılımına odaklandık ve etkin çalışmalar ile bu katılımın her geçen gün artmasına olanak sağladık.

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik yönetimimiz bugün daha geniş bir zemin üzerine oturdu, kurum içi paydaşlarımızın çalışmalarını ve hedeflerini daha net bir şekilde algıladık ve gelişime aktif olarak katkı sağlayan bir yapıya ulaştık. Sürdürülebilirlik yönetimi komite toplantıları, çevresel ve sosyal performans konularının gözden geçirildiği, yönetim kalitesinin artırılmasına yönelik adımların tartışılarak karara bağlandığı, hedef ve yol haritalarının netleştirildiği öncelikli toplantılar haline geldi. Tat Gıda sürdürülebilirlik yönetimi, en üst düzeyde katılım ile tüm iç paydaşlar tarafından katkı sağlanan bir yapı olarak dikkat çekiyor.

Sürdürülebilirlik yönetimi komiteleri dış paydaşların da katılımını sağlayacak yönde çalışmalarını yoğunlaştırdı, tüm değer zincirinde yer alan unsurların karar alma süreçlerindeki temsiliyetini eşitlikçi bir biçimde artırmaya yönelik uygulamaları projelendirme sürecine girdi. Bu yöndeki kültürel dönüşüm adımlarından birini, "hayatlara Tat kattık" işveren markası projesi ile somutlaştırdık ve hayata geçirdik.

Tat Gıda olarak sürdürülebilirliğin, gezegenin ve işimizin geleceği için önemini farkındayız. Bu farkındalıkla bugün ve gelecekte sorumlu üretim ve tedarik yaklaşımlarına odaklanıyoruz. Ayrıca, katma değer yaratacak yatırım planları hazırlıyoruz. Çevresel, sosyal ve yönetsimsel çerçevede etki alanımızı tüm paydaşlarımızla birlikte ele alarak daha yaşanabilir bir dünya için çalışıyoruz.

Hazırladığımız bu ilk raporumuzla sürdürülebilirlik stratejimizi, bu alandaki vizyon ve misyonumuzu sunuyoruz. Raporumuz sürdürülebilirlik yaklaşımımızın, iş yapış biçimimizin temelini oluşturduğunu gösteriyor.

Sürdürülebilirlik Yönetim Yapısı



Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik yönetimimizi 1 ana ve 4 alt komite ile takip ediyoruz. Oluşturduğumuz yönetim yapısında ana Sürdürülebilirlik Komitesi'nin başkanlığını Tat Gıda Genel Müdürü üstleniyor. İnsan Komitesi, Değerler Komitesi, Toplum Komitesi ve Dünya Komitesi çalışmalarını düzenli aralıklarla Sürdürülebilirlik Komitesine raporlarken Sürdürülebilirlik Komitesi'nin çalışmaları oluşturulan yapı sayesinde Tat Gıda Genel Müdürü aracılığıyla Yönetim Kuruluna raporlanıyor.

Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi

Tat Gıda olarak, bu yıl ilk kez gerçekleştirdiğimiz Önceliklendirme Analizi aracılığıyla değerli paydaşlarımızın stratejik sürdürülebilirlik önceliklerimize yönelik görüş ve beklentilerini alma fırsatı bulduk.

Analizimizin temelini oluşturan öncelikli konuların belirlenmesi için kapsamlı bir araştırma süreci yürüttük. Ulusal ve uluslararası mevzuatlar ve standartları, trendleri, mega trendleri ve sektörel dinamikleri değerlendirerek Tat Gıda için öncelikli konularımızı belirledik. Belirlediğimiz öncelikli konulara yönelik paydaş görüş ve önerilerini, anket ve birebir görüşme yöntemiyle aldık.

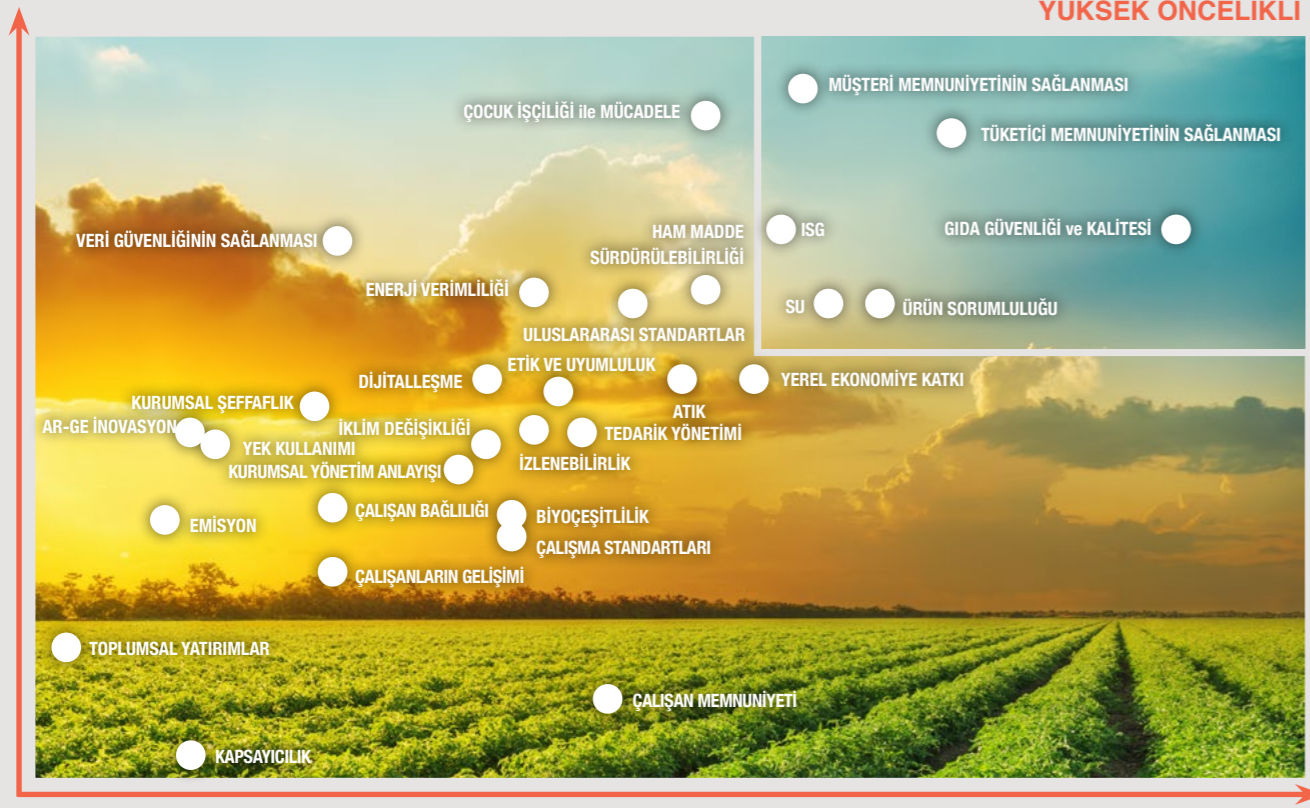
Sürdürülebilirlik stratejimiz için yol gösterici olan önceliklendirme analizi anketimize, **74 dış paydaş** ve **80 iç paydaştan toplam 154 yanıt** aldık. Aldığımız yanıtlarla birlikte kapsamlı bir önceliklendirme analizi yaptık. Analizimizin sonucunda çevresel, sosyal ve yönetsimsel başlıklarda **toplam 30 öncelikli konu** belirledik. Bu kapsamlı analiz sayesinde tüm paydaşlarımızın önceliklerini ve beklentilerini anlayarak öncelikli konularımızın faaliyetlerimizle olan etkisini değerlendirdik.

Önceliklendirme Matrisi

Dış trend analizi, birebir görüşmeler, paydaş anketleri ve Tat Gıda'nın stratejisini yansıtan önceliklendirme analizimiz sonucunda belirlenen önceliklerimizi aşağıdaki matriste paydaş öncelikleri ile Tat Gıda'nın önceliklerinin kesişme alanları şeklinde gösteriyoruz.

TAT GIDA ÖNCELİKLENDİRME MATRİSİ

YÜKSEK ÖNCELİKLİ



ÖNCELİKLİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ

İNSAN KAYNAKLARI	ÇEVRE	TARIM	TEDARİK ZİNCİRİ	ARGE	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
Kadın İstihdamı En az %10 artırmak. 2023	Karbon Emisyonu Yönetimi İklim değişikliği ile mücadele kapsamında karbon emisyonunu azaltmak. Sürekli Karbon emisyonu azaltmak için bilimsel temelli hedef vermek. 2024	Çiftçi Eğitimleri 500 çiftçi*2 saat eğitimi vermek. 2023	Tedarikçi Sözleşmeleri Satınalma sözleşmelerinin içerisine Sürdürülebilirlik kriterlerini eklemek. 2024	Ambalajlar Ambalajlarda kullanılan kağıt ve plastik miktarını azaltmak. Sürekli	BIST Sürdürülebilirlik Endeksi Refinitiv ESG skorumuzu arttırmak. Sürekli
Üst Yönetim Kadın Çalışan Oranı %50 kadın çalışan oranını korumaya devam etmek. Sürekli	Sıfır Atık Yönetimi Sıfır Atık modelini uygulamak ve tüm tesisleri belgelendirmek. Sürekli	Dijital Tarım Projelerini sürdürmek Sürekli			UNGC imzacısı olmak. 2023
Yönetim Kurulu Kadın Çalışan Oranı Yönetim Kurulu % 25 kadın çalışan oranını korumaya devam etmek. Sürekli	Su Tüketimi %5 su tasarrufu sağlamak. 2023				

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ

İNSAN KAYNAKLARI	ÇEVRE	TARIM	TEDARİK ZİNCİRİ	ARGE	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
İş Sağlığı ve Güvenliğinin Sağlanması 0 kaza Sürekli	İzlenebilirlik Domates tarımında izleme ile başlamak. 2023 İzlenebilirlik projelerini yaygınlaştırmak. Sürekli				
	Yenilenebilir Enerji GES Projelerini önümüzdeki 2 yıl içerisinde hayata geçirmek. 2024				
	Dijitalleşme Projeleri Enerji tasarrufu projeleri ile her yıl %5 enerji tasarrufu sağlamak. Sürekli				

Paydaşlarla İlişkiler

Sürdürülebilirlik çalışmalarımızı tüm paydaşlarımızın önceliklerini ve beklentilerini dikkate alarak yönetiyoruz. Bu çerçevede paydaşlarımızla şeffaf ve etkili bir iletişim kurmayı hedefliyoruz.

Beklenti ve ihtiyaçlarına yanıt vermek amacıyla paydaşlarımızın nitelik ve önceliğine göre iletişim metotlarına ve sıklığına karar veriyoruz. Belirlenen sıklıkta paydaşlarımızla çeşitli kanallardan iletişime geçiyor, sürdürülebilirlik stratejimize ve entegre karar alma süreçlerimize tüm paydaşlarımızı dahil ediyoruz. Bu yaklaşımla, iş modelimizin sadece bugünkü değil, aynı zamanda gelecekteki başarısını da güvence altına almayı amaçlıyoruz.

PAYDAŞLARIMIZ	İLETİŞİM YÖNTEMİ	İLETİŞİM SIKLIĞI
Çalışanlar	Eğitimler	Sürekli
	İç Bilgilendirme ve Duyurular	Anlık
	Kurumsal İnternet Sitesi	Sürekli
	Intranet	Sürekli
	Sosyal Medya	Sürekli
Hissedarlar, Yatırımcılar ve Analistler	Genel Kurul Toplantıları	Yıllık
	Kurumsal İnternet Sitesi	Sürekli
	Faaliyet Raporları	Yıllık
	Özel Durum Açıklamaları ve Şirket Genel Bilgi Formu	Gelişme oldukça
	Finansal Tablolar, Bağımsız Denetim Raporları ve Ara Dönem Faaliyet Raporları	Çeyrek bazlı
	Kurumsal Yönetim Uyum Raporu ve Kurumsal Yönetim Bilgi Formu	Yıllık
	Sürdürülebilirlik Uyum Beyanı	Yıllık
	Derecelendirme Raporları	Yıllık
	Birebir Görüşme ve Toplantılar	Talep oldukça
	E-posta	Talep oldukça
Yatırımcı Sunumları	Çeyrek bazlı	
Finansal Sonuç Değerlendirme Toplantıları	Çeyrek bazlı	
Müşteriler	Kurumsal İnternet Sitesi	Sürekli
	Müşteri Memnuniyeti Ölçümü	Yıllık
Çiftçi	Eğitim	Sürekli
	E-Posta	Sürekli
	SMS	Sürekli
	Toplantılar	Sürekli
Bayiler	E-Posta	Sürekli
	SMS	Sürekli
	Toplantılar	Sürekli
	Eğitim	Dönemsel
Akademik Kurumlar	Üniversite – Sanayi İş Birliği	Dönemsel
	Kariyer Fuarları	Dönemsel
	Kariyer Söyleşileri	Dönemsel
	Eğitimler	Talep oldukça
Sivil Toplum Kuruluşları	Çalışma Grupları	Talep oldukça
	Üyelikler	Yıllık
	Faaliyet Raporu	Yıllık
	Toplantılar	Talep oldukça
Medya Kuruluşları	Basın Bültenleri	Sürekli
	Röportajlar	Talep oldukça
	Faaliyet Raporu	Yıllık

Toprağımız Dünya

Tat Gıda olarak, sürdürülebilir bir gelecek için harekete geçtik. Karbon emisyonlarımızın azaltılması, enerji tüketimlerimizin düşürülmesi, su tasarrufu yapılması ve atıkları azaltmak için dijitalleşmeyi de kullanarak proaktif aksiyonlar gerçekleştiriyor ve doğaya olan etkilerimizi ölçüyoruz.



Etki alanımıza paydaş ekosistemimizi de dahil ederek, çevreye olan olumsuz etkimizi değer zincirimizle birlikte azaltıyoruz. Çevre Yönetimi çalışmalarımızı Sürdürülebilirlik Komitesi'ne bağlı Dünya Komitesi'yle yürütüyoruz.



TAT GIDA ÇEVRE YÖNETİMİ YAKLAŞIMI

Üretimde dijital dönüşümü, kaynakları verimli kullanmak ve bu doğrultudaki potansiyelleri görünür hale getirmek için önemli bir araç olarak görüyoruz. Dünyanın kaynaklarını verimli bir şekilde kullanmanın önemini özümseyerek sürdürülebilir tarım uygulamalarını hayata geçirmek için dijital teknolojilerden faydalanıyoruz. 2022 yılında da bu kapsamda birçok projeyi ve uygulamayı hayata geçirdik.

2022 yılında, su tedarigindeki enerji kullanımını azaltmak üzere yapay zeka destekli bir karar destek sistemi geliştirdik. Bu kapsamda, birim su başına en az elektrik tüketimi sağlayacak şekilde en verimli kuyuyu seçip kullanıyoruz. Bir diğer dijitalleşme projesinde, üretim hattı bazında elektrik kullanımını gözlemleyerek verimsizlikleri tespit ediyor ve bunlara yönelik aksiyonların alınmasını hedefliyoruz. Ayrıca, enerji tüketimini yönetim dashboardları aracılığıyla takip ediyor, verimsizliklere zamanında müdahale ediyoruz.

Üretim tesislerimizde yapılan düzenlemeler, teknolojik altyapı yatırımları, getirilen standartlar ile çevreye saygılı bir yaklaşımla çalışıyoruz. Çalışanlarımıza ve çiftçilerimize verilen eğitimler ile hem kaynak kullanımını hem de verimli üretim tekniklerini aktarıyoruz. Tat Gıda olarak, ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi, ISO 14064 Sera Gazı Hesaplama ve Doğrulama Yönetim Sistemi'ne sahibiz. 2022 yılında ISO 14064, Çevre Bakanlığı Birleşik Denetimi ve müşteri denetimlerini başarı ile tamamladık.

Tat Gıda içerisinde bütün süreçlerin gürültü, atık su, su, emisyon, katı atıklar, tehlikeli maddeler, koku, toprak kirliliği, enerji ve doğal kaynak kullanımları bazında çevre risk analizini yapıyoruz. Atık su yönetiminde SAİS (Sürekli Atıksu İzleme Sistemi) adı verilen inline/online atık su kirliliğini ölçen sistemleri kuruyor, bu sistemler bazında yasal limitlere uyumlarımızı sorguluyoruz.

Sürdürülebilir bir gelecek için çevresel yatırımlara öncelik veriyoruz ve her yıl ayırdığımız bütçeyi artırıyoruz. Raporlama döneminde sürdürülebilirlik adımlarımızı desteklemek amacıyla yapılan yatırımlar için 18,8 milyon TL'lik çevre bütçesine ulaştık.

Çevre Harcamaları	2020	2021	2022
Çevresel yatırımlar için yapılan harcamalar (TL)	5.788.306	14.155.827	18.822.612

Dijital Tarım

Daha yaşanabilir bir dünya için bugünden geleceğe hazırlıklı olmanın günümüzün önemli ihtiyaçlarından biri olduğunun farkındayız. Yarının dünyasına hazır bir Tat Gıda için en önemli aracı teknoloji olarak görüyoruz. Bu farkındalıkla dijital tarım teknolojilerinin ve çözümlerinin geliştirilmesi konusunda Tat Gıda olarak vizyoner bakış açısıyla, tarladan tabağa tedarik zincirinde dijital dönüşümü teşvik ediyoruz.

Dijital Tarım Alanı 2.600 Dekara Ulaştı

2018 yılında dijital tarımın gelişimine öncülük etmek üzere başlatılan dijital tarım alanları 2022 yılında 2.600 dekar ulaştı ve bu alanlara teknolojileri entegre ederek dijital tarlalara dönüştürmüştür. Bölgede dekar başına elde edilen ortalama verim 7-8 ton seviyelerinde iken, Tat Gıda kendi alanlarında kullandığı teknoloji çözümleri ve iyi tarım uygulamalarının yardımıyla dekar başına 10-11 ton seviyelerinde verim elde etmiştir. Ayrıca 1 ton domates başına yetiştirme maliyetini ise bölge ortalamasına göre %25 seviyelerinde daha düşük gerçekleştirmiştir.

Tarım konusundaki bilgi birikimimizi dijitalleşme ile birleştirerek çiftçilerin tarımı sürdürülebilir şekilde yapmasına destek olurken, dijital tarımı yaygınlaştırarak tarımdaki yenilikçi dönüşüme öncülük ediyoruz.

Tat Gıda'da, Sulama ve Gübreleme algoritması geliştirmek üzere çalışmalara başladık. 2020 yılında başlatılan Uydu Görüntülerinin Analizine Dayalı Sulama Yönetimi uygulamasının bu yıl da 265 hektar alanda kullanımını sağladık. Ayrıca Tat Gıda olarak uydu teknolojileri kullanımı ile tarladaki bitki sağlığını en efektif olarak takip edebilen sayılı kuruluşlardan biri olmaktan gurur duyuyoruz.



Tat Gıda, Toprağı Dijital Tarlalara Dönüştürüyor!

Tarım sektöründe teknolojinin öneminin gün geçtikçe arttığının farkındayız. Tat Gıda olarak, modern uydu teknolojilerini kullanarak tarla denetimi, bitki sağlığı ve izlenebilirliği konularında öncü bir rol üstleniyoruz.



Fiziksel tarla kontrollerinin, saha mühendisleri için zaman alıcı ve zorlayıcı bir süreç olduğunun bilincindeyiz. Bu zorlayıcı süreçten yola çıkarak şirketimiz, uydu ve sensör teknolojileri sayesinde belirli bölgelere odaklanarak, daha hızlı ve veri odaklı üretim yönetimi yaptı. 2022'de Ziraat Mühendisleri, 1000 hektarlık bir alanda uydu görüntüleri ve iklim bilgilerine dayanarak hazırlanan Tarla Sağlık Haritalarını web ve mobil platformlar üzerinden gerçek zamanlı olarak izledi. Uydu teknolojisini kullanarak yapılan bu takip, bitki sağlığında %10'a kadar verimlilik artışı sağladı. Büyük tarla parçalarında, manuel gözlem yapmanın zorluklarına alternatif olarak, Tat Gıda, tarım gözlemleri için özel kameralarla donatılmış droneleri kullanarak bitki gelişimini yakından izledi. Teknolojik yeniliklerle desteklenen bu yaklaşım, tarım sektöründeki verimliliği ve sürdürülebilirliği artırmada büyük bir potansiyel taşıyor. Özetle teknoloji ve tarımın entegrasyonunun hem sektörün sürdürülebilirliği hem de ürün kalitesi açısından büyük bir katkı sağlayacağına inanıyoruz.

Teknolojik ilerlemeler, tarımsal üretimde de verimlilik ve sürdürülebilirlik açısından büyük faydalar sunuyor. Tat Gıda olarak, tarım sektöründeki bu teknolojik yeniliklere ve çağın gerekliliklerine uyum sağlayarak, sahip olduğumuz dört Tarımsal İklim İstasyonu sayesinde yerel hava durumu tahminleri yapabileme ve potansiyel domates hastalıklarını önceden tespit edebilme yeteneğine kavuştuk. Elde edilen bu değerli verileri, hastalık risk analizi ile birleştiriyor ve "Tat Tarım" mobil uygulaması aracılığıyla çiftçilere en hızlı şekilde ulaştırıyoruz. Bu entegre yaklaşım, çiftçilere olası risklere karşı erken uyarı fırsatı sunarak, domates üretiminde daha bilinçli ve proaktif adımlar atmalarına yardımcı oluyor. Sonuç olarak, teknolojik araçların tarımda doğru şekilde kullanılmasıyla hem ürün kalitesini artırabiliriz hem de çiftçilere zamanında bilgilendirme yaparak riskleri minimize edebiliriz.

Tat Gıda'nın, dijital tarım uygulamaları ve tarımdaki mekanizasyona yönelik yatırımları, 2022 sonu itibarıyla son 3 yılda 25 milyon TL'ye ulaştı.

Sürdürülebilirlik, günümüz dünyasında birçok endüstride kritik bir rol oynuyor ve tarım da bu endüstrilerin başında geliyor. Özellikle su kıtlığı, küresel ısınma ve iklim krizi nedeniyle birçok bölgede artık kaçınılmaz bir gerçek haline dönüştü. Tatlı su kaynaklarının çoğunun tarımda kullanılması, suyun tarımsal faaliyetlerde daha etkin bir şekilde yönetilmesi gerekliliğini ortaya koydu. Bu bağlamda, bitkinin tam ihtiyacını karşılayacak şekilde, doğru zamanda ve miktarda sulama yapılmasına olanak tanıyan Akıllı Sulama Teknolojileri'ni benimsedik ve bu konuda sürekli araştırmalar yaptık. Damla sulama sistemleri gibi inovatif yöntemlerle, sulama suyundan yaklaşık %30 tasarruf etmeyi başardık.

2020'de kullanılan Uydu Görüntülerine Dayalı Sulama Yönetimi uygulamasını, raporlama döneminde 265 hektarlık bir alanda kullandık. İklim istasyonları ve uydu verilerinin kombinasyonu sayesinde hava durumunu ve toprak nemini sürekli olarak izledik. Bu verilere dayanarak sulama için en iyi zamanı ve yöntemi belirledik. Bu bilgilerden yola çıkarak gerçekleştirilen sulama yönetimi hem su kaynaklarının korunmasına hem de bitki sağlığının artırılmasına katkı sağladı.

“Domatesin Önderleri” projesi kapsamında Tat Gıda bünyesinde her yıl “Dijital Tarla Günü” düzenliyoruz.



Tat Gıda'nın tarlada dijitalleşmeyi yaygınlaştırmadaki liderliğiyle gerçekleşen bu etkinlikte akıllı tarım teknolojilerine yer verirken çiftçiler ile üretimde yenilikçi yaklaşımları ve dijital tarım çözümlerini paylaşıyoruz.

Bu tür teknolojik yaklaşımların benimsenmesi, tarım sektörünü sürdürülebilirlik ve verimlilik açısından daha ileriye taşıyacak.

Tarımsal üretimin etkinliği ve sürdürülebilirliği, ileri teknoloji ve bilgiye dayalı yöntemlerin entegrasyonu ile arttı. Şirketimizin tarım sahalarında kullanmış olduğu Dijital Arazi İstasyonları, hava ve toprak koşullarını yakından izleme fırsatı sunarak, sulama ve hastalık riski hakkında değerli veriler sağlıyor. İstasyonlarımız hem web hem de mobil platformlar üzerinden gerçek zamanlı bilgi sağlayarak etkin bir yönetimi destekliyor. Öte yandan, Dijital Toprak Analiz Cihazları hem kendi üretim alanları hem de sözleşmeli üretim yapılan tarlalarda anında toprak analizi yapabilme kapasitesine sahiptir. Hızlı analiz sonuçları, ziraat mühendislerine toprak yapısı hakkında dokuz farklı ölçüm sunarak en etkili gübreleme stratejilerini belirlemelerine yardımcı oluyor. Sonuç olarak, Tat Gıda'nın bu yenilikçi yaklaşımları, tarımsal verimliliği ve sürdürülebilirliği önemli ölçüde artırırken, tarım sektöründe teknolojinin getirdiği avantajların nasıl en üst düzeye çıkarılacağını da gösteriyor.

Enerji ve Emisyon Yönetimi

Faaliyetlerimizin sürdürülebilirliği için iklim kriziyle kararlı bir şekilde mücadele ediyoruz. Yaşam döngüsü bakış açısını benimseyerek değer zincirimizin her aşamasında enerji verimliliği, yenilenebilir enerji kaynaklarının araştırılması, sürdürülebilir ambalaj, hammadde tedariki ve kalite odaklı çalışmalar gibi birçok projeyi hayata geçirdik.

Son raporlama döneminde enerji verimliliğini artırma ve emisyon oluşumunu azaltmaya yönelik olarak yaklaşık 2 milyon TL'lik yatırım yaptık. Bu projelerle emisyonlarımızı azaltmakla kalmadık, aynı zamanda bazı projelerimizde su tasarrufu da elde ettik. Bu çabalarımızla 1.000 MWh enerji tasarrufuna ulaştık.

Enerji verimliliği çalışmalarıyla, yenilenebilir enerji ve diğer çevresel yatırımlara yönelik analizlerimizi en doğru şekilde yapabilmek adına çevresel performansımızı ölçüyoruz. Raporlama döneminde Kapsam 3 emisyonlarımıza yönelik hesaplamalarımızı da gerçekleştirdik ve analiz ettik.

Düşük karbonlu ekonomiye geçiş risklerini yakından takip ediyor, enerji tüketimlerimize ve emisyon oluşumlarımıza ilişkin birçok farklı projeye karbon salımlarımızı en aza indirmeye çalışıyoruz.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları arasında bulunan İklim İçin Eyleme Geçme amacına ve Paris İklim Antlaşması'na paralel olarak proaktif bir yol izliyoruz ve bu alandaki etkilerimizi azaltmak üzere çalışıyoruz. Bu doğrultuda karbon salımlarımızı azaltıyor, enerji tüketimlerini düşürmek için projeler geliştiriyoruz.

Projelerimiz buhar kazanlarına ekonomizer sağlanması, derin kuyularda relokasyon yapılması, buhar hatlarına izolasyon uygulanması, aydınlatma armatürlerinin daha verimli armatürlerle yenilenmesi, verimli motor uygulaması ve biyolojik atık su arıtma tesisine blower uygulaması gibi konularda şekilleniyor. Üretimde kullandığımız su kaynaklarının yönetiminde enerji verimliliği sağlayan “Yapay-Zeka Destekli Akıllı Su Kaynakları Yönetim Sistemi” projemizle, kullanılan elektrik tüketimini yaklaşık %15 azaltmayı hedefliyoruz. İzmir Torbalı'daki fabrikamızın toplam elektrik ihtiyacının tamamını güneş enerjisinden temin etmek üzere Koç Topluluğu grup şirketleriyle birlikte yer aldığımız 2MW kapasiteli enerji kampüsü projesine 1.7 milyon USD yatırım hedefiyle ilerliyoruz. Ayrıca işletmelerimizdeki tüm elektrik ihtiyacımızı karşılamaya yönelik güneş enerjisi sistemleriyle projeler geliştirmeye devam ediyoruz.

Karbon Dönüşüm Programı

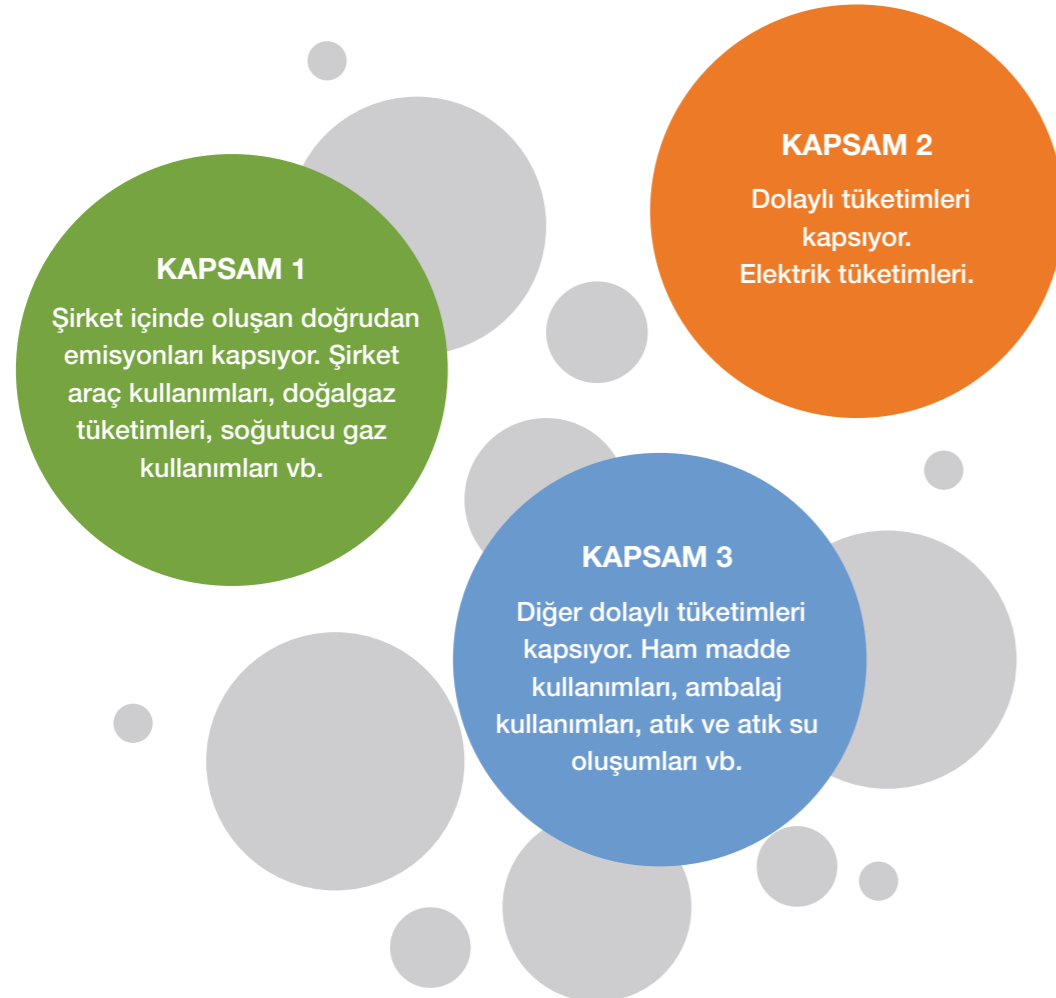
Tat Gıda olarak, 2050 yılına kadar karbon nötr olma hedefini ortaya koyan Koç Holding'in başlattığı Karbon Dönüşüm Programı'nda yer alıyoruz. Bu program kapsamında, iklimle bağlantılı risk ve fırsatlarımızı analiz ediyor, çıktılar doğrultusunda aksiyon planlarımızı oluşturuyoruz.

Bu konulardaki çalışmalarımızı Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, ulusal ve uluslararası standartlar ve yasal zorunluluklar çerçevesinde gözden geçiriyoruz. Yakın gelecekte çıkacak iklimle bağlantılı yönetmelikler ve bu yönetmeliklere bağlı gereklilikler için iklim risk ve fırsatlarımızı belirliyoruz. İklim risk ve fırsatlarına yönelik çevresel stratejimizi geliştiriyor ve bunu şirketimizin stratejik planlarına entegre etmek için çalışıyoruz. Bu strateji kapsamında, şirketimizin karşı karşıya olduğu potansiyel iklim risklerini azaltmayı ve iklim değişikliğinden doğabilecek fırsatları en üst seviyede karşılamayı hedefliyoruz. Karbon emisyonlarını azaltma sürecine, tedarik zincirimizden faaliyetlerimize,

finansal yapımızdan müşteri ilişkilerimize kadar geniş bir perspektiften yaklaşıyoruz. Maliyet liderliği ve daha çevreci bir üretime yönelik paydaş taahhüdümüz doğrultusunda, 2022 yılında karbon emisyonunu azaltma vizyonu Tat Gıda'nın ana odaklarından biri oldu. Koç Holding Karbon Dönüşüm Programı kapsamında, 2022 yılında, karbon ayak izini belirlemeye yönelik hesaplamaları tamamlandı ve uzun vadeli, bilim temelli hedefler belirlendi.

ISO 14064 Sera Gazı beyanlarının doğrulanmasına ve onaylanmasına yönelik standardın versiyon değişikliği de 2022 yılı içinde tamamlandı.

Bu kapsamda oluşturulan karbon emisyonları üç kapsam grubuna ayrıldı:



Ek olarak, iç ve dış paydaşlarımızla sürekli iletişimde kalarak, iklimle ilgili en güncel bilgilere erişmeyi ve bu bilgilere dayalı proaktif önlemler almayı hedefliyoruz. Sektördeki en iyi uygulamaları takip ederek, sürdürülebilirlik ve iklim değişikliği konularında liderliğimizi pekiştirmek için inovatif çözümler araştırıyor ve geliştiriyoruz.

Son olarak, tüm bu çalışmalarımızı şeffaf bir şekilde paydaşlarımızla paylaşıyor, sürekli iyileştirme yaklaşımıyla iklim değişikliği konusunda sorumluluklarımızı yerine getiriyoruz. Bu yaklaşımımızla, hem şirketimizin sürdürülebilir büyümesine katkıda bulunuyor hem de çevreye verdiğimiz negatif etkiyi azaltıyoruz.

Su ve Atık Su Yönetimi

Doğal kaynaklar üzerindeki artan baskı, gelecekte kaynaklarımızın sürdürülebilirliği için ciddi bir endişe kaynağı olacak. Bu nedenle su tasarrufuna yönelik çalışmaların iş modelimize dahil ederek kaynakların devamlılığını garanti altına almayı hedefliyoruz.

Kaynakların sorumlu kullanılmasına yönelik farkındalığın artırılması için çalışanlarımıza yönelik eğitimler ve bilinçlendirme çalışmaları yürütüyoruz. İnovasyonun itici gücünden faydalanarak bu süreçte, yarının suyunun daha sürdürülebilir olması için çözümler geliştirmeye odaklanıyoruz. Tarımsal sulamada kullanılan su miktarını azaltmayı ve su kaynaklarını etkin kullanmayı amaçlıyoruz.

Su ve atık su yönetimi, tarımsal üretim süreçlerinde önemli bir etkiye sahiptir. Doğal kaynakların bilinçli kullanımına yönelik politikalarla, tarımın çevresel etkisi azaltılmaya çalışılıyor. Özellikle su ve toprak kaynaklarının etkili ve tasarruflu kullanılması, ekolojik dengenin korunması açısından oldukça önem taşıyor.

Su kaynaklarının sürdürülebilirliğinin sağlanması, atık su oluşumunun azaltılması (yeniden kullanma), sucül ortama zarar vermeyecek arıtma süreçlerinden geçmesi ve yasal limitlere uygun şekilde deşarj edilmesi gibi alanlar öncelikler arasında değerlendiriliyor.

Üretim merkezlerinde yer alan atık su arıtma tesisleri ile çevreye duyarlı bir yaklaşım sergiliyoruz. Mustafakemalpaşa ilçesi sınırları içerisinde bulunan fabrikamızda kurulu biyolojik atık su arıtma tesisi, özel sektöre ait olarak bölgede bulunan en büyük tesistir. Tesislerimizin bulunduğu bölgelerde Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği'ne göre, alıcı ortama deşarj limitlerini uyguluyor ve arıtma tesisinin deşarj standartları tesislerimizde bulunan Sürekli Atıksu İzleme Kabinleri ile Çevre Bakanlığı ve bağlı bulunduğumuz Çevre İl Müdürlükleri tarafından 7/24 izleniyor. Ayrıca tüm atık su tesislerinde arıtılan atık sularımızı hem tesis laboratuvarında hem de akredite kurum laboratuvarlarında belirli periyotlarda analiz ederek kontrol altında tutuyoruz.

İşletmelerimizde yaptığımız su tasarrufu projelerimizle su geri kazanım oranımızı %30'a çıkarttık.

Atık Yönetimi

Artan nüfus ve hızla değişen tüketim alışkanlıklarının bir sonucu olarak kaynak tüketimi ve atık oluşumu etkileri gün geçtikçe önem kazanıyor. Doğrusal ekonomi modeli olarak adlandırılan Al-Kullan-At modeli, kaynakların kontrolsüz kullanılmasına sebep oluyor. Döngüsel ekonomi modelleri ise kaynakları yeniden değerlendirerek tekrar ekonomiye kazandırıyor.



Tat Gıda olarak, tedarik zincirinin başından sonuna kadar olan süreçte atıkların yönetimini önemsiyoruz. Faaliyetlerimizden kaynaklanan atıkların kaynağında önlenmesini, atığı kaynağında önleyemiyorsak geri dönüşümünü sağlıyoruz. Atık oluşumlarımıza yönelik politika uyguluyor ve atık oranımızı azaltmak için etkin çalışmalar yürütüyoruz.

Sıfır Atık Yönetim Sistemi

Tat Gıda olarak çevresel performansımızı, sürekli geliştirme hedefiyle izliyoruz. Kurduğumuz Sıfır Atık Yönetim Sistemi ile atık miktarını en aza indirmeyi, geri dönüşümü teşvik etmeyi ve atıkların döngüsel ekonomiye kazandırılmasını hedefliyoruz. Bu sistemle döngüsel ekonomi ilkelerini esas alıyor, doğal kaynakların daha etkin ve verimli kullanılmasını sağlıyoruz.

Sıfır Atık Yönetim Sistemi'ne yönelik olarak ürün tasarımından üretim sürecine, lojistik açıdan son kullanıcıya kadar olan tüm süreçlerde atıklara ilişkin azaltma stratejileri, atık yönetimine ilişkin farkındalık oluşturma, yeni atık geri dönüşüm teknolojilerinin takip edilmesi, tedarikçilerle döngüsel ekonomi ilkelerine uygun iş birlikleri ve tüketicilere ilişkin kampanya ve etkinlikler planlıyoruz.

Bu çalışmalar neticesinde, raporlama döneminde 2021 yılına göre tehlikeli atık miktarımızı yaklaşık %67, tehlikesiz atık miktarımızı yaklaşık %16 oranında azalttık.

Üretim tesislerimizde imha sonucu meydana gelen atıklardan geri kazanım/enerji elde etmek için lisanslı firmalar ve lisanslı atık taşıyıcılar ile iş birliği yapıyoruz. Böylelikle hem döngüsel ekonomiye hem de çevresel sürdürülebilirliğe olan katkımızı ortaya koyuyoruz.

Geri dönüşüm sürecine girebilen ambalaj uygulamaları ile daha etkin bir kaynak kullanımı ve çevreye duyarlı bir üretim anlayışı sergiliyoruz. 2022 yılında çevreye duyarlı ambalaj kullanımı vizyonuna yönelik porsiyon bazlı sos üretimlerdeki ambalaj malzemesi kullanımını %15 oranında azalttık. Organik atıkları ve organik çamuru biyometanizasyon tesislerine göndererek yeşil enerji üretimine destek veriyoruz.

Doğa ve Canlı Yaşamı Önemsiyoruz

Tat olarak, kurulduğumuz günden bugüne tesislerimizde çevre ile ilgili ağaçlandırmaya ve peyzaj çalışmalarına önem veriyor, tesis çevresinde estetik ve ergonomik bir ortam yaratılması için çaba harcıyoruz. Bursa Mustafakemalpaşa'da yer alan Tat Gıda İşletmemizin çevresinde, çalışanlarımızın desteğiyle 25 dekarlık bir koru alanı oluşturduk.



Çam, kestane, sedir, mavi ladin, köknar, selvi, çınar, dişbudak, erik, yeni dünya, palmye ağaçlarının bulunduğu arazide, tesis açılışından önce yer alan ağaçlara yenilerini katarak koru alanını büyüttük. İşletmelerde doğal canlı yaşamına önem veriyoruz.

Mustafakemalpaşa işletmemizde doğal yaşamlarını sürdürmekte olan Sciurus Anomalus cinsi Anadolu sincaplarının korunması için biyoçeşitlilik projesi geliştirerek 'sincap geçiş köprüsü' ve işletme içerisindeki ağaçlara 'sincap evleri' yaptık.

Ayrıca biyoçeşitliliği korumak amacıyla, tüm çalışmalarımızda mevcut flora ve fauna çeşitliliğini gözetiyor ve olası zararları engellemek adına gerekli tüm önlemleri alıyoruz. **Bu önlemlerin en önemlisi, yapılacak projeler için Çevresel Etki Değerlendirmesi (ÇED) raporlarının oluşturulmasıdır.**

Bu raporlar aracılığıyla, projenin etkilediği bölgede yer alan türleri ve alınması gereken koruma önlemlerini detaylı bir şekilde belirliyor ve aksiyon almamız gerekiyorsa aksiyonlarımızı alıyoruz.

Emeğimiz İnsan

Tat Gıda olarak insan haklarını en temel değerlerimiz arasında görüyoruz. İnsan haklarının korunması ve geliştirilmesi için sürekli olarak çaba gösteriyoruz. Bu çabamızdan hareketle, insan hakları alanındaki performansımızı düzenli olarak değerlendiriyor ve iyileştiriyoruz.



Çalışan haklarına saygı duyuyor ve ayrımcılığın her türüsüne karşı çıkıyoruz. Şirketimiz bünyesinde, Koç Topluluğu'nun etik değerlerini benimsiyor ve şirketimizde Birleşmiş Milletler (BM) İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi ile ILO Çalışma Yaşamında Temel İlkeler ve Haklar Bildirgesi'ne uygun bir çalışma ortamı sağlıyoruz.



■ İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI

İnsana yakışır iş ortamı yaratmayı hedefliyor ve bünyemizdeki İnsan Hakları Politikası ile çalışanlarımıza güvende hissettikleri ve huzurla çalıştıkları bir iş ortamı sağlıyoruz.

Tat Gıda olarak, çocuk işçi ve zorla çalıştırmaya karşı sıfır tolerans gösteriyoruz. Çalışanlarımızın sendikal örgütlenme özgürlüğü ve toplu sözleşme hakkını gözetiyor, sağlık ve güvenlik açısından şartlarının sağlandığı bir çalışma ortamı sunuyoruz. Çalışma saatleri ve ücretler, kişisel gelişim, gizlilik, siyasi faaliyetler konularındaki politikalarımızı takip ederek uyum sağlıyoruz. İlgili politikaya [linkten](#) ulaşabilirsiniz.

UNDP'nin 2022 İnsan Hakları raporu, şirketlerin %75'inin insan haklarına ilişkin bir politikaya sahip olduğunu ve %60'ının bu politikaya uyum sağlamak için bir eylem planı geliştirdiğini gösteriyor.

Tat Gıda olarak, her türlü ayrımcılığın karşısında olan insan kaynakları politikası yaklaşımıyla din, dil, ırk, cinsiyet ve benzeri ayrımlar gözetmeksizin çalışanlarımızın haklarını korumayı önceliklendiriyoruz.

Tat Gıda bünyesinde, Tat Gıda'nın uyum ile ilgili konularını, riske dayalı bir yaklaşımla belirlemeyi ve yönetmeyi amaçlayan kurallar, politikalar ve prosedürler bütününden oluşan uyum programımız bulunuyor.

Uyum programımız, tüm paydaşlarımız için kapsamlı bir çerçeve çiziyor ve program içinde insan hakları konusu en temelde yer alıyor.

Tedarik zinciri politikamız ile insan hakları odağında da bir çerçeve çiziyoruz. Bu çerçeve sayesinde, iş birliklerini teşvik ederek iş ortakları, tedarikçi, bayi ve yüklenicilerin insan hakları ile ilgili farkındalıklarının artırılması ve insan haklarına dayalı şirket kültürünün benimsenmesini destekliyoruz.

İş ve İnsan Hakları Örgütü (IHRO)'ne göre, şirketler insan hakları alanındaki çalışmalarını düzenli olarak raporlayarak, kamuoyuna şeffaflık sağlayabilir ve insan hakları ihlallerine karşı hesap verebilir olabilirler.

Tam da bu doğrultuda ayrımcılığın önlenmesi, eşitsizliğin ortadan kaldırılması, insan hakları ihlallerine yönelik iyileştirici uygulamaların hayata geçirilmesi gibi yaklaşımlarımızı ve bu yaklaşımın ihlal edilmesi sonucunda gerçekleştirilen aksiyonlara ilişkin ilerlemeleri **Tat Gıda 2022 Faaliyet Raporumuz aracılığıyla şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşıyoruz.**

Çalışan Profili

Çalışanlarımızın, değişen dünyaya adaptasyonda en önemli paydaşlarımız olduğu bilinciyle hareket ediyor, büyüyen ve gelişen Tat Gıda için çalışanlarımızı şirketimizin merkezine koyuyoruz.

2022 yılında, Tat Gıda bünyesinde ortalama çalışan sayımız 1.096'ya ulaştı. Ek olarak Tat Gıda bünyesinde, 2022 yılında 127 alt yüklenici çalışan bulunuyor.

Sürdürülebilirlik yolculuğumuzda tüm çalışanlarımız ile sürdürülebilirliği sadece bir iş stratejisi olarak değil, aynı zamanda bir yaşam tarzı olarak benimseyen bir ekibiz.

Tat Gıda'nın birikiminin ve deneyiminin en önemli göstergesi olan çalışan profilimizde çeşitliliğe önem veriyor, farklılıkların şirketimize zenginlik kattığına inanıyoruz. Bu doğrultuda cinsiyet eşitliğini ve Tat Gıda bünyesinde kadın çalışan temsiliyetini artırmak için çalışıyoruz.

Çalışanlarımıza huzurlu ve keyifli bir çalışma ortamı sağlayarak bağlılıklarını artırmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda, çalışanlarımızın kıdem ortalaması 2022 yılında 9 yıl olarak gerçekleşti.

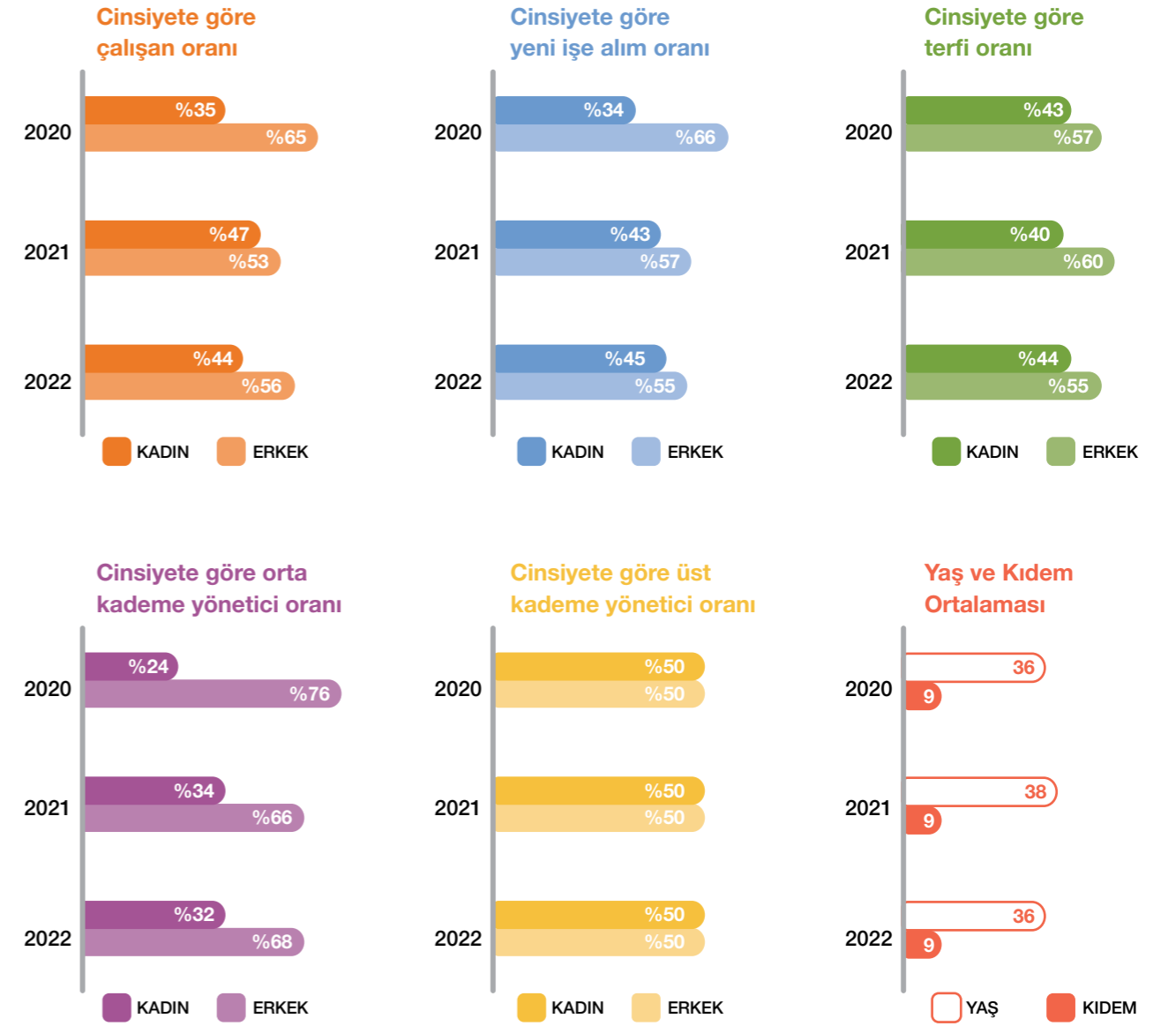
Adil ödüllendirme sistemine büyük bir samimiyetle özen gösteren şirketimizin bünyesinde 2022 yılında toplam 63 çalışanımız anlık ödüllendirme ile ödül aldı. 100'ün üzerinde çalışanımız ise sürekli iyileştirme ve yılın "En"leri kapsamında ödül sahibi oldu. Kıdeme yönelik teşekkür ödülleri ile TPM ve ISG ödülleriyle de yüzlerce çalışan takdir edildi.

Tat Gıda bünyesinde çalışanlarımızın farklı kültürel geçmişlere, yeteneklere ve deneyimlere sahip olmaları, yaratıcı çözümler üretmemize yardımcı oluyor. Çalışma ortamında engelleri kaldırmak ve kapsayıcı bir şirket olma yolunda emin adımlarla ilerlemek için gayret gösteriyoruz. Şirketimizdeki engelli çalışanlarımızın sayısı, yasal sınırlara uygun şekilde 42 kişidir.

2022 yılında cinsiyete göre terfi oranları %44 kadın, %56 erkek şeklinde oldu. Yeni işe başlayan kişilerdeki cinsiyet dağılımında kadın oranı her geçen yıl artıyor. 2022 yılında yeni işe başlayanların %45'i kadın çalışanlardan oluşuyor.

Çalışanlarımız, sahip olduğu uzmanlık alanlarında en iyisi olma konusundaki kararlılığıyla tanınıyor. Her bir çalışanımız, sektördeki değişiklikleri yakından takip ediyor ve sürekli olarak kendini geliştirme yolunda ilerliyor. Tat Gıda olarak onlara kariyer basamaklarını güvenle çıkabilecekleri desteği sağlamaya özen gösteriyoruz. Yalnızca iş dünyasında değil, aynı zamanda toplumda da fark yaratma taahhüdüyle hareket etmekten de gurur duyuyoruz. Çalışanlarımız sahip oldukları sorumluluk bilinci ve sürdürülebilirlik bakış açılarıyla gönüllü çalışmalara katılıyor, yerel topluluklara destek sağlıyor ve toplumsal sorumluluklarını yerine getiriyor. Sadece iş dünyasında değil, toplumda da fark yaratarak şirketimizin olumlu etki çemberini genişletiyorlar.

Sürdürülebilirliği yalnızca ürünlerimizde değil, aynı zamanda çalışanlarımız aracılığıyla da hayata geçiriyoruz. Çalışanlarımızın bu değerlere olan bağlılığı, şirketimizin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmasına büyük katkı sağlıyor. Daha adil ve daha sürdürülebilir bir geleceği inşa etmenin ancak birlikte mümkün olduğunu biliyor, bu doğrultuda hep birlikte çalışıyoruz.



Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi

İşimizin odağında tüm meslektaşlarımızın insana yakışır bir iş ortamında çalışma deneyimi yaşadığından emin olmak var. Bu nedenle de yenilikçi ve birbiriyle entegre uygulamalarla çalışanlarımızın sosyal, duygusal ve finansal sağlığına odaklanmak Tat Gıda için oldukça önem taşıyor.

2022 yılında da çalışan bağlılığı odaklı çalışan deneyimi çalışmaları, İnsan Kaynakları bünyesinde yılın en önemli odaklarından oldu.

“İş insanın ailesini de mutlu etmelidir” bakış açısından aldığımız güçle çalışanlarımız ile birlikte ailelerinin de daha iyi yaşam standartlarına erişimi için çeşitli yan faydalar sunuyoruz. Koç Ailem avantajları, Koç Topluluğu'na özel sağlık sigortası, Koç Holding Emekli ve Yardım Sandığı Vakfı uygulamasıyla tüm çalışanlarımıza evlenme yardımı, doğum yardımı, askerlik yardımı, vefat yardımı, finansman, ev alımı vb. tüm destekler sağlanırken; çalışanlarımız emeklilik döneminde daha kapsamlı bir finansal güvence elde edebiliyorlar. Ek olarak Esnek Yan Fayda Programı ile çalışanlarımızın yıllık izin, bayram ve yakacak yardımı gibi yan faydalarını değiştirerek veya çeşitlendirerek kendi ihtiyaçlarına göre şekillendirmesine olanak tanıyoruz.

İş-hayat dengesinde çalışanlarımızı desteklemeyi, çalışanlarımıza karşı bir sorumluluk olarak görüyor, iş ortamımızda esnek çalışma modeliyle onlara evden veya uzaktan çalışma imkanı sağlıyoruz.

Çalışanlarımızın haklarının güvence altına alındığı adil bir çalışma ortamını destekliyoruz. 2022 yılında Toplu İş Sözleşmesi kapsamında 573 çalışanımız bulunuyor ve tüm saha çalışanlarımız toplu iş sözleşmesi kapsamında çalışma hayatlarını sürdürüyor. Ek olarak bu amacımız yönünde, çalışanlarımızın sendikal faaliyetlerde bulunma özgürlüklerini İnsan Hakları Politikamız doğrultusunda güvence altına alıyoruz. Ayrıca saat ücretli çalışanlarımızın koşulları, eşitlik sağlanması açısından Toplu İş Sözleşmesi koşulları doğrultusunda oluşturuluyor.

Aylık ücretli çalışanlarımızın çalışma istihdam koşullarını ise kendi şirket politikalarımız doğrultusunda düzenliyoruz.

Bizim için, çalışanlarımızın adil ve rekabetçi bir ücret aldığından emin olmak çok değerlidir. Bu doğrultuda ücret politikamızı piyasa araştırması, şirket performansı ve çalışan memnuniyeti dahil olmak üzere çeşitli faktörleri dikkate alarak, adil bir ücret şeklinde belirlemeye çalışıyor ücretlendirme sürecini çalışanlarımız arasında din, dil, ırk, cinsiyet gibi ayrımları göznetmeden yürütüyoruz.

Tat Gıda'da eşitliği ve hakkaniyeti çalışan deneyiminin merkezine koyuyoruz. Her türlü ayrımcılık ve önyargıyı ortadan kaldıran çalışma ortamımızın yanı sıra, çalışanların değerlendirilme süreçlerini de nesnel kriterler ve süreçler ile tasarlıyoruz. Tüm seviyelerdeki çalışanlar için Tat Gıda bünyesinde eşit fırsatlar sunuyoruz.

Nitelikli iş gücümüz ve yeteneklerimizle, uzun dönem birlikte çalışmayı hedefliyoruz. Bu kapsamda şirketimizle ilgili görüş ve değerlendirmelerini alıyoruz. 2022 yılında düzenlediğimiz **Tat Gıda Çalışan Bağlılığı Anketi'ne, çalışanlarımızın %94'ü katıldı ve çalışan bağlılığı skorumuz %66 olarak gerçekleşti.**

Bu anketler aracılığıyla çalışanlarımızdan sürekli geri bildirim alarak, iyileştirme odağında çalışmalarımızı yürütmeyi amaçlıyoruz. Buradan hareketle sürekli gelişime önem veren ve çalışan deneyimini günden güne ileriye taşıyan bir şirket olarak konumumuzu yeni hedeflerle güçlendiriyoruz.

2022 yılında bu amaçla gerçekleşen adımlardan biri, çalışan bağlılığını iyileştirme odağıyla oluşturduğumuz dönüşüm ekipleridir. Bu çalışma doğrultusunda, çalışanların gönüllü katılımı ile dönüşüm ekipleri tarafından içgörü toplanarak öneri ve aksiyon çalışmaları yaptık. Bu ekiplerden gelen öneriler ile öncelikli belirlenmiş konularda aksiyonlar aldık. Çalışan deneyimi odaklı liderlik çalışmaları düzenledik ve çalışanların deneyimlerinin yakından izlenebilmesi için çalışmalar yürüttük. Çalışanların kritik deneyim duraklarına yönelik fabrika lokasyonlarında yemekhane, kafeterya, dinlenme alanı yenilemeleri, genel müdürlükte açık ofis düzenine geçiş çalışmaları yaptık.

Ortaya koyduğumuz çaba sayesinde, 2022 yılı çalışan bağlılığı anketinde 16,6 puan artış sağladık ve gelecek yıllarda skorumuzu daha da yükseltmeyi hedefliyoruz.

Dünyanın geldiği noktada, kurumların gücünü kurum içerisinde çalışanlardan oluşan topluluklar belirliyor. Çalışanların kurum içerisinde bir topluluk olabilmesi için en önemli nokta, bu topluluğun tasarımında yer alabilmeleridir. Tam da bu nedenle bünyemizde, 2022 yılından itibaren çalışanların, çalışma deneyimleri veya diledikleri her konuda görüşlerini bildirebilmeleri için şirket içi gizlilik esasına dayanan şikayet/ihbar mekanizması bulunuyor.

Bu mekanizma aracılığıyla çalışanlar şikayetlerini, görüş ve önerilerini dile getirebiliyorlar. 2022 yılında bu mekanizma aracılığıyla iletilen 33 geri bildirimden 30'unu çözüme kavuşturduk. Ek olarak, şirketimize 2022 yılında iletilen herhangi bir ayrımcılık vakası olmadı.



Çalışanların Eğitimi ve Gelişimi

Birlikte yola çıktığımız yol arkadaşlarımızın kendilerini geliştirebilecekleri imkanları sağlamanın, yolculuğun en değerli parçası olduğunun bilinciyle hareket ediyoruz. Bu amacımız doğrultusunda, gelişim yönetimi odağında bireysel, fonksiyonel ve şirket bütününe yönelik çeşitli eğitim ve gelişim programları yürüttük.



2022 yılı boyunca çalışanlarımıza 15.107 saat eğitim verdik ve verdiğimiz eğitimlerden toplam 1.967 çalışan faydalandı. Çalışan başına eğitim saatimizi 15 saat olarak belirledik. Sağladığımız eğitim programlarıyla şirket vizyonuna katkı vermek amacıyla çalışanların yetkinliklerini geliştirmeyi ve teknik bilgi seviyelerini sürekli yükseltmeyi amaçlarken, iş başında öğrenme faaliyetlerini de çalışan gelişiminin önemli bir parçası olarak görüyoruz.

Sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmakta ve kurumun yeniliği, değişimi benimsemesinde liderlik becerilerinin, yeni nesil uygulamaların öneminin farkında olarak 2022 yılında 6.912 saati, Tat Liderlik Akademisi eğitimleri ile geçirdik.

Üst Düzey ve Orta Kademe Yöneticileri, liderlik yetkinliklerini geliştirmek için 360 derece değerlendirme, bireysel gelişim planı, koçluk seansları, vaka uygulamaları ve aksiyonel öğrenme takım çalışmaları ile desteklenen bu akademiye katıldı. Sahaya dokunan ilk kademe yöneticiler ve uzman seviyesindeki çalışanlar liderlik becerilerini geliştirmek amacıyla "Üretim Ekipleri Liderlik Programı"nda yer aldı.

Çalışanların sadece meslekî gelişimlerini desteklemeyi değil, aynı zamanda kişisel gelişimlerini desteklemeyi de önemsiyoruz. Bu doğrultuda Tat Gıda'da Ben Olmak, Biz Olmak, Takım Olmak, Stresi Yönetmek başlıklı "Tat'lı Farkındalık Seminerleri" gerçekleştirdik.

Tat Gıda'da 2022 yılında yıl içerisinde de düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz çalışan-yönetici görüşmeleri ile toplam 183 çalışanımıza performans değerlendirmesi sağladık.

Tat Gıda'daki performans değerlendirme sistemi, çalışanların şirket hedeflerini benimsemesini ve yıl boyunca başarı, gelişim ve geri bildirim odaklı bir kültürle çalışmasını mümkün kılıyor. Çalışanlar, OKR'lerini sürekli olarak gözden geçirebiliyor, revize edebiliyor ve yeni odak alanlarıyla performans hedefleri belirleyebiliyorlar.

Tat Gıda'da sürekli gelişimin gücüne inanıyoruz. Bu nedenle de mevcut işleyişleri düzenli olarak gözden geçiriyor, zamanın ihtiyaçlarına uygun revizyonlar ile besliyoruz. Tam da bu doğrultuda 2022 yılında şirket oryantasyon programını gözden geçirerek deneyim ve gelişim odaklı "StarTat Programı"ni hayata geçirdik.

Birlikte başarmanın birlikte kutlanıldığında anlam bulduğuna inanıyoruz. Bu inancımız doğrultusunda, Tat Gıda'da, çalışanların fark yaratan başarılarını tespit etmek ve ödüllendirmek için çeşitli ödüllendirme sistemleri kullanıyoruz. Kimseyi geride bırakmayan ödül sistemimiz ile başarıların takdir edilmesi ve şirket içerisinde dayanışma ve birbirinin başarısından mutlu olma kültürünün yaygınlaşması oldukça önem taşıyor.

En iyi uygulamaların paylaşımıyla da sürekli iyileştirmeyi destekliyoruz.

Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirliğin bir parçası gördüğümüz fırsat eşitliği, kapsayıcılık ve çeşitlilik konularını önemsiyoruz. Herkesin eşit ve önyargısız bir şekilde değerlendirildiği yönetim anlayışını benimseyerek, çalışanlara adil bir değerlendirme süreci sunuyoruz. İşe alım sürecinden şirket bünyesinde yer almaya kadar ayrımcılığı ortadan kaldıran bir yaklaşımla hareket ediyoruz.

Koç Holding, tüm grubun her seviyede eşitliği teşvik etmek amacıyla İş'te Eşitlik Bildirisi'ni ilk olarak 2015 yılında imzaladı ve ardından Koç Holding'in yanı sıra 30 Topluluk Şirketi, BM Kadının Güçlenmesi İlkeleri'ne (WEPS) katıldı. Koç Holding ayrıca UN Women tarafından yürütülen HeForShe hareketinin 10 Etki Lideri'nden biridir ve kadın istihdamını artırmak için çalışmaktadır. Tat Gıda olarak, **Koç Topluluğu'nun desteklediği "HeForShe" girişimi doğrultusunda, kadın çalışanlar için eğitim, kariyer gelişimi ve eşitlik fırsatları sunan iş ortamları oluşturmayı hedefliyoruz.**

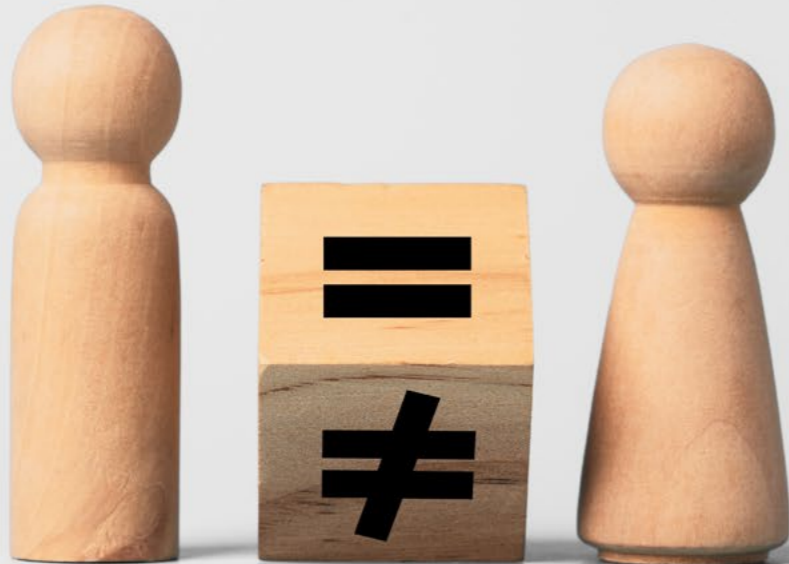
Kadınların iş yaşamında ve sosyal hayatta varlığının güçlenmesini destekliyoruz. Tat Gıda bünyesinde yeni işe başlayan çalışanlarda kadın istihdam oranı her geçen yıl artıyor. 2022 yılında yeni işe başlayan kadın oranı %45, Tat Gıda bünyesinde çalışan kadın oranı ise %44'tür.

Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikamız, çeşitliliğe ve fırsat eşitliğine verdiğimiz önemi yansıtıyor. Son üç yıldır üst kademe yöneticilerde kadın-erkek oranının %50 olması da verilen önemin en büyük göstergesini oluşturuyor.

Çalışan bağlılığının bir parçası olan ödüllendirme sisteminde de eşitliği ve kapsayıcılığı gözetiyoruz. Adil ödüllendirme ve yetenek yönetimi politikamız ile süreçlerimizi şekillendiriyoruz.

İş gücümüzü çeşitlendirmek, farklı bakış açıları ve deneyimlerin bir araya gelmesine olanak tanıyor. Bu nedenle şirketimizde çeşitliliği, yenilik ve yaratıcılığın kaynağı olarak görüyoruz. Herkesin kabul edildiği ve saygı gördüğü bir iş ortamı yaratmanın ve kapsayıcı bir kurum kültürü oluşturmanın, çalışanların potansiyellerini en üst düzeye çıkarmalarına yardımcı olacağına inanıyoruz. Bu nedenle eşit fırsatlar ve adil çalışma koşulları sunmayı önemsiyoruz.

Kapsayıcılığın önemli bir parçası, toplumda zaman zaman sesini duyurmakta güçlük yaşayan dezavantajlı gruplardır. Topluma bir bütün olarak katkı sağlamak adına projeler geliştiriyor, kaynaklarımızı etkin bir şekilde kullanıyoruz. Geleceği eşitlik, kapsayıcılık ve çeşitlilik ekseninde desteklemek adına tüm paydaşlarımızla birlikte etki yaratıyoruz.



İş Sağlığı ve Güvenliği

İş kazalarının ve meslek hastalıklarının önlenmesi hem bizim hem de paydaşlarımız için yüksek öncelikli konulardandır. Önceliklendirme analizimizden yola çıkarak, İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) yaklaşımımızın temelini, çalışanlarımızın faaliyetlerini yerine getirebilecekleri güvenli bir çalışma ortamı sağlamak ve olası İSG risklerini en aza indirmek oluşturuyor. Ayrıca tüm faaliyetlerimizi 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nu temel alarak yönetiyoruz.



Tat Gıda olarak, İSG konusunu bütüncül bir yaklaşımla ele alıyor, bu entegre anlayışı tüm üretim tesislerimizde ve ofislerimizde yaygınlaştırıyoruz. İnsan kaynağımıza verdiğimiz değer doğrultusunda, bütün çalışanlarımızın İSG uygulamalarıyla ilgili görüşlerini almayı ve katılımlarını sağlamayı önemsiyoruz. Çalışanlarımız İSG konularında görüş ve önerilerini İSG kurulları ve diğer iletişim kanalları aracılığıyla yönetimlerine iletebiliyor. Tüm lokasyonlarında oluşturulan İSG Kurullarına üst yönetim ve çalışan temsilcileri katılımları ile bu yaklaşımı destekliyoruz. İSG'nin tüm çalışanların ortak sorumluluğu olduğunu biliyor, bu bilinci yaygınlaştırıyoruz.

Proaktif İSG yaklaşımımızla, mevcut en iyi teknikleri kullanarak, İSG hedefleri ve performansını sürekli iyileştirmeyi, sürdürülebilir sıfır iş kazasına ve sıfır meslek hastalığına ulaşabilmeyi, çalışanlarımızda İSG farkındalığı ve kültürü oluşturmayı hedefliyoruz. Bu kapsamda raporlama döneminde, "İSG Kültürel Dönüşüm Projesi"ni devreye aldık. 2022'de başlatılan İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürel Dönüşüm Projesi ile saha çalışanlarının farkındalığını artırmayı hedefledik. Bu projede, bireysel hedeflerle desteklenen bir yaklaşım benimsedik ve hem çalışanlar hem de yönetim ekibi bu sürece aktif olarak dahil oldu.

Raporlama döneminde, çalışanlarımızın İSG farkındalığını geliştirmeye ve İSG kültürünü yukarı yönde hızlandırmaya yönelik olarak zorunlu ve zorunlu olmayan eğitimlerden oluşan 27.994 saatlik eğitim olanağı sunduk.

Şirketimizde, İş Sağlığı ve Güvenliği performansını değerlendirmek için birçok metrik de kullanıyoruz. Yöneticilerimiz, İş Güvenliği Devriyesi olarak da bilinen "Safety Patrol" ziyaretleri gerçekleştirerek sahadaki durumu bizzat gözlemliyor ve değerlendiriyor. Bu ziyaretler, yönetim ekibi ile iş sağlığı ve güvenliği uzmanlarının, 15 günlük aralıklarla değişik sahalarda yaptığı denetimleri ve sonrasında belirlenen aksiyonları takip etmeleri şeklinde yürütülüyor.

Ayrıca, "SMAT" isimli bir İSG Denetim ve Eğitim uygulamasını da devreye aldık.

Bu uygulama kapsamında, saha yöneticileri öncelikle belirli bir soru listesi üzerinden saha operasyonunu denetliyor ve ardından operasyonda görevli çalışanlarla gerçekleştirdiği sohbetlerle anında eğitim veriyor. Bu iki uygulama, sahadaki iş sağlığı ve güvenliği kültürünün sürekli olarak geliştirilmesi için kritik öneme sahiptir.

İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürel Dönüşüm Projesi kapsamında gerçekleştirdiğimiz tüm bu çalışmalar, "Güvenle Çalış, Güvenle TAT" sloganımızla birleşerek etkili sonuçlar doğurdu. Bu iyileştirmeler sayesinde, çalışan sayımızın arttığı bir dönemde dahi, 2022'nin ilk 9 ayına göre kazalanma frekansımızda %69'luk bir düşüş elde ettik. Ayrıca raporlama döneminde ölümlü iş kazası yaşanmadı.

İSG risklerinin analizi ve belirlenmesi, uygunsuzlukların ve ramak kala olaylarının takibi, iş kazalarının önlenmesi için aksiyonların alınması gibi başlıklarda İSG uygulamalarımızı yerel mevzuat, ulusal ve uluslararası standartlar ve rehberler kapsamında yönetiyoruz.

2022'de, güvenli çalışma ortamlarını iyileştirmek için "Intenseye Projesi"ni hayata geçirdik. Bu kapsamda işletmemize 19 kamera yerleştirdik. Bu kameralar, prosesler sırasında gerçekleşen güvensiz durumları tespit edip, oları 6-7 saniyelik video şeklinde bir alarm olarak İSG ekibimize ve üretim ekip liderlerimize gönderiyor. Böylece, konuyla ilgili hızla önlem alabiliyoruz.

Operasyonların standartlaştırılması hedefiyle SOP (Standard Operasyon Prosedürleri) uygulamasını hayata geçirdik. Bu uygulama, belirli işlerin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiğini gösteren görsel eğitim materyallerini içeriyor. Ayrıca, çalışanlarımızın güvenlik bilincini artırmak adına, aile temalı uyarıcı görseller üretim çalışma alanlarında görünür yerlere asıldı.

Öte yandan ramak kala olaylarının bildirilmesini teşvik etmek amacıyla bir ödüllendirme sistemi oluşturduk. Bu ödüllendirmelerin kapsamını genişleterek, çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliği konusundaki farkındalığını daha da artırmayı planlıyoruz.

Çalışanlarımız için gereken bölümlerde Kişisel Koruyucu Donanım (KKD) belirledik ve bu donanımları çalışanlarımıza sunuyoruz. Tat Gıda çalışanları, ihtiyaç anında belirlediğimiz KKD'ye kolayca ulaşabiliyorlar.

Çalışanlarımız için güvenli çalışma ortamı sağlamakla birlikte çalışan sağlığına yönelik çalışmalarda bulunuyoruz. Sağlık uygulamalarımız kapsamında çalışanlarımızın meslek hastalığına yakalanma risklerini de analiz ediyoruz. Tat Gıda olarak meslek hastalığı riski taşıyan bir çalışanımız bulunmuyor. Tat Gıda ve alt yüklenici firmalarda 2022 yılı dahil olmak üzere ölümlü iş kazası ve meslek hastalığı vakası yaşanmadı.

2022 yılında sağlık birimimiz, her yıl düzenlediği eğitim planı ile aylık temalar belirleyerek eğitim kampanyaları organize etti. Rutin iş başı eğitimlerinin yanı sıra hem kadın çalışanlar için hem de saha risklerine odaklanan sağlık eğitimleri, üç üretim tesisinde düzenli aralıklarla verildi. Ayrıca senaryo bazlı ilk yardım Tatbikatları da bu birim tarafından gerçekleştirildi.

Sağlık birimi, her ay belirli bir program dahilinde ve bazen sürpriz olarak hijyen denetimlerini sosyal alanlarda (yemekhane, kafeterya, soyunma odaları, tuvaletler gibi) yürüttü. Denetim sonuçlarına göre, ihtiyaç duyulan iyileştirmeler ve eğitimlerin tekrar planlandı ve uygulamaya alındı.

2022 yılında İSG uygulamalarımıza ve iyileştirme çalışmalarımıza ayırdığımız bütçeyi 2021 yılına oranla %89,5 artırdık.

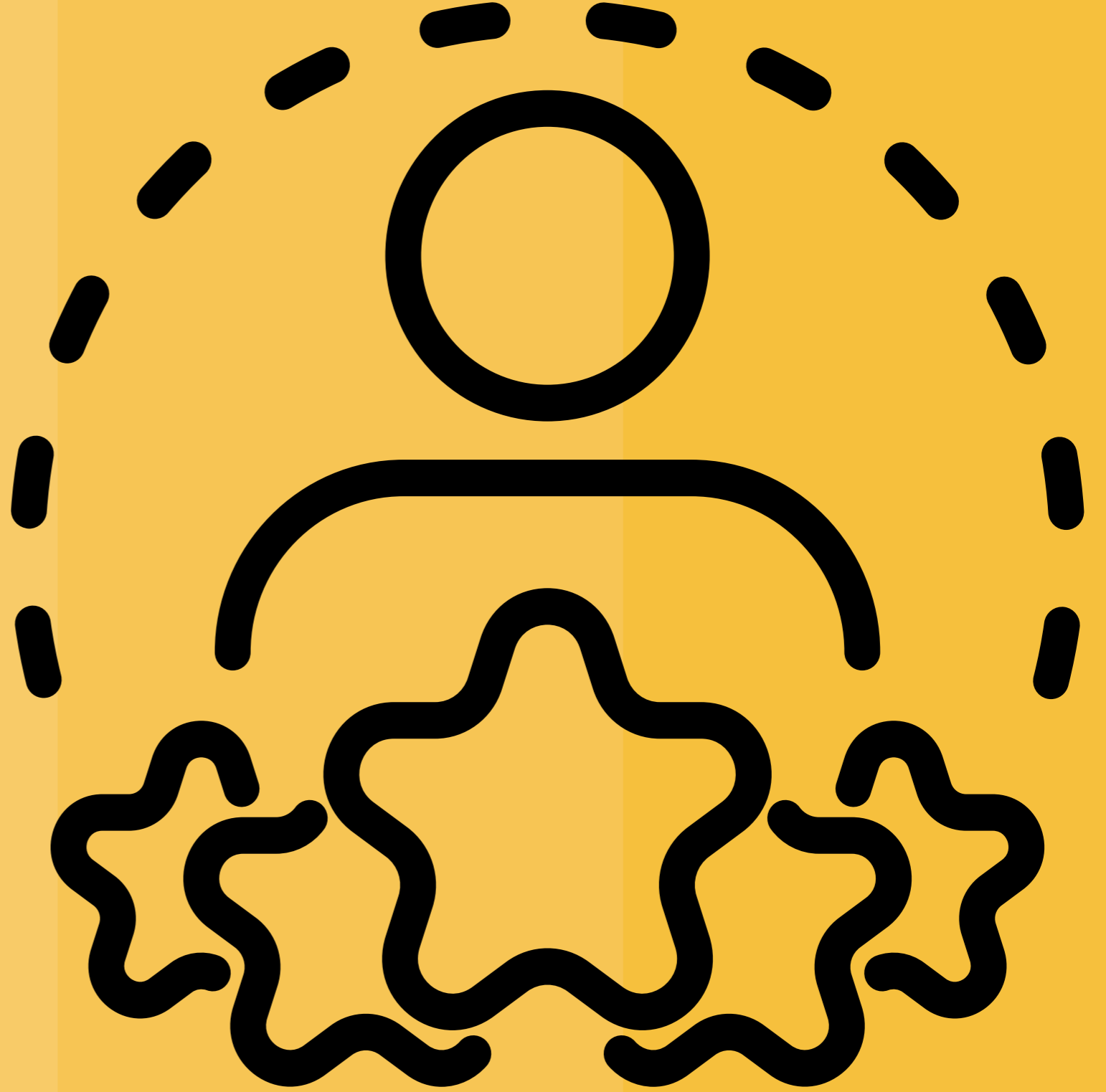
Tüm çalışanlara periyodik İSG eğitimi, işe girişlerde İSG oryantasyon eğitimi, görev değişikliklerinde göreve özgü bilinçlendirme eğitimleri gibi çeşitli eğitimler veriyoruz. Tat Gıda'da işe giriş yapan her çalışana 12 saatlik Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimlerini veriyoruz. Ayrıca ortaya çıkan ihtiyaca göre Toolbox (Tek Nokta Dersi) Eğitimleri de düzenliyoruz. Bu eğitimler, saha liderleri tarafından veriliyor.

Öte yandan acil durum ekip eğitimleri aldığımız ve Acil Durum Eylem Planı çerçevesinde de bilgilendirdik. Tat Gıda genelinde 2022 yılında toplamda 65 kişiye ilk yardım eğitimi verdik. Acil Durum Eylem Planı'nın uygulanabilirliğini ve etkinliğini test etmek amacıyla bina boşaltma Tatbikatı ve/veya yangın Tatbikatı gibi pratik Tatbikat faaliyetleri gerçekleştiriyoruz.

İSG uygulamalarımızı tüm değer zincirimizde yaygınlaştırıyor, sahalarımızda çalışacak tüm çalışanlara İSG gerekliliklerimizi aktarıyor ve süreçlerimize uyum sağlamalarını bekliyoruz. Bununla birlikte tedarikçilerimize yönelik İSG çalışmalarımız da bulunuyor. Etkin İSG uygulamalarımızla birlikte raporlama döneminde alt yüklenici firmalarda ölümlü iş kazası ve meslek hastalığı vakası yaşanmadı.

Paylaştığımız Toplum

Tat Gıda olarak, kurumsal sorumluluk çalışmalarımızı bir sponsorluk olarak değil, uzun vadeli bir yol arkadaşlığı, döngüsel bir tasarım olarak görüyoruz. Sürdürülebilirliği faaliyet gösterdiğimiz bölgelerin önceliklerine ve ihtiyaçlarına uygun şekilde, iş stratejilerimizle bütünleştiriyoruz. Bunu sivil toplum örgütleri, uluslararası kuruluşlar, üniversiteler ve bireylerle güçlü iş birlikleri kurarak gerçekleştiriyoruz.



Tat Gıda olarak, sürdürülebilir tarım vizyonu doğrultusunda Sözleşmeli Çiftçi ve Dijital Tarım çalışmalarını yürüterek, çiftçilerin daha verimli üretim yapmalarını ve dijital tarımın yaygınlaşmasını teşvik ediyoruz.

KURUMSAL SORUMLULUK ÇALIŞMALARI

Dijital tarımın, gelecekte bizi bekleyen zorluklara hazırlanmamıza yardımcı olan önemli bir araç olduğunun bilincindeyiz. Tat Gıda olarak, tarımsal üretim süreçlerini dijitalleştirme konusunda liderlik yapmayı ve yeni tarım teknolojilerini uygulamalı bir şekilde deneyimlemeyi amaçlıyoruz.

Türkiye’de sözleşmeli tarım modelini ilk uygulayan şirketlerden biri olmaktan gurur duyuyoruz. Bu model, çiftçilerle uzun vadeli iş birliğini ve karşılıklı faydayı esas alıyor. Yaklaşık 1000 çiftçi ile çalışarak, tarımsal üretim tedarik zincirimizi güvence altına alıyor ve çiftçilerimize finansal ve teknolojik destek sunuyoruz. Çiftçilerimiz için verimliliği arttırmayı ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

Yarın asırdır ileri teknolojilerimiz, en üst seviyedeki gıda güvenliğimiz ve kalite standartlarımızla ürünlerimizi özenle hazırlıyoruz.

Dünyanın en büyük sivil Ar-Ge ve yenilik programı olan Ufuk Avrupa Programı kapsamında, SolarHub ve PV4Plants projelerimizle fon hakkı kazandık. SolarHub projesiyle tarım alanında yenilikçi güneş enerjisi çözümleri geliştirmeyi amaçlıyoruz. Türkiye ve Yunanistan’daki güneş enerjisi alanındaki yenilik ekosistemlerini bir araya getirerek, sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini desteklemeyi hedefliyoruz. Bu projede yer alan 21 kuruluşla birlikte, güneş enerjisi teknolojilerini tarımsal uygulamalara entegre ediyoruz ve tarımda çevresel sürdürülebilirliği destekliyoruz.

PV4Plants projesiyle bitkilerin büyüme koşullarını iyileştirmek için Agri-PV teknolojilerinin enerji-tarım sinerjisini artırarak, arazi kullanım verimliliğini, mahsul verimini ve yenilenebilir enerji üretimini artırmayı hedefliyoruz. 4 yıl sürecek çok paydaşlı projemizde geliştireceğimiz sistemi, çeşitli ülkelerde test ederek farklı iklim koşullarına ve ürün çeşitliliğine uyumluluğunu göstereceğiz.



Tarım sahasında uydu teknolojilerini kullanarak bitki sağlığını en efektif şekilde izleyebilen öncü kuruluşlardan biriyiz. Uydu görüntüleri ve iklim verilerini kullanarak tarla sağlık haritaları oluşturuyor, böylece çiftçilere doğru ve zamanında bilgi sağlıyoruz.



Tat Gıda bünyesinde, sahip olduğumuz 4 Tarımsal İklim İstasyonu aracılığıyla hava durumunu yerel bazda tahmin edebiliyor ve domates gelişimini etkileyecek hastalıkların risk analizini yapabiliyoruz. Kullanmakta olduğumuz dijital tarım teknolojilerinin yaygınlaştırılması, tarımda kalite ve verimliliğin artırılması amacıyla **“Tat Tarım” Mobil Uygulaması’nı** geliştirmeye devam ediyoruz.

Sözleşmeli çiftçilerimizle mobil uygulama üzerinden günlük ve saatlik hava durumu, ilaçlama ve traktör kullanımı için uygun saatleri, akaryakıt fiyatlarını, güncel haberleri ve duyuruları paylaşıyoruz.

2022’de beşincisi olmak üzere her yıl Tat arazilerinde gerçekleştirilen Dijital Tarla Günü etkinliğinde, akıllı tarım teknolojileri ve mekanizasyon, tohum, gübre gibi ziraî girdiler sunan çözüm ortaklarının tanıtım stantlarını açarak çiftçilerle dijital tarım alanındaki en yeni uygulamaları paylaşıyoruz.



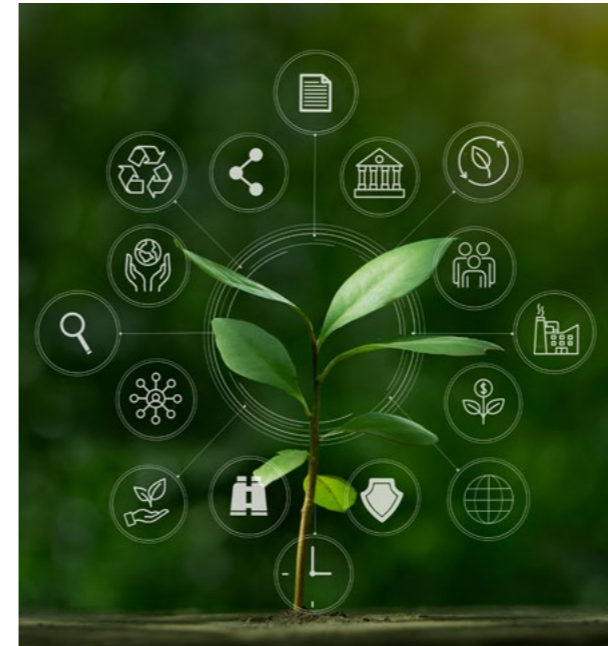
Günlük yaşamımızda sofralarımıza ulaşan gıdaların güvenli bir şekilde üretimini sağlamak için çiftçiler, büyük bir özveriyle çalışıyor. Ancak tarım için uygun alanların azalması, verimlilik düşüşleri ve iklim değişikliği gibi zorluklar, çiftçileri ve gıda üreticilerini olumsuz etkiliyor. Son beş yılda Türkiye’deki çiftçi sayısı %28,7 oranında azaldı. Bu nedenle çiftçilerin sürdürülebilir tarım uygulamaları ve teknoloji kullanımı konularında desteklenmeleri gerekiyor. Tat Gıda olarak, bu alanda çiftçilere yardım etmeyi ve tarım sektöründeki teknolojik dönüşümün öncüsü olmayı amaçlıyoruz. Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik ve kurumsal sorumluluk çalışmalarımızı bugüne ve geleceğe yatırım olarak görüyoruz.

Ortaya koyduğumuz yenilikçi ve teknoloji odaklı projelerle çiftçilerimizi destekliyor, çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlıyor ve tarımın dijitalleşmesine öncülük ediyoruz. Gelecek nesillere daha güvenli ve sürdürülebilir bir gıda üretimi bırakmak için çaba gösteriyoruz.

Sosyal amaçlı çeşitli kuruluşlara 2022 yılında 2.523.571 TL bağış ve yardım yaptık.

Ar-Ge ve İnovasyon

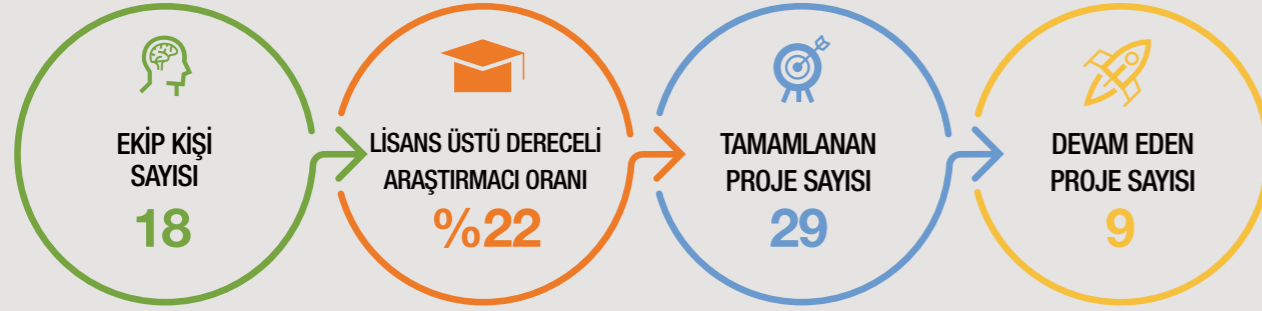
Tat Gıda olarak Ar-Ge Merkezimizde katkısız ve koruyucusuz yenilikçi ürünler geliştirerek; tüketici deneyimine ve markanın yenilenmesine zemin hazırlıyor ek olarak ürün dışı projelerin geliştirilmesi ile şirket öncelikleri ve odak alanları doğrultusunda Ar-Ge faaliyetlerinin yürütülmesine yönelik fonların takibi ve şirkete kazandırılmasına yönelik süreçlere katkı sağlıyoruz.



Ar-Ge Direktörlüğümüzde, ürün bazlı (soslar, hazır yemek, turşu ve domates ürünleri vb.) uzmanlık ailelerinden oluşan bir yapı kurguladık. Yurt içi ve yurt dışı ürün geliştirme süreçlerini kapsayan, gıda mevzuatı ve regülasyon yönetimini de içeren odaklı çalışma düzeni mevcut.

Müşteri beklentisini uçtan uca odaklı yönetecek yapıda ambalaj geliştirme, yeni teknoloji ve iş geliştirme uzmanlığı da yer alıyor. Üniversite iş birlikleri, teşvikler ve ulusal/uluslararası proje başvuru süreçlerini de ayrı bir uzmanlıkla takip ediyoruz.

Ar-Ge ve İnovasyon



Alanında uzman doktora, yüksek lisans dereceli mühendis, temel bilimler mezunu araştırmacılar ve teknisyenlerden oluşan 18 kişilik bir ekip ile faaliyetine devam eden Ar-Ge Merkezi'nde çalışanların %67'si kadın, %33'ü erkektir. Ekibin %17'si teknisyen, %83'ü mühendislerden oluşuyor. Çalışanların %22'si lisansüstü eğitim aldı.

Ar-Ge Merkezimizde bugüne dek toplam 5 TÜBİTAK destekli projeyi başarıyla tamamladık. 3 proje için uluslararası fon hakkı kazandı. Öz kaynaklı projelerle birlikte toplam 29 projeyi tamamlayarak hayata geçirdik.

2022 yılında yeni ürün çalışmaları arasında bulunan hazır tabak ürünleri ve yeni soslar, tamamlanan Ar-Ge süreçlerinin ardından raflarda yerlerini aldılar.

Ar-Ge'de ulusal ve uluslararası akademik ve özel sektör iş birlikleri imzası...

Yeni ürün, araştırma ve geliştirme projeleri kapsamında pek çok paydaşımız bulunuyor. Yıl içinde farklı özel ve kamu kuruluşları ile birlikte toplam 7 proje ile uluslararası, 3 proje ile ulusal fon programına başvuru yaptık.

Atık değerlendirme ve yeşil enerji konularında kamu araştırma kurumları, sivil toplum kuruluşları ile ulusal ve uluslararası projeler yürütüyoruz.

Özel kurumlarla yeni ürün projelerinin yanı sıra sürdürülebilir gıda sistemlerine yönelik çeşitli başlıklarda çalışmalarımız bulunuyor.

Bursa Uludağ Üniversitesi (BUÜ) ile imzalanan protokol ile Ar-Ge çalışmalarına akademik destek sağlanması, ortak bilimsel araştırmalar gerçekleştirilmesinin yanı sıra araştırma sonuçlarının ortak kullanımı, üniversite ve sektör temelli çalışmalar gerçekleştirilerek karşılıklı deneyimlerin paylaşılmasını amaçlıyoruz. Ege Üniversitesi ile ortak yürütülen tarım konulu projemizi de tamamladık.

Uluslararası fon hakkı kazanılan, iklim ve alternatif gıdalar konulu 3 projede ise ODTÜ'den farklı departmanlar ile çalışıyoruz. Bu projelerde hem yurt içinden hem de yurt dışından birçok üniversitede proje ortağı olarak yer alıyoruz.

2022 yılında gıda ve içecek sektöründe yer alan tüm aktörler için bir iletişim ağı oluşturan, gıda ve içecek sektörü için Ar-Ge ve inovasyonda lider bir platform olmayı hedefleyen Türkiye Gıda İnovasyon Platformu'na (TÜGİP) üye olduk. Ayrıca yıl içinde 14. Uluslararası Dünya Domates Kongresi ve 5. Geleneksel Gıdalar Kongresi'ne konuşmacı olarak katıldık.

Ar-Ge faaliyetlerinin nitelik ve niceliklerinin geliştirilmesi, iş birliklerinin artırılması amacıyla TÜBİTAK, Tarım ve Orman Bakanlığı, Uluslararası Ar-Ge Destek ve Fonlarından Ar-Ge desteği alıyoruz.

Gelecek için güvenilir gıda üretiminin sürdürülebilirliği açısından gıda ve tarım alanında araştırma ve geliştirme büyük öneme sahiptir. Tat Gıda olarak, odak alanları çerçevesinde Avrupa Birliği programlarından uygun görülenlerle konsorsiyumlar kurarak projeler oluşturduk ve başvurularında bulunduk.

Ufuk Avrupa (Horizon Europe), Avrupa'nın yenilik kapasitesini, rekabetçiliğini ve istihdamını yükseltmek, toplum önceliklerini karşılama amaçlarına yönelik tasarlanmış önemli ve dünyanın en büyük sivil Ar-Ge ve yenilik programıdır. Program, Avrupa başta olmak üzere farklı ülkelerden birçok araştırmacıyı ve araştırma kuruluşunu bir araya getiriyor, birlikte çok önemli çıktılar üretmelerine ve yaygınlaştırma faaliyetlerini yürütmelerine olanak tanıyor. Program, oldukça fazla rekabetin olduğu bir proje değerlendirme sürecine sahip. Bu nedenle, kabul gören projeler Ar-Ge ve yenilik yönü çok kuvvetli, somut çıktılar olacak ve yaygınlaştırılacak olanlar şeklinde beliriyor.

Global bir şirket olma yönünde önemli adımlar atan bir şirket olarak, yurt içinde olduğu kadar uluslararası platformlarda da Ar-Ge ve yeniliklerde öncü olmayı hedefliyoruz. Uluslararası rekabette önde ve ileride olmak, bir yanı sıra global Ar-Ge çalışmalarının içinde yer almayı da gerektiriyor.

Önümüzdeki 4 yılda süreç, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi, prototiplerin oluşturulması ile pilot ölçekli saha denemelerinin gerçekleştirilmesi ve yaygınlaştırma faaliyetleri ile devam edecektir.

2022 yılında Tat Gıda olarak Türkiye ve global pazarlardaki iddialı hedeflerimiz doğrultusunda, şirket genelinde güçlü inovasyon projelerini ve dijital dönüşüm inisiyatiflerini hayata geçirdik.

Görsel içeren tüm ürünlerin onay akış sürecini daha hızlı, esnek, kullanıcı dostu ve mobilite sağlayan, bulut tabanlı çalışan yeni platform ile uçtan uca malzeme versiyon yönetimi sağlayan, süreç verimliliğini artıran, sürdürülebilir bir yapı oluşturulmasını gerçekleştirdik. İnsan Kaynakları alanında 2022 yılının gündeminde yer alan dijitalleşme konusunda, ana veriden puantaja, iş akışlarından çalışan politikalarına kadar çeşitli projeleri hayata geçirdik.

Müşteri memnuniyetinin öneminin farkında olduğumuz kadar müşteri memnuniyetinde dijitalleşmenin de öneminin farkındayız.

TAT GIDA'NIN AR-GE PROJELERİNE AB DESTEĞİ

Sürdürülebilir kaynaklardan alternatif protein!

ProxIMed projesi sürdürülebilir kaynaklardan elde edilecek alternatif proteinlerin Akdeniz gıda ve yem sistemlerine dahil edilmesi ve kullanımını teşvik etmeyi hedeflemektedir. Proje kapsamında çoğunlukla bitkilerden oluşan mercimek, bakla gibi geleneksel alternatif protein kaynakları, Akdeniz bölgesi için yeni bir tohum kaynağı olan chia tohumları, "Yeni gıda" olarak tanımlanan mikro algler, böcekler, mikoprotein, domates ve ebegümeci yaprakları, su mercimeği gibi protein kaynakları ve tarımsal endüstriyel yan ürünleri olan domates, susam, hurma küspelerinin protein kaynağı olarak kullanılması planlanmaktadır. Bu proje ile Akdeniz bölgesinde yeni ve geleneksel protein kaynaklarının yenilikçi protein ekstraksiyonu ve gıda işleme süreçleri ile entegre edilerek tüketicilerin ve gıda üretim şirketlerinin ihtiyaç ve gereksinimlerini karşılayacak şekilde sürdürülebilir bir şekilde işlenmesi ve tüketilmesini amaçlanmaktadır. Bu projede 3'ü Türkiye'den olmak üzere 9 ülkeden toplam 17 ortak birlikte çalışacak. Projede Tat Gıda ve ODTÜ dışında Türkiye'den Uluova Süt Ticaret A.Ş. bulunuyor. Projede, ayrıca yurt dışından Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Deutsche Institut für Lebensmittel (DIL), American University of Beirut, Assiut University, AINIA, Malta College of Arts, Science and Technology University of Parma gibi üniversiteler ve kuruluşların aralarında bulunduğu 14 ortak daha görev almaktadır.

Hem tarım yapılacak hem de güneş enerjisi üretilecek

PV4 Plants projesi ile aynı alanda hem tarım yapılması hem de güneş enerjisi elde edilmesi mümkün kılınacak. Proje, bitkilerin büyüme koşullarını iyileştirmek için Agri-PV teknolojilerinin

enerji-tarım sinerjisini artırarak, arazi kullanım verimliliğini, mahsul verimini ve yenilenebilir enerji üretimini artırmayı hedeflemektedir. Proje kapsamında geliştirilecek sistem Türkiye,

İspanya ve Danimarka uygulama sahalarında test edilerek farklı iklim koşullarına ve ürün çeşitlerine uyumluluğu gösterilecektir. PV4Plants projesinde 4'ü Türkiye'den olmak üzere 14 kuruluş katılım sağlamıştır. Kalyon Güneş Teknolojileri Üretim A.Ş.'nin koordinatör olarak yer aldığı konsorsiyumda, ODTU-GUNAM (ODTÜ-Güneş Enerjileri Araştırma ve Uygulama Merkezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Tat Gıda A.Ş. yer almakta olup, diğer 10 partner farklı ülkelerdendir. SolarHub ile sürdürülebilir gıda ve güvenli gıda üretimi desteklenecek SolarHub projesinin genel amacı özellikle tarım uygulamaları kapsamında, Türkiye ve Yunanistan'da bulunan Güneş Enerjisi alanındaki yenilik ekosistemleri arasındaki bağlantıları güçlendirmek ve birleşik bir ekosistem yaratmak konusunda çalışmalar gerçekleştirmektir. SolarHub projesi ile konsorsiyumun yeşil inovasyon kapasitesinin geliştirilmesi ve bu kapasiteden yararlanılarak Akdeniz bölgesinde sürdürülebilir ve güvenli gıda üretiminin desteklenmesi için 4 açık güneş enerjisi çözümü oluşturulması hedeflenmektedir. Projede 11'i Türkiye'den olmak üzere toplam 21 kuruluş yer almaktadır. Türkiye'den paydaşlar arasında ODTÜ GÜNAM (Koordinatör), Ege Üniversitesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Uluslararası Güneş Enerjisi Topluluğu Türkiye Bölümü Derneği, Kalyon Güneş Teknolojileri Üretim A.Ş., Solimpeks Enerji Sanayi ve Ticaret A.Ş., Tat Gıda Sanayi A.Ş., TÜBİTAK, Ankara Büyükşehir Belediye Başkanlığı, Ankara Gölbaşı Ziraat Odası bulunmaktadır.

**Dijitalleşme ve Yenilikçilik**

AR-GE ve İNOVASYON	2020	2021	2022	BİRİM
Ar-ge ve İnovasyona ayrılan bütçe ve yatırımlar	2.096.175	2.422.740	6.913.252	TL

Tat Gıda olarak dijitalleşmeyi sürdürülebilirlik misyonumuzun temel taşlarından biri olarak görüyoruz. Bu çerçevede, tedarik zincirimizden ürünlerimizin son tüketiciye ulaşmasına kadar olan her adımda dijital teknolojileri benimsemeye ve entegre etmeye odaklanıyoruz.

2022 yılında da Tat Gıda olarak Türkiye ve global pazarlardaki iddialı hedeflerimiz doğrultusunda şirket genelinde güçlü dijital dönüşüm inisiyatifleri hayata geçirdik.

Görsel içeren tüm ürünlerin onay akış sürecini daha hızlı, esnek, kullanıcı dostu ve mobilite sağlayan, bulut tabanlı çalışan yeni platform ile uçtan uca malzeme versiyon yönetimi sağlayan, süreç verimliliğini artıran, sürdürülebilir bir yapı oluşturulmasını sağladık.

Daha yaşanabilir bir dünya için bugünden geleceğe hazırlıklı olmak günümüzün önemli ihtiyaçlarından. Bu hazırlıklılık için de Tat Gıda'da en güçlü yöntemi teknoloji oluşturuyor. Bu farkındalıkla dijital tarım teknolojilerinin ve çözümlerinin geliştirilmesi konusunda Tat Gıda olarak vizyoner bakış açısıyla, tarladan tabağa tedarik zincirinde dijital dönüşüme öncülük ediyoruz. Tarım konusundaki bilgi birikimimizi dijitalleşme ile birleştirerek, çiftçilerin tarımı sürdürülebilir şekilde yapmasına destek olurken dijital tarımı yaygınlaştırarak tarımdaki yenilikçi dönüşüme ortak oluyoruz.

Bu kapsamda Tat Gıda'da, Sulama ve Gübreleme algoritması geliştirmek üzere çalışmalara başladık. 2020 yılında hayata geçirilen Uydu Görüntülerinin Analizine Dayalı Sulama Yönetimi uygulamasının bu yıl da 265 hektar alanda kullanımını sağladık. Ayrıca Tat Gıda olarak Uydu Teknolojileri kullanımı ile tarladaki bitki sağlığını en efektif olarak takip edebilen sayılı kuruluşlardan biri olmaktan gurur duyuyoruz.

"Domatesin Önderleri" projesi kapsamında Tat Gıda bünyesinde her yıl "Dijital Tarla Günü" düzenleniyor. Tat Gıda'nın tarlada dijitalleşmeyi yaygınlaştırmadaki öncü vizyonu ile gerçekleşen bu etkinlikte akıllı tarım teknolojilerine yer veriyor, çiftçiler ile üretimde yenilikçi yaklaşımları ve dijital tarım çözümlerini paylaşıyoruz.

Tüm çözümlerin temelinde doğru iletişimin yer aldığına inanan bakış açımız ile şirket içi iletişimi artırmak ve bilgiye erişimi kolaylaştırmak amacıyla da dijitalleşmeyi kullandık. Çalışanların kritik uygulamalara ve ihtiyaç duyabilecekleri içeriklere tek bir platform üzerinden mobil olarak da erişebilecekleri, AI teknolojisi ve akıllı onay sistemleri ile beraber SAP sistemi ile entegre şekilde çalışan “Working Hub” platformunu devreye aldık.

Dijitalleşme stratejileri kapsamında 2022 yılında toplamda 70 RPA canlıya alındı, böylece 40.000 saat zaman/11 milyon TL tasarruf potansiyeli sağlandı.

Tat Gıda olarak su yataklarının kontrollü kullanımıyla artezyen kuyuların kullanılabilir sürelerini artırmayı hedefleyen ilk IOT ve yapay zeka destekli dijital dönüşüm projemizi 2022 yılında devreye aldık. Bu kapsamda pilot proje olarak tesiste bulunan 20 kuyudan en fazla tüketim yapan 7 kuyuyu analizler sonucunda belirledik. Yapay zeka destekli algoritmalar ile verileri anlık işleyerek, herhangi bir insan müdahalesine gerek kalmadan o anda suyun temin edilebileceği en uygun su kaynağını belirleyerek suyun teminini ve bu sayede kaynaktan suyun düzenli ve sağlıklı bir şekilde devamlılığını sağlıyoruz. Projemizle, üretimde kullandığımız suyu üretmek için harcanan elektrik tüketiminde %8-15 oranında azalma görüldü ve optimizasyon algoritması ile iyileştirme devam ediyor. Devreye aldığımız dönemden sonra belirlenen periyotlarda yapılan ölçümler neticesinde 22.333 kg CO2e tasarrufu sağladık. 12 aylık projeksiyon kapsamında 199.800 kg CO2e tasarruf sağlamayı öngörüyoruz. Ayrıca 7 kuyuda proje öncesinde yapılan aç-kapa, düzenleme vb. işlemler için ihtiyaç duyulan işgücü gereksinimi kalmadı.

Veri odaklı, sürdürülebilir, güvenli ve sağlıklı üretim hedefi ile sos hattımızda başlattığımız hücre bazlı enerji izlenebilirliği neticesinde, potansiyel fırsatları tespit ederek yıllık 79.200 kgCO2e tasarruf potansiyeli sağladık.

Maliyet tasarrufu, sevkiyat doğruluğu ve hızını artırmayı sağlayan robotik toplama sistemi (ASRS) ile depo operasyonunun %11'ini otomasyona devrettik. %99 doğruluk oranı ile çalışan sistem sayesinde taban alanından 4 kat kazanım gerçekleştirdik.

ERP sistemlerimizde sağlamış olduğumuz entegrasyon ve otomasyon yaklaşımları ile izlenebilirlik ve 3.000 saatlik otomasyon kazancı sağladık.

Müşteri memnuniyetinin öneminin farkında olduğumuz kadar müşteri memnuniyetinde dijitalleşmenin de öneminin farkındayız. Bu farkındalıktan gelen vizyonumuz ile şirketin ilk dijital kanalını, İhracat B2B Portal olarak müşteri memnuniyetini artırmak ve ihtiyaçlar doğrultusunda çözümler sağlamak adına tat.com.tr altyapısının e-ticarete uygun hale getirilmesiyle hayata geçirdik.

Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım

Tat Gıda olarak, en değerli paydaşlarımızdan olan çiftçilere sürdürülebilir destek sağlıyoruz. Çiftçilerin faaliyetlerine devam edebilmeleri için hem finansal yardımlarda bulunuyor hem de iş süreçlerini optimize edebilecek yeni teknolojilere adapte olmaları konusunda liderlik ve rehberlik yapıyoruz

Her gün çiftçilerimizin emeğiyle üretilen ve güvenle tükettiğimiz gıdalar sofralarımıza gelene kadar birçok zorlukla karşı karşıya kalıyor. Tarıma elverişli alanların daralması, verimliliğin azalması, iklim krizinin neden olduğu doğal afetler ve olumsuzluklar gibi konular hem çiftçileri hem de gıda alanında üretim yapan şirketleri çok yakından ilgilendiriyor. Türkiye’de çiftçilerin %80’i iklim değişikliğine uyum sağlamaya çalışıyor. Diğer taraftan bu gibi sorunlar son yıllarda çiftçi sayısının da düşmesine sebep oluyor. Son 5 yıl verileri, Türkiye’de çiftçi sayısının yüzde 28,7 azaldığını gösteriyor.

Bununla birlikte sözleşmeli tarım modeli, çiftçilere belirli standartlarda ve miktarlarda ürün yetiştirmek için önceden belirlenmiş fiyat garantisi sunarak riskleri azaltıyor. Dijital tarım uygulamaları ise toprak analizi, hava durumu tahmini ve bitki sağlığı ve izlenebilirliği gibi konularda çiftçilere bilgi sağlayarak daha bilinçli kararlar almalarına yardımcı oluyor. Bu yenilikler, tarımsal üretimin sürdürülebilirliğini artırarak, çiftçilerin ekonomik olarak daha istikrarlı bir gelir elde etmelerine olanak tanıyor.



Sözleşmeli Tarım



Sözleşmeli tarım modelini Türkiye’de ilk uygulayan şirketlerden biri olan Tat Gıda, ekosistemin devamlılığı adına, “Sözleşmeli Tarım” uygulamasını 55 yıldır kesintisiz olarak sürdürüyor. 500’e yakını sözleşmeli olmak üzere 1.000’in üzerinde çiftçiyle çalışıyor.

Sürdürülebilir tarım vizyonu çerçevesinde, çiftçilere domates sezonu öncesinde ekim zamanında yapılan anlaşmalar ile aynı ve nakdî avans uygulaması ve hasat zamanına kadar dijital tarım bilgi aktarımı ile tüm sürece destek veriyoruz. Bu destekler çiftçinin ekimden hasada kadar olan süreçte her türlü ihtiyacını gidermesi için büyük bir kolaylık sağlıyor. Nakdî avans ile çiftçinin nakit akışına destek olurken aynı avans olarak fide, tohum, gübre, damla sulama sistemleri için katkı sunuyoruz. Bu katkılar sayesinde çiftçilerin üretim kalitesini ve miktarını artırmasını, karşı karşıya oldukları risklerin negatif etkilerini azaltmalarını hedefliyoruz.

2022 yılında çiftçilere finansman ve avans desteği kapsamında nakdî avans olarak yaklaşık 31,5 milyon TL, aynı avans olarak ise yaklaşık 41,5 milyon TL olmak üzere toplamda yaklaşık 73 milyon TL ön ödeme yaptık. Bu yatırımların domates sektöründeki üretimi ciddi şekilde teşvik edip, verimliliğin artmasına olanak sağladığını gözlemledik.

Tarım Değer Zinciri

Tarımsal üretimde sürdürülebilirliği ve finansal istikrarı teşvik etmek amacıyla “Tarım Değer Zinciri” projesini başlattık. Bu inovatif projede amacımız, sözleşmeli çiftçilere şirketin finansal kaynaklarından yararlanma fırsatı sunmak ve onların ekonomik sürdürülebilirliklerini güçlendirmektir.



Bu sayede çiftçiler, alacaklarına hızlı erişim sağlayarak, kredi limiti ve teminat zorunluluğu olmaksızın, piyasa şartlarına uygun tarımsal finansman seçeneklerine erişim imkanı buldu. 2022 yılında yenilikçi bir adım olarak, çiftçilere tarımsal girdi maliyetlerini vade farksız ve hasat zamanına uygun bir şekilde karşılamaları için Verimli Çiftçi Kredi Kartı tanıtıldı. Bu kartın sunulması, çiftçilere finansal esneklik sağladı.

Proje dahilinde, toplamda 157 çiftçi ek finansman avantajından yararlandı.

Bu tür projeleri hayata geçirmeye devam ederek, tarım sektöründe inovasyon ve sürdürülebilirlik anlayışını desteklemeyi, çiftçilerimizin ekonomik refahını artırmayı ve ülkemizin tarımsal üretim kapasitesini daha verimli, ekolojik olarak sürdürülebilir ve teknolojik bir temele oturtmayı hedefliyoruz. Bu yaklaşımla uzun vadede ulusal ekonomiye ve çevreye olumlu katkılarda bulunmayı amaçlıyoruz.

2022 Ortak Yarımlar Ödül Programı

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu’nun (TİSK) düzenlediği Ortak Yarımlar Ödül Programı’nda Tat Gıda, “Sözleşmeli çiftçi ve dijital tarım programı” ile ödüle layık görüldü.

Müşteri Deneyimi

Tat Gıda olarak, bugünden sürdürülebilir bir geleceğin oluşmasında müşterilerimizin, çiftçilerimizin ve toplumun aktif birer parçası olarak çalışıyoruz. Müşteri memnuniyetini en yüksek seviyeden yanıtlayarak ve herkes için fayda yaratmaya odaklanarak “Hayatın her anında lezzete doyarak iyi ve sağlıklı için “Sen Bi Tat!” diyoruz



Faaliyette bulunduğumuz tüm bölgelerde, bölgenin içinde bulunduğu toplumsal yapının zenginleşmesine katkı sağlıyoruz. Bölgede herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak çözüme öncülük etmek için varız. Tüm bunları sağlayabilmek için de kesintisiz olarak araştırma ve geliştirme faaliyetleri yürütüyoruz.

#hayatlaraTATkattık vizyonumuz ile çıktığımız bu yolda, tüm ürünlerimizin erişilebilir olması, değerlerimizi, toprağımızı ve emeğimizi paylaşmak bizim için müşteri deneyiminin en kilit parçasıdır. Tat Gıda’da müşteri deneyimi, sadece ürünlerimizin lezzeti ve kalitesiyle sınırlı değil, aynı zamanda bu ürünlerin nasıl üretildiği, çevreye etkisi ve toplumumuza katkısıyla da ilgilidir.

Müşteri deneyimimizin temel taşı, yerel çiftçi topluluğumuzla kurduğumuz güçlü ilişkilerle dayanıyor. Tarladan sofraya her aşamada çiftçilerimizin işlerini sürdürülebilir ve verimli hale getirmelerine yardımcı oluyoruz. Tüm süreçler ile birlikte müşterilerimize en taze ve sağlıklı seçenekleri sunmaktan da gurur duyuyoruz. 55 yılı aşkın tecrübemiz ile topladığımız yaz domatesleri sayesinde taze ve katkısız Tat Domates Salçası’nı müşterilerimiz ile buluşturuyoruz.

Bizim için bir deneyimin iyi olması, ihtiyaçları doğru anlamaktan geçiyor.

Müşteri deneyimimizdeki mutluluğun, müşterilerimizin ihtiyaçlarını anlama ve onları karşılama çabamızın bir yansıması olduğuna inanıyoruz.

Domates ürünlerimiz, müşterilerimizin lezzetli ve pratik yemek yapma ihtiyacını karşılarken, hazır yemek alanındaki geniş portföyümüz lezzetli ve sağlıklı yemeklere ihtiyaç duyan müşterilerimizi pratik çözümler ile buluşturuyor. Ürünlerimiz ile ilgili her zaman müşterilerimizi dinliyor ve onların ihtiyaçları doğrultusunda gelişmeye, ürünlerimizi geliştirmeye devam ediyoruz.

Tat Gıda olarak ürün yelpazemizi sürekli geliştiriyor, taze ve mevsimsel toplanan ürünlerle hazırladığımız lezzetleri müşterilerimize ulaştırıyoruz.

Mevsiminde toplanıp üretilen Tatlar kategorimizdeki salçalar, domates ürünleri, sebze konserveleri, közlenmişler ve turşular gibi ürünleri katkısız, koruyucusuz, ilave şeker ve tuzsuz Tatlarla, tam mevsiminde toplayarak üretiliyor, gerçek lezzetlerin iyiliğine, tazeliğine, kokusuna, dokusuna her an ulaşmak için çalışıyoruz. Her daim sofradaki Tatlar kategorimizde yer alan hazır yemekler, ekmek üstü Tatlar, reçel ve marmelat gibi lezzetli ve besin değeri en yüksek, en taze olduğu anda paketlenen Tatlarla, hayatın her anında lezzete doyarak iyi beslenmek mümkün. Lezzet katan Tatlar kategorimizde bulunan ketçap, mayonez, lezzetlendirici soslar sayesinde tabakta kalmayacak Tatlarla yemeğin hakkını vermeyi her yerde ve her formatta mümkün kılmak istiyoruz.

Tat’ta bir ürün üretimi için ilk andan itibaren dijital araştırma tekniklerini, içgörü testlerini, nöropazarlama yöntemlerini aktif olarak kullanıyoruz. Hizmet verdiğimiz Hızlı Tüketim kategorisinde müşteri yolculuğunun uçtan uca dijital kanallarla dizayn edilmesini çok önemsiyoruz.

Buradan yola çıkarak, ürünün rafa çıktıktan sonra geçirdiği tüm yolculuğu takip edip raporluyor ve kendimize bu müşteri yolculuğundan bir güncelleme rotası oluşturuyoruz.

Bu faaliyetlerimiz kapsamında gerçekleştirdiğimiz ProxIMed projesi ile Akdeniz bölgesinde yeni ve geleneksel protein kaynaklarının yenilikçi protein ekstraksiyonu ve gıda işleme süreçleri ile entegre edilerek tüketicilerin ve gıda üretim şirketlerinin ihtiyaç ve gereksinimlerini karşılayacak şekilde sürdürülebilir bir şekilde işlenmesi ve tüketilmesini amaçlıyoruz.

Dijitalleşmeye verdiğimiz önem doğrultusunda müşteri deneyimini her geçen gün iyileştirmek ve müşterilerimize daha iyi bir hizmet sunabilmek için sektördeki en yeni gelişmeleri takip ediyor, yenilikçi çalışmaları hayata geçiriyoruz. Müşteride yaratılan değer artırılmasını sağlayan, bu değeri yaratırken kaynakların verimli kullanılmasını esas alan Operasyonel Mükemmellik Metodolojisi kullanarak sürekli iyileştirme çalışmaları yürütüyoruz.

Müşterilerimizin hayatın her alanında sürdürülebilirlik pratiklerini deneyimleyebilmeleri için çeşitli mecralar üzerinden pratik uygulamalar ve sürdürülebilirlik alanından bilgiler paylaşıyoruz. Çünkü içinde bulunduğumuz toplum ile birlikte ilerlemenin en önemli gücümüz olduğuna inanıyoruz. Tam da bu doğrultuda müşteri deneyimi, sadece ürünlerimizin tüketilmesi anıyla sınırlı değil, aynı zamanda bu ürünlerin nasıl üretildiği, toplumumuza nasıl katkı sağladığı ve gelecekte nasıl daha sürdürülebilir hale getirilebileceğiyle de ilgilidir. Biz, bu sorumluluğun farkındayız ve müşterilerimizle, çiftçilerimizle, toplumumuzla birlikte bu hedefe ulaşma yolunda kararlılıkla ilerliyoruz.

Sağlıklı Yaşam ve Kalite

Tat Gıda olarak sağlıklı bir yaşamın, tüketilen gıdaların kalitesi ile başladığına inanıyoruz. Tüketicilerimizin ve toplumun sağlıklı bir gelecek inşasına katkı sağlamak için, taze ve mevsimsel toplanan ürünlerle taahhüdümüzü sürdürüyoruz.

Taze ve mevsimsel olma ilkesi, sürdürülebilirlik yaklaşımımızın da anahtarıdır. Bu yaklaşımımız doğrultusunda müşterilerimiz için taze ve mevsimsel toplanan ürünlerle pratik, lezzetli ve en önemlisi sağlıklı yemeklere erişimlerine ilişkin geniş ürün portföyümüzü her geçen gün geliştiriyoruz.

Ürün portföyümüzü oluştururken, en yüksek kalite standartlarına uygun olarak doğal bileşenlere odaklanıyoruz. Bu yıl, kalite odaklı birçok yatırım ve projeyi hayata geçirdik. Mustafakemalpaşa'daki tesisimizin laboratuvarlarını baştan aşağı yeniledik. Laboratuvar ekipmanlarına yaptığımız yatırımlarla tüm tesislerimizde ölçüm kapasitemizi ve uzmanlığımızı genişlettik. Doğranmış domates üretim süreçlerimizi modernize ederek ürünün hem yapısal hem de duyuşsal kalitesini uluslararası standartlara taşıdık.

Sos üretim alanımızı yeni bir üretim binasına taşıdık ve turşu üretim tesisimizi modernize ederek uluslararası gıda güvenliği standartlarında üretim yapabilecek bir yapıya kavuşturduk. Müşterilerimize, üretim süreçlerimizi yakından gözlemleyebilmeleri için bir seyir terası hazırladık. Bu teras; ürün tadımı, sunum, workshop gibi etkinlikler için bir müşteri deneyim merkezi olarak da hizmet veriyor. Yıl içinde bu alanda hem uluslararası hem de yerel müşterilerimizi ağırlama fırsatı bulduk.



Yalın Altı Sigma ile Sürekli İyileştirme!

Sürekli iyileştirme yaklaşımının bir iş yapış şekli olarak kabul edildiği Tat Gıda'da, müşteriye yaratılan değerin artırılmasını sağlayan, bu değeri yaratırken kaynakların verimli kullanılmasını esas alan Operasyonel Mükemmellik metodolojisi kullanılarak sürekli iyileştirme çalışmalarını yürütülmektedir. Tat Mükemmellik Sistemi adı verilen metodolojiyle beraber özellikle saha çalışanlarının katılımı ve ekipman mükemmelliği hedefi ile maliyet liderliğini desteklemektedir.

Mühendis çalışanların katılımıyla, çözümünü zor mühendislik problemlerini ele alarak süreçlerin iyileştirilmesini sağlayan Yalın Altı Sigma metodolojisi bir diğer sürekli iyileştirme çalışmalarındandır.

Yalın Altı Sigma programı kapsamında 15 çalışmamız beyaz kuşak sertifikasına, 26 çalışmamız yeşil kuşak sertifikasına, 6 çalışmamız ise kara kuşak sertifikasına sahiptir. Her iki metodoloji kapsamında işletmelerde 2022 yılında 60'a yakın büyük proje yürütülmüştür. Aynı zamanda tüm çalışanların katılımıyla 1000'in üzerinde küçük öneri üretilmiş ve 200'e yakın Ö/S kaizen projesi gerçekleştirilmiştir.

Doğal varlıklarımızı koruyarak, doğadan aldığımızı doğaya geri verme sorumluluğunu taşıyoruz. Tüm ürünlerimizin doğadan geldiği ve doğaya saygıyla üretildiği temel ilkesiyle hareket ediyoruz. Toprağımızın, suyumuzun ve havamızın sağlığını korumak, bizim için sağlıklı yaşamın önemli bileşenlerindedir. Tarladan sofraya kadar bu korumayı ilke edinirken, müşterilerimizin üretim süreçlerindeki hassasiyete güvenerek iç rahatlığıyla kullanabileceği iyi tarım uygulamalarını da destekliyoruz. İyi tarım uygulamalarımızla müşterilerimiz ile sağlıklı yaşamı destekleyen ürünleri buluşturmayı oldukça önemsiyoruz. Bu nedenle de ürünlerimizin tazeliği hem lezzetlerini hem de besin değerlerini korumak için kilit bir faktördür.

Ürünlerimizi mevsiminde toplanan sebzelerden üreterek doğal, katkısız, koruyucusuz bir şekilde tüketici ile buluşturuyoruz. Ayrıca Tat Gıda olarak, Tat Köy portföyü ile geleneksel köy salçası lezzetini sofralara getiriyoruz.

"Herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük etmek için varız" misyonumuz doğrultusunda Tat Gıda bünyesinde sağlıklı ve pratik yemeğe ulaşmak isteyenler için bir hayatın her anında ulaşabilecekleri formlar ile pratik deneyim alanı yaratıyoruz.

Her sürece bütünsel ve dögüsel baktığımız gibi, ürünlerimizin temelini oluşturan bitkilerin ve toprağın sağlığına da iyi bakıyoruz. Bu nedenle de Tat Gıda olarak, Uydu Teknolojileri kullanımı ile tarladaki bitki sağlığını en efektif olarak takip edebilen sayılı kuruluşlardan biriyiz.

Tarlalara monte ettiğimiz ve üzerinde sensörler bulunan Dijital Arazi İstasyonlarımız, bulunduğu tarladaki hava sıcaklığını, hava nemini, toprak sıcaklığını ve toprak nemini ölçerek web ile mobil uygulaması üzerinden anlık bilgi veriyor ve sulama ihtiyacı ve hastalık riski gibi konularda uyarıyor. Ek olarak, Dijital Feromon Tuzaklarımız sayesinde tarımsal zararlılar için risk uyarılarını dikkate alarak doğru zamanda gerekli aksiyonları alabiliyor ve tarımı teknolojinin gücüyle birleştirerek verimimizi artırıyoruz.

Ürünlerimiz, tüketicilerimize en taze ve en besleyici seçenekleri sunma taahhüdümüzün bir sonucudur. Bu taahhüdümüz doğrultusunda, yerel çiftçilerimizle yakın iş birliği içinde çalışarak ürünlerimizin tarladan sofralara gelene kadar taptaze kalmasını sağlıyoruz.

Sağlıklı bir yaşamın, sadece bireysel tercihlerle sınırlı değil, aynı zamanda toplumsal bir sorumluluk olduğu bilinciyle hareket ediyoruz. Tat Gıda olarak sorumluluğumuzun farkındayız ve bu sorumluluk ile daha sağlıklı bir yaşam için farkındalık çalışmalarına önem veriyoruz. Sağlıkla ilgili eğitim programları, yerel topluluklarımızın bilinçlenmesine yardımcı olmak ve sağlıklı yaşam tarzlarını teşvik etmek önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Sağlıklı yaşam Tat Gıda için sadece bir odak değil, aynı zamanda bir taahhüttür. Biz, ürünlerimizin tazelik ve doğallık standartlarını sürdürerek, tüketicilerimizin ve toplumun sağlıklı yaşam biçimlerini desteklemeyi amaçlıyoruz. Geleceği şekillendirirken, sağlıklı yaşamın anahtarını sunmaktan, yerel ekonomiyi destekleyerek sağlıklı yaşamın yayılmasına katkı sağlamaktan gurur duyuyoruz.

Tat Gıda olarak, büyüme hedefleri ve global bir gıda firması olma vizyonu doğrultusunda gıda güvenliği ve üretim-kalite standartlarını en üst seviyeye taşımak için 2022 yılında altyapı geliştirme çalışmalarına öncelik verdik. 2023 yılında da hem bu çalışmalara devam edecek hem de sürekli iyileştirme yaklaşımında yeni projeleri hayata geçireceğiz.

Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik

Müşterilerimize ve paydaşlarımıza karşı taşıdığımız sorumluluğun bilincindeyiz ve bu nedenle ürünlerimizin bilgilerini şeffaf bir şekilde sunma taahhüdünde bulunuyoruz.

Blockchain altyapısına sahip izlenebilirlik platformu TTRACE aracılığıyla, ürünlerin tarladan sofraya gerçekleşen yolculuğunun tamamını izlenebilir hale getirmek için çalışıyoruz. Şeffaflık bizim için tarladan sofraya her adımda büyük öncelik taşıyor. Ürünlerin üretim süreçlerinde şeffaflığa verdiğimiz önem nedeniyle yıl boyunca laboratuvarlarımızda, üretim süreçlerimizde ve ekipmanlarımızda gerçekleştirdiğimiz yatırımları ve yenilikleri şeffaf bir şekilde Tat Gıda 2022 Faaliyet Raporunda paylaşıyoruz. Bu yeniliklerle birlikte doğranmış domates üretiminde süreç modernizasyonu ile ürün kalitesinde hem yapısal hem de duysal yönden küresel standartlar seviyesine yükselmiş olmaktan gurur duyuyoruz.

Ürünlerin bilgilerinin yanı sıra ürünlerin üretim hikayelerine de oldukça önem veriyoruz. Üreticilerimizdeki kadim bilginin, ürünlerin üretim hikayelerinin müşterilerimizle paylaşılmasını, emeği ile üretimin her aşamasında yer alan üreticilerimize karşı bir sorumluluk olarak görüyoruz. Müşterilerimiz zaman zaman ürünlerimizdeki QR kodları okutarak veya direkt kurumsal internet sitemiz üzerinden ürünlerin hikayelerine de eşlik edebiliyor.

Ürünlerimizin içeriği, üretim süreçleri ve kaynakları hakkında açık ve doğru bilgilere erişim sağlamak da sürdürülebilirlik çabalarımızın temel bir unsuru olarak önem taşıyor. Bu nedenle ürünlerimizin bileşenlerini, üretim yöntemlerini ve sürdürülebilirlik performansını hakkında ayrıntılı bilgileri hem çevrimiçi platformlarımızda hem de ürün etiketlerimizde sunuyoruz. Tüketicilerimizin bilinçli tercihler yapmalarını ve çevresel etkileri değerlendirmelerini kolaylaştırmak için ürünlerimizin sürdürülebilirlikle ilgili verilerine erişmelerini teşvik ediyoruz. Ayrıca ürünlerimizin sürdürülebilirlik performansını sürekli olarak izleyerek, gerektiğinde iyileştirmeler yaparak, daha yaşanabilir bir dünya yaratma taahhüdümüzü sürdürüyoruz.

ULUSAL VE ULUSLARARASI BELGELER İLE TESCİLLİ İŞLETMELER

Tat Gıda işletmelerinde Türk Gıda Kodeksi'ne, ilgili ülke mevzuatlarına, TSE standartlarına ve GFSI Gıda Güvenliği Standartlarına uygun şekilde üretimler yapılmaktadır.

Tat'ın kalitesini ve güvenilirliğini alınan uluslararası belgeler de kanıtlamaktadır. Tat Gıda, Japon standartlarını belirleyen "Japanese Agricultural Standards (JAS)" belgesine, ayrıca tüm işletmelerinde TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, FSSC 22000 Versiyon 5.1 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi, TS EN ISO 50001:2018 Enerji Yönetim Sistemi, BRCGS Versiyon 8 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (British Retailers Consortium Global Standards), IFS Versiyon 7 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (International Food Standard), FDA (Food and Drug Administration), Helal Gıda ve TSE COVID-19 (Güvenli Üretim) sertifikalarına sahiptir.

BSCI (Business Social Compliance Initiative) denetimleri gerçekleştirilmiştir.

Mustafakemalpaşa ve Karacabey İşletmeleri "Organik Tarım Mütешеbbis Sertifikası", Karacabey İşletmesi Kosher Sertifikasına sahiptir.

2022 yılında; BRCGS sertifikasyonu A+ (Habersiz Denetim) olarak yenilenmiştir. Mustafakemalpaşa ve Karacabey işletmelerinde IFS sertifikasyonu Higher Level (Habersiz Denetim) olarak yenilenmiştir. Torbalı işletmesinde ilk kez 2022 yılında IFS süreci başlatılmış ve başarı notu Higher Level (Habersiz Denetim) olarak değerlendirilmiştir. FSSC 22000 Gıda Güvenliği ve ISO 9001 Kalite Yönetimi sertifikasyon süreçlerinde Sıfır Uygunsuzluk ile sertifikalar yenilenmiştir.

McDonald's tarafından gerçekleştirilen SQMS (Supplier Quality Management System Certificate) denetimi başarı puanını geçen yıllara göre artırmış ve %96 ile B Grade'den A Grade'e taşımıştır. Migros, Amazon, Kagome, Wünsche tarafından gerçekleştirilen Müşteri Gözetim Denetimlerini de başarı ile tamamlanmıştır.

Veri Gizliliği ve Siber Güvenlik

Geldiğimiz çağda, Tat Gıda olarak yalnızca çevresel alanda değil, aynı zamanda dijital dünyada da sorumluluklarımız olduğunun bilincindeyiz. Veri gizliliği ve siber güvenlik, iş yapış biçimimizin merkezinde yer alırken, sürdürülebilirlik taahhüdümüzü daha da derinleştiriyor.

Dünya Ekonomik Forumu (WEF) 2023 Küresel Risk Raporu'na göre yaygın siber suçlar, siber saldırılar ve siber güveniksiz alanlar, etkileri ve olasılıkları doğrultusunda önümüzdeki 10 yıl içerisindeki en önemli 10 risk arasında yer alıyor.

Tat Gıda olarak, Bilgi Güvenliği Politikası ve Tat Gıda Kişisel Verilerin Korunması Politikası ile tüm operasyonlarımızda veri güvenliğini şeffaf bir şekilde sağlıyoruz. Bilgi Güvenliği Politikamız çerçevesinde taahhüt ediyoruz ki internet sitemizi ziyaret eden ziyaretçilerimizin verileri herhangi bir şekilde kullanıma sunulmuyor, önceden açıkça bilgilendirilmedikçe ve bilgi verirken açık rıza aranmadıkça, hiçbir şekilde doğrudan pazarlama veya müşterilerimizi takip etmek için kullanılmıyor.

Müşterilerimize ve tedarikçilerimize hizmet sunarken, müşteri verilerinin gizliliğini korumak ve siber saldırılara karşı güvenliği sağlamak işimizin ayrılmaz bir parçasıdır. Müşteri verilerinin güvenliği, sürdürülebilir iş yapma biçimimizin temel bir unsuru olup, bu bilgilerin kötüye kullanılmasını veya sızdırılmasını engellemek için sürekli çalışıyor ve geliştireceğiz.

Bizim için siber güvenlik, sadece şirket içi bir mesele değil, aynı zamanda tedarik zincirimizin her aşamasında da geçerli bir ilkedir. Tedarikçilerimizle olan ilişkilerimizde, siber güvenlik standartlarını ve en iyi uygulamaları paylaşmaya özen gösteriyor, tedarikçilerimizden de aynı hassasiyeti bekliyoruz. Tat Gıda için bu paylaşım, sürdürülebilir bir gıda üretim sürecinin aksamadan devam etmesini sağlamada kritik bir rol oynuyor.

Ayrıca siber güvenliği sağlamak için sürekli iyileştirme taahhüdüyle hareket ediyoruz. Siber saldırı yöntemleri sürekli değişirken, güvenliği sağlama çabalarımızı da sürekli olarak güncelliyor ve güçlendiriyoruz. Veri gizliliği ve siber güvenlik konularında çalışanlarımıza eğitimler vermek ve farkındalık yaratmak da önceliklerimiz arasında yer alıyor.

Sürdürülebilir bir gelecek inşa etmek, dijital dünyada da güvenli bir şekilde ilerlemeyi gerektiriyor. Tüm çabamız müşterilerimize, tedarikçilerimize ve topluma karşı sorumluluğumuzun bir yansımasıdır. İşte bu nedenle, veri gizliliği konusunda sürekli olarak daha iyiye ulaşma taahhüdümüzü sürdürüyoruz.

Kurumsal Üyelikler ve Destekler

KURULUŞ (STK)	PLATFORM TEMSİLİ
TÜRKİYE KURUMSAL YÖNETİM DERNEĞİ (TKYD)	Üye
YENİ YATIRIMCI İLİŞKİLERİ DERNEĞİ (TÜYİD)	Üye
TEİD ETİK VE İTİBAR DERNEĞİ	Üye
ÇEVRE KORUMA VE AMBALAJ ATIKLARI DERNEĞİ (ÇEVKO)	Üye
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ (GGD)	Üye
TÜRKİYE GIDA İNOVASYON PLATFORMU (TÜGİP)	Üye
SALÇA, DONDURULMUŞ VE KONSERVE GIDA SANAYİCİLERİ DERNEĞİ (SALKONDER)	Başkan
SALÇA, DONDURULMUŞ VE KONSERVE GIDA SANAYİCİLERİ DERNEĞİ (SALKONDER)	Katılımcı
İSTANBUL İHRACATÇI BİRLİKLERİ	Üye
TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ DERNEKLERİ FEDERASYONU (TGDF)	Üye
TÜRKİYE TEKNOLOJİ GELİŞTİRME VAKFI (TTGV)	Üye
TÜRKİYE İNSAN YÖNETİMİ DERNEĞİ (PERYÖN)	Üye
MUSTAFAKEMALPAŞA TİCARET VE SANAYİ ODASI	Üye
KARACABEY TİCARET VE SANAYİ ODASI	Üye
TORBALI TİCARET ODASI	Üye
MUSTAFAKEMALPAŞA TİCARET BORSASI	Üye
KARACABEY TİCARET BORSASI	Üye
MUSTAFAKEMALPAŞA ZİRAAT ODASI	Üye
KARACABEY ZİRAAT ODASI	Üye

■ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Ekonomik Performans Verileri

Toplumsal Yatırımlar (TL)	2020	2021	2022
Hayırseverlik kapsamındaki bağışlar	1.765.636	1.633.913	2.523.571
Altyapı yatırımları (Ticarî veya hayır amaçlı)			217.835.632

Çevresel Performans Verileri

Tüketim Verileri (MWh)	2020	2021	2022
Doğalgaz	161.584	195.557	202.609
Elektrik	18.715	21.193	23.201

Enerji Yoğunluğu	2020	2021	2022
Toplam enerji tüketimi (MWh)	180.298	216.750	225.811
Yoğunluk hesaplanacak yıllık toplam (ton) – toplam üretim	105.773	132.019	150.165
Enerji yoğunluğu (toplam enerji/ toplam üretim) (MWh/ton)	1,7	1,6	1,5

Enerji Tasarrufları	2020	2021	2022
Yıllık toplam enerji tasarrufu (MWh)	150	1.499,7	909,80
Yıllık toplam enerji tasarrufu (TL)	150.000	1.140.000	1.939.250

Çevresel Performans Verileri

Sera Gazı Emisyonları	2020	2021	2022*
Kapsam 1 (doğrudan) sera gazı emisyonları (tonCO ₂ e)	42.003	43.801	45.555
Kapsam 2 (dolaylı) sera gazı emisyonları (tonCO ₂ e)	13.640	11.585	0
Kapsam 3 sera gazı emisyonları (tonCO ₂ e)			678.302

*2022 yılı için sera gazı emisyonları doğrultulmamıştır.

Sera Gazı Yoğunluğu	2020	2021	2022
Toplam sera gazı salımı (tonCO ₂ e)	44.620	57.745	723.857*
Yoğunluk hesaplanacak yıllık toplam (ton) – toplam üretim	55.471	66.735	73.584
Sera gazı yoğunluğu (toplam salım/toplam üretim) (tonCO ₂ e/ton)	0,804	0,865	9,84

*Kapsam 3 emisyonlarının ilk kez hesaplanması nedeniyle mevcut yıl emisyon sonuçlarında artış görüldü.

Hava Emisyonları	2020	2021	2022
NO _x (kg/saat)	37,23	37,64	38,24
SO _x (kg/saat)	1,98	1,71	1,74

Su Kullanımı Miktarları (m ³)	2020	2021	2022
Şebeke suyu	4.680	2.422	2.312
Yeraltı suyu (Kuyu suyu)	2.456.170	3.662.336	4.494.245
Su Kullanım Yoğunluğu (toplam kullanımı/ toplam üretim) (m ³ /ton)	23,27	27,02	29,81

Çevresel Performans Verileri

Su Kullanımı Miktarları	2020	2021	2022
Su Tüketimi (bin m ³)	3.877	3.665	4.497
Ton başına su tüketimi (m ³)	37	27	30
Atık su miktarı (bin m ³)	3.551	3.295	4.047

Yeniden Kullanılan ve/veya Atıksu Miktarı	2020	2021	2022
Geri kazanılan/tekrar kullanılan su miktarı (m ³)	960.979	1.017.500	1.167.410
Atık su miktarı (bin m ³)	3.551	3.295	4.047
Atık su miktarı (bin m ³)	3.551	3.295	4.047

Tehlikeli Atık Miktarı (ton)	2020	2021	2022
Enerji amaçlı geri kazanılan	22	42	14
Tehlikesiz Atık Miktarı (ton)	2020	2021	2022
Geri dönüştürülen	3.978	3.355	2.213
Enerji amaçlı geri kazanılan	8.722	7.069	6.248

Çevre Cezaları (TL)	2020	2021	2022
Alınan Çevre Cezası	162.341	0	263.032

Sosyal Performans Verileri

Çalışan Bağlılığı Verileri (%)	2022
Çalışan bağlılığı anketine katılan çalışan sayısı	%94
Çalışan bağlılığı skoru	%65,6

Eğitime Katılan Çalışan Verileri*	2022		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Eğitim alan toplam çalışan sayısı	1.157	810	1.967
Eğitim alan ofis çalışanı sayısı	114	147	261
Eğitim alan saha çalışanı sayısı	1.043	663	1.706

*İSG eğitimleri dahil değildir.

Eğitim Saatlerine İlişkin Veriler*	2022		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Verilen eğitim saati (kişi*saat)	9.984	5.123	15.107
Çalışan başına yıllık ortalama eğitim saati	9	6	15

*İSG eğitimleri dahil değildir.

Çalışanlara ve Yöneticilere Yönelik Eğitim Programları Verileri (Yıllık eğitim saati)	2022
Tat liderlik akademisi	6.912
İşletme ekipleri liderlik programı	160

Sosyal Performans Verileri

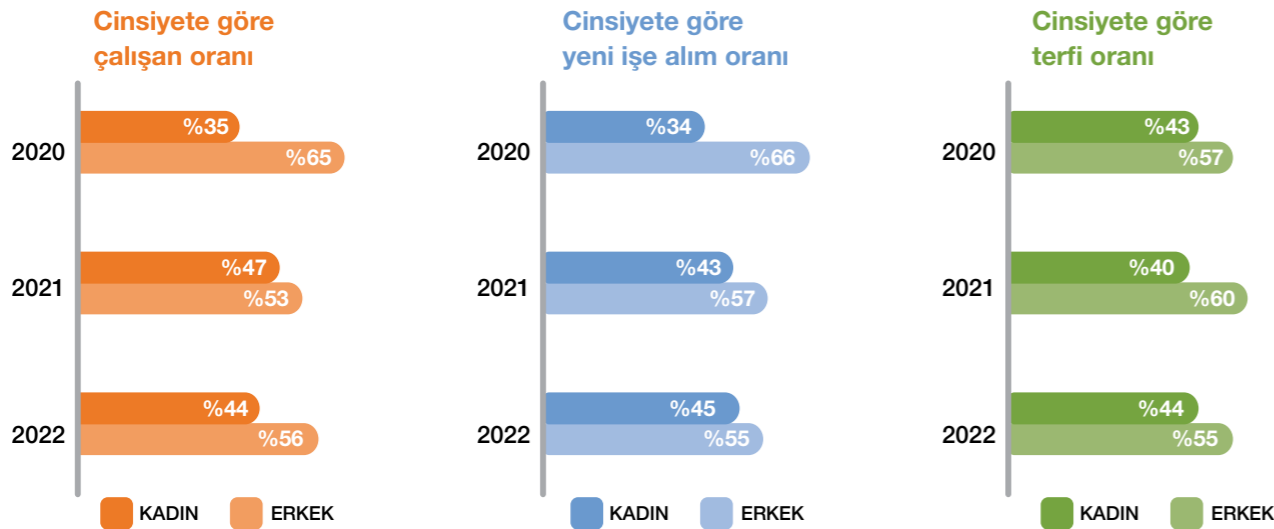
Performans Değerlendirmesi	2022		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Düzenli bir performans ve kariyer gelişim değerlendirmesine tabi tutulan toplam çalışan sayısı	1.157	810	1.967

İSG Verileri	2022	
	İSG eğitim miktarı (kişi*saat)	27.994
Kayıp günlük kaza frekansı (Toplam - Spor kazaları hariç)	30,93	
Kayıtlı kaza frekansı (Toplam - Spor kazaları hariç)**	48,71	
Kaybedilen günler (gün)***	499	

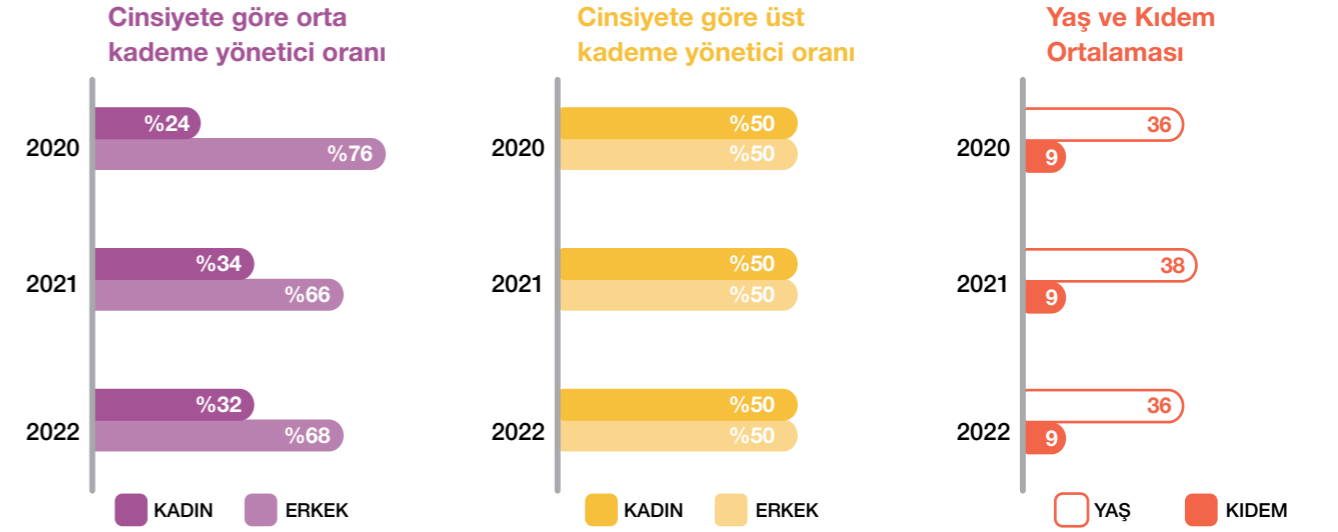
** (Toplam kayıp günlük kaza sayısı*1.000.000 / Toplam Çalışma Saati)

*** (Toplam kaza sayısı*1.000.000 / Toplam Çalışma Saati)

Çalışan Demografisi



Çalışan Demografisi



Ortalama çalışan sayısı	1.096
Kadın çalışan oranı	%44
Y Kuşağı oranı	%71
Tat Gıda çalışan kıdem ortalaması	9 yıl
Tat Gıda çalışan yaş ortalaması	38
Çalışan devir hızı	%15
Çalışan memnuniyeti	%66

Aralık sonu çalışan sayısı	2020	2021	2022
Aralık Sonu - Kadın Çalışan Sayısı	200	212	204
Aralık Sonu - Erkek Çalışan Sayısı	573	441	645
Aralık Sonu - Toplam Çalışan Sayısı	773	653	849

Ortalama çalışan sayısı	2020	2021	2022
Ortalama Kadın Çalışan Sayısı	483	491	374
Ortalama Erkek Çalışan Sayısı	613	534	710
Ortalama Toplam Çalışan Sayısı	1.096	1.025	1.084

GRI İÇERİK İNDEKSİ

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

GRI Standardı	Bildirim	Referans
GRI 1: Temel 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021		
	2-1 Kurum Profili	Tat Gıda Hakkında (sf.18-19) Üretim Tesislerimiz (sf.21-23) İletişim (sf. 129)
	2-2 Sürdürülebilirlik raporlamasına dahil edilen kuruluşlar	Rapor Hakkında (sf.6)
	2-3 Raporlama periyodu, sıklığı ve iletişim bilgisi	Rapor Hakkında (sf.6)
	2-4 Önceki raporlara göre yeniden düzenlenen bilgi	Tat Gıda'nın GRI uyumlu yayımladığı ilk Sürdürülebilirlik Raporudur.
	2-5 Dış Denetim	Rapor kapsamında dış denetim hizmeti alınmamıştır.
	2-6 Faaliyetler, değer zinciri ve diğer iş ilişkileri	Tat Gıda Hakkında (sf.18-19) Üretim Tesislerimiz (sf.21-23) Ürünlerimiz (sf.23) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.49-51) Değer Zinciri Yönetimi (sf.52-53)
	2-7 Çalışanlar	Çalışan Demografisi (sf.120-121)
	2-8 Taşeron firmaya ait çalışanlar	Sözleşmeli Tanım (sf.106)
	2-9 Yönetişim yapısı	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.36-37) Komiteler (sf.38)
GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-10 En yüksek yönetim organının üyelerinin yetkinlik ve yeterliliklerinin belirlenme süreci	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.36-37) Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.35) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.39)
	2-11 En yüksek yönetim organının başkanı	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.36-37)
	2-12 En yüksek yönetim organının kuruluşun faaliyetleri kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesindeki rolü	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63)
	2-13 Faaliyet kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesinde sorumluluk iradesi	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63)
	2-14 Sürdürülebilirlik raporlamasında en yüksek yönetim organının rolü	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63)
	2-15 Çıkar çatışmalarını engelleyen süreçler	Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.43) Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.32-33)
	2-16 Kritik konuların en yüksek yönetim organına aktarılması süreci	Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.63-64)
	2-17 En yüksek yönetim organının yeterlilikleri	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.37)

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Bildirim	Referans
GRI 1: Temel 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021		
	2-18 En yüksek yönetim organının performansının değerlendirilmesi	Kurumun gizlilik politikaları nedeni ile paylaşılmamaktadır.
	2-19 Ücret politikaları	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.35) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.39)"
	2-20 Ücretlerin belirlenmesine yönelik süreç	"Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.35) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.39) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.86-87)
	2-21 Yıllık toplam ücret oranı	Kurumun gizlilik politikaları nedeni ile paylaşılmamaktadır.
	2-22 Sürdürülebilir kalkınma stratejisine ilişkin açıklama	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.63-64) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.65-66)
	2-23 Politika taahhütleri	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.33-35)
	2-24 Politika taahhütlerinin uygulanması	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.33-35)
	2-25 Olumsuz etkileri iyileştirmeye yönelik süreçler	Etik ve Şeffaflık (sf.41-42) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.42) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.43) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.43) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.65-66)"
	2-26 Etik ve yasal davranışla ilgili konular hakkında öneri alınması ve endişelerin dile getirilmesine yönelik mekanizmalar	Etik ve Şeffaflık (sf.41-42) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.42) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.43) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.43)
	2-27 Yasal mevzuata uyum	Etik ve Şeffaflık (sf.41-42) Çevresel Performans Verileri (sf.119)
	2-28 Kurumsal üyelikler	Kurumsal Üyelikler ve Destekler (sf.116)
	2-29 Paydaş katılımı	Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.63-64)
	2-30 Toplu iş sözleşmesine tabi çalışan oranları	Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.86)
GRI 3: Öncelikli Konular		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-1 Öncelikli konuların belirlenmesine yönelik süreç	Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.63-64)
	3-2 Öncelikli konuların listesi	Önceliklendirme Matrisi (64)
	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.56-63) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.63-64) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.65-66)

■ GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Bildirim	Açıklama
Tüketici Memnuniyetinin Sağlanması		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tat Gıda Hakkında (sf.18-19) Vizyonumuz ve Misyonumuz (sf.24) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.99-102) Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.103-104) Sağlıklı Yaşam ve Kalite (sf.111-113)
Kurumsal Müşteri Memnuniyetinin Sağlanması		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tat Gıda Hakkında (sf.18-19) Vizyonumuz ve Misyonumuz (sf.24) Ödüller ve Etkisi Yüksek Uygulamalar (sf.28-29) Müşteri Deneyimi (sf.108-109)
Gıda Güvenliği ve Kalitesi		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Üretim Tesislerimiz (sf.21-23) Kurumsal Yönetim İlkeleri ve Politikalar (sf.34) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.50-51) Değer Zinciri Yönetimi (sf.52-53) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.99-102) Sağlıklı Yaşam ve Kalite (sf.110-112)
Ürün Sorumluluğu		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Üretim Tesislerimiz (sf.21-23) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.44-47) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.99-102) Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.113)
İzlenebilirlik		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.113) Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.103-104)

■ GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Bildirim	Açıklama
İSG		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93)
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018	403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93)
	403-2 Yaralanma türü ve kaza sıklık oranları, meslek hastalıkları, kayıp gün ve devamsızlık ve işle bağlantılı toplam ölüm vakası sayıları	Sosyal Performans Verileri (sf.121)
	403-3 İş sağlığı hizmetleri	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93)
	403-5 İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışan eğitimi	Sosyal Performans Verileri (sf.120)
	403-6 Çalışan sağlığının teşviki	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93)
	403-7 İş ilişkileriyle doğrudan bağlantılı iş sağlığı ve güvenliği etkilerinin önlenmesi ve azaltılması	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.51)
	403-8 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi kapsamındaki işçiler	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.51)
	403-9 İşle ilgili yaralanmalar	Sosyal Performans Verileri (sf.120)
	Ürün Sorumluluğu	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.113)
Su		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Toprağımız Dünya (sf.68) Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı (sf.70-71) Dijital Tarım (sf.72-74) Su ve Atık Su Yönetimi (sf.77)
GRI 303: Su ve Atık Sular 2018	303-1 Kurumun Su Politikası ve Yönetim Yaklaşımı (Su Yönetimi)	Su ve Atık Su Yönetimi (sf.77)
	303-2 Su deşarjına bağlı etkilerin yönetimi	Su ve Atık Su Yönetimi (sf.77)
	303-3 Kaynak bazında su kullanımı	Çevresel Performans Verileri (sf.117-118)
	303-4 Atıksu deşarjı	Çevresel Performans Verileri (sf.118)
	303-5 Su tüketimi	Çevresel Performans Verileri (sf.117-118)

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER KÜRESEL İLKELER SÖZLEŞMESİ (UNGC) İÇERİK İNDEKSİ

Konular	Küresel İlkeler	Referans
İnsan Hakları	İlke 1 - İş dünyası, ilan edilmiş insan haklarını desteklemeli ve bu haklara saygı duymalıdır.	Politikalar (sf.33-35) Etik ve Şeffaflık (sf.41) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83)
	İlke 2 - İş dünyası, insan hakları ihlallerinin suç ortağı olmamalıdır.	Politikalar (sf.33-35) Etik ve Şeffaflık (sf.41) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83)
	İlke 3 - İş dünyası, çalışanların sendikalaşma ve toplu müzakere özgürlüğünü desteklemelidir.	Politikalar (sf.33-35) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.86-87)
Çalışma Standartları	İlke 4 - Her türlü zorla ve zorunlu çalıştırmaya son verilmelidir.	Politikalar (sf.33-35) Etik ve Şeffaflık (sf.41) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83)
	İlke 5 - Her türlü çocuk işçiliğine son verilmelidir.	Politikalar (sf.33-35) Etik ve Şeffaflık (sf.41) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83)
	İlke 6 - İşe alma ve çalışma süreçlerinde ayrımcılığa son verilmelidir.	Politikalar (sf.33-35) Etik ve Şeffaflık (sf.41) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90)
Çevre	İlke 7 - İş dünyası, çevre sorunlarına karşı ihtiyati yaklaşımları desteklemelidir.	Toprağımız Dünya (sf.68) Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı (sf.70-71) Dijital Tarım (sf.72-74) Enerji ve Emisyon Yönetimi (sf.75-76) Su ve Atık Su Yönetimi (sf.77) Atık Yönetimi (sf.78) Doğa ve Canlı Yaşamı Önemseniyor (sf.79)
	İlke 8 - İş dünyası, çevreye yönelik sorumluluğu artıracak her türlü faaliyete ve oluşuma destek verilmelidir.	Toprağımız Dünya (sf.68) Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı (sf.70-71) Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım (sf.105-106)
	İlke 9 - Çevre dostu teknolojilerin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması özendirilmelidir.	Ar-Ge ve İnovasyon (sf.99-102) Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.103-104) Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım (sf.105-106)
Yolsuzlukla Mücadele	İlke 10 - İş dünyası, rüşvet ve haraç dahil her türlü yolsuzlukla mücadele etmelidir.	Etik ve Şeffaflık (sf.41-42) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.42) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.43) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.43)

BM KADININ GÜÇLENMESİ PRENSİPLERİ (UN WEPs)

Prensip	Referans
Prensip 1: Toplumsal cinsiyet eşitliği için üst düzey kurumsal liderlik sağlanması	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Politikalar (sf.33-35) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90)
Prensip 2: Tüm kadın ve erkekler iş yaşamında adil davranılması, insan haklarına ve ayırım yapmama ilkesine saygı gösterilmesi; bu ilkelerin desteklenmesi	Politikalar (sf.33-35) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.86-87) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90)
Prensip 3: Tüm kadın ve erkek çalışanların sağlık, güvenlik ve refahının sağlanması	Politikalar (sf.33-35) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.83) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.86-87) İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.91-93)
Prensip 4: Kadınların eğitim, kurs ve profesyonel gelişim olanaklarının desteklenmesi	Çalışanların Eğitimi ve Gelişimi (sf.88-89) Sosyal Performans Verileri (sf.120)
Prensip 5: Kadınların güçlenmesi için girişimci gelişimi, tedarik zinciri ve pazarlama yöntemlerinin uygulanması	Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90)
Prensip 6: Toplumsal girişimler ve savunuculuk çalışmalarını eşitliğin teşvik edilmesi	Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90) Kurumsal Üyelikler ve Destekler (sf.115)
Prensip 7: Toplumsal cinsiyet eşitliğine ilişkin elde edilen başarıların değerlendirilmesi ve halka açık raporlanması	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Politikalar (sf.33-35) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.90) Sosyal Performans Verileri (sf.119-120) Çalışan Demografisi (sf.120-121)

■ YASAL UYARI

Tat Gıda Sürdürülebilirlik Raporu (Rapor), Tat Gıda tarafından GRI Standartları'na uygun olarak hazırlanmıştır. Bu raporda yer alan ve eksiksiz olma vasfını taşımayan tüm bilgiler ve görüşler Tat Gıda ve/veya paydaşları tarafından temin edilmiştir.

Rapordaki verilerin ve içeriklerin tamamı bilgilendirme amacıyla hazırlanmış olup herhangi bir yatırım kararı için temel oluşturma amacı taşımaz. Tat Gıda bu raporda yer alan bilgilere ilişkin herhangi bir beyan, garanti veya taahhütte bulunmamaktadır. Raporda yer alan verilerle ilgili herhangi bir dış denetim/doğrulama alınmamıştır.

Tat Gıda ve tüm paydaşları rapor kapsamında verilen veya yer almayan bir bilgi neticesinde doğrudan veya dolaylı olarak uğranacak kayıp ve zararlardan sorumlu değildir.

■ RAPORLAMA DANIŞMANI

SUCSR
Kurumsal Sürdürülebilirlik Danışmanlığı

SU Sürdürülebilirlik ve
Kurumsal Sosyal Sorumluluk Danışmanlığı

info@sucsr.com | www.sucsr.com

İLETİŞİM

Ticaret Unvanı: Tat Gıda Sanayi A.Ş.
Adres: Taşdelen Mah. Sırrı Çelik Bulvarı No: 7
Çekmeköy/ İstanbul
BIST Kodu: TATGD

www.tatgida.com.tr



