TAT GIDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU
2023

Kökümüz Değerler

Toprağımız Dünya

Emeğimiz İnsan

Paylaştığımız Toplum

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İÇİNDEKİLER

01 GİRİŞ

7 Rapor Hakkında
9 CEO Mesajı

02 TAT GIDA HAKKINDA

15 Tarihçe
18 Tat Gıda Sermaye ve Ortaklık Yapısı
19 Üretim Tesislerimiz
23 Ürünlerimiz
24 Vizyon & Misyon
25 Rekabet Avantajları
26 Stratejik Hedefler
27 2023 Yılında Sayılarla Tat Gıda
29 Ödüller ve Etkisi Yüksek Uygulamalar

03 KURUMSAL YÖNETİM

36 Kurumsal Yönetim İlkeleri ve Politikalar
40 Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim ve Komiteler
44 Ücretlendirme ve Yan Haklar
46 Etik ve Şeffaflik
49 Kurumsal Risk Yönetimi
54 İç Kontrol ve İç Denetim
55 Tedarik Zinciri Yönetimi
58 Değer Zinciri Yönetimi

04 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

64 Sürdürülebilirlik Yönetimi
66 Sürdürülebilirlik Yönetim Yapısı
67 Önceliklendirme Matrisi
68 Sürdürülebilirlik Yapısı ve Odakları
70 Sürdürülebilirlik Hedefleri
72 Paydaşlarla İlişkiler

05 İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

78 Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı
80 Dijital ve Sürdürülebilir Tarım
84 Enerji ve Emisyon Yönetimi
88 Su ve Atık Su Yönetimi
89 Atık Yönetimi
90 Sıfır Atık Yönetim Sistemi
91 Doğa ve Canlı Yaşamı Önemseniyor

06 İNSAN HAKLARI

96 İnsan Hakları Yaklaşımı ve Adil Çalışma Ortamı
98 Çalışan Profili
100 Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi
103 Çalışanların Eğitimi ve Gelişimi
105 Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik
106 İş Sağlığı ve Güvenliği

07 TOPLUMSAL KATKI

114 Kurumsal Sorumluluk Çalışmaları
117 Ar-Ge ve İnovasyon
122 Dijitalleşme ve Yenilikçilik
124 Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım
126 Müşteri Deneyimi
128 Sağlıklı Yaşam ve Kalite
132 Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik
133 Veri Gizliliği ve Siber Güvenlik
134 Kurumsal Üyelikler ve Destekler

08 EKLER & GÖSTERGELER

136 Sürdürülebilirlik Performans Göstergeleri
143 GRI İçerik İndeksi
146 Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi İçerik İndeksi
147 BM Kadının Güçlenmesi Prensipleri
150 Yasal Uyarı
151 İletişim

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

RAPOR HAKKINDA

Türkiye'den çıkan dünya markamız ve sürdürülebilir tarımı destekleyerek tüketicilerimizin sağlıklı beslenme paydaşı olma vizyonumuzla bu yıl ikincisini yayınladığımız Sürdürülebilirlik Raporumuzu sizlere sunuyoruz.

1 Ocak – 31 Aralık 2023 dönemine ilişkin sürdürülebilirlik performansımızı ve Türkiye'de gerçekleştirdiğimiz faaliyetlerimizi kapsayan ikinci Sürdürülebilirlik Raporumuz; çevresel, sosyal ve yönetişimsel (ÇSY) performansımızı, hedeflerimizi, ilerlemelerimizi, sürdürülebilirlik konusunda stratejik planlarımızı, vizyonumuzu, risklerimizi, fırsatlarımızı 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, taahhüt ettiğimiz Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi (UNGC) ve Kadının Güçlenmesi Prensipleri (WEPs) doğrultusunda raporlama kriterlerini de takip ettik. Ayrıca, Uluslararası Finansal Raporlama Standartları (IFRS) Vakfı bünyesinde kurulan Uluslararası Sürdürülebilirlik Standartları Kurulu'nun (ISSB) sürdürülebilirliğe ilişkin açıklamaları anlaşılabilir ve tutarlı bir şekilde raporlamaya yardımcı olmak adına yayınladığı IFRS S1 (Sürdürülebilirlikle İlgili Finansal Bilgilerin Açıklanmasına İlişkin Genel Gereklilikler) ve IFRS S2 (İklimle İlgili Açıklamalar) standartlarını da dikkate aldık.

Raporumuz ve sürdürülebilirlik odaklı çalışmalarımızın detayları www.tatgida.com.tr adresinde yer alıyor.

Paydaşlarımızın gerçekleştirdiğimiz çalışmalarımız, stratejik odak alanlarımız ve raporlama faaliyetlerimize yönelik görüşlerine değer veriyoruz. Raporumuz ve sürdürülebilirlik faaliyetlerimiz hakkında görüş, düşünce ve önerilerinizi tatsustainability@tat.com.tr e-posta adresi üzerinden bizimle paylaşabilirsiniz.

Merve Cansın KAPLAN
Sürdürülebilirlik, Strateji ve İletişim Müdürü

CEO MESAJI

Tat Gıda olarak, 1967 yılında Bursa Mustafakemalpaşa'da kurulan Tat Konserve ile başladığımız yolculuğumuza, her ürünümüzde, "Herkesi iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştırmak için dönüşüme öncülük etmek için varız" anlayışımızı tüm paydaşlarımıza taahhüt ederek devam ediyoruz.

Değerli Paydaşlarımız,

Türkiye'de doğan ve bugün dünyanın dört bir yanına ulaşan markamızla, kurulduğumuz günden bugüne dek sürdürülebilir tarımı destekliyoruz. Bursa Mustafakemalpaşa, Bursa Karacabey ve İzmir Torbalı'daki fabrikalarımız ile hem yurt içinde hem de global platformda domates ürünleri, sos, konserve ve hazır yemek kategorilerine ait talepleri karşılıyoruz. Dünya standartlarında üretimimiz, güvene dayalı iş birliklerimiz ve tüketici odaklı kültürümüzle konserve sanayisinde lider konumundayız. Bu önemli vizyon kapsamında Türkiye'yi küresel pazarda en yüksek seviyede temsil etmeyi sürdürüyoruz.

YENİ DÖNEMDE HEDEFLERİMİZE GÜÇLENEREK YÜRÜYORUZ

Bildiğiniz üzere Tat Gıda için 2024 önemli bir değişim ile başladı. Koç Holding, Koç Topluluğu şirketleri, Koç Ailesi Üyeleri, Koç Topluluğu ile ilişkili vakıfların sahip olduğu şirketimiz sermayesinin toplam %49,04'üne denk gelen payları Memişoğlu Tarım Ürünleri Ticaret Limited Şirketi'ne devir oldu.

19.02.2024 tarihindeki satışı takiben, Semahat Sevim Arsel, Mustafa Rahmi Koç, Mehmet Ömer Koç, Yıldırım Ali Koç ve Caroline Nicole Koç Yönetim Kurulu üyeliklerinden ayrıldı. Şirketimizin yeni Yönetim Kuruluna Şerafettin Memiş, Veysel Memiş, Giyasettin Memiş, Nasip Memiş, Tuncer Memiş, Yoshihisa Hairo, Ayşe Selen Kocabaş, Haluk Ziya Türkmen ve Mehmet Ormancı atandı. Bu yeni yapının, ve Tat Gıda'nın şimdiye kadar devam eden başarısını ve büyüme adımlarını daha da güçlendireceğine ve şirketimizin gelecekteki başarılarına büyük bir ivme kazandıracağına inanıyoruz.

Bu bağlamda Tat Gıda olarak, müşterilerimize kaliteli, sağlıklı ve lezzetli ürünler sunma konusundaki taahhüdümüz çerçevesinde faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. 2024 yılı hedeflerimiz doğrultusunda yurt içi ve yurt dışı pazarlarda güçlü büyümemize, verimlilik odağımıza ve yatırımlarımıza kararlılıkla devam ediyoruz. Ayrıca, bu yeni yapımızla birlikte hazır yemek ve sos kategorisi gibi yenilikçi ürün segmentlerindeki varlığımızı genişleterek, daha fazla tüketiciye ulaşma hedefiyle, tüm pazarlarda gücümüzü pekiştirmeye odaklanıyoruz. İş ortaklarımızla karşılıklı güven esasıyla yürüttüğümüz köklü ve başarılı iş birliklerimizin de artarak sürmesi en büyük arzumuz. Çalışanlarımızdan, değerli iş ortaklarımızdan ve tüketicilerimizden aldığımız güçle bundan sonra da ülkemize değer katan işlere imza atmaya bu topraklardan aldığımız gücü yine bu topraklara ve insanımıza değer katmak için kullanmaya devam edeceğiz.

Sözleşmeli tarım modelini Türkiye'de ilk uygulayan şirketlerden biri olarak, her sezon 500'ü sözleşmeli 1000'in üzerinde çiftçimizden en kaliteli domatesleri tedarik ediyoruz. Sürdürülebilir büyüme hedefimiz doğrultusunda ABD'den Japonya'ya dek 6 kıtada 43'ten fazla ülkeye ihracat yapıyor, 190 adetten oluşan geniş ürün gamımız ve teknoloji yatırımlarımızla, sağlıklı ve doğaya saygılı ürünler geliştirerek karlı büyümeyi amaçlıyoruz. ISO 9001, BRCGS ve IFS Food Gıda Güvenliği sertifikalarına sahip tesislerimizde, kalite yönetimi felsefesine bağlı kalarak sektördeki liderliğimizi sürdürüyoruz. 2023 yılında yayımladığımız ilk Sürdürülebilirlik Raporumuzla, Inbusiness Dergisi'nin Sürdürülebilir 500 listesinde yer aldık. Bu sene, Sürdürülebilirlik yaklaşımımızı kurumsal kültürümüzle harmanlayarak aktardığımız ve "İklim Kriziyle Mücadele, İnsan Hakları Yaklaşımı ve Toplumsal Katkı" ana başlıkları altında üç çalışma grubunda topladığımız 2023 yılı performansımızı bu rapor aracılığıyla büyük bir heyecanla sizlerin görüşüne sunmaktan dolayı mutluluk duyuyoruz.

ÜRETİM VE YATIRIMDAKİ BAŞARILARIMIZ HER YIL ARTARAK DEVAM EDİYOR

Tat Gıda olarak, üretim ve yatırımlarımızda önemli başarılara imza atmaya devam ediyoruz. Türkiye'nin En Büyük 500 şirketinin belirlendiği Fortune 500 araştırmasının 2023 listesinde 245. sıraya yerleştik. Türkiye'nin en büyük 500 sanayi kuruluşunun listelendiği ISO 500'ün 2024'de açıklanan ve 2023 verilerini içeren sıralamasında ise 27 basamak yükselerek 338. sırada yer aldık.
Artan satış hacmiyle birlikte kapasite yatırımlarına hız verdik. Son 2 yılda 3 yeni porsiyon sos dolum hattını devreye aldık ve 2023'te ikinci PET şişe sos dolum hattı yatırımı yaparak PET şişe sos üretim kapasitemizi yıllık 45 milyondan 75 milyona çıkardık. Hazır Yemek ürün portföyümüzü 12 yeni SKU ile zenginleştirirken, yeni paketleme hattı yatırımı ile ürün gamımıza kutu ve tabak formatlarının yanı sıra doypack formatını da ekledik. Yoğun Ar-Ge çalışmalarımız sonucunda, lezzeti ile eşsiz, aç & ye ve ısıt & ye formunda iki yeni ürün grubu yarattık. İnovatif ve vizyoner bakış açımız ve alanında yetkin kadromuz ile gelecek yıllarda da başarılarımızı artırarak devam ettireceğiz.

GÜÇLÜ KURUMSAL YÖNETİM YAPIMIZLA VE LİDERLİK YAKLAŞIMIMIZLA ÖNCÜ ADIMLAR ATIYORUZ

Ürünlerimizin tüketicimizle sofralarda buluştuğu ilk andan bu yana üretim ve tarımda sürdürülebilirlik temelli ve çağdaş sürdürülebilirlik anlayışının taleplerini karşılayan özgün bir model ile ilerliyoruz. Tat Gıda olarak, bu vizyon doğrultusunda kurumsal yönetim ilkelerine olan hassasiyetimizle Kurumsal Yönetim Derecelendirme Notumuzu yükselttik ve 28 Aralık 2023 itibarıyla 9,60'a (%96,02) ulaştık. 2016'dan beri yer aldığımız BIST Sürdürülebilirlik Endeksi'nde 2022 yılında LSEG platformunda yapılan değerlendirme sonucunda ESG performansımızı 100 üzerinden 74'e çıkardık ve 455 şirket içinde 47. sıraya yerleştik. Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi'ni (UNGC) imzalayarak insan hakları, çalışma yaşamı, toplumsal cinsiyet eşitliği, çevreye duyarlı üretim ve yolsuzlukla mücadele gibi konularda taahhütte bulunduk. Faaliyetlerimizi, UNGC'nin 10 temel ilkesi ve Paydaş Kapitalizmi metrikleri ile uyumlu şekilde yürüttük. Sürdürülebilirlik yönetimimiz çerçevesinde değer zincirimizde bulunan tüm paydaşlarımızın süreçlerimize daha aktif katılımına olanak sağladık. Sürdürülebilirlik performansımızı artırmak için yaptığımız çalışmalarla, Türkiye Sürdürülebilirlik Raporlama Standartlarına yönelik sürdürülebilirlik ve iklim değişikliği risk ve fırsatlarının analizi bakış açısıyla küresel ve yerel iş dünyasının yeni iş anlayışına daha uyumlu hale geldik.

CEO MESAJI

DEĞER ZİNCİRİMİZDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İNOVASYON ODAKLI FAALİYETLER GERÇEKLEŞTİRİYOR, TÜM PAYDAŞLARIMIZI STRATEJİLERİMİZE ENTEGRE EDİYORUZ

Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimimiz, istikrarlı satış hacmi artışımız ve toplam tedarikçi sayımızın 1235'e ulaşması, büyümemizin somut bir göstergesi. Yerel topluluklara ve tedarikçilerimize adil ve sürdürülebilir katkılar sağlama hedefimizle 1041 yerel tedarikçimizle çalışarak, yerel ekonomiye önemli destek sağlıyoruz. Yerel tedarikçilerimize yaptığımız ödemeler, toplam tedarikçi ödemelerinin %95'ini oluşturuyor. Bunun yanı sıra, tedarik zincirimizdeki şeffaflığı ve izlenebilirliği artırmak için Blok Zinciri Teknolojisi'ni kullanıyoruz. Sürdürülebilir gıda güvenliğini destekleyen dijitalleşme vizyonumuzla, TTRACE Platformu aracılığıyla Türkiye'de ilk kez tamamen akıllı kontrat yapısını hayata geçirdik. Ayrıca, tarım alanındaki sürdürülebilir iyi tarım uygulamaları ve çiftçi iş birlikleri sayesinde doğal kaynaklarımızı koruma ve toprak verimliliğini artırma yönünde ciddi çalışmalara imza atıyoruz. "Tarım Değer Zinciri" projemizle, çiftçilerimizin finansal sürdürülebilirliklerini desteklemeyi ve şirketimizin değer yaratma sürecine aktif katılımlarını sağlamayı amaçlıyoruz. Çiftçilerimiz için teminatsız ve piyasa şartlarına uygun koşullarda tarımsal finansman imkanı sunarak, alacaklarını vadesi gelmeden tahsil etmelerine olanak tanıyoruz. 2023 yılında OPET iş birliğiyle sunduğumuz "Yakıt Kartı" ile 277 çiftçimize toplam 4.3 milyon TL tutarında yakıt desteği sağladık. Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu'nun (TİSK) düzenlediği Ortak Yarınlar Ödül Programı'nda, "Sözleşmeli çiftçi ve dijital tarım programı" ile önemli bir ödüle layık görüldük. Geleceğe yönelik stratejilerimiz kapsamında, tedarik zinciri yönetimindeki dijital dönüşüm süreçlerimizi daha da derinleştirerek, sürdürülebilirlik ve verimlilik standartlarımızı yeni nesil teknolojilerle zenginleştirmeyi hedefliyoruz. Bu adımlarla, sektördeki lider pozisyonumuzu daha da sağlamlaştırmayı amaçlıyoruz.

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELEDE YENİLİKÇİ STRATEJİLERİMİZLE ÇEVRESEL PERFROMANSIMIZI İYİLEŞTİRİYORUZ

İklim kriziyle mücadele konusunda kararlılıkla attığımız adımlar, çevresel performansımızın yukarı yönde ivmelenmesine katkı sağlıyor. ISO 50001, ISO 14001, ISO 14064 gibi yönetim sistemlerine sahip olmamız, su ve atık su yönetiminden emisyon azaltımına, tehlikeli maddelerin kontrolünden enerji verimliliğine kadar geniş bir yelpazede çevre üzerindeki baskıları azaltmamıza yardımcı oluyor.

Karbon ayak izimizi azaltma hedefimiz doğrultusunda; Mustafakemalpaşa, Karacabey ve Torbalı işletmelerimizde enerji verimliliği çalışmalarına yönelik gerçekleştirdiğimiz 10 proje ile 722,232 GJ elektrik ve 5.960 GJ doğalgaz tasarrufu sağladık. Enerji ihtiyacımızın büyük bir kısmını yenilenebilir kaynaklardan sağlama konusunda kararlıyız. Bu bağlamda, Manisa Akçaköy ve Afyonkarahisar Çiçektepe'de geliştirilen Güneş Enerjisi Santrali (GES) projelerimiz ile toplam elektrik tüketimimizin %70'ini yenilenebilir kaynaklardan karşılamayı hedefliyoruz.

Su tasarrufu projeleriyle su geri kazanım oranımızı %30'a çıkardık ve "Varillerin Yeniden Kullanımı Projesi" ile 278 ton atığı yeniden kullandık. Bursa Mustafakemalpaşa'da oluşturduğumuz 25 dekarlık koru alanı ise ekosistem ve canlı yaşamına verdiğimiz önemi ortaya koyuyor. İlerleyen yıllarda hedeflerimizi ve stratejilerimizi destekleyecek şekilde sürdürülebilir kaynak kullanımı ve çevresel iyileştirmeler yoluyla değer yaratmaya devam edeceğiz.

İNSAN HAKLARINA SAYGI TEMELİNDE ÇEŞİTLİLİK, EŞİTLİK VE KAPSAYICILIĞI MERKEZE ALAN BİR POLİTİKAYLA HAREKET EDİYORUZ

Tat Gıda olarak, insan haklarına ve adil çalışma ortamına verdiğimiz önemi her zaman ön planda tutuyoruz. Çalışanlarımızı şirketimizin merkezine koyarak, faaliyetlerimizde çalışanlarımızın katılımını ve görüşlerini önemsiyoruz.

980'den fazla çalışanımızın yaklaşık %42'si kadın çalışanlarda oluşuyor. Kadın çalışan oranını %50 oranının altına düşürmemeyi hedefleyerek fırsat eşitliği sağlama kararlılığımızı ortaya koyuyoruz. Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikamız ve çeşitlendirilmiş yan faydalar sunan ücretlendirme politikamızla, motivasyon ve bağlılığımızı artırarak, adil ve rekabetçi bir çalışma ortamı sunuyoruz. Ayrıca, evden çalışma imkanı, performansa dayalı primler ve esnek yan fayda sistemleri gibi uygulamalarla çalışanlarımızın ihtiyaçlarına yönelik destekler sağlıyoruz.

2023 yılı sosyal performans göstergelerimiz, insan haklarına ve adil çalışma ortamına verdiğimiz önemin bir yansıması. Çalışanlarımızın mesleki ve kişisel gelişimlerine büyük önem veriyoruz ve bu amaçla toplam 7.680 saate yayılan çeşitli eğitimler sunduk. Değer odaklı davranışları teşvik etmek amacıyla başlattığımız "Değer Şampiyonları" süreci kapsamında ise 28 çalışanımızı ödüllendirdik. Bu sayede, adil ve motive edici bir çalışma ortamı oluşturmayı hedefliyor, tüm paydaşlarımıza her geçen yıl artan oranlarda katkıda bulunmayı amaçlıyoruz.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ STANDARTLARIMIZI YÜKSELTİRKEN ÇALIŞANLARIMIZA HER GÜN DAHA GÜVENLİ VE DESTEKLEYİCİ BİR ÇALIŞMA ORTAMI SUNUYORUZ

İSG kültürünün artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürel Dönüşüm ve Etkin Liderlik Projesi'ni Mustafakemalpaşa Fabrikamızda başlattık. Projeyi, Karacabey ve Torbalı işletmelerine de yayarak saha çalışanlarımızın farkındalığını artırmayı hedefledik.

TİSK'in düzenlediği Ortak Yarınlar Ödül Programı'nda "İSG Kültürel Dönüşüm ve Etkin Liderlik" ödülüne layık görüldük. Öte yandan, "Güvenle Çalış Güvenle Tat" sloganıyla iş kazalarında %70'e varan iyileşme sağladık ve ramak kala bildirimlerinde %80, eğitim sürelerinde %60 artış gözlemledik. Vizyoner ve güvenli çalışma ortamları sağlama odaklı İSG kültürümüzle iş kazası frekansında %63 oranında iyileşme elde ettik.

İş sağlığı ve güvenliğinde en önemli önceliğimizin bilinçlendirme çalışmaları olduğunun farkındayız. Bu nedenle, yeni başlayan her çalışanımıza 12 saatlik Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi vererek İSG konularında oryantasyon sağlıyoruz. 2023 yılında çalışanlarımızla toplam 28.043 saat İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimi gerçekleştirdik. Tüm bu çalışmalar kapsamında, raporlama döneminde İş Sağlığı ve Güvenliği uygulamaları ve iyileştirme çalışmalarına ayırdığımız bütçeyi %87 oranında artırdık. İSG kültürümüzü daha da güçlendirerek, çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini koruma konusunda öncü olmayı sürdüreceğiz.

LİDERLİK VİZYONUMUZU, AR-GE VE DİJİTALLEŞMEDE YENİLİKÇİLİK YOLCULUĞUMUZA DA YANSITIYORUZ

Tat Gıda olarak, sürekli iyileştirme programları çerçevesinde hayata geçirdiğimiz projelerle 61 milyon TL finansal kazanç sağlarken, Ar-Ge ve dijitalleşme alanlarında da kayda değer adımlar atıyoruz. Bu bağlamda, "Yılın En"leri proje yarışmasında "Yapay Zeka Destekli Akıllı Kuyu Projemiz" sayesinde dijitalleşme kategorisinde ödül aldık. Ayrıca, dünyanın en büyük sivil Ar-Ge ve yenilik programı olan "Ufuk Avrupa Programı" kapsamında "SolarHub" ve "PV4Plants" projelerimizle fon hakkı kazanarak uluslararası alanda da başarı elde ettik. Bu yıl, ilk defa MAP ambalaj ile sterilize bir ürün piyasaya sunarak inovatif çözümler geliştirmeye devam ettik.

Müşteri odaklı kalite anlayışımız ve sürdürülebilirlik stratejilerimiz çerçevesinde, ürün üretiminden tedarik zinciri yönetimine kadar tüm süreçlerde çevresel ve toplumsal etkilerimizi dikkate almayı hedefliyoruz. Bu yaklaşım, dijital dönüşüm ve Ar-Ge çalışmalarımızda da bizi güçlendirerek, şirketimizin geleceğe yönelik vizyonunu ve rekabetçilik kapasitesini sürdürmemizi sağlayacaktır.

Sürdürülebilirlik hedeflerimize yönelik önemli ilerlemeler kaydettiğimiz bu dönemde çevresel etkilerimizi yönetme, sosyal etki odaklı katkımızı artırma ve yönetişim standartlarımızı daha da yükseltme konularında somut adımlar attık. Önümüzdeki yıllarda da bu hedefler doğrultusunda, yenilikçi yaklaşımlar ve sürdürülebilir teknolojilerle çalışmalarımıza kararlılıkla devam edeceğiz.

Sürdürülebilirlik yolculuğumuza, stratejilerimize ve raporumuza katkı sunan ve görüşleriyle destek veren siz değerli paydaşlarımıza teşekkür ederim.

Saygılarımla,

Veysel Memiş

Yönetim Kurulu Başkan Vekili
Tat Gıda Genel Müdürü

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda Hakkında

Tat Gıda A.Ş. olarak Tat markamız ile Türkiye'nin en büyük gıda şirketlerinden biri konumundayız. 2024 yılında Memişoğlu Grup tarafından satın alınan şirketimizde, faaliyetlerimizi profesyonel bir şekilde sürdürmeye devam ediyor ve bu çatı altında bulunmaktan mutluluk duyuyoruz. Yurt içinde ve yurt dışında domates ürünleri, sos, konserve, turşu ve hazır yemek gibi kategorilerde talebi, üç ayrı lokasyonda ileri teknolojisiyle üretim yapan fabrikalarımızdan karşılıyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

TARİHÇE

KİLOMETRE TAŞLARIMIZ

1967

Tat Konserve Kuruldu

1970

Türkiye'de Bir İlk

1970 yılında Tat Konserve fabrikasında, 41.500 ton domates işlendi ve 8 bin tondan fazla salça üretildi. Üretilen salçaların 6.100 tonunun ihraç edilmesi, Vehbi Koç'un hayalini kurduğu ihracata dayalı tarımsal üretim hedefinin gerçekleştiğinin göstergesiydi. Aynı yıl Tat Konserve Türkiye'nin ilk konsantre çorbasını ve tüpte salçasını tüketicilerin beğenisine sundu.

1980

Teknolojide Önemli Adım

80'li yıllar Tat Konserve için atılım yılları oldu. İç ve dış pazarlarda istikrarlı büyüme devam ediyordu. 1981 yılında modern teknolojiyi fabrikasına taşıyarak "aseptik hattı" kurdu, bunu 1985 yılında kurulacak olan ikinci hat izledi.

1983

Kagome Tat Projesi

1983 yılında Tat Konserve ile 1899'dan bu yana domates ve mamulleri üretimini sürdürmekte olan Japonya'nın en köklü şirketlerinden Kagome arasında sözleşme imzalanarak ''Kagome-Tat Projesi'' başlatıldı.

1989

Tat Yine Bir İlke İmza Attı

1989 yılında doğranmış domates üretim teknolojisini Türkiye'ye getirerek yine bir ilke imza atan Tat Konserve, küp küp doğranmış, katkı maddesiz konserve kutu domates ve soyulmuş tüm domates üretmeye başlayarak sofralara sağlıklı ve pratik lezzetleri kazandırmaya devam etti.

1997

Üretim Dolum Hatları Kuruldu

90'lı yıllar Tat Konserve için hızlı adımların atıldığı yıllar oldu. 1993 yılında halka açılan Tat, 1997 yılında yeni bir atılım daha yaparak, son teknoloji ve el değmeden üretim yapan makineler ile; hardal, ketçap ve mayonez üretim dolum hatları kurdu.

2003

Yeni Kapak Teknolojisi

Amerika'da sayılı işletmelerde, Avrupa'da ise sadece Türkiye'de Tat'ta bulunan, ''Aseptik Doğranmış Domates''in hava alma riskini milyarda bire indiren kaynaklı kapak teknolojisi Magnum doğranmış domates hattı devreye alındı.

Gerçek Tat'lar Korumamız Altında

2006'da İzmir Torbalı'da açılan yeni fabrika ile üretim kapasitesi artırıldı ve tüketicilere ''Gerçek Tat'lar Korumamız Altında'' mottosuyla lezzetli ürünler sunulmaya devam edildi.

2006

Domatesin Önderleri

Tat Gıda sektöründe bir ilke daha imza atarak Türkiye'de sanayi domatesi üretiminin gelişmesi ve uluslararası pazarda rekabet edecek bir konuma gelmesini hedefleyen "Domatesin Önderleri" projesini başlattı.

2010

Tat Domates Şenliği

2010 yılında 300 bin ton domates, 8 bin ton sebze ve meyve işlenerek 2 bin ton salça, 4 bin ton domates ürünü, 10 bin ton ketçap, 6 bin ton mayonez, 8 bin ton diğer konserve ve reçel üretimi gerçekleştirildi. Tat Mustafakemalpaşa fabrikasının bulunduğu, adını Tat'tan alan Tatkavaklı Mahallesi'nde Domates Şenliği düzenlenmeye başladı. Şenliğe binlerce kişi katıldı.

2016

Dijital Tarım Tarlası

Tarımda dijitalleşmeye öncülük eden Tat, 2018 yılında dijital tarım teknolojileri ile ''Dijital Tarım Tarlası''nı oluşturdu.

2017

Guinness Rekoru

2017'de 50. yılını çiftçileri ve çalışanları ile büyük bir coşku ve heyecanla kutlayan Tat, Mustafakemalpaşa'da bulunan fabrikasında ''En Çok Kişi ile Ekmek Üzerine Eş Zamanlı Ürün Sürme Rekoru Denemesi'' yaparak Guinness Rekoruna imza attı.

Türkiye'nin Ketçabı

Türkiye'de bir ilk olarak ultra clean teknoloji ile dolum kabiliyetine sahip PET şişe dolum hattı devreye alındı, bu sayede soğuk dolum teknolojisi kullanılarak şeffaf şişeye ketçap ve mayonez dolumu yapılmaya başlandı.

2018

Güvenli Üretim

Tat Gıda, sektöründe TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi almaya hak kazanan ilk şirket oldu.

2019

Tat Organik Seri

Ege Bölgesi'nde yetiştirilen ve mevsiminde özenle toplanan organik domateslerden üretilen Tat organik seri ailesine, Organik Domates ve Organik Biber Salçaları eklendi.

2020

İhracatta Güçlü Adımlar

Tat Gıda ihracattaki büyüme hedefi doğrultusunda 2022 yılında yurt dışı satış oranını %35'e çıkardı.

2021

Üretim Kapasiteleri Arttı

Tat Gıda, 2021 yılında gerçekleştirdiği kapasite artış yatırımları ile toplam yıllık salça üretim kapasitesini 71 bin tondan 85 bin tona; kornişon turşu üretim kapasitesini ise 5 bin tondan 22 bin tona çıkardı.

2022

2023

İlk Sürdürülebilirlik Raporumuz yayımlandı.

Sürdürülebilirliği tüm iş modellerinin odağına alan Tat Gıda, ilk Sürdürülebilirlik Raporu'nu yayımladı.

İşte Bu Tat

"Tabakta Kalmayacak Tat, İşte Bu Tat" sloganıyla iletişim yol haritamızı belirledik.

UNGC imzacısı olduk.

UNGC'yi imzalayarak kurumsal ilkelerimizde yer alan insan hakları, çalışma yaşamı, toplumsal cinsiyet eşitliği, çevreye duyarlı sürdürülebilir üretim, yolsuzlukla mücadele gibi başlıkları kapsayan 10 ilkeye uyacağımızı taahhüt ettik.

Tat Gıda Hakkında

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. Açıldığı günden beri ihracat faaliyetlerini sürdürdü ve sektörde öncü bir firma olarak yerini aldı.

Tat Gıda A.Ş. olarak Tat markamız ile Türkiye'nin en büyük gıda şirketlerinden biri konumundayız. 2024 yılında Memişoğlu Grup tarafından satın alınan şirketimizde, faaliyetlerimizi profesyonel bir şekilde sürdürmeye devam ediyor ve bu çatı altında bulunmaktan mutluluk duyuyoruz. Yurt içinde ve yurt dışında domates ürünleri, sos, konserve, turşu ve hazır yemek gibi kategorilerde talebi, üç ayrı lokasyonda ileri teknolojisiyle 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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

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 sözleşmeli domates tarımından geliyor. Bugün 500'ü sözleşmeli olmak üzere 1000'in üzerinde çiftçimizle çalışıyoruz.

Sürdürülebilir ve kârlı büyüme hedeflerimiz içerisinde ihracat önemli bir yer tutuyor. Bugün domates ürünleri, salça, ketçap ve konserve denince ilk akla gelen, Türkiye'nin pazar lideri markası olarak ABD'den Japonya'ya kadar toplam 43+ 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. 56 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 büyüyoruz. 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 Gıda Hakkında

TAT GIDA SERMAYE VE ORTAKLIK YAPISI

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

ORTAĞIN ADI / ÜNVAN	HİSSE TUTARI (TL)	HİSSE ORANI (%)
MEMİŞOĞLU TARIM ÜRÜNLERİ TİCARET LTD. ŞTİ.	66.693.852,45	49,04
HALKA AÇIK	56.312.844,000	41,41
KAGOME CO LTD.	5.071.168,200	3,73
SUMITOMO CORP.	2.077.983,340	1,53
DİĞER	5.844.151,010	4,30
TOPLAM	136.000.000	100

*Tabloya ilişkin veriler satış nedeniyle 19 Şubat 2024 tarihindeki oranları yansıtmaktadır.

ÜRETİM TESİSLERİMİZ

Türkiye'nin öncü ve köklü kuruluşlarından biri olarak, Bursa'da yer alan Mustafakemalpaşa ve Karacabey, İzmir'de Torbalı tesislerimizde, herkese iyi ve sağlıklı gıdaya ulaştıracak dönüşüme öncülük etmek için varız.

Mustafakemalpaşa-Bursa, Karacabey-Bursa, Torbalı-İzmir tesislerinde faaliyetlerini sürdüren Tat Gıda, Kalite ve Gıda güvenliği ile ilgili müşteri beklentilerini karşılayarak, yurt içi ve yurt dışı pazarlarda yasal mevzuata tam uyumlu, uluslararası kalite ve gıda güvenliği standartları doğrultusunda güvenilir, sağlıklı ve kaliteli ürünler üretmektedir.

Toplam Kalite yönetimi felsefesine sadık kalarak üretim yapan Tat Gıda Tesisleri ISO 9001 Kalite, GFSI (Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi) onaylı BRCGS ve IFS Food Gıda Güvenliği ve Helal sertifikalarına sahiptir. Her bir üründe doğanın bize sunduğu gerçek lezzeti yansıtarak, kalite ve güvenceyle buluşturuyor, güçlü yapımızla sektörde liderlik vizyonumuzu sürdürüyoruz.

Tat Gıda Hakkında

ÜRETİM TESİSLERİMİZ

MUSTAFAKEMALPAŞA - BURSA

Açılış Tarihi: 1968
Toplam Alan: 474.000 m²
Kapalı Alan: 52.250 m²
Ürünler: Salça (domates, biber), 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 üretimler için ve aynı zamanda sos ve hazır yemek gibi sürekli üretimler 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 işletmesi BRCGS, IFS ve FSSC 22000 gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir.
- Mustafakemalpaşa işletmesi ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonlarına sahiptir.
- İşletme, Amfori BSCI sosyal uyumluluk ve etik çalışma denetime tabidir.
- İşletme, McDonald's için yapılan üretimler kapsamında SQMS gıda güvenliği ve SWA sosyal uyumluluk ve etik çalışma denetimlerine tabidir. Ayrıca Japon Kagome'ye yapılan üretimler kapsamında JAS denetimine tabidir.
- İşletme, spesifik ürünler bazında FDA, Organik Müteşebbis, ve Helal ve Tayyip sertifikasyonlarına sahiptir.

KARACABEY - BURSA

Açılış Tarihi: 1977
Toplam Alan: 216.500 m²
Kapalı Alan: 31.750 m²
Ürünler: Salça, Domates Ürünleri
Domates İşleme Kapasitesi: 5.450 ton/gün

Başlıca Özellikleri:

- Karacabey işletmesi, 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 işletmesi, 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 teknolojili teknik altyapısı ile salça ve domates ürünlerinin üretimlerini gerçekleştirmektedir.
- Doğranmış ve soyulmuş domates üretimleri için tek üretim merkezidir.
- Karacabey işletmesi BRCGS ve IFS gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir. Ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonları bulunmaktadır.
- İşletme, Japon Kagome'ye yapılan üretimler kapsamında JAS denetimine tabidir.
- İşletme, 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:

- Torbalı işletmesi, odaklı ürün portföyü ile yalın üretim merkezidir. Son yıllarda eklenen elma püresi ile ürün çeşitliliğini büyütmektedir.
- Torbalı işletmesi BRCGS ve IFS gıda güvenliği sertifikasyonlarına sahiptir.
- Ayrıca ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasyonlarına sahiptir.
- İşletme, spesifik ürünler bazında Helal ve Tayyip sertifikasyonlarına sahiptir.

Tat Gıda Hakkında

ÜRETİM TESİSLERİMİZ

2023'ÜN ÖNE ÇIKANLARI

Sos Grubu üretim ve yatırımlar büyüdü.

2021'den bu yana büyüyen Sos Grubu'nun 2020-2022 arası üretim miktar büyümesi yıllık ortalamada %21 gerçekleşirken, 2023'ü **%26 miktar büyümesi** ile kapattı.

2023'te, yıl toplamında ve yıl içinde aylık bazda hem toplam sos grubunda hem de PET şişe sos grubunda **üretim rekorları** kırıldı.

Sosta artan satış hacmi ile kapasite yatırımlarına hız verildi. Son 2 yılda, **3 yeni porsiyon sos dolum hattı** devreye alındı. Ayrıca, 2023'te 2. PET şişe sos dolum hattı yatırımı yapılarak PET şişe sos üretim kapasitesi yıllık 45 milyon adetten **75 milyon** adede taşındı. Mayonez hazırlık kapasitesi ise **2 katına** çıkarıldı.

Hazır Yemek'te yeni paketleme hattı yatırımı yapıldı.

Hazır Yemek ürün portföyü **12 yeni SKU** ile zenginleştirildi. Yeni paketleme hattı yatırımı ile ürün gamına kutu ve tabak formatlarının yanı sıra **doypack formatı** eklendi. Yoğun Ar-Ge çalışmaları sonucunda, lezzeti ile eşsiz, aç & ye ve ısıt & ye formunda **iki ürün grubu** yaratıldı.

FABRİKALARIN SAHİP OLDUĞU SERTİFİKALAR
BRCGS Food Versiyon 9
IFS Food Versiyon 7
TS EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi
TS EN ISO 50001:2018 Enerji Yönetim Sistemi
Helal Sertifikası
Kosher – Denet (KCB)
Kosher – Badatz (KCB)
FDA – Registrar Corp (Food and Drug Administration) (KCB ve MKP ürünler)
Organik Tarım Müteşebbis Sertifikası TR – CTR Sertifikasyon (KCB ve MKP ürünler)
JAS Organik (Japanese Agricultural Standards) (KCB)

ÜRÜNLERİMİZ

MEVSİMİNDE TOPLANIP ÜRETİLEN "Tat"lar

- Domates Salçası
- Biber Salçası
- Karışık Salça
- Organik Salçalar
- Domates Ürünleri
- Organik Domates Ürünleri
- Sebze Konserveleri
- Bezelye&Garnitür Konserveleri

YEMEĞE HAZIR "Tat"lar

- Etli Yemekler
- Pilavlar
- Çorbalar
- Bowl salatalar
- Pilakiler
- Zeytinyağlılar
- Haşlanmış Bakliyatlar
- Organik Haşlanmış Bakliyatlar
- Ekmek Üstü Lezzetler
- Reçeller & Marmelatlar
- Turşular
- Közlenmiş Sebzeler

LEZZET KATAN "Tat"lar

- Ketçap
- Acılı Ketçap
- Organik Ketçap
- Mayonez
- Sarımsaklı Mayonez
- Hafif Lezzet Mayonez
- Hardal
- Acı Sos
- Burger Sos
- Ranch Sos
- Barbekü Sos
- Makarna Sosları

VİZYONUMUZ

Türkiye'den çıkan dünya markamızla, sürdürülebilir tarımı destekleyerek tüketicilerimizin sağlıklı beslenme partneri olmak.

MİSYONUMUZ

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

REKABET AVANTAJLARI

01 **56** yıllık bilgi birikimi

02 Tat markasına duyulan güven ve yüksek marka değeri

03 Yüksek kalite standartları

04 **6** kıtada, **43+** fazla ülkeye ihracat

05 Güçlü ortaklık yapısı

06 Sürdürülebilir ve dijital tarım odaklı yaklaşım

07 Avrupa'da üretim yapan işletmeler arasında günlük toplam kapasite olarak **ilk 5**'te, dünyada ise **13.** sırada*

08 Çiftçiler ve tüm iş ortaklarıyla uzun soluklu ve güçlü ilişkiler

*Tomato News: TOP50 tomato processing companies worldwide

Tat Gıda Hakkında

STRATEJİK HEDEFLER

Şirketimizin misyon, vizyon ve değerlerini titizlikle üst yönetimin öncülüğünde hazırladık ve Yönetim Kurulu'nun denetimi ve bilgisi altında belirledik. Belirlenen hedefler, şirketimizin resmi faaliyet raporunda ve internet sitesinde paylaşılmaktadır. Paylaşılan bilgiler ve ilerlemeler revize edilerek güncel bilgi aktarımı sağlanmaktadır.

Stratejik hedeflerimizin belirlenmesi sürecinde de çalışanların katılımı prensibiyle hareket ediyor ve hedef belirleme sürecimize tüm birimlerimizin katkı sunmasını sağlıyoruz. Bu kapsamda, birimlerimizden Üst Yönetim'e doğrudan aktarılan çalışmalar değerlendirilerek Yönetim Kurulu'na tüm detaylarıyla takip edilmektedir. Bu süreçte, kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerimize yönelik ilerlemelerimizi, hangi aşamaların tamamlandığı, mevcut durum ve ideal durum arasında ne gibi boşlukların oluştuğu ve bu boşlukların güçlendirilmesi için hangi ihtiyaçlara yönelik aksiyon alınması gerektiği 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, riskleri ve fırsatları da 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 garantileme ve sektörde lider konumunu koruma amacına hizmet ediyor.

2023 YILINDA SAYILARLA TAT GIDA

3 ÜRETİM TESİSİ

56 YILLIK DENEYİM

6 KITA **43+** ÜLKEYE İHRACAT

190 FARKLI ÜRÜN ÇEŞİDİ

54 HAZIR YEMEK

89 SALÇA - DOMATES - TURŞU SEBZE

47 SOS

2.800 ton/gün GÜNLÜK DOMATES İŞLEME KAPASİTESİ

6.926.675,33 TL TOPLUMSAL YATIRIM

16.483.176 TL ÇEVRE YATIRIMI

1 AR-GE MERKEZİ

Sürekli İyileştirme Programları Kapsamında Hayata Geçirilen Projelerle **61 MİLYON TL** FİNANSAL KAZANÇ

İŞLETMELER GÜCÜ VERİMLİLİĞİNDE **%12 ARTIŞ**

Bir Önceki Yıla Göre; **%25,77** ENERJİ YOĞUNLUĞUNDA DÜŞÜŞ

980'in ÜZERİNDE ÇALIŞAN %41,53 KADIN

%58,2 ÇALIŞAN BAĞLILIĞI

%50 ÜST KADEME YÖNETİCİLERDE CİNSİYET EŞİTLİĞİ

1.108'in ÜZERİNDE TEDARİKÇİ

%95,17 YEREL TEDARİKÇİ ÖDEMESİ

499 kişi, 7680 saat MESLEK ve KİŞİSEL GELİŞİM EĞİTİMİ

28.043 kişi*saat İSG EĞİTİMİ

KAZA FREKANSINDA **%63 AZALIŞ**

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

ÖDÜLLER ve ETKİSİ YÜKSEK UYGULAMALAR

Şirketimiz, yenilikçi yaklaşımları ve sektördeki öncü uygulamalarıyla hayata geçirdiği ve inovasyon kattığı iş süreçlerindeki başarısını ödüllerle taçlandırmaya devam ediyor. Raporlama döneminde de önemli ödüller alarak alanımızda fark yarattık.

Ödüller, inovasyon yeteneğimizi ve yaratıcılığımızı teşvik ederken işveren markası olarak şirketimizin değerine de doğrudan katkı sunuyor. Gelecek dönemlerde de inovatif ve değer yaratan çözümlerimizle etkisi yüksek uygulamalar gerçekleştirmeye devam edeceğiz.

MediaCat'in Ipsos iş birliği ile belirlediği Türkiye'nin Lovemark'ları araştırmasında ilk kez değerlendirmeye alınan Ketçap kategorisinde "Türkiye'nin Lovemark Ketçabı" seçilmiştir.

Tat Hazır Tabak reklam kampanyası ile Brandverse Awards'da Craft Bölümü metin yazımı kategorisinde gümüş ödüle, Film Bölümü yiyecek/içecek kategorisinde altın ödüle sahip oldu.

Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu'nun (TİSK) düzenlediği Ortak Yarınlar Ödül Programı'nda Tat Gıda, "Sözleşmeli çiftçi ve dijital tarım programı" ile ödüle layık görüldü. Ayrıca, aynı ödül programında TİM tarafından verilen "İSG Kültürel Dönüşüm ve Etkin Liderlik" ödülü de alındı.

Türkiye İtibar Akademisi tarafından Konserve ve Ketçap & Salça kategorisinde verilen "Ekonomiye Fayda Endeksi'nde Elmas Lig" başarısı elde edildi ve "Kadın Marka Tercih Endeksi" birincilik ödülü elde edildi.

Marketing Türkiye'de "Cumhuriyet değeri taşıyan 50 markadan biri" olarak yerini aldı.

Tat Gıda, "Yılın En"leri proje yarışmasında, Yapay Zeka Destekli Akıllı Kuyu projesi ile dijitalleşme kategorisinde ödüle layık görülmüştür. Koç Dijital ile birlikte başarı hikayesi filmi çekilerek sosyal medyada yayımlanmıştır.*

*Filmi izlemek için **QR kodu** okutunuz.

"Tat Liderlik Akademisi" ile TEGEP Öğrenme Gelişme Ödülleri'ne layık görüldü.

"Düzgün İş ve Örgütlü İşyeri" kapsamında Türkiye İtibar Akademisi tarafından Beyaz Bayrak ödülüne layık görüldü. Türkiye İtibar Akademisi'nde Konserve ve Ketçap&Salça kategorisinde "En İtibarlı Marka Ödülü" alındı.

"2023'ün En Başarılı İhracatçıları"ndan biri olarak, 2023 Yılı Konserve Ürünler İhracat Birinciliği ve 2023 Yılı kendi bağlı oldugumuz birlik genelinde İhracat İkinciliği ödüllerine hak kazandık.

Sürdürülebilir Tarım, Gıda ve Gelecek kapsamlarında 14. Boğaziçi Zirvesi, 9. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi ve Türkiye'nin Katma Değer Merkezi:Kocaeli'ye katılım sağlandı.

Sos kategorisinde Yıldız Teknik Üniversitesi tarafından verilen "Gıdanın Yıldızı" ödülü elde edildi.

Yönetişimsel faaliyetleri destekler şekilde Yalın 6 Sigma Konferansı ve Marketing Zirvesi'ne katılım sağlandı.

Tat Gıda Hakkında

ÖDÜLLER ve ETKİSİ YÜKSEK UYGULAMALAR

2023 YILI GELİŞMELERİ

Çevresel, sosyal ve yönetişimsel çerçevede ilerlemelerini, sürdürülebilirlik stratejisini ve hedeflerini şeffaflıkla ortaya koyduğu **ilk sürdürülebilirlik raporunu** yayımladı.

Tarımsal üretimin **"#YarınındaVarız"** diyerek 55 yıldır işinin merkezine aldığı sürdürülebilirlik çalışmaları ve ilk Sürdürülebilirlik Raporuyla, Inbusiness dergisinin **Sürdürülebilir 500** listesinde yer aldı.

Sağlıklı, verimli ve sürdürülebilir bir gelecek için tarımın **"#YarınındaVarız"** diyerek, sektörün önemli isimlerini Tat Mustafakemalpaşa İşletmesinde ağırladı. **TÜSİAD Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu** üyelerinin katılımıyla gerçekleşen etkinlikte sürdürülebilirlik odaklı çalışmalarla ilgili deneyimler aktarıldı.

#YarınındaVarız

Sürdürülebilir üretim ve tarımda dijitalleşmenin konuşulduğu **6. Tat Dijital Tarla Günü**'nde; akıllı tarım teknolojileri, tohum, gübre gibi zirai girdiler sunan paydaşlarını bir araya getirdi.

Türkiye'nin sevdiği Tat Ailesi, **yenilenen tasarımlarıyla** raflarda yerini aldı.

Uluslararası **Anuga Fuarı**'na katılarak dünyanın dört bir yanındaki sofralarda yer alan tüketicileriyle buluştu.

Migros **100. Yıl Festivali**'nde yer aldı.

UNGC'yi imzalayarak kurumsal ilkelerde de yer alan insan hakları, çalışma yaşamı, toplumsal cinsiyet eşitliği, çevreye duyarlı sürdürülebilir üretim, yolsuzlukla mücadele gibi başlıkları kapsayan **10 ilkeye** uyacağının taahhütünü verdi.

Inbusinesstr Dergisi'ne **"İş'te Kadın Gücü"** araştırmasına verileriyle katkı sağladı.

Sözleşmeli çiftçi ve akıllı tarım uygulamalarının yanında çok yönlü sürdürülebilir tarım faaliyetleri ile Marketing Türkiye'nin hazırlamış olduğu **"Toprağın Koruyucuları"** içerisinde örnek firmalar arasında yer aldı.

LONDON STOCK EXCHANGE

Sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda gerçekleştirilen çalışmaların sonucu olarak, **London Stock Exchange ESG** skoru **74** olarak gerçekleşti ve 455 şirket içinde **47. sıraya** yerleşti.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Dünya, Değerler, Toplum ve İnsan Komite üyelerinin katılımıyla ilk Sürdürülebilirlik Çalıştayı gerçekleştirildi. **BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri** üzerinden paydaşlarına uzanan odak alanları belirleyip olası proje fikirleri oluşturuldu.

Sürdürülebilir Kalkınma İçin KÜRESEL AMAÇLAR

FORTUNE 500

Türkiye'nin **En Büyük 500** şirketinin belirlendiği Fortune 500 araştırmasında, toplam ciro büyüklüğünde ilk 500 içinde **420.**, FAVÖK sıralamasında **247.**, VÖK/Net Satışlar oranında **157.** ve yaklaşık **1 Milyar TL**'ye ulaşan ihracat cirosu ile ilk 500 firma içinde **245.** olarak yerini aldı.

Kaynak: Nielsen (Toplam Türkiye Pazar Ölçüm Datası - 2023 Aralık FYD)
Nielsen Supermarket Scantrack (2023 Aralık FYD)
Nielsen Supermarket Scantrack (2023 Aralık FYD)

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Kurumsal Yönetim

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

KURUMSAL YÖNETİM

KURUMSAL YÖNETİM İLKELERİ ve POLİTİKALAR

Sermaye Piyasası Kurulu ("SPK") tarafından düzenlenen "Kurumsal Yönetim İlkeleri"ne uyuma Şirketimiz tarafından büyük önem verilmekte olup, Şirketimiz 2022 yılında yürürlükte bulunan II-17.1 sayılı Kurumsal Yönetim Tebliği ("Tebliğ") kapsamında zorunlu olan tüm ilkelere tam olarak uymuş; zorunlu olmayan ilkelerin de büyük çoğunluğuna uyum sağlanmıştır. Zorunlu olmayan Kurumsal Yönetim İlkeleri'ne tam uyum amaçlanmakta ve bu konuda azami çaba gösterilmektedir.

Diğer taraftan, ilkelerin bir kısmında uygulamada yaşanan zorluklar, bazı ilkelere uyum konusunda gerek ülkemizde gerekse uluslararası platformda devam eden tartışmalar, bazı ilkelerin ise piyasanın ve Şirket'in mevcut yapısı ile tam örtüşmemesi gibi nedenlerle tam uyum henüz sağlanamamıştır. Henüz uygulamaya konulmamış olan ilkeler üzerinde çalışılmakta olup; Şirketimizin etkin yönetimine katkı sağlayacak şekilde idari, hukuki ve teknik alt yapı çalışmalarının incelenmesi sonrasında uygulamaya geçilmesi değerlendirilebilecektir.

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, 28.12.2023 tarihi itibarıyla Kurumsal Yönetim Derecelendirme Notu 9,60'a (%96,02) yükseldi.

Kurumsal Yönetim Derecelendirmesine ilişkin rapor, şirketimizin www.tatgida.com.tr internet sitesinde yayınlanmaktadır.

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, 2016'dan beri BIST Sürdürülebilirlik Endeksi'nde yer alıyoruz. 2023 yılında 2022 faaliyetlerimize yönelik ilerlemelerimizi ve çıktılarımızı paylaştığımız LSEG platformunda yapılan değerlendirme sonucunda şirketimizin notu 74'e ulaştı.

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	
Tat Gıda 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 hazırlandı.
Tat Gıda 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.
Tat Gıda 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 yürütülüyor.
Tat Gıda 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 dağıtımı 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.

KURUMSAL YÖNETİM

KURUMSAL YÖNETİM İLKELERİ ve POLİTİKALAR

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 aykırı 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 yükümlülüklere 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 yayılmadıdır.
Tat Gıda Kişisel Verilerin Korunması Politikası	Tat Gıda Sanayi A.Ş. 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	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 GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

POLİTİKALAR	
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.
Tat Gıda Siber Güvenlik Politikası	Siber Güvenlik Politikamızın amacı, bilgi güvenliği ile ilgili tüm yasa ve yükümlülüklere 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 yönetişimsel 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.
Tat Gıda 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.
Tat Gıda 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.

KURUMSAL YÖNETİM

YÖNETİM KURULU YAPISI, ÜST YÖNETİM ve KOMİTELER

Şirketimizin vizyonu ve misyonuyla uyumlu, kurumsal yönetim yaklaşımını destekleyen stratejik karar alma süreçlerinde Yönetim Kurulumuz en yüksek seviyede gözetime sahiptir. Yönetim Kurulumuz ayrıca, şirketimizin stratejik hedeflerinin tanımlanması sürecini ve uzun vadeli çıkarları gözeterek faaliyetlerimizin mevzuata, Esas Sözleşmeye ve oluşturulan politikalara uygunluğunu garanti altına alıyor. Şirketimiz Yönetim Kurulu faaliyetlerini şeffaf, sorumlu, adil ve hesap verebilir bir şekilde gerçekleştiriyor. Yönetim Kurulumuz, en yüksek seviyeden hesap verme yaklaşımıyla ve bütünsel risk yönetimi yaklaşımıyla yönetimin performansını da denetliyor. Şirketimizin Yönetim Kurulu yapılandırılırken Esas Sözleşmenin 11., 12. ve 13. madde hükümleri uygulanıyor.

Yönetim Kurulumuz, kurumsal yönetişim konularında farklı uzmanlık alanlarına, yetkinliklere ve deneyimlere sahip olmakla birlikte çok yönlü bir bakış açısı sunarak şirketimizin yapısını güçlendiriyor. Yönetim Kurulu'nda 2'si kadın, 3'ü bağımsız üye olmak üzere toplam 9 üye bulunuyor. Bağımsız Yönetim Kurulu Üyelerinin tamamı bağımsızlık beyanlarını Kurumsal Yönetim Komitesi'ne sunmuştur. Denetim Komitesinin tamamı bağımsız üyelerden, Kurumsal Yönetim Komitesinin ve Risk Yönetim Komitesinin başkanı bağımsız yönetim kurulu üyelerinden seçilmiştir. 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.

*15 Temmuz 2024 itibarıyla geçerli olan yönetim yapısıdır.

YÖNETİM KURULU*

Şerafettin Memiş BAŞKAN	**Veysel Memiş** BAŞKAN VEKİLİ	**Giyasettin Memiş** ÜYE
Nasip Memiş ÜYE	**Tuncer Memiş** ÜYE	**Yoshihisa Hairo** ÜYE
Ayşe Selen Koçabaş BAĞIMSIZ ÜYE	**Haluk Ziya Türkmen** BAĞIMSIZ ÜYE	**Mehmet Ormancı** BAĞIMSIZ ÜYE

* 19.02.2024 tarihinde Koç Holding, Koç Topluluğu şirketleri, Koç Ailesi Üyeleri, Koç Topluluğu ile ilişkili vakıfların sahip olduğu Şirketimiz sermayesinin toplam %49,04'üne denk gelen payların Memişoğlu Tarım Ürünleri Ticaret Limited Şirketi'ne satışını takiben, Şirketimiz Yönetim Kurulu Üyelerinden Semahat Sevim Arsel, Mustafa Rahmi Koç, Mehmet Ömer Koç, Yıldırım Ali Koç ve Caroline Nicole Koç Yönetim Kurulu üyeliklerinden ayrılmıştır. Şirketimiz yönetim kurulunun 19.02.2024 tarihli kararı ile boşalan yönetim kurulu üyeliklerine, toplanacak ilk genel kurulun onayına tabi olmak ve ilk genel kurula kadar görev yapmak üzere Şerafettin Memiş, Veysel Memiş, Giyasettin Memiş, Nasip Memiş ve Tuncer Memiş'in atanmalarına karar verilmiştir.

ÜST YÖNETİM

Veysel Memiş	GENEL MÜDÜR - YÖNETİM KURULU BAŞKAN VEKİLİ
Ali Onur	GENEL MÜDÜR YARDIMCISI - İŞLETMELER
Hakan Turan	GENEL MÜDÜR YARDIMCISI - TİCARET VE OPERASYON
Çiğdem Şahin	BİLGİ TEKNOLOJİLERİ VE PROJE YÖNETİMİ DİREKTÖRÜ
Esra Süzme	GENEL MÜDÜR YARDIMCISI - PAZARLAMA
Fatma Gül İlme	İNSAN KAYNAKLARI DİREKTÖRÜ
Merve Cansın Kaplan	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, STRATEJİ ve İLETİŞİM MÜDÜRÜ

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. 2023 yılında toplam 21 adet Yönetim Kurulu kararı alındı.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

KURUMSAL YÖNETİM

KOMİTELER

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, şirketin varlığını, gelişmesini, sürdürülebilirliğini ve varlığını tehlikeye düşürebilecek stratejik, operasyonel, finansal, hukuki ve 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.

Risk yönetim politikası çerçevesinde maruz kalınan veya maruziyet ihtimali olan kredi riski, piyasa riski ve likidite risklerini en aza indirmek için de gerekli aksiyonların alınmasına yönelik çalışmalar yürütür. Aynı zamanda, bu riskleri etkili bir şekilde denetleyebilmek için etkin iç kontrol sistemlerinin oluşturulması ve entegre edilmesi konularında Yönetim Kurulu'na tavsiye ve önerilerde bulunur.

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.

2023 yılında, Denetim Komitesi; 6 kez toplanarak toplantı sonuçlarını Yönetim Kurulu'na sundu. Kurumsal Yönetim Komitemiz 2023 yılında 4 adet toplantı gerçekleştirdi ve bağımsız üye adaylarının belirlenmesi, Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikası'nın görüşülmesi, Kurumsal Yönetim Uyum Raporu ve Yatırımcı İlişkileri Bölüm Raporu'nun değerlendirilmesi, 2023 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. Komitelerimiz, raporlama dönemi içerisinde gerçekleştirdiği toplantı sonuçlarını Yönetim Kurulu'na sundu ve Yönetim Kurulu'nu bilgilendirdi. Risk Yönetimi Komitesi ise 2023 yılında 8 adet toplantı gerçekleştirdi.

KURUMSAL YÖNETİM

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.

Ücretlendirme politikamız kapsamında ücret ve yan haklar yönetimi; adil, objektif, yüksek performansı takdir eden, rekabetçi, ödüllendirici ve motive edici olarak düzenlenmekte ve uygulanmaktadır. Ücretlendirme politikası ile şirket içi ücret dengeleri ve piyasada rekabet edilebilirlik dikkate alınarak, çalışanların motivasyonunun ve bağlılıklarının artırılması ve şirket stratejik iş hedeflerine ulaşılmasını sağlayacak nitelikli çalışanların kazandırılması amaçlanmaktadır.

Tat Gıda çalışanları Toplu sözleşme kapsamındaki yan faydaları dışında şirkete özel yan faydalarını çeşitlendirmiştir. Bu kapsamda Tamamlayıcı Sağlık Sigortası gibi faydalar yanında çeşitlendirilmiş sosyal yardımlar, özel günü destekleyen izin ve hediyeler, ofis çalışanlarına performansa dayalı prim gibi faydalar dışında; Yönetim kademesindeki çalışanlara ise ek olarak şirket aracı, yakıt desteği gibi olanaklar sunulmaktadır. Ayrıca, ofis çalışanlarının yıllık izin, bayram ve yakacak yardımı gibi yan faydalarını değiştirerek veya çeşitlendirerek kendi ihtiyaçlarına göre (BES, indirimli alışveriş çekleri, cep telefonu, tatil çekleri vb.) şekillendirdiği ek fayda ve desteklerin olduğu ve Esnek Yan Fayda olarak adlandırdığımız bir sistemi de uyguluyoruz.

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. Bu politika dokümanı, yönetim kurulu üyelerimiz ve genel müdür, genel müdür yardımcıları ve genel müdüre direkt bağlı direktörlerden oluşan üst düzey yöneticilerimizin ücretlendirme sistem ve uygulamalarını tanımlamaktadır.

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 üyelerine, atanma ve ayrılma tarihleri itibariyle görevde bulundukları süre dikkate alınarak kıst esasına göre ödeme yapılır.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Şirket faaliyetlerine katkı amacıyla Yönetim Kurulu üyeliği dışında belli fonksiyonları yürütmekle görevlendirilen üyelere, genel kurulda belirlenen sabit ücrete ek olarak üstlendikleri bu fonksiyon dolayısıyla Kurumsal Yönetim Komitesi görüşü çerçevesinde ayrıca menfaat sağlanabilir. Yönetim kurulu üyelerinin şirkete sağladığı katkılar dolayısıyla katlandığı giderler (ulaşım, telefon, sigorta vb. giderleri) şirket tarafından karşılanabilir. Bağımsız yönetim kurulu üyelerinin ücretlendirmesinde şirketin performansına dayalı ödeme planları kullanılamaz.

Üst Düzey Yönetici ücretleri sabit ve performansa dayalı olmak üzere iki bileşenden oluşmaktadır. Üst Düzey Yönetici sabit ücretleri; piyasadaki makroekonomik veriler, piyasada geçerli olan ücret politikaları, şirketin büyüklüğü ve uzun vadeli hedefleri ve kişilerin pozisyonları da dikkate alınarak uluslararası standartlar ve yasal yükümlülüklere uygun olarak belirlenir. Üst Düzey Yönetici primleri ise; şirketin iş hedeflerinin gerçekleştirilmesi ve üzerine çıkılmasını destekleyecek, sürdürülebilir başarıyı ödüllendirerek üstün performansı teşvik edecek şekilde prim bazı, şirket performansı ve bireysel performansa göre hesaplanmaktadır. Üst düzey yöneticilerin işten ayrılmaları halinde, çalıştıkları süre, üst düzey yönetici olarak görev yaptıkları süre, sağladıkları katkı, ayrılma tarihinden önceki son hedef primi, son yılda ödenen maaş ve prim bilgileri dikkate alınarak işten ayrılma ikramiyesi ödenebilir.
Yukarıdaki esaslara göre belirlenen ve yıl içinde Üst Düzey Yönetici ve Yönetim Kurulu üyelerine ödenen toplam miktarlar, izleyen genel kurul toplantısında mevzuata uygun olarak ortakların bilgisine ve/veya onayına sunuluyor. 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 kullandırılması, lehlerine teminat verilmesi gibi çıkar çatışmasına yol açacak işlemler söz konusu olmuyor.

KURUMSAL YÖNETİM

ETİK ve ŞEFFAFLIK

Tat Gıda olarak, temel insan haklarından ve etik değerlerde ayrılmadan; şeffaf, adil ve hesap verebilir bir anlayışla paydaşlarımızla ve tüm değer zincirimizle olan ilişkilerimizi yönetiyoruz.

Operasyonlarımızı yönetirken, ilgili mevzuata, sözleşmelere, taahhütlere, ulusal ve uluslararası standartlara tam uyum sağlıyoruz. Ayrıca, "Etik İlkeleri" benimsiyoruz. Bu bağlamda yasal düzenlemelere, iç politikalarımıza, iyi kurumsal yönetim uygulamalarına, etik kurallara uyum sağlamak için özel bir Uyum Politikası oluşturarak uygulamaya başladık.

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. 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.**

https://www.remedetikhat.com.tr/tatgida

Etik İlkeler

Temel Değerlerimiz

Etik davranış kuralları, personel yönetmeliği ile aynı doğrultuda ve uyum çerçevesindedir. İlgili kurallar tüm çalışanlarımızla paylaşılarak bilgilendirmeler yapılmıştır. Etik kuralların işleyişi ve uygulanmasından Etik Kurul sorumlu olup; Genel Müdür, konu ile ilgili Genel Müdür Yardımcısı, İnsan Kaynakları Direktörü, Hukuk Müşaviri ve İç Denetim Müdürü Etik Kurul'u oluşturmaktadır. Ayrıca bu kapsamda çalışanlarımıza toplam 680 kişi*saat Etik Eğitimi vererek bu konuda bilinçlenmelerini sağlıyoruz.

> **Operasyonlar temel insan haklarından ve etik değerlerden ayrılmadan, şeffaf bir yönetim anlayışıyla yürütülmektedir.**

Süreçlerimizin tamamında:

- İnsan haklarına saygı göstermeyi,
- Her koşulda hukuka uyuma sadık kalmayı,
- Rüşvet ve yolsuzlukla mücadele etmeyi,
- Çıkar çatışmaların oluşmasına müsaade etmemeyi ve olası çatışmaları engellemeyi,
- Ekonomik yaptırımlar ve ihracat kontrollerine uyum sağlamayı,
- Gizlilik ve içsel bilgilerin korunmasına hassasiyet göstermeyi,
- Bağış, sponsorluk ve toplumsal yatırımlarını usulüne uygun şekilde gerçekleştirmeyi,
- Rekabet hukuku prensiplerine uyum sağlamayı,
- Sağlıklı ve güveli bir iş ortamı yaratmayı,
- Sosyal medya hesaplarımızı iş menfaatlerimizle aykırı düşmeyecek şekilde kullanmayı,
- Paydaşlarımızla dürüst ve adil bir ilişki kurmayı dikkatle uygularız.

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. Ayrıca bu kapsamda çalışanlarımıza toplam 231 kişi*saat Yolsuzluk ve Rüşvetle Mücadele Eğitimi vererek bu konuda bilinçlenmelerini sağlıyoruz.

KURUMSAL YÖNETİM

ETİK ve ŞEFFAFLIK

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 ticari 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 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. Raporlama sürecimiz boyunca **23** geri bildirim aldık ve bunların tamamını başarıyla çözüme kavuşturduk.

KURUMSAL RİSK YÖNETİMİ

Şirketimiz tüm operasyonlarını şirket prosedürleri, politikaları, etik kuralları rehberliğinde ulusal ve uluslararası gerekliliklere uygun olarak yönetiyor. Bu yapılara ek olarak çevresel, sosyal ve yönetişim konularını da içeren risk yönetimi yaklaşımını benimsiyoruz.

Şirket genel risk yönetimi yaklaşımına sürdürülebilirlik risk ve fırsatlarının entegre ediyor, risk yönetimini şirketimizin tüm süreçlerine uyguluyoruz. Risk yönetimi süreçleri, Yönetim Kurulu tarafından onaylanan politikalar doğrultusunda Risk Yönetim Komitesi tarafından yürütülmektedir.

Sürdürülebilir bir gelecek için süreçlerin risk yönetimi temelli analiz edilmesi gerektiğine inanıyor, ulusal ve uluslararası mevzuat ve standart gereklilikleri çerçevesinde risk yönetişimi faaliyetlerimizi gerçekleştiriyoruz. Bu doğrultuda, maruz kaldığımız ve/veya maruziyet olasılığımızın olduğu riskleri belirliyor, risklerin kök nedenlerini ve potansiyel etkilerini değerlendiriyoruz.

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.

Çoklu paydaş katılımı sonucu 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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

KURUMSAL YÖNETİM

KURUMSAL RİSK YÖNETİMİ

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	GERÇEKLEŞME DÖNEMİ (KISA-ORTA-UZUN)	FİNANSAL ETKİ (DÜŞÜK-ORTA-YÜKSEK)
İklim Krizi ve Düşük Karbonlu Ekonomiye Geçiş Riskleri	• 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	• 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	Kısa ve Orta	Orta ve Yüksek
Sermaye Riskleri	• Sermaye yönetimi riski • Kredileri de içeren borçlar • Sermaye maliyetleri	• Borç ve özkaynak dengesinin en verimli şekilde kullanılmasıyla kârın artırılması • Sermayeyi yönetirken şirketin hedefleri, ortaklara yaratılan getirinin artırılması ve sermaye maliyetini azaltmak amacıyla en uygun sermaye yapısının sürdürülmesi	Kısa	Orta ve Yüksek
Finansal Riskler	• Ekonomik nedenler • Düşük karbonlu ekonomiye geçişe uygun bankacılık faaliyetleri • Faiz oranlarının değişmesi • Piyasa riski • Kredi riski • Likidite riski	• 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	Kısa ve Orta	Orta ve Yüksek
Operasyonel Riskler	• 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	• 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	Orta	Orta

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

KURUMSAL YÖNETİM

KURUMSAL RİSK YÖNETİMİ

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	GERÇEKLEŞME DÖNEMİ (KISA-ORTA-UZUN)	FİNANSAL ETKİ (DÜŞÜK-ORTA-YÜKSEK)
Teknoloji Riskleri	• 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	• 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 entegrasyonu • Yenilikçi bakış açısının çalışmalara yansıtılması ve Ar-Ge çalışmalarına önem verilmesi	Orta	Orta ve Yüksek
Sektörel Riskler	• Sektörel dinamiklerin değişken olması/yeni ve değişen pazar ihtiyaçları • Rekabet ortamı • Değişen müşteri beklentilerine cevap verebilmek • Yasal düzenlemeler ve standartlara uyum sağlamak	• 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	Kısa, Orta ve Uzun	Orta ve Yüksek
Çalışanlar	• Yeteneklere erişim, değişen yetkinlikler • Çalışan devir oranının yükselmesi riski • Çalışma ortamlarına yönelik riskler	• 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	Orta ve Uzun	Orta

KURUMSAL YÖNETİM

İÇ KONTROL VE İÇ DENETİM

Şirketimizde oluşturulan İç Kontrol Sistemi ve İç denetim faaliyetleri sayesinde operasyonlarımızı etkin, verimli ve sorumlu bir şekilde yönetiyor, sürdürülebilirlik yaklaşımımızın daha sağlam adımlarla ileriye taşınmasını sağlıyoruz.

Mali raporlama sistemimizin güvenilirliği, standartlara tam uyumun sağlanması ve yasal düzenlemelere olan uygunluğumuza kadar tüm süreçlerde İç Kontrol Sistemi'ni benimsiyoruz. Böylelikle, 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 entegre risk yönetişim mekanizmamızı destekliyor.

İç Kontrol Sistemimizi, entegre risk yönetim sürecimizin bir parçası olarak görüyor ve düzenli aralıklarla İç Denetim birimi tarafından denetlenmesini sağlayarak sistemin etkinliğini kontrol ediyoruz. Bu denetimler, şirketimizin finansal başarısının yanı sıra sosyal, çevresel ve yönetişimle 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. Bununla birlikte, sahip olduğumuz Etik Hat üzerindentüm çalışanlarımız, paydaşlarımız, müşterilerimiz ve tedarikçilerimiz 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. Yapılan iyileştirmelerle şirketimizin uzun vadeli kurumsal ve sürdürülebilirlik performansını ivmelendirmeyi hedefliyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Tedarik Zinciri

Tat Gıda olarak çalışmalarımızı sürdürülebilir tarım ve gıda uygulamalarının öneminin 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.

Japonya'dan ABD'ye kadar yaklaşık 43'ten fazla ülkeye ihracat yapıyoruz. Küresel pazarda etkinliğimizi korumak için sürdürülebilirliği önemsiyoruz. Satış hacmimizdeki istikrarlı artış, bu bağlamda büyümemizin 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.

KURUMSAL YÖNETİM

TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

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. 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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tedarik zincirindeki şeffaflık ilkesinden aldığımız temel ile Blok Zinciri Teknolojisi sayesinde şeffaflığı ve izlenebilirliği sağlayarak tarım tedarik zincirlerindeki 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.

TEDARİKÇİLERE İLİŞKİN VERİLER	2021	2022	2023
Toplam tedarikçi sayısı	1.246	1.235	1.108
Toplam yerel tedarikçi sayısı	1.221	1.183	1.041
Yerel tedarikçi yüzdesi	97.99	95.79	93.95
Tedarikçilere yapılan toplam ödemeler (TL)	707.036.798	1.990.417.125	1.883.192.972
Yerel tedarikçilere yapılan toplam ödemeler (TL)	643.145.378	1.892.577.217	1.792.142.840
Toplam yeni tedarikçi sayısı	250	310	27
Yerel tedarikçilere yapılan ödemelerin toplam tedarikçi ödemeleri içindeki yüzdesi (%)	%91	%95	%95.17

KURUMSAL YÖNETİM

DEĞER ZİNCİRİ YÖNETİMİ

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.

Değer Zinciri

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-Kredi Kartı sunduk. Proje kapsamında 157 çiftçi ilave finansman imkanına sahip oldu. Bunun yanı sıra, çiftçilerimize avans desteği sağladık. Çiftçi avans desteğinden 476 çiftçimiz toplamda 133.3 milyon TL tutarında finansman elde etti.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Çiftçilerimize destek olmak amacıyla çeşitli iş birlikleri geliştirmeye devam ettik. Bu kapsamda 2023 yılında OPET iş birliğiyle sunduğumuz "Yakıt Kartı" ile 277 çiftçimize toplamda 4.3 milyon TL yakıt desteği sağladık.

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.

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Sürdürülebilirlik Yönetimi

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik performansını son dönemde ivmeli bir şekilde artırdık. 2023 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.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik performansını son dönemde ivmeli bir şekilde artırdık. 2023 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.

2016'dan bu yana Borsa İstanbul'un Sürdürülebilirlik Endeksi'nde yer alıyoruz. Bu konumumuzu güçlendirecek şekilde faaliyetlerimizi yönetiyoruz. Bu yaklaşım sayesinde Refinitiv değerlendirme sistemi üzerindeki ESG performansımızı 100 üzerinden 74'e taşıdık. 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 yönetişimsel 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.

Tat Gıda olarak, 2023 yılı içinde tüm bu başlıklarda kurumsal katkı ve etkiler üzerinde daha detaylı olarak çalıştık. Böylelikle, hedeflerimizi daha net olarak belirledik. Toplumsal gelişime, yerel ve küresel ekonomiye doğrudan ve dolaylı katkılara, tüm iç ve dış paydaşların sağlık ve esenliğinin gözetilmesine ve dünyanın korunmasına dair net hedefler belirledik. Ayrıca bu hedeflere ulaşmak için sergilenen performansı daha izlenebilir, raporlanabilir ve hesap verebilir bir altyapı üzerine inşa etmek yönünde teknik çalışmaları da hızlandırdık.

2023 yılı boyunca sürdürülebilirlik yönetimimiz çerçevesinde değer zincirimizde bulunan tüm 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.

2023 yılında Tat Gıda olarak, 2022 yılı faaliyetlerine ilişkin ilk Sürdürülebilirlik Raporumuzu yayımlayarak tüm iş süreçlerinde sürdürülebilirliği nasıl odağımıza aldığımızı anlatma fırsatı elde ettik.

Ayrıca, UNGC başvurusunda bulunduk ve onaylanan başvurumuzla birlikte UNGC üyesi şirketler arasında yer almayı başardık. Bu kapsamda faaliyetlerimize ilişkin şeffaflıkla paylaştığımız verilerin etkileşim alanını da küresel ilkelere uygun olacak şekilde genişlettik.

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

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM YAPISI

Tat Gıda olarak, sürdürülebilirlik yönetimini 1 ana ve 4 alt komite ile takip ediyoruz. Oluşturduğumuz yönetişim 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 yönetişimsel başlıklarda toplam 30 öncelikli konu belirledik. Bu kapsamlı analiz sayesinde tüm paydaşlarımızın önceliklerini ve beklentilerini anlayarak öncelikli konularımızın faaliyetlerimize olan etkisini değerlendirdik. 2023 yılında da bu başlıkların geçerliliğini koruduğunu tespit ettik ve raporumuzu bu öncelikler doğrultusunda şekillendirdik.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

ÖNCELİKLENDİRME MATRİSİ

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.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMI ve ODAKLARI

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 sofraya kadar uzanan tüm süreç ve faaliyetleri toprağımızın, suyumuzun ve havamızın sağlığını koruyacak şekilde gerçekleştirmeyi ilke edinirken, iyi tarım uygulamaları ile gezegenin korunmasına destek vermektedir.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMI ve ODAKLARI

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM YAPISI

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ

İNSAN KAYNAKLARI

Kadın İstihdamı

2022 yılına kıyasla kadın istihdamını en az %10 artırmak.

SÜREKLİ

Kritik operator istihdamında kadınlara öncelik vermek.

SÜREKLİ

Çalışan Memnuniyeti

Çocuğu olan çalışanlar için "Okulun İlk Günü İzni" uygulamasını hayata geçirmek.

2024

Çocuğu olan çalışanlar için kreş desteği uygulamasını hayata geçirmek.

2024

İş Sağlığı ve Güvenliğinin Sağlanması

0 Kaza

SÜREKLİ

Üst Yönetim Kadın Çalışan Oranı

%50 kadın çalışan oranını korumaya devam etmek.

SÜREKLİ

ÇEVRE

Karbon Emisyonu Yönetimi

İklim değişikliği ile mücadele kapsamında karbon emisyonunu azaltmak.

SÜREKLİ

Su Tüketimi

2024 yılında %5 su tasarrufu sağlamak.

2024

Ton ürün başına su tüketim miktarını azaltmak.

SÜREKLİ

Sıfır Atık Yönetimi

Sıfır Atık modelini uygulamak ve tüm tesisleri belgelendirmek.

SÜREKLİ

Enerji Tüketimi

Ton ürün başına enerji tüketim miktarını azaltmak.

SÜREKLİ

İzlenebilirlik

İzlenebilirlik projelerini yaygınlaştırmak.

SÜREKLİ

Dijitalleşme Projeleri

Enerji tasarrufu projeleri ile her yıl %5 enerji tasarrufu sağlamak.

SÜREKLİ

Yenilenebilir Enerji

2022 yılından itibaren GES Projelerini hayata geçirmek.

2025

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ

TARIM

Çiftçi Eğitimleri

Çiftçi eğitimlerini sürdürümek.

SÜREKLİ

Dijital Tarım

Dijital Tarım Projelerini sürdürmek.

SÜREKLİ

TEDARİK ZİNCİRİ

Tedarikçi Sözleşmeleri

2024 yılı itibariyle satınalma sözleşmelerinin içerisine Sürdürülebilirlik kriterlerini eklemek.

2024

Lojistik

Tedarik Zincirinde nakliye optimizasyonunu gerçekleştirmek.

2027

ARGE

Ambalajlar

Ambalajlarda kullanılan kağıt ve plastik miktarını azaltmak.

SÜREKLİ

Sürdürülebilir ambalaj geliştirmek.

2025

Ambalajlarda tek kullanımlık plastikleri 2023 yılına göre %1 oranında azaltmak.

2025

Ürün Kalitesi

2023 yılına kıyasla tüm ürün kategorilerinde kullanılan yağ, tuz ve şeker miktarlarını azaltmak.

2024

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

BIST Sürdürülebilirlik Endeksi

LSEG ESG skorumuzu artırmak.

SÜREKLİ

CEO Water Mandate

CEO Water Mandate imzacısı olmak.

2026

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

PAYDAŞLARLA İLİŞKİLER

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

PAYDAŞLARIMIZ	İLETİŞİM YÖNTEMİ	İLETİŞİM SIKLIĞI
Çalışanlar	Eğitimler	Sürekli
	İç Bilgilendirme ve Duyurular	Anlık
	Kurumsal İnternet Sitesi	Sürekli
	Intranet	Sürekli
	Sosyal Medya	Sürekli
	Kurumsal Yayın (Aylık Bülten)	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 Memnuiyeti Ölçümü	Yıllık
Tedarikçiler	Eğitim	Dönemsel
	E-Posta	Sürekli
	SMS	Sürekli
	Toplantılar	Sürekli
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
Kamu Kuruluşları	Denetim Raporu	Yıllık
	Faaliyet Raporu	Yıllık
	Eğitimler	Yılık
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

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İklim Kriziyle Mücadele

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda olarak, gezegenimizin karşı karşıya olduğu çevresel zorluklar konusunda derin bir farkındalığa sahibiz. IPCC'nin son değerlendirme raporları, artan sıcaklık ve iklim değişikliğinin etkilerinin ciddiyetini vurguluyor. Bu bağlamda, karbon ayak izimizi azaltma, enerji verimliliği çalışmaları, su tasarrufu sağlama ve atık miktarımızı sıfıra yaklaştırma faaliyetlerimiz, dijital dönüşüm stratejileri ile desteklenerek, sürdürülebilir bir geleceğe doğru somut adımlar atmamızı sağlıyor.

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

TAT GIDA ÇEVRE YÖNETİMİ YAKLAŞIMI

Tat Gıda olarak, gezegenimizin karşı karşıya olduğu çevresel zorluklar konusunda derin bir farkındalığa sahibiz. IPCC'nin son değerlendirme raporları, artan sıcaklık farklılıkları ve iklim değişikliğinin etkilerinin ciddiyetini vurguluyor. Bu bağlamda, karbon ayak izimizi azaltma, enerji verimliliği çalışmaları, su tasarrufu sağlama ve atık miktarımızı sıfıra yaklaştırma faaliyetlerimiz, dijital dönüşüm stratejileri ile desteklenerek, sürdürülebilir bir geleceğe doğru somut adımlar atmamızı sağlıyor.

> **Enerji verimliliği ve yenilenebilir enerji kullanımındaki artış, Uluslararası Enerji Ajansı (IEA)'nın 2023 görünüm raporlarının önerileri doğrultusunda, karbon emisyonlarının azaltılmasında kritik bir rol oynamaktadır.**

Türkiye Sürdürülebilirlik Raporlama Standartları'na uyum süreçlerinin takip edilmesi, yükümlülüklerin değerlendirilmesi süreçlerini de yürütüyoruz. Bu çerçevede şeffaflığımızı artırarak yatırımcılarımız ve diğer paydaşlarımız için çevresel ve sosyal riskleri nasıl yönettiğimizi şimdiden açıkça ortaya koyuyoruz. Bu standartlar, çevresel sorumluluklarımızı finansal performansımızla uyumlu bir şekilde entegre etmemizi sağlayarak, Dünya Ekonomik Forumu'nun (WEF) 2023 yılı raporunda belirtilen çevresel tehditlere karşı daha dirençli hale gelmemize yardımcı oluyor.

> **Tat Gıda olarak, sürdürülebilir tarım uygulamaları ve üretim süreçlerinde dijital dönüşümü benimseyerek, dünyanın kısıtlı kaynaklarını daha verimli kullanmayı amaçlıyoruz.**

Üretim tesislerimizdeki düzenlemeler, teknolojik yatırımlar ve standartlarımız, bu bağlamdaki hedeflerimize ulaşmamız için oldukça önemli adımlardır.

ISO 50001, ISO 14001 ve ISO 14064 gibi yönetim sistemlerine sahip olmamız, çevresel performansımızı sürekli olarak iyileştirmemizi sağlamaktadır. Bu standartlar, su ve atık su yönetiminden emisyon azaltımına, tehlikeli maddelerin kontrolünden enerji verimliliğine kadar geniş bir yelpazede çevresel risklerin azaltılmasına yönelik sistemli bir yaklaşım sunuyor. Ayrıca, 2023 yılında ISO 14064, Çevre Bakanlığı Birleşik Denetimi ve Müşteri denetimleri başarıyla tamamlanmıştır.

Sürekli Atıksu İzleme Sistemi (SAİS) gibi yenilikçi sistemlerle atık su yönetiminde yasal sınırlara uyumu garantileyerek, çevresel yükümlülüklerimizi yerine getiriyoruz. Çevre mevzuatına ve ulusal/uluslararası çevresel standartlara tam uyum sağlıyoruz. Buna bağlı olarak raporlama döneminde alınan/ödenen çevre cezamız bulunmamaktadır.

Çalışanlarımıza raporlama döneminde toplam 163 kişi*saat Çevre Eğitimi verdik.

ÇEVRE HARCAMALARI	2021	2022	2023
Çevresel yatırımlar için yapılan harcamalar (TL)	14.155.827	18.822.612	16.483.176

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

DİJİTAL ve SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM

Tat Gıda ve sözleşmeli çiftçilerimiz olarak, 2018 yılında dijital tarımın gelişimine öncülük etmek üzere başlattığımız dijital tarım çalışmalarıyla oluşturduğumuz dijital tarla alanımız 2023 yılında 6.300 dekara ulaşmıştır.

Bu konsept tarım faaliyetleri kapsamında, bölgede dekar başına elde edilen ortalama verim 7-8 ton seviyelerinde iken, Tat Gıda dijital tarlalarında kullandığı teknoloji çözümleri ve iyi tarım uygulamalarının yardımıyla dekar başına 10-11 ton seviyelerinde verim elde edilmektedir. Ayrıca 1 ton domates başına yetiştirme maliyeti ise bölge ortalamasına göre %10-30 seviyelerinde daha düşük gerçekleşmiştir.

Tat Gıda olarak, sürdürülebilir tarım vizyonuyla öncü olduğumuz tarım sektöründe dijitalleşme programı kapsamında domates tarımında çiftçi iletişimini sağlamak ve yetkinliğini geliştirmekle birlikte üretimde kalite ve verimliliği artırmayı hedefliyoruz.

Tarım konusundaki kurumsal hafızamız ve bilgi birikimimizle, çiftçilerin tarımı sürdürülebilir bir şekilde yapmasına destek oluyoruz. Bu destekle dijital tarımı da yaygınlaştırıyor ve tarımdaki dönüşüme öncülük ediyoruz. Yeni tarım teknolojilerinin uygulamalı olarak gıda üretim süreçleriyle birlikte tecrübe edilmesini sağlamayı amaçlıyoruz.

Bu kapsamda öncelikle Tat tarım arazilerinde tarımda kalite ve verimliliği artıran dijital tarım teknolojilerini ve yenilikçi uygulamaları kullandık. Bu sayede, dijitalleşme deneyimi kazandık ve faydalı olan teknolojileri çiftçilere yaygınlaştırmak için çalışmalar yaptık.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

DİJİTAL TARIM ALANINDA DOMATES YETİŞTİRME MALİYETİ %30 DAHA DÜŞÜK

2018 yılında dijital tarımın gelişimine öncülük etmek üzere başlatılan dijital tarım ve sözleşmeli çiftçi arazileri 2023 yılında 6.300 dekara ulaşmıştır. Bu konsept tarım faaliyetleri kapsamında, bölgede dekar başına elde edilen ortalama verim 7-8 ton seviyelerinde iken, Tat Gıda dijital tarlalarında kullandığı teknoloji çözümleri ve iyi tarım uygulamalarının yardımıyla dekar başına 10-11 ton seviyelerinde verim elde edilmektedir. Ayrıca 1 ton domates başına yetiştirme maliyeti ise bölge ortalamasına göre %30 seviyelerinde daha düşük gerçekleşmiştir.

2023 yılında 6 dijital tarım projesi yürüttük:

- Dijital Dönüşüm Programı/Dijital Tarla
- Domates Tarımında Etkili Su Kullanımı
- Tat Mobil Uygulaması
- Agrigenius + Bitki Koruma Programı
- Tohum Iyileştirme Teknolojisi
- Sözleşmeli Domates Dijital Yönetim Platformu

> **Tat Gıda sürdürülebilir tarım vizyonu doğrultusundaki dijitalleşme çalışmalarıyla, çiftçilerin daha verimli üretim yapmalarını sağlarken dijital tarımı yaygınlaştırarak sürdürülebilirliğe büyük katkı sağlamaktadır.**

Uydu Teknolojileri: Uydular ile tarlalardan alınan görüntüler analiz edilerek tarladaki bitki sağlığı hakkında bilgi vermektedir. Böylece üreticilerin tarlalardaki bitki sağlığını takip etmesini çok daha pratik bir şekilde sağlamaktadır. Tarımsal faaliyetleri daha sürdürülebilir olmasını sağlayan önemli bir teknolojidir. Tat Gıda kendi tarım arazilerini ve çiftçi tarlalarını her yıl yaklaşık olarak 10 bin dekar alanda uydu teknolojileri ile takip etmektedir.

İklim İstasyonları: Tarımsal alanların meteorolojisi, iklim parametrelerindeki değişimleri ve değişim miktarlarını inceleyen, ölçüp ve toplayan sensörlerdir. Tat Gıda sahip olduğu 4 İklim İstasyonu ile Bursa (Mustafakemalpaşa, Karacabey) ve İzmir'de (Torbalı) bölgeye ait iklim bilgilerini takip etmektedir.

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

DİJİTAL ve SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM

Dijital Tarım İstasyonu: Dijital Tarım İstasyonları nesnelerin internetine bağlı, üzerinde çok sayıda sensör bulunduran cihazlardır. Tarladaki toprak ve hava koşullarını anlık olarak takip etmeyi sağlayarak sulamayı optimize eden, hastalık ve don riski yönetimini kolaylaştıran ve bilinçli ilaçlama kararları vermeyi kolaylaştıran teknolojilerdir. Tat Gıda sahip olduğu 2 istasyonu kendi tarım arazilerinde kullanmaktadır.

Mobil Toprak Analiz Cihazı: Topraktaki besin maddeleri miktarını 5 dakika gibi kısa bir sürede analiz edilmesini sağlayan ve analiz sonuçlarına göre gereken uygun gübre türü ve miktarını öneren dijital bir toprak tarayıcı cihazdır. Tat Gıda sahip olduğu portatif 3 Dijital Toprak Analiz Cihazı ile çiftçilerin domatese uygun tarla seçimi veya uygun gübreleme programı uygulaması için destek sağlamaktadır.

Dijital Feromon Tuzakları: Feromonlar zararlıların (böceklerin) ilgisini çeken koku yaymaktadır. Dijital Feromon Tuzakları içerisindeki feromonlar aracılığıyla yakalanan domates bitkisinin zararlıları, cihaz içerisindeki kameralar ile görüntü işleme teknolojisi ile tespit edilir, sayılır ve günlük olarak bu datalar uygulama üzerinden paylaşılır. Bu cihazlar zararlı popülasyonun takibini kolaylaştırarak, zamanında aksiyon alınmasını sağlayan ve zararlı kaynaklı hasarının ekonomik etkisini azaltan cihazlardır. Tat Gıda, 7 adet Dijital Feromon Tuzağını başta "Tuta" mücadelesinde olmak üzere kendi tarım arazilerinde kullanmaktadır.

Bundan sonraki süreçte; geniş ölçekte veri toplama, karar destek sistemleri ve mekanizasyon konularının öncelikli yatırım alanları olması planlanmaktadır. Sulama yönetimi, zararlı ve hastalık takip sistemleri, çiftçilerin teknoloji kullanımına dayalı programlar, kalite ve verimlilik sağlayan teknoloji ve uygulamaların gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

> **Tat Gıda olarak, tüm bu çalışmaları ve projeleri yönetirken çok sayıda ulusal ve uluslararası iş/proje ortağı edindik ve iş birliği yaptık.**

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda'nın geliştirdiği ve 658 çiftçi tarafından kullanılan mobil uygulama üzerinden çiftçilere zirai ve dijital tarım kapsamında hizmetler sunulmaktadır. Uygulamada;

- Günlük ve Saatlik Hava durumu bilgileri, ilaçlamaya uygun saatler, traktör kullanım uygunluğu, akaryakıt fiyatları, haber ve duyurular, uydu analizlerine dayalı bitki sağlığı haritaları ve sektörde ilk olan Sözleşme Ekstre Modülü bulunmaktadır.
- Ekstre modülünde farklı yıllardakiler dahil çiftçiler sözleşme tonaj, alacak bilgileri ve teslimat performansına dair bilgileri görebilmekteler.

Bundan sonraki aşamada Sözleşmeli Üretim Yönetiminin mobil uygulamaya entegre edilmesi hedeflenmektedir.

2023 yılında ilk defa çiftçilere farklı dijital tarım cihazlarının sunulduğu ve birlikte takip edildiği sözleşmeli çiftçilerin toplam 5000 dekarlık tarlası ile Tat Gıda Tarım arazilerini de dahil ederek toplam 6300 dekar alanda teknoloji kullanımını sağlamak üzere Dijital Dönüşüm Programı başlatılmıştır. 96 sözleşmeli çiftçinin, Tat Ziraat Mühendislerinin ve çavuşlarının dahil edildiği programda:

- Çiftçilere 600+ eğitim ve destek sağlandı.
- Sözleşmeli tarlalarına uydu teknolojileri ile "Bitki Sağlığı Takibi" hizmeti sunuldu.
- Uydu görüntülerine dayalı bitki sağlığı haritalarında sorunlu alanlar tespit edildi ve Tat Çavuşlarıyla birlikte bu alanlar kontrol edildi. Bu sorunlu alanlara dair 123 fotoğraf çekildi ve sorunlar tespit edilerek gerekli aksiyonların alınması sağlandı.
- 24 çiftçinin tarlasına Dijital Tarım İstasyonu kuruldu. İstasyonda bulunan sıcaklık ve nem sensörleri ile optimum sulama önerisi ve hastalık riski uyarıları aldılar. Günlük böcek popüsyonunu mobil uygulama üzerinden takip edebildiler.
- Çiftçilerin dahil edildiği Whatsapp Grubu ile sürekli iletişim kuruldu.
- Çiftçiler uydu uygulamasına 1.065 kez, Tat Mobil Uygulaması ve diğerlerine ise 1.778 kez giriş sağladılar.

Programın sonunda, teknoloji uygulanan tarlalarda ova verimine göre %13,6'lık, uydu kullanımı ile %5'lik ve filiz kullanımı ve PesTrapp kullanımı ile %6'lık verim artışı sağlandı.

Dijital Dönüşüm Programı'nda %96 oranında çiftçi memnuniyeti sağlanmıştır. Çiftçileri yeni tarımsal uygulamalar ve teknolojiler ile buluşturmak üzere her yıl Dijital Tarla Günü Etkinlikleri de gerçekleştirilmektedir. İki yıl içerisinde EBRD ile 1.000 çiftçinin eğitimlere dahil edilmesi hedeflenmektedir. Genç eğitimlerinde ise gençleri tarıma çekmek, bilgi ve farkındalık sağlamak üzere eğitimler düzenliyoruz. Bu kapsamda 1.000 gence ulaşılması hedeflenmektedir.

> **Tat Gıda'nın, dijital tarım uygulamaları ve tarımdaki mekanizasyona yönelik yatırımları, 2023 sonu itibarıyla 40 milyon TL'ye ulaşmıştır.**

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

ENERJİ ve EMİSYON YÖNETİMİ

Sürdürülebilir bir gelecek vizyonuyla hareket ederek, iklim değişikliğiyle mücadelede kararlı adımlar attık.

Sürdürülebilir bir gelecek vizyonuyla hareket ederek, iklim değişikliğiyle mücadelede kararlı adımlar attık. Değer zincirimizin her noktasında, yaşam döngüsü perspektifini ön planda tutarak, enerji verimliliğine, yenilenebilir enerji kaynaklarına yönelik araştırmalara, sürdürülebilir ambalaj çözümlerine, sorumlu hammadde tedarikine ve kaliteye odaklanarak bir dizi proje geliştirdik.

2023 yılı içerisinde, karbon ayak izimizi küçültme amacımız doğrultusunda enerji alanında önemli adımlar attık. Enerji maliyetlerindeki dalgalanmalara karşı alternatif yakıtlar üzerine yoğunlaşırken, işletme genelinde enerji verimliliğini artırıcı faaliyetler ve yenilenebilir enerji kullanımını teşvik edici arazi bazlı güneş enerjisi santrali projeleri gibi girişimlerle bu hedefimize ulaşmayı amaçladık.

Enerji verimliliği çalışmaları, enerji yönetim sistemi ve yenilenebilir enerji projelerini odağına alan mevcut teknik işler organizasyonumuzu; Teknik İşler ve Enerji Yönetimi adı altında yeniden yapılandırdık. Böylelikle, çevre yönetimi yaklaşımımızı en önemli çevresel etki unsurlarından biri olan enerji bağlamında geliştirdik.

Enerji Verimliliği Çalışmalarımız

Mustafakemalpaşa, Karacabey ve Torbalı İşletmelerinde gerçekleştirilen enerji verimliliği çalışmaları kapsamında 10 proje tamamlandı. Projeler sonucunda 2023 yılında 722,232 GJ elektrik ve 5.960 GJ doğalgaz olmak üzere önemli tasarruf sağladık.

Aşağıda enerji verimliliği için gerçekleştirdiğimiz çeşitli projelerin 2023 girdi ve çıktılarını özetledik. Projeler arasında, buhar kondens geri kazanımı, buhar hatlarının izolasyonu, yapay zeka destekli su tedarik yönetimi, aydınlatma armatürlerinin yenilenmesi, elektrik tedarik noktasının optimizasyonu, verimli makine kullanımı, buhar kazanının çalışma süresinin artırılması, arıtma tesisi çamur transfer pompalarının verimliliğinin artırılması, evaporatör kondens dönüş tesisatının iyileştirilmesi, aydınlatma iyileştirmeleri ve dijital dönüşüm projeleri gibi çok yönlü projeler yer almaktadır.

Her bir proje, enerji tasarrufu, operasyonel verimlilik ve sürdürülebilirlik hedeflerimize katkıda bulunmuş, yıllık enerji tasarruf miktarlarıyla birlikte ölçülebilir sonuçlar elde edilmiştir.

- **Kondens geri kazanım uygulaması:** İşletmedeki ketçap hazırlama hattı CFT ketçap hazırlama ünitesinde kullanılmakta olan buhar kondens geri dönüşü pompa kondenstop uygulaması ile sağlandı. Projenin 2023 yılı getirisi 236 GJ olarak gerçekleşmiş olup; yıllık getirisi 2.840 GJ olacaktır.
- **Buhar hatlarına izolasyon uygulaması:** İşletmedeki buhar hatlarındaki özelliğini yitirmiş yalıtımları yeniledik ve yalıtımsız olan hatlarımızı ve vanalarımızı da yalıtımlı hale getirdik. Böylelikle sağladığımız enerji tasarrufuyla projenin 2023 yılı getirisi 3.030 GJ olup; yıllık getirisi 3.860 GJ olacaktır.
- **Yapay zeka destekli akıllı derinkuyu projesi:** İşletmedeki ham su ihtiyacını sağlayan derin kuyulara akıllı yazılım uygulaması ve inverterli kontrol sistemi yaparak elektrik tasarrufu sağladık. Projenin 2023 yılı getirisi 371,232 GJ oldu.
- **Aydınlatma armatürlerinin yenilenmesi:** İşletmedeki kazan dairesi, RO hattı ve soğutma kuleleri etrafındaki 250 Watt civalı armatür yerine, 50 Watt led armatür takılarak elektrik tasarrufu sağlanmış, ayrıca tüm armatürler astronomik zaman saati ile kontrol edilebilir hale getirilmiştir. Projenin 2023 yılı getirisi 33,48 GJ olup; yıllık getirisi 75,6 GJ olacaktır.
- **Elektrik tedarik noktasının değiştirilmesi:** İşletmede salça üretiminde kullanılan makinelerden EVA4'ün elektrik aldığı nokta değiştirilmiştir. Normalde 350 metre uzaktan elektrik alan makinenin tedarik noktası 200 metre kısaltılacak şekilde yeni trafo noktasına taşındı. Projenin 2023 yılı getirisi 36,72 GJ olup; yıllık getirisi 43,2 GJ olacaktır.
- **Verimli makine uygulaması:** İşletmede salça hattında domatesin posası ile suyunu ayırmada kullanılan 2003 model eleklerin yerine 2023 model daha verimli ve yüksek kapasiteli elekler alınarak enerji tasarrufu sağlanmıştır. Projenin 2023 yılı getirisi 20,52 GJ olup; yıllık getirisi 38,52 GJ olacaktır.
- **Verimli buhar kazanı çalışma süresi artırılması:** İşletmenin 2021 model en verimli çalışan buhar kazanı işletme buhar basıncından (12 bar) daha yüksek basınçta çalışan (15 bar) Apollo pre evaporatör ile senkronize çalışmaktadır. Apollo evaporatör kapasite kullanım oranının %50 aşıldığı durumlarda çalıştığı için ortalama 75 günlük üretim sezonunun yaklaşık 50 günü çalışmaktadır. 25 günlük çalışma periyodunda verimli kazandan faydalanmak için buhar kazanından işletme buhar tesisatlarına bağlantı yapılarak buhar üretiminde %4,5 maliyet azaltılması gerçekleştirilmiştir. Projenin 2023 yılı kazancı 1.470 GJ'dir.

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

ENERJİ ve EMİSYON YÖNETİMİ

- **Arıtma tesisi çamur transfer pompaları veriminin artırılması:** Arıtma tesisinde bulunan 7 adet 300 m3/h kapasiteli atıksu transfer pompalarında ortalama %25 verim kaybı tespit edilmiştir. Verim kaybına neden olan aşınmış pompa fanları değiştirilerek pompalar kapasite oranlarında çalıştırılmıştır. Projenin 2023 yılı kazancı 249,48 GJ'dir.
- **Evaporatör kondens dönüş tesisat ayrılması ve kondenstop uygulamaları:** İşletme evaporatör salça üretim bölümünde bulunan T90 ve T60 grubunda tesisat verimsizliği ve kullanım dışı armatür kaynaklı tespit edilen unsurlar neticesinde üretimde yavaşlama ve enerji kayıplarının azaltılması ve sıfır durumuna getirilmesi amaçlanmıştır. Toplamda 2 evaporatör 34 gün/sezon birlikte çalışmıştır. Projenin 2023 yılı kazancı 1.220 GJ'dir.
- **Aydınlatma iyileştirmeleri uygulanması:** İşletme çevre aydınlatılmasında kullanılmakta olan aydınlatmaların %40'ı led armatürler ile değiştirilerek elektrik tasarrufu sağlanmıştır. Projenin 2023 yılı getirisi 10,08 GJ; yıllık getirisi 19,8 GJ olacaktır.
- Tat Gıda, üretim hatlarını uçtan uca izlenebilir kılmak ve potansiyel fırsatlarıgörünür hale getirmek üzere devreye aldığı projeleri kutup yıldızı metaforu ile yürütmekte olduğu lighthouse ağına dahil olma hedefi kapsamında ölçekli olarak geliştirmeye devam etmektedir. Dünya Ekonomik Forumu (WEF) tarafından resmi olarak tanınan SIRI, dijital olgunluk değerlendirme yöntemi ile Nisan 2022 itibarıyla dijital dönüşüm yol haritası netleştirilmiştir. Bu kapsamda 20 adet üzerinde use-case, 10 adet üzerinde PoC gerçekleştirilmiştir. Odak proje alanları; enerji verimliliği, proses kabiliyeti, IoT altyapısı ile veri odaklı izlenebilirlik ve karar destek sistemleridir.

  Bu kapsamda öne çıkan projeler:

  - Yapay Zeka Destekli Su Tedarik Yönetimi Projesi: Proje tasarrufu 103.000 kWh/yıl
  - Sos Hattı Enerjisi Maliyet Haritalama Projesi: Proje tasarrufu 50.000 kWh/yıl

Stratejik yol haritası ve dijital dönüşüm vizyonu doğrultusunda süreç optimizasyonu, enerji verimlilik ve bakım yönetimi kapsamında projeler yürütülmektedir. Karar destek ve otomasyon altyapısının iç kaynaklar ile devreye almak üzere 2023 yılında başlatılan uygulamalı teknik eğitim serisi devam etmektedir.

WEF Lighthouse topluluğunun bir parçası olmak üzere use-case sayısının artırılması ve yaygınlaştırılması çalışmaları sürdürülecektir.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

"Çalışmalarımızı Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, uluslararası standartlar, yasal zorunluluklar ışığında ve yakın gelecekteki iklimle ilgili yönetmelikler/standartlar doğrultusunda gözden geçiriyoruz. İklim risk ve fırsatlarını belirleyerek, çevresel stratejimizi geliştirip şirketin stratejik planlarına entegre ediyoruz.

kaynaklanan fırsatları en üst düzeyde karşılamayı hedefleyerek, karbon emisyonlarını azaltma sürecini tedarik zincirimizden müşteri ilişkilerimize kadar geniş bir perspektiften ele alıyoruz. İç ve dış paydaşlarımızla sürekli iletişim halinde olarak güncel bilgilere dayalı proaktif önlemler alıyor, sektördeki en iyi uygulamaları takip edip, sürdürülebilirlik ve iklim değişikliği konularında liderliğimizi pekiştirmek için inovatif çözümler geliştiriyoruz.

Karbon dönüşüm programımız kapsamında, yenilenebilir enerji yatırımlarıyla emisyon azaltımını hedefliyoruz. Bu kapsamda; Torbalı İşletmesi için Manisa Akçaköy'de geliştiren toplam 1.98 MWe kapasiteli GES projesinde bağlantı anlaşması,imar onay süreçleri tamamlanmıştır.

Mustafakemalpaşa ve Karacabey işletmeleri için Afyonkarahisar Çiçektepe'de geliştirilen toplam 7,3 MWe kapasiteli GES projesinde çağrı mektubu süreci tamamlanmıştır. Bu projeler sayesinde 3 lokasyonumuzdaki toplam elektrik tüketiminin %70'i yenilenebilir kaynaklardan sağlanacak.

Mevcut operasyonlarımızdan kaynaklanan sera gazı salım miktarlarımızı ölçüyor ve yıllara göre karşılaştırmalı olarak takip ediyoruz. Ayrıca, tükettiğimiz elektrik enerjisinin yenilenebilir kaynaklardan sağlandığını ispatlayan I-REC sertifikasını da aldık.

SERA GAZI SALIMLARI	2021	2022	2023
Kapsam 1 (ton CO_2e)	43.260	45.555	38.662
Kapsam 2 (ton CO_2e)	10.735	0	0
Toplam (ton CO_2e)	53.995	45.555	38.662
Ton başına Karbon Salımı (kg/ CO2e)	0,398	0,303	0,28

Son olarak, bu faaliyetlerimizi paydaşlarımızla şeffaf, açıklanabilir ve ölçülebilir bir şekilde paylaşarak ve sürekli iyileştirme prensibiyle hareket ederek, iklim değişikliğiyle mücadeledeki sorumluluklarımızı aktif olarak yerine getiriyoruz. Bu stratejiyle şirketimizin sürdürülebilir gelişimine önemli katkılar sağlıyor ve çevreye olan etkilerimizi en iyi şekilde yönetiyoruz.

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

SU ve ATIK SU YÖNETİMİ

Doğal kaynaklar üzerindeki artan baskı, gelecekte kaynaklarımızın sürdürülebilirliği için ciddi bir endişe kaynağı olacak. Bu bağlamda, su tasarrufu odaklı çalışmaları iş modelimize entegre ediyoruz.

Sürdürülebilirliğin sağlanması, kaynakların etkin kullanılması ve atık suların çevreye zarar vermeden yasal limitlere uygun deşarj edilmesi gibi alanları önceliklerimiz arasında değerlendiriyoruz.

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. Fabrikamızın ihtiyacını karşılamak adına gelecek yıl Karacabey'de bulunan atık su arıtma tesisimizin kapasitesini artırma projesi gerçekleştireceğiz.

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.

İşletmelerde yapılan su tasarruf projeleri ile su geri kazanım oranı %30'a çıkartılmıştır.

SU VE ATIK SU MİKTARI*	2021	2022	2023
Su tüketimi (bin m^3)	3.665	4.497	4.406
Ton başına su tüketimi (m^3)	27	30	32,5
Atık su miktarı (bin m^3)	3.295	4.047	3.969

*** Yıllık üretim miktarı başına toplam su tüketim miktarı.**

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

ATIK YÖNETİMİ

Nüfus artışı ve değişen tüketim alışkanlıkları kaynak tüketimini ve atık üretimini artırarak çevresel etkileri her gün daha fazla ön plana çıkarıyor. Geleneksel Kullan-At modeli, kaynakların sınırsız gibi kullanılmasına ve kontrolsüz atık oluşumuna yol açıyor. Bunun karşısında, döngüsel ekonomi yaklaşımı kaynakların yeniden kullanımını ve ekonomiye entegre edilmesini teşvik ediyor.

> **Tat Gıda olarak, atık yönetimine ve döngüsel ekonomi yaklaşımına tedarik zincirinin tamamı boyunca büyük önem veriyoruz. Üretimden kaynaklanan atıkları mümkün olduğunca kaynağında minimize etmeyi, bunun mümkün olmadığı durumlarda ise geri dönüşümünü sağlamayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda, atık minimizasyonu ve yönetimi politikaları geliştirerek, atık miktarımızı azaltıcı etkili önlemler alıyoruz.**

Üretim tesislerimizde imha sonucu meydana gelen atıklardan geri kazanım/enerji elde etmek için lisanslı firmalar ve lisanslı atık taşıyıcılar ile iş birliği yapıyoruz. Bu sayede, döngüsel ekonomik modelin desteklenmesinin yanı sıra çevresel sürdürülebilirliğe de katkıda bulunuyoruz.

2023 yılında hayata geçirdiğimiz Varillerin Yeniden Kullanımı projesi ile tüm işletmelerimizde kullanılan konik varillerin tamir ve bakım işlemi sonrasında yeniden kullanımına başladık. Projemizi Haziran ayında hayata geçirdik ve yıl sonuna kadar 278 ton atığı yeniden kullandık.

ATIKLAR (TON)*	2021	2022	2023
Tehlikeli	42	14	17
Geri Dönüştürülen	3.355	2.213	2.440
Enerji amaçlı geri kazanım	7.069	6.248	4.100

İKLİM KRİZİYLE MÜCADELE

SIFIR ATIK YÖNETİM SİSTEMİ

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 ağından 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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

DOĞA ve CANLI YAŞAMI ÖNEMSENİYOR

Tat Gıda olarak, kurulduğumuz günden bugüne tesislerimizde biyoçeşitliliği ve doğal çevreyi doğrudan veya dolaylı olarak ilgilendiren çeşitli çalışmalara önem veriyoruz.

Bursa Mustafakemalpaşa'da yer alan Tat Gıda İşletmemizin çevresinde, çalışanlarımızın desteğiyle 25 dekarlık bir koru alanı oluşturarak ekosistem ve canlı yaşamına verdiğimiz önemi ortaya koyduk. Çam, kestane, sedir, mavi ladin, köknar, selvi, çınar, dişbudak, erik, yeni dünya, palmiye ağaçlarının bulunduğu arazide, tesis açılışından önce yer alan ağaçlara yenilerini katarak koru alanını büyüttük.

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İnsan Hakları Yaklaşımı ve Adil Çalışma Ortamı

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda olarak insan haklarına saygılı bir iş ortamı oluşturmak en temel hedeflerimiz arasında. Bu hedefimiz doğrultusunda insan hakları yaklaşımlarını ve ilkelerini Tat Gıda içerisinde aktarmayı amaçlıyor, insan hakları alanındaki performansımızı düzenli olarak değerlendiriyor ve iyileştiriyoruz.

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

Temel değerlerimiz arasında önemli bir yere sahip olan etik iş yapma şeklimiz, değer zinciri boyunca insan haklarına saygıyı da barındırıyor. İnsan hakları yaklaşımımız, tüm paydaşlarımızla olan ilişkilerimizde insan haklarına saygılı bir tutum sergileme ve bu ilkeler doğrultusunda hareket etme anlayışıyla da bir bütündür.

2023 yılında Türkçesi paylaşılan UNDP İnsan Hakları Durum Tespiti Eğitim Kolaylaştırma Rehberi'nde de görülüyor ki, işletme faaliyetleri ve küresel tedarik zincirlerindeki insan hakları ihlalleri hakkında kamuoyunda oluşan endişeler önemli bir artış gösteriyor. Tam da bu noktada İnsan Hakları ve Tedarik Zinciri gibi çeşitli politikalarımızla insan hakları odağında 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.

Tat Gıda bünyesinde insana yakışır bir çalışma kültürü oluşturmayı önemsiyor, çalışan haklarına saygı duyuyor ve her türlü ayrımcılığa karşı çıkıyoruz.

Din, dil, ırk, cinsiyet ve benzeri ayrımlar gözetmeksizin çalışanlarımızın haklarını korumayı önceliklendiriyoruz. Şirketimiz bünyesinde, etik değerlerimize uygun olarak Birleşmiş Milletler İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi ile ILO Çalışma Yaşamında Temel İlkeler ve Haklar Bildirgesi'ne uygun bir çalışma ortamı sağlıyoruz.

Tat Gıda'da çalışan herkesin güvende hissettiği bir işyeri kültürü oluşturmayı önemsiyor, çalışanlarımızın tüm çeşitlilikleriyle var olabildiği insana yakışı bir iş ortamı hedefinde çalışıyoruz. İnsan Hakları Politikası ile çalışanlarımıza ve ilgili tüm paydaşlarımıza insan haklarına verdiğimiz önemi aktarıyoruz.

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.

Tat Gıda bünyesinde, uyumla ilgili konuları risk temelli bir süreçle belirleyip yönetmeyi amaçlayan bir dizi kural, politika ve prosedürden oluşan kapsamlı bir uyum programımız bulunuyor. Değer zincirimizin bütünü için kapsamlı bir çerçeve sunan uyum programımız insan haklarını da kapsıyor.
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 2023 Faaliyet Raporumuz aracılığıyla şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşıyoruz.

Toplumla olan ilişkilerimizde insan haklarını gözetiyor ve faaliyet gösterdiğimiz bölgelerde yerel toplulukların haklarını ve ihtiyaçlarını dikkate alıyoruz. Faaliyetlerimizde şeffaflık ve katılım esaslarına önem vererek toplumun katılımını teşvik etmek için çalışıyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

ÇALIŞAN PROFİLİ

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

Bu kapsamda kadın çalışan oranını arttırmayı ve bu oranı %50 oranının altına düşürmemeyi bir hedef olarak benimsedik, bu hedefimiz doğrultusunda çalışmaya devam ediyoruz. Yeni açılan pozisyonlarımızın %42'sinde kadın çalışanların yer alması, 2023 yılında cinsiyete göre terfi oranlarına bakıldığında %40 kadın oranının olması hedefimize yönelik ilerlemelerin en önemli göstergeleridir.

Tat Gıda'da liderliği, en önemli kolaylaştırıcılarımızdan biri olarak görüyoruz. Bu yolu kolaylaştıran liderlerimizden oluşan Üst Düzey Yöneticilerimizde lider kadın oranımızın 4 senedir %50 olmasından, ilk kademe yönetici pozisyonlarında yer alan kadın çalışan oranımızın ise %46 olmasından büyük mutluluk duymakla birlikte her geçen gün hedeflerimize yaklaşmak için büyük bir azimle çalışmaya devam ediyoruz. Bununla birlikte, yönetim kurulumuzun kadın üye oranı da yaklaşık %45'tir.

Tecrübelerden gelen öğrenmelerin nesiller arası birlikteliğinden doğan güce çok inanıyor, uzun yıllardır Tat Gıda'da çalışanlardan ilham almaya devam ediyoruz. Çalışanlarımızın yaklaşık %20'si 10 yılı aşkın süredir Tat Gıda ailesinde bulunuyor.

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 2023 yılında 8 yıl olarak gerçekleşti.

Adil ödüllendirme sistemine büyük bir samimiyetle özen gösteren şirketimizin bünyesinde 2022 yılında toplam 42 çalışanımız anlık ödüllendirme ile ödül aldı. 80'in 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 25 kişidir.

2023 yılında cinsiyete göre terfi oranları %40 kadın, %60 erkek şeklinde oldu. Yeni işe başlayan kişilerdeki cinsiyet dağılımında kadın oranı her geçen yıl artıyor. 2023 yılında yeni işe başlayanların %18'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.

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

ÇALIŞAN BAĞLILIĞI ve DENEYİMİ

İşimizin temelinde tüm çalışanlarımızın insana yakışır bir iş ortamında çalışma deneyimi yaşadığından emin olmak var.

Bu temelden aldığımız güçle Tat Gıda olarak 2023 insan kaynakları süreçlerinde operasyonel verimlilik, çalışan deneyimi ve insan odaklı uygulamalar, liderlik ve yetkinlik gelişimi, yetenek çekme ve elde tutma uygulamalarının çeşitlendirilmesi çalışmalarına odaklandık.

Başarı tanımımızın da insana yakışır iş ortamından geldiğine inanıyor, bu başarıyı ve temel amaçlarımızı gerçekleştirmemizde, müşterilerimize, topluma ve gezegenimize etki odaklı bir fayda sağlayabilmemizde çalışanlarımızın önemli bir rol oynadığını biliyoruz.

Bu önemli rolün bilinciyle, çalışanlarımızın iş hayatlarındaki deneyimlerini her geçen gün iyileştirmek için çaba gösteriyor, çalışanlarımızın söylemlerine samimiyetle kulak veriyoruz ve ilgili alanlarda aksiyon alıyoruz. Çalışanlarımızın bizlere ilettiği önerilerin yaklaşık %50'sinden fazlasını hayata geçirmiş olmanın mutluluğu ile çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Tat Gıda'da iyi bir takım olmamızın temelinin, birlikte geçirdiğimiz anlardan geçtiğine inanıyoruz. Bu kapsamda 2023 yılında farklı lokasyonlarda sıkça bir araya geldiğimiz, değerlendirmelerimiz ve kutlamalarımızla dolu dolu bir yıl geçirdik. Çalışan deneyimi yaklaşımımızda herkesin sesini duymayı önemsiyor, çalışanlarımızın katılımı için alanlar yaratıyoruz. Tat Gıda'da çalışanlarımız istedikleri zaman ve yerden erişebilecekleri etik hat ile gizlilik çerçevesinde taleplerini dile getirebiliyor. Gelen talepler titiz ve insana yakışır bir çalışma yürütülerek aksiyona dönüşüyor.

Tat Gıda'nın dijitalleşme stratejilerini çalışan deneyimimizi daha da ileriye taşımak için geliştiriyoruz. Bu doğrultuda 2023 yılında da İnsan Kaynakları süreçlerinde verimliliklerin desteklenmesi amacıyla sistemsel entegrasyonlar ve RPA (Robotik Süreç Otomasyonu) implementasyonları çalışmalarına devam ettik. Geçici çalışanların performansını izlemek adına performans sistemini hayata geçirdik.

Yerel ve küresel etkilerin giderek çoğaldığı günümüzde, sürekli değişen ortamlarda, çalışanlarımızın ve şirketimizin güncel kalabilmesi için dayanıklılığımızı güçlendirmemiz gerektiğine inanıyoruz.

Tat Gıda olarak çalışan deneyimimizin temeline insanı ve insanı anlamayı koyuyor, bu doğrultuda aksiyonlarımızı ve hedeflerimizi şekillendiriyoruz. Amacımız hem sürdürülebilirlik çalışmalarımızda başarıyı sağlamak hem de çalışanlarımızın refahını sağlayan bütünleştirici, güçlendirici bir büyüme ve dönüşüm kültürü oluşturmak. Mevcut kültürel yapımızı iyi anlamayı önceliklendiriyor, aksiyonlarımızı ise nesiller arası bir çalışma ortamında değişim ve dönüşüme adapte olabilen bir kültür çerçevesinde şekillendiriyoruz.

Tat Gıda bünyesinde yürüttüğümüz gelişim odaklı mentorluk sistemimiz ile çalışanlarımızın güçlenmesine destek oluyor ve her bireyin içindeki potansiyelini keşfetmesini teşvik ediyoruz.

Çalışanlarımız ile uzun dönem birlikte çalışmayı hedefliyor, bu doğrultuda çalışanlarımızın görüş ve değerlendirmelerini düzenli olarak alıyoruz. 2023 yılında düzenlediğimiz Tat Gıda Çalışan Bağlılığı Anketi'ne, çalışanlarımızın %96'sı katıldı ve çalışan bağlılığı skorumuz %58,2 olarak gerçekleşti, ofis çalışanlarında +3 puan artış sağlandı.

Anketler aracılığı ile çalışanlarımızdan geri bildirim alarak iyileştirme çalışmalarımızı hızlandırıyor çalışanlarımızın değerlendirmeleri yönünde aksiyonlarımızı şekillendiriyoruz. Sürekli gelişime önem veren bir şirket olarak günden güne yeni hedeflerle çalışan deneyimimizi güçlendiriyoruz.

Çalışanlarımızın haklarının güvence altına alındığı adil bir çalışma ortamını destekliyoruz. 2023 yılında Toplu İş Sözleşmesi kapsamında 570 çalışanımız bulunuyor ve tüm saha çalışanlarımız toplu iş sözleşmesi kapsamında çalışma faaliyetlerini 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.

Tat Gıda'da, çalışanlarımızın fark yaratan başarılarını tanıyarak ve ödüllendirerek mutluluklarını paylaşmak için çeşitli ödüllendirme sistemleri kullanıyoruz. Her yıl, en başarılı projeler ve çalışmalar törenlerle ödüllendirilirken, şirket genelindeki ödül sistemi, şirket değerlerine dayalı örnek davranışları teşvik etmeyi, iş birliğini artırmayı ve sürekli iyileştirmeyi desteklemeyi amaçlıyor. 2023 yılında değer odaklı davranışın ödüllendirilmesi amacıyla "Değer Şampiyonları" sürecini başlattık ve bu kapsamda 28 çalışanımızı ödüllendirdik.

Tat Gıda bünyesinde, çalışanlarımızın sağlık ve refahıyla ilgilenmekte bu kapsamda çeşitli destekler sunarak çalışan deneyimini geliştirmeyi amaçlamaktayız. Destekler ve yan haklar, çalışanlarımızın işlerine odaklanmalarını ve iş hayatı ile kişisel yaşamları arasında denge kurmalarını kolaylaştırmaktadır. Çalışanlarımızın talepleri doğrultusunda kendisi ve ailesi için sağlık sigortası veya tamamlayıcı sağlık sigortası Tat Gıda tarafından sağlanmakta. Bu sigorta teminatları, Koç Holding grubu bünyesinde tüm grup içi şirketler için standart olarak belirlenmektedir. Bu sayede çalışanlarımız, sağlık hizmetlerinden faydalanabilmekte ve sağlık ihtiyaçlarına güvence altında cevap bulabilmektedir.

Verileri takip etmeyi ve iyileştirme çalışmalarımızı verilerle şekillendirmeyi önemsiyoruz. İki yıldır yürüttüğümüz İSG Kültürel Dönüşüm ve Farkındalık Projesi ile 2023'te kaza frekansında %63 oranında iyileşme sağladık.

Tat Gıda'da, 2023 yılında kültürel dönüşümün bir parçası olarak kurum değerleri ve davranışlarını belirledik. İşe alım, performans yönetimi ve tanıma-takdir-ödüllendirme süreçlerimize bu değerlerimizi ve davranışlarımızı entegre ettik. Yeni takdir ödüllendirme ve performans izleme uygulamalarıyla birlikte metrikler takip ediyoruz. Tat Gıda'da İşbirliğini ve açık iletişimi önemsiyor, aksiyonlarımızla pekiştirmeyi değerli buluyoruz. Bu kapsamda ofis düzenlemelerinde yaptığımız değişikliklerle birlikte genel müdürlük ofisimizde açık ofis düzenlemesine geçtik, iletişimi kuvvetlendirdik.

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

ÇALIŞAN BAĞLILIĞI ve DENEYİMİ

Çalışanlarımızın çalışma süreçlerini bütüncül bir şekilde kolaylaştırmayı önemsiyor, servis destek, araç destek, yakıt destek veya nakdi yol yardımı gibi destekler sunuyoruz.

Toplu İş Sözleşmemiz kapsamında belirlenen yan haklarımızın yanı sıra, çeşitli imkanlarla da çalışanlarımızı desteklemeye devam ediyoruz. Evden çalışma imkanı sağlayarak çalışanlarımızın her konumdan Tat'ın kalbinde olduklarını bilmelerini önemsiyoruz. Bu kapsamdan 2023 yılında tam 118.422 saat evden çalışarak Tat Gıda'da hedeflerimiz doğrultuda yol almaya devam ettik.

Bugünden geleceğe giden yolu şekillendirmek için, kreş desteği, okulların ilk gününde izin hakları ve süt izni gibi uygulamalarla desteklerimizi sürdürüyoruz. Ayrıca ebeveynlik izninin kullanımının yaygınlaşması ve desteklenmesi öncelikli olarak odaklandığımız konular arasında yer alıyor.

Çalışanlarımızın adil ve rekabetçi bir ücret almasını oldukça önemli görüyoruz. Bu nedenle, ücret politikamızı belirlerken piyasa araştırması, şirket performansı ve çalışan memnuniyeti gibi çeşitli faktörleri dikkate alarak adil bir ücretlendirme süreci yürütüyoruz. Ücret belirleme sürecini, çalışanlarımız arasında din, dil, ırk, cinsiyet gibi ayrımları gözetmeden gerçekleştiriyoruz. Tat Gıda olarak, eşitlik ve hakkaniyeti çalışan deneyiminin merkezine koyuyoruz.

Tüm çalışanlarımızın işe alımdan değerlendirilme süreçlerine kadar tüm çalışma deneyimlerinde nesnel kriterler ve süreçler tasarlayarak, her türlü ayrımcılığı ve önyargıyı ortadan kaldıran bir çalışma ortamı sağlıyoruz. Tat Gıda bünyesinde her seviyedeki çalışanlar için eşit fırsatlar sunarak, çeşitliliği ve kapsayıcılığı destekliyoruz. Çalışanlarımızın daha iyi bir deneyimle çalışması için her geçen gün iyileştirme çalışmaları yapmaya devam ediyoruz.

	2021	2022	2023
Çalışan Bağlılığı Anketine Katılım Oranı	%96	%94	%96
Eğitim Saatleri Toplam	11.589	31.315,5	18.186
Ofis Çalışanı Eğitim Saatleri Toplamı	11.234	8.219,5	13.674
Saha Çalışanı Eğitim Saatleri Toplamı	355	23.096	4.512
Sendika Temsilciliği	%77	%83	%81
Çalışan Devir Hızı	%7	%15	%25

ÇALIŞANLARIN EĞİTİMİ ve GELİŞİMİ

Tat Gıda olarak bugünden geleceğe hazırlanmak için kültürel dönüşümün gücüne inanıyor çalışanlarımız ile birlikte bu dönüşümü birlikte şekillendiriyoruz.

Bu kapsamda önemli bir adımı Kazanan Takım Kültürel Dönüşüm Çalışmaları ile atıyoruz. Tat Gıda olarak kazanmayı "iş birliği içinde hareket eden ve bu takım oyununda eğlenen bir takıma dönüşen" çalışanlarımızla sağlıyoruz. Soru sormaktan ve soruların cevabını ilham veren ortamlarda birlikte tartışmaktan aldığımız güçle kültürel dönüşüm yolculuğumuzda çalışanlarımızla birlikte birçok soruyu tartışıyor, dönüşüme soruların gücü ile başlıyoruz.

#kazanantakım

Ve görüyoruz ki, Kazanan Takım Kültürel Dönüşüm Çalışmaları, liderlik gelişimine önemli katkılarda bulunmuş, çalışan bağlılığını artırmış ve ekip takım memnuniyetini yükseltmiştir. Tüm bunlara ek olarak Peryön İnsana Değer Ödüllerinde Kazanan Takım Kültürel Dönüşüm Çalışmaları projemizle finalist olmaktan mutluluk duyuyoruz.

Çalışanlarımıza sunduğumuz eğitimlerin çeşitli alanlarda kapsamlı olmasını önemsiyoruz. Agile Dönüşüm, Kişisel Gelişim, Liderlik Gelişimi, Mesleki Gelişim, Oryantasyon, Yabancı Dil ve Yetkinlik Gelişimi gibi farklı konuları içeren eğitimler sağlıyoruz. Özellikle liderlik odaklı eğitimlere büyük önem veriyoruz. 2023 yılında 384 saati liderlik eğitimi, 57 saati ise koçluk eğitimi ile geçirdik.

Tat Gıda olarak yürüttüğümüz kültürel dönüşüm çalışmalarında şirketimizin varlık nedenini belirleme, değerleri güçlendirme ve liderlik yetkinliklerini geliştirme amacını güdüyoruz. Bu kapsamda gerçekleştirdiğimiz atölye çalışmaları ve eğitim programlarıyla çalışanlarımızın farkındalığını artırarak kurumsal ve liderlik değerlerinin güçlenmesine destek oluyoruz.

Tat Liderlik Akademisi adı altında başlattığımız liderlik programı da bu çabalarımızın en önemli göstergelerinden. Tat Gıda'nın kültürel dönüşüm yolculuğunu ve globalleşme stratejisini desteklemek amacıyla tasarlanan bu program, şirket stratejilerini destekleyici liderlik yetkinliklerini geliştirmeyi hedeflemekte.

Toplamda 64 yöneticimizin katıldığı bu programla, farklı modüller, 360 derece değerlendirme envanterleri, bireysel gelişim planları ve birebir koçluk görüşmeleri gibi öğrenme araçları ile bütünsel tasarlanmış bir süreç yürütüyoruz. Liderliğin, takım olmanın ve ortak vizyonla ilerlemenin farklı boyutlarına odaklandığımız bu akademide bizim için en önemli nokta sürecin temelinde kapsamlı bir ihtiyaç analizinin yer alması.

Tat Gıda bünyesinde emeklerimizin en önemli göstergelerinden biri de çalışmalarımızla aldığımız ödüller.

Büyük bir mutlulukla paylaşıyoruz ki "Tat Liderlik Akademisi" Tegep Öğrenme ve Gelişim Ödülleri kapsamında Liderlik ve Yönetici Geliştirme Programı Kategorisinde en iyi seçildi.

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

ÇALIŞANLARIN EĞİTİMİ ve GELİŞİMİ

Tat Gıda olarak, çalışanlarımızın gelişimine odaklanarak hem bireysel hem de kurumsal başarıyı desteklemeye devam ediyoruz.

Bu doğrultuda sürdürülebilirlik politikamızı ve bu alanda gerçekleştirdiğimiz uygulamaları çalışanlarımıza aktarmak ve farkındalık oluşturmak amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlemekteyiz. Çalışanlarımızın katılımıyla sürdürülebilirlik çalıştayları düzenliyor, genel trendleri, kavramları ve yaklaşımları ele alarak daha yaşanabilir bir dünyayı birlikte tasarlıyoruz.

Ayrıca, çalışanların gelişimine yönelik çeşitli programlara da önem veriyoruz. İlk ve orta kademe yöneticilerin gelişimini desteklemek üzere “Tat Liderlik Akademisi” programını hayata geçirirken, saha çalışanlarını desteklemek amacıyla “Tatlı Farkındalıklar” adı altında modüler eğitim programları gerçekleştiriyoruz. Saha çalışanlarını yöneten ofis çalışanlarına yönelik ise “Formen Liderlik Programı” başlattık.

Yetenek yönetimimizden aldığımız güçle çalışanlarımızın kariyer planlamalarında yanlarında oluyoruz. Kültürü birlikte dönüştürmeyi ve bu dönüşümde aynı sayfada olmayı önemsiyor bu kapsamda, yeni işe başlayan çalışanlarımızla şirket kültürü ve iş süreçleri konusunda kapsamlı oryantasyon ve eğitim programları düzenliyoruz.

FIRSAT EŞİTLİĞİ, KAPSAYICILIK ve ÇEŞİTLİLİK

Çalışma ortamlarımızda ve paydaşlarımızla olan iletişimimizde fırsat eşitliği sağlamayı önemsiyor ve sürdürülebilirlik yaklaşımımızın önemli bir parçası olarak görüyoruz.

Tat Gıda olarak, herkesin eşit 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. İşe Alım politikamızda fırsat eşitliği ve adil işgücü yaklaşımlarımızı beyan ediyor, süreç akışlarında prensip ve uygulama olarak takip ediyoruz. Çalışan bağlılığının bir parçası olan ödüllendirme sisteminde de eşitliği ve kapsayıcılığı gözetiyoruz. Adil ödüllendirme ve yetenek yönetimi politikamız ile süreçlerimizi şekillendiriyoruz.

Bizim için kapsayıcı olmak, iş hayatında insanın tüm çeşitlilikleri ile var olabileceği ortamı yaratmaktan geçiyor. Tat Gıda olarak bu çalışma ortamını sağlayabilmek adına çalışıyor ve her geçen gün çalışmalarımızı bir adım ileriye taşıyoruz.

Tat Gıda olarak, “HeForShe” girişimi doğrultusunda, kadın çalışanlar için eğitim, kariyer gelişimi ve eşitlik fırsatları sunan iş ortamları oluşturmayı hedefliyoruz. İş yaşamında ve sosyal hayatta kadınların varlığının güçlenmesini önemsiyor ve destekliyoruz. Bu çerçevede, Tat Gıda bünyesinde kadın çalışan sayısının %50 oranının üzerinde olması benimsediğimiz önemli hedeflerimizden biridir. Bununla birlikte, her yıl yeni işe alımlarda kadın istihdamını artırmayı hedefliyoruz. 2023 yılında yeni işe başlayan kadın oranımız %42’dir. Yönetim Kurulu Çeşitlilik Politikamızda sunduğumuz kapsamla çeşitliliğe ve fırsat eşitliğine verdiğimiz önemi yansıtıyoruz. Üst kademe yöneticilerde kadın-erkek oranına dikkat edilmesi de bu önemin göstergesini oluşturuyor bu doğrultuda 2023 yılında üst düzey yöneticilerde kadın oranımız son 3 yılda olduğu gibi yine %50’dir. Her sene kadın çalışanlarımızın terfi oranını artırmayı önemsiyoruz. Raporlama döneminde terfi eden kadın çalışan oranımız %40’tır. Tat Gıda bünyesinde çeşitli faaliyetlerle bu oranın artmasını destekleyebilecek alanlar oluşturuyoruz.

Herkesin fırsatlara adil erişimini desteklemek için çalışıyor her bireyin sesini duymayı ve bu sesleri çoğaltmayı önemsiyoruz. Gerçekleştirdiğimiz projelerle topluma bir bütün olarak katkı sağlamak için çalışıyor, kaynaklarımızı etkin bir şekilde kullanıyoruz. Bugünden geleceğe hazırlanıyor, her insanın eşit ve adil koşullarda var olabildiği bir dünya için tüm paydaşlarımızla birlikte etki alanımızı genişletiyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) konusu hem bizim hem de paydaşlarımız için yüksek öncelik taşımaktadır. Bu bağlamda, Tat Gıda'nın ISG yaklaşımının temelini, çalışanlarımızın faaliyetlerini güvenli bir şekilde yerine getirebilmelerini sağlayacak bir çalışma ortamı oluşturmak ve olası ISG risklerini minimuma indirmek oluşturmaktadır.

Bu yaklaşım, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun rehberliğinde şekillenmektedir. 2022 yılında, iş sağlığı ve güvenliği kültürünü artırma ve sürdürülebilirliği sağlama hedefiyle önemli projeler ve uygulamaları hayata geçiren Tat Gıda, 2023 yılında bu çalışmaları daha da yaygınlaştırmış ve süreç ile sonuçların takibinde önemli adımlar atmıştır. Tat Gıda olarak, İSG konusunu bütüncül bir yaklaşımla ele alıyor, bu entegre anlayışı tüm üretim tesislerimizde ve ofislerimizde yaygınlaştırıyoruz.

Tat Gıda olarak, İSG'yi yönetim ve tüm çalışanların dahil olduğu katılımcı bir yaklaşımla ele alıyor, insan kaynağına verdiğimiz değeri ön planda tutarak çalışanlarımızın İSG uygulamaları hakkındaki görüş ve önerilerini önemsiyoruz. Bu amaçla çalışanlarımızın İSG süreçlerine aktif katılımlarını teşvik ediyor, tüm lokasyonlarda oluşturulan İş Sağlığı ve Güvenliği Kurullarımızla sürdürülebilirliğini sağlıyoruz.

Üst yönetimden çalışan temsilcilerine kadar geniş bir katılımı temsil ederek, İSG'nin tüm çalışanların ortak sorumluluğu olduğu bilincini destekliyor ve yaygınlaştırıyoruz. Çalışanlar, İSG kurulları ve diğer iletişim kanalları aracılığıyla görüş ve önerilerini yönetimle paylaşabiliyorlar. Ayrıca, iş güvenliği uzmanları ve sağlık ekipleri de ortak ve standartlaştırılmış politika ve prosedürler çerçevesinde, paralel bir şekilde davranabilecekleri bir yapılanmayla sürdürülebilirliği sağlama konusunda önemli roller üstleniyorlar. Bu bütüncül yaklaşımla Tat Gıda'nın İSG alanındaki etkinliğini ve çalışanların güvenliğini sürekli olarak geliştirmeyi amaçlıyoruz.

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.

2022 yılında şirket genelinde "İSG kültürünün artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması" hedefiyle İş Sağlığı ve Güvenliği Kültürel Dönüşüm ve Etkin Liderlik Projesini Mustafa Kemal Paşa Fabrikası'nda başlattık ve projenin Karacabey ve Torbalı işletmelerine yayılımını da sağladık.

Projemizi 2023 yılında büyük bir özenle yürüterek, özellikle saha çalışanlarına yönelik farkındalığın güçlendirilmesi amaçladık. "Güvenle Çalış Güvenle Tat" sloganı ile uyumlu şekilde, iş kazalarında %70'e varan iyileşme sağlarken; ramak kala bildirimlerinde %80 artış, eğitim sürelerinde %60'a varan artış gözledik.

Proje 2023 yılında "TİSK Ortak Yarınlar" yarışmasında özel jüri ödülüne de layık görülmüştür.

İNSAN HAKLARI YAKLAŞIMI ve ADİL ÇALIŞMA ORTAMI

İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ

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.

"Güvenle Çalış Güvenle Tat" sloganı ışığında yapılan iyileştirmeler sonucu, çalışan sayımızda artış olmasına rağmen 2023 yılı kaza frekansında 2022 yılına göre %63 iyileşme sağlanmıştır.

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 hızlı bir şekilde önlem almamıza yardımcı oluyor. Prosesler sırasında gerçekleşen güvensiz durumları tespit edip, 6-7 saniyelik video şeklinde bir alarm olarak İSG ekibimize ve üretim ekip liderlerimize gönderiyor. Verimli sonuçlar elde edilmesinden dolayı projenin 2023 yılında da yaygınlaştırılmasına karar verdik. Uygulamalarımız Mustafakemalpaşa işletmesinde 75 kamera ile devam etmektedir.

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 2023 yılı dahil olmak üzere ölümlü iş kazası ve meslek hastalığı vakası yaşanmadı.

2023 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 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 tekrarı planlandı ve uygulamaya alındı.

Tat Gıda olarak işe giriş yapan her çalışana 12 saatlik Temel İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimlerini veriyoruz. Yasal eğitimlerin yanı sıra yeni işbaşı yapan çalışanlara standart operasyon prosedürü eğitimi ile işe özgü riskleri anlatıyoruz. Saha yöneten liderler için iş hukuku seminerleri vererek bilinçlendirme faaliyetleri gerçekleştiriyor ve sorumlulukların farkına varmalarını sağlıyoruz. Ayrıca, çalışma alanlarında görülen İSG riskleri sebebiyle toolbox eğitimleri veriyoruz. 2023 yılında toplam 598 (çalışanxsaat) toolbox eğitimi verdik.

Bununla birlikte acil durum ekip eğitimleri gerçekleştirdik ve Acil Durum Eylem Planı çerçevesinde de bilgilendirmeler yaptık. Tat Gıda genelinde 2023 yılında toplamda 85 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.

2023 yılında İSG uygulamalarımıza ve iyileştirme çalışmalarımıza ayırdığımız bütçeyi 2022 yılına oranla %87 artırdık.

	2021	2022	2023
Meslek Hastalığı Frekansı (OIFR)	0	0	0
Kayıp Zamanlı Kaza Frekansı (LTIF)	18,22	30,93	44,06
Kaza Sıklık Frekansı (TRIF)	18,22	48,71	86,53
İSG Eğitim Saati (çalışan*saat)	28.043	27.994	19.252
Ölümlü Kaza	0	0	0

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Toplumsal Katkı

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda olarak, kurumsal sosyal 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.

TOPLUMSAL KATKI

KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK ÇALIŞMALARI

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.

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.

Yarım 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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

SolarHub Projesi

SolarHub projesiyle tarım sektörüne yönelik yenilikçi güneş enerjisi çözümleri geliştirmeyi amaçlıyoruz. Türkiye ve Yunanistan'daki güneş enerjisi alanındaki yenilik ekosistemlerini bir araya getirerek, sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini desteklemeyi amaçlıyoruz. Bu projede yer alan 21 kuruluşla birlikte, güneş enerjisi teknolojilerini tarımsal uygulamalara entegre ediyoruz ve tarımda çevresel sürdürülebilirliği destekliyoruz. Ayrıca, Akdeniz bölgesinde de SolarHub projesiyle Konsorsiyumun yeşil inovasyon kapasitesini 4 adet açık güneş enerjisi çözümü oluşturarak güçlendirmeyi hedefliyoruz.

AgriPV ön tasarımını da içeren bu projede, Türkiye için planlanan iki pilot tesisin tasarımını yapmayı ve Konsorsiyum ortaklarıyla Avrupa Birliği proje başvurusunda bulunmayı öngörüyoruz. Bu projelerimizle bölgesel güneş enerjisi kapasitesine katkıda bulunuor ve sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini teşvik ediyoruz.

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. Proje çerçevesinde pilot ölçekli ürünlerin tasarımı gerçekleştirilecek ve bu sistemler Türkiye, İspanya ve Danimarka'da yer alan uygulama sahalarında farklı iklim koşulları ve ürün çeşitleriyle olan uyumluluk açısından test edilecektir. Özellikle Türkiye'deki pilot tesisin kurulumu Tat Gıda tarafından yönetilmektedir.

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 arttırılması 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.

Dijital Tarla Günü

2023'te altıncısı 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.

TOPLUMSAL KATKI

KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK ÇALIŞMALARI

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 2023 yılında 6.926.675,33 TL bağış ve yardım yaptık.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

AR-GE ve İNOVASYON

Tat Tohum Ar-Ge Merkezimizde, katkısız, koruyucusuz, sürdürülebilir ve çevreye duyarlı yenilikçi ürünler geliştirmeyi önemsiyoruz, tüm bunları yaparken tüketici beklentilerini ön planda tutuyoruz.

Ar-Ge Merkezimizde, öncelikle sürdürülebilir tarım ve gıda değer zinciri, besleyici ve sağlıklı öğünler, pratik ürünler ile atık ve ambalaj azaltma konularına odaklanıyoruz. Tarımda yenilikçi teknolojilerin ve dijitalleşmenin yanı sıra yeşil enerji odaklı projeler geliştirilirken, besleyici ve pratik ürünler üzerinde de çalışmalarımızı hızla sürdürüyoruz.

Ürünlerimize yönelik inovasyonlar da dahil olmak üzere, şirket öncelikleri ve odak alanları doğrultusunda çeşitli Ar-Ge faaliyetlerini yürütüyor, uzun vadeli bilimsel projelerle yeni ürün geliştirme çalışmalarımızı destekliyoruz.

Ayrıca, Ar-Ge çalışmalarımızın finansmanı ve şirkete katkısını yükseltmek için fonların takibi ve yönetimi konusunda da titiz bir çalışma yürütüyoruz. Üniversite iş birlikleri, teşvikler ve ulusal/uluslararası proje başvuru süreçlerini de ayrı bir uzmanlıkla takip ediyoruz. Ar-Ge ve inovasyon yeteneğimizi yurt içi ve yurt dışı pazarlarda faaliyet gösterdiğimiz alanlarda, tüketici bağlılığı fırsatı sağlayan, yenilikçi ürün ve teknolojileri geliştiren bir Ar-Ge merkezi olmak vizyonumuz ve değişen tüketici ihtiyaç ve beklentilerini anlayarak, güçlü iş birlikleriyle yenilikçi fikir ve projelerin gelişimine ortam sağlayarak tüketicisine değer katan, fark yaratan ürün ve süreçler geliştirmek misyonumuzla sürekli güçlendiriyoruz.

Sürdürülebilirlik çalışmalarımızın bir parçası olarak, sürekli iyileştirmeye odaklanıyoruz. Bu kapsamda yeni PET hattının devreye alınmasıyla, üretimimizin kalitesini koruyarak kapasite artışı elde ediyoruz. Bu adım, sadece işimizin büyümesine katkı sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda çevresel etkimizi minimize ederek sürdürülebilirlik yolculuğumuza hız kazandırıyor.

TOPLUMSAL KATKI

AR-GE ve İNOVASYON

Stratejik hedefler ile ilerlemeyi Ar-Ge ve İnovasyon çalışmalarımızın temeli olarak görüyoruz. Bu doğrultuda kısa vadede; çalışan sayımızı etki odaklı bir şekilde giderek artırmayı, üniversite öğrencileri ile iş birliklerimizi çoğaltmayı, eğitim faaliyetlerine gerekli kaynakları ayırmayı, orta ve uzun vadede ise; yan sanayinin teknolojik yeterliliğini desteklemeyi, yüksek müşteri memnuniyetini korumayı, üretim metot ve teknolojilerinde ilerlemeyi hedefliyoruz.

Yeni ürün ve hizmetler sunmak için Ar-Ge çalışmalarımıza her geçen gün hız veriyoruz. Sürekli gelişim ve yenilikçilik ruhuyla hareket ederek, iş süreçlerimizi ve Ar-Ge faaliyetlerimizi iyileştirmeye odaklanıyoruz. Yeni Ar-Ge merkezimizin altyapı çalışmalarını tamamlayarak, inovasyonun ve keşiflerin merkezi haline gelen bir mekan oluşturduk. Panelistlerimizin eğitimlerini tamamlayıp testlerini başarıyla geçmeleri, tadım onay süreçlerimizin daha verimli ve etkili hale getirilmesi için bir adım daha attığımızın göstergesidir.

Aynı zamanda, çalışanlarımızın Ar-Ge ve inovasyon süreçlerine daha etkin bir şekilde katılmasını sağlayan mekanizmalar geliştiriyoruz. Dış iş ortaklarıyla iş birlikleri, spin-off'lar ve start-up'lar gibi girişimlerle iş birliği yapıyoruz, böylece farklı bakış açıları ve yenilikçilik ruhumuzu güçlendiriyoruz.

Dijital dönüşüm çalışmalarımıza hız kesmeden devam ediyoruz. Endüstri 4.0 odaklı projelerimizi IT Ar-Ge merkezimizde sürdürüyor, üretimde verimliliği artırmak ve tedarik zincirini optimize etmek için dijital çözümler geliştiriyoruz. Üniversiteler ile iş birliği fırsatlarını değerlendirerek geleceğe yönelik projeler geliştirmeye hazırlanıyoruz. Bu kapsamda ilk adımlarımızı atmaya başladık, 2023 yılında TÜBİTAK 2244 kapsamında sanayi doktora programı ile yola çıktık, bu program altında hazır yemek, sağlıklı atıştırmalıklar ve asitlendirilmiş gıdalar gibi alanlarda faaliyetler yürüteceğiz.

2023 yılı içerisinde ilk defa MAP ambalaj ile sterilize bir ürün piyasaya sunduk, Hazır Yemek kategorisinde çalışmalarımıza devam ettik, salamurasız asitlendirilmiş sebze kategorisinde Ar-Ge çalışmalarını tamamladık. Ürünlerimizin lezzetine odaklandığımız 2023 yılında lezzet odaklı reçete revizyonları gerçekleştirdik.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Ayrıca yoğun Ar-Ge projeleriyle geçirdiğimiz 2023 yılında hazır yemek ve sos portföylerimizi yeni lansmanlarla zenginleştirdik. Hazır yemek kategorisinde hemen açıp ve hızlıca ısıtılıp yenilebilecek ürünlerden oluşan 12 yeni çeşidimizi rafa sunarak zengin içerik ve lezzetimiz ile pazarda fark yarattık. Yeni paketleme hattı yatırımı ile portföyümüze tabak ve doypack gibi yenilikçi ambalaj formatlarını ekledik. Sos kategorisinde de küvet ve stickpack ambalaj formatlarını hayata geçirdik.

Benimsediğimiz açık inovasyon yaklaşımı ile teknolojik gelişim ve üretimde iyileştirici çalışmalara hız kazandırmayı önemsiyor bu doğrultuda kalite iyileştirme fikirleri, yeni tasarruf fikirleri gibi fikirlerin doğmasına alan açıyoruz. İyi uygulamaların çoğalmasını önemsiyor bu doğrultuda adımlar atıyoruz. SolarHub projemiz ile, konsorsiyumun yeşil inovasyon kapasitesini geliştirmeyi ve bu kapasiteden yararlanarak, Akdeniz bölgesinde sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini desteklemeyi hedefliyoruz. PV4Plants projemiz ile, bitkilerin büyüme koşullarını iyileştirmek için AgriPV teknolojilerinin enerji-tarım sinerjisini artırarak verimliliği ve yenilenebilir enerji üretimini arttırmak için çalışıyoruz.

ProXimed, 2023 projemiz ile sürdürülebilir kaynaklardan proteinlerin kullanımının teşvik edilmesini ve yenilikçi gıdaların geliştirilmesini destekliyoruz.

Yeni teknolojileri takip etmeyi; TÜBİTAK Bülten, TÜGİP, GIDA HATTI, ÇEVKO Bülteni, TÜSİAD Tarım ve Gıda Çalışma Grubu, Gıda Güvenliği Dergisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Güvenliği Derneği üyeliklerimiz ile kolaylaştırıyoruz.

Yaptığımız işin gelişiminde öncü olmakla birlikte bu gücümüzü yeni teknolojileri takip etmekten alıyoruz.

TOPLUMSAL KATKI

AR-GE ve İNOVASYON

Ar-Ge ve İnovasyon Projelerinde Tat Gıda Öncülüğü

Ar-Ge ve İnovasyon çalışmalarımızda öncülüğü, etki odaklı, inovatif fikirlerle temellendirilmiş, çoklu paydaşlık yapıları ile etkisi artırılmış projelerimiz ile destekliyoruz:

1

PROJE 1
Proje Kapsam ve Hedefleri

SolarHub projesi ile tarım uygulamaları kapsamında, Türkiye ve Yunanistan'da bulunan Güneş Enerjisi alanındaki yenilik ekosistemleri arasındaki bağlantıları güçlendirmek adına çeşitli faaliyetler yürütülecektir. Proje sonunda konsorsiyumun yeşil inovasyon kapasitesini geliştirmek ve bu kapasiteden yararlanılarak Akdeniz bölgesinde sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini desteklemek için 4 açık güneş enerjisi çözümü oluşturulacaktır. Proje, Akdeniz bölgesinde sürdürülebilir ve güvenli gıda üretimini desteklemek için Pilot ölçekli ürünlerin tasarımını ve ticarileşme süreciyle birlikte AgriPV ön tasarımını kapsamamaktadır.

Proje Bütçesi: 2.011.658 TL

Projenin Öne Çıkan ve İnovatif Özellikleri: Yeşil enerji eldesi, domates ürününün tarlada verimli sulaması ve kalitesel olarak standart ürün eldesi.

2

PROJE 2
Proje Kapsam ve Hedefleri

PV4Plants, 2023 projesinin amacı, bitkilerin büyüme koşullarını iyileştirmek için AgriPV teknolojilerinin enerji-tarım sinerjisini artırarak arazi kullanım verimliliğini, mahsul verimini ve yenilenebilir enerji üretimini arttırmaktır. Proje, Pilot ölçekli ürünlerin tasarımını da kapsamaktadır. Pilot tesis ile 2027 yılında; 7700 MWh/yıl enerji eldesi 3,4 Mt CO_2 /yıl 770.000 Euro/yıl hedeflenmektedir.

Proje Bütçesi: 2.588.759 TL

Projenin Öne Çıkan ve İnovatif Özellikleri: Tarım sektörünün döngüsel ekonomiye katkı sağlaması adına dijital platformların kullanılması (su verimliliği, güneş enerjisinin kullanılarak yeşil enerji üretimi).

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

3

PROJE 3
Proje Kapsam ve Hedefleri

ProXimed, 2023 projesi ile, sürdürülebilir kaynaklardan proteinlerin kullanımının teşvik edilmesi, proteinlerin tesis edilmesi için Akdeniz gıda ve yem sistemleri odaklı alternatif protein ürünleri ve bu ürünleri içeren yenilikçi gıdaların geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Proje Bütçesi: 1.951.164 TL

Projenin Öne Çıkan ve İnovatif Özellikleri: Beslenme kalitesini minimum düzeyde etkileyen yenilikçi ve "yeşil" teknolojiler kullanılarak protein ve ürün kalitesi üzerindeki performanslarının tanımlanması, sürdürülebilir ürünlere erişim artışı, gıda ithalatına bağımlılıkta daha iyi bir denge, etkili kampanyalar ve farkındalık yaratarak "diyet değişimine" katkı, adil, sağlıklı ve çevre dostu bir gıda sistemi için Tarladan Sofraya Stratejisine destek.

AR-GE ve İNOVASYON	2021	2022	2023
Ar-ge ve İnovasyona ayrılan bütçe ve yatırımlar (TL)	2.422.740	6.913.252	14.591

18 Ekip kişi sayısı (14 Kadın / 4 Erkek)	3 Uluslararası
30 Tamamlanan proje sayısı	11 Devam eden proje sayısı

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

TOPLUMSAL KATKI

DİJİTALLEŞME ve YENİLİKÇİLİK

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.

2023 yılında da Tat Gıda olarak Türkiye ve global pazarlardaki iddialı hedeflerimiz doğrultusunda şirket genelinde güçlü dijital dönüşüm inisiyatifleri hayata geçirdik:

1. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı onayıyla, inovatif ve dijital projeleri bilimsel yönden güçlendirme amacı taşıyan Ar-Ge Merkezi başvurumuz başarıyla sonuçlandı ve faaliyetlerimiz Bilgi Teknolojileri Ar-Ge Merkezi olarak devam etti. Bu önemli adımla sektördeki diğer firmalardan ayrılarak, ilk yerinde Ar-Ge çalışmalarını yürüten merkez özelliğimizle, dijital projeler aracılığıyla sektöre ve Tat Gıda'ya sürekli katma değer sağlama misyonumuzu pekiştiriyoruz.

2. 2023 yılı, "Üretimde Dijital Dönüşüm" programının, dijital performans yönetimini destekleyen projelerin hayata geçirildiği ve bu sayede stratejik inisiyatiflere katkıda bulunarak "Lighthouse" yani kutup yıldızı metaforuyla adlandırılan öncü tesis ağının bir parçası olmayı amaçlayan çalışmaların öne çıktığı bir dönem oldu. Üretim süreçlerinde referans değerlerine uygun üretimi sağlamak ve operatörlerin kritik müdahale sürelerini kısaltmak amacıyla geliştirilen üretim hatlarının akıllandırılması projesi sayesinde, 50.000 Euro tutarında potansiyel kazanç elde edilmiştir.

3. Sos Hattı Enerjisi Maliyet Haritalama Projesi ile veri odaklı ve sürdürülebilir enerji yönetim süreçlerini oluşturma amacımıza adım atmış bulunmaktayız. Bu projenin ilk fazında kurduğumuz altyapı sayesinde, konveyör enerji tüketiminde ortalama %30'luk bir azalma sağlandığını gözlemledik.

4. İş güvenliği ve kalite süreçlerimizi daha da güçlendirmek adına, kişisel koruyucu ekipman kullanımını takip etmek için alan ve kural ihlallerini görüntü işleme ve yapay zeka algoritmaları kullanarak algılayıp uyarı veren bir sistem geliştirdik. Bu sistem, işletmemizin tüm hatlarında devreye alındı ve video analitik projelerimiz sayesinde güvensiz davranışların tespiti on kat artış gösterdi.

5. Depo ve üretim tesislerimizden Türkiye'deki müşterilerimize yönelik sevkiyat işlemlerinde araç atamalarını manuel olmaktan çıkarıp bir platform üzerinden otomatikleştirmek, sevkiyatların araç bazında geçmişini ve anlık durumunu takip edebilmek, teslimat kanıtlarına online olarak erişebilmek ve böylece uçtan uca izlenebilirliği sağlamak amacıyla bir takip sistemi geliştirdik. Bu sistem, aynı zamanda optimizasyon ve düzeltici faaliyetlerin devreye alınmasına olanak tanıyarak iş süreçlerimizi iyileştirmemize katkı sundu.

6. Üretim tesislerimizde beklenmedik duruşları ve ekipman arızalarını en aza indirgeyerek iş sürekliliğimizi güçlendirmek amacıyla bakım yönetim sistemi uygulamasını başarıyla hayata geçirdik.

7. Gelişmiş bir risk farkındalığı oluşturmak ve önleyici aksiyonlar alabilmek için, proaktif risk ve performans yönetimine yönelik olarak, anlık performans göstergelerini sunan KPI Piramit sistemini devreye aldık.

8. Makine öğrenimi teknolojisi kullanarak kendini sürekli geliştiren ve iyileştiren, çeşitli verileri temel alan bir talep tahminleme çalışması başlatmış bulunmaktayız. Bu çalışma ile aylık Satış ve Operasyon Planlaması (S&OP) döngülerimiz aracılığıyla proaktif planlama kabiliyetlerimizi önemli ölçüde güçlendirdik

9. Tat Gıda olarak, kurumsal web sayfamızın daha yenilikçi ve sürdürülebilirlik bakış açısına sahip bir tasarımla yenilenmesi projesini tamamladık.

10. Cloud tabanlı "tatlibidestek" platformumuzu, BT destek hizmetlerimizi daha erişilebilir ve kullanıcı dostu hale getirmek amacıyla hayata geçirdik.

11. SAP tarafından destek verilmeyen bir versiyondan güncel versiyona geçiş yaparak operasyonel ve finansal kayıpların ve bu kayıplara bağlı olası risklerin önüne geçtik.

12. Geleneksel dosya sunucusunu bulut tabanlı bir kolaboratif platforma taşıdık. Bu yeni platform, veri yedekleme ve güvenlik gibi konularda sunduğu avantajların yanı sıra, her yerden rahatlıkla erişim imkanıyla bilgiye anında erişim için önemli bir katkı sağlamaktadır.

13. Müşterilerimize ve iş ortaklarımıza daha yüksek seviyeden katma değer sağlama amacımızla sürdürülebilir analitik sonuçlar elde etmeyi ve veriye dayalı bir gelecek inşa etmeyi hedefledik. Bu kapsamda bulut tabanlı veri havuzu oluşturduk. Günlük olarak yaklaşık 1 milyon satır verinin aktarıldığı platformumuz sayesinde, entegrasyon sürelerimizi ortalama altı haftadan bir haftaya düşürdük. Zaman ve iş gücü tasarrufuyla birlikte yaklaşık 10 milyon TL'lik bir maliyet avantajı elde ettik.

TOPLUMSAL KATKI

ÇİFTÇİLERLE SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM

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.

Çiftçilerin sürdürülebilir tarım politikaları ve tarımda teknoloji kullanımının yaygınlaşmasına, maliyetlerin azaltılarak, verimlilik artışının sağlanmasına, bu amaçla teknolojileri kullanarak, bilgi ve deneyim paylaşımıyla desteklenmeye ihtiyaçları bulunmaktadır. Tat Gıda, hayata olarak, dijital tarım uygulamalarını hayata geçirerek etki alanımızdaki çiftçileri destekliyoruz. Etkileşim alanımızda da hayata geçireceğimiz yeni yatırımlarla, tarım ve gıdadaki teknolojik dönüşüme öncülük edecek birçok paydaşın daha fazla iş birliği yapabileceği bir ortamı oluşturmayı hedefliyor, sektörümüze ilham oluyoruz. Bu hedefimiz ve sürdürülebilir tarım vizyonumuzla domates tarımında çiftçi gelişimi, iletişimi ve tarımda dijitalleşmeyi yaygınlaştırmayı amaçlıyoruz.

Sözleşmeli tarım ve dijital tarım çalışmalarıyla, çiftçilerin daha verimli üretim yapmalarını sağlarken finansman açısından da destek olarak işlerinin devamlılığına katkı sağlıyor, değer zincirimizdeki pozitif etkimizi güçlendiriyoruz.

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 ayni ve nakdi 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. Nakdi avans ile çiftçinin nakit akışına destek olurken ayni 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.

2023 yılında çiftçilere finansman ve avans desteği kapsamında nakdi avans olarak 85 milyon TL, ayni avans olarak ise 48 milyon TL ile destek sağladık. Bununla birlikte, yakıt ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri için 300'e yakın çiftçiye Opet Tarım Kartı aracılığıyla 4.3 milyon TL yakıt desteği kullanımı sağlanmıştır.

	AYNİ	NAKDİ	TOPLAM VERİLEN DESTEK	TOPLAM YARARLANAN ÇİFTÇİ SAYISI
2022	41,5 Milyon TL	31,5 Milyon TL	73 Milyon TL	417
2023	48 Milyon TL	85 Milyon TL	133,3 Milyon TL	476

Tarım Değer Zinciri

Sözleşmeli çiftçilerin, şirketin değer yaratmada kullandığı finansal kaynaklardan faydalanmasını sağlamak ve finansal sürdürülebilirliklerini desteklemek amacıyla "Tarım Değer Zinciri" projesini hayata geçirdik.

Sözleşmeli çiftçilerin, şirketin değer yaratmada kullandığı finansal kaynaklardan faydalanmasını sağlamak ve finansal sürdürülebilirliklerini desteklemek amacıyla "Tarım Değer Zinciri" projesini hayata geçirdik. Bu inovatif projede amacımız, sözleşmeli çiftçilere şirketin finansal kaynaklarından yararlanma fırsatı sunmak ve onların ekonomik sürdürülebilirliklerini güçlendirmekti. Bu sayede çiftçiler, alacaklarının vadesini beklemeden, limit çalışmasına gerek duymadan, teminatsız ve piyasa şartlarına göre uygun koşullarda tarımsal finansman seçeneklerine erişim imkanı buldu.

2022 yılında, çiftçilere tarımsal girdi ihtiyaçlarını vade farksız ve hasat vadeli bir şekilde temin etmek için koşulsuz ve kefilsiz kullanabilecekleri Verimli Çiftçi Kredi Kartı ilk kez 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 ekonomiyi ve sürdürülebilirliği destekleyen katkılarda bulunmaya devam etmeyi amaçlıyoruz.

TOPLUMSAL KATKI

MÜŞTERİ DENEYİMİ

Tat Gıda olarak, bugünden sürdürülebilir bir geleceğin oluşmasında müşterilerimizin, çiftçilerimizin ve toplumun aktif birer parçası olarak çalışıyoruz. Müşteri memnuniyetini en yüksek seviyeden sağlayarak, herkes için fayda yaratmaya odaklanıyoruz. Hayatın her anında lezzete doyarak iyi ve sağlıklı beslenmek için: "İşte Bu Tat" diyoruz.

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

Küresel pazarlarda ve ülkemizde gelişen dinamiklerin yanı sıra köklü geçmişimizden gelen 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 ilişkilere 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. 56 yılı aşkın tecrübemiz ile topladığımız yaz domatesleri sayesinde taze ve katkısız Tat Domates Salçası'nı müşterilerimiz ile buluşturuyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

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. Müşteri aşkını merkeze alarak 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 üretiyor, 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 lezzeti 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.

Bununla birlikte, uluslararası alanda yüksek bir itibara sahip olmamız, müşterilerimizin Tat Gıda'ya olan güveninin bir göstergesidir.

Müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, global müşterilerimizin ihtiyaçlarına uygun çözümler üretmeye devam ediyoruz, bu da hem mevcut müşteri ilişkilerimizi güçlendiriyor hem de yeni müşteri portföyü oluşturuyor.

Yeni çağrı merkezimiz ile başlattığımız iş birliğiyle, müşterilerimize daha etkili bir deneyim sunmayı amaçlıyoruz. Ayrıca, satış ekiplerimizle gerçekleştirdiğimiz toplantılarla müşteri geri bildirimlerini değerlendirip iyileştirmeye odaklanıyoruz.

Müşteri iletişimine büyük önem veriyoruz; aylık ortalama 1.600 kez müşteriyle temas kuruyor ve geri bildirimlere %99 oranında ortalama 1,5 iş günü içinde dönüş sağlıyoruz. Aynı zamanda periyodik olarak müşteri memnuniyeti ve bağlılığı anketleri yapıyoruz. Bu yıl, anket sonuçlarımız müşteri memnuniyeti 81 ve bağlılığı 77 olarak gerçekleşti.

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 değerin 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. #YarınındaVarız 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. Bu sorumluluğun farkındalığıyla, müşterilerimizle, çiftçilerimizle, toplumumuzla birlikte bu hedefe ulaşma yolunda kararlılıkla ilerliyoruz.

TOPLUMSAL KATKI

SAĞLIKLI YAŞAM ve KALİTE

Tat Gıda olarak sürdürülebilirlik anlayışımız, sadece işimizde değil, toplum sağlığını ve yaşam kalitesini iyileştirmeye yönelik çalışmalarımızda da kendini göstermektedir.

2023 yılında Tat Gıda'da, müşteriyi merkeze alan kalite yaklaşımımız doğrultusunda, önemli bir dönüşüm sürecine başladık. Bu dönüşümle, ürünlerin üretiminden tedarik zinciri yönetimine kadar olan süreçlerinde sürdürülebilirlik ilkesini benimseyerek, çevresel ve toplumsal etkilerini azaltmayı ve uzun vadeli değer yaratmayı hedefliyoruz. Müşteri odaklı kalite yönetimine önem veriyor, proses kalite güvence faaliyetlerimizi her geçen gün bir adım ileriye taşıyor, global gıda güvenliği ilkelerini benimsiyor ve çalışmalarımızı bu doğrultuda geliştirmeye devam ediyoruz.

Sağlıklı bir yaşamın temel taşlarından biri olan beslenme konusunda, sürdürülebilirlik ilkelerimizi ve toplum sağlığını destekleyen uygulamalarımızı ön planda tutuyoruz. 12 kategoride toplam 737 ürünümüzün hepsi Uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemleri sertikalı tesislerinde üretiliyor ve hepsi tüketici sağlığı ve güvenliği açısından değerlendiriliyor.

Tat Gıda'da kalite süreçlerimizde müşteri memnuniyetini öncelik olarak benimsiyor, müşterilerimizin ihtiyaç ve taleplerini kaliteli ve sağlıklı malzemeler kullanarak karşılamayı önceliklendiriyoruz.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2023 yılında başlattığımız dönüşüm sürecimizde, müşteriyi merkeze alan kalite yaklaşımımızı güçlendirdik ve müşteri memnuniyeti yönetim sistemimizi yeniden yapılandırdık. Bu kapsamda, müşteri beklentilerini daha iyi anlamak ve hızlı bir şekilde karşılamak için süreçlerimizi iyileştirdik. Ürünlerimizin içeriğinde doğal ve sağlıklı bileşenlere yer vermekte, müşterilerimizin sağlıklı bir yaşam tarzını desteklemekte ve onlara daha iyi bir yaşam kalitesi sunmaktayız. Ayrıca bilinçli tüketim alışkanlıklarını teşvik etmek ve sağlıklı beslenme konusunda farkındalık yaratmak amacıyla düzenlediğimiz kampanyalar ve etkinliklerle hedeflerimizi desteklemekteyiz.

Tat Gıda olarak üçüncü taraf denetimleri ile periyodik olarak doğrulanmaktayız. Yönetim sistem sertifikasyonu ve müşteri/kuruluş talepleri doğrultusunda her yıl periyodik olarak bağımsız kuruluşlarca sistemlerimiz denetlenmekte. ISO 9001: Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001: Çevre Yönetim Sistemi, ISO 50001: Enerji Yönetim Sistemi, BRCGS ve IFS Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri sertifikasyon süreçleri, Japon standartlarını belirleyen "Japanese Agriculture Standart" (JAS) ve Kosher sertifikası, Mustafakemalpaşa İşletmesi'nde BSCI (İş Sosyal Uygunluk Girişimi), "Organik Tarım Müteşebbis Sertifikası" gibi belgelere sahibiz.

Sağlıklı yaşamın ve kalite süreçlerinin temelini tedarikçilerimizle iş birliğimiz olarak görüyor ve bazı kalite yönetim belgelerini tedarikçilerimizin de almasını önemsiyor hatta zorunlu görüyoruz (GFSI (Küresel Gıda Güvenliği İnisiyatifi) tarafından tanınan sertifikalar olan BRCGS, IFS, FSSC 22000 gibi belgeler). Bu kapsamda güvenilir ve güvenli malzemelerin sağlanması için tedarikçi seçme ve değerlendirme programı başlattık. Tedarikçi geliştirme programı ve spesifikasyon güncellemeleri gibi stratejik iş birlikleriyle tedarik zinciri boyunca hem iyileştirme hem de maliyet etkinliği sağlamaya devam ediyoruz.

Yerel topluluklarla kurduğumuz yakın ilişkiler, sürdürülebilirlik vizyonumuzun önemli bir parçasını oluşturuyor. Toplumun sağlık ve refahına katkıda bulunmak için çeşitli toplumsal projeleri yürütüyoruz. Kesintisiz olarak araştırma faaliyetlerimize devam ediyor her geçen gün uygulamalarımızı geliştiriyoruz. Ayrıca, yerel tarımı destekleyerek organik ürünlerin kullanımını teşvik ediyor, böylelikle hem çevre dostu bir yaklaşım benimsemeyi hem de sağlıklı beslenmeyi destekliyoruz. Doğal varlıklarımızı koruyarak, doğadan aldığımızı doğaya geri verme sorumluluğunu taşıyoruz. Tüm ürünlerimizin doğadan geldiği ve doğaya saygıyla üretildiği temel ilkesiyle hareket ediyoruz.

TOPLUMSAL KATKI

SAĞLIKLI YAŞAM ve KALİTE

Toprağımızın, suyumuzun ve havamızın sağlığını korumak, bizim için sağlıklı yaşamın önemli bileşenlerindendir. Tarladan tabağa kadar bu korumayı ilke edinirken, müşterilerimizin ürerim süreçlerindeki hassasiyete güvenerek iç rahatlığıyla kullanabileceği iyi tarım uygulamalarını da destekliyoruz.

Ürünlerimizin içeriği, üretim süreçleri ve kaynaklarıyla ilgili doğru ve şeffaf bilgilere erişim, sürdürülebilirlik çabalarımızın temel bir parçasını oluşturuyor. Bu sebeple, ürünlerimizin içindekileri, üretim metotlarını ve sürdürülebilirlik performansını detaylı olarak hem online platformlarımızda hem de ürün etiketlerimizde sunuyoruz. Müşterilerimizin bilinçli tercihler yapmalarını ve çevresel etkileri değerlendirmelerini kolaylaştırmak için ürünlerimizin sürdürülebilirlikle ilgili verilerine ulaşmalarını teşvik ediyoruz. Ayrıca, ürünlerimizin sürdürülebilirlik performansını sürekli olarak izleyerek, gerektiğinde iyileştirmeler yaparak, daha yaşanabilir bir dünya için taahhüdümüzü sürdürüyoruz.

Sağlıklı yaşam yolculuğumuzda 2023 yılında çalışanı merkeze alan birçok proje hayata geçirdik.

Sağlıklı yaşamın en önemli alanlarından olan Gıda Güvenliği Kültürü ile ilgili farkındalık ve kültürel dönüşüm programı başlattık. Saha personeli ile birebir çalışmalarımızı hayata geçirdik. Kültürümüzü ve vizyonumuzu kendi tesislerimizin ötesine taşıma hedefimizle, sınır ötesi operasyonlarımızda da kendi tesislerimizde titizlikle ilerleyen kalite üretim süreçlerinin standartlaştırılmasını, izlenebilirliğinin kapsamının ve hızının arttırılmasını, kalite kontrol süreçlerinin güçlendirilmesini hayata geçirdik. Gıda Savunması kapsamında 3 işletmede çalışmalarımızı başlattık, İyi Üretim Uygulamaları (GMP) standartlarına uyum sağlamak için haftalık denetim ve takip programlarıyla üretim süreçlerini uluslararası kabul gören kalite standartlarına göre geliştirmek üzere çalışmalarımıza hızla devam ediyoruz. Denetim sonuçlarımızla, müşterilerimizdeki güveni artırmayı ve uluslararası rekabet gücümüzü pekiştirmeyi önemsiyoruz.

Tat Gıda olarak 2023 yılında üst seviyeye çıkarmayı hedefleyerek kalite yetkinliğini bünyemizde geliştirdik. Bu doğrultuda, ihracatta büyümeyi desteklemek için kalite güvence, tedarik kalite yönetimi ve regülasyon süreçleri gibi alanlarda organizasyonu yeniden yapılandırdık, global standartlara uygun kalite sorumluluklarını süreçlerimize dahil ettik.

İşletmeler genelinde Süreçlerin Optimizasyonu Projesi kapsamında, süreçlerimizi baştan sona yeniden gözden geçirerek belgelemek, rolleri ve sorumluluk dağılımlarını belirlemek ve süreçlerde iyileştirme alanlarını risk ve fırsatlarla değerlendirerek odaklanacağımız alanları belirledik. Ayrıca, yurt dışı satış operasyonlarımızı merkezimize aldık. Proses akış şemaları, tehlike analizleri ve risk değerlendirmesi ve HACCP çalışmalarını güncelleme projesini başlattık. Tüm tehlikeler gözden geçirilip değerlendirildi ve bulaşma kaynakları belirlendi. Planlar, Operasyonel Ön Gereksinim Programları, Tehlike Analizleri ve Risk Değerlendirmeleri yalınlaştırıldı. Tüm fabrikalar için 93 HACCP planı 11 adede indirildi ve BRCGS ve IFS Standartları güncellendi.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Tat Gıda olarak sürekli iyileştirme yaklaşımını benimseyerek operasyonel mükemmellik metodolojisiyle müşteri değerini artırırken kaynakların verimli kullanılmasını hedefliyoruz.

Saha çalışanlarımızın katılımıyla Tat Mükemmellik Sistemi ve Yalın Altı Sigma metodolojileriyle maliyet liderliğini destekledik ve sürekli iyileştirme çalışmalarını her geçen gün ileriye taşımaya devam ediyoruz. 2023 yılında, 3 işletmede 60 büyük proje gerçekleştirdik ve 60 milyon TL'lik sürekli iyileştirme kazancı elde ettik. Saha çalışanlarımızın katılımıyla 300'den fazla önce/sonra kaizen ve 500'den fazla öneriyle verimlilik artışı sağladık. Ayrıca, Yalın Altı Sigma programının 6. Dalgası'nda 12 yeni yeşil kuşak mezunu yetiştirdik.

Sağlıklı bir çevrenin, insan sağlığı üzerinde doğrudan etkili olduğunu bilerek, atıkların azaltılması, enerji verimliliği ve su tasarrufu gibi alanlarda sürekli iyileştirmeler yapıyoruz. Bu sayede, sadece bugünün değil, gelecek nesillerin de sağlıklı bir yaşam sürdürebilmelerini destekliyoruz.

TOPLUMSAL KATKI

ÜRÜN SORUMLULUĞU ve İZLENEBİLİRLİK

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 2023 Faaliyet Raporunda paylaşıyoruz. Bu yeniliklerle birlikte doğranmış domates üretiminde süreç modernizasyonu ile ürün kalitesinde hem yapısal hem de duyusal 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 performansı 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.

VERİ GİZLİLİĞİ ve SİBER GÜVENLİK

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 güvenliksiz 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 gelişiyoruz.

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.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

TOPLUMSAL KATKI

KURUMSAL ÜYELİKLER 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
TÜRKIYE 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

KURULUŞ (STK)	PLATFORM TEMSİLİ
TORBALI TİCARET ODASI	Üye
MUSTAFAKEMALPAŞA TİCARET BORSASI	Üye
KARACABEY TİCARET BORSASI	Üye
MUSTAFAKEMALPAŞA ZİRAAT ODASI	Üye
KARACABEY ZİRAAT ODASI	Üye

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

EKLER & GÖSTERGELER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Ekonomik Performans Verileri

Milyon TL	2022	2023
Gelir Tablosu - Özet		
Net Satışlar	**5.249**	**5.752**
Brüt kâr	469	364
FAVÖK*	-72	74
Esas faaliyet zararı	-212	-120
Vergi öncesi zarar	-65	-62
Net dönem zararı	-149	-86

* FAVÖK: Amortisman hariç esas faaliyet kârı

Toplumsal Yatırımlar (TL)	2021	2022	2023
Hayırseverlik kapsamındaki bağışlar	1.633.913	2.523.571	6.926.625
Altyapı yatırımları (Ticari veya hayır amaçlı)		217.835.632	430.809.867

Üretim (ton)	2022	2023	Yıllık Değişim
Salça & Domates Ürünleri	100.497	86.751	%-14
Turşu	12.887	9.119	%-29
Ketçap, Mayonez & Diğer Soslar	22.135	27.453	%24
Hazır Yemek ve Diğer Konserve Ürünler	14.643	12.067	%-18
Toplam	**150.163**	**135.390**	**%-10**

Hasılat ve Satış Miktarı	2022	2023	Yıllık Değişim
Satış Hacmi (ton)	135.067	130.120	%-3,7
Net Satış (milyon TL)	5.249	5.752	%9

Yatırım Harcamaları	31 Aralık 2022	31 Aralık 2023
Salça ve konserve ürünleri	359.484.258	293.300.789
Bölümlere tahsis edilemeyen yatırım harcamaları	66.815.040	137.509.078
Toplam	**426.299.298**	**430.809.867**

Çevresel Performans Verileri

Tüketim Verileri (MWh)	2021	2022	2023
Doğalgaz	195.557	202.609	754.000
Elektrik	21.193	23.201	78.427

Enerji Yoğunluğu	2021	2022	2023
Toplam enerji tüketimi (MWh)	216.750	225.811	832.427
Yoğunluk hesaplanacak yıllık toplam (ton) – toplam üretim	132.019	150.165	135.390
Enerji yoğunluğu (toplam enerji/ toplam üretim) (MWh/ton)	1,6	1,5	6,15

Enerji Tasarrufları	2021	2022	2023
Yıllık toplam enerji tasarrufu (MWh)	1.499,70	909,80	1.673,88
Yıllık toplam enerji tasarrufu (TL)	1.140.000	1.939.250	2.336.076

Sera Gazı Emisyonları	2021	2022*	2023
Kapsam 1 (doğrudan) sera gazı emisyonları (tonCO2e)	43.801	45.555	38.662
Kapsam 2 (dolaylı) sera gazı emisyonları (tonCO2e)	11.585	0	0
Kapsam 3 sera gazı emisyonları (tonCO2e)**		678.302	

*2022 yılı için sera gazı emisyonları doğrulatılmamıştır.
**Kapsam 3 emisyonlarının ilk kez hesaplanması nedeniyle mevcut yıl emisyon sonuçlarında artış görüldü.

Sera Gazı Salımları	2021	2022	2023
Kapsam 1 (ton CO2e)	43.260	45.555	38.662
Kapsam 2 (ton CO2e)	10.735	0	0
Toplam (ton CO2e)	53.995	45.555	38.662
Ton başına Karbon Salımı (kg/ CO2e)	0,398	0,303	0,28

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

EKLER & GÖSTERGELER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Çevresel Performans Verileri

Sera Gazı Yoğunluğu	2021	2022	2023
Toplam sera gazı salımı (tonCO2e)	57.745	723.857	41.142
Yoğunluk hesaplanacak yıllık toplam (ton) – toplam üretim	66.735	73.584	135.390
Sera gazı yoğunluğu (toplam salım/toplam üretim) (tonCO2e/ton)	0,865	9,84	0,30

Hava Emisyonları	2021	2022*	2023
NOx (kg/saat)	37,64	38,56	318
SOx (kg/saat)	1,71	1,86	115

* 2022 yılı hava emisyon değerlerine Torbalı işletmemizin ölçüm verileri eklenmiştir. Bu nedenle veriler bir önceki yıldan farklıdır.

Su Kullanımı Miktarları (m3)	2021	2022	2023
Şebeke suyu	2.422	2.312	5.261
Yeraltı suyu (Kuyu suyu)	3.662.336	4.494.245	4.405.991
Su Kullanım Yoğunluğu (toplam kullanımı/ toplam üretim) (m3/ton)	27,02	29,81	32,54

Su Kullanımı Miktarları	2021	2022	2023
Su Tüketimi (bin m3)	3.665	4.497	4.406
Ton başına su tüketimi (m3)	27	30	32,5
Atık su miktarı (bin m3)	3.295	4.047	3.969

Yeniden Kullanılan ve/veya Atıksu Miktarı	2021	2022*	2023
Geri kazanılan/tekrar kullanılan su miktarı (m3)	1.017.500	1.167.410	-
Atıksu miktarı (bin m3)	3.295	4.047	3.969

Tehlikeli Atık Miktarı (ton)	2021	2022	2023
Enerji amaçlı geri kazanılan	42	14	17
Tehlikesiz Atık Miktarı (ton)	**2021**	**2022**	**2023**
Geri dönüştürülen	3.355	2.213	2.440
Enerji amaçlı geri kazanılan	7.069	6.248	4.100

Çevre Cezaları (TL)	2021	2022	2023
Alınan Çevre Cezası* (TL)	-/-	131.516/98.637	-/-

Sosyal Performans Verileri

Çalışan Bağlılığı Verileri (%)	2023
Çalışan bağlılığı anketine katılan çalışan sayısı	56,3
Çalışan bağlılığı skoru	58,2

Eğitime Katılan Çalışan Verileri*	2023		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Eğitim alan toplam çalışan sayısı	317	416	733
Eğitim alan ofis çalışanı sayısı	91	102	193
Eğitim alan saha çalışanı sayısı	225	314	539

*İSG eğitimleri dahil değildir.

Eğitim Saatlerine İlişkin Veriler*	2023		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Verilen eğitim saati (kişi*saat)	5.211	4.827	10.038
Çalışan başına yıllık ortalama eğitim saati	21.204	22.528	43.732

*İSG eğitimleri dahil değildir.

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

EKLER & GÖSTERGELER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Verileri

Çalışanlara ve Yöneticilere Yönelik Eğitim Programları Verileri (Yıllık eğitim saati)	2023
Tat Liderlik Akademisi	3.479,5
İşletme Ekipleri Liderlik Programı	1.554

Performans Değerlendirmesi	2023		
	KADIN	ERKEK	TOPLAM
Düzenli bir performans ve kariyer gelişim değerlendirmesine tabi tutulan toplam çalışan sayısı	91	102	193

İSG Verileri	2023
İSG eğitim miktarı (kişi*saat)	28.043
Kayıp Günlü Kaza Frekansı (Toplam-Spor Kazaları Hariç)*	18,22
Kayıtlı Kaza Frekansı (Toplam-Spor Kazaları Hariç)**	18,22
Kaybedilen günler (gün)	251

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

Çalışan Demografisi

Ortalama Toplam Çalışan Sayısı

Ortalama Kadın Çalışan Sayısı

Ortalama Erkek Çalışan Sayısı

Aralık Sonu - Toplam Çalışan Sayısı

Aralık Sonu - Kadın Çalışan Sayısı

Aralık Sonu - Erkek Çalışan Sayısı

Çalışan Demografisi

Kadın Çalışan Oranı (Ortalama Çalışan Sayısı)

Erkek Çalışan Oranı (Ortalama Çalışan Sayısı)

Yeni İşe Başlayan Kadın Çalışan Oranı

Yaş Ortalaması (Ortalama Çalışan Sayısı)

Kıdem Ortalaması (Ortalama Çalışan Sayısı)

Cinsiyete Göre Orta Kademe Yönetici Oranı – Kadın

Cinsiyete Göre Yeni İşe Alım Oranı – Kadın

Cinsiyete Göre Yeni İşe Alım Oranı – Erkek

Cinsiyete Göre Orta Kademe Yönetici Oranı – Erkek

Cinsiyete Göre Üst Kademe Yönetici Oranı – Erkek

Cinsiyete Göre Üst Kademe Yönetici Oranı – Kadın

Uzun Dönem Stajyeri

Cinsiyete Göre Terfi Oranı – Kadın

Cinsiyete Göre Terfi Oranı – Erkek

EKLER & GÖSTERGELER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Tedarik Zinciri Yönetimi Performansı

Tedarikçilere İlişkin Veriler	2023
Direkt (Tier 1) tedarikçi sayısı	136
Son üç yılda çalışılan direkt (Tier1) tedarikçi sayısı	62
Kritik ve direkt (Tier1) tedarikçi sayısı	136
Kritik ve direkt (Tier1) tedarikçilere yapılan ödemeler	1.131.166.424
Dolaylı (Tier1 dışı) tedarikçi sayısı	969
Son üç yılda çalışılan endirekt (Tier1 dışı) tedarikçi sayısı	1.234
Kritik ve dolaylı (Tier1 dışı) tedarikçi sayısı	3
Kritik ve dolaylı (Tier1 dışı) tedarikçilere yapılan ödemeler	202.587.757

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

GRI İÇERİK İNDEKSİ

Tat Gıda, 1 Ocak 2023- 31 Aralık 2023 dönemi için GRI Standartları'na uyumlu olarak raporlama yapmıştır.

GRI Standardı	Bildirim	Referans
GRI 1: Temel 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-1 Kurum Profili	Tat Gıda Hakkında (sf.16-18) Üretim Tesislerimiz (sf.19-21) İletişim(sf.151)
	2-2 Sürdürülebilirlik raporlamasına dahil edilen kuruluşlar	Rapor Hakkında (sf.7)
	2-3 Raporlama periyodu, sıklığı ve iletişim bilgisi	Rapor Hakkında (sf.7)
	2-4 Önceki raporlara göre yeniden düzenlenen bilgi	
	2-5 Dış Denetim	Rapor kapsamında dış denetim hizmeti alınmamıştır.
	2-6 Faaliyetler, değer zinciri ve diğer iş ilişkileri	Tat Gıda Hakkında (sf.16-18) Üretim Tesislerimiz (sf.19-21) Ürünlerimiz (sf.23) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.55-57) Değer Zinciri Yönetimi (sf.58-59)
	2-7 Çalışanlar	Çalışan Demografisi (sf.140-141)
	2-8 Taşeron firmaya ait çalışanlar	Sözleşmeli Tarım (sf.124-125)
	2-9 Yönetişim yapısı	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.40-41) Komiteler (sf.42-43)
	2-10 En yüksek yönetişim organının üyelerinin yetkinlik ve yeterliliklerinin belirlenme süreci	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.36-39) Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.40-41) Komiteler (sf.42-43) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.44-45)
	2-11 En yüksek yönetişim organının başkanı	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.40-41)
	2-12 En yüksek yönetişim organının kuruluşun faaliyetleri kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesindeki rolü	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.49-53) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.64-71)
	2-13 Faaliyet kaynaklı oluşan etkilerin yönetilmesinde sorumluluk iradesi	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.49-53) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.64-71)
	2-14 Sürdürülebilirlik raporlamasında en yüksek yönetişim organının rolü	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.64-71)
	2-15 Çıkar çatışmalarını engelleyen süreçler	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.40-41) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.48)
	2-16 Kritik konuların en yüksek yönetişim organına aktarılması süreci	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.49-53) Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.64-71) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.66-67)
	2-17 En yüksek yönetişim organının yeterlilikleri	Yönetim Kurulu Yapısı, Üst Yönetim Ve Komiteler (sf.40-41)

EKLER & GÖSTERGELER

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Bildirim	Referans
GRI 1: Temel 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021		
GRI 2: Genel Bildirimler 2021	2-18 En yüksek yönetişim organının performansının değerlendirilmesi	Kurumun gizlilik politikaları nedeni ile paylaşılmamaktadır.
	2-19 Ücret politikaları	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.40-41) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.44-45)
	2-20 Ücretlerin belirlenmesine yönelik süreç	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.40-41) Ücretlendirme Ve Yan Haklar (sf.44-45) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.100-102)
	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.64-71) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.66-67) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.70-71)
	2-23 Politika taahhütleri	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.40-41)
	2-24 Politika taahhütlerinin uygulanması	Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.40-41)
	2-25 Olumsuz etkileri iyileştirmeye yönelik süreçler	Etik ve Şeffaflık (sf.46-47) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.47) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.48) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.48) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.49-53) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.70-71)
	2-26 Etik ve yasal davranışla ilgili konular hakkında öneri alınması ve endişelerin dile getirilmesine yönelik mekanizmalar	Etik ve Şeffaflık (sf.46-47) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.47) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.48) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.48)
	2-27 Yasal mevzuata uyum	Etik ve Şeffaflık (sf.46-47)
	2-28 Kurumsal üyelikler	Kurumsal Üyelikler ve Destekler (sf.134-135)
	2-29 Paydaş katılımı	Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.66-67)
	2-30 Toplu iş sözleşmesine tabi çalışan oranları	Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.100-102)
GRI 3: Öncelikli Konular		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-1 Öncelikli konuların belirlenmesine yönelik süreç	Kurumsal Risk Yönetimi(sf.49-53) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.66-67)
	3-2 Öncelikli konuların listesi	Önceliklendirme Matrisi (sf.67)
	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Sürdürülebilirlik Yönetimi (sf.64-71) Sürdürülebilirlik Önceliklerinin Belirlenmesi ve Önceliklendirme Analizi (sf.66-67) Sürdürülebilirlik Hedefleri (sf.70-71)
Tüketici Memnuniyetinin Sağlanması		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tat Gıda Hakkında (sf.16-18) Vizyonumuz ve Misyonumuz (sf.24) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.118-121) Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.122-123) Sağlıklı Yaşam ve Kalite (sf.128-131)

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Bildirim	Referans
Kurumsal Müşteri Memnuniyetinin Sağlanması		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tat Gıda Hakkında (sf.16-18) Vizyonumuz ve Misyonumuz (sf.24) Ödüller ve Etkisi Yüksek Uygulamalar (sf.28-31) Müşteri Deneyimi (sf.126-127)
Gıda Güvenliği ve Kalitesi		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Üretim Tesislerimiz (sf.19-21) Kurumsal Yönetim İlkeleri Ve Politikalar (sf.36-39) Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.55-57) Değer Zinciri Yönetimi (sf.58-59) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.118-121) Sağlıklı Yaşam ve Kalite (sf.128-131)
Ürün Sorumluluğu		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Üretim Tesislerimiz (sf.19-21) Kurumsal Risk Yönetimi (sf.49-53) Ar-Ge ve İnovasyon(sf.118-121) Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.65)
İzlenebilirlik		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.122-123) Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.132-133)
İş Sağlığı ve Güvenliği		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.106-109)
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018	403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.106-109)
	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.140)
	403-3 İş sağlığı hizmetleri	İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.106-109)
	403-5 İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili çalışan eğitimi	Sosyal Performans Verileri (sf.140)
	403-6 Çalışan sağlığının teşviki	İş Sağlığı ve Güvenliği(sf.106-109)
	403-7 İş ilişkileriyle doğrudan bağlantılı iş sağlığı ve güvenliği etkilerinin önlenmesi ve azaltılması	Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.55-57) İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.52-53)
	403-8 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi kapsamındaki işçiler	Tedarik Zinciri Yönetimi (sf.55-57) İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.106-109)
	403-9 İşle ilgili yaralanmalar	Sosyal Performans Verileri (sf.140)
Ürün Sorumluluğu		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Ürün Sorumluluğu ve İzlenebilirlik (sf.132-133)
Su Yönetimi		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konunun yönetimi	Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı (sf.78-79) Dijital Ve Sürdürülebilir Tarım (sf.80-83) Su ve Atık Su Yönetimi (sf.88)
GRI 303: Su ve Atık Sular 2018	303-1 Kurumun Su Politikası ve Yönetim Yaklaşımı (Su Yönetimi)	Su ve Atık Su Yönetimi (sf.88)
	303-2 Su deşarjı ile ilgili etkilerin yönetimi	Su ve Atık Su Yönetimi (sf.88)
	303-3 Kaynak bazında su çekimi	Çevresel Performans Verileri (sf.138)
	303-4 Su Tahliyesi	Çevresel Performans Verileri (sf.138)
	303-5 Su tüketimi	Çevresel Performans Verileri (sf.138)

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

EKLER & GÖSTERGELER

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER KÜRESEL İLKELER SÖZLEŞMESİ (UNGC) İÇERİK İNDEKSİ

Küresel İlkeler	Referans
İlke 1: İş dünyası, ilan edilmiş insan haklarını desteklemeli ve bu haklara saygı göstermelidir.	Politikalar (sf.37-39) Etik ve Şeffaflık (sf.46-48) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.96-97) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.100-102)
İlke 2: İş dünyası, insan hakları ihlallerinin suç ortağı olmamalıdır.	
İlke 3: İş dünyası, çalışanların sendikalaşma ve toplu müzakere özgürlüğü desteklemelidir.	Politikalar (sf.37-39) Etik ve Şeffaflık (sf.46-48) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.96-97) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105)
İlke 4: Zorla ve zorunlu işçi çalıştırma uygulamasına son verilmelidir.	
İlke 5: Her türlü çocuk işçi çalıştırılmasına son verilmelidir.	
İlke 6: İşe alım işe yerleştirmede ayrımcılığa son verilmelidir.	
İlke 7: İş dünyası, çevre sorunlarına karşı ihtiyati yaklaşımları desteklemelidir.	Tat Gıda Çevre Yönetimi Yaklaşımı (sf.78-79) Dijital Tarım (sf.80-83) Enerji ve Emisyon Yönetimi (sf.84-87) Su ve Atık Su Yönetimi (sf.88) Atık Yönetimi (sf.89) Sıfır Atık Yönetim Sistemi (sf.90) Doğa ve Canlı Yaşamı Önemseniyor (sf.91) Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım (sf.105-106) Ar-Ge ve İnovasyon (sf.118-121) Dijitalleşme ve Yenilikçilik (sf.122-123) Çiftçilerle Sürdürülebilir Tarım (sf.124-125)
İlke 8: Çevresel sorumluluğu arttıracak her türlü faaliyete ve oluşuma destek vermelidir.	
İlke 9: Çevre dostu teknolojilerin gelişmesini ve yaygınlaşmasını desteklemelidir.	
İlke 10: İş dünyası, rüşvet ve haraç dahil her türlü yolsuzlukla mücadele etmelidir:	Etik ve Şeffaflık (sf.46-47) Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele (sf.47) Çıkar Çatışmalarının Önlenmesi (sf.48) Endişelerin Dile Getirilmesi (sf.48)

BM KADININ GÜÇLENMESİ PRENSİPLERİ (UN WEPs)

Prensipler	Referans
Prensip 1: Toplumsal cinsiyet eşitliği için üst düzey kurumsal liderlik sağlanması	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Politikalar (sf.37-39) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105)
Prensip 2: Tüm kadın ve erkeklere iş yaşamında adil davranılması, insan haklarına ve ayrım yapmama ilkesine saygı gösterilmesi; bu ilkelerin desteklenmesi	Politikalar (sf.37-39) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.96-97) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.100-102) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105)
Prensip 3: Tüm kadın ve erkek çalışanların sağlık, güvenlik ve refahının sağlanması	Politikalar (sf.37-39) İnsan Hakları Yaklaşımı (sf.96-97) Çalışan Bağlılığı ve Deneyimi (sf.100-102) İş Sağlığı ve Güvenliği (sf.106-109)
Prensip 4: Kadınların eğitim, kurs ve profesyonel gelişim olanaklarının desteklenmesi	Çalışanların Eğitimi ve Gelişimi (sf.103-104) Sosyal Performans Verileri (sf.139-140)
Prensip 5: Kadınların güçlenmesi için girişimci gelişimi, tedarik zinciri ve pazarlama yöntemlerinin uygulanması	Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105)
Prensip 6: Toplumsal girişimler ve savunuculuk çalışmalarıyla eşitliğin teşvik edilmesi	Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105) Kurumsal Üyelikler ve Destekler (sf.134-135)
Prensip 7: Toplumsal cinsiyet eşitliğine ilişkin elde edilen başarıların değerlendirilmesi ve halka açık raporlanması	Üst Yönetim Mesajı (sf.8-11) Politikalar (sf.-37-39) Fırsat Eşitliği, Kapsayıcılık ve Çeşitlilik (sf.105) Sosyal Performans Verileri (sf.139-140) Çalışan Demografisi (sf.140-141)

TAT GIDA 2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Notlar

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

www.tatgida.com.tr