

GELECEK, HEPİMİZ İÇİN.

2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



GELECEK, HEPİMİZ İÇİN.

2023 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

1.

RAPOR HAKKINDA

05

2.

ÜST YÖNETİM MESAJI

06

3.

ALTINMARKA GRUBU HAKKINDA

08

3.1.	Kurumsal Profil	08
3.1.1.	Vizyon, Misyon ve Değerler	10
3.1.2.	Ürünler ve Hizmetler	10
3.1.3.	Politikalar	12
3.1.4.	Kilometre Taşları	12
3.1.5.	Rakamlarla Altınmarka Grubu	12

4.

KURUMSAL YÖNETİM

13

4.1.	Kurumsal Yapı	13
4.2.	Etkin Risk Yönetimi	13
4.3.	Sertifikalar	14
4.4.	İş Etiği ve Uyum	16
4.5.	İç Kontrol ve Denetim	16

5.

ALTINMARKA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

17

5.1.	Sürdürülebilirlik Yolculuğu	17
5.2.	Sürdürülebilirlik Stratejisi	17
5.2.1.	Önceliklendirme Çalışması	17
5.2.2.	Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları İle Uyum	18
5.2.3.	Sürdürülebilirlik Hedefleri	19
5.3.	Sürdürülebilirlik Yönetişim Yapısı	19

6. ÇEVREYE SAYGI 20

6.1.	Sorumlu Kaynak Kullanımı ve Döngüsel Ekonomi	20
6.2.	İklim Değişikliğiyle Mücadele	20
6.3.	Enerji ve Emisyon Yönetimi	20
6.4.	Su Yönetimi	21
6.5.	Atık Yönetimi	22
6.6.	Biyoçeşitlilik	25
6.7.	Sürdürülebilir Tedarik Zinciri	25

7. İNSANA SAYGI 26

7.1.	İnsan Kaynakları Yaklaşımı	26
7.2.	Kapsayıcılık, Fırsat Eşitliği ve Çeşitlilik	26
7.3.	Çalışan Bağlılığı	27
7.4.	Yetenek ve Kariyer Yönetimi	29
7.5.	İş Sağlığı ve Güvenliği	29

8. TOPLUMA SAYGI 30

8.1.	Paydaş İletişimi	30
8.2.	Müşteri Memnuniyeti ve Ürün Yönetimi	31
8.3.	Kurumsal Sosyal Sorumluluk (KSS)	33
8.4.	Üyelikler ve İş Birlikleri	34

9. GELECEK VE ALTINMARKA 38

9.1.	Ar-Ge ve İnovasyon	38
9.2.	Dijitalleşme	38

10. PERFORMANS GÖSTERGELERİ 36

10.1.	Çevresel Performans	36
10.2.	Sosyal Performans	37

1. RAPOR HAKKINDA



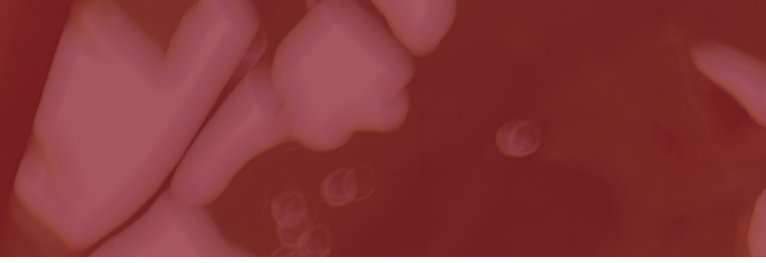
Küresel Raporlama Girişimi (GRI) tarafından yayımlanan GRI Standartları'na (GRI Standards) uygun olarak hazırlanan bu rapor ile Altınmarka Grubu'nun çevresel, sosyal ve yönetişimsel alanda yürütülen çalışmaları şeffaf bir şekilde sunulmaktadır. Altınmarka Grubu'nun 2023 yılı faaliyetlerine yönelik hazırlanan bu rapor ile sürdürülebilirlik öncelikleri doğrultusunda belirlenen hedefler ve bu hedeflere ulaşma sürecindeki ilerleme kapsamlı olarak aktarılmaktadır.

Bu rapor, 1 Ocak 2023 ile 31 Aralık 2023 tarihleri arasındaki faaliyet döneminde Altınmarka Grubu'nu oluşturan Altınmarka Gıda San. ve Tic. A.Ş., Detay Gıda San. ve Tic. A.Ş., Detay Kahve San. ve Tic. A.Ş., Detay Unlu Mamuller ve Dondurma San. ve Tic. A.Ş., Altınkılıçlar Kahve ve Kakao Ürünleri Tic. ve San. A.Ş., Baylan Gıda San. ve Ltd. Şti. ile Altınyapı İnşaat Turizm Lojistik Tic. ve San. A.Ş. şirketlerinde gerçekleştirilen sürdürülebilirlik çalışmalarını kapsamaktadır. Raporda sunulan çevresel, sosyal ve ekonomik bilgiler ile şirketin sürdürülebilirlik performansı hakkında ölçülebilir bilgiler sunulmaktadır.

Gelecekte sürdürülebilirlik çalışmalarının yıllık raporlar aracılığıyla siz değerli paydaşlarla düzenli aralıklarla paylaşılması ve sürekli olarak geliştirilmesi planlanmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlama amacına yönelik çevresel ve sosyal sorumlulukların yerine getirilmesine devam edilmesi hedeflenmektedir.

2. ÜST YÖNETİM MESAJI





Değerli Paydaşlarımız,

Endüstriyel kakao ve çikolata üretiminde dünya çapında güçlü bir konuma sahip olan Altınmarka Grubu olarak, sürdürülebilirlik ilkelerinin iş süreçlerine entegre edilmesi konusundaki kararlılığımızı her geçen gün daha da pekiştirmekteyiz. Sürdürülebilirliği iş süreçlerimizin lokomotif gücü olarak nitelendirmekte, çevresel ve sosyal etkilerimizin azaltılması konusunda kararlılıkla ilerlemekteyiz. Sektörümüzün hızla değişen dinamik dünyasında, sürdürülebilirliği hem bir sorumluluk hem de markamızın geleceğine bir yatırım olarak görmekteyiz.

Modern üretim tesislerimizde ham kakao çekirdeklerini işleyerek yüksek kalite standartlarına uygun kakao yağı, kakao tozu, kakao likörü ve endüstriyel çikolata üretimini sürdürürken aynı zamanda çevresel etkilerin en aza indirilmesini hedeflemekteyiz. Bu süreçte; doğaya saygılı, kaynak verimliliğini önceliklendiren ve atıkları minimuma indiren yöntemleri çalışma prensibimiz olarak benimsemekteyiz.

Temel hammademiz olan kakaonun tüm tedarik zincirinde şeffaflık ve izlenebilirlik sağlanması gerektiği bilinci ile faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz. Lider bir üretici olarak, bu sorumluluğun yerine getirilmesi amacıyla kakao tedarikçileri ile yakın iş birliği içinde, üretimin gerçekleştirildiği coğrafyalardaki çiftçilerin yaşam standartlarının iyileştirilmesi, çevresel sürdürülebilirliğin desteklenmesi ve sürdürülebilir tedarik zinciri uygulamalarının güçlendirilmesi için çalışmaktayız. Değer zincirinin tüm aşamalarında; kalite ve sürdürülebilirliğin birlikte ilerletilmesi, ormansızlaşma ile mücadele edilmesi, doğal kaynakların korunarak gelecek kuşaklara daha yeşil bir dünya bırakılması hedefiyle kararlı adımlar ile ilerlemekteyiz.

İlk sürdürülebilirlik raporumuz aracılığıyla geçtiğimiz yıl boyunca elde edilen başarılarımız, sürdürülebilirlik stratejimiz ve geleceğe yönelik hedeflerimizi sizlerle paylaşmaktayız. Bu raporu, sürdürülebilirlik yolculuğumuzdaki çabalarımızın ve bu çabaların sonucunda elde edilen ilerlemenin bir yansıması olarak görmekteyiz.

Sürdürülebilirlik yolculuğumuzda paydaşlarımızla iş birliği içinde çalışarak daha yeşil, daha adil ve daha sorumlu bir geleceği inşa etme kararlılığımızı sürdürmeye devam edeceğiz.

3. ALTINMARKA GRUBU HAKKINDA

Altınmarka Grubu; merkezi İstanbul'da bulunan, 30 yılı aşkın yerel piyasa tecrübesine sahip önemli bir endüstriyel çikolata üreticisidir. Şirket, öncelikle bir kakao işleme tesisi kurarak faaliyete başlamış, ardından 2005 yılında yüksek kapasiteli premium çikolata üretimi için en son teknolojiyle donatılmış ve tamamen otomatik bir çikolata fabrikası açarak operasyonlarını genişletmiştir. Yıllar içinde Altınmarka, ürün portföyünü genişleterek birçok yeni marka ve yan kuruluş ile sektörde adını duyurmuştur. Şirket, 2012 yılında Avrupa pazarına stratejik bir hamle yaparak Bulgaristan'da Alcao'yu kurmuş ve Avrupa'daki varlığını daha da genişletmiştir. Türkiye'de ise toplam 215.000 metrekaarelik bir alanda yer alan sekiz tesisle faaliyet göstermektedir. Bu tesislerin tamamı, son teknolojiyle donatılmış modern tesislerdir. Altınmarka, endüstriyel kakao ve çikolata üretiminde dünya çapında önde gelen üreticilerden biri olup zaman içinde, 50'den fazla ülkede tanınmış global markalara güvenilir bir çözüm ortağı olmuştur.

2012 yılında, Avrupa Şekerleme Kettle Kulübü tarafından "**Avrupa'nın En İyi Kakao ve Çikolata Fabrikası**" ödülü ile onurlandırılmıştır.

İstanbul'daki son teknoloji tesislerinde yıllık toplam 270.000 ton kapasiteli kakao işleme ve endüstriyel çikolata üretimi ile Altınmarka, kakao üretiminde 6. ve endüstriyel çikolata üretiminde 2. en büyük üretici konumundadır.

En yüksek kalitede kakao tozu, kakao yağı ve kakao kütlesi tedarik edilmektedir. Ayrıca, çikolata ürün yelpazesi; çikolata bileşenleri, katkıları, dekorasyonlar ve tamamlanmış çikolata ürünleri için yüzlerce sıvı veya kalıplı çikolata tarifini de içermektedir.

Altınmarka'nın yüksek teknoloji altyapısı, gelişmiş Ar-Ge yetenekleri, hızlı iç karar alma süreçleri ve özveriyle, iyi eğitilmiş çalışanları; özellikle ürün geliştirme, iyileştirme ve tedarik optimizasyonu konularında Altınmarka için çok güçlü bir geçmiş oluşturmaktadır.

İstanbul'daki uygun coğrafi konumu ile Altınmarka, müşterilerine Avrupa bölgesindeki ülkeler ile Rusya, Kafkasya, Orta Asya, Yakın Doğu ve Kuzey Afrika'ya teslimatlar için ek bir lojistik avantaj sağlamaktadır.

3.1. Kurumsal Profil

Kuruluşu **40 yıl öncesine dayanan** ve bugün **dünyanın altıncı**, Türkiye'nin ise **en büyük kakao üreticisi** olan Altınmarka Gıda'nın da içinde bulunduğu Altınmarka Grubu bünyesinde 8 şirket, 9 fabrika ve "**Hepimizin Ortak Noktası**" mottosuyla tüm kahve ve çikolata tutkunlarını buluşturan Kahve Dünyası'nın **200'ün üzerinde mağazası** bulunmaktadır.

En yeni teknolojilere, en gelişmiş üretim tekniklerine ve uzmanlıklara yatırım yaparak hızla büyümesini sürdüren Altınmarka Gıda; üstün kaliteli, güvenilir ürün ve hizmetleriyle yurtiçi pazarının %90'ına ulaşmakta, 80'den fazla ülkeye ihracat yapmaktadır. Günümüzde, Türkiye'nin en büyük 100 sanayi kuruluşu arasında yer alan Altınmarka Gıda, dünyanın 2. büyük endüstriyel çikolata üreticisi olan çikolata tesisini de bünyesinde barındırmaktadır.

1992 yılında Altınmarka Grubu'nun kahve ve kakao ithalatı yapmak amacıyla kurduğu Altınmarka Gıda, İstanbul Esenyurt'taki ileri teknoloji üretim tesisleriyle Türkiye ve dünya pazarının yüksek nitelikli kakao kitlesi, kakao yağı ve kakao tozu ihtiyacını karşılamaktadır. 2009'da faaliyete geçen Detay Çikolata ile ise hem yerli hem yabancı lider markaların ara mamullerinin yanı sıra, bitmiş çikolata ürünlerine olan ihtiyacını da karşılamaya başlayarak, kaliteyi etkileyebilecek tüm kritik destek süreçlerinin Grup içinden sağlanabilmesini güvence altına almaktadır. Detay Kahve ile kahve pazarına yüksek nitelikli çekirdek, toz ve hazır kahve ürünleri sunan Grup, tıpkı Detay Çikolata'da olduğu gibi, sektörün yüksek kalite kanalında lider üretici olarak faaliyet göstermektedir. Grup, Türkiye'nin her köşesinde 200'ün üzerinde mağazası bulunan ve Türkiye'nin en büyük yerli kahve zinciri konumuna gelen Kahve Dünyası ile hizmetlerini bu alanda da büyük bir başarıyla sürdürmektedir.

2009 yılında **İstanbul'un yaşayan en eski pastanesi** olan **Baylan'ı** bünyesine katan Altınmarka Grubu, bu değerli İstanbul markasının mirasına sahip çıkmayı ve hizmetlerini tarihine yakışır şekilde sürdürmeyi amaçlamaktadır.

"**Hepimizin Ortak Noktası**" mottosu ile faaliyetlerini sürdüren Kahve Dünyası çatısı altında **kurumsal sosyal sorumluluk projelerini** bir araya getiren budunyahepimizin.org

ALTINMARKA GRUBU



platformu ile ortak geleceğimiz için başlatılan yaratıcı girişimler ve çevresel sürdürülebilirlik temalı projelerle bu dünyanın hepimizin olduğunun hatırlatılması hedeflenmektedir.

Altınmarka Grubu bünyesinde **2012 yılında Bulgaristan'da kurulan Alcao ise tüm Avrupa pazarlarına üstün erişim sağlayan bir kakao ve kahve üreticisidir.** Alcao'nun; yıllık 34.560 ton kakao çekirdeği işleme, 29.000 ton kakao likörü, 7.200 ton kakao tozu, 3.000 ton çikolata draje ve 15.800 ton kahve karışımı net kapasitesi bulunmaktadır.

3.1.1. Vizyon, Misyon ve Değerler

Grup Şirketleri; Türk gıda endüstrisine sürekli olarak güvenilir ve üstün kaliteli çikolata ürünleri, çikolata kaplamaları, içerikler, dekorasyon malzemeleri ve kahve sunma misyonunu ile faaliyetlerini sürdürmektedir. Ülke genelinde fırıncılara, çikolata üreticilerine, hızlı tüketim malları şirketlerine, gıda üreticilerine ve dondurma üreticilerine; perakende müşterileri için her geçen gün daha üstün kaliteli ve heyecan verici yeni ürünler geliştirme odağı ile çalışmaktadır.

Vizyon: Altınmarka, kaliteli ve yenilikçi ürünleriyle sektörde lider olmayı hedeflemektedir. Müşteri memnuniyetini ön planda tutarak sürdürülebilir bir büyüme sağlayarak ve sektördeki en iyi uygulamaları benimseyerek faaliyet göstermektedir.

Misyon: Altınmarka; müşterilerine yüksek kalitede ürünler sunma, topluma değer katma ve çalışanlarının gelişimini destekleme amacını misyon edinmektedir. Bu çerçevede; güvenilirlik, kalite ve yenilikçilik gibi değerleri benimseyerek sektördeki konumunu güçlendirmek için çalışmaktadır.

Değerler:

- Kalite

Kalite en önemli önceliktir.

- Taahhüt

Çözümler birlikte çalışmayla ve büyüme de her çalışanın katkısı ile mümkündür.

- İlham

Birlikte çalışmaktan keyif alarak ilham vermek amaçlanmaktadır.

- Saygı

Saygı ve sorumluluk içeren bir yaklaşım sergilenmektedir.

3.1.2. Ürünler ve Hizmetler

Altınmarka Grubu; çikolata, kakao ve kahve ürünleriyle güvenilir ve üstün kaliteli ürünler sunan çok geniş ve çeşitli

bir ürün portföyüne sahiptir. Ürün portföyü; büyük gıda üreticileri, zanaatkarlar ile diğer müşteri grupları için ürünlerini geliştirmeye ve farklılaştırmaya yardımcı olan çeşitli kakao ve çikolata ürünlerini içermektedir.

Ayrıca, Grup bünyesindeki Ar-Ge araştırmacıları ve deneyimli teknik uzman ekip, her segmentin özel ihtiyaçlarını doğrudan karşılayan destek hizmetleri sunmaktadır.

Altınmarka Kakao ve Çikolata bünyesinde çikolata, kuvertür, damla, para, stick ve kırıntı çikolata gibi ürünlerle kakao tozu, kakao nibi, kakao yağı, pralin, waffle sosları ve kokolin gibi ürünler üretilmektedir.

Altınmarka Tüketim Ürünleri

Altınmarka Tüketim Ürünleri, Altınmarka Grubu çatısı altında faaliyet gösteren Detay Gıda, Detay Kahve, Detay Unlu Mamuller & Dondurma ve Detay Ambalaj şirketlerini bünyesinde barındırmaktadır. Yüksek teknolojiye sahip üretim tesisleri, inovasyona dayalı yaklaşımı ve küresel pazardaki güçlü konumuyla, gıda ve içecek sektöründe öncü bir rol üstlenmektedir.

Detay Gıda

2008 yılında kurulan Detay Gıda, yıllık 100.000 tonun üzerinde üretim kapasitesiyle çikolata ve kahve sektörlerine yönelik geniş ve yenilikçi bir ürün portföyü sunmaktadır. Kendi markalı ürünlerinin yanı sıra, global ölçekte faaliyet gösteren lider üreticilerle de iş birliği yaparak özel markalı ürün geliştirme projeleri yürütmektedir. Hem butik üreticiler hem de büyük ölçekli uluslararası markalar için, yarı mamulden bitmiş ürüne kadar uzanan kapsamlı çözümler sunan Detay Gıda; esneklik, kalite ve sürdürülebilir üretim gücüyle sektörde güvenilir bir iş ortağıdır.

Detay Gıda Markaları:

- Perfecto: 2020 yılında kurulan Perfecto, üstün kaliteli ve yenilikçi çikolata çeşitleriyle premium segmentte öne çıkmaktadır. Kalite, yaratıcılık ve çikolata tutkusuna olan bağlılığı sayesinde, benzersiz lezzet deneyimleri sunmaktadır.

- Balın: 2012 yılında Detay Gıda bünyesine katılan Balın, geniş ürün yelpazesi ve yüksek kalite anlayışıyla çikolata ve şekerleme sektöründe güvenilir bir marka olarak konumlanmıştır.

Detay Kahve

Detay Kahve, geleneksel Türk kahvesinden filtre kahve ve espressoya, hazır kahve çeşitlerinden özel kahve karışım-

larına kadar uzanan geniş ürün gamıyla kahve tutkunlarına en yüksek kaliteyi sunmayı amaçlamaktadır. 6.000 m²'lik tam otomasyonlu üretim tesisinde, dünyanın farklı bölgelerinden özenle tedarik edilen yeşil kahve çekirdekleri, ileri teknolojiyle işlenerek farklı damak tatlarına hitap eden inovatif ürünlere dönüştürülmektedir. Çekirdekten fincana uzanan bu yolculukta, kalite güvencesine dayalı üretim anlayışı benimsenmekte; hijyen ve kalite standartlarına eksiksiz uyum sağlanmaktadır.

Detay Kahve Markası:

- **Bikaldi:** Türk kahvesi kültürünü hem yerel hem de global ölçekte en iyi şekilde temsil etmeyi hedefleyen Bikaldi; Türk kahvesi, filtre kahve, espresso, salep ve sıcak çikolata gibi geniş ürün yelpazesıyla öne çıkmaktadır. Brezilya'dan ithal edilen yüksek kaliteli kahve çekirdekleri, gelişmiş üretim teknikleriyle işlenerek her fincanda zengin aroma ve üstün lezzet sunmaktadır.

Detay Unlu Mamuller & Dondurma

Detay Unlu Mamuller & Dondurma, kruvasandan tartlara, muffinlerden özgün tatlı seçeneklerine; dondurmadan yenilikçi tatlara kadar uzanan geniş bir ürün yelpazesıyla faaliyet göstermektedir. Gerek fırıncılık gerekse dondurma kategorisindeki her bir ürün, lezzet, doku ve görsellik açısından mükemmelliği hedefleyerek titizlikle tasarlanmakta; yüksek kalite standartlarına sahip modern üretim tesislerinde, hijyen ve gıda güvenliği esasları doğrultusunda üretilmektedir. Doğal içerikler, ustalıkla geliştirilen reçeteler ve ileri işleme teknikleri sayesinde, bu kategori Altınmarka'nın yaratıcı üretim gücünü en iyi şekilde yansıtmaktadır.

3.1.3. Politikalar

Kurumsal yapının temelini oluşturan yönetim politikaları ile etik kurallar çerçevesinde, gerek paydaş ilişkileri gerek sosyal ve çevresel konulara yönelik prosedürler ile yönetim sistemleri uygulanmaktadır. Altınmarka Gıda'nın; çevre ve iş sağlığı güvenliği, enerji, kalite ve gıda güvenliği, insan kaynakları gibi iş süreçlerinin uygulanması için farklı politika ve prosedürleri bulunmaktadır. Bu politikalar, gerekli durumlarda ilgili departmanlar tarafından güncellenmektedir.

- Tedarikçi Değerlendirme Prosedürü
- İç/Dış Satın Alma Prosedürleri
- Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği Politikası
- Enerji Politikası
- Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası
- İnsan Kaynakları Politikası

- Etik Kurallar Politikası
- Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemleri Politikası
- Sürdürülebilirlik Politikası

Detay Gıda ve Detay Kahve'nin Kalite ve Gıda Güvenliği Politikası bulunmaktadır. Tüm üretim tesislerinde; kalite ve gıda güvenliğinin üretimin bir parçası haline getirilmesi, bilim ve teknolojiye mümkün olduğunca yararlanılması, yetenek ve tecrübenin inançla birleştirilmesi temel hedef olarak belirlenmiştir. Sahip olunan marka değerinin korunmasına yönelik olarak; müşterilere ve tüketicilere güvenilir ve kaliteli ürünler sunulması, yeni müşteri ve tüketicilere ulaşılması, yeni ürünlerin geliştirilmesi ve mevcut ürünlerin iyileştirilmesi, tedarikçi aşamasından ürünlerin müşteriye veya son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm süreçlerin en etkin şekilde yönetilmesi sağlanmaktadır. Kalite ve gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanması ve sürdürülmesi gerçekleştirilmektedir.

3.1.4. Kilometre Taşları

1970

Hikayemizin başlangıcı

Kakao ve Kahve Çekirdeğinin Ticaretinin Başlangıcı

1992

Dünya'nın en büyük 5. Kakao üretim tesisinin kuruluşu

Altınmarka'da ilk kakao üretimi

2003

Detay Kahve

Kahve tutkumuzun üretiminin başlangıcı

2004

Kahve Dünyası'nın Kapılarının Açılışı

İlk Kahve Dünyası Mağazası Eminönü

2005

Dünyanın en büyük 2., Avrupa'nın en büyük

üretim tesisinde üretimin başlaması

Endüstriyel Çikolata Üretimi

2008

Üstün Kalite Çikolata'nın Tüketici ile buluşması

Detay Çikolata

2009

Cumhuriyetle doğdu, Altınmarka ailesine katıldı

Baylan

2011*Eşsiz dondurmalarımız ve Unlu Mamüllerimizin fabrikası*

Kahve Dünyası Kemerburgaz Fabrika

2011*Kahve Dünyası'nın sınırları aşması*

İlk Yurt Dışı Mağaza Londra

2012*Avrupa'nın en iyisi Altınmarka Çikolata*

European Candy Kettle Club "Avrupa'nın En İyi Kakao ve Çikolata Fabrikası" ödülü

2012*Bayramların vazgeçilmezi, güvenilir geçmişi ile ailemizin parçası oldu*

Balin

2013*Çikolatalarımızın Avrupa'ya açılan kapısı*

Alcao

2016*Yurt Dışı Mağaza*

Romanya

2016*Konseptiyle bir ilk...*

Kahve Dünyası Veliefendi Fabrika

2017*Uzman kahve üretiminin profesyonellere açılan kapısı...*

Bikaldi

2019*Bitmeyen kahve uygulamasının mimarı...*

This is Company ve Frink

2020*Özgün tasarımların yaratıcısı...*

Altınyapı

2020*Seçkin çikolata sevenlerin dünyası...*

Perfecto

4. KURUMSAL YÖNETİM

4.1. Kurumsal Yapı

Altınmarka Grubu, faaliyet gösterdiği farklı alanlarda uzmanlaşmış şirketleri ile değer zincirinin her aşamasında yenilikçi çözümler sunmaktadır. Sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda çalışmalarını sürdüren Grup; çevresel, sosyal ve yönetişimsel konularda örnek teşkil eden bir yapıya sahip olup yönetim süreçlerinde şeffaflık, etik değerler ve sürdürülebilirlik ilkelerine sıkı sıkıya bağlıdır. Grup Şirketleri'nin yönetim anlayışı, güçlü bir liderlik ve kurumsal sorumluluk üzerine kuruludur. Yönetişim yaklaşımlarında hesap verebilirlik ve etkin risk yönetimi ön planda tutulmaktadır. Aynı zamanda, Şirketler'in karar alma süreçleri, üst düzey yönetim ekibi tarafından stratejik bir vizyonla yürütülmektedir. Altınmarka Grubu, paydaşları ile sürekli iletişim halinde ve geri bildirimleri dikkate alarak iş süreçlerini geliştirmektedir.

Altınmarka Grubu, endüstriyel kakao ve çikolata üretiminde dünya çapında önemli bir konuma sahip olup 50'den fazla ülkedeki küresel markalara hizmet vermektedir. İstanbul'daki 270.000 ton kapasiteli son teknoloji üretim tesislerinde, ham kakao çekirdeklerini işleyerek kakao yağı, kakao tozu, kakao likörü ve endüstriyel çikolata üretimi gerçekleştirmektedir.

Altınmarka Grubu'nun perakende kahve markası Kahve Dünyası, Türkiye genelinde birçok şube ile hizmet vermektedir. Yüksek kaliteli kahve çekirdekleri ve özgün tarifleri ile tanınan Kahve Dünyası, sürdürülebilir üretim süreçlerine büyük önem vermekte ve yenilikçi ürünleri ile tüketici beklentilerini karşılamaktadır.

Altınmarka Grubu'nun toptan gıda ve içecek tedarikinde uzmanlaşmış bir diğer markası olan ve müşterilerine hem hızlı hem de güvenilir çözümler sunan Detay Gıda, geniş ürün yelpazesi ile horeca sektörünün öncü tedarikçilerinden biri olarak konumlanmaktadır.

Altınmarka Gıda'nın yüksek teknolojiye dayalı üretim süreçleri, firmanın 2012 yılında European Candy Kettle Club tarafından "Avrupa'nın En İyi Kakao ve Çikolata Fabrikası" ödülüne layık görülmesini sağlamıştır. Bu ödül, kalite ve inovasyonun yanı sıra, çevresel sürdürülebilirlik konusundaki hassasiyeti de yansıtmaktadır. Şirket, 2008 yılından itibaren kesintisiz olarak ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi'ni uygulayarak çevre üzerindeki etkilerini en aza indirmeyi hedeflemektedir.

Altınmarka Gıda, çevresel yönetim stratejilerinde sıfır atık ve karbon nötr üretim hedeflerini benimsemekte ve sürdürülebilir atık yönetimi uygulamaktadır. Çevreye duyarlı politikalarını sürdürülebilir bir şekilde geliştirerek doğal kaynakların korunması için inovatif yaklaşımlar benimsemektedir.

4.2. Etkin Risk Yönetimi

Altınmarka Gıda'da çevresel boyutların belirlenmesi çalışmaları Çevre ve İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Uzmanı liderliğinde, ilgili departmanların katılımıyla detaylı saha çalışmaları ve teknik analizler yapılarak gerçekleştirilmektedir. Çevre boyutları belirlenirken ilgili departman sorumluları ile birebir görüşmeler yapılmakta ve üretim, bakım, Ar-Ge gibi çeşitli organizasyonel birimlerin süreçleri detaylı olarak incelenmektedir. Saha çalışmasına başlamadan önce çevre amaç ve hedefleri gözden geçirilmekte, Çevre Politikası'na uyum değerlendirilmekte ve gerekli yasal düzenlemeler incelenmektedir. Ayrıca, kapasite raporları, proses akışları, tehlikeli kimyasallar, ambalaj malzemeleri ve hammaddeler üzerinde detaylı incelemeler yapılmakta, atıkların nitelik ve nicelikleri belirlenmektedir. Bu hazırlık sürecinde, çevre mevzuatına uyum ve dış denetim sonuçları değerlendirilmekte, geçmiş dönemlerde yaşanan çevresel uygunsuzluklar ile düzeltici faaliyetler de dikkate alınmaktadır. Çevre Boyutları Analiz Formu kullanılarak çevresel etkilerin risk puanları hesaplanmakta ve önem sıralamaları yapılmaktadır. Risk puanı, "Olasılık x Etki" formülüne göre belirlenmekte olup olasılık ve etki, belirli kriterler temelinde 1 ile 5 arasında puanlanmaktadır. Bu puanlama sistemi, çevre boyutlarının doğurabileceği potansiyel zararların büyüklüğünü değerlendirmeye olanak tanımaktadır. Örneğin, çevresel bir felaketin büyük ölçekli ekolojik tahribata yol açma olasılığına göre etki puanı 5 olarak belirlenmektedir.

Risk değerlendirme tablosuna göre, puanlar dikkate alınarak risklerin azaltılması için alınacak önlemler belirlenmekte ve bu önlemlerin kim tarafından, hangi kaynaklarla ve ne kadar sürede gerçekleştirileceği planlanmaktadır. Çevre boyutları analiz çalışmaları, yılda bir kez ya da çevresel değişiklikler ve yeni faaliyetler öncesinde revize edilmekte, alınan önlemler Altınmarka'nın yıllık çevre ve İSG programına dahil edilmektedir.

4.3. Sertifikalar

Altınmarka Grubu bünyesindeki şirketlerin sahip olduğu sertifikalar, grubun sürdürülebilirlik ve kalite yönetimine verdiği önemi net bir şekilde ortaya koymaktadır. Özellikle gıda güvenliği ve kalite standartlarına yönelik bu sertifikalar, üretim süreçlerinin her aşamasında en yüksek seviyede hijyen, güvenlik ve çevresel duyarlılık ilkesinin sürdürülmesinde olduğunu belgelemektedir.

Altınmarka Gıda, BRC Gıda Güvenliği Küresel Standardı, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi gibi sertifikalar ile ürünlerin güvenlik, kalite ve üretim kriterlerine uygun olduğunu tescillemektedir. Bu sertifikalar, tedarik zincirinden nihai ürüne kadar gıda güvenliğini sağlamaktadır. Özellikle BRC standardı, global perakende sektöründe kabul gören bir güvenlik standardı olup Altınmarka'nın üretim süreçlerinde uluslararası kriterleri karşıladığını kanıtlamaktadır. Helal ile Koşer sertifikaları ise ürünlerin farklı kültürel ve dini gereksinimlere uygun üretildiğini belgelemekte, bu sayede geniş bir tüketici kitlesine hitap edilmektedir.

Detay Çikolata da benzer şekilde BRC Gıda Güvenliği Küresel Standardı, ISO 22000, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikaları ile üretim süreçlerinde güvenlik, çevre ve iş sağlığı konularında uluslararası standartlara uygun olarak faaliyet göstermektedir. Ayrıca, SEDEX ve Yetkilendirilmiş Yükümlü Sertifikası ile iş etiği ve ticaret süreçlerinde güvenilirlik sağlanmaktadır.

Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilir tarım uygulamalarını destekleyen sertifikaları da dikkat çekmektedir. Altınmarka Gıda ve Detay Gıda, UTZ ve Rainforest Alliance sertifikaları ile çevresel ve sosyal sorumluluk ilkelerine bağlı olduklarını kanıtlamaktadır. Bu sertifikalar, kakao tedarikinde sürdürülebilirliğe olan bağlılıklarını gösterirken, yerel topluluklara katkı sağlanması ve biyolojik çeşitliliğin korunması gibi unsurları da kapsayan projeleri desteklemektedir.

Kahve Dünyası ise V-Label sertifikası ile vegan ve vejetaryen ürünlerinin uygunluğunu belgelemektedir. Vegan ürün portföyünde yer alan çeşitli çikolata ürünleri hem sağlık açısından güvenilir hem de sürdürülebilir üretim ilkelerine uygun olarak tüketiciye sunulmaktadır.

Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilirlik, çevresel sorumluluk ve iş sağlığı konularındaki titizliğini ve kararlılığını vurgulayan bu sertifikalar Grup Şirketleri'nin her biri tarafından uygulanan uluslararası standartlara bağlı kalındığını ortaya koymaktadır.

Şirket	Sertifikalar
Altınmarka Grubu	ISO 9001
	ISO 14001
	FSSC 22000
	IFS (International Featured Standards) Sertifikası
Altınmarka Gıda	BRC Gıda Güvenliği Küresel Standardı
	ISO 22000
	ISO 27001
	ISO 50001
	ISO 9001
	ISO 14001
	ISO 45001
	Permission to Trade
	Helal
	Koşer
	UTZ Sertifikalı
	V-Label Sertifikası
Detay Çikolata	BRC Gıda Güvenliği Küresel Standardı
	ISO 9001
	ISO 14001
	ISO 22000
	ISO 45001
	SEDEX
	Yetkilendirilmiş Yükümlü Sertifikası
	FDA
Detay Gıda	Helal
	Koşer
	Rainforest Alliance (Yağmur Ormanları İttifakı)
Kahve Dünyası	V-Label Sertifikası

Açıklama
Kalite Yönetim Sistemi standardı olup müşteri beklentilerini karşılamayı ve memnuniyeti artırmayı hedeflemektedir.
Çevre Yönetim Sistemi standardı; kuruluşların çevresel ayak izini en aza indirmesine yardımcı olmaktadır.
Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin bir parçası olarak geliştirilmiş uluslararası bir standarttır.
Gıda ürünlerinin ve üretim proseslerinin emniyetini ve kalitesini belgelemek için GFSI tarafından kabul edilmiş bir standarttır.
Gıda ürünlerinin güvenlik, kalite ve operasyonel kriterlere uygun olmasını, yasal yükümlülüklerin yerine getirilmesini sağlamaktadır.
Gıda güvenliği yönetim sistemleri için uluslararası bir standarttır.
Bilgi güvenliği yönetim sistemlerini belirleyen bir standarttır.
Enerji yönetim sistemlerinin verimliliğini artırmayı hedeflemektedir.
Kalite Yönetim Sistemi standardı olup müşteri beklentilerini karşılamayı ve memnuniyeti artırmayı hedeflemektedir.
Çevre Yönetim Sistemi standardı; kuruluşların çevresel ayak izini en aza indirmesine yardımcı olmaktadır.
İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi standardı; güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamaktadır.
Ticaret izin belgesidir.
İslami beslenme kurallarına uyumu gösteren bir sertifikadır.
Yahudi beslenme kurallarına uyumu gösteren bir sertifikadır.
Sürdürülebilir tarım uygulamalarına öncelik veren bir sertifika olup sorumlu kakao üretimini sağlamaktadır.
Vegan ve vejetaryen ürünlerin uyumluluğunu gösteren sertifikadır.
Gıda güvenliği yönetim gereksinimlerini belirlemekte, ürünlerin güvenlik ve kalite düzenlemelerine uyumunu sağlamaktadır.
Sürekli iyileştirmeyi hedefleyen bir Kalite Yönetim Sistemi standardıdır.
Çevre Yönetim Sistemi standardı; kuruluşların çevresel ayak izini en aza indirmesine yardımcı olmaktadır.
Gıda güvenliği yönetim sistemleri için uluslararası bir standarttır.
İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi standardı; güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamaktadır.
İş etiği, çalışma koşulları ve sürdürülebilirlik ilkelerine uygunluğu belgelemektedir.
Gümrük işlemlerinde kolaylık sağlamaktadır.
ABD’de gıda ve ilaç üretiminde güvenlik ve yasalara uygunluğu belgelemektedir.
İslami beslenme kurallarına uyumu gösteren bir sertifikadır.
Yahudi beslenme kurallarına uyumu gösteren bir sertifikadır.
Sürdürülebilir tarım uygulamalarını ve biyolojik çeşitliliğin korunmasını teşvik eden bir sertifikadır.
Vegan ve vejetaryen ürünlerin uyumluluğunu gösteren sertifikadır.

4.4. İş Etiği ve Uyum

Altınmarka Grubu, iş etiği ve uyum politikalarını yasal düzenlemelere ve şirket içi etik kurallarına uygun bir şekilde sürdürmektedir. Tüm şirketler, iş ahlakına uygun bir çalışma ortamı oluşturmayı hedefleyerek etik değerleri ön planda tutmaktadır. Bu bağlamda, tüm çalışanlara yönelik kapsamlı iş etiği eğitimleri düzenlenmekte, bu eğitimler sayesinde çalışanların etik ilkelere bağlılıkları artırılmaktadır.

Çalışanlar, iş etiği eğitimi ile birlikte, çalışanlarının iş yerinde karşılaşılabilecekleri etik sorunlara nasıl yaklaşmaları gerektiği konusunda da bilinçlendirmekte ve bu eğitimler düzenli olarak güncellenerek sektördeki gelişmelere uyum sağlanmaktadır. Eğitim programları, yalnızca yeni çalışanlar için değil, mevcut çalışanlar için de sürekli olarak uygulanmakta, böylece tüm ekip üyelerinin iş ahlakı konusunda güncel bilgiye sahip olmaları sağlanmaktadır. Aynı zamanda, çalışanların etik kurallara uyması için bir destek sistemi de kurulmaktadır. Bu sistem sayesinde, çalışanlar karşılaştıkları etik sorunları veya uyumsuzlukları rahatlıkla bildirebilmekte ve bu konularda rehberlik almaları sağlanmaktadır. Şirket içinde güvenli bir iletişim ortamı oluşturularak çalışanların seslerini duyurabilmeleri sağlanmakta ve bu süreç, iş yerinde etik davranışları teşvik etmektedir.

Ayrıca, Altınmarka Grubu, iş etiği politikalarını sadece kendi bünyesiyle sınırlı tutmamaktadır. Şirket, tedarikçiler ve diğer iş ortaklarının da etik kurallara uyum sağlamasını teşvik etmekte, iş ilişkilerinin sağlıklı bir temele dayanmasını garanti altına almak amacıyla bu konularda bilinç-

lendirme çalışmaları yapmaktadır. İş ortaklarıyla yapılan sözleşmelerde, iş etiği ve uyum politikalarına uygunluk şartları açıkça belirtilmekte, böylece tüm paydaşlarla etik bir ilişki sürdürülmesi hedeflenmektedir.

4.5. İç Kontrol ve Denetim

Altınmarka Grubu'nda risk yönetimi tüm iş süreçlerinde proaktif bir yaklaşımla ele alınmakta ve stratejik risk analizleri düzenli olarak yapılmaktadır. Finansal ve operasyonel riskler, iç denetim birimleri tarafından sürekli takip edilerek yönetilmektedir. Kalite Yönetim Sistemi Birimi; prosedürlerin ve talimatların oluşturulması, güncel tutulması ve iç denetim süreçlerinin yürütülmesinden sorumludur. Süreç geliştirme ve denetleme çalışmalarında iç denetim ekibi faaliyet göstermektedir. Mevzuat ve yasal gerekliliklerin takibi ise Muhasebe ve İnsan Kaynakları Birimleri tarafından yapılmakta, bağımsız denetim süreçleri her 6 ayda bir Deloitte tarafından gerçekleştirilmektedir. İç kontrol ve denetimler kapsamında sürdürülebilirlik riskleri ile fırsatlarını tespit etmek amacıyla piyasa trendleri ve yasal düzenlemeler düzenli olarak analiz edilmekte, paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda stratejik kararlar şekillendirilmektedir. İklim değişikliği, yasal düzenlemelere uyum, iş gücü hakları ve çeşitlilik gibi unsurlar risk olarak tespit edilirken, sürdürülebilir ürün geliştirme, enerji verimliliği ile maliyet tasarrufu sağlama ve çevre dostu ürünler sunarak yeni pazarlara açılma fırsatları değerlendirilmektedir.



Fotoğraf ALTINMARKA FABRİKA

5. ALTINMARKA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

5.1. Sürdürülebilirlik Yolculuğu

Sorumlu iş uygulamalarına bağlı olarak, Grup özellikle ka-kao endüstrisinde sürdürülebilirlik kriterlerinin kontrolünü tüm operasyonlarında gerçekleştirmektedir. Bu süreç; sosyal, ekonomik ve çevresel etkiler üzerinden tanımlanmakta ve yönetilmektedir. Altınmarka Grubu, sürdürülebilirlik konusunu iş süreçlerinin merkezine koymaktadır. Şirket; çevre dostu üretim, enerji verimliliği, atık yönetimi ve sosyal sorumluluk projelerine büyük önem vermektedir. ESG konularına dair uzmanlık geliştirilmiş ve bu konuları ele almak için özel bir ekip oluşturulmuş olup sektörün zorlukları, müşteri gereksinimleri ve paydaşların beklentileri devamlı gözden geçirilmektedir. Ayrıca, rakiplerin en iyi uygulamaları incelenmiş ve kapsamlı bir öncelikli konu değerlendirmesi yapılmıştır. Bu değerlendirme sonucunda, şirketin en önemli etki alanlarını içeren öncelikli konular belirlenmiştir.

5.2. Sürdürülebilirlik Stratejisi

Şirketlerin iş modellerini dikkate alarak sürdürülebilirlik yaklaşımlarını kurgulamaları, kurumsal sürdürülebilirliğin temel adımlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, riskler ve fırsatlar doğrultusunda yapılandırılan sürdürülebilirlik stratejisi, şirketin uzun vadeli bir perspektif kazanmasını sağlamakta ve tüm paydaşlara sürdürülebilirlik konusundaki yaklaşımını iletmektedir.

Grup, **Birleşmiş Milletler (BM) Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)** ile uyumlu bir şekilde hedef-alt hedef belirleme çalışmalarını gerçekleştirmiştir. Belirlenen öncelikli konular arasında ürün kalitesi ve güvenliği, insan hakları, çalışan gelişimi, su yönetimi, sürdürülebilir paketleme, izlenebilirlik, atık yönetimi, şeffaf iletişim, doğa ve orman koruma, sürdürülebilir tedarik zinciri, etik yönetim, iklim değişikliği, karbon azaltımı, döngüsel ekonomi ve biyoçeşitlilik gibi konular yer almaktadır. Bu hedefler, kurumsal sorumluluk anlayışını pekiştirirken sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşılmasını da desteklemektedir.

5.2.1. Önceliklendirme Çalışması

Sürdürülebilirlik stratejisinin temelini oluşturan öncelikli konular; şirketin çevresel, sosyal ve yönetimsel alanlardaki etkilerini güçlendirmektedir. Belirlenen öncelikli konular, şirketin uzun vadeli sürdürülebilirlik hedeflerine yönelik rehber niteliğinde olup aşağıda kısa açıklamaları yer almaktadır.



1. Ürün Kalitesi ve Güvenliği:

Kalite standartlarına uygun ürünlerle müşteri memnuniyeti ve güveni artırılmaktadır.



2. İnsan Hakları:

Çalışanların haklarını korumak ve adil çalışma koşulları sağlamak hedeflenmektedir.



3. Çalışan Gelişimi:

Eğitim ve gelişim olanakları ile çalışanların kariyerlerine katkı sağlanmaktadır.



4. Su Yönetimi:

Su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimi ve tasarruf önlemleri önceliklendirilmektedir.



5. Sürdürülebilir Paketleme:

Geri dönüşümlü malzemelerle çevresel etkilerin azaltılması hedeflenmektedir.



6. Motive Edici Çalışma Ortamı:

Çalışanların motivasyonunu artırıcı çalışma koşulları sunulmaktadır.



7. İzlenebilirlik:

Tedarik zincirinin şeffaf olması, tüketici güvenini desteklemektedir.



8. Atık Yönetimi:

Atıkların geri dönüştürülmesi ve yeniden kullanımı ile etkin yönetim sağlanmaktadır.



9. Eşit Ücret:

Çalışanlar arasında adil ücret politikaları uygulanmaktadır.



10. Şeffaf ve Sorumlu İletişim:

Paydaşlarla açık iletişim kurularak kurumsal şeffaflık artırılmaktadır.



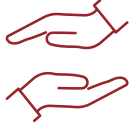
11. Doğa ve Orman Koruma:

Ekosistemlerin korunması, sürdürülebilir kaynak yönetimiyle desteklenmektedir.



12. Sürdürülebilir Tedarik Zinciri:

Çevresel ve sosyal sorumlulukların karşılanması için tedarik süreçleri yönetilmektedir.



13. Etik, Uyum ve Yönetişim:

Etik iş yapma ilkelerinin benimsenmesi önem arz etmektedir.



14. İklim Değişikliği:

İklim değişikliğine yönelik stratejiler geliştirilmektedir.



15. Karbon Azaltımı ve Yönetimi:

Karbon ayak izinin azaltılması hedeflenmektedir.



16. Döngüsel Ekonomi ve İleri Dönüşüm:

Atıkların azaltılması ve kaynakların verimli kullanımı sağlanmaktadır.



17. Biyoçeşitlilik:

Ekosistemlerin korunması için biyoçeşitliliğin desteklenmesi önemli görülmektedir.

5.2.2. Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları İle Uyum

Belirlenen öncelikli konular, şirketin SKA'lar ile uyumlu hedeflere yönelimini artırmak amacıyla haritalandırılmıştır. Şirketin sürdürülebilirlik öncelikli konuları SKA 3 (Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam), SKA 6 (Temiz Su ve Sanitasyon), SKA 8 (İnsana Yakınsır İş ve Ekonomik Büyüme), SKA 10 (Eşitsizliklerin Azaltılması), SKA 12 (Sorumlu Üretim ve Tüketim), ve SKA 13 (İklim Eylemi) gibi amaçlarla uyumlu hale getirilmiştir. Bu amaçlar doğrultusunda, toplumsal fayda sağlamaya yönelik stratejiler geliştirilmekte ve uluslararası standartlarla uyum sağlanmaktadır.



5.2.3. Sürdürülebilirlik Hedefleri

Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilirlik hedefleri; enerji tüketimini azaltma, karbon ayak izini düşürme ve sosyal sorumluluk projelerine aktif katılımı içermektedir. Grup, enerji verimliliğini artırmaya yönelik projeler geliştirerek üretim süreçlerindeki enerji tüketimini minimize etmeyi amaçlamaktadır. Enerji Politikası çerçevesinde, enerji hedeflerinin belirlenmesi ve bu hedeflere ulaşmak için gerekli bilgi ve kaynakların sağlanması ön plandadır. Enerji performansının kuruluşun ihtiyaçlarına uygun olarak sürekli yileştirilmesi ve bu süreçlerin tüm çalışanlarla paylaşılması hedeflenmektedir. Enerji ile ilgili yasalara, yönetmeliklere ve diğer şartlara uyum sağlanarak gerekliliklerin yerine getirilmesi taahhüt edilmektedir. Enerji duyarlılığı konusunda, tüm çalışanların eğitilmesi ve tedarikçiler, alt işverenler ile ziyaretçilerin bilinçlendirilmesine katkıda bulunulması da önemli bir amaç olarak belirlenmiştir. Ayrıca, karbon emisyonlarını azaltma hedefi doğrultusunda yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımına ağırlık verilmekte ve çevreye olan olumsuz etkiler en aza indirilmeye çalışılmaktadır.

üstlenmesi planlanmakta olup etkin bir yönetim ve raporlama süreci sağlamak amacıyla çeşitli komiteler ve çalışma gruplarının kurulması öngörülmektedir.

Oluşturulması planlanan komitenin; sürdürülebilirlik politikalarının, stratejilerinin ve yol haritalarının gözden geçirilmesini, risk ve fırsatların tespit edilmesini sağlayarak gerekli revizyonları yapması ve bu alanda belirli periyotlarla performans izlemeleri gerçekleştirerek Yönetim Kurulu'na raporlaması planlanmaktadır. Ayrıca, sürdürülebilirlik ile ilgili bütçe onaylarını yönetme ve Grup'u yerel ve uluslararası platformlarda temsil etmenin de komitenin görevleri arasında yer alması planlanmaktadır.

Kurulacak çalışma gruplarının ise sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda şirket genelinde ve paydaşlar arasında farkındalık yaratmak amacıyla kolektif çalışmalar yürütecek şekilde yapılandırılması planlanmaktadır. Bu gruplar, ilgili bölüm ve temsilcilerden oluşacak olup düzenli raporla-



dır. Bunun yanı sıra, Altınmarka Grubu topluma katkıda bulunmayı önemseyen bir yaklaşımla sosyal sorumluluk projelerine katılım sağlayarak, sürdürülebilir bir gelecek için hem çevresel hem de sosyal sorumluluklarını yerine getirmeye devam etmektedir.

5.3. Sürdürülebilirlik Yönetişim Yapısı

Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilirlik stratejilerinin yönetimi için bir komite yapısının oluşturulması yönünde çalışmalar yürütülmektedir. Bu yapının, sürdürülebilirlik hedeflerinin belirlenmesi ve uygulanmasında önemli bir rol

malarla komite ile iş birliği içerisinde çalışacaktır. Çalışma grupları, belirlenen stratejilere ve hedeflere uygun olarak sürdürülebilirlik projelerini geliştirme, uygulama ve güncelleme görevlerini üstlenecektir.

Henüz yapılandırılma aşamasında olan bu yönetim yapısı, Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilirlik stratejisini ulusal ve uluslararası düzeyde etkin bir şekilde yürütmesini sağlayacak biçimde tasarlanmaktadır.

6. ÇEVREYE SAYGI

6.1. Sorumlu Kaynak Kullanımı ve Döngüsel Ekonomi

Altınmarka Gıda, çevresel risklerin yönetimini genel yönetim politikasının ayrılmaz bir parçası olarak kabul etmektedir. Çevre kirliliği ile mücadele ve performansın sürekli geliştirilmesi, şirketin çevre politikası kapsamında taahhüt ettiği unsurlar arasında yer almaktadır. Şirket, yasal mevzuata uyum sağlamak ve doğal kaynak tüketimini azaltmaya yönelik faaliyetleri araştırarak, planlayarak ve uygulayarak çevresel sürdürülebilirliği desteklemektedir. Atıkların geri dönüşümünü sağlamak ve çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edilmesi için gerekli önlemleri almak, Altınmarka Gıda'nın temel hedefleri arasında yer almaktadır.

Altınmarka'nın faaliyetleri sırasında tükettiği elektrik ve su miktarları düzenli olarak takip edilmekte; doğal kaynak tüketimini azaltıcı ve verimliliği artırıcı iyileştirme çalışmaları yıllık çevre ve İSG programına alınmakta, gerçekleştirme düzeyleri izlenmektedir. Altınmarka fabrikasının iç ve dış mahallerinde, Bakanlık tarafından yetkilendirilmiş akredite laboratuvarlar tarafından gürültü ölçümü yapılmakta, ölçüm sonuçlarına göre gürültü haritası çıkarılmakta ve gürültünün insana, çevreye verebileceği zararları engellemek amacıyla, gerekli faaliyetler planlanarak hayata geçirilmektedir. Zaman zaman tesis bünyesinde bulunan desibelmetre ile de ölçüm yapılmakta ve bu sonuçlar takip edilmektedir. Ayrıca, hava kirliliğini önleme amacıyla Altınmarka'da bulunan tüm emisyon kaynaklarında gerekli önlemler alınmakta ve sürekli olarak uygulanmaktadır. Geri dönüşümlü ambalajların işaretlenmesi ve geri dönüşüme farkındalık yaratma noktasında ÇEVKO ile Yeşil Nokta Marka Logo kullanımına yönelik bir anlaşma yapılmıştır. Kahve Dünyası, atık oluşumunu azaltmak ve ormanların korunması ile ağaçlandırmaya yönelik bilinç yaratmak amacıyla TEMA Vakfı ile "Yeşil Termos" anlaşması gerçekleştirmiştir.

6.2 İklim Değişikliğiyle Mücadele

İklim değişikliği, günümüzün en büyük çevresel sorunlarından biri olarak kabul edilmektedir. Bu sorunla etkili bir şekilde mücadele etmek hem toplum hem de çevre için hayati öneme sahiptir. Altınmarka Gıda, iklim değişikliği ile mücadelede sürdürülebilir çözümler geliştirme taahhüdünü benimsemekte ve bu çerçevede çeşitli yatırım ve uygulamalar gerçekleştirmektedir. Sürdürülebilir enerji yatırımları arasında güneş enerjisi santralleri (GES) kurulumları, verimli motorlar, LED lambalar ve fotoselli su ar-

matörleri yer almakta, ayrıca elektrikli araç kullanımı teşvik edilmektedir. Çalışanlara yönelik olarak atık oluşumu, su ve çevrenin önemi hakkında çevre eğitimi verilmekte, su tüketimi, atık yönetimi ve sıfır atık konularında bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Sera gazı etkisinin azaltılması amacıyla lojistikte fosil yakıtlı araçlar yerine elektrikli araçlar kullanılmaya başlanmış olup taşıma ve depolamada elektrikli forkliftler tercih edilmektedir. Ayrıca, Kahve Dünyası'nın TEMA Vakfı ile iş birliği içerisinde hayata geçirdiği "Yeşil Termos" projesi kapsamında, Çanakkale Görece ilçesinde Hatıra Ormanı oluşturmak için fidan dikimi gerçekleştirilmiştir. Mobil uygulamadan "Yeşil Termos" alan ya da "Yeşil Termos"unu 6 defa kahveyle dolduran müşteriler adına her defasında bir fidan bağışlanmaktadır; bu kapsamda toplamda 10.000 fidan dikilmiştir. Atık kağıtlar, sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşüme verilmekte, ofislerde geri dönüşümlü kağıtlar kullanılmakta ve online toplantılar ile hem ulaşım için kullanılacak araçlardan kaynaklanacak emisyonlar hem de çevre kirliliği önlenmekte, bu sayede enerji tasarrufu da sağlanmaktadır.

6.3. Enerji ve Emisyon Yönetimi

Sanayileşme ve artan nüfus ile birlikte, hava kalitesinin korunması, sürdürülebilir bir gelecek için kritik bir öneme sahiptir. Altınmarka Grubu, hava kirliliğini engelleme konusunda çeşitli önlemler alarak emisyon yönetimini etkin bir şekilde sürdürmektedir. Bu bağlamda, toz emisyonunu azaltmak amacıyla bacalarda kurulan siklon sistemi sayesinde rahatsız edici kokuya neden olan baca gazları, sulu sistem koku arıtma tesisinde arıtıldıktan sonra atmosfere verilmektedir. Yanma gazlarına neden olan emisyon kaynaklarında doğal gaz kullanımı tercih edilmekte ve hava-yakıt oranını sürekli optimum seviyede tutan otomatik brülör sistemi uygulanmaktadır.

Hava kirliliği konusundaki yasal şartlara uyum kapsamında, fabrikalar genelindeki tüm hava kirliletiçi kaynaklarda belirli periyotlarda emisyon ölçümü yapılmakta ve emisyon raporu ile İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü'ne bilgi verilmektedir. Sera gazı emisyonlarının hesaplatılmasına yönelik çalışmalara merkez ofis ve Kabataş Birimi tarafından başlanmıştır. 2021 yılında, Altınmarka Gıda üretim tesisinde ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi kurulmuştur. Tüm enerji yönetim çalışmaları standart kapsamında ele

Enerji Tüketim Verileri	Birim	2021	2022	2023
Elektrik Tüketimi	kWh	32.278,047	42.027,387	39.356,658
Yenilenebilir Kaynaklı Elektrik Tüketimi	kWh	-	574.490	2.500,357
Doğal Gaz Tüketimi	Sm ³	13.200,000	10.400,000	11.300,000
Toplam Enerji Tüketimi	GJ	608.567	541.287	572.175

alınmakta ve BSI firması tarafından sertifikalandırılarak düzenli olarak denetlenmektedir.

Enerji Politikası kapsamında enerji amaçlarının belirlenmesi, hedeflerinin oluşturulması ve faaliyetlerin gözden geçirilmesi için bir çerçeve sunulmaktadır. Belirlenen amaç ve hedeflerin gerçekleştirilmesi için gerekli bilgi ve kaynakların sağlanması, enerji performansının kuruluşun ihtiyaçlarına uygun şekilde sürekli iyileştirilmesi, tüm çalışanlara duyurulması ve güncelliğinin sağlanması hedeflenmektedir. Ayrıca, enerji ile ilgili yasalara, yönetmeliklere ve diğer şartlara uyum sağlanarak gerekliliklerin yerine getirilmesi taahhüt edilmektedir. Enerji duyarlılığı konusunda tüm çalışanların eğitiminin yanı sıra tedarikçilerin, alt işverenlerin ve ziyaretçilerin bilinçlendirilmesine katkıda bulunulması hedeflenmektedir.

Enerji tüketimini azaltma planları çerçevesinde 2028 yılına kadar toplam enerji tüketiminin %5 azaltılması hedeflenmektedir. GES'ler aracılığıyla elektrik üretilmekte olup kuruldukları günden itibaren 2023 yılı sonuna kadar toplam 11.069 GJ üretim gerçekleştirilmiştir. 2022 yılında yapılan GES çalışmaları ile Detay Esenyurt'ta 953.900 kWh üretimle, 422.578 kg CO₂ emisyonu; Detay Kahve'de 361.150 kWh üretimle, 159.990 kg CO₂ emisyonu; Detay Çatalca'da 2.008 kWh üretimle, 889.544 kg CO₂ emisyonu olmak üzere toplamda 1.472,112 kg CO₂ emisyonu önlenmiştir. Altınmarka Gıda'da yıllık 200 ton arıtma çamuru elde edilmekte ve bu atıkların enerji geri kazanımında kullanılması hedeflenmektedir. Bu çerçevede Ekolojik Enerji firmasıyla yapılan anlaşma ile bu atıklar biyoyakıt üretiminde değerlendirilmektedir.

6.4. Su Yönetimi

Altınmarka Gıda, çevresel sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda, çalışanlarına yönelik çevre eğitimi programları düzenlemektedir. Bu eğitimlerde; atık oluşumunun önlen-

mesi, su kaynaklarının korunması ve genel çevresel etkilerin azaltılması konuları üzerinde durulmaktadır. Çalışanların su tüketimi ve atık yönetimi ile sıfır atık hedeflerinin önemini kavrayarak bu süreçlerde aktif rol alması teşvik edilmektedir. Her yıl su tüketiminin %1 (1 m³) azaltılması hedeflenmekte, bu kapsamda çeşitli stratejiler geliştirilerek uygulamaya konmaktadır.

Günlük su tüketiminin 350 m³ olduğu dikkate alındığında, bu rakamın azaltılması için çok yönlü önlemler alınmaktadır. Mevcut durumda günlük 300 m³ su tüketimi gerçekleştirilmekte olup bu rakamı daha da düşürmek amacıyla buhar jeneratörleri ve fotoselli su armatörleri gibi enerji verimli sistemler kullanılmaktadır. Bu sistemler, su tasarrufu sağlarken aynı zamanda işletme maliyetlerinin düşürülmesine de katkıda bulunmaktadır.



Ayrıca, yağmur suyu hasadı uygulamalarıyla, çatıdan toplanan yağmur suları, bahçe sulama ve yüzey temizliği gibi alanlarda kullanılmaktadır. Bu yöntemle, doğal kaynakların etkin bir şekilde değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Bunun yanı sıra, Altınmarka Gıda, 600 m³ kapasiteli atık su arıtma tesisi ile günlük 250-260 m³ su arıtma kapasitesine sahiptir. Arıtılan bu su, İSKİ kanalına verilmekte, böylece su döngüsünün korunmasına katkı sağlanmaktadır.

6.5. Atık Yönetimi

Altınmarka Gıda, çalışanlarına yönelik çevre eğitimi programları düzenleyerek atık oluşumunun, su kaynaklarının korunmasının ve çevresel sürdürülebilirliğin önemini vurgulamaktadır. Bu eğitimler, Çevre ve İSG Birimi tarafından yürütülmekte olup su tüketimi, atık yönetimi ve sıfır atık hedefleri üzerinde durulmaktadır. Birim, atık oluşumunu azaltmayı, kaynağında ayrıştırmayı ve toplanan atıkların geri kazanımını sağlamak amacıyla lisanslı firmalarla iş birliği yapmayı hedeflemektedir.

Altınmarka Gıda bünyesinde gerçekleştirilen üretim faaliyetleri sonucu oluşan atık sular, birleşik sistem kanalizasyonu ile toplanarak İSKİ atık su kanalizasyon sistemine

verilmektedir. Bu süreçte, belirli aralıklarla yapılan atık su analizleri ile yasal şartlara uygunluk kontrol edilmektedir. Ayrıca, katı atıklar, Katı Atıkların Yönetimi Talimatı'na uygun olarak işlenmektedir. Fabrika genelindeki çeşitli kaplarda toplanan evsel nitelikli katı atıklar, ağzı kapalı ve sızdırmaz poşetler içinde toplanarak atık deposuna taşınmaktadır. Bu atıklar, belediyenin müteahhit firmasının çöp taşıma araçları ile düzenli depolama tesislerine ulaştırılmakta ve bertaraf edilmektedir. Geri dönüşüme uygun atıklar, evsel atıklarla karıştırılmadan kaynağında ayrı olarak toplanmaktadır. Bunun için fabrikanın çeşitli noktalarına kağıt-karton ve plastik-naylon geri dönüşüm kapları yerleştirilmiştir.

Altınmarka Gıda'da 2023 yılında oluşan atıklar:	
Atık Adı	Miktar (kg)
İşletme sahası içerisindeki atık su arıtımından kaynaklanan atıklar	167.520,00
Diğer motor, şanzıman ve yağlama yağları	11.100,00
Plastik ambalaj	16.200,00
Ahşap ambalaj	99.020,00
Tüketime ya da işlenmeye uygun olmayan maddeler	1.140,00
Tehlikeli maddelerin kalıntılarını içeren ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar	2.300,00
Tehlikeli maddelerle kirlenmiş emiciler, filtre malzemeleri (başka şekilde tanımlanmamış ise yağ filtreleri), temizleme bezleri, koruyucu giysiler	5.400,00
Tehlikeli maddeler içeren antifriz sıvıları ambalajlar	3.574,00
16 02 09'dan 16 02 12'ye kadar olanların dışındaki tehlikeli parçalar içeren ıskarta ekipmanlar	9.960,00
Kurşunlu piller ve akümülatörler	180,00
Enfeksiyonu önlemek amacı ile toplanmaları ve bertarafı özel işleme tabi olan atıklar	5,00
Kağıt ve karton	837.660,00
Flüoresan lambalar ve diğer cıva içeren atıklar	180,00
Metaller	74.780,00



Detay Gıda'da 2023 yılında oluşan atıklar

Atık Adı	Miktar (kg)
Bakır, bronz, pirinç	1.600,00
İşletme sahası içerisindeki atık su arıtımından kaynaklanan atıklar	840,00
Diğer motor, şanzıman ve yağlama yağları	518,00
Plastik ambalaj	4.768,00
Metalik ambalaj	52,00
Cam ambalaj	51,00
Tehlikeli maddelerin kalıntılarını içeren ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar	580,00
Tehlikeli maddelerle kirlenmiş emiciler, filtre malzemeleri (başka şekilde tanımlanmamış ise yağ filtreleri), temizleme bezleri, koruyucu giysiler	10,00
Tehlikeli maddeler içeren antifriz sıvıları	200,00
16 02 09'dan 16 02 12'ye kadar olanların dışındaki tehlikeli parçalar içeren iskarta ekipmanlar	30,00
Enfeksiyonu önlemek amacı ile toplanmaları ve bertarafı özel işleme tabi olan atıklar	9,00
20 01 25 dışındaki sıvı ve katı yağlar	150,00
Kağıt ve karton	64.001,00
Flüoresan lambalar ve diğer civa içeren atıklar	10,00
20 01 33 dışındaki pil ve akümülatörler	2,00
Plastikler	55.380,00
Metaller	12.660,00

Ofislerde oluşan geri dönüşüme uygun atıklar, kağıt kumbaralarında biriktirilmekte ve düzenli olarak toplanarak atık deposuna iletilmektedir. Burada, geri dönüşüme uygun atıklar diğer atıklardan ayrı olarak depolanmakta, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan lisans almış toplama ve taşıma firmalarına verilerek geri dönüşüm tesislerine ulaştırılmaktadır. Atık ve geri dönüşüm miktarları, fabrikanın kantarında tartılarak belirlenmekte ve yıllık olarak takip edilmektedir.

Evsel nitelikteki katı atıklar belediye tarafından toplanırken, hayvan yemi olarak kullanılabilecek atıklar belediyeye ayrıca ayrıştırılarak verilmektedir. Proses kaynaklı atık sular arıtıldıktan sonra İSKİ kanalına verilmekte, bu sayede olası toprak ve su kirliliğinin önüne geçilmektedir. Tehlikeli atık statüsündeki kontamine ambalajlar, yağlı bezler, elektronik atıklar ve piller gibi atıklar ayrıştırılıp tehlikeli atık alanında toplanarak lisanslı geri kazanım veya geri dönüşüm firmalarına verilmektedir.

Altınmarka, piyasaya ambalajlı ürün süren bir üretici olarak ambalajların geri dönüştürülmesi konusundaki yasal yükümlülüklerini, sözleşmeli olduğu Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş ÇEVKO aracılığıyla yerine getirmektedir. Tehlikeli atık listesinde belirtilen tehlikeli atıklar ise, Tehlikeli Atıkların Kontrolü Talimatı'na uygun olarak türlerine göre ayrı kaplarda toplanmakta ve etiketlenerek tehlikeli atık deposunda geçici olarak depolanmaktadır. Tehlikeli atık deposu sızdırmaz bir zemine sahiptir ve olası sızıntılar için tabanda drenaj kuyusu bulunmaktadır. Bu atıkların geri dönüşüm veya geri kazanım imkanları araştırılarak, lisanslı firmalarca taşınmaları ve lisanslı tehlikeli atık bertaraf tesislerinde çevreye zarar vermeden bertaraf edilmeleri sağlanmaktadır. 2022 yılında 22.280 kg, 2023 yılında ise 25.036 kg ambalaj atığı geri kazanılmıştır.

Altınmarka Gıda fabrikası genelinde oluşan atık yağlar analiz edilerek kategorileri belirlenmekte ve Atık Yağların Kontrolü Talimatı'na uygun olarak toplanmakta, geçici olarak depolanmakta, ardından Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'ndan lisanslı firmalarca taşınarak bertaraf edilmektedir. Ayrıca, kakao ve çikolata kalite güvence laboratuvarlarında oluşan mikrobiyolojik atıklar sterilizasyon cihazında sterilize edildikten sonra evsel nitelikli katı atık olarak uzaklaştırılmaktadır. Ofislerde meydana gelen atık toner ve kartuşlar ise mümkün olduğunca doldurulup tekrar kullanılmaktadır.

Altınmarka Gıda fabrikasındaki sağlık birimi faaliyetleri ve ilk yardım uygulamaları sonucunda oluşan tıbbi atıklar, Tıbbi Atıkların Kontrolü Talimatı'na uygun olarak işlenmektedir. Esenyurt Belediyesi ile yapılan sözleşme gereği, tıbbi atıklar haftada bir kez lisanslı tıbbi atık taşıma araçları tarafından alınmakta ve tıbbi atık yakma tesisine ulaştırılarak bertaraf edilmektedir.

6.6. Biyoçeşitlilik

Ortak bir alanda bulunan tüm farklı yaşam türleri biyoçeşitliliği oluşturur. Bu ortak alan üzerinde yaşadığımız gezegen, canlılar ise insan, bitki ve hayvan gibi yüksek yapıli organizmaların yanında funguslar (küf, maya ve mantarlar), protozoa ve algler ile birlikte bakteri gibi tek hücreli mikroorganizmaları da içerir. Bu gruba canlı organizmaların varlığında yaşamını sürdürebilen virüs, prion gibi cansız yapıları da dahil edebiliriz. Ekosistem ise bu ortak alandaki canlıların birbirleriyle olan ilişkilerine doğa dediğimiz çevresel faktörlerin de katılmasıyla oluşan bütün yapıyı ifade eder. Sürdürülebilir kalkınma ile ekosistemin bir ahenk içinde varlığını sürdürmesi için gereken faaliyetler ve bu çalışmaların organizasyonu yer almaktadır.

Tür çeşitliliği açısından zengin olan ülkemizde 400'den fazla kuş türü, 100'den fazla memeli ve sürüngen ile 400'den fazla balık türü bulunmaktadır. Türkiye, biyolojik çeşitlilikte Avrupa'da dokuzuncu sırada yer almaktadır. Ancak tür çeşitliliğinde dünya genelinde %70'e varan oranlarda azalma olduğu bilinmektedir. Doğal kaynakların sürdürülebilir olmayan kullanımı, çevre kirliliği, tarım alanlarının hatalı kullanımı ve yapılaşma, savaşlar ve iklim değişikliği biyoçeşitliliği hızla azaltmakta ve dünya ekosistemini tehdit etmektedir. Altınmarka, doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve biyoçeşitliliğin korunmasına yönelik faaliyetleri yakından izlemekte ve politikalar geliştirmektedir. Faaliyet alanları içinde biyoçeşitliliği korumak için tedarik süreçlerinde ekolojik dengeyi gözetmek amacıyla hammadde ve tüketim malzemelerini sürdürülebilir kaynaklardan tedarik etmek, aynı zamanda atıkların değerlendirilmesi ve bertaraf edilmesinde çevrenin korunması konuları titizlikle ele alınmakta ve bu alanda projeler üretilmektedir. Ayrıca, ormansızlaşma ile mücadele hedefi tüm tedarik süreçlerinde göz önüne alınmaktadır. Çalışanların refahının yanında hayvan haklarının korunması amacıyla hayvan barınakları inşa edilerek sokak hayvanlarının ve toplum sağlığının korunmasına katkı sağlamaktadır.

6.7. Sürdürülebilir Tedarik Zinciri

Altınmarka Grubu, tedarik zinciri süreçlerini sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda yönetmekte ve çevresel etki-

lerini en aza indirmeye çalışmaktadır. Bu kapsamda, tedarikçilerin çevre yönetim sistemlerine uygunluğu titizlikle kontrol edilmekte, sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen hammaddelerin tercih edilmesine özen gösterilmektedir. Sürdürülebilir tedarik süreçlerinde hem çevresel hem de sosyal kriterlere büyük önem verilmekte; çocuk işçiliğinin önlenmesi, cinsiyet eşitliği, çevre dostu üretim ve yerel üreticilere destek gibi unsurlar tedarikçi seçiminde belirleyici rol oynamaktadır. ÇSY kriterler tedarik sürecinde dikkate alınarak sürdürülebilir iş uygulamalarının benimsenmesi teşvik edilmekte, bu kriterler markaların global pazarda hem etik hem de sorumlu iş uygulamaları ile tanınmasını sağlamaktadır.

Kakao üretimindeki ve tedarik zincirindeki sürdürülebilirlik kriterleri Altınmarka Grubu için titizlikle takip edilmekte ve uygulanmaktadır. Şeffaflık ve izlenebilirliğe büyük önem veren Grup Şirketleri, kakao tedarik ettiği ülkelerde sosyal

ve çevresel sorumluluk projelerine aktif olarak katılmaktadır. Özellikle, kakao üretiminin olduğu Batı Afrika ülkelerinden Fildişi Sahili ve Gana'da sürdürülebilir tarım uygulamaları desteklenmekte ve üretim süreçleri boyunca çocuk işçiliği, ormansızlaşma ve yetersiz çalışma koşulları gibi sorunların önüne geçmek için çeşitli önlemler alınmaktadır.

İlgili üretim tesislerinde, kakao çekirdekleri en yüksek kaliteyi elde etmek amacıyla titizlikle işlenmektedir. Tesislerde kullanılan modern teknolojiler sayesinde, hem üretim süreçlerinde hijyen standartları sağlanmakta hem de enerji verimliliği ve atık yönetimi konularında en iyi uygulamalar benimsenmektedir. Altınmarka ve Detay Gıda, Rainforest Alliance sertifikası ile çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik konusundaki taahhüdünü sürdürürken, tedarik zincirindeki tüm paydaşlarıyla birlikte etik iş uygulamalarını teşvik etmektedir.

7. İNSANA SAYGI

7.1. İnsan Kaynakları Yaklaşımı

Altınmarka Grubu'nun insan kaynakları yaklaşımı, çalışanların yetkinliklerini geliştirmek, refah ve verimliliklerini artırmak amacıyla stratejik olarak yönetilmektedir. Çalışanların, eğitim ve gelişim fırsatları ile uzun vadeli iş tatminine ulaşmaları amaçlanmakta; iş gücüne değer katan bireylerin kariyer yollarını destekleyen bir sistem oluşturulmaktadır.

Çalışma koşullarını ve prensiplerini **"Altınmarka Çalışma Politikası"** ile belirleyen Altınmarka Grubu, bu politikayı diğer politikalar ile derinleştirmektedir:

- Çalışma Süreleri Politikası,
- Ücret Politikası,
- Eğitim Politikası,
- Çalıştırma Yaşı Politikası,
- İzin Politikası,
- Ayrımcılığı Önleme Politikası,
- Çalışan Temsilcisi, Dilek ve Şikayet Politikası,
- Taciz ve Kötü Muamele Politikası,
- Kadın Hakları Politikası,
- Sağlık Güvenlik ve Çevre Politikası,

İşe alım süreçlerinde nitelikli adayların belirlenmesi ve çalışanların uzun vadeli kariyer planlarının oluşturulması, Altınmarka Grubu insan kaynakları stratejisinin temel unsurlarını oluşturmaktadır. Altınmarka Grubu çalışanları, işe giriş döneminde oryantasyon eğitimine tabi tutulmaktadır. Oryantasyon eğitiminde genel iş kuralları, şirket politikaları, maaş, fazla çalışma, izinler, yasal haklar gibi konular ele alınmaktadır. Oryantasyon eğitiminin yanı sıra Eğitim Prosedürü esaslarına uygun bir şekilde yıllık eğitim planlamaları yapılarak çalışanlara ihtiyaçlara yönelik eğitimler verilmektedir. Aynı zamanda, performans değerlendirme sistemleri sayesinde, çalışanların profesyonel gelişimleri sürekli olarak izlenmekte ve geliştirme süreçleri uygulanmaktadır. Bu kapsamda, bireysel katkının ve kurumsal başarının uyum içinde olmasına özen gösterilmektedir.

Çalışma yaşına azami önem gösteren Altınmarka Grubu, bünyesinde 18 yaşından küçük işçi çalıştırmamaktadır. Ancak yalnızca, Çıraklık Eğitim Merkezi'nde eğitim gören öğrenciler 16 yaşını doldurmuş olmak koşulu ile çırak olarak çalıştırılabilmektedir. Çalıştırılan öğrencilerin sigortası ve çalışma saatleri kontrol edilmekte, gece çalışmalarına izin verilmemektedir.

Haftalık çalışma süresi ve saatlerini açıkça belirleyen Altınmarka Grubu, üretim ve mevsim şartlarına göre günlük çalışma saatlerinde yasal sürele uygun olarak değişiklik gerçekleştirebilmektedir. Değişiklik yapılması durumunda çalışanlar önceden bilgilendirilmektedir.

İnsan Kaynakları Politikası ile, kimsenin fazla çalışmaya zorlanmadığını belirten Altınmarka Grubu, fazla çalışma yapılması gereken durumlarda, çalışanların hiçbir baskıya maruz kalmadan kendi istekleri ile çalışmayı kabul ettiğini, her çalışan için ayrı imzalı formlar ile takip etmektedir. Bunun yanı sıra, kadın çalışanlar her ne sebeple olursa olsun gece vardiyasında yedi buçuk saatten fazla çalıştırılmamaktadır. Kadın çalışanlar, hamile olduklarının doktor raporuyla tespitinden itibaren doğuma kadar; emziren kadın çalışanlar ise doğum tarihinden başlamak üzere bir yıl süre ile gece vardiyasında çalıştırılmamaktadır.

7.2. Kapsayıcılık, Fırsat Eşitliği ve Çeşitlilik

Altınmarka Grubu, kapsayıcılık ve fırsat eşitliğini iş kültürünün merkezine yerleştirerek ön planda tutmaktadır. Tüm çalışanların farklı yetenek ve bakış açılarına sahip olmasının olumlu katkılarının farkındalığı ile Altınmarka Grubu, çalışma ortamında her bireyin değerli olduğu ve eşit şartlarda katkı sunduğu bir sistem oluşturmaktadır. Cinsiyet, yaş, etnik köken, dil, din gibi farklılıklara dayalı ayrımcılık yapılmaksızın eşitliğin sağlanması ve önlenmesi için kapsamlı politikalar uygulanmaktadır. Bu sayede, farklı bakış açılarının şirketin yenilikçi yapısını artırdığı ve sürdürülebilir büyümeye katkıda bulunduğu dinamik bir çalışma ortamı yaratılmaktadır. Çeşitlilik, yaratıcı çözümler üretmede önemli bir faktör olarak kabul edilmekte, bu doğrultuda sürekli iyileştirme ve geliştirme çalışmaları yürütülmektedir.

İşe alım, ücret belirleme, görev değişikliği, terfi ve işten çıkarma gibi konularda dil, din, ırk, cinsiyet, yaş, medeni durum ve fiziksel engel gibi farklılıklara bakılmaksızın tüm çalışanlara karşı eşit bir yaklaşım sergilenmekte, hiçbir yönetici veya çalışanın bu konuda ayrımcılığa maruz kalmasına izin verilmemektedir. Bu politikaya dayanarak;

- İş başvurusu yapan kişilerden, iş ile ilgili gerekli bilgiler dışında hiçbir kişisel verisi talep edilmemektedir.
- Engelli bireyler ve eski hükümlüler, yasal düzenlemelere uygun olarak istihdam edilmektedir.

- Engelli çalışanlara, yeteneklerine uygun şekilde en uygun görevler verilmektedir.

Altınmarka Grubu; personel alımı, işten çıkarma, ücretlerin belirlenmesi, terfi ya da benzeri hiçbir konuda cinsiyet ayrımı yapmamayı ilke edinmektedir. Altınmarka Grubu kadın çalışanlarına bu çerçevede;

- Doğum öncesinde 8, doğum sonrasında 8 hafta süre ile doğum izni,
- Doğum sonrasında ücretsiz izin kullanmak isteyenlere yasal tarifine uygun olarak 6 aya kadar ücretsiz izin,
- Doğum yapan kadına çocuğu bir yaşına gelinceye kadar günde 1,5 saat süt izni,
- Hamile kadınlar sağlık durumuna uygun işlerde çalıştırılma ve gerekli sürelerle dinlenme imkanı sunmaktadır.

Altınmarka Grubu, benimsediği Taciz ve Kötü Muamele Politikası ile çalışanlarını her türlü taciz ve kötü muameleden korumayı, taciz ve kötü muameleye maruz kalmış olanlar varsa bu kişileri korumaya almayı ve tacizde bulunan çalışan hakkında politika hükümlerine uygun şekilde soruşturma yürüterek uygulanacak yaptırımı karara bağlamayı amaçlamaktadır. Bu sebeple;

- Fiziksel disiplinin tehdit unsuru olarak kullanılması,
- Psikolojik baskı uygulanması,
- Sataşma, bağırılma, onur kırıcı sözler kullanılma ya da tehdit edilmesi,
- Kanuna karşı davranışa özendirmesi veya kışkırtması,
- Kendilerine olan saygılarını azaltacak şekilde davranılması ya da sözler kullanılması,
- Her türlü kişisel ilişki ve cinsel ima karşılığının terfi unsuru olarak sunulması,
- Her türlü ilişki kurma teklifinin reddedilmesi sonucunda işçilere taraflı davranılması,
- Her türlü taciz edici davranışın, gözetlemenin ve fiziksel temasın kullanılması,
- Güvenlik aramalarında cinsiyet farkına saygı gösterilmemesi,
- Çalışanlara tuvalete gidebilme, su içebilme, tıbbi yardım alma ve benzeri temel ihtiyaçlarını karşılamaları için zaman tanınmaması,
- Çalışma saatleri dışında işçilerin hareketlerinin sebepsiz yere kısıtlanması,

ve benzeri tüm durumları taciz ve kötü muamele altında değerlendirerek ilgili süreçleri yürütmektedir.

Şikayetin Bildirilmesi

Tacize maruz kalan kişi/kişiler şikayetlerini;

- Yazılı olarak şikayet ve öneri kutularına atmak suretiyle,
- Personel ve İdari İşler Sorumlusu'na mektup ya da telefon yoluyla,

bildirebilmektedirler.

Uygulama

Uygulamada gizlilik ilkelerini esas alan Altınmarka Grubu, herhangi bir taciz ya da kötü muamele olayının meydana geldiğinin öğrenildiği andan itibaren sorumlu kişi konuyu incelemeye almakta ve aşağıdaki adımları takip etmektedir.

- Olayın niteliğine göre aralarında işçi temsilcisinin de bulunacağı ve en az üç kişiden oluşan bir komite oluşturulmaktadır.
- Komite gerekli araştırmaları gizlilik içinde yaparak gerek duyduğu kişilerin yazılı ya da sözlü ifadelerini alıp yaptığı tüm çalışmaları tutanaklar düzenleyerek kaydetmektedir.
- Mağduriyet yaşayan çalışan, soruşturmanın her safhası ile ilgili yazılı imzası alınmak suretiyle bilgilendirilmektedir.
- Toplanan kanıtlar, fiilin derecesi de göz önünde bulundurularak değerlendirilmekte, uygulanması gereken yaptırım hakkında karar verilmektedir.
- Soruşturma sonucunda verilen karar uygulanmak üzere şirket üst yönetimine bildirilmektedir.
- Soruşturma kurulu taciz ya da kötü muamele fiilinin gerçekleştiğine karar vermişse olayda suçlu bulunan kişinin iş akdi feshedilmektedir.
- Şikayetçinin talebi de dikkate alınarak konu adli mercilere intikal ettirilmektedir.

Raporlama

Soruşturma raporunda ve tutanaklarda olayın tarihi, yeri, şikayetin içeriği, itham edilen kişi/kişiler kullanılan yöntem tüm ayrıntıları ile belirtilmektedir.

7.3. Çalışan Bağlılığı

Tüm Şirketlerde çalışan bağlılığı, yüksek performanslı bir iş ortamı yaratmanın temel unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir. İş tatmini ve bağlılığın kurumsal sürdürülebilirliğin bir parçası olduğunun bilinci ile yüksek performanslı bir iş ortamı yaratılmasına yönelik uygulamalar ta-



kip edilmektedir. Çalışanların şirkete olan aidiyetlerinin ve motivasyonlarının yüksek seviyede tutulması için düzenli geri bildirim süreçleri, anketler ve iç iletişim mekanizmaları işletilmektedir. İş süreçlerine aktif katılım teşvik edilmekte ve kariyer gelişimlerinde önemli bir rol oynayan programlar sunulmaktadır.

Yasal yıllık izin sürelerine uyum sağlayan Altınmarka Grubu bünyesindeki 1 hizmet yılını dolduran çalışan, ücretli yıllık izin hakkına sahip olmaktadır. Herhangi bir işten ayrılma durumunda; hak edildiği halde kullanılmamış ücretli izin sürelerine karşılık gelen ücret çalışanın tarafına ödemek-

tedir. 18 yaşından küçük ve 50 yaşından büyük işçilerin kullanacakları izin süresi 20 günden az olmamaktadır. Ayrıca, çalışanların evlenmeleri durumunda ve annelerinin, babalarının, eşlerinin, kardeşlerinin veya çocuklarının ölümü halinde üç gün ücretli izin hakkı bulunmaktadır.

Çalışanlarına belirlenen yasal asgari ücretin altında ücret ödemeyen Altınmarka Grubu, yapılan işin niteliği nedeniyle asgari ücretin üstünde ücret alması gerekenler için yaptığı iş, deneyim ve performansları dikkate alarak ücret tespitleri gerçekleştirmektedir. Ücretler çalışanın ay içinde çalıştığı süre ile orantılı olarak hesaplanmaktadır. Yıllık

ücretli izin süresi dışında, doğum izni, ölüm izni, evlenme izni ve doktor tarafından verilen raporların iki günlük kısmı için de ücret kesintisi gerçekleştirilmemektedir. Haftanın belirlenen çalışma günlerinde tam olarak çalışmış olanlara hafta tatili (Pazar) günü için bir günlük ücret herhangi bir çalışma karşılığı olmaksızın ödenmektedir.

Bünyesindeki tüm çalışanlarının dilek, öneri ve şikayetlerini dikkate alan Altınmarka Grubu, bu kapsamda şu yaklaşımlar ile ilerlemektedir:

- Çalışan Temsilcisi

Çalışanların sorunlarının, dilek ve şikayetlerinin yönetime iletilmesi için çalışanlar arasından iki “Çalışan Temsilcisi” seçilmektedir. Altınmarka Grubu, bu seçimlerin güvenilir bir şekilde yapılabilmesi için gerekli tüm koşulları sağlamaktadır. Temsilciler, çalışanların ilettiği şikayet ve talepleri yönetime aktarmaktadır. Her ay bir kez, Personel ve İdari İşler Sorumlusu ile düzenli toplantılar yapılarak bu toplantılarda ele alınan konular tutanakla kaydedilmektedir. Toplantılarda alınan kararlar doğrultusunda, üst yönetim bilgilendirme görevini Personel ve İdari İşler Sorumlusu üstlenmektedir.

- Dilek Kutusu (Şikayet ve Öneri Kutusu)

Altınmarka Grubu, açık kapı politikası ve “*Dilek Kutusu*” uygulaması ile çalışanların dilek, öneri ve şikayetlerini yönetime iletilmesini sağlamaktadır. Çalışanlar, yazılı taleplerini isim ve imza olmadan da iletebilmekte, ancak isimli başvurulara geri dönüş yapılabilir. Dilek kutuları, Personel ve İdari İşler Sorumlusu ile Çalışan Temsilcileri tarafından açılıp değerlendirilmektedir. Dilek kutusundan gelen mektuplar, içeriklerine göre sınıflandırılmakta ve yönetime iletilmektedir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda, gerçekleştirilecek aktiviteler hakkında çalışanlara bilgi verilmektedir.

Bunun yanı sıra, Personel İşleri Departmanı “Açık Kapı” uygulamasını sürdürmektedir. Bu uygulama kapsamında, tüm çalışanlar sorunlarını aracı kullanmadan ve önceden izin almadan doğrudan Personel ve İdari İşler Sorumlusu’na iletmeye hakkına sahip olabilmektedir. Dilek, öneri ve şikayetler, Personel ve İdari İşler Sorumlusu’na ve Çalışan Temsilcileri’ne e-posta ile de gönderilmektedir.

7.4. Yetenek ve Kariyer Yönetimi

Yetenek yönetimi, şirketin uzun vadeli başarısı için önemli

bir stratejik unsur olarak görülmektedir. Yetenek yönetimi kapsamında çalışanların yetkinliklerinin sürekli olarak geliştirilmesi ve kariyer planlamalarının yapılması önceliklendirilmektedir. Çalışanların bireysel gelişim ihtiyaçlarına uygun olarak düzenlenen kariyer planlama süreçleri, iş gücünün niteliklerinin artırılmasını hedeflemektedir. Bu süreçler çalışanların potansiyellerini en üst seviyede kullanmalarına olanak sağlamaktadır. Ayrıca, yetenekli iş gücünün elde tutulması ve geliştirilmesi için uzun vadeli insan kaynakları politikaları yürütülmektedir. Böylece hem çalışan memnuniyeti sağlanmakta hem de işletme performansı artırılmaktadır.

7.5. İş Sağlığı ve Güvenliği

İş sağlığı ve güvenliği, Altınmarka Grubu’nun operasyonlarının sürdürülebilirliği açısından birinci önceliğe sahiptir. Çalışanların güvenli ve sağlıklı bir iş ortamında çalışmalarını sürdürürebilmeleri amacıyla kapsamlı iş sağlığı ve güvenliği politikaları uygulanmaktadır. Düzenli denetimler ve risk değerlendirmeleri ile potansiyel tehlikeler önceden tespit edilerek gerekli önlemler alınmaktadır. Eğitim programları ve bilinçlendirme çalışmaları sayesinde iş kazalarının önlenmesi amaçlanmaktadır. Yasal düzenlemelerle uyumlu bir şekilde sürdürülen iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemleri, çalışanların fiziksel ve psikolojik refahını korumaya yönelik bir anlayışla uygulanmaktadır.

Altınmarka Grubu’nun tüm fabrikalarında iş sağlığı ve güvenliği için gerekli tedbirler alınmaktadır. Tüm çalışanlara acil durumlar hakkında eğitimler verilmekte ve yılda bir kez olmak üzere acil durum tatbikatı gerçekleştirilmektedir. Çalışanlara gerekli koruyucu ekipmanların (eldiven, maske, koruyucu gözlük vb.) ücretsiz bir şekilde sağlanması ile bu ekipmanların kullanımı zorunlu tutulmaktadır.

Altınmarka Grubu, iş kazaları ve meslek hastalıklarını önlemeyi, çevre kirliliğini engellemeyi ve İSG performansını sürekli geliştirmeyi taahhüt etmektedir. Yasal mevzuata uygun hareket ederek çalışanların sürece dahil olmalarını sağlamaktadır. Eğitimlerle iş güvenliği bilincini artırmayı amaçlayan Altınmarka Grubu, tedarikçilerini de iş sağlığı ve güvenliği performanslarını iyileştirme noktasında teşvik etmektedir. İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili faaliyetler izlenerek olumsuz etkiler azaltılmakta ve buna bağlı olarak güvenli bir çalışma ortamı sağlanmaktadır. Tüm çalışanlarını iş sağlığı ve güvenliği politikası hakkında bilgilendiren Altınmarka Grubu, çalışanlarının politikaya uygun davranmalarını beklemektedir. Politika, gerektiğinde gözden geçirilerek düzenlenmektedir.

8. TOPLUMA SAYGI

8.1. Paydaş İletişimi

Paydaşlarla sürdürülebilir ilişkiler kurmak, şirketin uzun vadeli başarı hedeflerinin merkezinde yer almaktadır. Altınmarka Grubu, tüm paydaşlarla açık, şeffaf ve sürekli iletişim kurmayı ilke edinmektedir. Paydaş iletişimi, şirketin stratejik hedeflerine ulaşmasında ve toplumsal sorumluluklarını yerine getirmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Müşteriler, tedarikçiler, çalışanlar, yatırımcılar ve yerel topluluklarla kurulan ilişkiler, karşılıklı faydayı temel alacak şekilde yapılandırılmaktadır. İletişim kanalları aktif bir şekilde kullanılarak geri bildirim mekanizmaları ve iş birliği süreçleriyle, paydaşların beklentilerine uygun stratejik çözümler geliştirilmekte ve bu çözümler iş süreçlerine entegre edilmektedir. Bu sayede, karşılıklı güven esasına dayalı sürdürülebilir ilişkiler kurulmaktadır.



Fotoğraf ANADOLU AJANSI

Altınmarka Grubu Paydaş İletişim Tablosu

Paydaşlar	İletişim Sıklığı	İletişim Kanalı/Metodu
Çalışanlar	Sıklıkla	Doğrudan, Mail, Toplantı
Yöneticiler	Sıklıkla	Doğrudan, Toplantı
Kamu Kurumları	Nadiren	Mail
Müşteriler	Sıklıkla	Doğrudan, Mail, Toplantı
Tedarikçiler	Sıklıkla	Doğrudan, Mail, Toplantı
Sektörel Örgütler	Bazen	Doğrudan, Mail, Toplantı
Sivil Toplum Kuruluşları (STK)	Bazen	Doğrudan, Mail, Toplantı
Üniversiteler	Bazen	Doğrudan, Mail, Toplantı

8.2. Müşteri Memnuniyeti ve Ürün Yönetimi

Müşteri memnuniyetine verilen önem, Altınmarka Grubu'nun temel değerlerinin ve iş felsefesinin temel yapı taşları arasında yer almaktadır. Ürün ve hizmetlerin müşteri beklentilerini karşılaması ve aşması amacıyla müşteri beklentileri titizlikle takip edilmekte ve bu doğrultuda kalite yönetim sistemleri uygulanmaktadır. Geri bildirim mekanizmaları aracılığıyla müşteri talepleri sürekli olarak izlenmekte ve bu talepler doğrultusunda ürün geliştirme süreçleri optimize edilmektedir. Yenilikçi ürün yönetimi stratejileri ile müşteri taleplerine hızlı ve etkili çözümler üretilerek müşterilere en iyi deneyimi sunmak ve onların Altınmarka Grubu'na olan sadakatini artırmak hedeflenmektedir. Ürünlerin kalite kontrol aşamalarında uygulanan sıkı denetim süreçleri, yüksek standartların korunmasını garanti altına almaktadır.

Altınmarka Grubu bünyesindeki şirketler üretim süreçlerinde yüksek kalite standartlarına uyum sağlayarak çeşitli sertifikalarla ürünlerini belgelendirmektedir. Bu doğrultuda, Altınmarka Grubu şirketlerinin sahip olduğu sertifikalar aşağıda verilmiştir:

ALTINMARKA GRUBU ŞİRKETLERİ ÜRÜN SERTİFİKALARI

Vegan Sertifikalı Ürün Listesi



• ALTINMARKA GIDA

Yulaflı Vegan Çikolata
Hindistan Cevizi Sütlü Bitter Çikolata
Bitter Çikolata
Şeker İlavesiz Bitter Çikolata

• KAHVE DÜNYASI

Kakao Nibli Vegan Glutensiz Tablet Çikolata
Ekvador %75 Bitter Çikolata
Kolombiya %70 Bitter Çikolata
Madagaskar %65 Bitter Çikolata
Tanzanya % 75 Bitter Çikolata
Venezuela %80 Bitter Çikolata
Gana Fildişi Şeker İlavesiz %52 Bitter Çikolata

• DETAY GIDA

Daphne Kuvertür Çikolata
Buono Kakao Nibli Vegan Glutensiz Tablet Çikolata

Helal Sertifikalı Ürün Listesi



• DETAY GIDA

Sade Çikolata
Dolgulu Çikolata (Fondan, Karamel)
Çeşnili Çikolata (Fındık, Fıstık, Badem, Gofret)
Dolgulu / Dolgusuz Sert Şekerleme (Tatlı, Ekşi, Naneli)
Çikolata Kaplamalı Ürünler (Fıstık, Fındık, Badem, Kahve, Krispi Draje)
Balin Grandis Stick (Antep Fıstıklı, Fındıklı, Sütlü, Bitter)
Balin Chockat
Şekerleme (Dolgulu/Dolgusuz Sert Şekerleme, Çeşnili Sert Şekerleme, Yumuşak Dolgulu Şekerleme, Dolgulu Sert Şekerleme)
Tablet Çikolata (Sade, Çeşnili, Meyveli, Krispili, Dolgulu)
Tane Çikolata/Draje (Çeşnili, Meyveli, Üzümlü, Kahveli, Leblebili)
Dolgulu Kremalı Gofret
Kaplamalı Gofret
Çikolatalı Dolgu/Krema
Kaplamalı Gofret
Çikolatalı Dolgu
Kakaolu Fındık Ezmesi
Kakaolu Fıstık Ezmesi/Krema
Fıstık Ezmesi
Antep Fıstığı Ezmesi/Krema
Yer Fıstığı Ezmesi/Krema
Krema (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Karamelize Popcorn (Tuzlu Karamelli Yer Fıstıklı ve Tuzlu Karamelli Çikolata)
Gofret (Sade, Dolgulu, Dolgulu Kremalı, Gofret Yaprağı)
Nuga Bar (Dolgulu Çikolata, Çikolata Kaplamalı, Kokolin Kaplamalı)
Buğday, Pirinç Patlağı

• KAHVE DÜNYASI

Dolgulu Çikolata (Krema, Nuga, Meyve, Bisküvi, Lokum, Marzipan, Gofret)
Çeşnili Çikolata (Fındık, Antep Fıstığı, Badem, Yer Fıstığı, İşlenmiş Hububat)
Gofret (Vanilya, Kakao, Süt, Hindistan Cevizi, Portakal, Limon, Çilek, Fındık Kremalı)
Gofret (Gold Çikolatalı, Fındıklı, Antep Fıstıklı, Yer Fıstıklı, Yer Fıstıklı, Hindistan Cevizli, Krispili, Kremalı Kaplamasız, Çikolata Kaplamalı Kremalı, Çikolata Kaplamalı Parçacıklı Kremalı)
Gofrik (Sütlü, Bitter, Gold)

Helal Sertifikalı Ürün Listesi**• ALTINMARKA GIDA**

Dolgulu Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Fındık Ezmesi
Kakao Nib
Kakao Yağı
Kakao Kitlesi
Kakao Tozu
Çikolata (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Kuvertür Çikolata (Bitter, Sütlü, Beyaz, Karamelli Beyaz)
Kuvertür Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz, Karamelli Beyaz)
Tablet Çikolata (Sade, Çeşnili, Meyveli, Krispili, Karamelli Beyaz)
Fındık Ezmeli/Giaduja Çikolata
Çikolata Tozu (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Sıvı Çikolata (Sütlü, Bol Sütlü, Beyaz, Bitter, Semi-Bitter, Karamelli)
Sıvı Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz, Karamelli Beyaz)
Çikolatalı Dolgu/Krema
Dolgulu Çikolata (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Çeşnili Çikolata (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Dolgu Krema/Krema/Dolgu (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Fındık Ezmesi
Kakaolu Fındık Ezmesi
Fıstık Ezmesi/Krema
Kakaolu Fıstık Ezmesi/Krema
Krema (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Damla Çikolata ve Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz, Karamelli Beyaz)
Kırıntı Çikolata ve Kokolin (Bitter, Sütlü, Beyaz, Karamelli Beyaz)
Şeker İlavesiz Çikolata (C vitaminli, Omega 3'lü, Kolajenli, Probiyotikli, Kalsiyumlu, Lifli, Proteinli)
Vegan Çikolata (Bitter, Hindistan Cevizli Sütlü Bitter, Yulaflı Bitter)

Rainforest Alliance Sertifikalı Ürün Listesi**• ALTINMARKA GIDA**

Kakao

• DETAY GIDA

Kakao

Koşer Sertifikalı Ürün Listesi

**KOSHER
CERTIFICATION
SERVICE**

• ALTINMARKA GIDA

Alkaliyle İşlenmiş Kakao Tozu
Kakao Yağı
Kakao Kitlesi
Kakao Parçacıkları
Bitter Çikolata
Bitter Çikolata (Kuvertür, Parça, Damla, Kompound, Kırıntı)
Dolgular ve Nuga
Sütlü Çikolata
Sütlü Çikolata (Kuvertür, Parça, Kompound)
Doğal Kakao Tozu
Şekersiz Çikolata (Bitter, Sütlü, Beyaz)
Beyaz Çikolata
Beyaz Çikolata (Karamel, Kompound, Parça)

• DETAY GIDA**FDA Sertifikalı Ürün Listesi****• DETAY GIDA****Flocert Sertifikalı Ürün Listesi****• ALTINMARKA GIDA**

V-Label sertifikası, ürünlerin vegan uygunluğunu garanti altına alırken, Halal Uygunluk Belgesi ve Koşer Sertifikası, geniş bir tüketici kitlesinin dini ve etik hassasiyetlerini gözetmektedir. Ayrıca, glütensiz ürün sertifikası ile sağlıklı beslenme tercihlerine yönelik seçenekler sunulmaktadır. Bu sertifikalar, ürünlerin uluslararası standartlara uygun şekilde üretildiğini ve farklı tüketici taleplerine yanıt verebilecek çeşitlilikte olduğunu göstermektedir. Altınmarka Grubu şirketleri, bu kapsamlı ürün yönetimi anlayışıyla tüketici memnuniyetini en üst düzeyde tutmayı hedeflemektedir.

8.3. Kurumsal Sosyal Sorumluluk (KSS)

Altınmarka Grubu'nun kurumsal sosyal sorumluluk politikaları, topluma ve çevreye duyulan sorumluluğun bir yansıması olarak şekillendirilmektedir. Sosyal sorumluluk projeleri kapsamında eğitim, sağlık, çevre ve kültürel mirasın korunması gibi alanlarda çeşitli projeler hayata geçirilmektedir. Yerel toplulukların yaşam kalitesini artırmaya yönelik projeler, sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Ayrıca, çevre dostu üretim süreçleri, enerji verimliliği ve atık yönetimi uygulamalarıyla doğaya olan etki en aza indirilmektedir. Altınmarka Grubu, çevresel ve toplumsal sorumluluklarıyla uzun vadeli değer yaratmayı amaçlamaktadır.

Kurulduğu günden bugüne kadar sosyal sorumluluk bilinci ile hareket eden Kahve Dünyası, 2004 yılından bu yana onlarca projeye destek, sayısız insana umut olmak için gururla çalışmalarını sürdürmektedir. Bu anlayışla yürüttüğü çalışmalar aşağıdaki gibidir.

DARÜŞŞAFKA

Darüşşafaka
1863 CEMİYET

Kahve Dünyası mağazalarından satın alınan Darüşşafaka fincan, termos ve çikolatalarıyla "eğitimde fırsat eşitliği" misyonuna destek olunmaktadır.

Öğrencilerin yaratıcı yönünü ortaya çıkarmayı ve onlara tasarımlarını ürüne dönüştürme mutluluğu yaşatmayı hedefleyen proje kapsamında öğrencilerin çizimleri arasından seçilen desenler fincan ve termoslar üzerinde kullanılmakta ve tasarımların sahibi olan öğrencilerin isimlerinin de yazılı olduğu bu fincan ve termoslar, Kahve Dünyası'nda satışa sunulmaktadır. Uzun soluklu bir proje olarak varlığını sürdüren proje kapsamında oluşturulan fincan ve termosların satışından elde edilen gelir Darüşşafaka'ya bağışlanmaktadır.

TSÇV

Türkiye Spastik Çocuklar Vakfı
CEREBRAL PALSY
TÜRKİYE

Kurulduğu 1989 yılından bu yana rehabilitasyon ve eğitim-öğretim çalışmaları eşliğinde, toplumda daha fazla yer edinmek isteyen cerebral palsy'li çocuklar ve ailelerine hizmet veren Türkiye Spastik Çocuklar Vakfı (TSÇV) ile iş birliği yürüten Kahve Dünyası, projeye özel üretilen çikolata kutularını satarak cerebral palsy'li çocukların eğitim ve rehabilitasyon desteği almasına katkı sağlamaktadır.

TOFD

1998 **TOFD**
TÜRKİYE OKULLUK FİNCANLARI DERNEĞİ

Kahve Dünyası, plastik kapak kampanyası dahilinde kapaklarla, ihtiyaç sahiplerine tekerlekli sandalye ulaştırılmasına yardımcı olmaktadır.

AÇEV

AÇEV
ANNE ÇOCUK EĞİTİM VAKFI

Anne Çocuk Eğitim Vakfı (AÇEV) çocuklarının çizimlerine yer verilen her çikolata kutusu satın alımında, ilköğretim çağındaki çocukların donanımlı ve nitelikli bireyler olarak yetiştirilmeleri için eğitimlerine destek verilmektedir.

KAÇUV

KANSERLİ ÇOCUKLARA UMUT VAKFI
KAÇUV

Kahve Dünyası çikolata kutularının üzerinde Kanseri Çocuklara Umut Vakfı (KAÇUV) çocuklarının hayallerini yansıttığı resimlerine yer verilerek bu çikolata kutularının alımı ile KAÇUV'a destek sağlanmaktadır.

KORUNCUK

Koruncuk
El ver, hayata tutun!

Kahve Dünyası ve Koruncuk Vakfı iş birliğinde yürütülen proje ile kız çocuklarının hayalleri çikolata kutularının üzerine taşınarak onların hayallerine ortak olunmaktadır. Alınan her çikolata kutusu ile temel ihtiyaçları ve eğitime erişimi risk altında olan kız çocuklarının eğitime erişimlerine ve güçlü birer birey olmalarına katkıda bulunmaktadır.

TEMA VAKFI

TEMA Vakfı'yla gerçekleştirilen “Yeşil Termos Projesi” kapsamında, her Yeşil Termos alımında termosu alan kişi adına bir fidan bağışında bulunmaktadır.

Ayrıca, Kahve Dünyası Mobil Uygulaması ile termosun altında yer alan QR kod okutularak yapılan her 6 kahve dolumunda fidan bakişına devam edilmektedir.

Böylece, Çanakkale Güreçe'deki Kahve Dünyası Hatıra Ormanı yeşertilerek fidanlar hep birlikte büyütölmektedir.

**8.4. Üyelikler ve İş Birlikleri**

Altınmarka Grubu, sürdürülebilirlik stratejileri doğrultusunda sektörel gelişimi destekleyen, sosyal etki yaratan ve bilgi paylaşımını teşvik eden ulusal ve uluslararası kuruluşlarla aktif iş birlikleri yürötmektedir. Bu çerçevede grup şirketlerinden Detay Gıda, Almanya'nın köklü şekerleme ve çikolata araştırma ve eğitim merkezi olan The Academy of Sweets (ZDS)'ye üyedir.

ZDS, dünya genelinde şekerleme ve çikolata endüstrisinde kalite, inovasyon ve sürdürülebilirlik odaklı çalışmalar yüröten prestijli bir kurumdur. Detay Gıda'nın bu üyeliğı, şirketin Ar-Ge ve ürün geliştirme süreçlerinde uluslararası bilgi birikimine erişimini sağlamakta; sürdürülebilir hammaddeler, enerji verimliliğı, üretim teknolojileri ve gıda güvenliğı gibi birçok alanda en güncel uygulamaların süreçlere entegre edilmesini mümkün kılmaktadır. Aynı zamanda ZDS ile kurulan bu bağ, Altınmarka'nın çevresel ve sosyal etki alanında daha yenilikçi, daha bilinçli ve daha sorumlu bir üretim anlayışını benimsemesine katkı sağlamaktadır.

Altınmarka Grubu'nun sürdürülebilirlik yaklaşımı yalnızca çevresel değil, aynı zamanda kültürel ve toplumsal boyutları da kapsamaktadır. Bu kapsamda, grup markalarından Kahve Dünyası ile sosyal sanat platformu Yan Köşe arasında gerçekleştirilen iş birliğı, kültürel sürdürülebilirliğı katkı sunan anlamlı bir örnektir. İstanbul Kabataş'taki Kahve Dünyası şubesinin dış cephesinde, mağazanın yan duvarında yer alan Yan Köşe sergi alanı, genç sanatçılara kamusal alanda görünürlük kazandırmakta ve güncel toplumsal meselelere sanat aracılığıyla dikkat çekmektedir. Bu girişim, sanatı herkes için erişilebilir kılmayı hedeflerken; aynı zamanda markanın topluma değer katma vizyonunu da pekiştirmektedir.

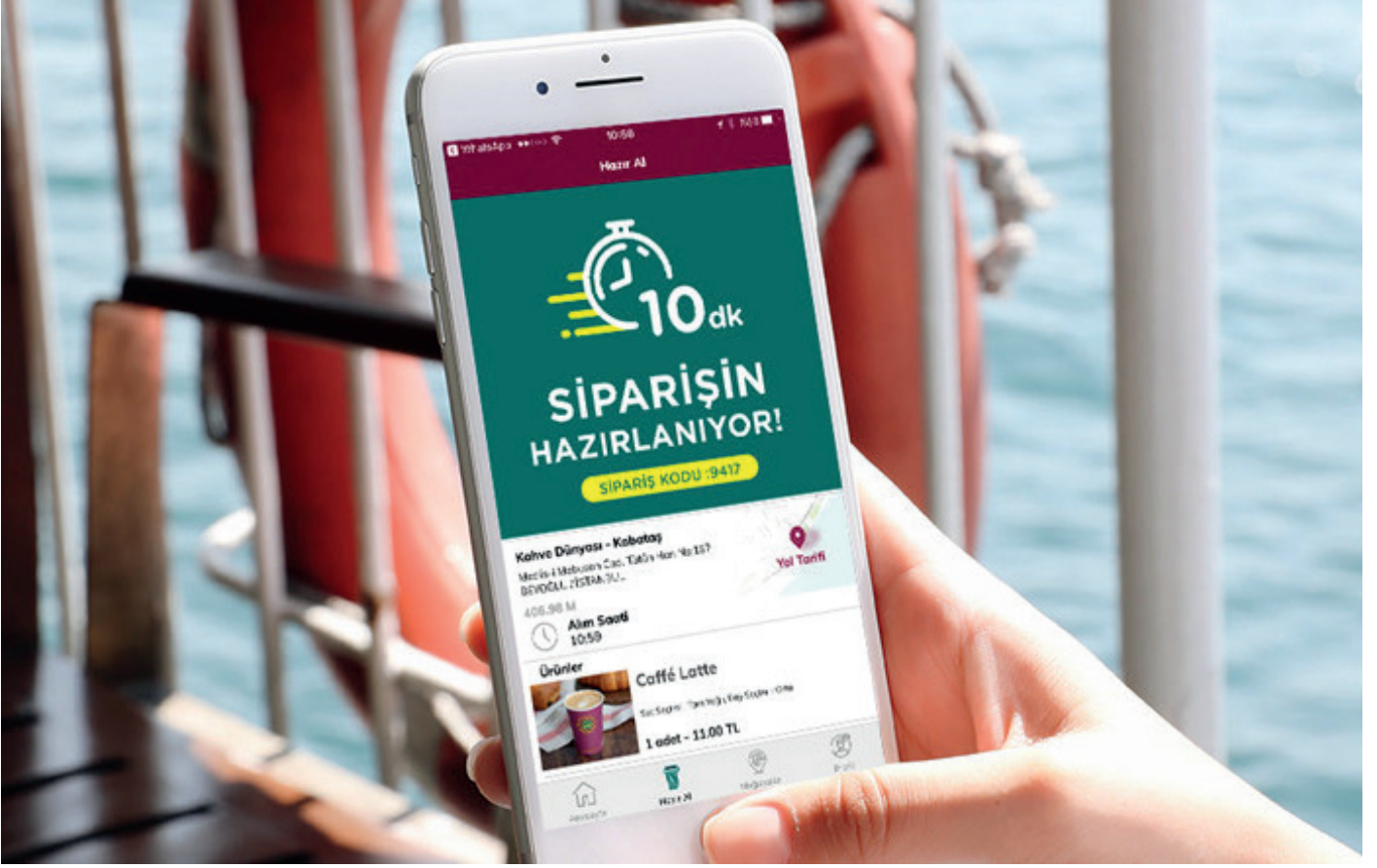
Altınmarka Grubu'nun bu tür üyelik ve iş birlikleri aracılığıyla yerel ve küresel düzeyde kurduğı ilişkiler, sürdürülebilirliğı çok boyutlu ve bütünsel bir strateji olarak ele aldığıının somut bir göstergesidir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARLA yaşanabilir bir dünya

Ambalajda bu logoyu gördüğünüzde, çikolata, kakao ve kahvenizin daha iyi bir dünyayı desteklediğinden emin olabilirsiniz.

Detaylı bilgi için: rainforest-alliance.org

9. GELECEK VE ALTINMARKA



9.1. Ar-Ge ve İnovasyon

Araştırma ve geliştirme faaliyetleri, şirketin rekabet gücünü artıran en önemli unsurlardan biridir. Yeni teknolojilerin keşfi ve inovasyon süreçlerinin desteklenmesi amacıyla Ar-Ge çalışmaları yürütülmektedir. Altınmarka Grubu, yeni ürünler ve süreçler geliştirerek sektöründe lider konumunu güçlendirmeyi amaçlamaktadır. İnovasyon odaklı bir yaklaşımla, müşteri ihtiyaçlarına yanıt veren yenilikçi çözümler üretilmektedir. Teknoloji ve bilgiye dayalı stratejiler ile Ar-Ge faaliyetleri sürdürülmekte, sürdürülebilirlik ve verimlilik hedeflerine katkı sağlanmaktadır. Bu çalışmalar, şirketin uzun vadeli başarısını destekleyen en önemli etkenler arasında yer almaktadır.

9.2. Dijitalleşme

Dijitalleşme, Altınmarka Grubu'nun iş süreçlerinin modernizasyonunda kritik bir rol oynamaktadır. Dijital dönüşüm stratejileri ile operasyonel verimliliğin artırılması ve müşteri deneyimlerinin iyileştirilmesi hedeflenmektedir. Veri analitiği, otomasyon ve dijital teknolojilerin entegrasyonu ile iş süreçlerinde inovasyon sağlanmaktadır. Dijitalleşme

sayesinde kaynak kullanımı optimize edilmekte, müşteri memnuniyeti artırılmakta ve sürdürülebilir büyüme desteklenmektedir. Bu dönüşüm, şirketin küresel rekabette güçlü bir konum elde etmesine katkı sunmaktadır.

Kahve Dünyası, dijitalleşme stratejisi çerçevesinde geliştirdiği mobil uygulaması ile müşteri deneyimini dönüştürmeyi hedeflemektedir. Uygulama, hızlı ve pratik bir sipariş deneyimi sunarken kullanıcıların enerji verimliliği ve kaynak kullanımını optimize etmelerine de olanak tanımaktadır. **"Hazır Al"** özelliği sayesinde, müşterilerin mağazada geçirdikleri süre azaltılmakta, böylece enerji tüketimi ve mağaza içi yoğunluk da kontrol altına alınmaktadır. Bu dijitalleşme adımları, sadece müşteri memnuniyetini artırmakla kalmayıp sürdürülebilirlik hedeflerine de katkı sağlamaktadır. Uygulama üzerinden kazanılan **"Çekirdek Puanları"**, dijital ödüllendirme sistemiyle kullanıcıları daha sık ziyaret etmeye teşvik ederken kaynak israfını önlemeye yönelik bir dijital dönüşüm örneği olarak öne çıkmaktadır.

10. PERFORMANS GÖSTERGELERİ

10.1. Çevresel Performans

Enerji Tüketim Verileri				
Enerji Tüketim Verileri	Birim	2021	2022	2023
Elektrik Tüketimi	kWh	32.278,047	42.027,387	39.356,658
Yenilenebilir Kaynaklı Elektrik Tüketimi	kWh	-	574.490	2.500,357
Doğal Gaz Tüketimi	Sm ³	13.200,000	10.400,000	11.300,000
Toplam Enerji Tüketimi	GJ	608.567	541.287	572.175

Altınmarka Gıda Atık Çeşitleri ve Miktarları	
Atık Adı	Miktar (kg)
Tüketime ya da işlenmeye uygun olmayan maddeler	1.140,00
İşletme sahası içerisindeki atık su arıtımından kaynaklanan atıklar	167.520,00
Diğer motor, şanzıman ve yağlama yağları	11.100,00
Plastik ambalaj	16.200,00
Ahşap ambalaj	99.020,00
Tehlikeli maddelerin kalıntılarını içeren ya da tehlikeli maddelerle kontamine olmuş ambalajlar	2.300,00
Tehlikeli maddelerle kirlenmiş emiciler, filtre malzemeleri (başka şekilde tanımlanmamış ise yağ filtreleri), temizleme bezleri, koruyucu giysiler	5.400,00
Tehlikeli maddeler içeren antifriz sıvıları ambal	3.574,00
16 02 09'dan 16 02 12'ye kadar olanların dışındaki tehlikeli parçalar içeren ıskarta ekipmanlar	9.960,00
Kurşunlu piller ve akümülatörler	180,00
Enfeksiyonu önlemek amacı ile toplanmaları ve bertarafı özel işleme tabi olan atıklar	5,00
Kağıt ve karton	837.660,00
Flüoresan lambalar ve diğer cıva içeren atıklar	180,00
Metaller	74.780,00

Detay Gıda Atık Çeşitleri ve Miktarları	
Atık Adı	Miktar (kg)
Bakır, bronz, pirinç	1.600,00
İşletme sahası içerisindeki atık su arıtımından kaynaklanan atıklar	840,00
Diğer motor, şanzıman ve yağlama yağları	518,00
Plastik ambalaj	4.768,00
Metalik ambalaj	52,00
Cam ambalaj	51,00
Tehlikeli maddelerin kalıntılarını içeren ya da tehlikeli madde-lerle kontamine olmuş ambalajlar	580,00
Tehlikeli maddelerle kirlenmiş emiciler, filtre malzemeleri (başka şekilde tanımlanmamış ise yağ filtreleri), temizleme bezleri, koruyucu giysiler	10,00
Tehlikeli maddeler içeren antifriz sıvıları	200,00
16 02 09'dan 16 02 12'ye kadar olanların dışındaki tehlikeli parçalar içeren ıskarta ekipmanlar	30,00
Enfeksiyonu önlemek amacı ile toplanmaları ve bertarafı özel işleme tabi olan atıklar	9,00
20 01 25 dışındaki sıvı ve katı yağlar	150,00
Kağıt ve karton	64.001,00
Flüoresan lambalar ve diğer cıva içeren atıklar	10,00
20 01 33 dışındaki pil ve akümülatörler	2,00
Plastikler	55.380,00
Metaller	12.660,00

10.2. Sosyal Performans

İş Sağlığı ve Güvenliği Verileri						
Eğitim Programları	2021		2022		2023	
	Saat	Kişi	Saat	Kişi	Saat	Kişi
Toplam İSG Eğitimi Verilen Kişi Sayısı	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka
Toplam İSG Eğitimi Verilen Kişi Sayısı	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron
	444	76	543	309	295	156
	520		852		451	
Toplam İSG Eğitimi (Saat)	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka
	7.148		11.904		8.128	
Toplam İSG Eğitimi (Saat)	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron
	7.148	608	11.904	2.472	8.128	1.248
	7.756		14.376		9.376	
Toplam İSG Eğitimi (Kişi.Saat)	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka	Mavi Yaka	Beyaz Yaka
	7,9 adam.saat		13,15 adam.saat		8,98 adam.saat	
Toplam İSG Eğitimi (Kişi.Saat)	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron
	7,9	8	13,15	8	8,98	8
	8,5 adam.saat		15,71 adam.saat		10,24 adam.saat	
Kaza Sayısı	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron
	129	1	137	1	128	2
	130		138		130	
Ölümlü Kaza Sayısı	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron	Çalışan	Taşeron
	0	0	0	0	0	0
	0				0	
İşle İlgili Ölüm Sayısı	0		0		0	
Kazadan Kaynaklı Kayıp Gün Oranı	559		662		584	
Mesleki Hastalık Oranı	0		0		0	
Kazadan Kaynaklı Devamsızlık Oranı	559		662		584	
Kayıp İş Günü Oranı (%)	0,2		0,23		0,21	
Yüksek Kaza/Mesleki Hastalık Riski Barındıran Ortam/Görevlerde Çalışan Kişi Sayısı	90		90		90	
Kaza Sıklık Oranı*	59,7		63,4		59,7	
Kaza Ağırlık Oranı*	0,26		0,31		0,28	

