



**BCC**  
Catering

2023 Sürdürülebilirlik Raporu

# SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR HİZMETLER



# İçindekiler

## 2 Bir Bakışta BCC Catering

- 2 Rapor Hakkında
- 4 Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı
- 6 Genel Müdür'ün Mesajı
- 7 Bilkent Holding Hakkında
- 8 Bilkent Holding Sürdürülebilirlik Yaklaşımı
- 8 Neden BCC Catering
- 9 Ne Yapıyoruz?
- 20 Kronolojik/Başarı Yolculuğumuz
- 22 Vizyon, Misyon ve Değerlerimiz
- 24 Sektörümüzde Sürdürülebilirlik ve Sektördeki Yerimiz
- 26 Ödüllerimiz ve Başarılarımız
- 28 Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız

## 30 Stratejik Önceliklerimiz Ve Sürdürülebilirlik

- 32 Stratejik Yönetim Yapımız ve Politikamız
- 35 Geleceğe Bakışımız
- 35 Amaç ve Hedeflerimiz
- 37 Riskler ve Fırsatlar
- 38 Paydaş Katılımı
- 38 Paydaşlarımız
- 40 Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi
- 42 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Katkılarımız
- 45 Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik
- 47 Müşteri Memnuniyeti ve Sürdürülebilirlik

## 50 Sosyal Sürdürülebilirlik

- 52 Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Katılımın Sağlanması
- 54 İnsan Kaynakları Yönetimi
- 54 İnsan Hakları Politikası
- 56 İnsan Kaynakları Yönetimi: Politikamız, Çalışanlarımızın Memnuniyeti ve Bağlılığı
- 60 İş Sağlığı ve Güvenliği
- 61 Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık
- 62 2024 Yılı Çalışan Hakları Sürdürülebilirlik Yol Haritamız
- 63 Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti
- 64 Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Kurumsal Sosyal Sorumluluk
- 66 Sosyal Hedeflerimiz

## 68 Çevresel Sürdürülebilirlik

- 70 İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz
- 73 Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme
- 78 Enerji Verimliliği
- 78 Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz
- 79 Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz

## 82 Kurumsal Sürdürülebilirlik

- 84 Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum
- 85 Kurumsal Yönetim
- 87 Kurumsal Risk Yönetimi Politika ve Süreçlerimiz
- 87 Politika ve Süreçler
- 87 Risk Envanteri ve Çevresel Riskler
- 88 Sürdürülebilir Hizmet Kalitesi İçin Entegre Yönetim Sistemi ve Uygunluk Denetimi
- 90 İş Etiği, İş Güvenliği ve Mevzuata Uyum
- 90 Etik Değerler ve Etik Yönetimi
- 92 Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele
- 92 Çıkar Çatışması Yönetimi
- 93 Veri Güvenliği
- 93 İş Güvenliği
- 95 İzleme ve Raporlama Süreçlerimiz
- 95 İç Kontrol, İç Denetim ve Dış Denetim
- 95 Sürdürülebilir Ekonomik Büyüme
- 95 Müşteri İlişkilerimiz & Müşteri Memnuniyeti
- 96 Tedarik Zinciri Yönetimi ve Çevresel Sorumluluk
- 97 Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Çözümler

## 98 EKLER

- 100 Ek 1. Politikalar
- 101 Ek 2. Sertifikalar
- 102 Ek 3. Ekonomik Performans Göstergeleri
- 102 Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri
- 109 Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri
- 114 Ek 6. Gri Index







## İLK GÜNDEN BERİ AYNI USTALIKLA..

1993 yılında, Bilintur Catering Centre adıyla Bilkent Üniversitesi öğrenci ve öğretim kadrosuna yemek hizmeti vermek amacıyla sektöre adım attık. %100 yerli sermayeli bir kuruluş olarak, tam 30 yıldır sektörün sunduğu teknolojik altyapı imkânlarını değerlendirerek sürdürülebilir kalite ve lezzette sağlıklı yemekleri müşterilerimizle buluşturuyoruz.

2015 yılı itibarıyla, sektördeki köklü deneyimimizi Bilkent Holding'in güç ve birikimiyle bir araya getirdik. Tepe Kurumsal Çözümler çatısı altında merkez mutfaklarımızdan taşıma, yerinde üretim yemek hizmetlerimizle tüm sektörlerle ve şehir hastanelerindeki müşterilerimize sürdürülebilir çözümler sağlıyoruz.

Günümüzde, global çapta yaşanan ekonomik sıkıntılar ve buna bağlı olarak ham madde tedarik sürecinde yaşanan olumsuzluklara rağmen, güçlü sermaye yapımız ve kurumsal kimliğimiz ile operasyonlarımızı sürdürerek tüm müşterilerimize benzersiz hizmet deneyimi sunmaya devam edeceğiz..

## Rapor Hakkında

# BİR BAKIŞTA BCC CATERING

BCC CATERING Türkiye genelinde 33 şehirde hizmet veren, ortalama 103 yerinde üretim tesisiyle, her gün 90 binden fazla toplu yemek üretimi gerçekleştiren büyük bir organizasyondur.

Bilkent Holding'in Kurumsal Hizmet Şirketleri'nden biri olan BCC Toplu Yemek Üretim Hizmetleri A.Ş. (BCC Catering) 1993 yılında yemek hizmeti vermek amacıyla %100 Türk sermayeli olarak kurulmuştur. Merkezi Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulvarı No:6 D Çankaya, Ankara'da bulunan şirketimiz Adana Mutfak, Başkent OSB Mutfak Ankara, İzmir Merkez Mutfak, Yenikapı (İstanbul) İDO Mutfak ve Manisa Merkez Mutfak 'ta yer alan şubeleri ile yurt çapında toplu yemek alanında faaliyet göstermektedir. Raporumuzda sürdürülebilir bakış açısıyla gerçekleştirdiğimiz hizmetlerimizden Taşıma Yemek Hizmeti, Yerinde Üretim Yemek Hizmeti, Şehir Hastaneleri ve Özel Hastanelerde Yemek Üretim Hizmetlerini tüm paydaşlarımızın talepleri ve ihtiyaçları doğrultusunda sunmaya devam ediyoruz. İlave olarak raporumuzda küresel trendleri takip ederek tüm paydaşlarımıza Çevre, Sosyal ve Yönetişim (ÇSY) performansımızı geliştirmeye yönelik farklı alanlardaki performanslarımızı şeffaf bir şekilde sunmayı amaçlıyoruz.

Bu yıl ikincisini yayınladığımız BCC Catering Sürdürülebilirlik Raporumuz, Şirketimizin 1 Ocak 2023-31 Aralık 2023 tarihleri arasındaki tüm faaliyetlerimizde yürüttüğümüz çalışmaları, yatırımlarımızı, hedeflerimizi, uygulamalarımızı ve bu uygulamalarımızın performans sonuçlarını kapsıyor. Ölçülebilir, karşılaştırılabilir veriler sağlamak için raporumuz 2023 yılı ile 2022 yılı verilerini de içermektedir.

Küresel Raporlama Standartları (GRI-Global Reporting Initiative) tarafından yenilenen "GRI Standartlar"a uyumlu olarak, GRI Standartları Temel Seçeneği ile GRI Sürdürülebilirlik Raporlaması Kılavuzlarından Standart Bildirimlerini içerecek şekilde hazırlanan raporumuzun Ek 7'de, içerik endeksinde kullanılan GRI göstergeleri detaylı olarak verilmektedir. Ayrıca, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarını (SKA) oluşturan 17 SKA'dan ilgili olanlarla ilişkilendirmelere de raporda yer verilmektedir.

Raporumuz hazırlanırken, başta Yönetim Kurulu olmak üzere tüm yönetim ekiplerince desteklenen Sürdürülebilirlik Komitesi'nin çalışmaları ile, rapor süreci içerisinde yapılan sürdürülebilirlik faaliyetleri belirlenmiş, önceliklendirme/önemlilik matrisi için paydaşların değerlendirilmesi ve paydaşlarla birlikte önemli ve öncelikli konularımızın seçilmesi sağlanmıştır. Bu doğrultuda gerekli aksiyon planlarının belirlenmesi için çalışma gruplarının düzenli faaliyetleri ile, vizyonumuz, misyonumuz, stratejilerimiz, politikalarımız, entegre yönetim sistemimiz gözden geçirilmiştir. Bu sayede sürdürülebilirliğin kurum kültürüne uyumuna katkı sağlayacak çözümler konusunda yol haritamız belirlenmiştir. İlave olarak, çalışanlar, müşteriler ve tedarikçilerle yapılan iş birliği ile müşteri ve çalışan memnuniyet değerlendirme çalışmaları da gerçekleştirilmiş ve sonuçları değerlendirilmiştir.

Beş bölümden oluşan raporumuzun ilk bölümü olan "Bir Bakışta BCC Catering"; BCC Catering'in kurumsal yapısı hakkında genel bilgileri, sektörümüzde sürdürülebilirlik konularını ve

sektördeki yerimizi, başarı yolculuğumuzu ve politikalarımızı, "Stratejik Önceliklerimiz ve Sürdürülebilirlik" başlıklı ikinci bölüm stratejimizi, iş modelimizi, sürdürülebilirlik yaklaşımımızı, sürdürülebilirlik kavramı ile geleceğe bakışımızı ve paydaş katılımımızı anlatırken, "Sosyal Sürdürülebilirlik" başlıklı üçüncü bölüm insana, çalışanlarımıza, topluma karşı sorumluluklarımızı, paydaşlarımıza ve topluma değer yaratma önceliklerimizi anlatıyor. Dördüncü bölüm olan "Çevresel Sürdürülebilirlik" başlığı altında çevresel etkilerimiz ve alınan tedbirler, karbon ayak izimiz ve iklim değişikliği, enerji, su, atık tüketimi ve yönetimi konularına değiniyoruz. "Kurumsal Sürdürülebilirlik" başlıklı beşinci bölümde ise kurumsal yönetim ilkelerimiz, AR-GE faaliyetlerimiz, yenilikçilik ve dijitalleşme çalışmalarımız, sürdürülebilir ekonomik büyüme ve etik ilkelerimiz anlatılıyor.

Sürdürülebilirlik bakış açımızın önemli bir amacı olarak iç ve dış paydaşlarımızın bilgilendirilmesi, görüş ve önerilerinin alınması, Sürdürülebilirlik Raporumuzun tüm paydaşlarımızın erişimine açık olması ve paydaşlarımızın geri bildirimlerinin, sorularının şeffaflık, dürüstlük, hesap verebilirlik ilkeleri ile yanıtlanması BCC Catering'in öncelikleri arasındadır. Bu doğrultuda, yayınlanan raporumuza <https://www.bcccatering.com.tr/> adresinden ulaşabilirsiniz.

Sürdürülebilirlik faaliyetlerimiz ve raporlama çalışmalarımız ile ilgili her türlü talep, görüş, öneri ve geri bildirimlerinizi aşağıda yer alan e-posta adresine iletebilirsiniz.

[info@bcccatering.com.tr](mailto:info@bcccatering.com.tr)





## Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı

# Ulusal ve uluslararası çevre politikalarına tam uyumu benimsiyoruz.

Değerli paydaşlarımız,

Bilkent Holding çatısı altında, Bilkent Üniversitesi'nin yiyecek ve içecek ihtiyacını karşılamak amacıyla 31 yıl önce kurulan BCC Catering; bugün Tepe Kurumsal Çözümler'in %100 Türk sermayeli bir parçası olarak, yemek üretimi hizmeti veren öncü kurumsal firmalar arasında yer alıyor. Kuruluşumuzdan bu yana, toplu yemek sektöründe en iyiye ulaşma hedefimiz hiç değişmedi. Bu doğrultuda kaliteli ve dinamik bir hizmet anlayışını benimsedik ve müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutarak, onların vazgeçilmez çözüm ortağı olmayı amaçladık. Tüm bunları yaparken, yenilikçi ve girişimci ruhumuzu hiç kaybetmedik.

Rekabet yoğunluğunun arttığı sektörümüzde, bir Bilkent Holding kuruluşu olarak sağlam adımlar atarak ilerleyişimizi sürdürüyoruz. Endüstriyel yemek sektöründeki 30 yıllık birikimimiz, deneyimli çalışanlarımız ve gıda güvenliğindeki titiz çalışmalarımızla tüm paydaşlarımız için uzun vadeli değer yaratmaya devam ediyoruz. 2023 yılında ciromuz, bir önceki yıla göre %90 artarak 1.859.070.694 TL'ye ulaştı. Küresel ve yerel enflasyonist baskı nedeniyle oluşan zorlu koşullara ve artan risklere rağmen elde ettiğimiz 251.160.451

TL FAVÖK'le, sürdürülebilir kârlı büyüme rotamızda kaldığımızı tescilledik.

Merkezinde dijitalleşme, veriye dayalı süreç iyileştirmeleri, müşteri memnuniyeti, verimlilik ve maliyet tasarrufunun yer aldığı operasyonel mükemmellik uygulamalarımızla performansımızı artırıyoruz. Müşterilerimizin sürekli değişen ihtiyaçlarını, entegre üretim altyapımız ve dağıtım ağıımız ile çeviklik odaklı iş modellerimizle karşılıyoruz. Hizmet kalite standartlarımızdan ve gıda güvenliğinden asla taviz vermiyoruz. Temizlik ve dezenfeksiyon, gıda depolama, gıda hazırlığı, personel eğitimi, gıda taşıma gibi tüm süreçleri, hijyen standartlarına uygun olarak kalite kontrollerinden ödün vermeden gerçekleştiriyoruz.

Geçtiğimiz yıl ilk kez yayınladığımız Sürdürülebilirlik Raporu'muzun ikincisini bu yıl sizlerle paylaşıyoruz. Şüphesiz ki, sürdürülebilirliğin öneminin tüm sektörlerde her geçen gün daha iyi anlaşıldığı bir dönemdeyiz. BCC Catering olarak, etkin şekilde uyguladığımız Entegre Yönetim Sistemlerimizle insan, çevre ve toplum sağlığı için verdiğimiz hizmeti çok daha ileriye taşıyacak çözümler üretmeye çalışıyoruz.

Ulusal ve uluslararası çevre politikalarına tam uyumu benimsiyoruz. Tedarikçi seçiminde, çevre bilincine sahip olanları tercih ediyor, temizlikte kullanılan kimyasal maddeleri, "çevre dostu" firmalardan alıyoruz. Üretim ve servis faaliyetlerimizde "çevre dostu" ürünler kullanıyoruz. Sağlıklı bir gelecek için çevre ile ilgili sivil toplum örgütlerinin çalışmalarına katkıda bulunuyoruz. Doğru şekilde yönetilmeyen atıklar; sektörümüzün önemli sorunlarından biri olarak, gezegenimiz için de büyük risk oluşturuyor. BCC Catering olarak atık takibi, atıkların ayrıştırılması, bertarafı ve geri kazanımları kapsamında en etkin araçları kullanıyor; Sıfır Atık Projesi'ni destekliyoruz. Çevreye ve insan sağlığına saygılı bir kuruluş olarak, atık yağlarımızı Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan lisanslı, yetkili firmalara teslim ederek, çevrenin korunmasına katkı sağlıyoruz.

Çevresel etkimizi azaltan teknolojilere yatırımlarımızı sürekli artırarak; su, emisyon ve enerji yönetimi alanlarındaki uygulamalarımızla da sektörde yol gösterici olmayı amaçlıyoruz. Merkez tesisimizdeki baca gazı ölçümlerimize karbon ve su ayak izi hesaplamalarını da ekledik ve yerel çevresel performansımızı daha kapsamlı değerlendirmeye başladık.

Bağımsız ölçümler sonucunda uzun vadeli bir yol haritası oluşturarak sürdürülebilirlik çalışmalarımızı ivmelendireceğiz.

Müşteri deneyimi, hizmet standardizasyonu, Ar-Ge ve birçok iş modelimizi oluştururken dijital dönüşümden yararlanıyoruz. Sektörümüzde daha önce örneği olmayan dijital entegrasyonlarımızla bu alanda da öncülük ediyoruz.

Sürdürülebilir toplumsal refaha katkı sağlamayı önemsiyoruz. Bu anlayışımızla; istihdamı, yerel kalkınmayı ve Türkiye ekonomisini doğrudan destekliyoruz. Yaklaşık 2028 çalışanımızın bir yandan sağlık ve güvenliklerini önceliklendiriyoruz, bir yandan da kişisel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak adımlar atıyoruz.

Çağın gereklerini karşılayan uzman ve eğitilmiş kadromuz, 2028 çalışanımız ve uçtan uca mükemmel hizmet anlayışımızla, 31 yıldır çözüm ortağınız olmaktan gurur duyuyor, ürettiğimiz değeri tüm paydaşlarımıza yayarak büyümeyi önemsiyoruz. Önümüzdeki dönemde amacımız; sürdürülebilirlik vizyonumuz ve kurumsal yönetim anlayışımızdan güç alarak çevresel ve sosyal sorumluluklarımızı daha da ileriye taşımak olacak. Sürdürülebilirlik yolculuğunda bugüne kadar olduğu gibi ilerideki süreçte de çalışanlarımızın özverisi ve paydaşlarımızın desteğiyle başarılı şekilde ilerleyeceğimize yüreğinden inanıyorum.

Saygılarımla,

**Levent GÜLER**  
**Yönetim Kurulu Başkanı**





## Genel Müdür'ün Mesajı

# İşimize ve insan sağlığına öncelik verme yaklaşımımız ile her gün 90 binden fazla üretim gerçekleştiriyoruz.

Değerli paydaşlarımız,

İhsan Doğramacı tarafından 1993'te kurulan BCC Catering'in, bugün endüstriyel yemek sektörünün önemli aktörleri arasında yer alan bir marka haline gelmesine tanıklık ediyoruz. Şirketimizin bu başarısının en önemli sebeplerinden biri; gelişen teknolojiyi takip ederek değişen müşteri talepleri ve ihtiyaçlarını değerlendirme konusunda ciddi çalışmalar sürdürmesidir.

Bilimsel ve teknolojik ilerlemeleri benimseyen bir şirket olarak; hızlı çözüm üretme yeteneğimiz, müşteri odaklı yaklaşımımız ve kaliteden ödün vermeyen anlayışımızla büyüyen gelişmeye devam ediyoruz. Ana mutfaklarımız ve tüm tesislerimizde en son teknolojiye sahip ekipmanlar kullanarak personel verimliliğini en üst seviyede tutuyoruz. BCC Catering; bugün Türkiye genelinde 33 şehirde hizmet veren ve her gün 90 binden fazla toplu yemek üretimi gerçekleştiren büyük bir organizasyondur. Güçlü kurumsal kimliğimiz, müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşımımız ve sektördeki değerli tecrübemiz; sürdürülebilir başarıımıza katkı sağlıyor.

Her gün binlerce sofraya ulaşmak, elbette ki bize önemli sorumluluklar getiriyor. BCC

Catering olarak, sürdürülebilirlik anlayışımız doğrultusunda çevreyi ve toplumu ön planda tutuyor, çevre korunmasına yönelik uygulamalarımızla sektörde rol model konumumuzu sürdürüyoruz. Tüm iş süreçlerimizde çevre dostu teknolojiler kullanıyor, su ve enerji tüketimimizi minimum düzeyde tutuyoruz. Bu bilinci artıracak girişimleri destekliyoruz. Gıda güvenliği, kaliteli hizmet ve müşteri memnuniyetine verdiğimiz önemi, çalışanlarımızın refahına da veriyoruz. Fırsat eşitliğini benimsiyor; 2028 çalışanımızın tümüne kapsayıcı, adil ve huzurlu bir çalışma ortamı sunmaya, onların gelişimlerini desteklemeye özen gösteriyoruz. Kadın çalışan oranı yüzde 48,2 olan bir şirket olarak, sürdürülebilir toplumsal refah için kadınların iş hayatının her kademesinde daha çok yer almasını destekliyoruz.

Faaliyetlerinde Bilkent Holding'in genel değerlerini ve vizyonunu benimseyen BCC Catering olarak, kaliteli hizmet ve insan sağlığını önceliklendiren anlayışımızla geleceğe sağlam adımlarla ilerlemeye devam edeceğiz.

Saygılarımla,

**Vedat ULUĞ**  
Genel Müdür



## Bilkent Holding Hakkında

# Bilkent Holding, Türkiye'nin en büyük 50 şirketler topluluğu arasında yer almaktadır.

Bilkent Holding'in temelleri 1968 yılında Prof. Dr. İhsan Doğramacı tarafından inşaat sektöründe faaliyet göstermek üzere Dilek İnşaat ile atılmıştır. 1969 yılında Tepe Ağaç Metal ve Makina Sanayi ile Meteksan şirketlerinin gruba eklenmesiyle faaliyetlerine devam etmiştir. 1986 yılında ise yeniden yapılanma süreciyle tüm şirketler Bilkent Holding çatısı altında birleştirilmiştir. Kuruluşundan bu yana tüm paydaşlarıyla istikrarlı, devamlı ve uzun ömürlü kaynaklar yaratmayı temel prensip olarak benimseyen Bilkent Holding ve bağlı şirketleri; faaliyet gösterdikleri tüm sektörlerde hizmet kalitesini, müşteri memnuniyetini, sürdürülebilir tedarik ve faaliyetlerini ve tüm bu faaliyetlerin sayesinde gerçekleştirilecek sürdürülebilirlik ekonomik büyümeyi ön planda tutmaktadır.

Bilkent Holding Bilkent Üniversitesi kuruluşudur ve Türkiye'nin en büyük 50 şirketler topluluğu arasında yer almaktadır ve Holding bünyesindeki şirketleri kendi alanlarındaki faaliyetlerinde lider konumlarını korumaktadır. 50 yılı aşkın süredir faaliyet alanını kapsamlı ve istikrarlı bir biçimde genişleten Bilkent Holding; inşaat, mobilya üretimi, perakende, matbaacılık, savunma sanayi, güvenlik, spor merkezleri, sigorta, turizm, enerji, gayrimenkul, hizmet sektörleri gibi geniş bir yelpazede faaliyet göstermekte ve sahip olduğu diğer iştirakleriyle havalimanı ve

deniz otobüsleri işletmeciliğinde de çalışmalarını hızla devam ettirmektedir. Bilkent Holding yurt içinde edindiği tecrübelerini global platformda da birleştirerek Afrika, Amerika, Avrupa, Orta Asya, Orta Doğu ve Rusya'da yürüttüğü operasyonlarıyla da adını duyurmuştur ve faaliyetlerini yürütmeye devam etmektedir.

Tepe Kurumsal Çözümler ise Bilkent Holding iştirakleri arasındadır ve işletmelerin ana faaliyetlerini sürdürmek için gerekli kurumsal temizlik ve tesis yönetimi, profesyonel temizlik ürünleri, fiziki güvenlik, iş sağlığı ve güvenliği, toplu yemek, çağrı merkezi ve akıllı kart gibi profesyonel uzmanlık gerektiren tüm hizmetleri tek çatı altında birleştirmektedir. BCC Catering olarak Tepe Kurumsal Çözümler'in bir parçasıyız.

### BİLKENT HOLDİNG VE ŞİRKETLERİ

#### Ana Ortak

- Bilkent Holding A.Ş.

#### Grup Şirketleri

- Adonis Endüstriyel Temizlik Ürünleri A.Ş.
- Ankara Teknoloji Geliştirme Bölgesi Kurucu ve İşletici A.Ş.
- BCC Toplu Yemek Üretim Hizmetleri A.Ş.
- Bil Emlak İnşaat Yatırım ve Tic. A.Ş.
- Bil Gayrimenkul İnşaat Yatırım ve Yönetim Hizmetleri Tic. A.Ş.
- Bil Sigorta ve Reasürans Brokerliği A.Ş.
- Bilbak Bilkent İnşaat Ticaret ve

Bakım Hizmetleri A.Ş.

- Bildes Bilkent Destek Hizmetleri ve Ticaret A.Ş.
- Bilenerji Bilkent Enerji Üretim San. ve Tic. A.Ş.
- Bilintur Bilkent Turizm İnşaat Yatırım ve Ticaret A.Ş.
- Bilkent Nanotam Teknoloji San. ve Tic. A.Ş.
- Bilkent OHM Danışmanlık Hizmetleri A.Ş.
- Biltepe Gayrimenkul Yatırım ve Yönetim Hizmetleri Tic. A.Ş.
- Datamate Yazılım A.Ş.
- Dilek İnşaat ve Ticaret A.Ş.
- Meteksan Matbaacılık ve Teknik San. Tic. A.Ş.
- Meteksan Savunma Sanayii A.Ş.
- Sports International Bilkent Fitness ve Spor Merkezi A.Ş.
- Tepe Betopan Yapı Malzemeleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Tepe Destek Hizmetleri ve Eğitim Danışmanlığı A.Ş.
- Tepe Emlak Yatırım İnşaat ve Ticaret A.Ş.
- Tepe Home Mobilya ve Dekorasyon Ürünleri San. Tic. A.Ş.
- Tepe İnşaat Sanayi A.Ş.
- Tepe İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri A.Ş.
- Tepe Prefabrik İnş. San. ve Tic. A.Ş.
- Tepe Savunma ve Güvenlik Sistemleri San. A.Ş.
- Tepe Servis Kart Hizmetleri A.Ş.
- Tepe Servis ve Yönetim A.Ş.

#### İştirakler

- İDO İstanbul Deniz Otobüsleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Park Villa İnşaat ve Turizm A.Ş.
- TAV Havalimanları Holding A.Ş.
- TAV Yatırım Holding A.Ş.
- Travelex Döviz Ticaret A.Ş.

## BCC Catering Hakkında

# Bilkent Holding Sürdürülebilirlik Yaklaşımı

Bilkent Holding olarak doğaya ve insan sağlığına olan sorumluluğumuzun bilinciyle faaliyetlerimizi geliştiriyor ve uyguluyoruz. Dünya çapında iklim değişikliği etkisi, azalan doğal kaynaklar ve artan eşitsizlikler nedeniyle belirsizliklerin arttığı bir dönemde gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakmak konusunda sorumluluk sahibi bir anlayışla hareket ediyoruz. Bu doğrultuda çevresel sosyal ve finansal sürdürülebilirlik performansımızı yönetmek, izlemek ve iyileştirmek için gerekli sistemleri oluşturarak yolumuza devam ediyoruz.

Sürdürülebilirlik politikamızın uygulanması için yapılan çalışmaların verimliliğinin ve sürekliliğinin sağlanması, bu kapsamda belirlenen hedeflerin ve geliştirilen faaliyetlerin gerçekleştirilmesi ve sürdürülebilirliğin bir şirket kültürü haline dönüştürülmesini sağlayacak Sürdürülebilirlik Komitesi'ni oluşturduk. Sürdürülebilirlik komitesi ekipleri belirli bir stratejik plan içerisinde verimli ve etkin bir sürdürülebilirlik performansı sağlama noktasında gerekli grup çalışmalarını süreçleri ilerletmektedir.

İnsanla uyumlu ve kaliteli ürünleriyle öncü bir dünya markası olmak ve koşulsuz müşteri memnuniyeti sağlamak hedefiyle yola çıkan Bilkent Holding, gerçekleştirdiği tüm atılımlarda değişimi ölçümleyerek ve elde ettiği sonuçlarla başarı grafiğinde sürekli iyileşme sağlayarak hedeflerine ulaşmaktadır. Bilkent Holding'in bu doğrultuda benimsediği sürekli gelişim ilkeleri aşağıdaki gibidir:

- Ürün ve hizmet kalitesinde sürekli gelişme,
- Ürünlerin zamanında teslimatı,
- Sürekli müşteri memnuniyeti,
- İnsana ve çevreye saygı,
- Kişisel gelişim ve çalışanların başarı düzeyinin artırılması,
- İlgili standartlar ve mevzuat çerçevesinde bilgi sistemlerinin güvenliği.

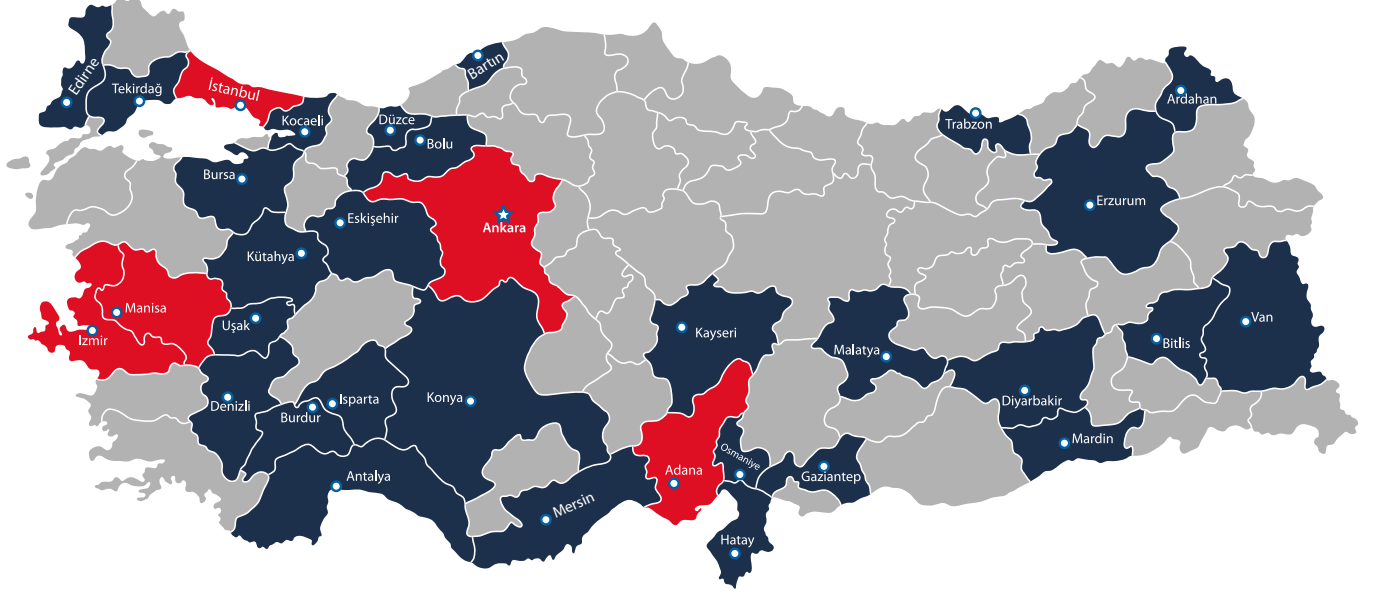
## Neden BCC Catering?

BCC Catering 33 şehirde 2000'i aşan çalışan sayısı ile, 236 müşterisiyle, 103 yerinde üretim mutfağıyla ortalama 90000 kuver günlük yemek üretimiyle hizmet vermektedir. Aynı zamanda %86 müşteri memnuniyeti sağlayan BCC Catering Tadında Zamanında sloganıyla 1993 yılından beri %100 yerli sermaye ile faaliyetlerini yürütmektedir.





# Bir Bakışta Bcc Catering



## Ne Yapıyoruz?

BCC Catering 1993 yılında Bilkent Üniversitesi'nin öğrencilerine yemek hizmeti vermek amacıyla %100 Türk sermayeli olarak kuruldu. Kuruluşundan itibaren, sektörün sunduğu her türlü teknolojik altyapı imkânını değerlendirerek sürdürülebilir hizmet kalitesine ulaşan şirketimizin ana faaliyet alanlarını Taşıma Yemek Hizmeti, Yerde Üretim Yemek Hizmeti, Şehir Hastaneleri ve Özel Hastanelerde Yemek Üretim Hizmeti oluşturuyor.

BCC Catering 2015 yılında Bilkent Holding Kurumsal Hizmetler grubuna dahil oldu. Tüm üretim tesislerimizde ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gereklerini eksiksiz yerine getiriyoruz. Yemeklerimizi; konusunda uzman aşçılarımızın, gıda mühendislerimizin ve diyetisyenlerimizin denetiminde global ölçekte standartlara uygun olarak hazırlıyoruz. Yemek hazırlama sürecini; gastronom küvetlere porsiyonlamadan başlayarak sıcak-soğuk zincirini 4 saat ısıyı muhafaza eden ve bakteri üremesini engelleyen termoport denen taşıma kutularında korumalı şekilde sevk ederek tamamlamaktayız. Ayrıca müşterilerimizi ulaştırdığımız yemekler için kalori, protein, karbonhidrat ve enerji değerlerini kendileriyle paylaşarak içerik konusunda bilgilendiriyoruz.

Müşteri memnuniyetini sürekli en üst düzeyde tutmak için ürün yelpazemizi beklentiler doğrultusunda geliştiriyoruz. Bunun için farklı yörelerin mutfaklarından örnekler sunarak ve farklı damaklara hizmet sunabilmek adına aşçılarımız arasında yarışmalar düzenleyerek ürün yelpazemizi çeşitlendiriyoruz. Ayrıca müşterilerimizle etkileşimi artırabilmek amacıyla yüz yüze müşteri ziyaretleri yapıyoruz ve müşteri memnuniyetini değerlendirebilmek için bağımsız kuruluşların da katkısıyla anket süreçlerini gerçekleştiriyoruz. 444 83 02 çağrı merkezimiz aracılığıyla iç ve dış müşterilerimizden gelen geri bildirimleri baz alarak hizmet kalitemize yön vermekteyiz.

BCC Catering olarak geleceğe yaşanabilir bir çevre bırakabilmek ve sosyal faaliyetlerimizi geliştirebilmek için kararlılıkla çalışıyoruz. Bu doğrultuda üretim faaliyetlerimizin yanı sıra tedarikçi seçimlerimizde de sosyal ve çevresel etkileri göz önünde bulunduruyor ve tüm paydaşlarımızı sürdürülebilirlik vizyonumuza ortak etmeye çalışıyoruz.



## Faaliyet Alanlarımız

Alışveriş  
Merkezleri



Fabrikalar



Özel  
Kurumlar



Okullar



Günde Ortalama 130.000 Kuver



Hastaneler



Şantiyeler



Devlet  
Kurumları



Üniversiteler

## Hizmetlerimiz



Taşıma Yemek Hizmeti



Yerinde Üretim Yemek Hizmeti



Şehir Hastaneleri ve Özel Hastanelerde Yemek Üretim Hizmeti



# TAŞIMA YEMEK HİZMETİ

Tecrübeli ve eğitimli kadrosu ile deneyimli aşçılarımızın, gıda mühendislerimizin ve diyetisyenlerimizin uzmanlığında oluşturulan menüler ve üretilen yemekler ile uluslararası şirketlerden, küçük ölçekli yöresel firmalara kadar farklı özellikteki kurum ve kuruluşlara toplu yemek hizmeti sunmaktayız. Yemeklerimizi Avrupa standartlarına uygun gastronom küvetler ile sıcak-soğuk zinciri bozulmadan zamanında ulaştırmaktayız.

Hizmet sunumunu, personeli dağıtım veya kapıdan teslim şeklinde alternatifli gerçekleştirdiğimiz iller; Ankara, Adana, İstanbul, İzmir ve Manisa olarak sıralayabiliriz.

## **4 Saat Isı Muhafaza ve Antibakteriyel Termoport Taşıma**







# YERİNDE ÜRETİM YEMEK HİZMETİ

Sizler tarafından tahsis edilen mutfaklarda, satın almadan servise kadar geçen depolama, pişirme ve diğer tüm süreçlerde üstün kalite sunma amacıyla yerinde üretimimizi gerçekleştirmekteyiz. Yerinde üretim hizmeti ile okullar, hastaneler, fabrikalar, sanayi kuruluşları, üniversiteler, şantiyeler, yaşlı bakımevleri olmak üzere büyük gruplara veya topluluklara yemek hizmeti sunuyoruz.

## **Avrupa Standartlarında Yerinde Üretim Hizmeti**

### **Şehir Hastaneleri ve Özel Hastanelerde Yemek Üretim Hizmeti**

Bize tahsis edilen hastane mutfaklarını, gıda güvenliği kurallarını esas alacak şekilde iş akışına uygun depolama, hazırlık ve üretim alanlarını ayrı konumlandırarak projelendirmekteyiz. Hasta yemek servisini, sıcak/soğuk muhafaza özellikli yemek dağıtım araçları ile gerçekleştirmekteyiz. Şehir hastanelerinde, hasta/refakatçi yemeklerini porsiyonlama işlemini konveyör bantlarda hastaya özel etiketleyerek gerçekleştirmekteyiz. Hastanelerde, yerinde üretim yemek hizmetimizde dijital çözümler geliştirerek tüm süreçlerin izlenebilirliğini sağlamaktayız.

# ARGE ÇALIŞMALARI

## Türkiye’de ilk Konveyör Bant Sistem

ARGE mutfağımızda, müşterilerimizle kalıcı ilişkiler kurmak adına, workshop çalışmaları düzenlenmektedir. Teknolojik gelişmeleri izleyerek verimliliği artıracak, daha az enerji ile aynı işlemi daha hızlı yapabilecek makine ve ekipmanları, mutfaklarımıza uyarlamak için çalışmalar yürütmekteyiz. Besin değerlerini koruyucu teknikleri ve yeni lezzetleri, tüm mutfak şefleri ve operasyon ekibiyle birlikte denemekteyiz. Periyodik olarak düzenlenen tadım çalışmalarında beğenilen lezzetler, menülere eklenmekte böylece tabldot menüler zenginleştirilmekte, müşterilerin beğenebileceği daha lezzetli ve sağlıklı yemekleri ortaya çıkarmaktayız.



**BCC**  
Catering



# SÜREKLİ EĞİTİM ANLAYIŞI

Eğitim departmanımız gerçekleştirdiği eğitimlerle çalışanlarını geliştirerek, kuruluş içinde kalıcı olmalarını sağlamayı, yenilenmeyi, iş motivasyonunu ve aidiyet duygusunu arttırmayı amaçlamaktadır. Mutfak personelimize, beceri geliştirme, pişirme teknikleri, hasta hakları ve sorumlulukları, hasta mahremiyeti, yaz önlemleri gibi mesleki gelişim eğitimlerinin yanı sıra iletişim, problem çözme, işbirlikçi, yaratıcı ve inovasyon yetenekleri vb. geliştirme gibi kişisel gelişim programları düzenlemektedir. BCC Catering bünyesinde görev yapan beyaz ve mavi yaka ayrımı olmaksızın herkesin katılabileceği bu programın birinci amacı, modül bazında konusunda uzmanlaşmış, bilgi ve deneyimlerini diğer BCC çalışanlarına aktarabilecek iç eğitmenler kazanmaktır. İkinci amacı ise kariyer hedefi olan bu iç eğitmenlerden güçlü yöneticiler yetiştirmektir. Bununla birlikte, Tepe Akdemi portalımızdan belirli periyotlarla zorunlu ve seçmeli olarak mavi- beyaz yaka eğitimleri atanmaktadır. Operasyonel sürdürülebilirliğimizin, büyümemizin ve başarımızın temelini oluşturan çalışanlarımızın yetkinliklerini ve liderlik becerilerini desteklemeyi en temel sorumluluklarımız arasında kabul ediyoruz. Kritik pozisyonlarda bulunan çalışanlarımızın gelişim planlarını takip ediyor, kariyer hedefleri ve yetkinlik geliştirme gereksinimleri doğrultusunda kendilerini destekliyoruz. Çalışanlarımıza verdiğimiz eğitimlerin yanı sıra, sunduğumuz öğrenme ve gelişim platformları ile her daim çalışan gelişimini teşvik ediyoruz. Sürekli bir öğrenme kültürü oluşturma stratejimizden hareketle, zorunlu eğitimlerin yanı sıra, dijital öğrenme çözümlerini hayata geçirerek çalışanlarımızın rollerine ve ilgi alanlarına yönelik eğitimler de sunuyoruz. Tüm paydaşlarımız için yarattığımız değer çalışanlarımız için değer yaratmakla başladığına inanıyoruz. Çalışanlarımızın beklentilerini dikkate alıyor, yetenek gelişimi ve performans yönetimi programlarıyla mesleki ve kişisel gelişimlerine katkı sağlıyoruz.

### **Dijital Çözümler**

Sağlıklı bilgi akışı için, hizmet grubumuza özel, en doğru ve kaliteli beslenme seçeneklerini sunabilmek ve müşteri memnuniyetini her zaman zirvede tutabilmek adına kullandığımız programlar;

### **SAP**

Şirketimiz bünyesinde departmanlarımızda, süreç işleyişlerinde, güçler ayrılığı politikası gereği SAP programı kullanılmaktadır. Böylece şeffaf yönetim anlayışımızı en üstten en alta indirmiş bulunmaktayız

### **C - PACK**

Müşterilerimize özel, en doğru ve kaliteli beslenme seçeneklerini sunabilmek ve müşteri memnuniyetini her zaman zirvede tutabilmek adına kendi bünyemizde C-Pack adında yazılım geliştirdik. Bu yazılım sayesinde teklif verme aşamasından, yemeklerin sofraya gelme aşamasına kadar geçen bütün süreçler, müşterilerimizin yapacağı olumlu ve olumsuz geribildirimler ve müşteri verileri kayıt altında tutulmaktadır. Üretim aşamasında menülerin belirlenen gramaj ve reçetelere uygun olarak hazırlandığını belgeleyen genel durum raporları hazırlanmaktadır.

### **HR EDITION**

İnsan Kaynakları süreçlerimizde personel eğitiminden performans değerlendirmeye kadar tüm süreçlerin takibini dijital altyapı ile gerçekleştirmekteyiz

### **BCC'DEYİZ**

Mobil uygulamamız ile müşterilerimizin yemekhanelerimizde bulunan günlük ve aylık menülere erişimini sağlamakla, QR kod okutma alanları ile onları sisteme dahil etmekte ve görüşlerini bizimle paylaşmalarını kolaylaştırmaktayız.

# Kronolojik/Başarı Yolculuğumuz

**1988**

Bilintur A.Ş. kuruldu.

**1993**

Bilintur Catering Centre markasıyla Bilkent Üniversitesi'nin yiyecek içecek ihtiyacını karşılamak için sektörde öncü ve son teknolojiye sahip Doğu Kampüs'teki ilk mutfağı ile toplu yemek sektöründeki faaliyetlerine başladı.

**2001**

Toplu yemek alanında grup dışı müşterilere hizmet vermeye başlandı (Akfen, Limak, vb.)

**1996**

Bilkent Holding bünyesindeki şirketlere yemek hizmeti vermeye başlandı.

**2005**

UNIVERSIADE-İzmir Olimpiyat Oyunları yiyecek/içecek organizasyonu başarı ile gerçekleştirildi.

İlk kez madencilik sektöründe hizmet vermeye başlandı. (TÜPRAG)

**2003**

BTC (Bakü Tiflis Ceyhan) doğal gaz boru hattı projesi beş lokasyonunda (Ardahan/Erzurum/Sivas/Erzincan/Adana) yemek hizmeti vermeye başlandı.

**2012**

Şirket bünyesinde dahil edilerek in Ege Bölge Müdü

**2015**

Bilkent Holding Kurumsal Hizmetler Grup Başkanlığına dahil olunc Bilintur A.Ş. unvanı BCC Toplu Yemek Üretim Hiz. A.Ş. olarak değişti.



**2007**

Marmara Bölge Mutfağı  
İstanbul'da faaliyete  
başladı.

Seçkin Gıda A.Ş.  
organik büyüme ile  
Müdürlüğü kuruldu.

metler  
du.  
u

**2017**

Şehir hastanelerinde  
(Yozgat,İsparta, Mersin) yemek  
hizmeti verilmeye başlandı.

**2019**

Şirket bünyesine Limon Endüstriyel  
dahil edilerek inorganik büyüme  
ile İstanbul pazarında büyüme  
sağlandı.

**2018**

Güney Anadolu Bölge  
Müdürlüğü kuruldu ve Adana  
Merkez Mutfak, Ankara Şehir  
Hastanesi faaliyetlerine  
başlandı.

**2020**

Pandemi döneminde Doğu Mutfak  
yenileme çalışmaları yapıldı. İzmir  
Mutfak Çiğli lokasyonuna taşındı.

**2021**

BCC Catering tarafından Ankara  
Başkent OSB lokasyonunda taşıma  
yemek hizmet sunulması amacıyla  
yeni bir merkezi mutfak kuruldu.

**2023**

Gaziantep Şehir Hastanesi'ne tesis  
yönetimi şeklinde Tepe Kurumsal  
Çözümler olarak hizmet verilmeye  
başlanmıştır.

25.12.2023 Manisa'da Merkezi  
Mutfak açıldı.

18.02.2023 İstanbul Yenikapı  
Merkezi Mutfak açıldı.

22.12.2023 tarihinde İstanbul finans  
Merkezi'nde T.C. Ziraat Bankasının  
yemek hizmeti verilmeye başlandı.

Şubat ayında ülkemizde yaşanan  
Deprem felaketi sonrasında sahada  
aktif olarak yer alınmış olup,  
öncelikle Tepe Kurumsal Çözümler  
ve Bilkent Holding sonrasında dış  
kaynaklı sponsorluklar aracılığıyla  
tüm ülkemizi yasa boğan felaketin  
yaralarını haziran ayına kadar  
sarmaya çalıştık. Ülkemizde  
yaşanılan olağanüstü deprem  
felaketinde ilk günden itibaren  
sahada (Hatay, Adıyaman, Adana,  
Kahramanmaraş, Gaziantep,  
İskenderun, Osmaniye, Malatya)  
birebir bulunmuş olup, çözüm  
ortaklarımızın destekleri ile Haziran  
ayı sonuna kadar yemek/kumanya  
hizmeti verilmiştir.

# Vizyon, Misyon ve Değerlerimiz

## Vizyonumuz:

Toplu yemek sektöründe; en iyiye ulaşma hedefi doğrultusunda, sunduğu kaliteli ve dinamik hizmet anlayışıyla müşteri memnuniyetini en yüksekte tutarak vazgeçilmez çözüm ortağı olmaktır.

## Misyonumuz:

Uzman ve eğitimli kadromuz ile, kaliteli ve sürdürülebilir hizmetlerimizden elde edeceğimiz gelir kaynaklarıyla, Bilkent Üniversitesi'nin dünyanın önde gelen eğitim kurumları arasında yer alma hedefine katkıda bulunmaktadır.

Toplu yemek sektöründe, en iyiye ulaşma hedefi doğrultusunda, sunduğu kaliteli ve dinamik hizmet anlayışıyla müşteri memnuniyetini en yüksekte tutarak vazgeçilmez çözüm ortağı olmaktır.

## Değerlerimiz;

**Müşteri odaklılık:** Müşterilerimizin beklentilerinin üzerinde ürün ve hizmet sunmayı amaçlar, koşulsuz müşteri memnuniyeti için çalışırız.

**Sürdürülebilir hizmet kalitesi** Mal kabulden son ürüne kadar ilgili aşamalarda; gıda güvenliği gereksinimlerini şirket politikamız ve yasal şartlara uygun olarak sağlayarak müşterilerimize sağlıklı bir hizmet sunmak için çalışırız.

**Güvenilirlik ve profesyonellik:** Dürüstlük ve profesyonellik temel ilkelerimizdir. Ticari ahlak kurallarına uymak, ticari ve sosyal ilişkilerde dürüst ve açık olmak değerlerimiz arasındadır. İşimize, çevremize, müşterilerimize ve çalışanlarımıza saygılı, şirketimize ve ülkemize bağlıyız.

**Yaratıcılık ve inovasyon:** Tüm faaliyetlerimizde global ölçekte yeni teknolojileri takip ederiz, üretim planlama faaliyetlerimizde de araştırma ve geliştirme çalışmalarını uygularız.

**İnsana ve topluma saygı;** Tüm paydaşlarımızın ve toplumun değerlerine, ihtiyaçlarına, kültürüne ve fikirlerine karşı saygılı davranır ve faaliyetlerimizi bu doğrultuda yürütürüz.

**Çevreye saygı;** Süreçlerimizin her aşamasında dünyanın sürdürülebilir ekolojik döngüsünü ve dengesini korumaya özen gösteririz.

Paydaşlarla (müşteri, tedarikçi, çalışanlar, holding şirketleri vb.) ilişkilerde açık sözlü ve şeffaf bir yaklaşım sergiler, karşılıklı hakların korunmasını gözetiriz.

Yasal ve etik kurallara her koşulda uyar, uyulmasını sağlarız.

Başarılı olmak için iş arkadaşlarımızla ve müşterilerimizle takım halinde hareket ederiz. Çalışanlarına saygılı ve açık iletişime dayalı, karar alma mekanizmalarına katılımın en üst seviyede tutulduğu, takım ruhunun desteklediği bir yönetim anlayışımız bulunmaktadır.

Benimsenmiş bir sosyal sorumluluk anlayışımız bulunmaktadır ve şirket genelinde bu anlayışa uygun davranırız. Çevre ve topluma saygılı davranarak; çevre, iş sağlığı ve güvenliği konusunda tüm yasal şartları karşılar; çevre kirliliğine, iş sağlığı ve güvenliği kazalarına neden olabilecek unsurları kontrol altına alır, azaltmak için çeşitli faaliyetler yürütürüz.





# Sektörümüzde Sürdürülebilirlik ve Sektördeki Yerimiz

Dünyada ekonomiye yön veren temel sektörler; tarım, sanayi ve hizmet sektörleridir. Hizmet sektörü gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde yıldan yıla artış gösterir. Ülkemiz de gelişmekte olan bir ülke olduğu için hizmet sektörünün payı genel oran içerisinde yıldan yıla artmıştır. Yine bu oran diğer sektörler göre en fazla istihdama sahiptir. Bunun temel sebebi diğer sektörlerin gelişim trendinin düşük olmasıdır. 2023 yılı için hizmet sektörü toplam istihdamın yüzde 38,3'ünü oluştururken, sanayi sektörünün istihdamdaki payı yüzde 28,7 olarak hesaplandı. Dolayısıyla hizmet sektörü gerek istihdam gerekse ekonomik katkı açısından ülke ekonomisinin temelini oluşturmaktadır. Bu verilerin yanında hizmet sektörünün gelecekte ülkemize olan en önemli katkısı, katma değer üretiminde olacaktır. Yemek hizmeti sektöründe sürdürülebilirlik kavramı gıda üretiminden tüketimine kadar çeşitli stratejileri kapsar. Bu stratejiler yerel gıda sistemlerinin geliştirilmesi, organik tarım, yenilebilir ürün çeşitliliği ve gıda israfının azaltılmasına yönelik

uygulamaları içerir. Çevresel sürdürülebilirlik yemek üretimi sektörünün sebep olduğu sera gazı emisyonları, toprak bozulması ve su kirliliği oluşumunun tespitini ve bu etkilerin azaltılmasına yönelik çalışmaları içerir. Sosyal sürdürülebilirliğe katkı olması amacıyla yerel üreticilerin desteklenmesi ve yerel ürünlerin kullanılmasıyla yerel toplulukların desteklenmesi sağlanabilir. Yiyecek içecek sektörü için gıdaların daha uzun süre korunması ve gıda israfının kaybının önlenmesi için yeni teknolojiler geliştirilmektedir. BCC Catering olarak biz de hazırladığımız yemeklerin 4 saat bozulmadan taşınabilmesini sağlayan termoport taşıma kaplarını kullanmaktayız. Ayrıca ARGE mutfağımızda teknolojik gelişmeleri izleyerek verimliliği artıracak, daha az enerji ile aynı işlemi daha hızlı yapabilecek makine ve ekipmanları, mutfaklarımıza uyarlamak için çalışmalar yürütmekteyiz. Besin değerlerini koruyucu teknikleri ve yeni lezzetleri, tüm mutfak şefleri ve operasyon ekibiyle birlikte denemekteyiz







# ÖDÜLLERİMİZ VE BAŞARILARIMIZ

- Tepe Hayat Ekibi 6 Şubat 2023 tarihinde ülkemizde yaşanan deprem felaketinde gerçekleştirdiği gönüllü çalışmalar ve sağladığı destek dolayısıyla AFAD tarafından Takdir Ödülü'ne layık görüldü. Ödülümüzü Deprem ve Risk Azaltma Genel Müdürü Sn. Prof. Dr. Orhan Tatar tarafından teslim aldık.
- Eleman.net'in 2023 Yılında En Fazla İşe Alım Yapan Firmalar Ödülü Tepe Kurumsal Çözümler'in oldu.
- Tepe Kurumsal Çözümler, Türkiye'nin alanında en prestijli ve köklü insan kaynakları ödülllerinden olan Kariyer.net "İnsana Saygı Ödülü"ne layık görüldü.
- 2023 Stevie Ödülleri'nde Avrupa'da Yılın Kurumsal Sosyal Sorumluluk Programı kategorisinde Tepe Hayat Ekibi Projesi Silver Stevie Ödülü'ne layık görüldü.





# Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız

Kuruluşumuzun Entegre Yönetim Sistemi, Sürdürülebilirlik, İnsan Hakları, Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele, Bilgi Güvenliği Yönetimi, Çıkar Çatışması, İklim Değişikliği İle Mücadele politikaları yayınlanmıştır. Sosyal sorumluluk ve etik kurallar el kitabımız, eğitim ve iletişim prosedürlerimiz, iç tetkik prosedürümüz, müşteri hizmetleri ve şikayetlerinin ele alınması prosedürümüz bulunmaktadır. Tüm politikalarımız şirket politikaları olarak internet sitemizde yayınlanmış ve tüm çalışanlarımızın görebileceği alanlarda duyurusu yapılmıştır. Politikalarımız; sosyal, çevresel ve finansal olarak bütün yasalara uyum konusunda taahhütlerimizi ve uygulamalarımızı içermektedir. Tüm süreçlere ait hedeflerimiz, politikalarımız ve prosedürlerimiz yılda en az 1 kez yapılan ve üst yönetimin önderliğinde gerçekleşen Yönetimin Gözden Geçirme toplantılarında değerlendirilmektedir.

Sürdürülebilirlik komitemizin görev ve yetkilerinden biri politikanın gözden geçirilmesi ve güncellenmesi olarak Sürdürülebilirlik Komitesi Çalışma Esaslarımızda belirtilmiştir. Sürdürülebilirlik yönetiminden sorumlu çalışma ekipleri yılda en az 3 kez toplanarak hedefleri ve ilerlemeleri gözden geçirmekte, güncelleme ve yeni hedef belirleme konusunda aksiyon almaktadır. Komite organizasyon şemamızda çalışma grupları ve sorumlular tanımlıdır.





İnsan Hakları Politikası Birleşmiş Milletler (BM) İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi ve Uluslararası İnsan Hakları Kanununu oluşturan iki Uluslararası Sözleşme; Uluslararası Çalışma Örgütü'nün (ILO) Çalışma Temel Hak ve İlkeleri Beyannamesi ve Birleşmiş Milletler İlkeler Sözleşmesi doğrultusunda hazırlanmıştır. Bu politika çalışanlar, iş ortakları ve yerel toplulukları da kapsamaktadır. İnsan Hakları politikamızda; taşeronlar, tedarikçiler, müşteriler, ortak teşebbüsler ve diğer ortaklarımızla iş yaparken insan haklarına saygı göstermek ve desteklemeye çalışmak hedeflerimiz arasındadır. Bunun proaktif angajman, izleme ve sözleşme hükümleri ile uygun biçimde gerçekleştirilmesi de en önemli ilkelerimizdendir. İnsan Hakları politikamız periyodik olarak gözden geçirilmektedir.

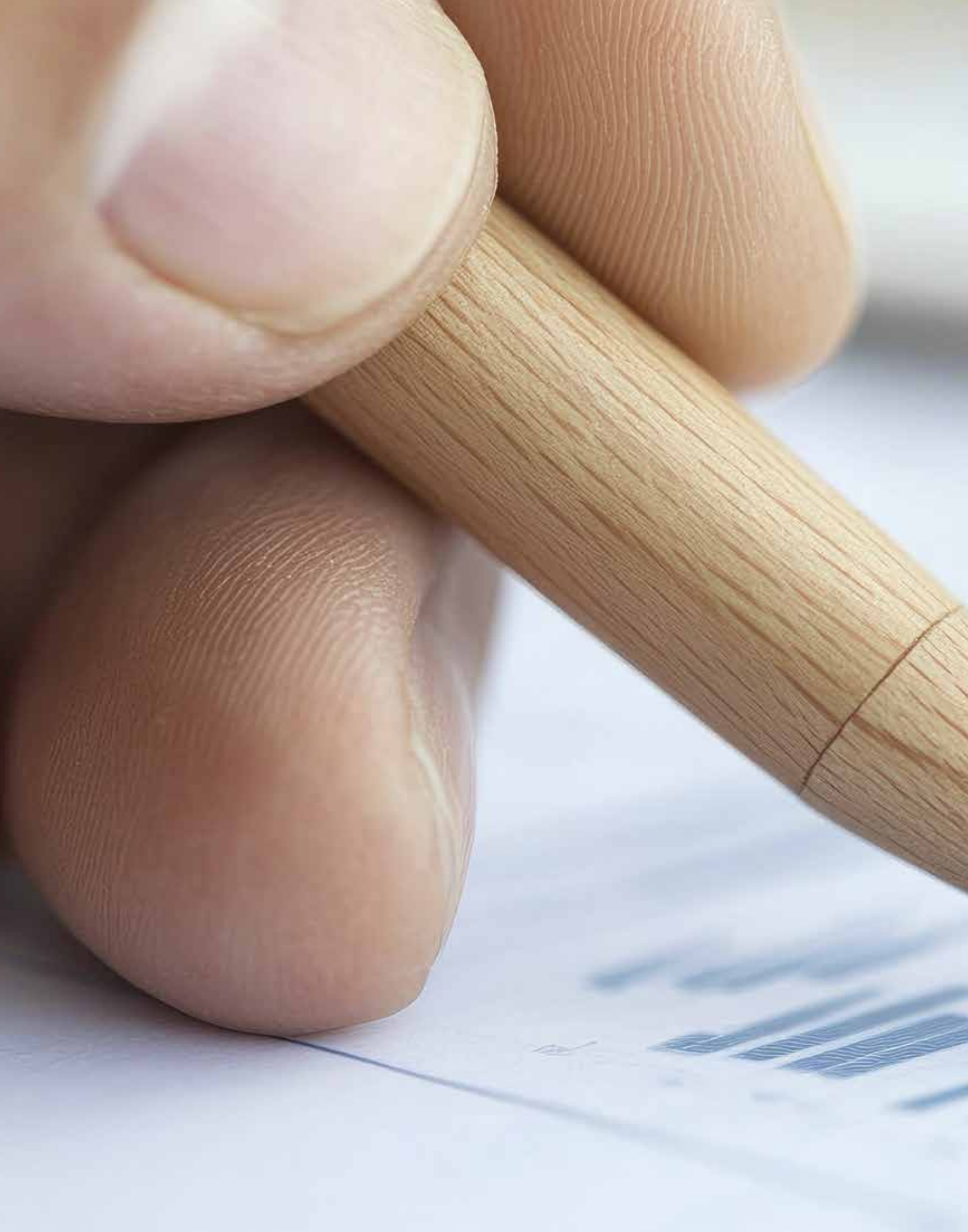
Sosyal Uygunluk ve Etik Kurallar El Kitabımızda Kalite, Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği Şirket Politikaları ile değerlerimiz, paydaşlarımız ile ilişkilerimiz, çocuk işçi ve zorla çalıştırma, ücret, kadın işçi, ayrımcılık, sosyal sorumluluk konularını da içeren Etik İlkeler Politikalarımız açıklanmaktadır.

İş Hijyeni ve Hizmet Kalitesi en önemli önceliklerimiz ve hedeflerimiz arasında olmakla birlikte müşteri memnuniyeti analizleri ile hizmet performansımızı değerlendirmekteyiz. Bu sayede çevreye duyarlı, iş güvenliği ve sağlığını da dikkate alan hızlı ve kaliteli bir yemek hizmeti sağlamaktayız ve hizmetlerimizi bu doğrultuda geliştirmekteyiz.

BCC Catering'in entegre yönetim sistemi kapsamında aldığı belgeler ise;

"ISO 9001:2015-Kalite Yönetim Sistemleri Belgesi", "ISO 14001:2015-Çevre Yönetim Sistemi Belgesi", "ISO 45001:2018-İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi", "ISO 10002:2018-Müşteri İletişim Merkezleri Yönetim Sistemi Belgesi" ve "ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" şeklindedir. 2024 yılında ise ISO 27001 ve ISO 27701 belgelerini almayı hedeflemekteyiz.





# **BÖLÜM 2**

## **STRATEJİK**

### **ÖNCELİKLERİMİZ VE**

#### **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**



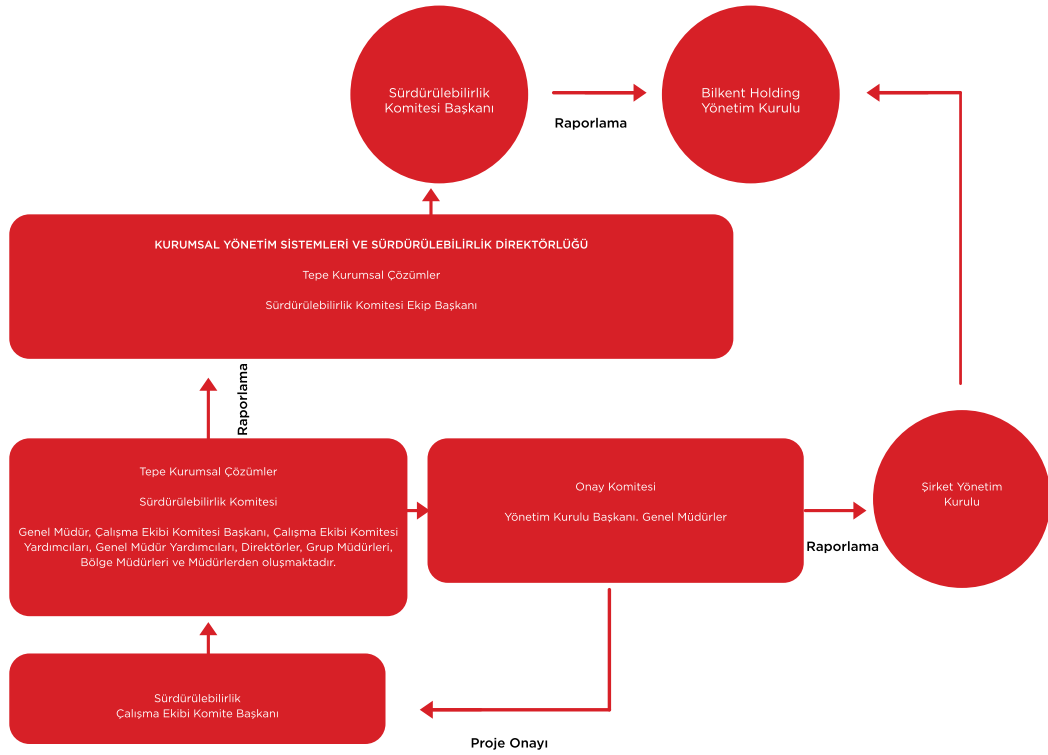
# Stratejik Yönetim Yapımız ve Politikamız

Ekonomik, Sosyal ve Çevresel Sürdürülebilirlik Performansımızı Yönetmek, izlemek ve iyileştirmek için gerekli sistemleri oluşturarak yolumuza devam ediyoruz. Sürdürülebilirlik Politikamızın uygulanmasına yönelik yapılan çalışmaların etkinliğinin artırılması, bu kapsamda geliştirilen projelerin gerçekleştirilmesi ve sürdürülebilirliğin bir şirket kültürü haline dönüştürülmesini sağlamak amacıyla Sürdürülebilirlik Komitesi'ni oluşturduk.

## Sürdürülebilirlik Komitesi ve Çalışma Esasları

BCC Catering Sürdürülebilirlik Komitesi'nin çalışmaları Tepe Kurumsal Hizmetlere bağlı tüm şirketlerin oluşturduğu Sürdürülebilirlik Komitesi Görev ve Çalışma Esaslarına bağlı olarak yürütülür.

Komite yapımız aşağıdaki gibidir:



Sürdürülebilirlik Komitesi kurumsal sosyal sorumluluk, tedarik zinciri, etik anlayış, çalışan hakları, müşteri memnuniyeti, ARGE-inovasyon, insan kaynakları, çevre, İSG (İş Sağlığı ve Güvenliği) ve kurumsal yönetim alanlarında sürdürülebilirlik stratejisini belirleme, sürdürülebilirlik alanındaki politika, hedef ve uygulamaları yürütme, izleme, denetleme, gözden geçirme, iyileştirme ve geliştirme görevlerini yerine getirmek ve Yönetim Kurulu'na raporlamak üzere çalışmalarını yürütür.

Sürdürülebilirlik Komitesi; Yönetim Kurulu Başkanı (CEO) başkanlığında; Genel Müdürler, Çalışma Ekibi Komitesi Başkanı, Çalışma Ekibi Komitesi Yardımcıları, Genel Müdür Yardımcıları, Direktörler, Grup Müdürleri, Bölge Müdürleri ve Müdürlerden oluşmaktadır.



Komite içerisinde; Yönetim Kurulu Başkanı (CEO) ve Genel Müdürlerden oluşan yöneticiler "Onay Komitesi" olarak görev yapmaktadır. Onay Komitesi, sürdürülebilirlik çalışma ekiplerinden gelen projelerin son onaylarını vererek gerçekleştirmelerini sağlar. Onay Komitesi en az 4 üye ile toplanır ve katılanların oy çokluğu ile karar alır.

Sürdürülebilirlik Komitesi; yılda en az 2 kez olmak üzere, ihtiyaç görülen zamanlarda toplanır. Sürdürülebilirlik Komitesi Çalışma Raporları periyodik olarak Yönetim Kurulu'na sunulur.

Komite'nin aldığı kararların uygulanmasına destek olmak üzere sürdürülebilirlik konusunda yeterli tecrübe ve bilgi sahibi yöneticilerin görev aldığı Çalışma Ekipleri oluşturulur. Bu ekipler sürdürülebilirlik Komitesinde alınan kararlar doğrultusunda; hedef belirlenmesi, sürdürülebilirlik yol haritası kapsamında çalışmaların uygulanması, izlenmesi, ihtiyaç halinde güncellenmesinden sorumludur. Çalışma Ekipleri, yılda en az 3 kere toplanır.

## Sürdürülebilirlik Komitesi'nin Görev ve Sorumlulukları

- Sürdürülebilirlik konularını Tepe Kurumsal Hizmetler'in iş yapış şekline entegre etmek amacıyla çalışmalar yürütür ve bu doğrultuda projeler geliştirir.
- Sürdürülebilirlik konusunda odaklanılması gereken öncelikli konuları tespit eder, sürdürülebilirlik stratejisini, kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerini, yol haritalarını ve politikalarını oluşturur.
- Sürdürülebilirlik konusunda ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip eder.
- Kurumsal sosyal sorumluluk, tedarik zinciri, etik anlayış, çalışan hakları, müşteri memnuniyeti, ARGE inovasyon, insan kaynakları, çevre, İSG ve kurumsal yönetim alanlarında riskleri proaktif şekilde yönetir ve Tepe Kurumsal Hizmetler'in sürdürülebilirlik stratejisine yön verir.
- TEPE Kurumsal Hizmetler'in sürdürülebilirlik hedeflerini gerçekleştirmek üzere oluşturduğu sürdürülebilirlik yol haritasını ve uygulamalarındaki gelişmeleri takip eder, hedefler kapsamında performans ölçütlerini belirler ve performansı denetler.
- İklim değişikliğiyle mücadele kapsamında iş süreçlerinde karbon salımını azaltmaya yönelik projelerin yapılmasını sağlar.
- Sürdürülebilirlik hedeflerini, politikalarını, uygulamalarını, çalışma esaslarını, yönetim sistemlerini düzenli olarak gözden geçirerek iyileştirir, geliştirir, yürütür, izler, denetler ve Yönetim Kurulu'na belirli periyotlarda sunum yapar.
- Tepe Kurumsal Hizmetler sürdürülebilirlik stratejisi ve hedefleri doğrultusunda tüm çalışanların bilgilendirilmesini sağlar ve çalışanların içselleştirmesi yönünde çalışmalar yapar.
- Tepe Kurumsal Hizmetler sürdürülebilirlik stratejisi, politikaları ve uygulamaları hakkında tüm paydaşlar için paydaş katılımını gerçekleştirir.
- Tepe Kurumsal Hizmetler'in sürdürülebilirlik stratejisi ve hedeflerinin başarıya ulaşmasını destekleyecek ulusal ve uluslararası üyelik ve iş birliklerine karar verir.
- Komite bünyesindeki çalışma çıktılarının Tepe Kurumsal Hizmetler sürdürülebilirlik stratejisi ve iş stratejisi ile örtüşmesini sağlar.
- Sürdürülebilirlik konularının etkin yönetimi için yürüttüğü faaliyetlere destek olması amacıyla Komite altında Çalışma Ekipleri kurar, onları yetkilendirir ve koordine eder.
- Sürdürülebilirlik İlkeleri Uyum Çerçevesinde yer alan ilkelere uyumun sağlanmasına yönelik çalışmalar yapar.

# Sürdürülebilirlik Politikamız

## Sürdürülebilir Bir Dünya İçin;

- Kurumsal kültürümüzün yapı taşları olan değerlerimiz ile tüm faaliyetlerimizde çalışanlarımıza, topluma, çevreye karşı sosyal sorumluluk bilinci ile hareket etmeyi temel yönetim anlayışımız olarak benimseriz.
- Sürdürülebilir büyüme ile üstün kaliteli ve yaratıcı ürünler, çözümler ve hizmetler sunarak müşterilerimizin memnuniyetini arttırmak için temel değerimizin insan kaynaklarımız olduğuna inanırız.
- İş Sağlığı ve güvenliği konusunda sıfır kaza ilkesiyle çalışmak, güvenli ve sağlıklı çalışma ortamı yaratmak için İş Sağlığı ve Güvenliği politikamız kapsamında tüm faaliyetlerimizi yönlendiririz.
- Çalışanlarımızın birbirlerine karşı davranışlarını olumlu yönde teşvik ederiz. Gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerde; çalışanlarımıza dürüst ve adil davranır, dil, ırk, renk, cinsiyet, din, mezhep, siyasi düşünce, yaş, fiziksel engel ve benzeri nedenler ile ayrımcılık yapılmasını kabul etmeyiz.
- Takım çalışmasını ve iş birliğini destekler; çalışkan, disiplinli, titiz ve sabırlı olmayı özendiririz.
- Riskleri etkin bir biçimde yöneterek, tüm süreçleri sürekli iyileştiririz, fırsatları belirleyip daha etkin bir yol haritamızı çizeriz,
- Çalışanları aktif katılıma özendirerek açık iletişim ortamı sağlarız,
- Enerjiyi verimli kullanarak, çevresel dengeyi ve doğal kaynakları korur ve yasal yükümlülükler konusunda bilinçli davranarak çalışmalarımızı yönlendiririz.
- Şirket performansını ve hizmet verimliliğini arttırmak için takım çalışmaları yaparız,
- Tüm faaliyetlerimizde bilgi güvenliği ve iş sürekliliğine önem veririz,
- Ulusal ve uluslararası mevzuat gereklerine uyum gösteririz,
- Paydaşlarımızla ilişkilerimiz şeffaftır,
- Müşteri memnuniyetinde sürekliliği sağlamayı amaçlar; bunun için çeşitli geliştirmeler yaparız,
- Tedarikçi ve taşeronlarımız için sürdürülebilirlik uygulamalarına yönelik olarak süreçlerimizi geliştiririz,
- Kurumsal Sosyal Sorumluluk faaliyetlerini, şirket stratejileri, hedefleri ve öncelikleri doğrultusunda paydaşlarımıza sunarız,
- Etik Kurallar / Değerler ve yolsuzlukla mücadele için, Kurumsal Yönetim ilkelerini şirket kültürü olarak benimseriz,

Yukarıda belirtilen ilkelerimizin eksiksiz olarak uygulanması, tüm personelimiz, tedarikçilerimiz, taşeronlarımız ve iş birliği içinde olduğumuz tüm kurum ve kuruluşlardan beklentimiz ve öncelikli iş hedefimizdir.

# Geleceğe Bakışımız

## Amaç ve Hedeflerimiz

BCC Catering olarak 2023-2025 yılları için 3 yıllık Stratejik Planlama çalışmamızı gerçekleştirdik stratejik hedeflerimiz ile büyüme ve karlılığı sağlarken, çevre ve sosyal hususlara da katkı sağlayacak sürdürülebilirlik hedeflerimiz ve bu hedeflere varabilmek için uygulayacağımız stratejiler doğrultusunda sürdürülebilir büyümeye devam edeceğiz.

### Amaç 1

5 yıl içerisinde Kuveri  
300.000'e ulaştırmak

### Amaç 2

Karlılık Yüzdesini Artırmak

### Amaç 3

Marmara Bölgesi  
/İstanbul'da daha güçlü  
varlık göstermek/büyüme

### Hedefler

1. En az 1 PPP Projesi daha almak
2. Karlı ve verimli çalışma fırsatı sunan doğru müşterilerle ve iş ortaklarıyla çalışmak
3. Büyüme ve kar potansiyeli sunan bölgelerde varlığımızı arttırmak
4. MEB Okul yemeği vb. yeni oluşması beklenen segmentler yakından takip

### Hedefler

1. Karlı ve verimli çalışma fırsatı sunan doğru müşterilerle ve iş ortaklarıyla çalışmak
2. Malzeme maliyetlerinde düşüş sağlayacak ve kaliteyi arttıracak yöntemler/projeler geliştirmek
- 3- Mevcut müşteri fiyat eskalasyonu ve yeni satış süreçlerinde aylık eskalasyon uygulaması

### Hedefler

1. Büyüme ve kar potansiyeli sunan bölgelerde varlığımızı arttırmak
3. MEB Okul yemeği vb. yeni oluşması beklenen segmentler yakından takip edilerek, bu projeler aracılığıyla büyüme ve karlılık fırsatlarını yakalamak (Amaç 1-2-3)

Çevresel etkilerimizi azaltmak, paydaşlarımıza sorumluluklarımızı yerine getirmek ve iş modelimizi yenilikçi yönetim anlayışıyla geliştirebilmek için bu üç temel bileşenin altında hedeflerimizi belirledik. Sürdürülebilirlik önceliklerimizi dikkate alarak sürdürülebilirlik performansımızı takip etmemizi sağlayacak hedeflerimizi siz değerli paydaşlarımıza sunuyoruz.





| <b>Çevresel Etkilerin Azaltılması</b>                                    | <b>Paydaşlarımıza Sorumluluklarımızı Yerine Getirme</b>                          | <b>İş Modelimizi Yenilikçi Yönetim Anlayışıyla Geliştirme</b>     |
|--|--|---|
| Hedef 1. İklim Değişikliği Etkilerinin Azaltılması ve Enerji Verimliliği | Hedef 1. Fırsat Eşitliği ve Kadın İstihdamı                                      | Hedef 1. Dijital Dönüşüm Uygulamaları ve Verimliliğin Artırılması |
| Hedef 2. Etkin Atık Yönetimi   | Hedef 2. Çalışan Haklarının Desteklenmesi ve Geliştirilmesi                      | Hedef 2. ARGE ve İnovasyonun Desteklenmesi                        |
| Hedef 3. Atık Minimizasyonu ve Geri Dönüşüm Faaliyetlerinin Artırılması  | Hedef 3. Eşitlik, Çeşitlilik ve Kapsayıcılığın Sağlanması                        | Hedef 3. Kurumsal Risk Yönetimi ve İş Sürekliliğinin Sağlanması   |
| Hedef 4. Etkin Su ve Atık Su Yönetimi                                    | Hedef 4. Müşteri Memnuniyetinin Sağlanması                                       | Hedef 4. Kaliteli Hizmet Sağlanması                               |
| Hedef 5. Tüm Çevre Mevzuatlarına ve Standartlarına Uyum                  | Hedef 5. Tedarik Zinciri ile olan Sürdürülebilirlik İlişkilerinin Geliştirilmesi | Hedef 5. İş Süreçlerinin Optimizasyonu                            |

Sürdürülebilirlik amaç ve hedeflerimizi belirlerken Birleşmiş Milletler'in (BM) Sürdürülebilirlik Kalkınma Amaçları (SKA) başta olmak üzere, GRI Standartları ve Avrupa Birliği Direktifleri gibi uluslararası standartları dikkate alıyoruz.

# Riskler ve Fırsatlar

Operasyonel risk ve fırsatların belirlenmesi ve faaliyetlerimizin sürekliliğini sağlamak amacıyla 2017 yılında Bilkent Holding yapısında Kurumsal Risk Yönetimi Koordinatörlüğü'nde Riskin Erken Saptanması Komitesi kurulmuştur.

Kurumsal Risk Yönetimi İlkeleri'ni şirket geneline yaymak, risk ve fırsatlar konusunda tüm çalışanları kapsayan bir rehberlik için bağlantılı çalışmalar yürütüyoruz. BCC Catering olarak hem küresel riskleri hem de bulunduğumuz coğrafyadaki koşulları değerlendirdiğimizde ana risk alanlarımızı Finansal, Operasyonel, Çevre, İnsan Kaynakları, Stratejik, Yasal, İtibar ve Uyum olarak kategorilere ayırdık. Süreç bazlı olarak da bu kategorileri sınıflandırdık.

Ayrıca kategorilerdeki temel risklerimizi belirledik ve alınması gerekli tüm tedbirlerimizi ve aksiyonlarımızı sorumlularını da belirleyerek kontrol altına aldık. Kategori bazında kilit risklerimizden finans ile alakalı olanlar %25, kategori bazındaki top risklerde ise Finans Riskleri ile (%50) Stratejik hususlar (%38) olarak en yüksek risk içeren konulardır.

## Kategori Bazında Kilit Riskler

| # | Risk No | İlgili Süreç      | Risk Kategorisi | Risk Tanımı   | Risk Derecesi |
|---|---------|-------------------|-----------------|---|---------------|
| 1 | FİN-3   | Finans            | Finansal        | Tedarikçi ödemelerinin zamanında yapılamaması   | Kritik        |
| 2 | ST - 5  | Satın Alma        | Finansal        | Hammadde alımlarındaki hızlı fiyat artışları  | Kritik        |
| 3 | OP-4    | Operasyon         | Finansal        | Proje karlılıklarının hedeflenen düzeyin altında gerçekleşmesi                                  | Kritik        |
| 4 | ÜR - 2  | Üretim            | Operasyonel     | Gıda güvenliğinin sağlanamaması   | Kritik        |
| 5 | SAT - 2 | Satış             | Stratejik       | Cironun yüksek bir kısmının belirli projelerde toplanması (Anahtar müşteri /sektör bağımlılığı) | Yüksek        |
| 6 | FİN - 1 | Finans            | Finansal        | Nakit akışının etkin şekilde yönetilememesi   | Yüksek        |
| 7 | HS - 5  | Hukuk Sözleşmeler | Stratejik       | Müşteri sözleşmelerinin kurummenfaatlerini koruyacak şekilde düzenlenmemesi                     | Yüksek        |
| 9 | Kİ-2    | Kurumsal İletişim | Stratejik       | Marmara bölgede marka bilinirliğinin düşük olması   | Yüksek        |

BCC Catering olarak en önemli fırsatlarımız arasında Türkiye'de tüm şehirlerde hizmet verilmesi, hizmet sunulacak tesislerin ülke genelinde artması, toplu yemek sektöründe talebin kurumsal firmalar yönünde artıyor olması, BCC Catering olarak bu firmalara hizmet verebilecek yetkinlikte olunması ve şehir hastanesinde verilen hizmetler konusunda tecrübeli olunmasıdır. Bu önemli fırsatlarımız bizi rakiplerimiz arasında rekabette öne çıkarmakta ve itibarımızı geliştirmektedir.

# Paydaş Katılımı

## Paydaşlarımız

Paydaş etkilerinin öneminin bilinciyle tüm paydaşlarımızla sürekli iletişim içerisindeyiz, ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda çalışmalarımızı yürütüyoruz.

BCC Catering olarak birincil, ikincil ve üçüncü taraf paydaşlarımızı belirliyor, paydaşlarla gerekli iletişimi sağlayarak ihtiyaç ve beklentilerini öğreniyor ve bu doğrultuda yapılması gerekli faaliyetleri belirliyoruz.

| Taraflar                  | Paydaş Detayı                                | İhtiyaç ve Beklentiler  | Yapılan Faaliyetler ve Önlemler   |
|---------------------------|--|---|---|
| Birincil Taraf (İç Husus) | Bilkent Holding Yönetimi                     | Bilkent Holding kültürüne uygun yönetim ve işleyiş<br>Karlılık Vakıf kültürünün devam ettirilmesi<br>Pazar payı artışı<br>Marka itibarının korunması<br>Güvenli ve hijyenik hizmet sunumu<br>Çalışan istihdamı  | Sektörel Analizler Operasyonel faaliyetler<br>Bütçe Toplantıları<br>Marka itibarı için personele verilen eğitimler  |
| Birincil Taraf (İç Husus) | İlgili Ortak BH Şirketleri-Üst Yüklenciler   | Güvenilir ve hijyenik gıda üretimi, sevkiyatı ve sunumu<br>İş sözleşmesinin tüm gerekliliklerinin yerine getirilmesi<br>Kurumsal kimlik ve marka değerinin yansıtılması   | ISO 22000 gıda güvenliği sistemi kurallarının uygulanması<br>Sektörel Analizler Operasyonel faaliyetler<br>Bütçe Toplantıları<br>Marka itibarı için personele verilen eğitimler   |
| Birincil Taraf (İç Husus) | BCC Toplu Yemek Üst Yönetimi                 | Karlılık Güvenilir ve hijyenik gıda üretimi, sevkiyatı ve sunumu ÇSY kurallarına uygun çalışma ve sertifikasyon<br>Verimlilik<br>Pazar payında artış<br>Marka değerinde artış<br>Operasyonel etkinlik<br>Müşteri memnuniyetinde artış<br>Grup şirketleri ile etkin çalışma yapılması<br>Katma değer elde etmek, kurumsallaşmak, yeni projelere sahip olmak, sürekli iyileşmeyi sağlamak, teknolojik alt yapının ilerletilmesi, belirlenen hedeflere ulaşmak, doğru stratejileri belirlemek, kurum politikasına uygun hareket edilmesi, kurum kültürünün yerleşmesi, kurumsal bilginin saklanması sağlanması | ISO 22000 gıda güvenliği sistemi kurallarının uygulanması<br>EYS doküman sistemi kurallarının takip edilmesi<br>Sektörel Analizler Operasyonel faaliyetler<br>Bütçe Toplantıları<br>Marka itibarı için personele verilen eğitimler YGG toplantıları   |
| Birincil Taraf (İç Husus) | Tüm Çalışanlar (Şirket içi ve taşeron dahil) | Kurumsallık<br>Uygun altyapı ve çalışma ortamı (ofis ve seyahat koşulları vb.) (Zararsız, temiz, ergonomik, güvenli, yasal şartlara uygun çalışma ortamı)<br>Özlük haklarının korunması<br>Adil şekilde terfi, ücret ve kariyer planlaması (uygun ve zamanında ücret ödemesi, sosyal haklar eğitimler ile kariyer gelişiminin desteklenmesi, uygun performans değerlendirmesinin yapılması)<br>İş güvenliği, sağlık-emniyet<br>Eğitim desteği<br>Güvenilirlik<br>Motivasyon   | Çalışan memnuniyeti anketleri ile değerlendirme ve gerekli iyileştirmelerin yapılması, İSG çalışmaları, kuruluş performans değerlendirme sistemi, yıllık eğitim programları yapılması<br>Ortam ölçümlerinin yapılması ve sonuçların değerlendirilmesi |



|                           |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|
| Birincil Taraf (İç Husus) | Müşteriler  | Güvenilir ve hijyenik gıda üretimi, sevkiyatı ve sunumu<br>Yüksek hizmet kalitesi (lezzet, hijyen, kaliteli hammadde, kalifiye personel, özel tip organizasyonlar vb.)<br>Sorunların çözümünde etkin, dakik ve yeterli olunması<br>Sorunların objektif, ücretsiz, gizlilik ilkesi içinde ele alınması<br>Uygun fiyatlı hizmet<br>Olağandışı durumlarda (pandemi deprem) hızlı hizmetin koşula uygun olarak gerçekleştirilmesi ve hizmetin doğru şekilde verilmesi ile ilgili hızlı adaptasyon<br>Yeni teknolojiye uygun olarak hizmetin sunulması (paketli, hijyenik sunum, mobil uygulamalar, diyet yemek paketli satışı vb.)<br>Menülerde yenilik<br>Memnun edici ürün ve hizmet<br>Zamanında ürün teslimi<br>İstenilen özelliklerde ürün temini<br>Güvenli ürün temini<br>Satış sonrası hizmet<br>Ürün veya servisi ile ilgili değişikliklerde bildirim<br>Talep edilen özel şartlara uygunluk<br>Analiz sertifikası, gerekli evrakların zamanında ve doğru şekilde temini | Siparişlerin zamanında verilmesi<br>Kalite Gıda, Yönetim sistemlerinin sürekliliğinin sağlanması<br>Belge ve kayıtlarının güvenliğinin sağlanması<br>İlgi varlıklarının güvenliğinin sağlanması<br>Mali bilgilerinin güvenliğinin sağlanması<br>Müşteri memnuniyet anketleri ile memnuniyeti ölçmek - gerektiğinde aksiyon almak                          |
| İkincil Taraf (İç Husus)  | Tedarikçiler (Dış Sağlayıcılar), Taşeronlar-Hizmet Sağlayıcılar (Laboratuvar Firması-Kalibrasyon Firması-3.göz denetim Firması, Servis Hizmeti, Çevre Danışmanlık Firması, Pest Kontrol Firması,Güvenlik Firması, Yemek Taşıma Firması) | Düzenli ödeme planı ve uygulaması<br>Çalışmalarda süreklilik, uzun süreli iş sözleşmesi<br>Güvenilirlik<br>Doğru bilginin aktarımı<br>Doğru planlama<br>Kurum kültürü ve kuralları hakkında detaylı ve doğru bilgilendirme<br>Esneklik, taleplerin açık ve anlaşılır şekilde bildirilmesi, taleplerin karşılanması için yeterli zamanın tanınması, tedarikçi değerlendirme şartlarının bilinmesi<br>Karşılıklı hakların korunmasını sağlayacak sözleşmenin yapılması, çalışma ortamında iş güvenliğinin sağlanması, firmamızdaki çalışma şartlarının net şekilde izah edilmesi<br>Gıda Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği şartlarının sağlanması, İSG kurallarına uyum  | Ürün, hizmet özelliklerini tedarikçiye bildirmek<br>Tedarikçi değerlendirme metodunu tedarikçiye bildirmek<br>Tedarikçi denetimler ile tedarikçi performansını ölçmek<br>Yıllık sözleşmelerin hazırlanması, mutabık kalınması<br>İş başı öncesi İSG ve genel şirket kuralları konusunda bilgilendirme yapılması,<br>Araç yükleme şartlarının tanımlanması |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Devlet  | Resmi belgelerin takibi (ruhsat, kayıt belgeleri vb.)<br>Bilgi Güvenliği, çevre güvenliği ve İSG kurallarına uygun şekilde çalışma yapılması<br>KVKK kurallarına uygun çalışma yapılması  | Tüm yasal gerekliliklerin takibi ve uyulması<br>Bilgi güvenliği düzenlemelerine uyum<br>Personel kişisel verilerinin güvenliğinin sağlanması  |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | İlgili Resmi Kurumlar (örn; T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C.Gümrük ve Ticaret Bakanlığı vb.)   | Güvenilir bir hizmet sektörü olmak, çevreye duyarlı olmak, İSG kurallarına uygun şekilde çalışma yapmak, gıda güvenliği kurallarına uygun çalışmak ve Kurum bünyesinde çalışanlar tarafından mevzuat gerekliliklerinin bilinmesi  | Tüm yasal gerekliliklerin takibi ve uyulması  |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | İlgili Resmi Kurumlar (örn; T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C.Gümrük ve Ticaret Bakanlığı vb.)   | İlgili standartlara ve mevzuatlara uygunluk<br>Sürekli iyileştirme<br>Entegre yönetim sistemleri kültürünün tüm çalışanlar tarafından benimsenmesi<br>Güvenilir bir hizmet sektörü olmak, çevreye duyarlı olmak, İSG kurallarına uygun şekilde çalışma yapmak, gıda güvenliği kurallarına uygun çalışmak<br>Kurum bünyesinde çalışanlar tarafından mevzuat gerekliliklerinin bilinmesi  | Tüm yasal gerekliliklerin takibi ve uyulması<br>ISO standartlarının iyi derecede uygulanması<br>Müşteri şartlarının iyi derecede uygulanması<br>Revize standartları takip etmek   |

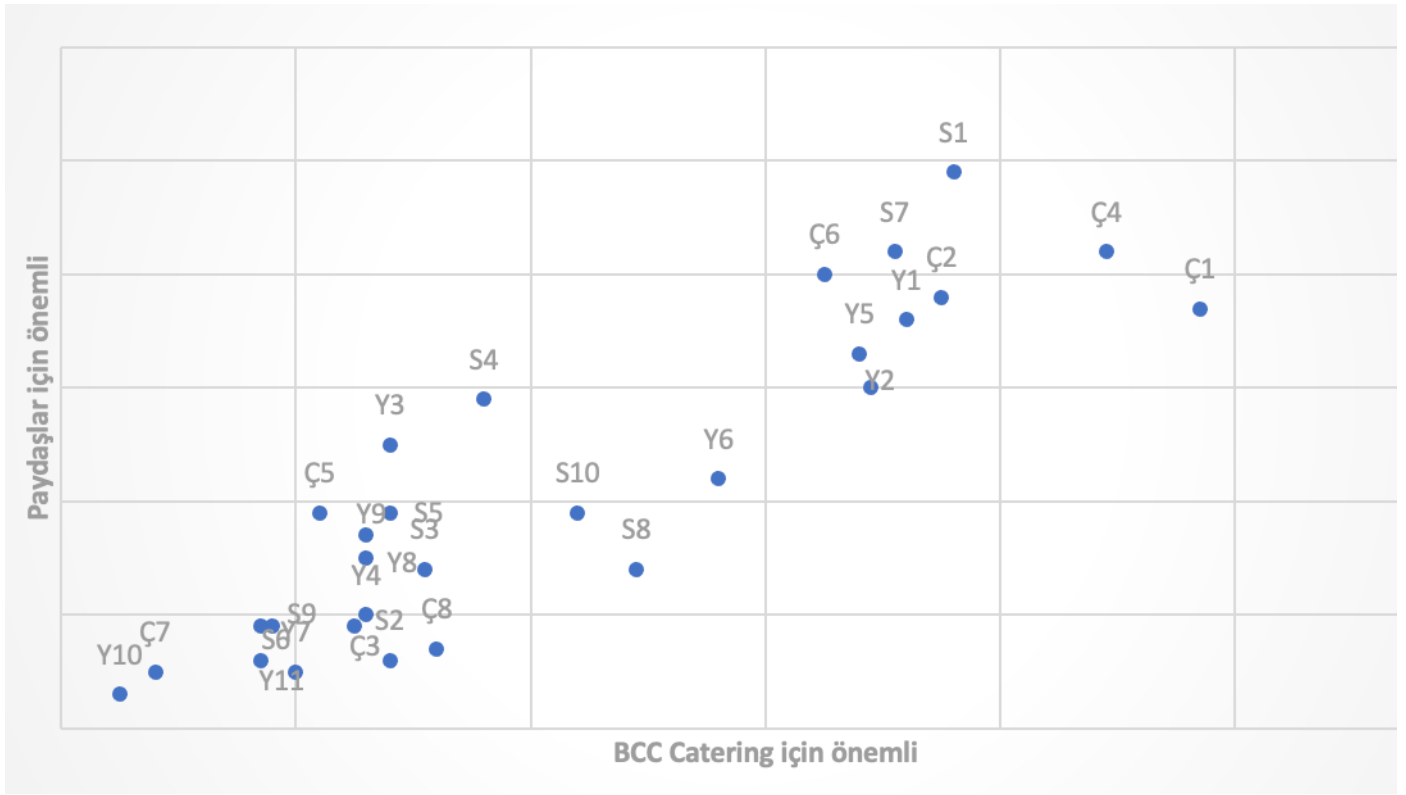
|                           |  |   |   |
|---------------------------|--|---|---|
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | İlgili Sivil Toplum Kuruluşları (Gıda Mühendisleri Odası vb....) | Sivil Toplum Kuruluşu değerlerine uygun politikalar oluşturulması ve iş birliği geliştirilmesi<br>Sivil Toplum Kuruluşu görüşlerinin dikkate alınması<br>Belirlenen ortak görüşe uygun hareket edilmesi, sektörel uyumun sağlanması | İlgili dernek, örgüt ve federasyonların takip edilmesi  |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Bankalar   | Sağlıklı iletişim, süreklilik, düzenli ödeme  | Bankalar ile sürekli iletişim halinde olmak   |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Alt yapı sağlayıcı Şirketler (Telekom, elektrik, su, doğalgaz)   | Sistem alt yapısının kurallara uygun kullanılması<br>arızaların doğru ve çabuk bildirim   | Takip sisteminin etkin yapılması  |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Komşular   | Oluşacak atıklardan vb. durumlardan etkilenmemek, ihtiyaç anında herhangi bir yardımcı malzemenin temin edilebilmesi, çevresel rahatsızlıkların olmaması, kurallara uygun üretim  | Komşular ile iletişimi bozmamak   |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Ziyaretçiler   | İlgili kişiye hızlı ulaşmak, Üretim sahasını yalnız gezmemek, Gıda güvenliği ve İş Güvenliği kurallarına uymak, EYS koşullarının uygun olması   | Ziyaretçilere ziyaret sırasında gerekli bilgilendirmeleri yapmak  |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Rakipler   | Yasal şartlar altında rekabetin yürütülmesi   | 4045 sayılı Rekabetin Korunması Hakkında Kanun'a uygun şekilde hareket edilmesi                         |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Medya  | Toplumu ilgilendiren konularda doğru ve zamanında bilgi alınması  | Medya ile iletişim koşulları ve şeklinin belirlenmesi   |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Toplum   | Toplum tarafından bilinmesi gereken tüm konularda zamanında, doğru ve yeterli bilginin paylaşılması   | Toplumun bilgilendirilmesi gereken konu başlıklarının belirlenmesi, bilgilendirme şeklinin tanımlanması |
| Üçüncül Taraf (Dış Husus) | Çevre  | Çevreye ve doğal kaynaklara zarar vermeyecek şekilde çalışmaların yürütülmesi   | Çevre güvenliği için gerekli şartların tanımlanması   |

## Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi

Paydaşlarımızın sürdürülebilirlik önceliklerinin belirlenmesinde online bir değerlendirme yöntemi kullanarak 3 ana kategoride (çevresel, sosyal ve kurumsal yönetim) öncelikli konularını değerlendirdik.

Değerlendirmeye iç paydaş olarak çalışanlarımız, dış paydaşlarımız olarak müşteriler ve tedarikçilerimiz davet edildi. Geri bildirimler 138 Çalışan, 37 kilit tedarikçi ve 120 müşteri olmak üzere toplam 295 katılımcıdan geldi. Bu değerlendirmeler neticesinde önemlilik matrisimizi oluşturduk.

Çok yüksek öncelikli konular arasında Çevre Yönetim Politikası ve Sistemleri ile Atık Yönetimi başta olmak üzere Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı, İş Sağlığı ve Güvenliği, Çevresel Risklerin Belirlenmesi ve Yönetimi çok yüksek öncelikli konularımız arasındadır. Ayrıca Kurumsal Yönetim İlkelerine Uyum, Enerji Yönetimi Verimlilik de paydaşlarımız için büyük önem arz etmektedir. Öncelikli konularımızın bilincinde olarak yapılması gerekli çalışmaları ve hedeflerimizi belirlemekteyiz.



| Çevresel   | Sosyal  | Kurumsal Yönetim  |
|--|---|---|
| <p><b>Ç1-Çevre yönetim politikası ve sistemleri</b></p> <p><b>Ç2-Çevresel risklerin belirlenmesi ve yönetimi</b></p> <p>Ç3-İklim değişikliği politikasının ve eylem planının hazırlanması</p> <p><b>Ç4-Atık yönetimi</b></p> <p>Ç5-Karbon ayak izinin ölçülmesi ve emisyonların azaltılması</p> <p><b>Ç6-Enerji yönetimi ve verimlilik</b></p> <p>Ç7-Su ayak izinin azaltılması</p> <p>Ç8-İnovasyon ve sorumlu teknoloji</p> | <p><b>S1-Çalışan memnuniyeti ve bağlılığı</b></p> <p>S2-Çalışan devir hızının azaltılması</p> <p>S3-Çalışan katılımının sağlanması</p> <p>S4-İnsana yakışır çalışma ortamı</p> <p>S5-Fırsat eşitliğinin sağlanması</p> <p>S6-Çeşitliliğin ve cinsiyet eşitliğinin sağlanması, kapsayıcılık</p> <p><b>S7-İş Sağlığı ve Güvenliği</b></p> <p>S8-Paydaşlarla (müşteri, tedarikçi, bayi, toplum gibi) diyalog</p> <p>S9-Tedarik zincirinde insan hakları ve çalışma koşulları</p> <p>S10-Değer katan iş birlikleri ve ortaklıklar</p> | <p><b>Y1-Kurumsal yönetim ilkelerine Uyum</b></p> <p><b>Y2-Stratejik planlama ve sürdürülebilirlik entegrasyonu</b></p> <p>Y3-Etik uyum ve şikayet mekanizmaları</p> <p>Y4-Kurumsal risk yönetimi</p> <p><b>Y5-İş sürekliliği yönetimi</b></p> <p>Y6-Performans yönetimi</p> <p>Y7-Dijitalleşme</p> <p>Y8-Veri gizliliği, bilgi koruma ve siber güvenlik</p> <p>Y9-Yetkin çalışan kaynakları</p> <p>Y10-Finansmana erişim</p> <p>Y11-Finansal analizde sürdürülebilirlik entegrasyonu</p> |



# Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Katkılarımız

## Öncelikli Konular

## Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)

### ÇEVRESEL

Çevre Yönetim Politikası ve Sistemleri



Çevresel Risklerin Belirlenmesi ve Yönetimi



İklim Değişikliği Politikasının ve Eylem Planının Hazırlanması



Atık Yönetimi



Karbon Ayak İzinin Ölçülmesi ve Emisyonların Azaltılması



Enerji Yönetimi ve Verimlilik



Su Ayak İzinin Azaltılması



İnovasyon ve Sorumlu Teknoloji



### SOSYAL

Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı



Çalışan Devir Hızının Azaltılması



Çalışan Katılımının Sağlanması



## Öncelikli Konular

## Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)

İnsana Yakışır Çalışma Ortamı



Fırsat Eşitliğinin Sağlanması



Çeşitliliğin ve Cinsiyet Eşitliğinin Sağlanması,  
Kapsayıcılık



İş Sağlığı ve Güvenliği



Paydaşlarla (müşteri, tedarikçi, bayi, toplum gibi)  
diyalog



Tedarik Zincirinde İnsan Hakları ve Çalışma Koşulları



Değer Katan İş Birlikleri ve Ortaklıklar



## KURUMSAL YÖNETİM

Kurumsal Yönetim İlkelerine Uyum



Stratejik Planlama ve Sürdürülebilirlik Entegrasyonu



Etik Uyum ve Şikayet Mekanizmaları



Kurumsal Risk Yönetimi



# Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına Katkılarımız

## Öncelikli Konuları

## Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)

### ÇEVRESEL

İş Sürekliliği Yönetimi



Performans Yönetimi



Dijitalleşme



Veri Gizliliği, Bilgi Koruma ve Siber Güvenlik



Yetkin Çalışan Kaynakları



Finansmana Erişim



Finansal Analizde Sürdürülebilirlik Entegrasyonu



BCC Catering'in doğrudan etkilediği BM SKA'ları:



BCC Catering'in dolaylı etkilediği BM SKA'ları:





# Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik

Kurumsal sürdürülebilirlik Şirketimiz için sadece ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri yönetme meselesi olmayıp; aynı zamanda değer zincirimizde bulunan paydaşlarımız birlikte bir bütün olarak yürütülmesi gereken bir taahhüttür. Bu süreçteki ilk adımımız, tedarikçilerimizin sürdürülebilirlik performansını artırmak amacıyla beklentilerimizi açıkça iletmeğdir.

BCC Catering müşterilerine sunduğu hizmet veya ürünlerin kalitesini doğrudan etkileyen satın alımları için tedarikçilerini/taşeronlarını değerlendirerek ürün veya hizmet temininde gerekli çevre, sosyal ve kalite kriterlerini sağlamayı amaçlamaktadır.

Bu değerlendirme işlemi tedarikçilerin aşağıda listelenmiş noktaları karşılamadaki yeterliliğini ölçmek için yapılmaktadır:

1. Ürün ve hizmette aranan gereklilikler ile BCC Catering'in özel kalite gereksinimlerini karşılama yeterliliği,
2. Tedarikçinin teknik imkanları,
3. Üretim kapasiteleri ve belirtilen sevkiyat programlarına uyabilme yetenekleri,
4. Ticari ve finansal güvenilirliği,
5. Çevreye duyarlılığı,
6. İş Sağlığı ve Güvenliği'ne verdiği önem,
7. Bilgi Güvenliği ve gizliliğine verdiği önem,
8. İhtiyaç olduğu hallerde daha önceki benzer işlerde başarılı olduğunun belgelerle kanıtlanması ve benzer işleri yaptığı müşterilerinin referansları,
9. Tercihen tedarikçinin ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi, ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi gibi entegre yönetim sistemlerine göre çalışmalarını yürütmesi hususlarıdır.

BCC Catering olarak, sosyal ve çevresel sorumluluklarımızı göz önünde bulundurarak kaliteli, yenilikçi, uygun maliyetli ve çevre dostu ürünleri tedarik etme amacıyla faaliyet gösteriyoruz. Bu bağlamda, tedarikçilerimizden de aynı bilinçle iş birliği yapmalarını bekliyoruz. Bu kapsamda 2023 yılı içerisinde de et, tavuk, ekmek, bakliyat gibi temin ettiğimiz ürünler için tedarikçi denetimlerimizi sürdürdük.

| YIL  | TEDARİKÇİ YERİNDE DENETİM SAYISI |
|------|----------------------------------|
| 2021 | 24 yerinde tedarikçi denetimi    |
| 2022 | 29 yerinde tedarikçi denetimi    |
| 2023 | 44 yerinde tedarikçi denetimi    |

Tedarikçilerimizi, "Tedarikçi Değerlendirme Prosedürü" çerçevesinde seçiyor, ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001, ISO 45001, ISO 27001 vb. yönetim sistemlerine göre belge sahibi tedarikçilerle çalışmayı tercih ediyoruz.

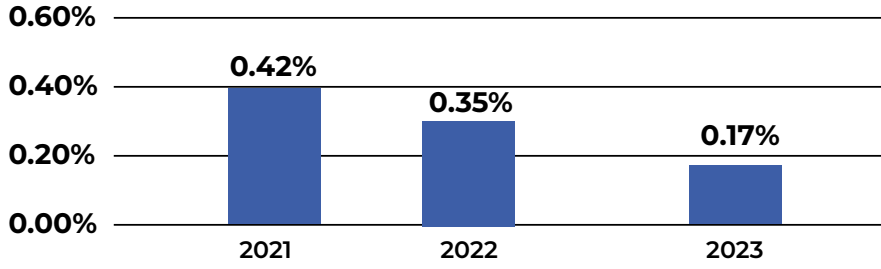
Tedarikçilerimizin iş uygulamalarının, şirketimizin etik ilkeleri ve hukuki standartlarla tam uyumlu olmasına özen gösteriyoruz. Tüm operasyonlarını dürüstlük, insan haklarına saygı ve çevre koruma konularında sorumluluk bilinciyle yürütmelerini sürekli vurguluyoruz.

Tedarikçilerimiz için yol gösterici nitelikte belirlediğimiz, çalışanlara karşı insanlık onuruna ve saygıya uygun bir şekilde davranılması, çalışma koşullarının güvenli olması ve ticari faaliyetlerde çevresel sorumluluk ilkesinin esas alınmasını düzenleyen "Tedarikçi Davranış Kuralları", başta Birleşmiş Milletler İş Dünyası ve İnsan Hakları Rehber İlkeleri olmak üzere, Birleşmiş Milletler İnsan Hakları Bildirgesi ve Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) Çalışma Yaşamında Temel İlkeler ve Haklar Bildirgesi'ne dayanan Sorumlu İş Birliği (RBA) olmak üzere uluslararası kabul görmüş ilkeler doğrultusunda hazırlanmış olup, tedarikçilerimizle paylaşılmak üzere 2024 yılı çalışma planlarına dahil edilmiştir.

Bu amaçla tedarikçilerimizi; Şirketimizdeki sürdürülebilirlik çalışmalarından haberdar etmek ve tedarikçilerimizle sürdürülebilirlik konularında ulusal ve uluslararası yönetmeliklerin gerekliliklerini daha ayrıntılı paylaşmak amacıyla; Şirketimiz ve TEPE Kurumsal Çözümler bünyesindeki şirketlerimiz için insan hakları, adil çalışma koşulları (çocuk işçi ve genç işçi çalıştırma prensipleri), işçi sağlığı ve refahı, rüşvet ve yolsuzluk, mahremiyet hakkı, çevre politikamız, tedarikçi davranış kurallarımız, etik hat uygulamaları konularında paydaşlarımıza beklentilerimizi aktarabilmek için kapsayıcı bir "Tedarikçi Sürdürülebilirlik Webinarı" 2024 yılı çalışma planlarına dahil edilmiştir. Bu webinarı takiben, tedarikçilerimizden beklentilerini anket yöntemiyle toplayarak, 2024 yılı içerisinde bu beklentiler ışığında yol haritamızı oluşturmak üzere çalışıyoruz.

**Tedarikçilerimizi bilinçlendirerek, alım sırasında gözlemleri artırarak ve tedarikçilerimizle sürekli iletişimde olarak uygunsuzluk sayılarımızı %60 oranında azalttık.**

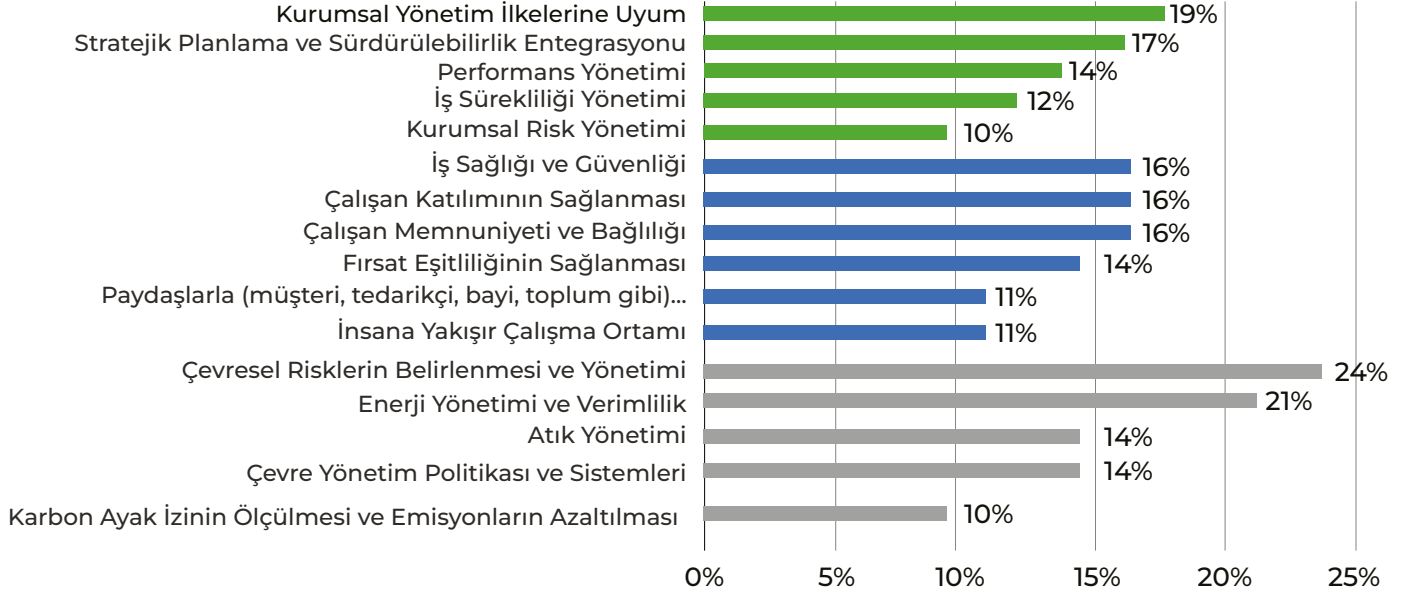
| YIL  | Alınan Ürün Sayısı | Uygunsuzluk Sayısı | Uygunsuzluk Yüzdesi (%) |
|------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| 2021 | 393907             | 1656               | 0,42                    |
| 2022 | 407882             | 1416               | 0,35                    |
| 2023 | 408078             | 677                | 0,17                    |



2023 raporlama çalışmalarımız kapsamında tedarikçilerimiz için önemli konuları belirlemek amacı ile yaptığımız bağımsız araştırma çalışmasında tedarikçilerimiz için öne çıkan önemli sürdürülebilirlik konularını aşağıdaki gibi tespit ettik:



## Tedarikçilerimiz için Önemli ve Öncelikli Konular



Grafikten de görüleceği üzere kurumsal yönetim boyutunda; kurumsal yönetim ilkeleri ile uyumlu yönetim, kurumsal strateji ve hedeflerle sürdürülebilirlik strateji ve hedeflerinin entegre edilmesi ve stratejik bir amaç olarak ele alınması, hedef göstergelerinin performans sistemleri ile ilişkilendirilmesi, risk ve iş sürekliliği yönetim süreçlerinin yapılandırılması ve uygulama etkinliğinin sağlanması öncelikli konular arasındadır.

Sosyal boyutta; sağlık ve güvenlik, çalışanların karar süreçlerine dahil edilmesi ve katılımın sağlanması, fırsat eşitliği ve çalışan bağlılığı, çalışma ortamındaki iyileştirme ihtiyaçları ve paydaşlarla diyalog ve iş birliği öncelikli konular arasındadır.

Çevre boyutunda ise; çevresel risklerin belirlenmesi ve etkin yönetimi, enerji yönetimi ve verimliliği, atık yönetimi, çevre yönetimi sistemleri ve karbon ayak izinin ölçülmesi ile net sıfır hedefine uyumun sağlanması ele alınmaktadır.

2024 yılında tedarikçilerimizin sürdürülebilirlik performansının artırılmasına yönelik iş birliklerine ve kilit tedarikçilerimizin çevre, sosyal ve gıda güvenliği boyutlarında yetkinliklerinin geliştirilmesine yönelik planlamalar ve iş birliklerini tedarikçi değerlendirmelerinde çevresel ve sosyal yükümlülükleri de dahil ederek geliştireceğiz.

## Müşteri Memnuniyeti ve Sürdürülebilirlik

BCC Catering olarak müşterilerle sürekli iletişim halinde kalarak, onların tüm ihtiyaçlarına hızlıca çözüm üretmek en önemli önceliklerimizden biridir. Bu doğrultuda yılda en az bir kere olmak üzere; müşteri memnuniyetini ölçmek amacıyla müşterilere anket yapma teklifi iletilmekte, kabul eden müşterilerle Yıllık Anket Planı'na göre müşteri memnuniyet ölçümü-anket uygulaması süreci yapılmaktadır. Anket sonucunda tespit edilen eksik yönlerin giderilmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır. İlave olarak, müşterilerden geri bildirim alabilmek amacıyla teknolojik anlamda gelişme sağlanarak bir mobil uygulama uygulaması başlatılmıştır. Bu uygulamada projelere birebir gidilerek müşteri özelinde hazırlanan kare kod yardımı ile beğeniler alınmaktadır.

2023 yılı içerisinde 44 müşterimiz için yapılan anket sonuçlarına göre %86 oranında müşteri memnuniyeti sağlanmıştır.

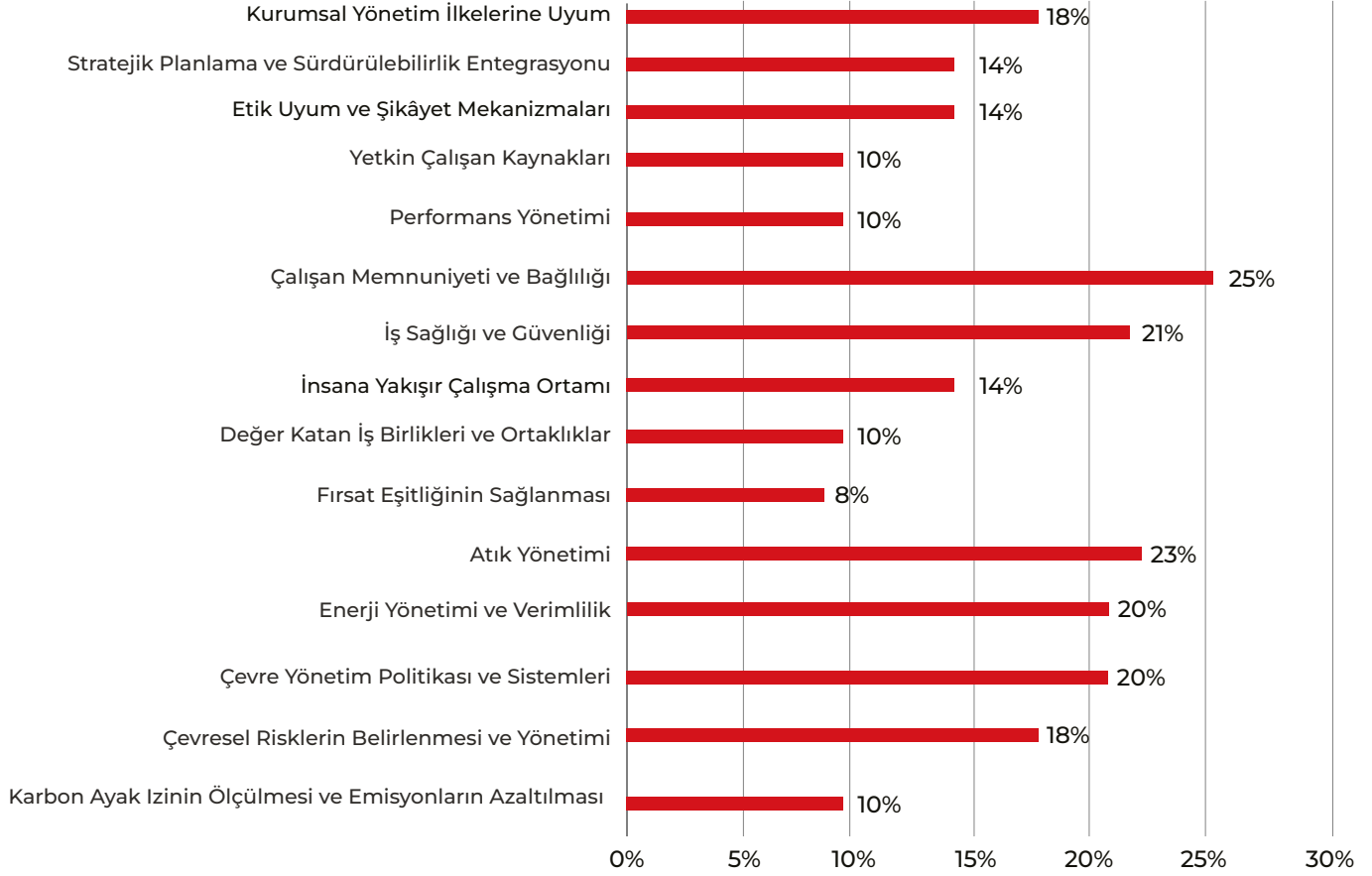
2023 yılında 100 adet müşteri görüşmesi ile gerekli iyileştirmeleri yaparak, müşteri deneyimi çalışmaları ile hizmet kalitesini artırmayı ve %87,63 proje devamlılık oranını sağladık.

2024 yılında da müşteri görüşmeleri ile gerekli iyileştirmeleri yaparak, müşteri deneyimi çalışmaları ile hizmet kalitesini artırmayı ve % 88 proje devamlılık oranını 2024 yılı için de ilgili seviyede tutmayı planlıyoruz!



2023 yılında müşterilerimiz için önemli ve öncelikli konuları belirlemek amacı ile yaptığımız bağımsız değerlendirmeye 170 müşterimiz katılmış olup, müşterilerimizin öncelikleri aşağıdaki gibidir:

### Müşterilerimiz İçin Önemli ve Öncelikli Konular

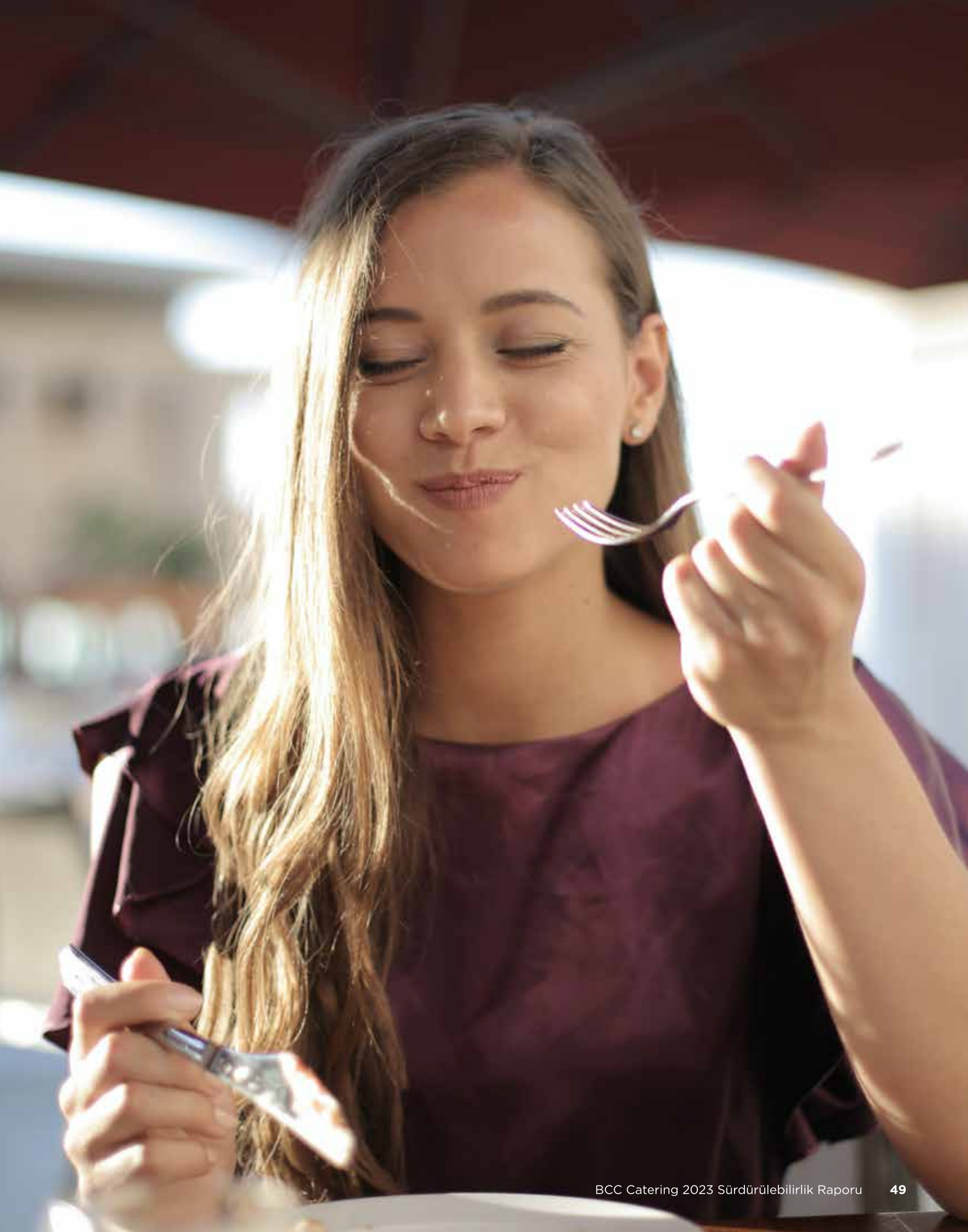


Kurumsal yönetim boyutunda; kurumsal yönetim ilkeleri ile uyumlu yönetim, kurumsal strateji ve hedeflerle sürdürülebilirlik strateji ve hedeflerinin entegre edilmesi, etik uyum ve şikâyet mekanizmasının oluşturulması ve web sitesinde tüm paydaşlar için erişimin sağlanması, çalışan yetkinliklerinin artırılması, hedef göstergelerinin performans sistemleri ile ilişkilendirilmesi öncelikli konular arasındadır.

Sosyal boyutta; çalışan memnuniyet ve bağlılığının sağlanması, sağlık ve güvenlik, çalışma ortamındaki iyileştirme ihtiyaçları, değer katan iş birlikleri ve ortaklıklar ve fırsat eşitliğinin sağlanması öncelikli konular arasındadır.

Çevre boyutunda ise; atık yönetimi, enerji yönetimi ve verimliliği, çevresel risklerin belirlenmesi ve etkin yönetimi, çevre yönetim sistemleri ve karbon ayak izinin ölçülmesi ve net sıfır hedefine uyumun sağlanması ele alınmaktadır.

2024 yılında müşteri beklentilerimizin karşılanması açısından belirtilen ihtiyaçlara yönelik görüş ve önerilerinin alınması, olası iş birliği fırsatlarının tespiti, daha verimli ve çevre dostu yönetim yaklaşımları ile müşterilerimizin memnuniyet ve bağlılığını sağlamayı hedeflemekteyiz.









# **BÖLÜM 3**

## **SOSYAL**

### **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**



# Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Katılımın Sağlanması

Şirketimiz kurulduğu günden bugüne, yenilikçi, disiplinli, etik değerlere ve yasal mevzuata bağlı, çalışkan ve topluma saygılı bir duruş sergilemiş ve toplum üzerinde doğrudan ekonomik etkisi bulunan ve yerel istihdama fayda sağlayan faaliyetlerini bu değerler çerçevesinde sürdürmüştür. Bu kapsamda, yasal sorumluluklarını yerine getirmenin yanı sıra, müşterilerine, çalışanlarına, hissedarlarına, tedarikçi ve iş ortaklarına, rakiplerine, topluma ve insanlığa karşı sorumluluklarının da farkındadır.

Şirketimiz, paydaşlarıyla ilişkilerinde “Sosyal Uygunluk ve Etik Kurallar El Kitabı” doğrultusunda hareket eder; adil ve eşitlikçi bir toplumda ve sağlıklı bir çevrede, bugünün refahını gelecekte de kullanılacak olan kaynakları koruyan bir büyüme anlayışını benimser ve toplum dahil olmak üzere paydaşları için yarattığı değeri en üst düzeye çıkarmayı hedefler.

Tamamen gönüllü çalışanlardan oluşan Tepe Hayat Ekibimizle, yaşanabilecek afet ve iklim sorunları karşısında Şirketimizin de parçası olduğu Tepe Kurumsal Çözümler şirketi çalışanlarının acil ihtiyaç durumlarında faydalanılması amacıyla Kasım 2022’de AFAD ve AKUT iş birliğiyle, sahada hizmet veren çalışan sayımızı göz önünde bulundurarak çalışanlarımıza toplumsal farkındalık kazandırmayı hedefledik ve Tepe Hayat Ekibi işleyiş sürecini hayata geçirdik. Tepe Hayat Ekibi tarafından T.C. İçişleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı’nın (AFAD) teorik ve uygulamalı eğitimlerine katılım sağlanarak, alınan eğitim ve uygulamalar ile ekibimizi güçlendirdik.

BCC Catering adına deprem bölgelerinde yaşayanlara pozitif ayrımcılık ve istihdama katkı sağlamak amacıyla depremden etkilenen vatandaşlar için kadrolarımızı genişleterek işe alım süreçlerini yeniden düzenledik.

Şirketimiz düzenli istihdam olanakları yaratarak topluma katkı sağlar, yerel ekonomileri destekler, topluma yarattığı istihdam olanaklarıyla sosyal refahın artmasına, çalışanlara sağladığı eğitim ve sosyal projelerle faaliyet gösterdiği bölgelerin sosyal kalkınmasına da destek olur. Bu süreçte Eyüp Belediyesi istihdam ofisi ile koordineli çalıştık ve Eyüp Belediyesi tarafından iş birliği ve istihdama katkımız için ödüllendirildik!

“2023 Yılında En Fazla İşe Alım Yapan Firma Ödülü” Şirketimizin bünyesinde bulunduğu ve işletmelerin ana faaliyetlerini sürdürmeleri için gerekli olan kurumsal temizlik ve tesis yönetimi, profesyonel temizlik ürünleri, fiziki güvenlik, iş sağlığı ve güvenliği, toplu yemek, çağrı merkezi, akıllı kart ve sigorta gibi profesyonel uzmanlık gerektiren Şirketimizin de parçası olduğu Tepe Kurumsal Çözümler grubu, Eleman.net tarafından verilen “2023 Yılında En Fazla İşe Alım Yapan Firmalar Ödülü” nü almıştır! Faaliyet gösterdiğimiz bölgeler ve toplum genelinde değer yaratmayı, yerel ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmayı ve toplumsal sorunlara çözüm üretmeyi işimizin bir parçası olarak görüyoruz. Paydaşlarımızla etkili ve şeffaf iletişim mekanizmaları kurarak, insan ve çevreye duyarlı çözümleri önceliklendiriyoruz. Toplumsal bilinci artırmak ve topluma fayda sağlamak amacıyla özgün yaklaşımlar geliştiriyoruz. Bu anlayışla; eşitlik, barış, adalet gibi hedeflerin sağlanması amacıyla farkındalık yaratan sosyal sorumluluk kampanyaları ve etkinlikler içerisinde yer alıyoruz.





## Toplumsal Cinsiyet Eşitliğini Destekliyoruz!

Tüm Şirket faaliyetlerimizde, doğa dostu teknolojiler kullanır, çevreyi koruma bilincini öncelik haline getirir, çalışma koşullarımızı iyileştirir, cinsiyet eşitliğini destekler, etik kurallara uyarız, tüketimi azaltıp, enerji verimliliğini artırırız. Bu süreci, temel yönetim ilkelerimiz olan hesap verebilirlik, şeffaflık, adalet ve sorumluluk ilkelerimizle gerçekleştiririz.







## İnsan Kaynakları Yönetimi

# İnsan Hakları Politikası

Şirketimizde, İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi Türkiye'nin onayladığı Uluslararası Çalışma Örgütü Sözleşmeleri ve diğer ilgili mevzuatı kapsayacak şekilde oluşturulmuş İnsan Hakları Politikamız, insan haklarına gösterilen saygıyı ortaya koyan, yerel, ulusal, uygulanabilir sektörel mevzuat ve Şirket kültüründen kaynaklanan iç standartları harmonize eden, kapsayıcı bir beyan niteliğindedir.



– Şirket, çalışanların insan haklarına saygı göstermeyi ve çalışanların da işyerinde ve faaliyetlerin doğrudan etkilediği yerel topluluklarda insan hakları farkındalığını, insan haklarına saygı duymasını ve korumasını desteklemeyi taahhüt eder.

– Şirket, taşeronlar, müşteriler, ortak teşebbüsler ve diğer ortaklarla iş yaparken pro-aktif angajman, izleme ve sözleşme hükümleri ile uygun biçimde hareket ederek, insan haklarına saygı göstermeye ve desteklemeye çalışmaktadır.

– Şirket faaliyetlerinden etkilenen insanlarla açık ve kapsayıcı bir diyalog kurmak suretiyle, yerel topluluklarda hâkim olan kültür, gelenek ve değerlerle ilgili bir anlayış geliştirmeye çalışır. Şirket, toplum angajmanı standardı; kadınlar ve yerli halklar gibi toplumda yeterli oranda temsil edilmeyen gruplarla temaslar da dahil olmak üzere, yerel topluluklarla açık ve kapsayıcı bir diyalog gerçekleştirilmesinin gerektiğinin bilincindedir.

– Şirket'in sıfır kaza, sıfır yaralanma ve genel olarak iyiliğe yönelik çalışma hedefine ulaşmak için taahhütleri mevcuttur.

İnsan Hakları Politikasının uygulanmasına verilen özen Genel Müdür'ün sorumluluğundadır



# İnsan Kaynakları Yönetimi: Politikamız, Çalışanlarımızın Memnuniyeti ve Bağlılığı

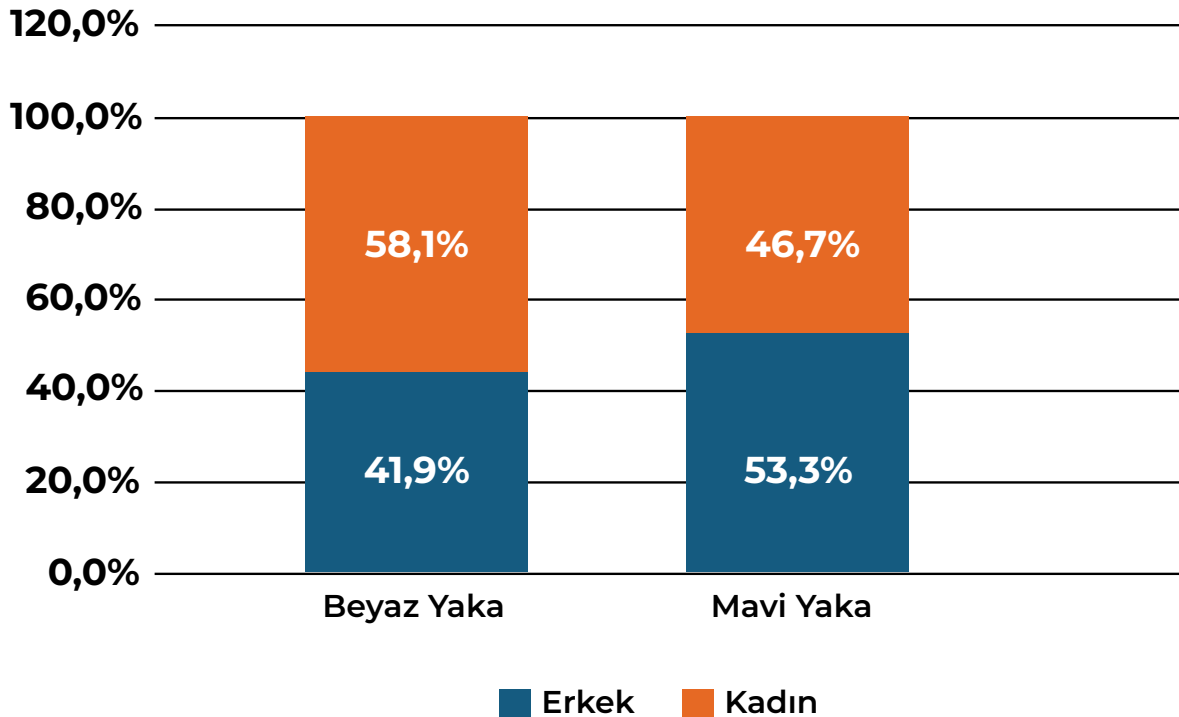
Şirketimiz iş stratejilerini, çalışan yönetimi ve genel iş süreçlerini daha sürdürülebilir ve etik bir şekilde yönetme çabasıyla sürdürülebilir insan kaynakları yönetimini benimsemiştir. İnsan Kaynakları Politikamız; sahip olduğumuz misyon, vizyon ve etik değerler dahilinde müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerine uygun, çevreye, topluma ve çalışanlara karşı sorumluluklarının bilincinde çalışanların istihdamını yapmaktır.

2023 yılında, 198 kurumsal müşteriye, 236 lokasyonda, 5 merkezi, 103 yerinde üretim mutfağı ile 33 ilde Türkiye geneli toplam 2000'in üzerinde çalışanımızla günlük 90 bin kuverin üzerinde yemek üretiyoruz. Operasyonumuzun başarı ve sürdürülebilirliğini çalışanlarımıza borçluyuz.

Cinsiyet eşitliğine, çeşitlilik ve kapsayıcılığa önem veriyor, istihdam politikalarımızı bu doğrultuda hayata geçiriyoruz. Toplam çalışan sayımız 2023 yılı için 2028 kişi olup, çalışanlarımızın %48,2'si kadın, %51,8'i erkektir.

|       | Beyaz Yaka     |               | Mavi Yaka      |               |
|-------|----------------|---------------|----------------|---------------|
|       | Çalışan Sayısı | Çalışan Oranı | Çalışan Sayısı | Çalışan Oranı |
| Erkek | 116            | %41,9         | 934            | %53,3         |
| Kadın | 161            | %58,1         | 817            | %46,7         |

## Çalışanların Cinsiyete Göre Dağılımı





## Çalışanlarımızla beraber ilerliyoruz!

Şirketimizde, Bilkent Holding ve şirketlerinin misyon, vizyon ve kurum kültürüne uygun olarak tüm çalışanlar için eşit, esnek, pozitif, verimli, faaliyetlerimizden uygun iş kolları için uzaktan çalışma prensiplerini benimseyen sosyal, iş ve özel yaşam dengesinin gözetildiği bir çalışma ortamı sağlanması, çalışanların özlük haklarının korunması ve geliştirilmesi ile çalışanlarımızın kişisel ve mesleki gelişimlerinin desteklenmesi hedeflenir.

Bu amaçlarla çalışmalarımızı şekillendiriyoruz, şeffaflık prensibiyle Tepe Kurumsal Çözümler için kurulmuş özel iletişim kanalı üzerinden çalışmalarımızı çalışanlarımızla paylaşıyoruz.

2023 yılında çalışanlarımıza toplamda 9899 saat eğitim verdik!

Sürdürülebilirlik hedeflerimize ancak çalışanlarımızın çevresel ve sosyal sorumlulukları anlamalarıyla ulaşabiliriz. Çalışanlarımızı sürdürülebilirlik konularında bilinçlendirmek, eğitmek ve yolculuğumuza dahil etmek için 2023 yılında çalışanlarımıza 388 saat çevre ve kalite eğitimi sağlandı!

2024 yılı için Sürdürülebilirlik bilincinin artışı için tüm personelin %80'inden fazlasına farkındalık eğitimlerinin verilmesini hedefliyoruz!



## Nitelikli ve dinamik çalışanlar bizimle!

Şirketimiz, sürdürülebilirlik değerlerimize uygun yetenek ve becerilere sahip, değişime gelişime açık ve dinamik çalışanları işe almak üzere işe alım stratejileri oluşturur.

2023 yılı için, Şirketimiz çalışanları arasında 8 yıl ve üzeri eğitim seviyesindeki çalışan oranı % 38'dir.

Şirketimiz, operasyonel ve yönetsel yetkinlikler bakımından, yöneticilerde +5 yıl, tüm operasyonda ortalama +4 yıl sektör tecrübesine sahip çalışanlardan oluşmaktadır.

|                     | Beyaz Yaka Toplam |               | Mavi Yaka Toplam |               | Genel Toplam    |                |
|---------------------|-------------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|----------------|
| Yaş Aralığı         | Personel Sayısı   | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı  | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı | Yüzde Oranı    |
| 0-1                 | 114               | 5,62%         | 874              | 43,10%        | 988             | 48,72%         |
| 1-4                 | 84                | 4,14%         | 463              | 22,83%        | 547             | 26,97%         |
| 4-10                | 66                | 3,25%         | 318              | 15,68%        | 384             | 18,93%         |
| 10-15               | 10                | 0,49%         | 70               | 3,45%         | 80              | 3,94%          |
| 15-20               | 3                 | 0,15%         | 25               | 1,23%         | 28              | 1,38%          |
| 20+                 | 0                 | 0,00%         | 1                | 0,05%         | 1               | 0,05%          |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>277</b>        | <b>13,66%</b> | <b>1751</b>      | <b>86,34%</b> | <b>2028</b>     | <b>100,00%</b> |

Şirketimizde yeni dünya trendleri ve uygulamalarına uyum sağlamakta zorlanmayan genç ve dinamik çalışanlarla sürdürülebilirlik hedeflerimize koşacağız.

|                     | Beyaz Yaka Toplam |               | Mavi Yaka Toplam |               | Genel Toplam    |                |
|---------------------|-------------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|----------------|
| Yaş Aralığı         | Personel Sayısı   | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı  | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı | Yüzde Oranı    |
| 18-30               | 98                | 4,83%         | 290              | 14,30%        | 388             | 19,13%         |
| 31-40               | 106               | 5,23%         | 346              | 17,06%        | 452             | 22,29%         |
| 40-50               | 65                | 3,21%         | 673              | 33,19%        | 738             | 36,39%         |
| 51-60               | 71                | 0,35%         | 400              | 19,72%        | 407             | 20,07%         |
| 60+                 | 1                 | 0,05%         | 42               | 2,07%         | 43              | 2,12%          |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>277</b>        | <b>13,66%</b> | <b>1751</b>      | <b>86,34%</b> | <b>2028</b>     | <b>100,00%</b> |

### Çalışanlarımızı Dahil Ediyoruz!

Çalışanların sürdürülebilirlik stratejilerine katılımı ve geri bildirimini teşvik eder, Şirket içinde daha duyarlı ve etik bir kültür oluşturmaya gayret ederiz. Şirketimizde bu konuda iletişim ve geribildirim mekanizmaları mevcuttur.

Çalışanlarımızın bilgi akışına erişimini kolaylaştırmak ve Şirket içindeki iletişimi güçlendirmek ile çalışanlarımızın motivasyonunu sağlamak için etkin kanallar oluşturduk. Bu kapsamda;

Çalışanlarımıza verilen yönetici yetiştirme programı ile eğitim olanakları sunuyoruz. Çalışanların farkındalıklarını artırmak amacıyla; Şirketin yürüttüğü gönüllülük bazlı sosyal sorumluluk faaliyetleri, çevre, su kullanımı, atık azaltımı ile çevresel sürdürülebilirlik alanlarında bilgi ve hatırlatma içeren konularda geniş bir yelpazede e-bülten hazırlıyoruz.

### Çalışanlarımızı Destekliyoruz!

Şirketimizin de parçası olduğu Tepe Kurumsal Hizmetler'in tüm çalışanlarına açık Psikolojik Danışma Hattı üzerinden 3 seans ücretsiz psikolog desteği ile çalışanlarımıza duygusal refakat ve uzman rehberlik yardımı sunuyoruz!

2023 yılında, 18 çalışanımız bu destekten faydalanarak, oldukça olumlu geri bildirimler sağladılar. 2024 yılında da çalışanlarımız üzerinden toplum ruh sağlığına küçük de olsa fayda sağlamaya devam edeceğiz.

### Genç Yeteneklere Destek Oluyoruz!

Kurumsal stratejilerin başarılı bir şekilde hayata geçirilmesini sağlamak amacıyla çalışanların gelişimine ve potansiyellerini daha fazla kullanmalarına destek olmak için 2024 yılı boyunca da devam edecek olan iç mentorluk programını Eylül 2023'te başlattık!





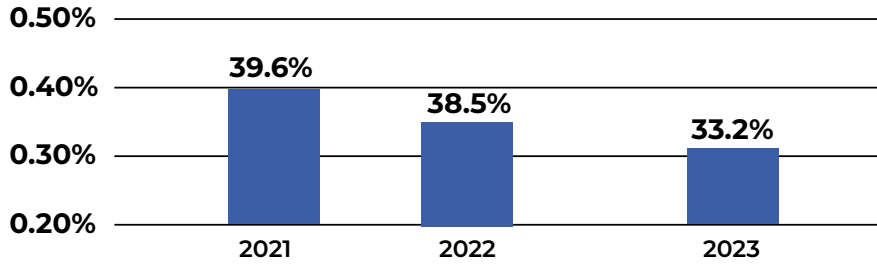
# İş Sağlığı ve Güvenliği

Çalışanlarımızın sağlığını ve refahını korumak, sürdürülebilirlik politikamızın ve iş modelimizin ayrılmaz bir parçasıdır.

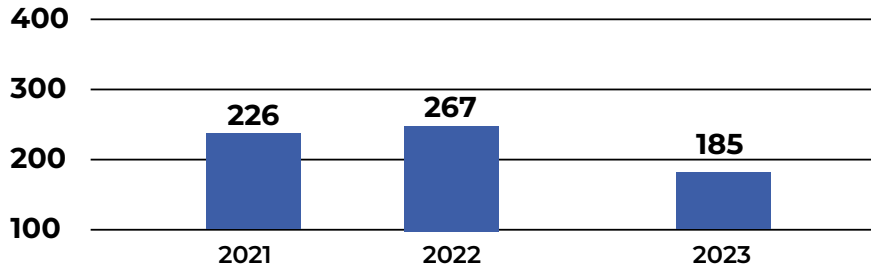
Şirketimiz, iş sağlığı ve güvenliği konularında "ISO 45001:2018-İş ve İşçi Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri" standartlarına uygun oluşturduğu politikaları uygulayarak sürdürülebilirlik hedeflerine katkıda bulunur.

Çalışanlarımıza 2023 yılında 6625 saat iş güvenliği eğitimi sağladık ve iş kazası sıklık hızımız 2023 yılında 33.2 ile 2022'ye oranla 5 puan düştü!

**İŞ KAZASI SIKLIK HIZI**



**İŞ KAZASI SAYISI**



| İSG EĞİTİMLERİ | 2021             | 2022              | 2023             |
|----------------|------------------|-------------------|------------------|
| YÜZ YÜZE       | 6164             | 11116             | 6276             |
| ONLINE         | 144              | 770               | 349              |
| <b>TOPLAM</b>  | <b>6308 SAAT</b> | <b>11886 SAAT</b> | <b>6625 SAAT</b> |

İSG bilgilerinin Şirket içindeki tüm çalışanlara ve ilgili diğer taraflara etkin bir şekilde iletilmesi ve onlardan da aynı şekilde bilgi alınması, İSG çalışmalarına çalışanların katılımının sağlanması, İSG yönetim sistemi uygulamalarının istişare edilebilmesi için, Şirketimizde 2013 tarihinden beri çalışan seçimleri yapılmakta ve görev almaktadır.

# Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık

BCC Catering olarak çalışanlarımızın haklarına saygı gösterir ve işe alım, performans ölçme, kariyer yönetimi, terfi sistemi ve eğitim- gelişim programlarında farklı arka planlara sahip bireylere ve yeteneklere eşit fırsatlar sunmaya özen veririz. Çeşitliliğin iş gücündeki farklı bakış açıları, beceriler ve deneyimler sayesinde yaratıcılığı ve iş kalitesini arttırdığına inanırız. Dil, din, ırk, inanç, etnik köken, felsefi inanç, sosyal veya ekonomik durum, yaş, cinsiyet, medeni hal, siyasi düşünce, engellilik hali, ebeveynlik, askerlik hizmeti durumu gibi sebeplerle kişiler arasında ayırım yapmadan adil bir tutumu benimser ve ayrımcılığa kesinlikle tolerans göstermeyiz. Bu prensiplere uygun bir iş ortamı oluşturarak toplumsal adaleti ve eşitliği güçlendirmeyi hedefleriz.

2023 yılı içerisinde, Kadın istihdamını teşvik eden bir şirket olarak, çalışanlarımızın % 47'sini kadın çalışanlar oluşturuyor. Ayrıca toplam 2028 çalışan içerisinde, 53 engelli iş arkadaşımız bulunuyor (%2,6).

Tedarik ve değer zinciri etkileri de gözetilerek adil iş gücü, sürdürülebilirlik çalışma standartlarına dair kapsamlı politikalar Şirketimizde oluşturulmaya başlandı.

Bu kapsamda, 2024 yılı için Şirketimiz Üst Yönetimi, yönetici pozisyonlarındaki, mavi ve beyaz yaka pozisyonlarında kadın oranını artırmak üzere sürdürülebilirlik hedefi aldı!

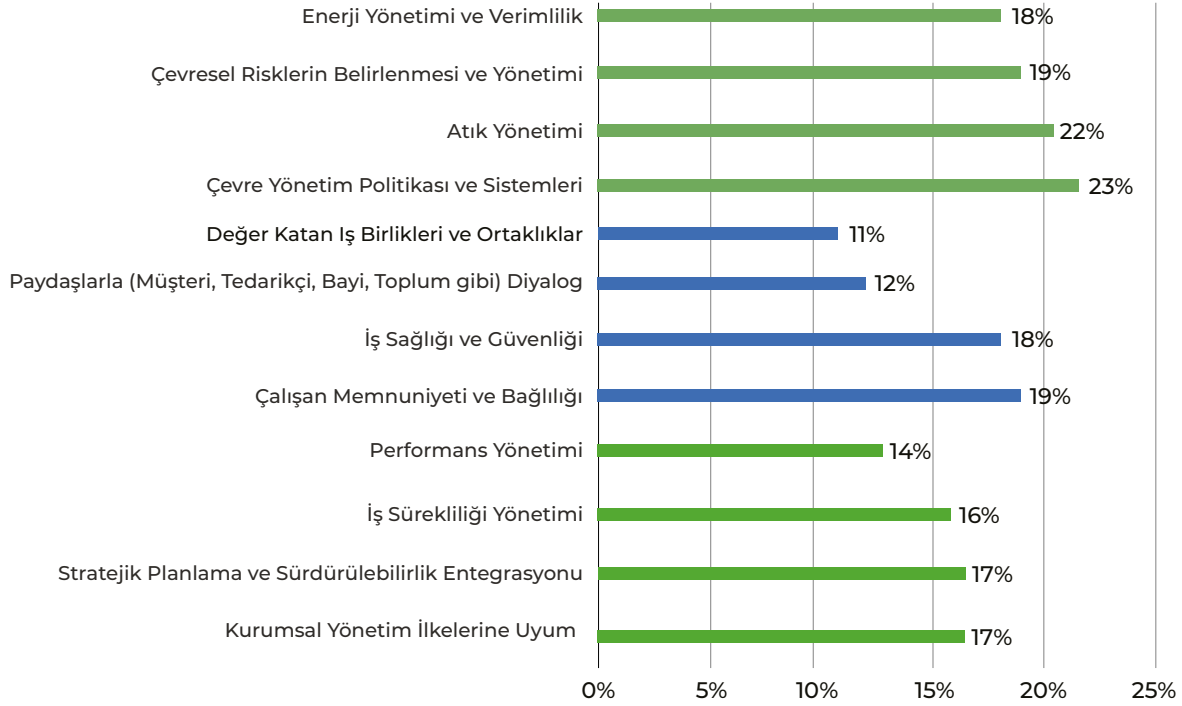
Şirketimizin parçası olduğu, Tepe Kurumsal Çözümler Ailesi, farkındalığı artırmak amacıyla kadın çalışanlarına yönelik; kadınların maruz kaldığı kötü eylemleri engellemek adına KADES uygulaması hakkında bilgilendirme toplantısı düzenlemiştir. Eş zamanlı olarak hem online hem de fiziksel olarak gerçekleşen eğitime 800'e yakın kadın çalışan katılım sağladı.



# Sürdürülebilirlik Çalışan Anketi

Çalışanlarımız için öncelikli konuları belirlemek amacı ile gerçekleştirdiğimiz anket çalışmasına 298 çalışmamız katılmış olup, öne çıkan konular aşağıdaki gibidir:

## Çalışanlarımız için Önemli ve Öncelikli Konular



Çalışanlarımız açısından önemli ve öncelikli konular, kurumsal yönetim boyutunda; kurumsal yönetim ilkelerine uyum, stratejik planlar ile sürdürülebilirlik hedeflerinin entegrasyonu, iş sürekliliği risklerinin etkin yönetimi ve performans yönetimidir. Sosyal Boyutta; çalışan memnuniyet ve bağlılığı, sağlık ve güvenlik, paydaşlarla diyalog ve iş birlikleri ve performans yönetimidir. Çevresel boyutta ise; çevre yönetim politikaları ve risklerinin etkin yönetimi, atık yönetimi ve enerji verimliliği konularıdır.

## 2024 Yılı Çalışan Hakları Sürdürülebilirlik Yol Haritamız

Biz BCC Catering olarak, 2024 yılında,

- Çalışanların %80'inden fazlasına sağlıklı yaşam, sürdürülebilirlik, iklim dostu yaşam tarzı, gıda israfı, ayrımcılık ve çeşitlilik hakkında farkındalık ve bilgilendirme sağlamak için eğitim vermeyi,
- Çalışan memnuniyet ve bağlılığını artıracak faaliyetler yürütmeyi,
- Çalışanlara sunulan uzaktan çalışma, çalışma saatleri esnekliği konularına ek düzenlemeler getirmeyi,
- Engelli çalışanların dahil edilmesini teşvik eden eylemler gerçekleştirmeyi Hedefliyoruz!



# Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti

BCC Catering olarak, çalışanlarımızın yaşam kalitesini yükseltmeye odaklanan uygulamalara büyük önem veriyoruz. Bizim için en değerli varlık olan çalışanlarımıza olan bağlılığımızı güçlendirmek ve verimliliklerini yükseltmek amacıyla sürekli olarak çalışmalar yürütüyoruz.

İnsan Kaynakları tarafından belirli periyotlarda çalışanlarımızla görüşmeler yapılmakta ve memnuniyet anketleri düzenlenmektedir.

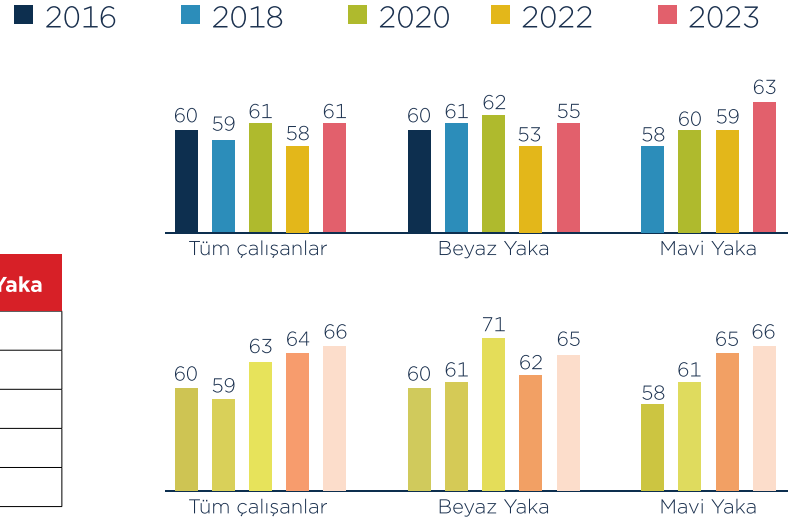
2023 yılında tüm çalışanlar için çalışan mutluluk skorumuzu 2 puan, çalışan bağlılık skorumuzu 3 puan artırdık!

## Mutluluk

VS.

## Bağlılık

|          | Tüm Çalışanlar | Beyaz Yaka | Mavi Yaka |
|----------|----------------|------------|-----------|
| Baz 2016 | 30             | 30         | -         |
| Baz 2018 | 404            | 127        | 277       |
| Baz 2020 | 588            | 140        | 448       |
| Baz 2022 | 695            | 163        | 532       |
| Baz 2023 | 731            | 176        | 555       |



## Haklı Çalışan Hattı

444 83 02 "Haklı Çalışan Hattı" ile çalışanlarımız tüm taleplerini iletebilmektedir. Bu iletiler bağımsız şekilde görev yapan çağrı merkezi tarafından araştırılmakta ve çözüme ulaştırılmaktadır. Haklı çalışan hattına gelen iletiler %1 azalttık!

| YIL  | PERSONEL İLETİLERİ |
|------|--------------------|
| 2022 | 336 ADET           |
| 2023 | 332 ADET           |

Şirketimizde çalışan şikâyetleri ve anlaşmazlıkların çözümüne ilişkin mekanizmalar Sosyal Uygunluk ve Etik Kurallar El Kitabı kapsamında oluşturularak uyuşmazlık çözüm süreçleri belirlenmiştir.

Şirketimizde şeffafça paylaşılmış tüm çalışanlarca bilinen bir ücret politikası çerçevesinde ücretlendirme yapılır.

Çalışan ücretleri, piyasadaki makroekonomik veriler, piyasadaki geçerli olan ücret politikaları, Şirket'in büyüklüğü ve uzun vadeli hedefleri ve kişilerin pozisyonları, şirket performansları ve bireysel performansları dikkate alınarak ülke standartları ve yasal yükümlülüklerle uygun olarak belirlenir.

Şirketimizde, şeffaf bir performans yönetimi sistemi mevcuttur. Çalışanların yetkinliklerinin artırılması ve performanslarının ölçülmesi çalışanlarla paylaşılmış başta Kariyer Yönetimi Prosedürü, Kıdem Ödülü Prosedürü ve Operasyonel Hedef Takip Prim Talimatı gibi düzenleme ve politikalar çerçevesinde yürütülür. Performans yönetim sistemimiz sayesinde çalışanların hedeflere ulaşmak için gelişim ve eğitim ihtiyaçları tespit edilir; sürekliliği sağlamak için gerekli görüldüğünde düzeltici ve önleyici faaliyetler gerçekleştirilir.

Eğitim departmanımız gerçekleştirdiği eğitimlerle çalışanlarımızı geliştirerek, kuruluş içinde kalıcı olmalarını sağlamayı, iş motivasyon ve aidiyet duygularını arttırmayı amaçlar. Çalışanlarımıza beceri geliştirme, pişirme teknikleri, hasta hakları ve sorumlulukları, hasta mahremiyeti gibi mesleki gelişim eğitimlerinin yanı sıra iletişim, problem çözme, işbirlikçi, yaratıcı ve inovasyon yetenekleri benzeri kişisel gelişim programları düzenlenir.

Alanında uzman eğitimcilerimizin profesyonel birikimleriyle, ekibimize Etkili İletişim, Stres Yönetimi ve Öfke Kontrolü eğitimleri verdik.



BCC Catering Yan Dal Gelişim Programı da eğitim programlarının arasında yer alır. BCC Catering bünyesinde görev yapan beyaz ve mavi yaka ayrımı olmaksızın herkesin katılabileceği bu programın birinci amacı, modül bazında konusunda uzmanlaşmış, bilgi ve deneyimlerini diğer çalışanlara aktarabilecek iç eğitimciler kazanmaktır. İkinci amacı ise kariyer hedefi olan bu iç eğitimcilerden güçlü yöneticiler yetiştirmektir. Bununla birlikte, Tepe Akademi portalımızdan belirli periyotlarla zorunlu ve seçmeli olarak tüm çalışanlarımıza eğitimler atanmaktadır.

### **Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Kurumsal Sosyal Sorumluluk**

Tamamen gönüllü çalışanlardan oluşan Tepe Hayat Ekibimizi, yaşanabilecek afet ve iklim sorunları karşısında Şirketimizin de parçası olduğu Tepe Kurumsal Çözümler şirketleri çalışanlarının acil ihtiyaç durumunda faydalandırılması amacıyla Kasım 2022'de AFAD ve AKUT iş birliğiyle sahada hizmet veren çalışan sayımızı göz önünde bulundurarak çalışanlarımıza

toplumsal farkındalık kazandırmayı hedefleyerek hayata geçirdik. Tepe Hayat Ekibi, T.C. İçişleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı'nın (AFAD) teorik ve uygulamalı eğitimlerine katılım sağladı. Bu eğitim ve uygulamalar ile ekibimizin donanımını güçlendirdik.

Bu kapsamda, afet ve acil durum konuları, arama kurtarma, ilkyardım ve farklı afet durumlarının ortaya çıkmasına sebep olabilecek tüm olası afet ve iklim sorunları üzerine AFAD eğitimlerine fiziken katılan çalışanlarımız sertifikalarını aldılar, online AKUT eğitimleri 2 bine yakın çalışanımıza ulaştı.

Şubat 2023'te gerçekleşen Kahramanmaraş merkezli deprem felaketi, doğrudan etkilediği 10 ilde binlerce vatandaşımızın hayatını kaybetmesine ve on binlercesinin yaralanmasına neden oldu. Şirketimiz, deprem felaketinin başlangıcından itibaren diğer Tepe Kurumsal Çözümler şirketleri ve resmi makamlarla iş birliği içinde, afet bölgesine yardım göndermeye hemen başladı.

Tepe Hayat Ekibi, yetmiş insan

gücü ihtiyacının karşılanmasına yönelik olarak, çok kısa bir sürede bölgelere giderek gönüllü olarak afette kurtarılanların hayatta kalmasına destek olunması için temel ihtiyaçları konusunda tüm koordinasyonun sağlanması için yardımlarda bulundu.

Tepe Hayat Ekibi, 2002 yılından itibaren dünya çapındaki kuruluşların ve çalışanların başarılarını, katkılarını onurlandırmak için verilen Stevie Ödülleri kapsamında Uluslararası İş Ödülleri kategorisinde "2023 Avrupa Kurumsal Sosyal Sorumluluk Programı Gümüş ödülünü" kazandı. Deprem ve risk azaltma genel müdürü Prof. Dr. Orhan TATAR tarafından Tepe Hayat Ekibine 'Takdir Ödülü' verildi.

Şirketimiz düzenli istihdam olanakları yaratarak topluma katkı sağlar, yerel ekonomileri destekler, topluma yarattığı istihdam olanaklarıyla sosyal refahın artmasına, çalışanlara sağladığı eğitim ve sosyal projelerle faaliyet gösterdiği bölgelerin sosyal kalkınmasına da destek olur.

Toplumsal gelişime çok yönlü katkı sağlamaya yoğunlaşmış Şirketimiz, toplumsal gelişmeyi destekleyecek, en büyük paydaş kitlesi olan toplum için değer üretecek konulara odaklanmaktadır.

Şirketimizde çalışan gönüllülüğü teşvik edilir, toplumun farklı kesimlerinin seslerini duyarız!

Sosyal medyada karşılaştığımız bir yardım çağrısı üzerine Şanlıurfa'da ihtiyaç sahibi Göktepe İlkokulu isimli köy okulumuza anaokulu, ilkokul ve ortaokul seviyesinde (5-13 yaş) kitap bağışi kampanyası düzenledik. Bizler için sosyal sorumluluk, sadece bir görev değil, toplumsal sorunlara karşı duyarlı olmak, çevresel sürdürülebilirliği desteklemek, dayanışma içerisinde olmak, daha adil ve dengeli bir dünya için birlikte çalışmak demektir. Ne mutlu ki birlikte çoğalıyor, bu küçük eylemle büyük bir mutluluk ve farkındalık yaratıyoruz.

Sektörümüzdeki meslek bilincini artırmaya uğraşıyoruz!

Ahi Evran Mesleki Eğitim Merkezi öğrencilerini ağırladık! BCC Catering Operasyonel Gelişim ve Mükemmeliyet Direktörümüz tarafından, aşçılık öğrencilerine yerinde eğitim verildi. Öğrencilerimize aşçılığın tüm süreçlerini gözlemleme fırsatı sunduk, bu süreçte farklı bölümlerde detaylı bilgiler paylaşıldı.


























İstihdam olanakları yaratarak topluma katkı sağlamaya çabalıyoruz!

Şirketimizin bünyesinde bulunduğu ve işletmelerin ana faaliyetlerini sürdürmeleri için gerekli olan kurumsal temizlik ve tesis yönetimi, profesyonel temizlik ürünleri, fiziki güvenlik, iş sağlığı ve güvenliği, toplu yemek, çağrı merkezi, akıllı kart ve sigorta gibi profesyonel uzmanlık gerektiren tüm hizmetleri tek çatı altında temin eden Tepe Kurumsal Çözümler, Eleman. Net'ten "2023 Yılında En Fazla İşe Alım Yapan Firma Ödülü" almıştır!



# Sosyal Hedeflerimiz

| Alt Hedefler  | Performans Göstergesi                             | 2023 Değeri      | 2030 Hedefi                             | İlgili SKA   |
|---|---|------------------|---|--|
| <b>Hedef 1: Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılığın Sağlanması</b>                      |   |                  |   |  |
| Kadın Çalışan Sayısının Artırılması, Mevcut Kadın Çalışan Oranının Altına Düşmemek            | Kadın Çalışan Oranı                               | %49              | %49'un altına düşmemek                  |    |
| Dezavantajlı Çalışanlara İstihdam Olanakları Sunmak   | Engelli Çalışan Oranı                             | %3               | %3'ün altına düşmemek                   |   |
| <b>Hedef 2: Çalışan Haklarının Desteklenmesi ve Geliştirilmesi</b>                            |   |                  |   |  |
| Dezavantajlı Çalışanlara İstihdam Olanakları Sunmak   | Çalışan Memnuniyet Oranı                          | %61              | %80'e çıkarmak                          |     |
| Çalışan Bağlılığının Artırılması  | Çalışan Devir Hızı<br>Çalışan Bağlılık Oranı      | %8,86<br>%66     | %8'e çekmek<br>%80'e çıkarmak           |     |
| Çalışan Yetkinlik Gelişiminin Sağlanması  | Yıllık Eğitim Saati                               | 9899 saat        | Her yıl eğitim oranı yüzdesini artırmak |    |
| İş kazalarının azaltılması  | Kaza Sıklık Oranı                                 | 33,2             | 0 Kaza                                  |     |
|   | İSG Eğitimi Alan Çalışan Sayısı                   | 782 kişi         | Tüm çalışanlar                          |  |
|   | İSG Eğitim Saati/Yıl                              | 6286 Saat Toplam | 8 Saat/Çalışan                          |  |
| <b>Hedef 3: Müşteri Memnuniyetinin ve Bağlılığının Sağlanması</b>                             |   |                  |   |  |
| Müşteri Memnuniyetinin Düzenli Ölçümü ve Aksiyonların Alınması                                | Müşteri Memnuniyet oranı                          | %86              | %90                                     |    |
| Eğitimler ile Müşteri İlişkileri Yönetimimizin Güçlendirilmesi                                | Yıllık Eğitim Saati                               | 79,4 saat        | Her Yıl Düzenli Eğitim sağlanması       |     |
| <b>Hedef 4: Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirliğin ve Değer Katan İşbirliğinin Sağlanması</b> |   |                  |   |  |
| Tedarikçilerin sürdürülebilirlik Uyumunu Sağlamak   | Çevre ve Sosyal Denetimi Yapılan Tedarikçi Sayısı | %0               | %60                                     |   <br> |









# BÖLÜM 4

## ÇEVRESEL

### SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK







**DAHA İYİ BİR  
GELECEK  
İÇİN İKLİM  
DEĞİŞİKLİĞİNİ  
ÖNLEME  
HEDEFİYLE  
HAREKETE  
GEÇİYORUZ.**

**BCC Catering  
olarak  
karbonsuzlaşmada  
önceliğimiz fosil  
yakıt kullanımında  
azaltım ve  
tasarruflu doğal  
kaynak kullanımı  
çerçevesinde  
2053 net sıfır  
hedefine ulaşmak  
yönündedir.**

## **İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz**

Çevresel Sürdürülebilirlik çerçevemiz kapsamında tutarlı hedefler ile tüm iş süreçlerimizde Dekarbonizasyona önem veriyoruz ve bu konularda çalışmalarımıza devam ediyoruz. İklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltmak ve dolayısıyla daha iyi bir gelecek sağlamak amacıyla Uluslararası İklim Değişikliği Panelinin (IPCC) Birleşmiş Milletler Paris Barış Anlaşması doğrultusunda ülkemizin de kabul ettiği hedeflere bizde katkı sağlıyoruz. Bu doğrultuda küresel ısınmayı 1.5°C'de sınırlandırmak için 2053 yılı Net Sıfır Hedefi' ne uyumlu programlarla ilerliyoruz.

BCC Catering olarak 2022 yılını temel yıl seçerek ve ISO 14064-1 2018 Karbon Ayak İzi Standardına bağlı olarak Sera Gazı Emisyonları ve Hesaplamasını her yıl yapmayı hedefliyoruz. Karbon ayak izimizi Kapsam 1, Kapsam 2 ve Kapsam 3'ü de dahil ederek 2022 ve 2023 yılları için hesapladık. Yapılan hesaplamada faaliyetimizin

hizmet sektörü olmasından dolayı ürettiğimiz ürün olmadığından 'Kategori-5 Kuruluşlara ait ürünlerin kullanımıyla ilişkili sera gazı emisyonları' hesabı yapılmadı. Bunun dışındaki 5 kategoride hesap yapılmaktadır. Kategorilere göre hesaplanan karbon ayak izi (sera gazı emisyonları) verilerimizi tablolarda görebilirsiniz.

2023 yılında oluşan toplam Karbon Ayak İzi miktarımız 5814,9 CO2e (karbondioksit eşdeğeri) olarak hesaplanmıştır. Bir önceki yıla oranla Kategori 1 Şirket araçları kullanımı kaynaklı emisyon %90 oranında azalma gösterirken Kategori 1 Proses Yakıtı kaynaklı emisyon %10 oranında azalma göstermiştir. Faaliyetlerimizden kaynaklı emisyonlardan Kapsam 3 emisyonlarının %89 oranında en fazla oranda oluştuğu görülmüştür; sırasıyla Kapsam 1 emisyonlarının %8 ve Kapsam 2 emisyonlarının ise en az oranda (%3) oluştuğu hesaplanmıştır. Hesaplama sonuçları değerlendirilmiş 2024 ve 2030 yılları için Karbon Ayak İzimizi azaltma hedeflerimiz bu doğrultuda verilmiştir.

## Karbon Ayak İzi -Sera Gazı Emisyonları Yıllara Göre Hesaplama Verileri

| Kategori bazında Oluşan Sera Gazı-Karbon Ayak İzi Miktarı (CO2e) | 2022    | 2023     |
|--|---------|----------|
| Kategori 1   | 3301,63 | 822,01   |
| Kategori 2   | 752     | 955,99   |
| Kategori 3   | 1526,64 | 3380,76  |
| Kategori 4   | 301,22  | 554,91   |
| Kategori 6   | 0,1     | 0,14     |
| Toplam Sera Gazı Miktarı   | 5580,18 | 5.814,90 |

İklim değişikliğiyle mücadele politikamızın bir amacı olarak karbon ayak izimizi azaltmaya yönelik hedeflerimizi yayınlıyor ve azaltıma yönelik çalışmalarımızı planlı olarak gerçekleştiriyoruz. Karbon ayak izimizi azaltabilmek için soğutucu gazlarda emisyon faktörü düşük olan R32 (R410) gazına geçmek, klimalarda kaçak yüzdesini azaltabilmek için bakımlarını düzenli yapmak ve toplantıların online yapılması ile seyahat ve konaklamaların azaltılmasını sağlamak gibi hedeflerimizi belirledik. Ayrıca doğaya olan sorumluluğumuz gereği Tepe Kurumsal Çözümler Şirketi olarak 11.11 Milli Ağaçlandırma Günü'nde oksijen üretimi yüksek olan 300 çam ağacının Bilkent Üniversitesi Kampüs alanına dikimini gerçekleştirdik ve ağaçlandırma çalışmalarımızı her sene arttırmayı hedefliyoruz.

## Milli Ağaçlandırma Günü Fidan Dikimi





BCC Catering'in merkez tesisinde baca gazı emisyon ölçümleri Sanayi Kaynaklı Hava Kirliliği Kontrol Yönetmeliği EK5.A.2.5'te verilen sınır değerler çerçevesinde yapılmaktadır. Merkez tesisimizde iki adet buhar kazanı bacamız bulunmaktadır ve emisyon ölçüm raporu sonuçlarına göre karbondioksit, azot oksit ve sülfür dioksit baca gazı emisyon değerleri incelendiğinde istenen limit değerleri sağlamıştır. Faaliyetlerimiz sonucunda oluşan hava kirlenici emisyonları kontrol altında tutabilmek için mutfağımızda düzenli davlumbaz bakımları, araçların periyodik kontrolleri ve egzoz emisyonlarının düzenli takibi yapılmaktadır.

Enerji yönetimi konusunda harcadığımız enerjiyi düzenli olarak takip ediyor ve azaltım hedefleri belirliyoruz. Kullandığımız enerjiyi azaltabilmek ve verimli kullanabilmek için personellerimizi enerji kullanımı konusunda bilinçlendiriyor ve ekipman bakım ve kontrollerini aksatmayarak enerji kaçaklarımızı engelliyoruz. HVAC (Isıtma, Havalandırma ve İklimlendirme) sistemlerinin enerji tüketiminin periyodik bakımlarla azaltılması ve şubelerdeki ofislerde kullanılan aydınlatma lambalarının LED lambalarla değiştirilmesi ile enerji tüketiminin azaltılması hususlarında çalışmalarımızı planladık ve gelecek yıllar için hedeflerimizi belirledik.

### **Uzaktan Katılımlı Toplantılara ve Hibrit Çalışma Modeline Yönelidik!**

Karbon salınımına doğrudan neden olan fosil yakıt tüketiminin günlük yaşamda en çok ortaya çıktığı alanlardan biri olan ulaşım konusunda, Şirket alışkanlıklarımızı değiştirerek karbon ayak izimizi azaltıyoruz. Toplantı organizasyonlarımızı olabildiğince online olarak gerçekleştiriyor ve hibrit çalışma prensiplerini niteliği itibarıyla uygun faaliyetlerimizde hayata geçiriyoruz!

### **İklim Değişikliği ile Mücadele Politikamız**

- BCC Catering olarak iklim değişikliği ile mücadele kapsamında,
- İklim değişikliğini, doğal hayatın

yanında sosyal ve ekonomik hayat üzerinde de ağır etkiler oluşturabilecek önemli bir risk olarak değerlendiririz.

- Şirket içi çalışmaların yanında, toplumun dikkatini konuya çekmek ve ilgili taraflarla ortak çözüm üretmek için farklı platformlarda da öncü roller üstlenme gayretindeyiz.
- Kullandığımız ürünlerin çevre üzerindeki etkisini azaltmaya odaklanarak çevre dostu ürünler kullanmayı tercih ederiz.
- Çevreye duyarlı alternatif ürünleri ikame ederek kullanımına öncelik vermekteyiz.
- Tüm süreçlerimizde, sürdürülebilirlik ilkesi çerçevesinde, enerji tüketimini ve sera gazı emisyonlarını azaltmaya odaklanarak bu konudaki projeleri desteklemekteyiz.
- Uluslararası standartları ve yönetim sistemlerini uygulayarak çevresel risklere proaktif yaklaşımını ve kaynakların verimli kullanılmasını sağlamak için çalışmaktayız.
- İklim değişikliğine ve çevreye duyarlı teknolojileri analiz ederek süreçlerimize uyumlu hale getirmekteyiz.
- Faaliyet gösterdiğimiz tüm lokasyonlarda sera gazı emisyonu hesaplarının yaygınlaştırılması için çaba göstermekteyiz.
- İklim değişikliği konusunda toplumsal bilince katkı anlamında aktivitelerde bulunmaktayız.
- Tedarikçilerin, iklim değişikliği konusunda bilinçlendirilmesine yönelik gerekli desteği sağlamaktayız.
- Paydaşlarımızın iklim değişikliği konusunda yaklaşımlarını takip etmekteyiz.
- Çalışanlarımız arasında bilincin artırılmasına yönelik çeşitli faaliyetler ve eğitimler düzenlenmektedir.
- Sera gazı emisyonlarının azaltılmasını ve enerji verimliliği çalışmalarını kısa ve uzun vadeli planlayarak iyileştirmeleri takip etmekteyiz.
- Sürdürülebilirlik yönetim planlarının geliştirilmesi, uygulanması ve raporlanması konusunda organizasyonel yapılar geliştirmekteyiz.

• Düşük karbon ekonomisi ile uyumlu yaratıcı, yenilikçi yeni iş alanları ve iş modelleri geliştirilmesi için inovatif çalışmalarda bulunmaktayız.

• İklim değişikliği ile mücadele ve sürdürülebilirlik konularında, ulusal ve uluslararası hedefleri, taahhütleri, stratejileri ve politikaları takip etmek amacıyla, ilgili platformlara katılım sağlayıp aktif rol oynamaktayız.

• Yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı konularında araştırma ve geliştirme yapmaktayız.

• Faaliyet gösterdiğimiz alanlardaki süreçlerde, çevre yönetimi unsurları hakkındaki yasal ve sektörel düzenlemelerin ve standartların geliştirilmesinde, politikaların oluşturulmasında ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişim halinde olarak işbirliği yapmaktayız.



# Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme

Entegre Yönetim Sistemi Politikamız Çerçevesinde Çevresel Etkilerimizi ve Alınması Gerekli Aksiyonları Yasal Çerçeve de Değerlendirerek Belirlemektediriz. Bu sayede alınması Gerekli Düzeltici ve Önleyici Faaliyetleri zamanında ve bilinçli bir şekilde hızla hayata geçirmektediriz.

Entegre Yönetim Sistemi Politikamız çerçevesinde, faaliyetlerimizden kaynaklanan çevresel etkilerin tanımlanarak sınıflandırıldığı Çevre Risk Analizi Listesinde çevresel risk alanlarımızı, risklerimizi azaltmaya yönelik aldığımız aksiyonlarımızı belirliyor, buradan yola çıkarak oluşturduğumuz çevre hedeflerimizi periyodik olarak gözden geçirerek gerçekleştirmelerini izliyor, aksiyon planlarımızı bu doğrultuda güncelliyoruz. Çevre Risk Analizi listesinde ek olarak çevresel yasal gerekliliklere uygunluk yükümlülüklerimizi açıklıyor ve yasal uyumu düzenli olarak takip ediyoruz. Çevre hedeflerimize uyumu, aksiyonların etkinliğini ve çevre performansımızı düzenli olarak takip ediyoruz.

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemimiz çevresel farkındalıkları artırma ve uygulamaları etkin bir şekilde yürütebilme anlamında en büyük destekçimizdir. İşimizin her adımında çevresel performansımızı iyileştirmek için çalışıyoruz. Çevre Yönetim Sistemimiz kapsamında çevresel risklerimizi uygun şekilde yöneterek, çevresel fırsatları değerlendirerek ve performansımızı sürekli iyileştirme amacıyla faaliyetlerimizin tüm olumsuz etkilerini azaltıyoruz.

BCC Catering olarak faaliyetlerimizin çevresel etkisini yok etmek ve yok edemediklerimizi kabul edilebilir etki seviyesine indirmek için doğayı korumak, kaynaklarımızı verimli kullanmak temel prensipleriyle sektörümüzde örnek olmayı hedefliyoruz. Faaliyet sahalarımızda ulusal ve uluslararası standartlara ve mevzuatlara uyum sağlayarak sürdürülebilir uygulamaları benimseme kararıyla geleceğe emin adımlarla ilerliyoruz. Tedarik zincirimizde çevre bilinci yüksek tedarikçileri tercih etmeye çalışmakta ve kullanılan kimyasal maddeleri 'Çevre Dostu' firmalardan almak için gerekli tedarikçi seçme eleme kriterlerini uygulamaktayız. Özellikle kilit tedarikçilerimizin çevresel performanslarını tüm yasal çevre gerekliliklerini enerji verimliliği, su ve atık yönetimi, kirliliğin önlenmesi, doğal kaynak kullanımında azaltım ve sera gazı oluşumunun azaltımı konu başlıklarında sorgulayarak geri bildirim almakta ve düzenli olarak takip etmekteyiz.

Personellerimize düzenli olarak çevresel etkilerimiz ve alınması gerekli tedbirler konusunda eğitimler veriyoruz. Bu kapsamda alınan eğitimlerden bazıları Temiz Çevre-Çevre Duyarlılığı, Temiz Çevre- Ekolojik Denge, Temiz Çevre-Geri Dönüşüm ve Sıfır Atık konulu eğitimlerdir.

Dijital dönüşüm projesi ile ofislerde kullanılan kağıt kullanımının azaltımına yönelik çalışmalar yapıyoruz. Önümüzdeki dönemde de dijitalleşme çalışmalarına hız vermenin yanı sıra tesislerdeki tüm envanter ve demirbaşların kullanım ömürlerinin uzatılması, bakım ve onarım da dahil olmak üzere verimlilik ve enerji tüketimleri gibi konularda iyileştirmeler yapmayı planlıyoruz.



Kağıt kullanımında yapılan dijital dönüşüm çalışmalarıyla işe giriş ve zimmetlerde kullanılan kağıtlardaki tasarrufla bir önceki yıla göre 2023'te %66 azalma olmuştur. Eğitimlerle bilinçlenen personellerimizin tasarruflu kağıt kullanımı neticesinde fotokopi makineleri kağıt kullanımından bir önceki yıla göre 2023'te %18,4 oranında tasarruf sağlanmıştır. Bu tasarruflu kullanımların devamı için gelecek yıllar için de hedefler belirleyerek yolumuza devam ediyoruz.

















Çevre hedeflerimizde her yıl tüketilen elektrik, su ve oluşan atıksu, karbon ayak izi konularında bir önceki yılın verilerine göre belirli bir azaltım miktarına ulaşmak için hedefler belirliyoruz. 2024 senesinde de hedeflerimizi bu doğrultuda güncelleyerek ilerliyoruz.

Çevre hedeflerimizi gerçekleştirebilmek için çalışanlara verilen çevre bilincini geliştirici eğitimler büyük fayda sağlamaktadır. 2023 yılı içerisinde çalışanlarımıza çevre bilincini arttırmaya yönelik toplam 83,3 Saat eğitim verilmiştir. 2024 yılı için çalışanlarımıza verilen eğitim saatlerini %80 oranında artırmayı hedefliyoruz.





| Alt Hedefler  | Performans Göstergesi  | 2024 Hedefi | 2030 Hedefi | İlgili SKA  |
|---|--|-------------|-------------|---|
| <b>Hedef 1: Çevre Mevzuatına ve Standartlara Uyum</b>   |  |             |             |   |
| ISO 14001 periyodik sistem denetimlerinden başarıyla geçilmesi  | Yönetim sistemleri belgelendirme süreçlerine devam etmek                     | %100        | %100        |    |
| Olası yasal çevre denetimlerinden başarı ile geçilmesi  | Yasal denetimlerde majör bulgu sayısı<br>Yasal ceza uygulanması (sıfır ceza) | 0           | 0           |    |
| <b>Hedef 2: İklim Değişikliği Etkilerinin Azaltılması ve Enerji Verimliliği</b>   |  |             |             |   |
| Karbon ayak izi hesaplarının raporlanması   | Yıllık tamamlanma %  | %100        | %100        |    |
| Karbon ayak izi raporunun doğrulanması  | Yıllık tamamlanma %  | %100        | %100        |    |
| Karbon ayak izi azaltım hedefleri (Soğutucu gazlarda emisyon faktörü düşük olan R32 (R410 gazına geçilmesi, klima bakımları düzenli yapılarak kaçak yüzdesinin azaltılması, toplantıların online yapılması ile seyahat ve konaklamaların azaltılması) | Karbon azaltım hedefine ulaşma %   | %10         | %30         |    |
| Enerji kullanımının azaltılması ve verimlilik sağlanması (HVAC - Isıtma, Havalandırma ve İklimlendirme enerji tüketiminin azaltılması ve şubelerdeki ofislerde aydınlatma lambalarının LED lambalarla değiştirilmesi)                                 | Enerji kullanımının azaltılması %  | %5          | %20         |   |

| Hedef 3: Hava Kalitesinin Korunması  |   |      |      |   |
|--|---|------|------|---|
| Hedef 3: Hava Kalitesinin Korunması  | Mevzuata uygun gaz emisyonları %                      | %100 | %100 |    |
| Hedef 4: Su ve Atık Su Yönetiminde Verimlilik  |   |      |      |   |
| Kaynak bazında su kullanım miktarlarının azaltılması (Tüm merkez ofislerde lavabolarda sensörlü musluk ve sifonlara geçilerek) | Su tüketim miktarında önceki yıla göre azalma oranı % | %10  | %30  |       |
| Oluşan atık su miktarının azaltılması (Tüm merkez ofislerde lavabolarda sensörlü musluk ve sifonlara geçilerek)                | Atıksu miktarında önceki yıla göre azalma oranı %     | %5   | %15  |       |
| Su ayak izi hesaplarının raporlanması  | Tamamlanma %  | %100 | %100 |       |
| Su ayak izinin azaltılması   | Su ayak izi azaltım hedefine ulaşma %                 | %10  | %30  |   |
| Hedef 5: Etkin Atık Yönetimi ile Minimizasyon Sağlanması   |   |      |      |   |
| Tüm sahalar için sıfır atık projesinin geliştirilmesi  | Tamamlanma %  | %30  | %100 |   |
| Kağıt kullanımının dijital dönüşüm çalışmaları/projeleri ile azaltılması   | Kağıt atık miktarında önceki yıla göre azalma oranı   | %20  | %50  |    |
| Hedef 6: Acil Durumların Etkin Yönetimi  |   |      |      |   |
| Acil durum uygulama tatbikatlarının yılda en az 1 kez yapılması  | Tatbikat yapılan saha oranı %                         | %100 | %100 |   |
| Tüm çalışanlara acil durum eğitimi verilmesi   | Eğitim almış çalışan oranı %                          | %100 | %100 |   |
| Hedef 7: Çevresel Etkiler Konusunda Bilinçlendirme   |   |      |      |   |
| Çevresel etkiler ve alınması gerekli tedbirler konusunda çalışanları bilinçlendirmek için eğitim verilmesi                     | Eğitim almış çalışan oranı %                          | %80  | %100 |   |
| Çevre kazasının olmaması   | Çevre kazası sayısı                                   | 0    | 0    |    |



## Enerji Verimliliği

Enerjinin verimli kullanımına odaklanarak hem enerji kaynaklarını korumayı hem de iklim değişikliğine sebep olan sera gazı emisyonlarını ve bu kapsamda oluşan maliyetleri azaltmayı hedefliyoruz.

Kaynak verimliliğinin ve enerjiyi verimli kullanmanın öneminin her geçen gün arttığı günümüz koşullarında birçok sektörde olduğu gibi yemek hizmet sektöründe de enerji verimliliği uygulamalarına ağırlık verilerek enerji tüketim miktarlarının azaltılması için, enerji kullanımımızı sürekli kontrol altında tutmaya ve enerji verimliliğine odaklanıyoruz. Ana faaliyetlerimiz olan mutfak hizmetlerinde çalışan personellerimizin enerji kullanımında bilinçlenmesini sağlayarak ve bu mutfaklardaki enerji kullanan ana sistemlerin HVAC (Isıtma, Havalandırma, İklimlendirme) tüketimlerinin azaltılması için gerekli kontrollerin sağlanması ile enerjimizi verimli kullanmayı hedefliyoruz. 2023 senesindeki elektrik tüketimimiz 2.276.715 kWh olarak gerçekleşmiştir. 2024 senesi için elektrik tüketimi konusunda azaltım hedeflerimizi belirledik ve gerçekleştirmek için çalışmalarımıza devam edeceğiz.

## Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz

BCC Catering tüm faaliyetlerinde suyun bilinçli, etkin ve verimli bir şekilde kullanımını sağlayan su yönetimi yaklaşımını benimsemiştir. BCC Catering olarak başta okullar, fabrikalar, şehir hastaneleri olmak üzere hizmet verdiğimiz tüm faaliyetlerimizde doğal yaşamın ve kurumsal faaliyetlerimizin sürdürülebilirliğini sağlamak ve doğal su kaynaklarını korumak için suyun bilinçli, etkili ve verimli bir şekilde kullanımını gözeten su yönetimini uygulamaktayız.

Doğal kaynakların etkili kullanımı için hizmet verdiğimiz alanlarda kullanılan su miktarını takip etmekte ve her yıl su kullanımına ilişkin hedefler belirlemekteyiz. Bu çerçevede yapılan su kullanımı etütleri ile Yönetimin Gözden Geçirme toplantılarında üst yönetime veriler sunulmakta ve iyileştirme faaliyetleri için gerekli aksiyonlar belirlenmektedir. Gelecek yıllar için de kaynak başına kullanılan su miktarında azaltma yapabilmek için tüm merkez ofislerde lavabolarda sensörlü musluk ve sifonlara geçilmesi planlanmaktadır.

Su kullanımı konusunda ayrıca çalışanlarımız düzenli olarak eğitimlere tabi tutularak su tüketimi konusunda bilinçlendirilmektedir. 2023 yılı toplam su tüketimimiz 83.083 m<sup>3</sup>'tür ve bir önceki yıla göre %11 oranında kullanımda azaltım olmuştur. 2024 senesi için de su tüketimi konusunda azaltım hedeflerimizi belirledik ve gerçekleştirmek için çalışacağız.

2022 yılında ilk defa gerçekleştirilen su ayak izi hesaplama çalışmamızda kullandığımız su kaynaklarımız (mavi -şebeke ve damacana suları), gri su ve oluşan atık su miktarımız hesaplanarak su yönetimi çalışmalarımızı gerçekleştirdik. Su ayak izi hesaplamasında şebeke suyu değerini Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği 2 saatte ve 24 saatte bir alınan numunelere göre hesapladık. 2022 ve 2023 yılı için hesaplanan değerlerle birlikte Su Ayak İzi tablomuzu görebilirsiniz.



Faaliyetlerimizin ana konuları genellikle müşterilere ait alanlarda yemek hizmeti olduğundan yağmur suyu toplama hesaplama parametresi olan yeşil su ayak izi hesaplaması yapılmadı. Su ayak izi hesaplamasında şebeke suyu değerini Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği 2 saatte ve 24 saatte bir alınan numunelere göre hesapladık. 2023 yılı için hesaplanan değerlerle birlikte Su Ayak İzi tablomuzu yayınlıyoruz. 2023 yılı için toplam Su Ayak İzimiz 152.472 m<sup>3</sup> olarak hesaplanmıştır ve bir önceki yıla göre %9 oranında azalma gerçekleşmiştir. Yıllık Atık Su Deşarjımız ise 53.411 m<sup>3</sup>'tür ve Kanalizasyona Deşarj Kriterleri'ne göre bertaraf edilmektedir. Kanalizasyona verilen yağ içeren atık sularımız yağ tutucularda süzülmekte ve periyodik olarak temizletilmektedir.

| Yıl  | Mavi Su Miktarı (m <sup>3</sup> ) | Gri Su Miktarı (m <sup>3</sup> ) | Atık Su Deşarjı (m <sup>3</sup> ) | Toplam Su Ayak İzi (m <sup>3</sup> /yıl) |
|------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| 2022 | 74.825                            | 92.979                           | 59.772                            | 167.805                                  |
| 2023 | 69.389                            | 83.083                           | 53.411                            | 152.472                                  |

## Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz

Sürdürülebilir bir gelecek için faaliyetlerimizden kaynaklanan atıkların öncelikle azaltılması azaltılamıyorsa geri dönüşümü, geri kazanımı ve yeniden kullanımı Sıfır Atık Hedefimizin temel prensibidir.

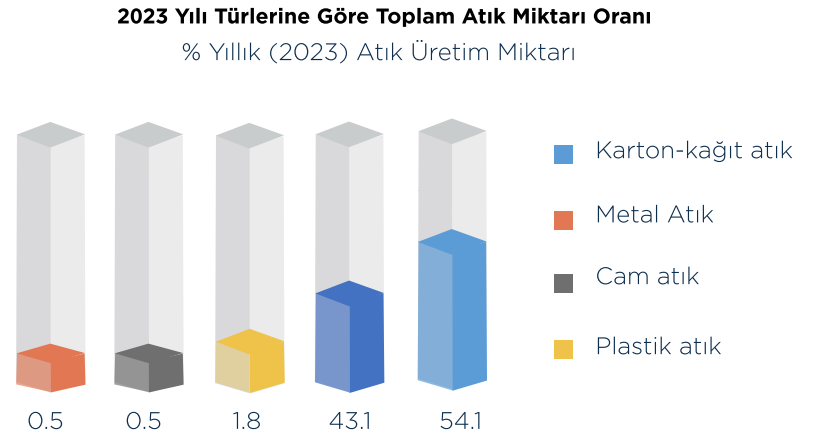
Atık yönetimi çerçevesinde kaynağında atık oluşumunun izlenmesini, atıkların oluşumunun önlenmesini ve/veya azaltılmasını hedefleyerek atıklarımızı sınıflandırıyor ve ilgili mevzuatlar uyarınca bertarafını ve/veya geri dönüşümünü/geri kazanımını sağlıyoruz. Atıklarımızın bertaraf ve geri dönüşüm/kazanım işlemlerini Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan lisans almış taşıyıcı ve bertaraf firmalarıyla yaptığımız anlaşmalarla yönetiyoruz. Öncelikle atıkları kaynağında ayırma işlemlerini sağlayarak ambalaj ve kağıt atıklarının evsel atıklarla kontaminasyonunu engelliyoruz. Atık piller ve atık yağları ise ayrı ünitelerde tanımlı alanlarında biriktirerek bertaraf işlemine kadar yasal gereklilikler çerçevesinde depoluyoruz. Atık yönetimi çerçevesinde yapmış olduğumuz faaliyetlerle alakalı olarak; Bilkent'te bulunan merkez mutfağımız Doğu Mutfak 'ta, 2020 yılında Sıfır Atık Yönetmeliği kapsamında T.C. Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından Bilkent Üniversitesi yerleşkesine verilmiş 'Sıfır Atık Belgesi'ne uygun şekilde çalışmalarımızı devam ettirmekteyiz. Kağıt kullanımında yapılan dijital dönüşüm çalışmalarıyla işe giriş ve zimmetlerde kullanılan kağıtlardaki tasarrufla bir önceki yıla göre 2023'te %66 azalma olmuştur ve 1.837.000 adet kağıt kullanımından vazgeçilmiştir. Eğitimlerle bilinçlenen personellerimizin tasarruflu kağıt kullanımı neticesinde fotokopi makineleri kağıt kullanımından bir önceki yıla göre 2023'te %18,4 oranında tasarruf sağlanmıştır ve 338.203 adet kağıt kullanımından vazgeçilmiştir. Bu tasarruflu kullanımların devamı için gelecek yıllar için de hedefler belirleyerek yolumuza devam ediyoruz.

| Vazgeçilen Kağıt Oranı | Vazgeçilen Kağıt Adeti |
|------------------------|------------------------|
| 66%                    | 1.837.000              |

Atıklarımızı sınıflandırarak ve düzenli olarak oluşma miktarlarını takip ederek kayıt altına alıyoruz. Toplam beş farklı şehirdeki (Ankara, İzmir, Adana, İstanbul, Ankara) merkez mutfaklarımızda oluşan 2023 yılı atık miktarlarımızın türlerine göre dağılım oranları aşağıdaki grafikte verilmektedir. Bitkisel atık yağlar faaliyetlerimiz sonucu en fazla ürettiğimiz atık miktardır, yıl içerisinde 36 Ton miktarında üretilmiştir ve 'Tehlikeli Atık' niteliği taşımaktadır. Tüm yemek fabrikaları ve mutfakları bitkisel atık yağlarını kirleten öder prensibine göre yasal çerçevede uygun koşullarda bertaraf etmekten sorumludur. BCC Catering olarak Bitkisel Atık Yağlarımızı çevreye ve insan sağlığına verdiğimiz önem doğrultusunda Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan lisans almış yetkili bir firmada bertarafını sağlamaktayız.

Sonraki en yüksek oranda atık üretimi karton atıklardadır, yıllık 29 Ton üretilmiştir, bu atık türünün tüm atıklar içerisindeki atık üretim oranı ise %43'tür. Karton, plastik, metal ve cam atıklarımızı Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan lisans almış geri dönüşüm firmalarında bertaraf ettirmekteyiz. Yıl boyunca 30.797 Kg atığın geri dönüşümü sayesinde oluşan faydalar 492 adet ağacın kesilmesine engel olmak, 126016 kWh elektrik tasarrufu sağlamak ve 811 m<sup>3</sup> su tasarrufu sağlamak gibi örneklerle verilmiştir. Ek olarak atıklarda bir önceki yıla göre azaltım oranları belirlenmiştir ve toplam 2023 yılı atık oluşumunda bir önceki yıla göre %3,6 oranında azaltım sağlanmıştır. En yüksek atık azaltım oranı ise metal atıklarında kaydedilmiştir (%48). Bitkisel Atık Yağ azaltım oranı ise bir önceki yıla göre %9,5'tur ve toplam kuver yemek hizmeti verilerine göre kıyasladığımızda ise Bitkisel Atık Yağ çıkışının toplam kuver yemek hizmetine oranı bir önceki yıla göre (0,091) azalış göstermiştir (0,087).

| 2023 YILI  |
|--|
| <b>Gönderimi yapılan 30797 kg atık ile,</b>                  |
| 492 ağacın kesilmesi önlenmiş,                               |
| 77 m <sup>3</sup> depolama alanından tasarruf sağlanmış,     |
| 126016 kWh elektriğin tüketilmesi engellenmiş,               |
| 811 m <sup>3</sup> içme suyunun boşa harcanması engellenmiş, |
| 5213 kg sera gazı salınımının önüne geçilmiş,                |
| 3213 lt petrol tüketiminin de tasarruf sağlanmıştır.         |



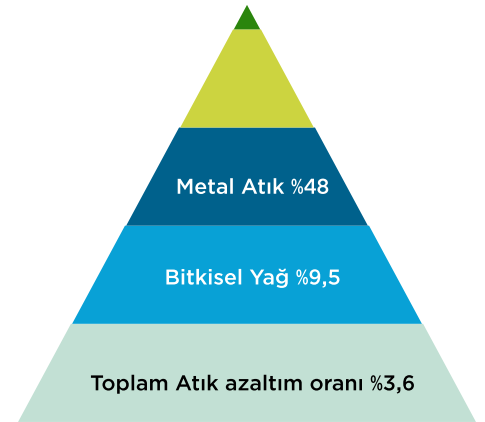




| Atık Türleri ve Miktarı   |    | 2022   | 2023   |
|---------------------------|----|--------|--------|
| Karton atık miktarı       | kg | 27.752 | 28.949 |
|                           | %  | 40%    | 43%    |
| Metal atık miktarı        | kg | 590    | 308    |
|                           | %  | 0.8%   | 0.5%   |
| Cam atık miktarı          | kg | 295    | 308    |
|                           | %  | 0.4%   | 0.5%   |
| Plastik atık miktarı      | kg | 886    | 1232   |
|                           | %  | 1.3%   | 1.8%   |
| Bitkisel atık yağ miktarı | kg | 40.110 | 36.315 |
|                           | %  | 58%    | 54.1%  |
| Toplam Atık Miktarı (kg)  |    | 69.634 | 67.112 |

| Bitkisel Atık Yağ Çıkışı/Kuver oranı   | 2022       | 2023       |
|--|------------|------------|
| Bitkisel atık yağ çıkışı               | 40110      | 36315      |
| Kuver                                  | 43.970.111 | 41.692.181 |
| Bitkisel atık yağ çıkışı / kuver oranı | 0,091%     | 0,087%     |

#### Atık azaltım oranı (2023)









# **BÖLÜM 5**

# **KURUMSAL**

# **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**





# Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum

Şirketimiz, Bilkent Holding'e özgü etkin yönetim yapısını benimsemiştir. Bu çerçevede, profesyonel yönetim yaklaşımı ışığında etki alanındaki paydaşları için referans uygulamalara imza atmayı hedeflemektedir. "Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi"nde de kurumsal yönetim çok yüksek öncelikli yönetim önceliği olarak belirlenmiştir.

Şirketimiz, kurumsal yönetimin şeffaflık, adillik, sorumluluk ve hesap verebilirliğe dayalı dört ana prensibine uymayı kendisine ilke edinmiş ve iyi kurumsal yönetim uygulamalarının, günümüz ekonomilerinde sürdürülebilir temelli bir büyüme için bir zorunluluk olduğunu idrak etmiştir.

Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizinde belirlenen yönetim öncelikleri arasından kurumsal yönetim çok yüksek öncelikli olarak belirlenmiştir. Şirketimiz, yönetim yaklaşımını bu prensipleri merkezine alarak şekillendirmekte ve dünyadaki iyi uygulamaları rehber edinerek her yıl kurumsal yönetim uygulamalarını geliştirmektedir. Kurumsal yönetim anlayışımızın bir parçası olarak, entegre yönetim sistemlerimiz ve sertifikalarımız ile iş süreçlerimizin sürdürülebilir olmasını hedefleyerek çalışıyoruz.

Faaliyetlerimizi mevzuata uygun bir şekilde yürütüyor ve çevresel, sosyal ve finansal performansımızı düzenli takip ediyoruz. Bu yaklaşımı, Şirketimizin sürdürülebilir uzun vadede başarısının temel taşlarından biri olarak kabul ediyoruz ve paydaşlarımıza karşı sorumluluğumuzu yerine getirme taahhüdümüzün de bir ifası olduğunu düşünüyoruz.

Yönetim kurulu başkanlığı ve genel müdürlük görevleri ayrıştırılarak potansiyel çıkar çatışmalarını azaltma ve güveni artırmaya yönelik olarak şirketimizde gerekli uygulamalar yapılmaktadır. Şirketimizde, kuruma yön verme ve denetleme fonksiyonu ile icra fonksiyonu birbirinden ayrıştırılmıştır; yönetim kurulu başkanlığı ve genel müdürlük görevi için ayrı görev tanımları hazırlanmış olup, görevler arası ayırım sağlanmıştır.

Şirketimizde etkin etik kurallar ve iç denetimler mevcuttur ve Şirketimizin paydaşlarıyla geliştirdiği etkili iletişim stratejisi ve yürüttüğü şeffaf iletişim, potansiyel çıkar çatışmalarını önlemede işlevseldir. Yönetim Kurulu ve Genel Müdür, Bilkent Holding'in de grup şirketler içi yönlendirmelerini dikkate alarak, sürdürülebilirlik stratejisi de dahil, üç yıllık stratejik hedefleri belirler. Mevcut Şirket hedeflerimiz, 2023 yılında yapılan bir çalışma ile, 2023-2024 ve 2025 yılları için belirlenmiştir.

Hedeflere ulaşıp ulaşılmadığı senelik bazda takip edilir. Şirket performans karnesinde yer alan hedeflerin yıl sonundaki gerçekleşme durumları ölçülür, başarı seviyesi değerlendirilir. Hedeflere ulaşma seviyesi sene sonu performans değerlendirmesine baz oluşturur. Sürdürülebilirlik strateji, politika ve hedefleri Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörlüğü takibinde ilgili birimler tarafından gerçekleştirilmektedir.



Şirketimiz, 2023 yılında aşağıdaki konularda hedeflerini tespit etmiş ve büyük oranda başarıyla gerçekleştirmiştir.

1. Operasyon
2. Üretim Planlama
3. Satış
4. Ölçüm, Analiz ve İyileştirme
5. Gıda Güvenliği
6. Çevre
7. Sevkiyat
8. Satın Alma
9. Teknik Bakım
10. İnsan Kaynakları ve Eğitim
11. İSG
12. Müşteri Memnuniyeti

Şirketimiz iyi bir kurumsal yönetimin sektördeki en iyi uygulamalara ve uluslararası standartlara uygun olması gerekliliğini kabul eder ve iç standartların düzenli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesinin Şirketin rekabet avantajını koruması ve sürekli olarak en iyi uygulamaları benimsemesindeki rolünü önemser.

Bunun göstergesi olarak, 2023 yılı içerisinde, Şirket iç standartlarından 20 tanesi Şirket'in değişen ihtiyaçları doğrultusunda güncellenmiş, 10 yeni iç standart oluşturulmuştur.

Şirketimiz sürdürülebilirlik stratejisi kapsamında 2024 yılı için hedeflerini detaylandırarak sürdürülebilirlik çalışmalarında ileriye doğru yol almıştır.

#### Kurumsal Yönetim

##### (a) Ortaklar

Şirketimiz, Bilkent Holding A.Ş.'nin iştiraki olup, %100 Türk sermayeli kuruluş konumundadır.

| ŞİRKET ORTAKLIK YAPISI | ORTAKLIK YAPISI   |
|------------------------|---|
| BCC TOPLU YEMEK A.Ş.   | BİLKENT HOLDİNG A.Ş.<br>BİLİNTUR BİLKENT TURİZM İNŞAAT<br>YATIRIM VE TİC. A.Ş |



## (b) Yönetim Kurulu

Şirketimiz, aşağıda detayları verilen yapıda kurulmuş sektör deneyimi yüksek Yönetim Kurulu üyelerinden oluşan bir yönetim kurulu tarafından yönetilir. Yönetim Kurulu Şirket işleri gerektirdikçe ve her hâlükârda senede en az 3 kere toplanır.

| Yönetim Kurulu Üyeleri Adı Soyadı   | Görev Süresi             |
|---|--------------------------|
| BİLİNTUR BİLKENT TURİZM İNŞAAT YATIRIM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ(Adına hareket edecek gerçek kişi: EROL YILDIRIM)         | 23.3 2025 tarihine kadar |
| TEPE HOME MOBİLYA VE DEKORASYON ÜRÜNLERİ SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ (Adına hareket edecek gerçek kişi: ALAATTİN TABUR) | 23.3 2025 tarihine kadar |
| TEPE SERVİS VE YÖNETİM ANONİM ŞİRKETİ (Adına hareket edecek gerçek kişi: MURAT ALTIKARDEŞLER)                             | 23.3 2025 tarihine kadar |
| BİLKENT HOLDİNG ANONİM ŞİRKETİ (Adına hareket edecek gerçek kişi ALİ KEREM ARAN)  | 23.3 2025 tarihine kadar |
| TEPE SAVUNMA VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ ANONİM ŞİRKETİ (Adına hareket edecek gerçek kişi: LEVENT GÜLER)                | 23.3 2025 tarihine kadar |

Şirket'in Yönetim Kurulu yapısı, görevi, yönetim hakkı ve temsil yetkileri gibi usul ve esaslar için Türk Ticaret Kanunu ve Şirket Esas Sözleşmesi'nde yer alan hususlar gözetilmektedir. Yönetim Kurulunun çalışma usul ve esasları ile görev ve sorumluluklarını Bilkent Holding ve Bağlı Şirketleri Yönetim Kurulu Çalışma Usulü Kılavuzu ile düzenlenmektedir. Yönetim Kurulumuz sürdürülebilirlik stratejisi, politika ve hedeflerini takip etme yükümlülüğünü taşır.

## Üst Yönetim

Şirketimiz, üst yönetimi genel müdür ve genel müdür yardımcılardan oluşmaktadır.

Şirketimizde sürdürülebilir bir kurumsallık, sürdürülebilir süreçler ve stratejiler oluşturulmasını teminen, 09.10.2023 tarihinde satış pazarlama ve süreç yönetiminden sorumlu bir genel müdür yardımcısı olarak atanmıştır.

Şirketimizde yönetim süreçlerinin performansının durumu ve yeterliliğinin, kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, bilgi güvenliği ve diğer uluslararası standartlar kapsamında şirket politikası ve hedefleri bakımından üst yönetim tarafından değerlendirilmesi amacıyla yılda en az bir kez Yönetim Gözden Geçirme ("YGG") toplantıları düzenlenir.

Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü tarafından, 2023 yılı için, politikalar kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler yıl içinde bu toplantıda raporlanmıştır.

Şirketimiz, kurumsal yönetimde ve sürdürülebilirlikte fırsat eşitliği ve çeşitliliğin önemini farkındadır. Bunu sağlamak için Üst Yönetim, 2024 yılında tüm yönetici pozisyonlarındaki kadın oranını artırmayı hedefliyor!

## (c) Komiteler

Şirketimiz, Holding bünyesindeki TEPE Kurumsal Hizmetlere bağlı şirketlerden olarak; Holding uygulamaları ışığında, Yönetim Kurulu'na raporlamak üzere 09.10.2023 tarihinde Sürdürülebilirlik Komitesi kurmuştur.

Komite; yılda en az iki kez olmak üzere toplanır; (i) sürdürülebilirlik konularını TEPE Kurumsal Hizmetler'in iş yapış şekline entegre etmek amacıyla çalışmalar yürütür ve bu doğrultuda projeler geliştirir, (ii) sürdürülebilirlik konusunda odaklanılması gereken öncelikli konuları tespit eder, sürdürülebilirlik stratejisini, kısa, orta ve uzun vadeli hedeflerini, yol haritalarını ve politikalarını oluşturur.

2023 faaliyetleri kapsamında komite 2 kere toplanmış, 2024'te karbon ve su ayak izi ölçümleri doğrulamasının yaptırılmasına ilişkin karar almıştır. Komitenin 2024 planları arasında, Led lambaların kullanılmasıyla enerji verimliliği sağlanması, tuvaletlerde sensörlü musluk ve soğutucu gazlarla ilgili detaylı maliyet çalışmaları başlatılması gibi sürdürülebilirlik konularında kayda değer kararlar yer almaktadır.



# Kurumsal Risk Yönetimi Politika ve Süreçlerimiz

## Politika ve Süreçler

Şirketimiz, Bilkent Holding grup şirketi olarak, Bilkent Holding'in tüm paydaşları için sürdürülebilir değer üretmeyi amaç edinir. Bu kapsamda Bilkent Holding'in, kurumsal risk yönetimi ilkelerini grup geneline yaymak ve uygulanması için gerekli unsurlar konusunda rehberlik yapmak amacıyla yayınladığı Kurumsal Risk Yönetimi Kılavuzu'na tabidir; planlanan stratejik ve finansal hedeflerdeki muhtemel sapmaları yönetir, tüm paydaşlara yaratacağı değeri sürdürülebilir ve en yüksek seviyeye getirmeyi hedefler.

Bu çerçevede; risk ve fırsatların değerlendirilmesine yönelik faaliyetlerin belirlenen şartlara uygunluğunu sağlayacak bir yöntem oluşturmuştur.

Entegre Yönetim Sistemi ("EYS") kapsamında, Riskler ve Fırsatlar Prosedürü uyarınca, Şirketimizde;

(i) farklı kategorideki riskler belirlenir,

(ii) değerlendirmesi Şirket'in mevcut uygulamadaki kontroller göz ardı edilerek, muhtemel riskin gerçekleşme sıklığı/ihtimali (olasılık) ve riskin gerçekleşmesi halinde yol açacağı zararın boyutu (etki) dikkate alınarak her bir risk değerlendirilir,

(iii) Brüt/doğal risk değerlendirmesi yapıldıktan sonra yer alan skala doğrultusunda brüt risk derecesi belirlenir,

(iv) Belirlenmiş riskler için mevcut anahtar kontroller belirlenir ve bu kontroller yeterliliği ve etkinliği saptanır ve riskler skorlanır.

Risklerin yönetiminde Şirket üst yönetimi seçilen risk yönetim stratejisine uygun olarak aksiyon planları belirlir; uygulamasını takip ve kontrol eder.

Bu süreçte, koordinasyonun sağlanması ve raporlama Şirket bünyesinde kurulu Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü tarafından yürütülür. İlgili tüm yöneticiler toplantılara katılıp riskleri değerlendirirler ve yılda 3 kez yapılan risk analizi toplantısında alınan kararlar gözden geçirilir. Şirket'in tüm Yönetim Kurulu toplantılarında risk analizi raporları gündeme alınır.

## Risk Envanteri ve Çevresel Riskler

Şirketimizde 2023 yılı için son olarak Kasım 2023'te yapılan risk değerlendirme çalışmalarında, Şirket riskleri aşağıdaki ana başlıklarda tanımlamıştır:

– **Uyum Riskleri:** Kanunların, yasal düzenlemelerin ve uyulması gereken her tür iç ve dış mevzuatın değişmesinden, bunların yanlış anlaşılmasından ve bunlara uyulmamasından kaynaklanan riskler

– **Yasal Riskler:** Yasal yükümlülüklerin yerine getirilmesi konusundaki belirsizlik, düzenlemelerin yanlış yorumlanması veya bu yükümlülükleri zamanında yerine getirilmemesi kaynaklanan veya düzenlemelerde meydana gelen bir değişikliğin faaliyetleri etkileyerek yarattığı riskler



**- Operasyonel Riskler:** İç kontrollerde aksamalar sonucu hata ve usulsüzlüklerin gözden kaçmasından, şirket yönetimi ve personeli tarafından zaman ve koşullara uygun hareket edilmemesinden, şirket yönetimindeki hatalardan, bilgi teknolojisi sistemlerindeki hata ve aksamalar ile deprem, yangın, sel gibi felaketlerden kaynaklanabilecek kayıplara ya da zarara uğrama ihtimali

**- Finansal Riskler:** Şirketin finansal pozisyonunun ve tercihlerinin sonucunda ortaya çıkan riskler (kredi, faiz, nakit, finansal piyasalar, emtia fiyatları vb.)

**- Stratejik Riskler:** Şirketin kısa, orta veya uzun vadelerde belirlemiş olduğu hedeflerine ulaşmasını engelleyebilecek yapısal riskler.

**- İtibar Riskleri:** Şirketin ismi ve ticari markalarının değer kaybetmesi sebebiyle talebin azalması, itibar zedelenmesi ve müşteri, kar ve rekabet gücünü kaybetme riski

**- İnsan Riski:** Şirketin kuruluş amacı sunduğu hizmetler, bulunduğu iç ve dış çevreye göre insan kaynağı ile ilgili olarak ortaya çıkması muhtelif riskler

**- Dış Riskler:** Şirketin kendi faaliyet ve yönetim süreçleriyle etkileyemediği dış riskler Şirketimiz, operasyonel riskler kapsamında, çevresel risklerini tanımlamış, mevcut kontrollerle yönettiği bu riske ilişkin kontrollerin geliştirilmesi amacıyla 2024 yılında gerçekleşmesi planlanan ek aksiyonlar belirlemiştir.

Şirketimiz, operasyonel riskler kapsamında, çevresel risklerini tanımlamış, mevcut kontrollerle yönettiği bu riske ilişkin kontrollerin geliştirilmesi amacıyla 2024 yılında gerçekleşmesi planlanan ek aksiyonlar belirlemiştir.

| Çevre Yönetimi | Operasyonel | Çevreye Olumsuz Etki Edecek Kaza Yaşanması  |
|----------------|-------------|---|
| Çevre Yönetimi | Uyum        | Çevre mevzuatının etkin takip edilmemesi ve tam uygulanmaması sebebi ile cezai müeyyidelere maruz kalınması |
| Çevre Yönetimi | Dış Çevre   | İklim Değişikliği Etkilerinin Azaltılamaması ve Enerji Verimliliğinin Sağlanamaması                         |
| Çevre Yönetimi | Dış Çevre   | Su ve Atık Su Yönetiminde Verimlilik Sağlanamaması  |
| Çevre Yönetimi | Dış Çevre   | Atık Yönetiminin etkin olmaması   |

### **Sürdürülebilir Hizmet Kalitesi İçin Entegre Yönetim Sistemi Ve Uygunluk Denetimi**

Şirketimiz; toplu yiyecek üretimi ve satışı sektöründe tüm hizmet noktalarında ham madde tedarikinden tüketiciye sunuma kadar doğru ölçüm ve denetim mekanizması ile lezzet, besin değeri ve gıda güvenliğini koruyarak güvenilirlik esasına, iç ve dış hususların beklentilerine dayalı üretim; müşteri memnuniyeti odaklı, tüketicisini ve tedarikçisini bilinçlendirme misyonunu üstlenmiş, ulusal ve uluslararası mevzuata ve diğer tüm şartlara uygun şekilde faaliyetlerini yürütür.

Entegre yönetim sistemleri ile zamanında ve doğru risk analizi yaparak tehlikelerin önceden belirlenmesi ve ortadan kaldırılmasını sağlar.

Bu sorumluluğun bir parçası olarak tüm süreçlerimizde kalite yönetimini gözetiriz; faaliyetlerimizde kendi belirlediğimiz şirket içi standartların yanı sıra uluslararası kalite ve iş yönetim standartlarını da uygularız.

Bu bağlamda BCC Catering olarak tüm faaliyetlerimizi,

“ISO 9001:2015-Kalite Yönetim Sistemleri Belgesi”,

“ISO 10002:2018-Müşteri İletişim Merkezleri Yönetim Sistemi Belgesi”

“ISO 14001:2015-Çevre Yönetim Sistemleri Belgesi”

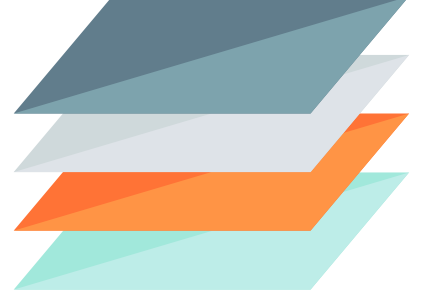
“ISO 22000: 2018- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi”

“ISO 45001:2018-İş ve İşçi Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Belgesi” kapsamında yürütürüz.

Şirketimiz, 2015 yılında EYS'yi benimseyerek EYS Politikasını oluşturmuş ve kabul etmiştir. Bununla beraber 2015-2023 yılları arasında şirkette iş yapış usul ve esaslarını ortaya koyan 6 el kitabı, 50 adet prosedür, 25 tane talimat, 187 adet şema, kontrol listesi, şablon, form, vs. niteliğinde işleyiş format ve belgesi, 110 adet manuel, kılavuz ve plan ve 43 adet bu belgelere yardımcı belge bulunmaktadır.

Şirket'in faaliyetlerinin yukarıdaki iç standartlara uyumu en az yılda bir kere olmak üzere "İç Tetkik Prosedürü" ne uygun şekilde Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü tarafından tetkik edilir, varsa sistemdeki iyileştirmeye açık olan ve zayıf noktalar saptanarak iyileştirme faaliyetleri başlatılır. Şirket faaliyetlerinin kaliteden ödün vermeden sürdürülebilirliğini teminen Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü koordinatörlüğünde aşağıdaki düzenli denetimler yürütülür:

**Performans Değerlendirme Denetimleri:** Şirketimiz genelinde entegre yönetim sistemlerinin standartta belirtilen esaslara uygun olup, olmadığını ve uygulamada yönetim sistemlerine (başta gıda güvenliği sistemine) uyulup, uyulmadığını doğrulamak için denetimler yapılır. Projelerde denetimler, periyodik olarak yıl başında hazırlanan "Yıllık Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü Denetim Planı"na göre ilgili deneyimli ve konusunda uzman denetçiler tarafından gerçekleştirilir



**Üçüncü Göz Denetimleri:** Tehlike analizi, GMP önlemleri gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği ile çevre güvenliği sistemleri başta olmak üzere EYS sistemlerinin ilgili standartta belirtilen esaslara uygun olup olmadığını doğrulamak için üçüncü göz denetimleri denilen tarafsız denetimler dış kurumlarca yapılır

| Yıl  | Proje Denetim Sayısı |
|------|----------------------|
| 2021 | 701                  |
| 2022 | 775                  |
| 2023 | 806                  |

#### **Kalite Sistemleri Belgelendirme ve Gözetim Denetimleri**

Yılda bir kere akredite belgelendirme kuruluşu tarafından EYS sistemlerine uyum durumu incelenerek sertifikalandırılır.

**Tüm Sertifikalarımız 2023 yılı için geçerliliğini korumuştur.**

**Resmi Kurum Denetimleri:** Resmi kurumlar tarafından periyodik olarak Şirketimizde uygulanmakta olan EYS sistemlerine (gıda, çevre ve İSG güvenliği) uyum durumu incelenir.

Şirket'in izleme ve raporlama süreçlerine verdiği önemin ifadesi olarak, iç denetim sorumluluklarının yerine getirilmesi ve gözetimi, Şirket Üst Yönetimi'nin ana performans göstergelerinden biri olarak belirlenmiştir. Şirketin çalışan güvenliğini, hizmet kalitesini, müşteri memnuniyetinin devamlılığını sağlamak üzere, 2023 yılında, Şirketimiz 40 adet denetimden başarıyla geçmiş ve gereken iyileştirmeleri yürürlüğe almıştır.



## İş Etiği, İş Güvenliği ve Mevzuata Uyum

**Şirketimiz, Bilkent Holding değerleri ışığında toplum ve çevre ile uyumlu bir şirket olma bilinciyle hareket eder ve kapsamlı hukuki bilgi birikimi ile, mevzuata %100 uyum hedefler.**

Şirket'te uyum amacıyla, yürütülen tüm yönetim sistemleri uygulamaları ve ilgili sonuçları düzenli olarak gözden geçirilir, değerlendirilir.

Mevzuata uyum denetimleri Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü tarafından senelik olarak planlanır ve uygulaması takip edilir.

### Etik Değerler ve Etik Yönetimi

BCC Catering, faaliyetlerini Bilkent Holding ve Bağlı Şirketleri Etik İlkeler Yönetmeliği ve Şirket Etik İlkeler Politika ve Prosedürleri (İnsan Hakları Politikası, Taciz ve Ayrımcılığı Önleme Politikası, Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikası, Etik Ticaret Politikası,) çerçevesinde yürütür.

İş etiği ve yasalara uyum konusunda Şirket çalışanlarına düzenli olarak eğitimler verilir. 2023 yılında yapılan eğitimler Tepe Akademi online eğitim platformu aracılığıyla ve sınıf eğitimleri olarak gerçekleştirilmiştir.

#### ETİK KONULU EĞİTİMLER

| YIL  | SAAT |
|------|------|
| 2021 | 23   |
| 2022 | 21   |
| 2023 | 100  |



# TEPE Kurumsal Çözümler Etik Danışma ve İhbar Hattı



TEPE Kurumsal Çözümler şirketlerinde; açık ve şeffaf iletişimin sağlanabilmesi, çalışanların, 3. kişilerin ve iş ilişkisi sürdürdüğü tüm tarafların (tedarikçi, alt yüklenici, alt yüklenici çalışanları, işveren, iş ortakları, vb.) davranış kurallarını veya şirket politikalarını ihlal eden davranışları bildirebilmeleri ve bilgi edinebilmeleri için "TEPE Kurumsal Çözümler Etik Danışma ve İhbar Hattı" mevcuttur.

Çalışanlar ve tüm ilgili taraflar etik ihbarlarını "444 15 98 TEPE Kurumsal Çözümler Etik Danışma ve İhbar Hattı'na veya e-posta adresine (etik@tepekurumsalcozumler.com.tr)" bildirebileceklerdir.

Şirketimizin de bir parçası olduğu TEPE Kurumsal Çözümler şirketlerinde; açık ve şeffaf iletişimin sağlanabilmesi, çalışanların, 3. kişilerin ve Şirketimizin iş ilişkisi sürdürdüğü tüm tarafların (tedarikçi, alt yüklenici, alt yüklenici çalışanları, işveren, iş ortakları, vb.) davranış kurallarını veya şirket politikalarını ihlal eden davranışları bildirebilmeleri ve bilgi edinebilmeleri amacıyla mevcuttur. Bu kanala gelen bildirimler gizliliğin korunması ilkesine tabidir ve bildirimde bulunan iyi niyetli kişilere karşı yaptırım yapılması kesinlikle yasaktır.

Etik bildirimlerle ilgili ihlal veya uygunsuz davranış biçimlerinden bazıları şunlardır:

- Finansal raporlama ve iç denetim konularında ihlal
- Rüşvet ve yolsuzluk konuları
- İşyeri anlaşmazlıkları ve görevin kötüye kullanılması
- Bilgi koruma ve veri gizliliği ihlali
- Tehdit, taciz ve fiziksel şiddet uygulanması
- Psikolojik şiddet uygulama ve yıldırma konuları
- İnsan hakları ve çalışan hakları problemleri ve/veya ihlal şüpheleri
- Şirket, müşteri veya çalışana ait gizli bilgilerin sızdırılması
- Yöneticilerin çalışanları özel işlerinde kullanması
- Performans değerlendirmesinde adil olunmaması
- Çalışanlara eşit muamele edilmemesi
- İş Sağlığı Güvenliği ve çevre ile ilgili konularda uygunsuzluk

İlgili hatlara gelen bildirimler; TEPE Kurumsal Çözümler bünyesinde 2023 yılı sonunda kurulan ve tüm hizmetler grubu şirketlerini kapsayan "Etik Bildirim Değerlendirme Kurulu" tarafından incelemeye alınmaktadır. İlgili konulardaki bildirimler detaylı incelemeler sonrası Üst Yönetime iletilmektedir, Üst Yönetim gerekli kararları almaktadır.

Şirket'in, yönetim kuruluna doğrudan raporlayan ve bağımsız üyelerden oluşan bir disiplin kurulu mevcuttur, görev ve sorumlulukları tanımlıdır ve etkin olarak çalışmaktadır.

2023 yılında, Şirketimize iletilen bildirimler sonucunda, ilgili bildirimler incelenerek, analiz edilmiş, uygun durumlar için gerekli aksiyonlar alınmıştır.

Tedarikçilerimizden de "Etik Ticaret Politikamıza" uymasını bekleriz.

## RÜŞVET VE YOLSUZLUKLA MÜCADELE

BCC Catering, her türlü rüşvet ve yolsuzluğun karşısındadır. Amacı ne olursa olsun rüşvet alınması ya da verilmesi kesinlikle kabul edilemez. Rüşvet veya yolsuzluk aracılığıyla Şirketimiz ile iş yapmak isteyen 3. taraflarla iş ilişkisinin kurulmaması ve devam ettirilmemesi esastır. Çalışanlarımız her ne amaç ile olursa olsun kişi ve kuruluşlardan hiçbir şekilde haksız kazanç sağlayamaz, rüşvet veya komisyon alamaz ve veremez. Rüşvet ve yolsuzlukla mücadele işleyişimiz "Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Prosedürü" ile takip edilmektedir. Çalışanların farkındalığını arttırma rüşvet ve yolsuzlukla mücadele, kara para aklamasının önlenmesi ve uluslararası yaptırımlar konularında çalışanların uyum eğitimleri 2024 yılı eğitim planlamalarında yer almaktadır. 2024 yılı için çalışanlarımıza yönelik online etik ve uyum eğitimlerine ek olarak, sınıf içi eğitimler, 3. taraflara yönelik ise online etik ve uyum eğitimleri planlanmaktadır.

## HEDİYE ALMA VE MENFAAT SAĞLAMA POLİTİKAMIZ

Hediye, maddi bir ödeme gerektirmeyen ve genelde iş ilişkisinde bulunan kişiler ya da müşteriler tarafından teşekkür ya da ticari nezaket icabı verilen bir üründür.

Çalışanlar görevi sebebi ile ilişkide olduğu kişi, kurum ve kuruluşlardan sadece şirket içinde belirlenmiş kurallar çerçevesinde hediye alır/ verir. Buna göre; ticari ahlak kuralları çerçevesinde uygun şekilde verilen veya promosyon niteliğinde olan malzemeler dışında bir usulsüzlük izlenimi uyandıracak, bağımlılık yaratacak veya öyle algılanabilecek herhangi bir hediye

kabul ve teklif edemez. Çalışanlar ancak üst yönetim tarafından belirlenip onaylanan hediye ve promosyon malzemelerini verebilir. Üçüncü şahıslara teklif edilen ya da verilen her türlü hediye alenen, iyi niyetle ve koşulsuz olarak teklif edilmelidir. Bu kapsamda verilebilecek hediyeler ve bunların kayıt altına alınması ile ilgili esaslar bağlı olduğumuz Bilkent Holding A.Ş. Hediye Kabul Etme ve Verme Politikası ile yazılı hale getirilmiştir. Hediye kabul edilebilmesi için de aynı prensipler geçerlidir ve bu prensiplerde yer verilen maddi değeri yüksek olmayan, sembolik hediyelerin dışında kesinlikle hediye kabul edilmemelidir. Ayrıca, bu kapsamda olsa bile hediye kabulünün sıklık arz etmemesi, kabul edilen hediyelerle ilgili kabul eden tarafından ilk yöneticisi kanalıyla şirket İnsan Kaynakları ve üst yönetimine bildirimde bulunulması gerekmektedir.

### Çıkar Çatışması Yönetimi

Şirketimizde çıkar çatışmalarının yönetimi konusunda gerekli işleyiş aşağıdaki kurallar doğrultusunda takip edilmektedir:

Çalışanlara, aile fertleri, dostları veya ilişkide bulunulan müşteri ve tedarikçiler dahil diğer üçüncü şahıslarla hiçbir surette karşılıklı veya karşılıksız menfaat sağlayan iş ilişkisine giremeyeceği iletilmiştir. Aynı doğrultuda grup şirketleri çalışanları, yakın aile fertlerinin rakip şirketlerde çalışmalarından dolayı oluşabilecek çıkar çatışmalarına karşı da dikkatli olmalıdır. Çalışanlarımız kendi karar ve rızalarını etkileyecek veya çıkar çatışması yaratabilecek hediye veya çıkar tekliflerine izin vermezler. Şirket çalışanları, doğrudan ve dolaylı yollarla "tacir" veya "esnaf" statüsünde çalışmalarda bulunamaz, rakip ya da şirketin iş ilişkisinde bulunduğu şirketlerde görev alamaz ve her ne ad altında olursa olsun çalışma saatleri içinde veya dışında bir başka kişi ve/veya kurum için ücret veya benzer bir menfaat karşılığı çalışamazlar.

Çalışanların yetkilerini, kendi ve/veya yakınları menfaatine kullanarak BCC Catering ve grup şirketlerine zarar vermesi kabul edilemez. Satın alma ve satış faaliyetleri ile taraf olduğu tüm işlemler ve sözleşmelerden doğrudan ya da dolaylı olarak kişisel kazanç elde edemez.

Çalışanlar şirketin ticari ilişki içerisinde bulunduğu diğer kişi ve/veya kuruluşlardan kişisel amaçlı borç para ve/veya mal/hizmet alamaz ve veremez.

Müşterilerle ilişkilerde şu hususlar dikkate alınır; müşteri lehine bile olsa, müşteri bilgisi olmaksızın bir işlem yapılamaz ve şirket lehine olsa dahi, müşteri zaaflarından yararlanılamaz ve müşteriye eksik ya da yanlış bilgi vererek kar amacı güdülemez.

Şirket personeli, şirketin ticari ilişki içerisinde bulunduğu diğer kişi ve/veya kuruluşlardan Kurumsal Çözümler Grubu şirketlerini yükümlülük altına sokacak hiçbir hediye, para, çek, mülk vb. kabul edemez ve veremez.

Tüm çalışanlarımız çıkar çatışması ihlaline ilişkin tespit ettikleri herhangi bir olayı bildirmek zorundadır.

Çıkar çatışması tespiti yapıldığı halde, çıkar çatışması ihlalinin raporlanmaması ya da görmezden gelinmesi de çıkar çatışması kurallarının ihlal edilmesi kapsamında değerlendirilmektedir.

Herhangi bir çalışanımızın, çıkar çatışması yaratabilecek faaliyetleri ve etik kuralları ihlal etmesi durumunda; durumu tespit eden kişi / kişilerin "Etik Danışma ve İhbar Hattı"nı kullanma hakkı olup, ilgili iletişim kanallarına bilgilendirme yapılması yönünde çalışanlarımız teşvik edilmektedir.



## Veri Güvenliği

BCC Catering olarak, tüm faaliyetlerimizi entegre yönetim sistemi kapsamında yürütüyoruz. İtibar riski, Şirketimiz için 2023 yılında da verileri olası dijital tehditlerden koruma kültürünü yaygınlaştırma ve farkındalık çalışmalarına yön veren bir faktör olmaya devam etti.

2021 yılında yapılan ve düzenli güncellenen kapsamlı iç tetkik çalışması ile, Şirket'in işleyici konumunda olduğu kişisel veriler ve bu verilere erişimi olan çalışanlar, bu verilerin kayıtlı olduğu fiziki ve dijital ortam ve verinin aktarımı ile kişisel verilerin korunmasına ilişkin çalışma kapsamında verilerin güvenliği sağlanmaktadır.

Şirketimizde, tüm çalışanlar bilgi güvenliği konusunda yapılandırılmış ve işletilen bir sistemin parçasıdır ve bu kapsamda, yıllık olarak belirlenen eğitim programı ile çalışanlar ve tedarikçiler için hedeflenen aksiyonlarla bilgi güvenliği konusunda farkındalık yaratma yolculuğumuz devam ediyor. 2023 yılında, bilgi güvenliği için 810 saat eğitim verilmiştir!

Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'nun (KVKK) yürürlüğe girdiği Nisan 2016 tarihinden itibaren, Şirket içinde teknik ve idari tedbirleri uygulamaya başladık. Mevzuattan gelen ek tedbirlerle birlikte daha önce uygulamakta olduğumuz teknik tedbirleri bu doğrultuda düzenledik!

2024 yılında da olarak, her gün değişen bilgi güvenliği tehditlerini takip etmeyi ve kullandığımız donanım ile yazılımların güncelliğine öncelik vermeyi ve müşterilerimizin ve çalışanlarımızın bilgilerini güvenli tutmayı, bilgi güvenliği konusunda farkındalık yaratmayı sürdüreceğiz.

## İş Güvenliği

Şirketimizin iş güvenliği politikası, önceden risk analizi yaparak gerekli önlemleri almak ve çalışanlarımızın sağlığını ve güvenliğini her zaman feragat edilemez bir unsur olarak ön planda tutmaktır.

Şirket Üst Yönetimi, iş güvenliğine verdiği önemin göstergesi olarak, BCC bünyesinde meydana gelen iş kazalarında iş gücü ve iş günü kayıplarını "0" a düşürmeyi ve güvensiz koşullar nedeniyle oluşabilecek kazaları "0" a indirmeyi hedef almıştır. 2024 yılı için de aynı konularda gelişme sağlanması planlanmaktadır.

İş kaza sayımızı %31 azalttık ve sıklık oranımızı 33,2'ye düşürdük!

| YIL  | İŞ KAZASI SIKLIK HIZI |
|------|-----------------------|
| 2021 | 39,6                  |
| 2022 | 38,5                  |
| 2023 | 33,2                  |

| YIL  | İŞ KAZASI SAYISI |
|------|------------------|
| 2021 | 226              |
| 2022 | 267              |
| 2023 | 185              |



Şirketimiz faaliyet alanlarında bulunan tüm çalışanların ve paydaşların güvenliği ve kazasız bir iş ortamının oluşturulmasını hedefler, faaliyetlerini uluslararası bir standart olan ISO 45001 belgesi kapsamında yürütür.

Şirketimiz, iş güvenliğinin kalbinde farkındalık yattığını bilir! Bu bilinçle, Üst Yönetim 2023 yılı için, kişi başına verilen eğitimlerin yasal sınırların üzerinde olmasını hedeflemiştir!

2023 yılında Yangın ve Depreme Karşı Bilinçlendirme, kişisel koruyucu donanımlar ve kullanımı, kimyasal maddelerin kullanımı ve riskleri, ergonomi, işyerindeki tehlikeler ve riskler, elektrik tehlikeleri ve riskleri gibi farklı konularda İSG eğitimi verdik! Şirketimizin iş güvenliği politikası kapsamında, çalışanlarımızın da bu konuda bilgilendirilmeleri ve farkındalıklarının artırılması gerekliliğiyle, 2023 yılında, toplam 782 çalışanımıza 6.276 saat iş güvenliği eğitimi verilmiştir.

İSG yaklaşımımızın temel hedefi doğrultusunda oluşturduğumuz "Risk Değerlendirmesi ve Yönetim Programı Prosedürü" ve "İzleme ve Ölçme Prosedürleri" miz kapsamında, sürekli izleyerek oluşabilecek risklerin önüne geçmeye veya riskleri standartlar çerçevesinde ortadan kaldırmaya, mümkün olmadığı durumlarda ise kabul edilebilir düzeye indirmeye çalışırız.

İşyerimizde karşılaşılabilecek risklere karşı değerlendirmeler yaparız; gerekli hallerde düzeltici ve önleyici faaliyetleri planlarız.

Acil durumlar için, tatbikatlar yapıyoruz ve bu tatbikatları kayıt altına alıyoruz!

Tüm bu çalışmalarımızı ve İş Kanunu ve ilgili yönetmeliklere uygunluğumuzu dış denetime tabi tutarız!

Taşeron Yönetimi Prosedürü kapsamında, taşeronlarımızı iç Politika ve İSG Prosedürlerine uymakla sorumlu tutar, denetleriz.

İSG çalışmaları çalışan temsilcilerimiz tarafından planlanır ve yürütülür. Çalışmalar ve temel performans göstergeleri periyodik olarak raporlanmaktadır. uymakla sorumlu tutar, denetleriz.

İSG çalışmaları çalışan temsilcilerimiz tarafından planlanır ve yürütülür. Çalışmalar ve temel performans göstergeleri periyodik olarak raporlanmaktadır.



## İzleme ve Raporlama Süreçlerimiz

# İç Kontrol, İç Denetim ve Dış Denetim

Şirketimizde yürütülen faaliyetlerin ekonomi, çevresel ve insan hakları dâhil sosyal eksende ürettiği etkileri gerekli durumlarda Kurumsal Yönetim Sistemleri ve Sürdürülebilirlik Direktörlüğü aracılığıyla ele alınır. 2024 yılı içerisinde, sürdürülebilirlik hedeflerimiz kapsamında, Şirketimiz sürdürülebilirlik raporunun bağımsız bir dış denetçi tarafından denetimi planlanmıştır!

### Sürdürülebilir Ekonomik Büyüme

Toplu yemek sektöründe sunduğu kaliteli ve dinamik hizmetlerle müşteri memnuniyetini en yüksekte tutarak tercih edilen firma olma vizyonuyla 2023 yılında BCC Catering, etkin sermaye yönetimi ile tüm sektör cirosu pandemiden çok ciddi bir şekilde etkilenirken, yıllık bütçede verilen satış rakamlarına uygun şekilde müşteri kazanımı sağlayabilmiş ve ciro oranını %90,3, FAVÖK oranını % 842 oranında artırmıştır.

▲ **Ciro Oranı %90,3**



▲ **FAVÖK oranını %842**



Şirketimiz, pandemi öncesindeki dengeli mali durumuna erişmiş, 2024 ve sonrasında da karlılık yüzdesini arttırarak ve büyümesini destekleyecek güçlü bir finansal yapının sürdürülebilirliğini hedeflemektedir.

### Müşteri İlişkilerimiz & Müşteri Memnuniyeti

BCC Catering olarak, müşteri ilişkileri ve müşterilerimizin memnuniyeti işimizin temel bir parçasıdır. Müşterilerimizle etkileşimi artırmak ve hizmet sunumunda sürekli ileriye gitmek amacıyla:

#### Müşterilerimizi dinliyoruz!

Yüz yüze müşteri ziyaretleri ve müşteri memnuniyet anketleri düzenliyoruz; bağımsız kuruluşlardan destek alarak denetim ve anket değerlendirmesi çalışmaları ile müşteri geri bildirimlerini dikkate alıyoruz.

444 83 02 çağrı merkezimiz aracılığıyla müşterilerimizden gelen şikâyet, öneri ve talepleri değerlendirerek hizmet kalitemizi sürekli iyileştiriyoruz. Müşterilerimizle birebir iletişimde olan çalışanlarımızın hem kendi deneyimlerini iyileştirmek hem de müşteri ilişkilerimizi güçlü tutmak adına müşteri ilişkileri yönetimi alanında çalışanlarımıza 2023 yılında farklı konularda eğitim sağladık.

#### Hizmetimizi geliştiriyoruz!

Senelik bazda düzenli yaptığımız, müşterilerimizden yemek kalitesi, servis kalitesi, çalışanlarımızın iletişimi yüksek hizmet kalitesi, güvenilir iletişim, hızlı teknik servis hizmeti, çevreye duyarlı hizmet sunumu, İSG mevzuatına uygun hizmet sunumu gibi konuları değerlendirmelerini istediğimiz müşteri memnuniyet anketi, iş yapma biçimimizin bir parçasıdır.

Müşteri şikâyetlerinin yönetimi ve çözümü "Müşteri hizmetleri ve şikâyetlerin ele alınması prosedürü" uyarınca yönetilmektedir.

#### Tercih ediliyoruz!

2023 yılında genel müşteri memnuniyetinin %85 oranında sağlamayı hedefledik ve bu oranı %86'ya çıkarttık!

Sağladığımız müşteri memnuniyetiyle her geçen gün daha çok şirket BCC Catering'i tercih ediyor!

Müşterilerimiz çevre politikamızın parçasıdır! Şirketimiz, müşterilerimizi de kapsayan bir şekilde çevresel konuları yönetmek için sürdürülebilirlik ve çevresel sorumluluklarına odaklanmıştır. Bu kapsamda;

- Müşterilerimize hizmet sunarken tabi olduğumuz çevresel politikalarımız tanımlıdır, taahhütlerimiz açıktır ve kurumsal müşterilerimizle paylaşılmıştır.
- Müşterilerimizin taleplerini karşılar ve çevresel etkileri azaltmak için sürdürülebilir ürün ve hizmetler geliştirmeye odaklanıyoruz; bu konuda Ar-Ge çalışmaları yürütürüz.
- Müşterilerimize çevresel konularda farkındalık kazandırmak amacıyla bilgilendirme toplantıları düzenleriz.
- Özellikle 103 yerinde üretim mutfağımızda çevre dostu geri dönüşüm programları ve atık yönetimi uygulamalarımızı müşterilerimizle paylaşırız; düzenli bilgi alışverişini destekleriz.
- "ISO 14001:2015-Çevre Yönetim Sistemleri Belgesi" çerçevesindeki çevresel performansımızla ilgili bilgileri şeffaf bir şekilde müşterilere iletiriz.
- Müşterilerin çevresel konulardaki geri bildirimlerini iyileştirmeler için kullanmayı hedefliyoruz.



# Tedarik Zinciri Yönetimi ve Çevresel Sorumluluk

TEPE Kurumsal Çözümler çatısı altındaki Şirketimiz, sürdürülebilir şirket olma vizyonu ile çalışmalarını yürütüyor.

Kurumsal sürdürülebilirlik Şirketimizce yalnızca ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerinin yönetilmesi değil, aynı zamanda tedarikçilerimizin sürdürülebilirlik faaliyetleriyle bir bütün olarak yürütülmesi gereken bir süreçtir ve bu süreçte ilk adımımız tedarikçilerimizin sürdürülebilirlik performanslarını arttırmak için tedarikçilerimize beklentilerimizi iletme.

BCC Catering olarak, sosyal ve çevresel sorumluluklarımızı dikkate alarak kaliteli, yenilikçi, uygun maliyetli ve çevre dostu ürünler tedarik etmek amacıyla faaliyetlerimizi sürdürmeye odaklanıyoruz. Tedarikçilerimizden de aynı farkındalıkla çalışmalarını bekliyoruz.

Tedarikçilerimizin iş yapış şekillerinin, Şirketimiz şirketleri etik ilkeleri ve hukuk kuralları ile uyumlu olmasını, tedarikçilerimizden tüm operasyonlarını dürüstlikle, insan haklarına saygılı şekilde ve çalışanlarının çıkarlarını ve çevreyi koruyarak yürütmelerinin önemini düzenli altını çiziyoruz.

Tüm tedarikçilerimiz yerli tedarikçilerden oluşmakta olup, yıllara göre değişim aşağıdaki şekildedir:

| Yıl  | Tedarikçi Sayısı |
|------|------------------|
| 2022 | 531              |
| 2023 | 633              |

Bu amaçla tedarikçilerimizi; şirketimizdeki sürdürülebilirlik çalışmalarından haberdar etmek ve tedarikçilerimize sürdürülebilirlik konularında ulusal ve uluslararası yönetmeliklerin gerekliliklerini daha ayrıntılı paylaşmak amacıyla Şirketimiz ve kardeş şirketleri için insan hakları, adil çalışma koşulları (çocuk işçi ve genç işçi çalıştırma prensipleri), işçi sağlığı ve refahı, rüşvet ve yolsuzluk, mahremiyet hakkı, çevre politikamız, tedarikçi davranış kurallarımız, etik hat uygulaması ve paydaşlarımızdan beklentilerimiz konularında çalışmalar başlatılmıştır. 2024 yılı içerisinde beklentiler ışığında yol haritamızı oluşturmak üzere çalışıyoruz.



# Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Çözümler

TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi kapsamında, Şirketimizce Ar-Ge faaliyetleri, sürdürülebilirlik hedeflerimize ulaşmak, çevresel etkileri azaltmak, enerji verimliliğini artırmak ve sosyal sorumluluklarımızı yerine getirmek stratejik öneme sahiptir. Bu kapsamda, Ar-Ge mutfağımızda sürdürülebilir ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi için düzenli çalışmalar yürütülür. 2023 yılında,

– Yeni ve sürdürülebilir teknolojilerin geliştirilmesini sağladık, enerji verimliliği, atık azaltımı, yenilenebilir enerji kaynakları ve çevre dostu üretim süreçleri gibi sürdürülebilirlik hedeflerine yönelik çözümler geliştirme çalışmaları başlattık.  
– Kaynakların daha etkili bir şekilde kullanmalarını sağlayan yöntemler geliştirdik. Enerji, su ve hammadde kullanımını optimize edecek, atıkları azaltacak ve çevresel etkileri minimize edecek tarifler çalıştık, yürürlüğe aldık.

Tüm bu çalışmalarını hayata geçirebilmek için, Şirket genelinde dijitalleşme planı çerçevesinde dijital çözümleri kademeli olarak hayata geçiriyoruz.

2023 yılında dijital ortama taşıyabileceğimiz başka süreçler belirledik. Bu süreçlerin dijitalleşebilmesi için doküman yönetim yazılımı araştırdık. Bu kapsamda Seyahat-Avans Talebi, yıllık izin talebi, zimmet takibi, gelen-giden evrak yönetimi gibi süreçler için dijitalleşme çalışmalarını başlattık! 2023 yılında, dijitalleşme için ilk adım dijital bir yazılım kullanımına başlamak oldu. Sözleşmeler, bordrolar, işe giriş evrakları artık ilgili yazılım üzerinden imzalatılmaya başlandı. Doküman yönetimi için ise yeni bir yazılımın geliştirilmesine başlandı ve çalışmaları devam ediyor. 2023 yılında, insan kaynakları yazılım programı üzerinden performans değerlendirmeleri yapıldı.

Bu süreçler Şirket'in işleyişinin bir parçası haline getirildi. Önümüzdeki yıl benzer çalışmalara devam etmeyi amaçlıyoruz.

Bu ve bunun gibi uygulamalarımız sayesinde, 2023 yılında, kağıt kullanımımızı %66 oranında azalttık ve 1,837,000 adet kağıttan tasarruf ettik!

Bu yolculuğumuzu 2024 yılında da sürdüreceğiz.





**EKLER**





## Ek 1. Politikalar

BCC Toplu Yemek ve Üretim Hizmetleri A.Ş. olarak politikalarımıza;  
<https://www.bcccatering.com.tr/şirketimiz> adresinden ulaşabilirsiniz

## Ek 2. Sertifikalar

BCC Catering olarak sahip olduğumuz sertifikalara <https://www.bcccatering.com.tr/belgelerimiz> adresinden ulaşabilirsiniz.



## Ek 3. Ekonomik Performans Göstergeleri

BCC A.Ş.

| Yıl  | Ciro (TL)     | Kar Favök %'si |
|------|---------------|----------------|
| 2021 | 476.128.810   | 6,88%          |
| 2022 | 976.668.471   | 2,73%          |
| 2023 | 1.859.070.694 | 13,51%         |

## Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri

Yıllara Göre Çalışanlara Verilen Toplam Eğitim Saati

|                            | 2021<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2021<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2021<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2022<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2022<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2022<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2023<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2023<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) | 2023<br>(eğitim<br>süresi<br>saat) |
|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
|                            | BEYAZ<br>YAKA                      | MAVİ<br>YAKA                       | TOPLAM                             | BEYAZ<br>YAKA                      | MAVİ<br>YAKA                       | TOPLAM                             | BEYAZ<br>YAKA                      | MAVİ<br>YAKA                       | TOPLAM                             |
| EĞİTİM ADI                 | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             | ONLINE                             |
| Temel Hijyen               | 12                                 | 368                                | 380                                | 1                                  | 229                                | 231                                | 18                                 | 513                                | 532                                |
| Gıda Güvenliği             | 5                                  | 262                                | 268                                | 2                                  | 524                                | 526                                | 27                                 | 551                                | 578                                |
| Çevre Güvenliği            | 10                                 | 142                                | 153                                | 2                                  | 185                                | 187                                | 25                                 | 58                                 | 83                                 |
| İş Sağlığı ve Güvenliği    | 2                                  | 142                                | 144                                | 15                                 | 755                                | 770                                | 3                                  | 346                                | 349                                |
| Entegre Yönetim Sistemleri | 2                                  | 82                                 | 84                                 | 5                                  | 157                                | 162                                | 6                                  | 299                                | 305                                |
| İnsan Kaynakları           | 100                                | 808                                | 907                                | 9                                  | 407                                | 416                                | 28                                 | 57                                 | 84                                 |
| Kurumsal Risk Yönetimi     | 2                                  | 3                                  | 5                                  | 4                                  | 49                                 | 54                                 | 13                                 | 3                                  | 16                                 |
| Kurumsal Sürdürülebilirlik | -                                  | -                                  | -                                  | 3                                  | 126                                | 128                                | 2                                  | 93                                 | 96                                 |
| Müşteri Memnuniyeti        | 3                                  | 59                                 | 62                                 | -                                  | 67                                 | 67                                 | 4                                  | 75                                 | 79                                 |
| KVKK ve Bilgi Güvenliği    | 0                                  | 16                                 | 16                                 | 45                                 | 562                                | 607                                | 70                                 | 724                                | 794                                |
| Acil Durum Eğitimi         | 15                                 | 200                                | 215                                | 5                                  | 79                                 | 84                                 | 6                                  | 61                                 | 78                                 |
| Etik Konuları              | 1                                  | 22                                 | 23                                 | 0                                  | 21                                 | 21                                 | 18                                 | 54                                 | 72                                 |
| Diğer Konular              | 27                                 | 233                                | 260                                | 18                                 | 438                                | 456                                | 18                                 | 1                                  | 19                                 |
|                            |                                    |                                    | 2515                               |                                    |                                    | 3709                               |                                    |                                    | 3075                               |

## Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri

Yıllara Göre Çalışanlara Verilen Toplam Eğitim Saati

|                         | 2021<br>(eğitim süresi saat) |              |        | 2022<br>(eğitim süresi saat) |              |        | 2023<br>(eğitim süresi saat) |              |        |
|-------------------------|------------------------------|--------------|--------|------------------------------|--------------|--------|------------------------------|--------------|--------|
|                         | BEYAZ<br>YAKA                | MAVİ<br>YAKA | TOPLAM | BEYAZ<br>YAKA                | MAVİ<br>YAKA | TOPLAM | BEYAZ<br>YAKA                | MAVİ<br>YAKA | TOPLAM |
| EĞİTİM ADI              | SINIF EĞİTİMLERİ             |              |        | SINIF EĞİTİMLERİ             |              |        | SINIF EĞİTİMLERİ             |              |        |
| Temel Hijyen            | 1                            | -            | 1      | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      |
| Gıda Güvenliği          | 188                          | -            | 188    | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      |
| İş Sağlığı ve Güvenliği | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | -                            | 10           | 10     |
| Hukuk                   | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | 73                           | -            | 73     |
| İnsan Kaynakları        | -                            | -            | -      | 2                            | 128          | 130    | 24                           | 246          | 270    |
| Maliyet Yönetimi        | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | 12                           | -            | 12     |
| Müşteri Memnuniyeti     | 2                            | -            | 2      | -                            | -            | -      | -                            | 12           | 12     |
| Operasyon               | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | -                            | 6            | 6      |
| KVKK ve Bilgi Güvenliği | -                            | -            | -      | 7                            | 55           | 62     | 16                           | -            | 16     |
| Acil Durum Eğitimi      | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | -                            | 97           | 97     |
| Etik Konuları           | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | -                            | 28           | 28     |
| Yazılım                 | -                            | -            | -      | -                            | -            | -      | 25                           | -            | 25     |
|                         | -                            | -            | 191    | -                            | -            | 192    | -                            | -            | 549    |

## Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri

### İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Eğitimleri Yıllara Göre Dağılımı

| Yüz Yüze İSG Eğitimleri | 2021  | 2022   | 2023  |
|-------------------------|-------|--------|-------|
| Eğitim saati            | 6.164 | 11.116 | 6.276 |
| Çalışan sayısı          | 768   | 1.388  | 782   |

| Online İSG Eğitimleri | 2021 | 2022 | 2023 |
|-----------------------|------|------|------|
| Eğitim saati          | 144  | 770  | 349  |

### Yıllara göre İş Kazası Sayıları

| Yıl  | İŞ KAZASI SAYISI |
|------|------------------|
| 2021 | 226              |
| 2022 | 267              |
| 2023 | 185              |

| Yıl  | İŞ KAZASI SIKLIK HIZI |
|------|-----------------------|
| 2021 | 39,6                  |
| 2022 | 38,5                  |
| 2023 | 33,2                  |

### Toplam Çalışan Sayısı

| Beyaz Yaka       |              |                  |              | Beyaz Yaka Toplam |              | Mavi Yaka        |              |                  |              | Mavi Yaka Toplam |              | Genel Toplam     |              |
|------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|--------------|
| Erkek            |              | Kadın            |              | Perso nel Sayısı  | Yüz de Oranı | Erkek            |              | Kadın            |              | Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı | Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı |
| Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı | Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı |                   |              | Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı | Perso nel Sayısı | Yüz de Oranı |                  |              |                  |              |
| 116              | 5,7<br>2%    | 161              | 7,94<br>%    | 277               | 13,6<br>6%   | 934              | 46,0<br>6%   | 817              | 40,2<br>9%   | 1751             | 86,3<br>4%   | 2028             | 100,0<br>0%  |



## Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri

Yaş Gruplarına göre Çalışan Sayısı Dağılımı ve %Oranları

|                     | Beyaz Yaka      |              |                 |              | Beyaz Yaka Toplam |               |
|---------------------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|-------------------|---------------|
|                     | Erkek           |              | Kadın           |              | Personel Sayısı   | Yüzde Oranı   |
| Yaş Aralığı         | Personel Sayısı | Yüzde Oranı  | Personel Sayısı | Yüzde Oranı  |                   |               |
| 18-30               | 19              | 0,94%        | 79              | 3,90%        | 98                | 4,83%         |
| 31-40               | 51              | 2,51%        | 55              | 2,71%        | 106               | 5,23%         |
| 40-50               | 41              | 2,02%        | 24              | 1,18%        | 65                | 3,21%         |
| 51-60               | 5               | 0,25%        | 2               | 0,10%        | 7                 | 0,35%         |
| 60+                 | 0               | 0,00%        | 1               | 0,05%        | 1                 | 0,05%         |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>116</b>      | <b>5,72%</b> | <b>161</b>      | <b>7,94%</b> | <b>277</b>        | <b>13,66%</b> |

|                     | Mavi Yaka       |               |                 |               | Mavi Yaka Toplam |               | Genel Toplam    |                |
|---------------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|----------------|
|                     | Erkek           |               | Kadın           |               | Personel Sayısı  | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı | Yüzde Oranı    |
| Yaş Aralığı         | Personel Sayısı | Yüzde Oranı   | Personel Sayısı | Yüzde Oranı   |                  |               |                 |                |
| 18-30               | 198             | 9,76%         | 92              | 4,54%         | 290              | 14,30%        | 388             | 19,13%         |
| 31-40               | 199             | 9,81%         | 147             | 7,25%         | 346              | 17,06%        | 452             | 22,29%         |
| 40-50               | 297             | 14,64%        | 376             | 18,54%        | 673              | 33,19%        | 738             | 36,39%         |
| 51-60               | 214             | 10,55%        | 186             | 9,17%         | 400              | 19,72%        | 407             | 20,07%         |
| 60+                 | 26              | 1,28%         | 16              | 0,79%         | 42               | 2,07%         | 43              | 2,12%          |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>934</b>      | <b>46,06%</b> | <b>817</b>      | <b>40,29%</b> | <b>1751</b>      | <b>86,34%</b> | <b>2028</b>     | <b>100,00%</b> |

## Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri

Kıdem Aralığına göre Çalışan Sayısı Dağılımı ve % Oranları

| Kıdem Aralığı       | Beyaz Yaka  |                 |             |                 | Beyaz Yaka Toplam |               |
|---------------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------------|---------------|
|                     | Erkek       |                 | Kadın       |                 |                   |               |
| Personel Sayısı     | Yüzde Oranı | Personel Sayısı | Yüzde Oranı | Personel Sayısı | Yüzde Oranı       |               |
| 0-1                 | 42          | 2,07%           | 72          | 3,55%           | 114               | 5,62%         |
| 1-4                 | 30          | 1,48%           | 54          | 2,66%           | 84                | 4,14%         |
| 4-10                | 36          | 1,78%           | 30          | 1,48%           | 66                | 3,25%         |
| 10-15               | 5           | 0,25%           | 5           | 0,25%           | 10                | 0,49%         |
| 15-20               | 3           | 0,15%           | 0           | 0,00%           | 3                 | 0,15%         |
| 20+                 | 0           | 0,00%           | 0           | 0,00%           | 0                 | 0,00%         |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>116</b>  | <b>5,72%</b>    | <b>161</b>  | <b>7,94%</b>    | <b>277</b>        | <b>13,66%</b> |

| Kıdem Aralığı       | Mavi Yaka   |                 |             |                 | Mavi Yaka Toplam |                 | Genel Toplam |                |
|---------------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------|----------------|
|                     | Erkek       |                 | Kadın       |                 |                  |                 |              |                |
| Personel Sayısı     | Yüzde Oranı | Personel Sayısı | Yüzde Oranı | Personel Sayısı | Yüzde Oranı      | Personel Sayısı | Yüzde Oranı  |                |
| 0-1                 | 498         | 24,56%          | 376         | 18,54%          | 874              | 43,10%          | 988          | 48,72%         |
| 1-4                 | 235         | 11,59%          | 228         | 11,24%          | 463              | 22,83%          | 547          | 26,97%         |
| 4-10                | 137         | 6,76%           | 181         | 8,93%           | 318              | 15,68%          | 384          | 18,93%         |
| 10-15               | 43          | 2,12%           | 27          | 1,33%           | 70               | 3,45%           | 80           | 3,94%          |
| 15-20               | 20          | 0,99%           | 5           | 0,25%           | 25               | 1,23%           | 28           | 1,38%          |
| 20+                 | 1           | 0,05%           | 0           | 0,00%           | 1                | 0,05%           | 1            | 0,05%          |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>934</b>  | <b>46,06%</b>   | <b>817</b>  | <b>40,29%</b>   | <b>1751</b>      | <b>86,34%</b>   | <b>2028</b>  | <b>100,00%</b> |

## Eğitim Durumuna göre Çalışan Sayısı Dağılımı

| <b>MAVİ YAKA</b>    |                 |
|---------------------|-----------------|
| Eğitim              | Personel Sayısı |
| İlkokul             | 958             |
| Lisans              | 28              |
| Lise                | 443             |
| Okur-Yazar          | 34              |
| Ortaokul            | 231             |
| Önlisans            | 57              |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>1751</b>     |

| <b>BEYAZ YAKA</b>   |                 |
|---------------------|-----------------|
| Eğitim              | Personel Sayısı |
| İlkokul             | 3               |
| Lisans              | 187             |
| Lise                | 30              |
| Ortaokul            | 8               |
| Önlisans            | 42              |
| Yüksek Lisans       | 7               |
| <b>Genel Toplam</b> | <b>277</b>      |

## Eğitim Durumuna göre Çalışan Sayısı Dağılımı

| Yıl  | Engelli Çalışan Sayısı |
|------|------------------------|
| 2021 | 70                     |
| 2022 | 66                     |
| 2023 | 53                     |

## Yıllara Göre Çalışan Memnuniyeti Anketleri

### BEYAZ YAKA

| Ana Performans Endeksleri  | Çalışan Mutluluğu Endeksi |      |      |      |      |
|----------------------------|---------------------------|------|------|------|------|
|                            | 2016                      | 2018 | 2020 | 2022 | 2023 |
| İlk Yönetici               | 63                        | 70   | 76   | 68   | 70   |
| Yapılan İşin Anlamı        | 73                        | 70   | 72   | 67   | 69   |
| Kişisel ve Mesleki Gelişim | 64                        | 67   | 68   | 60   | 61   |
| Çalışma Ortamı             | 61                        | 57   | 66   | 56   | 59   |
| Etkili İletişim            | 60                        | 65   | 67   | 55   | 60   |
| Üst Yönetim                | 61                        | 55   | 64   | 50   | 56   |
| Kariyer Olanakları         | 52                        | 54   | 56   | 47   | 46   |
| Takdir ve Ödüllendirme     | 46                        | 50   | 48   | 41   | 46   |
| Ücret ve Yan Haklar        | 33                        | 36   | 40   | 29   | 32   |

| Ana Performans Endeksleri  | Çalışan Mutluluğu Endeksi |      |      |      |      |
|--|---------------------------|------|------|------|------|
|  | 2016                      | 2018 | 2020 | 2022 | 2023 |
| Şirketin Bulunduğu Sektörde Başarılı ve Saygın Algılanması             | 86                        | 82   | 82   | 73   | 76   |
| Şirkette Çalışmaktan Gurur Duyma                                       | 74                        | 72   | 74   | 69   | 69   |
| Kendisini Şirketin Bir Parçası Olarak Görme                            | 69                        | 71   | 73   | 64   | 69   |
| Yeniden İşe Girecek Olsa Çalışacak Yer Olarak Şirketi Tercih Etme      | 71                        | 68   | 69   | 60   | 60   |
| Şirketimin Değerleri İle Bireysel değerlerim Birbiriyle Uyumludur      | -                         | -    | 70   | 59   | 70   |
| Yakınlarına Şirketinde Çalışmalarını Tavsiye Etme                      | 68                        | 69   | 67   | 58   | 61   |
| Şirkette Meydana Gelen Gelişmelerin, Geleceğe Umutla Bakmayı Sağlaması | 62                        | 61   | 54   | 40   | 53   |



**MAVİ YAKA**

| Ana Performans Endeksleri  | Çalışan Mutluluğu Endeksi |      |      |      |
|----------------------------|---------------------------|------|------|------|
|                            | 2018                      | 2020 | 2022 | 2023 |
| Yapılan İşin Anlamı        | 66                        | 69   | 65   | 68   |
| Kişisel ve Mesleki Gelişim | 65                        | 66   | 65   | 66   |
| İlk Yönetici               | 61                        | 62   | 61   | 67   |
| Çalışma Ortamı             | 58                        | 64   | 60   | 55   |
| Etkili İletişim            | 59                        | 60   | 60   | 65   |
| Üst Yönetim                | 54                        | 57   | 56   | 60   |
| Takdir ve Ödüllendirme     | 50                        | 52   | 54   | 56   |
| Kariyer Olanakları         | 50                        | 52   | 52   | 56   |

| Ana Performans Endeksleri  | Çalışan Mutluluğu Endeksi |      |      |      |
|--|---------------------------|------|------|------|
|  | 2018                      | 2020 | 2022 | 2023 |
| Şirketin Bulunduğu Sektörde Başarılı ve Saygın Algılanması             | 71                        | 67   | 69   | 72   |
| Kendisini Şirketin Bir Parçası Olarak Görme                            | 64                        | 63   | 66   | 67   |
| Şirkette Çalışmaktan Gurur Duyma                                       | 66                        | 63   | 66   | 68   |
| Yakınlarına Şirketinde Çalışmalarını Tavsiye Etme                      | 61                        | 59   | 63   | 64   |
| Yeniden İşe Girecek Olsa Çalışacak Yer Olarak Şirketi Tercih Etme      | 58                        | 60   | 63   | 65   |
| Şirkette Meydana Gelen Gelişmelerin, Geleceğe Umutla Bakmayı Sağlaması | 55                        | 53   | 57   | 60   |

## Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri

Tablo 1. Karbon Ayak İzi -Sera Gazı Emisyonları yıllara göre Hesaplama Verileri

| ISO 14064 Kategorisi   | Kaynak  | 2022 YILI                                 | 2023 YILI                                 |
|--|---|---|---|
|  |   | <b>Toplam Emisyon ton CO<sub>2</sub>e</b> | <b>Toplam Emisyon ton CO<sub>2</sub>e</b> |
| <b>Kategori 1 - Doğrudan sera gazı emisyonları ve giderimleri</b>                          | Proses yakıtı                                 | 2641,25                                   | 664,06                                    |
|  | Soğutucular & Yangın Tüpü                     | 101,8                                     | 100,3                                     |
|  | Şirket Araçları (yemek + binek)               | 558,6                                     | 57,65                                     |
| <b>Kategori 2- İthal enerjiden dolaylı sera gazı emisyonları</b>                           | Elektrik Tüketim                              | 751,9                                     | 956,0                                     |
| <b>Kategori 3- Lojistik</b>  | Seyahatler                                    | 6,3                                       | 11,31                                     |
|  | Lojistik                                      | 38,0                                      | 1573,13                                   |
|  | Konaklama                                     | 1181,0                                    | 1796,32                                   |
| <b>Kategori 4 - Kuruluş tarafından kullanılan ürünlerden dolaylı sera gazı emisyonları</b> | Su Tüketimi                                   | 11,1                                      | 12,32                                     |
|  | Satın alınan hizmet ve sarf malzeme           | 181,42                                    | 467,41                                    |
|  | Evsel Atıksu & Evsel Atık                     | 108,7                                     | 75,18                                     |
| <b>Kategori 5- Ürün Kullanımı</b>  | Müşteride elektrik kullanımı ve atık yemekler | -   | 101,09                                    |
| <b>Kategori 6- Diğer kaynaklardan gelen sera gazı emisyonları</b>                          | Elektrik İletim & Dağıtım                     | 0,1                                       | 0,14                                      |
|  | Toplam  | 5580,18                                   | 5.814,90                                  |
|  | Doğrudan Emisyonlar                           | 3301,63                                   | 822,01                                    |
|  | Dolaylı Emisyonlar                            | 2278,55                                   | 4992,88                                   |

|                 | 2022           | 2023           |                            |
|-----------------|----------------|----------------|----------------------------|
| <b>kapsam 1</b> | <b>3301,63</b> | <b>822,01</b>  | <b>TON CO<sub>2</sub>e</b> |
| <b>kapsam 2</b> | <b>752</b>     | <b>955,99</b>  | <b>TON CO<sub>2</sub>e</b> |
| <b>kapsam 3</b> | <b>1526,64</b> | <b>3380,76</b> | <b>TON CO<sub>2</sub>e</b> |

## Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri

Tablo 2. Faaliyetlerimizden Kaynaklı Enerji Tüketimi Miktarları

| Tüketim verileri     | 2022      | 2023      |
|----------------------|-----------|-----------|
| Elektrik (kWh)       | 1.790.693 | 2.276.715 |
| Su (m <sup>3</sup> ) | 92.979    | 83.083    |

Tablo 3. Faaliyetlerimizden Kaynaklı Su Tüketimi konusunda hesaplanan Su Ayak İzi Hesabı Verileri

| Yıl  | Mavi Su Miktarı (m <sup>3</sup> ) | Gri Su Miktarı (m <sup>3</sup> ) | Atık Su Deşarjı (m <sup>3</sup> ) | Toplam Su Ayak İzi (m <sup>3</sup> /yıl) |
|------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| 2022 | 74.825,40                         | 92.979,16                        | 59.772,32                         | 167.804,56                               |
| 2023 | 69.388,84                         | 83.083,11                        | 53.410,57                         | 152.471,95                               |

Yıllara göre Geri Dönüşümü yapılan atıklarla ilgili oluşan faydaları

### 2022 YILI

### 2023 YILI

| Gönderimi yapılan 29523 kg atık ile,                         | Gönderimi yapılan 30797 kg atık ile,                         |
|--|--|
| 472 ağacın kesilmesi önlenmiş,                               | 492 ağacın kesilmesi önlenmiş,                               |
| 74 m <sup>3</sup> depolama alanından tasarruf sağlanmış,     | 77 m <sup>3</sup> depolama alanından tasarruf sağlanmış,     |
| 119290 kWh elektriğin tüketilmesi engellenmiş,               | 126016 kWh elektriğin tüketilmesi engellenmiş,               |
| 777 m <sup>3</sup> içme suyunun boşa harcanması engellenmiş, | 811 m <sup>3</sup> içme suyunun boşa harcanması engellenmiş, |
| 5013 kg sera gazı salınımının önüne geçilmiş,                | 5213 kg sera gazı salınımının önüne geçilmiş,                |
| 2310 lt petrol tüketimin de tasarruf sağlanmıştır.           | 3213 lt petrol tüketimin de tasarruf sağlanmıştır.           |

Yıllara Göre Oluşan Atık Miktarları ve Atık Azaltım Oranları

| Atık Türleri ve Miktarı   |    | 2022   | 2023   |
|---------------------------|----|--------|--------|
| Karton atık miktarı       | kg | 27.752 | 28.949 |
|                           | %  | 40%    | 43%    |
| Metal atık miktarı        | kg | 590    | 27.752 |
|                           | %  | 0.8%   | 27.752 |
| Cam atık miktarı          | kg | 295    | 308    |
|                           | %  | 0.4%   | 0.5%   |
| Plastik atık miktarı      | kg | 886    | 1232   |
|                           | %  | 1.3%   | 1.8%   |
| Bitkisel atık yağ miktarı | kg | 40.110 | 36.315 |
|                           | %  | 58%    | 54,1%  |



## Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri

Tablo 1. Karbon Ayak İzi -Sera Gazı Emisyonları yıllara göre Hesaplama Verileri

| <b>Atık azaltım oranı (2023)</b> | <b>%</b> |
|----------------------------------|----------|
| Metal Atık                       | 48       |
| Bitkisel Atık Yağ                | 9,5      |
| Toplam Atık Azaltım Oranı        | 3,6      |

| <b>Bitkisel Atık Yağ Çıkışı/Kuver oranı</b>   | <b>2022</b> | <b>2023</b> |
|---|-------------|-------------|
| <b>Bitkisel atık yağ çıkışı</b>               | 40110       | 36315       |
| <b>Kuver</b>                                  | 43.970.111  | 41.692.181  |
| <b>Bitkisel atık yağ çıkışı / kuver oranı</b> | 0,091%      | 0,087%      |

| <b>Kağıt Kullanımı</b> | 2022 Yılı Kağıt Kullanım Adeti | 2023 Yılı Kağıt Kullanım Adeti | Vazgeçilen Kağıt Adeti | Vazgeçilen Kağıt Oranı | Maliyet Avantajı |
|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------------|------------------|
|                        | 1.151.000                      | 393.500                        | 757.500                | %66                    | 151.000 TL       |

# Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri

## Baza Gazı Emisyon Ölçüm Sonuçları

### Buhar Kazanı 1 Baca Gazı Ölçüm Sonuçları

| Emisyon Kaynağının Adı |                         | Buhar Kazanı Bacası 1 |            |           |                  | Baca Kodu                | BKB1      |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|-----------|------------------|--------------------------|-----------|
| Baca Yüksekliği (m)    |                         | Yerden                | 15         | Çatıdan   | 1,5              | Çap (m)                  | 0,60      |
| Isıl Güç (MW)          |                         | 0,524                 | Yakıt Türü | Doğal Gaz | Asıl Isıl Değeri | 8250 kcal/m <sup>3</sup> |           |
| Parametreler           |                         | 1. Ölçüm              | 2. Ölçüm   | 3. Ölçüm  | Ortalama         | Sınır Değer              |           |
| Basınç                 | (kPa)                   | 91,950                | 91,940     | 91,960    | 91,950           | -                        |           |
| Sıcaklık               | (C)                     | 233,7                 | 227,3      | 230,3     | 230,4            | >4                       | Ek4.a.1   |
| Hız                    | (m/s)                   | 5,62                  | 5,6        | 5,67      | 5,63             | -                        |           |
| O <sub>2</sub>         | (%)                     | 5,8                   | 5,76       | 5,75      | 5,77             | -                        |           |
| Gaz Debisi             | (m <sup>3</sup> /saat)  | 5720                  | 5700       | 5771      | 5731             | -                        |           |
| N.Ş Gaz Debisi         | (Nm <sup>3</sup> /saat) | 2797                  | 2822       | 2841      | 2820             | -                        |           |
| Konsantrasyon          |                         | 1. Ölçüm              | 2. Ölçüm   | 3. Ölçüm  | Ortalama         | Sınır Değer              |           |
| LAKTON Numune Kodu     |                         | 23-                   | 23-        | 23-       |                  |                          |           |
| CO                     | ppm                     | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 0                     | 0          | 0         | 0                | 100                      | Ek5.A.2.5 |
| SO <sub>2</sub>        | ppm                     | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 0                     | 0          | 0         | 0                | 100                      | Ek5.A.2.5 |
| NO                     | ppm                     | 36                    | 37         | 37        | 37               | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 48                    | 50         | 50        | 49               | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 57                    | 59         | 58        | 58               | -                        |           |
| NO <sub>2</sub>        | ppm                     | 38                    | 39         | 39        | 39               | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 78                    | 80         | 80        | 79               | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 92                    | 95         | 95        | 94               | 800                      | Ek5.A.2.5 |
| Kütleli Debi           |                         |                       |            |           |                  |                          |           |
| CO                     | kg/saat                 | 0,00000               | 0,00000    | 0,00000   | 0,00000          | 5                        | Ek3.d.3   |
| SO <sub>2</sub>        | kg/saat                 | 0,00000               | 0,00000    | 0,00000   | 0,00000          | 60                       | Ek3.d.3   |
| NO                     | kg/saat                 | 0,13485               | 0,13985    | 0,14079   | 0,13850          | 20                       | Ek3.d.3   |
| NO <sub>2</sub>        | kg/saat                 | 0,21826               | 0,22604    | 0,22755   | 0,22395          | -                        |           |

## Buhar Kazanı 2 Baca Gazı Ölçüm Sonuçları

| Emisyon Kaynağının Adı |                         | Buhar Kazanı Bacası 2 |            |           |                  | Baca Kodu                | BKB2      |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|-----------|------------------|--------------------------|-----------|
| Baca Yüksekliği (m)    |                         | Yerden                | 15         | Çatıdan   | 1,5              | Çap (m)                  | 0,60      |
| Isıl Güç (MW)          |                         | 0,524                 | Yakıt Türü | Doğal Gaz | Asıl Isıl Değeri | 8250 kcal/m <sup>3</sup> |           |
| Parametreler           |                         | 1. Ölçüm              | 2. Ölçüm   | 3. Ölçüm  | Ortalama         | Sınır Değer              |           |
| Basınç                 | (kPa)                   | 91,950                | 91,940     | 91,960    | 91,950           | -                        |           |
| Sıcaklık               | (C)                     | 233,7                 | 227,3      | 230,3     | 230,4            | -                        |           |
| Hız                    | (m/s)                   | 5,62                  | 5,6        | 5,67      | 5,63             | >4                       | Ek4.a.1   |
| O <sub>2</sub>         | (%)                     | 5,8                   | 5,76       | 5,75      | 5,77             | -                        |           |
| Gaz Debisi             | (m <sup>3</sup> /saat)  | 5720                  | 5700       | 5771      | 5731             | -                        |           |
| N.Ş Gaz Debisi         | (Nm <sup>3</sup> /saat) | 2797                  | 2822       | 2841      | 2820             | -                        |           |
| Konsantrasyon          |                         | 1. Ölçüm              | 2. Ölçüm   | 3. Ölçüm  | Ortalama         | Sınır Değer              |           |
| LAKTON Numune Kodu     |                         | 23-                   | 23-        | 23-       |                  |                          |           |
| CO                     | ppm                     | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 0                     | 0          | 0         | 0                | 100                      | Ek5.A.2.5 |
| SO <sub>2</sub>        | ppm                     | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 0                     | 0          | 0         | 0                | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 0                     | 0          | 0         | 0                | 100                      | Ek5.A.2.5 |
| NO                     | ppm                     | 36                    | 37         | 37        | 37               | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 48                    | 50         | 50        | 49               | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 57                    | 59         | 58        | 58               | -                        |           |
| NO <sub>2</sub>        | ppm                     | 38                    | 39         | 39        | 39               | -                        |           |
|                        | mg/Nm <sup>3</sup>      | 78                    | 80         | 80        | 79               | -                        |           |
|                        | 3 O <sub>2</sub>        | 92                    | 95         | 95        | 94               | 800                      | Ek5.A.2.5 |
| Kütlesel Debi          |                         |                       |            |           |                  |                          |           |
| CO                     | kg/saat                 | 0,00000               | 0,00000    | 0,00000   | 0,00000          | 5                        | Ek3.d.3   |
| SO <sub>2</sub>        | kg/saat                 | 0,00000               | 0,00000    | 0,00000   | 0,00000          | 60                       | Ek3.d.3   |
| NO                     | kg/saat                 | 0,13485               | 0,13985    | 0,14079   | 0,13850          | 20                       | Ek3.d.3   |
| NO <sub>2</sub>        | kg/saat                 | 0,21826               | 0,22604    | 0,22755   | 0,22395          | -                        |           |



# EK-6

## (GRI INDEX)

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>Kullanım Beyanı</b>   | BCC Toplu Yemek ve Üretim Hizmetleri A.Ş. GRI içerik endeksinde yer alan bilgileri 01 Ocak 2023 - 31 Aralık 2023 dönemi için GRI Standartlarına atıfta bulunarak raporlamıştır. |  |  |
| <b>GRI 1 Kullanımı</b>   | GRI 1: Temel 2021   |  |  |
| <b>Kullanılan GRI Sektör Standardı</b>                                 | Hizmet sektörüne ilişkin sektör standardı henüz hazırlanmadığı için herhangi bir sektör standardı kullanılmamıştır.   |  |  |
| <b>GRI STANDARD</b>  | <b>AÇIKLAMA</b>   | <b>KONUM</b>                                     | <b>SAYFA NUMARASI</b>                        |
| <b>GRI 2: Genel Açıklamalar 2021</b>                                   | 2-1 Organizasyonel ayrıntılar   | Rapor hakkında                                   | 2  |
|  |   | Bilkent Holding hakkında                         | 7  |
|  | 2-2 Kuruluşun sürdürülebilirlik raporlamasına dahil edilen kuruluşlar   | Rapor Hakkında                                   | 2  |
|  |   | Neden BCC Catering                               | 8  |
|  | 2-3 Raporlama dönemi, sıklığı ve irtibat noktası  | Rapor hakkında                                   | 2  |
|  | 2-4 Bilgilerin yeniden düzenlenmesi   | GRI İçerik İndeksi: Bulunmamaktadır.             | Raporda yeniden düzenlenen bir bilgi yoktur. |
|  | 2-5 Dış güvence   | GRI İçerik İndeksi: Bulunmamaktadır.             | Rapor dış denetimden geçmemiştir.            |
|  | 2-6 Faaliyetler, değer zinciri ve diğer iş ilişkileri   | Neden BCC Catering                               | 8  |
|  |   | Ne yapıyoruz                                     | 9-19   |
|  | 2-7 Çalışanlar  | İnsan Kaynakları Yönetimi                        | 54-59  |
|  |   | Sosyal Performans Göstergeleri                   | 102-108                                      |
|  | 2-8 Çalışan olmayan işçiler   | İnsan Kaynakları Yönetimi                        | 54-59  |
|  |   | Sosyal Performans Göstergeleri                   | 102-108                                      |
|  | 2-9 Yönetişim yapısı ve bileşimi  | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum             | 84-86  |
|  | 2-10 En yüksek yönetim organının aday gösterilmesi ve seçimi  | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum             | 84-86  |
|  | 2-11 En yüksek yönetim organının başkanı  | Yönetim Kurulu Başkanı'nın mesajı                | 4-5  |
|  |   | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum             | 84-86  |
|  | 2-12 Etkilerin yönetiminin denetlenmesinde en yüksek yönetim organının rolü   | Sürdürülebilirlik Yönetim Yapımız ve Politikamız | 32-35  |
|  |   | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum             | 84-86  |
|  | 2-13 Etkilerin yönetilmesi için sorumluluk devri  | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum             | 84-86  |
| 2-14 Sürdürülebilirlik raporlamasında en yüksek yönetim organının rolü | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum  | 84-86  |  |
| 2-15 Çıkar çatışmaları   | Çıkar Çatışması Yönetimi  | 92   |  |
| 2-16 Kritik endişelerin iletilmesi                                     | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum  | 84-86  |  |
| 2-17 En yüksek yönetim organının kolektif bilgisi                      | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum  | 84-86  |  |
| 2-18 En yüksek yönetim organının performansının değerlendirilmesi      | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum  | 84-86  |  |
| 2-19 Ücretlendirme politikaları  | İnsan Kaynakları Yönetimi   | 54-59  |  |
|  | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti  | 63-65  |  |

# EK-6

## (GRI INDEX)

|  |  |  |
|--|--|--|
| 2-20 Ücret belirleme süreci                                | İnsan Kaynakları Yönetimi  | 54-59  |
|  | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti | 63-65  |
| 2-21 Yıllık toplam tazminat oranı                          | GRI İçerik İndeksi: Bulunmamaktadır.   | Gizlilik sözleşmeleri nedeniyle iş ilişkileri ve/veya işletme bilgileri ile ilgili hassas ve gizli bilgiler içerdiği için paylaşılamamaktadır. |
| 2-22 Sürdürülebilir kalkınma stratejisine ilişkin açıklama | Yönetim Kurulu Başkanı'nın mesajı  | 4-5  |
|  | Vizyon, Misyon ve Değerlerimiz   | 22   |
|  | Sürdürülebilirlik Politikamız  | 34   |
|  | Geleceğe Bakışımız   | 35   |
| 2-23 Politika taahhütleri                                  | Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız   | 28-29  |
|  | Sürdürülebilirlik Politikamız  | 34   |
|  | Ek.1 Politikalar   | 100  |
| 2-24 Politika taahhütlerinin entegre edilmesi              | Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız   | 28-29  |
|  | Sürdürülebilirlik Politikamız  | 34   |
|  | Ek.1 Politikalar   | 100  |
| 2-25 Olumsuz etkileri düzeltmeye yönelik süreçler          | Müşteri Memnuniyeti ve Sürdürülebilirlik   | 47-48  |
|  | Müşteri İlişkilerimiz ve Müşteri Memnuniyeti   | 95   |
|  | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti | 63-65  |
| 2-26 Tavsiye alma ve endişeleri dile getirme mekanizmaları | İç kontrol, İç Denetim ve Dış Denetim  | 95-96  |
|  | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti | 63-65  |
| 2-27 Yasa ve yönetmeliklere uygunluk                       | Vizyon, Misyon ve Değerlerimiz   | 22   |
|  | Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız   | 28-29  |
| 2-28 Üyelik dernekleri                                     | Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Kurumsal Sosyal Sorumluluk                              | 64-65  |
| 2-29 Paydaş katılımı yaklaşımı                             | Paydaş Katılımı  | 38-40  |
|  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41  |
| 2-30 Toplu iş sözleşmeleri                                 | GRI İçerik İndeksi: Bulunmamaktadır.   | Toplu sözleşme uygulaması bulunmamaktadır.   |

# EK-6

## (GRI INDEX)

|   |   |   |         |
|---|---|---|---------|
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                   | 3-1 Öncelikli konuları belirleme süreci             | Paydaş Katılımı Haritası ve Önemlilik Analizi       | 40-41   |
|   | 3-2 Öncelikli konuların listesi                     | Paydaş Katılımı Haritası ve Önemlilik Analizi       | 40-41   |
|   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi                    | Paydaş Katılımı Haritası ve Önemlilik Analizi       | 40-41   |
| <b>Finansmana Erişim</b>  |   |   |         |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi                    | Paydaş Katılımı Haritası ve Önemlilik Analizi       | 40-41   |
| GRI 201: Ekonomik Performans 2016                               | 201-1 Üretilen ve dağıtılan doğrudan ekonomik değer | Sürdürülebilir Ekonomik Büyüme                      | 95      |
|   |   | Ek.3 Ekonomik Performans Göstergeleri               | 102     |
| <b>Enerji Yönetimi ve Verimlilik</b>                            |   |   |         |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi                    | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi        | 40-41   |
| GRI 302: Enerji 2016  | 302-1 Kurum içinde enerji tüketimi                  | Enerji Verimliliği                                  | 78      |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
|   | 302-4 Enerji tüketiminin azaltılması                | Enerji Verimliliği                                  | 78      |
|   |   | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme          | 73-77   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
| 302-5 Ürün ve hizmetlerin enerji gereksinimlerinde azalma       | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme          | 73-77   |         |
| <b>Su Ayak İzinin Azaltılması</b>                               |   |   |         |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi                    | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi        | 40-41   |
| GRI 303: Su ve Atıklar 2018                                     | 303-1 Ortak bir kaynak olarak su ile etkileşimler   | Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz                         | 78-79   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
|   | 303-2 Su deşarjı ile ilgili etkilerin yönetimi      | Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz                         | 78-79   |
|   |   | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme          | 73-77   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
|   | 303-3 Su çekimi                                     | Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz                         | 78-79   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
|   | 303-4 Su tahliyesi                                  | Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz                         | 78-79   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |
|   | 303-5 Su tüketimi                                   | Su Yönetimi, Su Ayak İzimiz                         | 78-79   |
| Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri                          |   | 109-113   |         |
| <b>Karbon Ayak İzinin Ölçülmesi ve Emisyonların Azaltılması</b> |   |   |         |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi                    | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi        | 40-41   |
| GRI 305: Emisyonlar 2016  | 305-1 Doğrudan (Kapsam 1) sera gazı emisyonları     | İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz | 70-71   |
|   |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri              | 109-113 |



# EK-6

## (GRI INDEX)

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | 305-2 Enerji dolaylı (Kapsam 2) sera gazı emisyonları   | İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz  | 70-71                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
|  | 305-3 Diğer dolaylı (Kapsam 3) sera gazı emisyonları  | İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz  | 70-71                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
|  | 305-5 Sera gazı emisyonlarının azaltılması  | İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz  | 70-71                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
| Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme   |   | 73-77  |   |
| <b>Atık Yönetimi</b>   |   |  |   |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41                                     |
|  | GRI 306: Atık 2020  | 306-1 Atık üretimi ve atıkla ilgili önemli etkiler   | Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz |
| Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   |   |  | 109-113                                   |
|  | 306-2 Atıklarla ilgili önemli etkilerin yönetimi  | Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz  | 79-81                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
|  |   | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme   | 73-77                                     |
|  | 306-3 Üretilen atıklar  | Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz  | 79-81                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
|  | 306-4 Bertaraf edilmeyen atıklar  | Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz  | 79-81                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
|  | 306-5 Bertaraf edilen atıklar   | Atık Yönetimi Politika ve Faaliyetlerimiz  | 79-81                                     |
|  |   | Ek 5. Çevresel Performans Göstergeleri   | 109-113                                   |
| <b>Çalışan Devir Hızının Azaltılması</b>   |   |  |   |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41                                     |
|  | GRI 401: İstihdam 2016  | 401-1 Yeni işe alımlar ve çalışan devri  | İnsan Kaynakları Yönetimi                 |
| Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti |   |  | 63-65                                     |
| Sosyal Performans Göstergeleri   |   |  | 102-108                                   |
|  | 401-2 Tam zamanlı çalışanlara sağlanan ve geçici veya yarı zamanlı çalışanlara sağlanmayan yan haklar | İnsan Kaynakları Yönetimi  | 54-59                                     |
|  |   | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti | 63-65                                     |
| <b>İş Sağlığı ve Güvenliği</b>   |   |  |   |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41                                     |
|  | GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018   | 403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi  | İş Sağlığı ve Güvenliği                   |

# EK-6

## (GRI INDEX)

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | 403-2 Tehlike tanımlama, risk değerlendirmesi ve olay incelemesi  | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
|  | 403-3 İş sağlığı hizmetleri   | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
|  | 403-4 İş sağlığı ve güvenliği konusunda işçi katılımı, danışma ve iletişim                                | Sürdürülebilirlik Çalışan Anketi   | 62  |
|  | 403-5 İş sağlığı ve güvenliği konusunda çalışan eğitimi   | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
|  |   | Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri   | 104   |
|  | 403-7 İş ilişkileri ile doğrudan bağlantılı iş sağlığı ve güvenliği etkilerinin önlenmesi ve azaltılması  | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
|  | 403-8 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi kapsamındaki çalışanlar                                     | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
|  | 403-9 İşle ilgili yaralanmalar  | İş Sağlığı ve Güvenliği  | 60  |
| Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri   |   | 104  |   |
| <b>Fırsat Eşitliğinin Sağlanması</b>   |   |  |   |
| <b>GRI 3: Öncelikli Konular 2021</b>   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41                                       |
|  | <b>GRI 404: Eğitim ve Öğretim 2016</b>  | 404-1 Çalışan başına yılda ortalama eğitim saati   | Sosyal Hedeflerimiz                         |
| Etik Değerler ve Etik Yönetimi   |   |  | 90  |
| Veri Güvenliği   |   |  | 93  |
| İş Güvenliği   |   |  | 94  |
| Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri   |   |  | 102-104                                     |
| 404-2 Çalışanların becerilerini geliştirmeye yönelik programlar ve geçiş yardımı programları | Çalışana Yatırım (Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi) ve Çalışan Memnuniyeti                | 63-64  |   |
|  | Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri  | 102-104  |   |
| 404-3 Düzenli performans ve kariyer gelişimi incelemeleri alan çalışanların yüzdesi          | Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri  | 102-104  |   |
|  | <b>GRI 405: Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği 2016</b>  | 405-1 Yönetişim organlarının ve çalışanların çeşitliliği                                   | Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık |
| Ek 4. Sosyal Performans Göstergeleri   |   | 102-104  |   |
| <b>İnsana yakışır çalışma ortamı</b>   |   |  |   |
| <b>GRI 3: Öncelikli Konular 2021</b>   | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi   | 40-41                                       |
|  | <b>GRI 408: Çocuk İşçiliği 2016</b>   | 408-1 Çocuk işçiliği vakaları açısından önemli risk altındaki operasyonlar ve tedarikçiler | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik        |
| Tedarik Zinciri Yönetimi ve Çevresel Sorumluluk  |   |  | 96  |
| Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız   |   |  | 28-29                                       |
| <b>GRI 409: Zorla veya Zorunlu Çalıştırma 2016</b>   | 409-1 Zorla veya zorunlu çalıştırma vakaları açısından önemli risk altındaki operasyonlar ve tedarikçiler | Politikalarımız ve Kalite Yaklaşımımız   | 28-29                                       |

# EK-6

## (GRI INDEX)

| Paydaşlarla (müşteri, tedarikçi, bayi, toplum gibi) Diyalog |   |   |       |
|---|---|---|-------|
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                               | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
| GRI 416: Müşteri Sağlığı ve Güvenliği 2016                  | 416-1 Ürün ve hizmet kategorilerinin sağlık ve güvenlik etkilerinin değerlendirilmesi | Müşteri Memnuniyeti ve Sürdürülebilirlik        | 47-48 |
|   |   | Müşteri İlişkilerimiz ve Müşteri Memnuniyeti    | 95    |
| Tedarik Zincirinde İnsan Hakları ve Çalışma Koşulları       |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                               | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
| GRI 414: Tedarikçi Sosyal Değerlendirmesi 2016              | 414-1 Sosyal kriterler kullanılarak taranan yeni tedarikçiler                         | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik            | 45-47 |
|   |   | Tedarik Zinciri Yönetimi ve Çevresel Sorumluluk | 96    |
|   | 414-2 Tedarik zincirindeki olumsuz sosyal etkiler ve alınan önlemler                  | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik            | 45-47 |
|   |   | Tedarik Zinciri Yönetimi ve Çevresel Sorumluluk | 96    |
| GRI 308: Tedarikçi Çevresel Değerlendirmesi 2016            | 308-1 Çevresel kriterler kullanılarak taranan yeni tedarikçiler                       | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik            | 45-47 |
|   |   | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme      | 73-77 |
|   | 308-2 Tedarik zincirindeki olumsuz çevresel etkiler ve alınan önlemler                | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik            | 45-47 |
|   |   | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme      | 73-77 |
| Etik Uyum ve Şikayet Mekanizmaları                          |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                               | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
| GRI 205: Yolsuzlukla Mücadele 2016                          | 205-1 Yolsuzlukla ilgili riskler açısından değerlendirilen faaliyetler                | Etik Değerler ve Etik Yönetimi                  | 90-91 |
|   |   | Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele                  | 92    |
|   | 205-2 Yolsuzlukla mücadele politika ve prosedürleri hakkında iletişim ve eğitim       | Etik Değerler ve Etik Yönetimi                  | 90-91 |
|   |   | Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele                  | 92    |
|   | 205-3 Teyit edilen yolsuzluk vakaları ve alınan önlemler                              | Etik Değerler ve Etik Yönetimi                  | 90-91 |
|   |   | Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele                  | 92    |
| Kurumsal Yönetim İlkelerine Uyum                            |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                               | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Kurumsal Yönetim Politikamız ve Uyum            | 84-86 |
| Stratejik Planlama ve Sürdürülebilirlik Entegrasyonu        |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                               | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Stratejik Yönetim Yapımız ve Politikamız        | 32-36 |



# EK-6

## (GRI INDEX)

| Kurumsal Risk Yönetimi  |   |   |       |
|---|---|---|-------|
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Kurumsal Risk Yönetimi Politika ve Süreçlerimiz | 87-89 |
| İş Sürekliliği Yönetimi                                       |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
| Performans Yönetimi   |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | İnsan Kaynakları Yönetimi                       | 54-59 |
| Dijitalleşme  |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Ne yapıyoruz                                    | 16    |
|   |   | AR-GE, İnovasyon ve Dijital Çözümler            | 97    |
| Veri Gizliliği, Bilgi Koruma ve Siber Güvenlik                |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
| GRI 418: Müşteri Gizliliği 2016                               | 418-1 Müşteri gizliliğinin ihlali ve müşteri verilerinin kaybıyla ilgili doğrulanmış şikayetler | Veri Güvenliği                                  | 93    |
| Yetkin Çalışan Kaynakları                                     |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | İnsan Kaynakları Yönetimi                       | 54-59 |
| Finansal Analizde Sürdürülebilirlik Entegrasyonu              |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Sürdürülebilir Ekonomik Büyüme                  | 95    |
| Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı                              |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | İnsan Kaynakları Yönetimi                       | 54-59 |
| Çalışan Katılımının Sağlanması                                |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | İnsan Kaynakları Yönetimi                       | 54-59 |
| Çeşitliliğin ve Cinsiyet Eşitliğinin Sağlanması, Kapsayıcılık |   |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                 | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi  | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi    | 40-41 |
|   |   | Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık     | 61    |

# EK-6

## (GRI INDEX)

| Çevresel Yönetim Politikası ve Sistemleri                      |                                  |   |       |
|--|----------------------------------|---|-------|
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi                  | 40-41 |
|  |                                  | Politakalarımız ve Kalite Yaklaşımımız                        | 28-29 |
| Çevresel Risklerin Belirlenmesi ve Yönetimi                    |                                  |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi                  | 40-41 |
|  |                                  | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme                    | 73-77 |
| İklim Değişikliği Politikasının ve Eylem Planının Hazırlanması |                                  |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi                  | 40-41 |
|  |                                  | İklim Değişikliği Politikamız ve Karbon Ayak İzimiz           | 70-71 |
| İnovasyon ve Sorumlu Teknoloji                                 |                                  |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi                  | 40-41 |
|  |                                  | Ne yapıyoruz  | 16    |
|  |                                  | AR-GE, İnovasyon ve Dijital Çözümler                          | 97    |
|  |                                  | Temiz Çevre Anlayışı ve Etki Değerlendirme                    | 73-77 |
| Değer Katan İş Birlikleri ve Ortaklıklar                       |                                  |   |       |
| GRI 3: Öncelikli Konular 2021                                  | 3-3 Öncelikli konuların yönetimi | Paydaş Katılım Haritası ve Önemlilik Analizi                  | 40-41 |
|  |                                  | Müşteri Memnuniyeti ve Sürdürülebilirlik                      | 47-48 |
|  |                                  | Müşteri İlişkilerimiz ve Müşteri Memnuniyeti                  | 95    |
|  |                                  | Tedarik Zincirinde Sürdürülebilirlik                          | 45-47 |
|  |                                  | Topluma Karşı Sorumluluklarımız ve Kurumsal Sosyal Sorumluluk | 64-65 |



**2023 Sürdürülebilirlik Raporu**

## **İLETİŞİM**

Merkez Adres: Üniversiteler Mahallesi İhsan Doğramacı Bulvarı No:6/D Bilkent / Çankaya / Ankara

Tel: +90 (312) 266 49 42

E-mail: [info@bcccatering.com.tr](mailto:info@bcccatering.com.tr)