

2018

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



2018
**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU**





— BİSİKLET ÜSTÜNDE 28 GÜN

Kurucumuz Murat Yasa'nın babası Suat Yasa cumhuriyetin ilk yıllarında Atatürk'ün sunduğu burs imkanları ile Belçika'nın Liège kentinde eğitimini sürdürürken 2. Dünya Savaşı başlar. Bu sebeple ülkesine dönmesi gereken Suat Yasa, Liège'den İstanbul'a 28 günde bisikletiyle gelir. Aromsa'nın kuruluşunda ilk günden itibaren desteği bulunan Suat Yasa'nın bisiklet yolculuğu sırasında ailesine yazdığı mektuplar ve kullandığı bisiklet bugün Aromsa'da sergilenmektedir.



— RAPOR HAKKINDA

Aromsa Besin, Aroma ve Katkı Maddeleri Sanayi Ticaret A.Ş.'nin (Aromsa), 1 Ocak – 31 Aralık 2018 dönemindeki çevresel, sosyal ve kurumsal yönetim performansını yansıtan ilk sürdürülebilirlik raporunu paydaşlarımıza sunuyoruz. Raporda, gerektiği yerlerde son üç yıla ait trend verisine yer verilerek sürdürülebilirlik performansındaki değişimler şeffaf bir şekilde paylaşılmıştır.

Rapor, Küresel Raporlama Girişimi (Global Reporting Initiatives - GRI) tarafından yayımlanan GRI Standartları, temel "core" seçeneğine uygun olarak hazırlanmıştır. Sürdürülebilirlik önceliklerinin belirlenmesi sürecinde gerçekleştirilen paydaş analizi ise AccountAbility AA1000SE Standardı esas alınarak yapılmıştır.

Raporla ilgili soru ve görüşleriniz için: surdurulebilirlik@aromsa.com.tr



İÇİNDEKİLER

RAPOR HAKKINDA	03
GENEL MÜDÜRÜN MESAJI	06
GENEL MÜDÜR YARDIMCISININ MESAJI	07
AROMSA HAKKINDA	08
KURUMSAL YÖNETİM	12
Etik İlkeler Risk Yönetimi Aromsa'nın Sürdürülebilirlik Yolculuğu	
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMI	14
Sürdürülebilirlik Öncelikleri Paydaş İletişimi Öne Çıkanlar	
DEĞER ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	21
Tedarik Zinciri Yönetimi Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği	
AR-GE VE İNOVASYON	27
Sağlık ve İyi Yaşam Ar-Ge ve İnovasyon Kültürü Öne Çıkan Projeler ve Ürünler	
ÇALIŞANLAR	35
Yetenek Yönetimi İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışan Memnuniyeti ve Katılımı	
ÇEVRESEL ETKİ	43
İklim Değişikliği ve Enerji Yönetimi Koku Emisyonları Yönetimi Su ve Atık Yönetimi	
PERFORMANS GÖSTERGELERİ	48
Sosyal Performans Göstergeleri Çevresel Performans Göstergeleri	
GRI İÇERİK İNDEKSİ	50



Murat Yasa

Değerli Paydaşlarımız,

Bugün dünya hızlı bir değişim sürecinde. Değişen koşulların şekillendirdiği küresel trendler tüm sektörler üzerinde kritik bir etkiye sahip. Faaliyet gösterdiğimiz sektör de hızlı nüfus artışı, iklim değişikliği, doğal kaynakların azalması, teknoloji gibi trendlerden etkileniyor. Müşteri beklentilerindeki değişim ise, tüm bu küresel trendlerle birlikte iş süreçlerimizi etkileyen temel faktörlerden biri olarak konumlanıyor. Ar-Ge çalışmalarımız ve yenilikçi temellere dayanan üretim süreçlerimizle bu değişimlere ayak uyduruyor, geleceğin ürünlerini bugünden tasarlıyor, müşterilerimizin beklentilerine hızlı bir şekilde yanıt veriyoruz.

2018, küresel rekabet ortamı ve ekonomik dalgalanmalar sebebiyle zorlu bir yıl oldu. Diğer tüm sektörler gibi faaliyet gösterdiğimiz sektör de ekonomik belirsizliklerden ve küresel trendlere bağlı risklerden etkileniyor. Bu zorluklar karşısında, birlikte geliştirdiğimiz çalışanlarımız, üretimimiz için temel olan ham maddeyi sağlayan tedarikçilerimiz, iş ortağımız olarak gördüğümüz müşterilerimizle kurduğumuz güçlü bağlar sayesinde duruyoruz. Türkiye'nin ilk ve tek yerli aroma üreticisi olarak, yenilikçi ve çağın değişimlerine yanıt veren ürünler geliştirirken toplum için değer yaratıyoruz ve çevreye karşı duyarlı olmayı önemsiyoruz. Bu yoldaki en büyük motivasyonumuz bizden sonraki nesillere ekonomik ve sosyal şartlar açısından güçlü, sürdürülebilir bir gelecek bırakmak. Bu bağlamda 2018 yılında iş stratejimizi, sürdürülebilirliği entegre ederek daha da güçlendirdik. Rekabet ortamında ayrılmamızı sağlayan güçlü yönetim yaklaşımımız ile sadece ülkemizde değil dünyada da aroma sektöründe lider olma hedefiyle çalışıyoruz.

En İyi Yönetilen Şirketler Programı Ödülü'nü aldığımız 2018 yılı, ekonomik başarımız ve sürdürülebilirlik alanında attığımız adımlarla cesaret veren bir yıl oldu. Buradan hareketle, Ar-Ge ve yenilikçilik odaklı üretime devam ederken, çalışanlarımız ve toplum ile birlikte güçlenmeyi, çevresel performansımızı takip etmeyi sorumluluğumuz olarak görüyoruz.

Gelecekteki kurumsal sürdürülebilirlik çalışmalarımızın önemli bir adımı olan, ekonomik, sosyal ve çevresel performansımızı paylaştığımız ilk sürdürülebilirlik raporumuzu siz paydaşlarımıza sunmaktan mutluluk ve gurur duyuyorum. Sürdürülebilirlik alanında yürüttüğümüz çalışmalarımıza katkı sağlayan başta çalışma arkadaşlarımız olmak üzere tüm paydaşlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Saygılarımla,

Murat Yasa
Genel Müdür



Melis Yasa Aytaman

Değerli Paydaşlarımız,

Dünya genelinde politik ve ekonomik belirsizliklerin yaşandığı bir yılı geride bıraktık. Bu ortamda dahi öncelikli amacımız tüm paydaşlarımızın yanında ve onların güvenilir iş ortağı olduğumuzu göstermek oldu. Kurulduğumuz tarih olan 1982'den günümüze, sürdürülebilir ve istikrarlı büyüme ile yolculuğumuzu yerelden küresel ölçeğe taşıdık. Bugün sektörümüzde 70'e yakın ülkeye ürün ihraç eden ilk ve tek Türk şirketi olarak başarımızı ülkemizin bize kattığı köklü değerlere ve küresel vizyonumuza borçluyuz.

Aromsa'nın ikinci kuşak temsilcisi olarak çalışma hayatımda 2018 itibarıyla 5 yılı yurtdışında, 13'ü Aromsa'da olmak üzere toplam 18 yılı geride bıraktım. Çalışma

hayatım boyunca yurt dışında farklı ülkelerde aldığım eğitim ve edindiğim deneyimleri, dedem Suat Yasa'nın miras bıraktığı köklü kültür ile birleştirdim. Bu yaklaşım ışığında çalışma arkadaşlarımızla birlikte geleceğin Aromsa'sını inşa etmek için azimle çalışıyoruz. Bunu yaparken en büyük motivasyon kaynağımız değerlerimizi gelecek nesillere aktarmak.

İş gücümüzün çoğunu oluşturan genç çalışanlarımız ve değerlerimiz ile küresel vizyonumuzun bir harmanı olan yenilikçi kurum kültürümüz bizi ileriye taşıyor. Biz de bu yolda çalışanlarımızın gelişimine yatırım yaparak, geleceğe emin adımlarla yürüyoruz. Kadınların iş dünyasının ve ülkemizin kalkınmasında önemli rol oynadığına inanıyor, 2016 yılından itibaren Birleşmiş Milletler Kadının Güçlenmesi Prensipleri (United Nations Women's Empowerment Principles- UN WEPs) Türkiye platformunun çalışmalarına katılıyoruz. Aromsa'da çalışanların yaklaşık %50'si ve yöneticilerin %70'i kadınlardan oluşuyor.

Gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakmak için üretim süreçlerimizde çevreye karşı duyarlı bir yaklaşım benimsiyoruz. Buradan hareketle, faaliyetlerimizin karbon ayak izini azaltmak ve enerji verimliliğini sağlamak üzere projeler geliştiriyoruz. Ödün vermediğimiz kalite anlayışımızla, ham madde tedarikinden ürün dağıtımına kadar tüm iş süreçlerinde uluslararası standartların da ötesine geçerek üstün kalite performansı sergiliyoruz.

Geçmiş dönemlerdeki çalışmalarımızla Deloitte Private'ın En İyi Yönetilen Şirketler Programı Ödülü'ne ve Kocaeli Sanayi Odası Büyük İşletmeler kategorisinde Çevre Teşvik Ödülü'ne layık görüldük. Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı'nın (EFQM) Mükemmellikte 5 Yıldız Yetkinlik Belgesi'ni almaya hak kazandık. Sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalarımızla gücümüze güç katıyor, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine katkı sağlıyoruz. Böylelikle Aromsa'nın vizyonunu küresel bir seviyeye taşıyoruz.

Çalışmalarımızın toplumsal, çevresel ve ekonomik alanlarda yarattığı değeri paylaşmak üzere ilk sürdürülebilirlik raporumuzu siz değerli paydaşlarımıza sunmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Aromsa'nın ikinci nesil temsilcisi olarak başarılı bir sürdürülebilirlik performansı sergilenmesinde ve ilk sürdürülebilirlik raporunun hazırlanmasında başta çalışanlarımız olmak üzere katkılarını sunan tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyorum. Daha sürdürülebilir bir gelecek için yenilikçi adımlarla çalışmalarımıza devam edeceğiz.

Melis Yasa Aytaman

Satış, Pazarlama ve Ar-Ge'den Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı ve Sürdürülebilirlik Çalışmaları Lideri, Şirketin İkinci Kuşak Temsilcisi

AROMSA HAKKINDA



1982 yılında kurucumuz Murat Yasa'nın girişimleri ile İstanbul'da başladığımız yolculuğumuza, 1990 yılında Gebze Organize Sanayi Bölgesi'ne taşınarak ve üretim kapasitemizi arttırarak devam ettik. 2009 yılı itibariyle, Almanya'nın Emmerich kentinde faaliyete geçen üretim tesisimiz ve Ar-Ge laboratuvarımız ile inovasyon çalışmalarımızın bir bölümünü ve satış kanallarımızı Avrupa Bölgesi'ne taşıdık. Almanya'daki tesisimizde Aromsa kültürünü başarıyla devam ettiriyor, Ar-Ge, kalite ve üretim faaliyetlerimizde benimsediğimiz standartları uyguluyoruz. 2017 yılında yeni bina ve makine yatırımlarımızla Almanya'daki üretim kapasitemizi 5 katına çıkardık.

Bugün 1982 yılından itibaren yaptığımız yatırımlar kapsamında kurduğumuz 5 fabrikamız, inşası devam eden altıncı yerleşkemiz ve Almanya'daki tesisimiz

ile Türkiye'de endüstriyel aroma ve sos üretiminde sektör lideri olarak yolumuza devam ediyor, 70'e yakın ülkeye ihracat yapıyoruz.

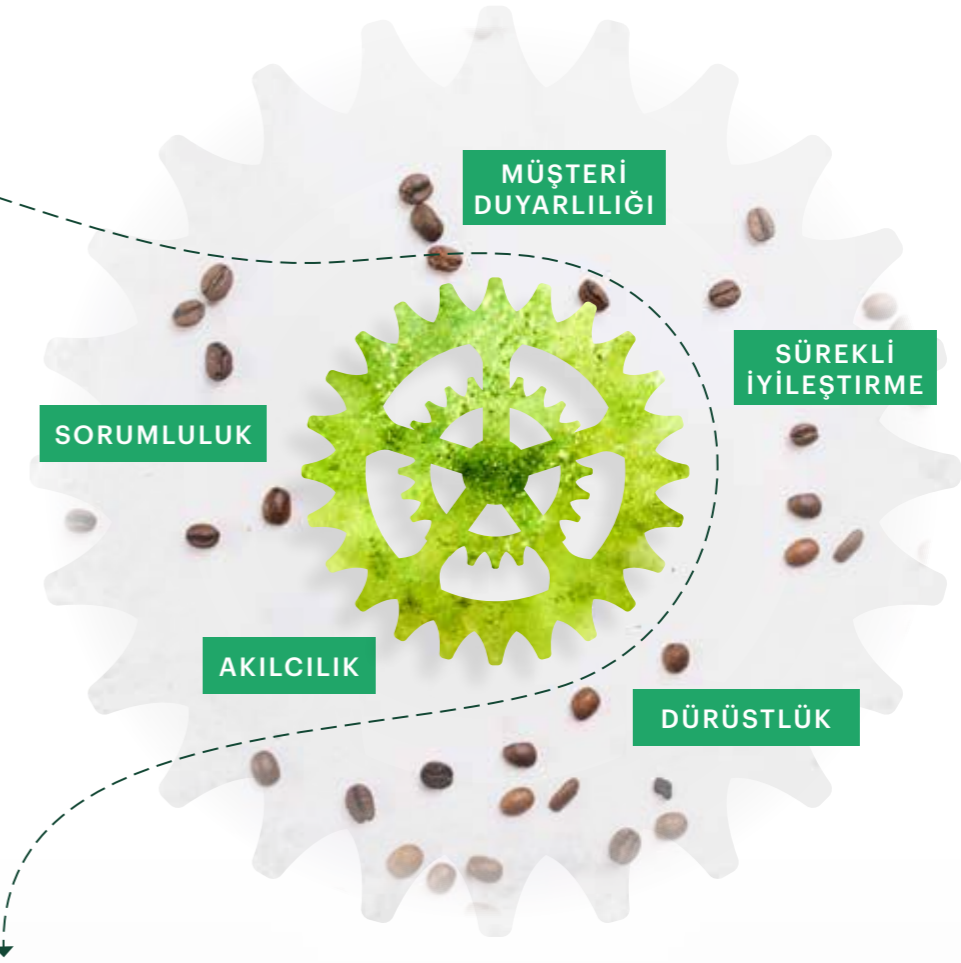
Aromalar, soslar ve şuruplar, ekstraktlar, karamelize şeker, karamel renklendirici, meyve tozları, enzim modifiye süt ürünleri ve baharat karışımlarından oluşan geniş ürün yelpazemizle birçok sektör doğrudan veya dolaylı olarak etki alanımızda bulunuyor.

Sahip olduğumuz vizyon doğrultusunda kuruluşumuzdan bu yana süreçlerimizi ve performansımızı sürekli geliştirmeyi hedefliyoruz. Ürün ve servis kalitemizden ödün vermeden küresel sorumluluklarımızın bilinciyle, değişen müşteri ihtiyaçlarına yanıt vererek Türkiye'de ve dünyada pazar payımızı büyütme hedefiyle faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.

Dürüstlük, Akılcılık, Sürekli İyileştirme, Sorumluluk ve Müşteri Duyarlılığı olarak tanımladığımız **değerlerimiz** ile her geçen gün gelişmeyi hedefliyor, Türk firması olarak, faaliyet gösterdiğimiz coğrafyalar için çözüm ortağı olmayı ve ekonomik, çevresel ve toplumsal gelişime katkı sağlamayı taahhüt ediyoruz.



Değerlerimiz



Vizyonumuz;

Hizmet götürdüğümüz tüm coğrafyalarda aroma denilince akla ilk gelen çözüm ortağı olmak

Aroma tasarımı ve olağanüstü müşteri hizmeti yetkinliklerimizle sahip olduğumuz misyonumuz;

Çalışan mutluluğu ve katılımını sağlayarak, iş ortaklarımızın beklentilerini karşılayan ve ürünlerine değer katan aromaları yaratmak ve ileri teknoloji ile üretmek, hizmeti zamanında ve etkin olarak sunmak, kaliteden ödün vermeden büyümek, ulusal ekonomiye katkıda bulunmak ve sosyal sorumluluklarımızı yerine getirmek



Rakamlarla Aromsa



%100
yerli

Türkiye'nin ilk ve tek %100 yerli sermayeli aroma firması

sektör
lideri

Türkiye'de sektör lideri

%35
ihracat

Yaklaşık %35'i ihracata dayalı satış hacmi

70
ülke

70'e yakın ülkeye ihracat

%70
yönetimde kadın

Yönetim kademesinde %70 kadın çalışan oranı

7
fabrika

6'sı Türkiye'de biri Almanya'da olmak üzere toplam 7 fabrika

%50
kadın çalışan

Kuruluşundan itibaren değişmeyen yaklaşık %50 kadın çalışan oranı



Ödüllerimiz ve Başarılarımız

Deloitte Private, En İyi Yönetilen Şirketler Programı Ödülü

Kocaeli Sanayi Odası, Büyük İşletmeler kategorisinde Sektör Performans Ödülü

EFQM, Mükemmellikte 5 Yıldız Yetkinlik Belgesi

Müşteri Kalite Günü'nde Yıldız Tedarikçi Ödülü

Müşteri Kalite Zirvesi'nde Fark Yaratıcı Tedarikçi Ödülü

Kocaeli Sanayi Odası, Büyük İşletmeler Kategorisinde Çevre Teşvik Ödülü

İstanbul Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (İKMİB), lezzet kimyasalları alanında en çok ihracat yapan şirket unvanı ve İhracatın Yıldızları Birincilik Ödülü

Birleşmiş Milletler – FAO Ödülü

Gebze Ticaret Odası, Ekonomi Yıldızları Ödülü

ISO 500, Brüt Katma Değer kategorisinde Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu sıralamasında ilk 300 firma arasında

- Deloitte Private tarafından Türkiye'de ilk kez hayata geçirilen En İyi Yönetilen Şirketler Programı, başarılı özel şirketlerin güçlü yönlerini ortaya çıkarmalarına ve bu başarılarını taçlandırmalarına destek veriyor. Uluslararası en iyi uygulamalar çerçevesinde yüksek standartlı yönetim performansı gösteren şirketlerin belirlendiği En İyi Yönetilen Şirketler Programı'nda ödül aldık.

- 2012 yılından bu yana Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı'nın (EFQM) Mükemmellik Modeli'ni bir yönetim modeli olarak benimsedik. Aromsa olarak, bu model çerçevesinde 2017 yılında Türkiye Kalite Derneği'nden (KalDer) dış değerlendirme hizmeti aldık ve yapılan değerlendirme sonucunda EFQM Mükemmellikte 5 Yıldız Yetkinlik Belgesi'ni almaya hak kazandık. MAP'19 (Mükemmel Aromsa Projesi) kapsamında 2018 yılı öz değerlendirme raporunda aldığımız puan ile ödül yolculuğunda finalist olacak seviyeye eriştiğimizi kanıtladık.



KURUMSAL YÖNETİM



Çalışanlarımızla ve faaliyet gösterdiğimiz coğrafyalarla birlikte gelişmeyi, kalite ve gıda güvenliğinden ödün vermeden büyümeyi odağımıza alıyoruz. Yasal zorunlulukların da ötesinde hedeflerimize ve etik değerlere uygun şekilde çalışmayı temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Amatör ruhla profesyonel hizmet yaklaşımı ile yenilikçi kurumsal yönetim uygulamalarını benimseyerek kurum kültürümüze uygun şekilde geliştiriyor, liderlik, etik değerler, sürdürülebilirlik ve kalite ilkelerine dayanan politikaları kararlı bir şekilde uyguluyoruz. Etki alanımızda bulunan farklı konuları başta Kalite ve Gıda Güvenliği, Çevre Politikası, İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası, İnsan Kaynakları Politikası, Bilgi Güvenliği Politikası gibi geniş kapsamlı politikalar¹ ile yönetiyoruz. Sürdürülebilirlik çalışmalarımızı da kurumsal yönetim çatısı altında ele alıyor, düzenli aralıklarla toplanan sürdürülebilirlik ekibimiz ile yürütüyor ve sürekli geliştiriyoruz.

Kurumsal yönetim yapısının en yüksek organı Yönetim Kurulu'dur. Ekonomik, çevresel ve sosyal etki konularındaki kararlar Yönetim Kurulu (YK), YK üyeleri ve Genel Müdür Yardımcılarından (GMY) oluşan İcra Kurulu ve GMY ve Direktörlerden oluşan Operasyon Kurulu tarafından alınıyor.

— Etik İlkeler

Aromsa'nın tüm iş süreçlerinde yolsuzluk ve rüşvetle mücadele ile

ilgili konulardaki yaptırımlar Aromsa Etik Prosedürü ile belirlenmektedir. Prosedürün çalışanlarımız ve tedarikçilerimiz tarafından benimsenmesini ve uygulanmasını sağlayarak faaliyetlerimizin tamamında dürüst, etik ve şeffaf bir yaklaşımla ilerliyoruz. Tüm Aromsa çalışanları Etik Kurallara Uyum Bildirgesi'ni kabul ettiklerini yazılı olarak beyan ederler. Çalışanlarımız etik konularla ilgili şikayetlerini ethics@aromsa.com.tr adresi aracılığıyla ihbar ve danışma hattına, dış paydaşlarımız ise tüm giriş kapılarında yazılı olan gelisim@aromsa.com.tr adresine bildirebilirler.

Etik Ticaret Girişimi (Ethical Trading Initiative -ETI) Temel Şart ve Koşulları tüm tedarikçiler ve taşeronlar ile paylaşılmaktadır. İnsan hakları konusunda doğrudan veya dolaylı etkisi olabilecek paydaşlarımızın, etki analizini takiben **ETI Temel Şart ve Koşulları**'nı imzalamaları ve bu koşullara uyum sağlamaları bekleniyor.

— Risk Yönetimi

Risklerimizi etkin bir şekilde yönetmenin, finansal planlamada ve şirketimizin değişen koşullara uyum sağlamasında önemli bir rol oynadığını biliyoruz. Gıda güvenliği ve sürdürülebilirliği, müşteri beklentilerinin değişmesi, iklim değişikliği ve hızlı nüfus artışı gibi trendlerin faaliyet gösterdiğimiz gıda sektörü üzerinde ciddi etkileri bulunuyor. Bu nedenle

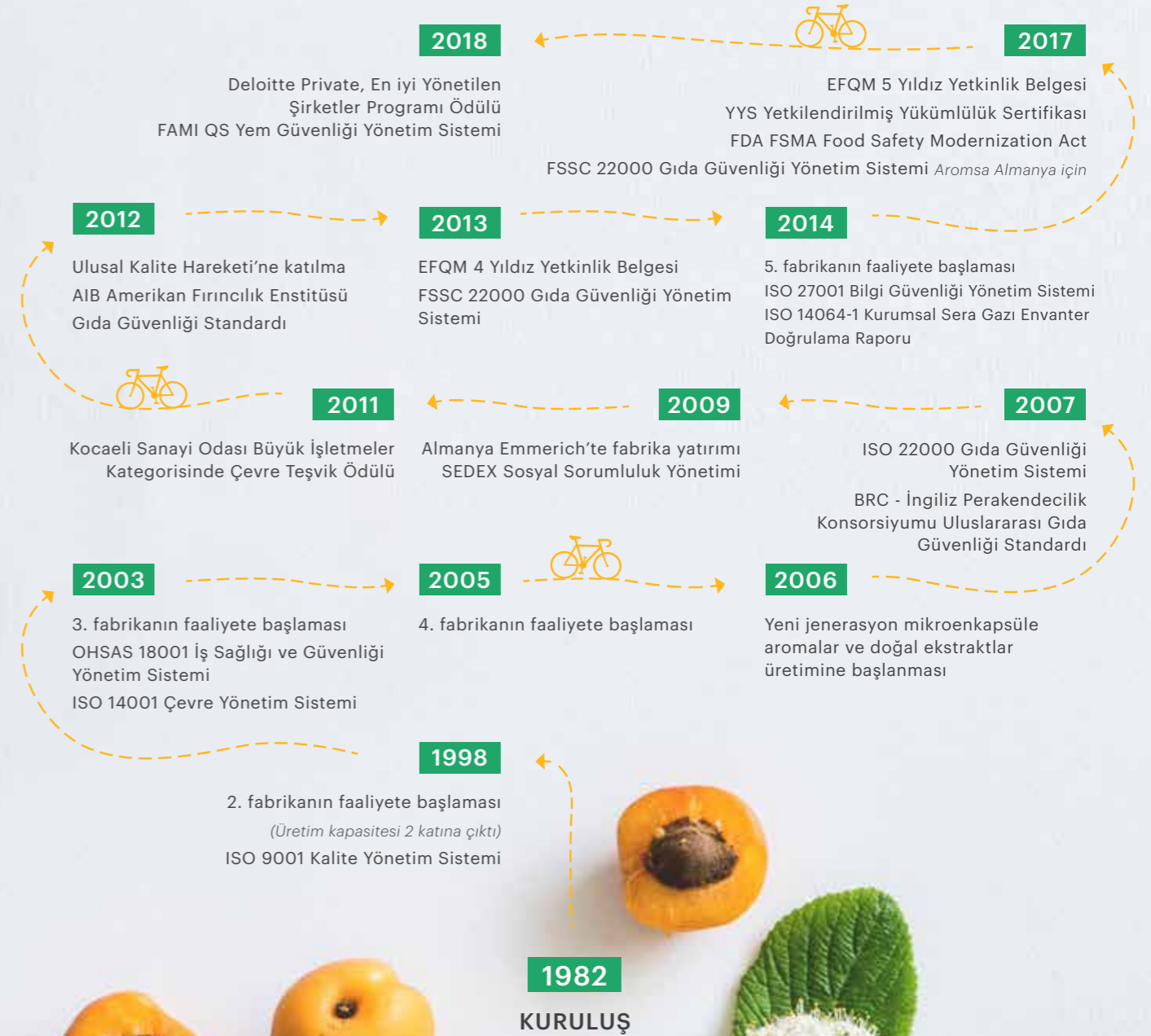
risk yönetimi yaklaşımımız, finansal risklerimizin yanı sıra finansal olmayan risklerimizin de etkin bir şekilde yönetilmesini içeriyor.

Faaliyetlerimiz üzerinde etkisi bulunan öncelikli konuları belirliyor, tedarik zincirinden üretime, tüm değer zincirimizde oluşabilecek finansal ve finansal olmayan riskleri düzenli olarak takip ediyoruz. Risk yönetimi yaklaşımımız, öncelikli konular odağında olası risklerin tanımlanarak bu risklere karşı güçlü ve dayanıklı bir yönetim yapısı geliştirilmesinden oluşuyor.

Risk yönetimi ile ilgili faaliyetler ISO 22301 tabanlı iş sürekliliği çalışmaları kapsamında İş Sürekliliği Ekip Üyeleri tarafından yönetiliyor. Şirketimizin varlığı, gelişimi ve sürekliliği üzerinde risk oluşturabilecek durumlar iş sürekliliği çalışmaları ile analiz ediliyor ve olası risklere karşı önlemler alınıyor. Kriz Yönetimi Ekibi de İş Sürekliliği Ekip Üyeleri ile birlikte olası risklerin yönetilmesinde yer alıyorlar. Risk yaklaşımları faaliyetlerimizle doğrudan ilişkisi bulunan Kalite, Gıda Güvenliği, İSG, Müşteri Memnuniyeti, Çevre, Bilgi Güvenliği gibi konularda ilgili sorumlular tarafından uluslararası standartlarda uygulanıyor. Buna paralel olarak, süreç risk yönetimi ve stratejik hedeflere yönelik risk yönetimi de iş sürekliliği çalışmaları kapsamında yer alıyor.

¹ Politikalarımıza internet sitemizin [ilgili bölümünden](#) ulaşabilirsiniz.

Aromsa'nın Sürdürülebilirlik Yolculuğu



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMI



İklim değişikliği, hızlı nüfus artışı, doğal kaynakların tükeniyor oluşu gibi konular pek çok sektörü yakından ilgilendiren riskleri beraberinde getiriyor. Risklerin etkin ve proaktif bir şekilde yönetilerek fırsata dönüştürülmesi ve küresel problemlerin çözüme kavuşturulması noktasında özel sektöre büyük sorumluluklar düşüyor. Aromsa olarak, dönüşen dünya paralelinde farklı yaklaşımlar ve iş modelleri geliştiriyor

ve sürdürülebilirlik yönetimine önem veriyoruz.

Sürdürülebilirlik ekibimiz çalışmalarımıza yön vermek üzere 2017 yılından itibaren düzenli aralıklarla toplanıyor. Katılımcılarını çeşitli birimlerin çalışanlarının ve yöneticilerinin oluşturduğu ekipte üst yönetim, genel müdür yardımcıları tarafından temsil ediliyor.

2018 yılında gerçekleştirilen toplantılarda paydaşlarımızın beklentileri, sektörümüzü etkileyen küresel trendler ve kurumsal hedeflerimiz çerçevesinde sürdürülebilirlik alanında odaklanacağımız stratejik konuları belirlemek üzere çalışmalar yapıldı ve sürdürülebilirlik çalışmalarımız hakkında kurum içi iletişim sağlandı.

2023 Sürdürülebilirlik Hedefleri

<ul style="list-style-type: none"> Sosyal ve çevresel kriterleri içeren Tedarik Zinciri Politikası oluşturmak Türkiye Mükemmellik Büyük Ödülünü almak ve sürdürülebilir kılmak 	Değer Zinciri	Sunduğumuz üstün kalite ve sağladığımız güven ile her zaman daha iyinin peşinden gidiyoruz.	Sayfa 21
<ul style="list-style-type: none"> Ar-Ge çalışmaları kapsamında doğal ürünler ve ekstraksiyon bölümündeki yeni ürün çeşitliliğini %30 arttırmak Ar-Ge tesis metrekaresini %60 arttırmak Süt ve süt ürünleri Ar-Ge çalışmalarında ürün çeşitliliğini %50 arttırmak 	Ar-Ge & Inovasyon	Doğadan ilham alıyor, doğayı bilimle birleştiriyoruz.	Sayfa 27
<ul style="list-style-type: none"> Çalışan bağlılığımızı Türkiye ortalamasının en az %20 üzerine çıkartmak %50 kadın çalışan oranımızı her daim korumak Liderlik yetkinliklerini geliştirmek üzere her liderimize yılda ortalama 16 çalışan.saat liderlik eğitimi vermek Her 4 çalışanımızdan birinin gönüllü olarak STK iş birliğiyle yürütülen sosyal sorumluluk projelerinde yer almasını sağlamak 	Çalışanlar	İnsana değer veriyor, çalışanlarımızla birlikte geliyoruz.	Sayfa 35
<ul style="list-style-type: none"> CO₂ emisyonunu önümüzdeki 5 yılda %10 azaltmak Aromsa 6 Binası'na LEED v4 Platin Sertifikası almak Enerji tüketimini önümüzdeki 5 yılda %10 azaltmak 	Çevresel Etki	Doğaya saygı duyuyor, çevresel etkimizi azaltıyoruz.	Sayfa 43

Yaratıcı Lezzet Ortağınız Aromsa

Sürdürülebilirlik Öncelikleri

Sektörümüzü yakından ilgilendiren küresel trendler ve değişen paydaş beklentileri doğrultusunda öncelikli sürdürülebilirlik konularımızı belirlemek için önceliklendirme analizini gerçekleştirdik. Bu çalışma kapsamında düzenlediğimiz kurum içi sürdürülebilirlik çalıştay ile Aromsa için stratejik öneme sahip konuları belirledik. Aromsa olarak, sürdürülebilirlik önceliklerimizin belirlenmesi kapsamında tüm paydaşlarımızın görüşlerine önem veriyoruz. Bu doğrultuda paydaşlarımızın görüşlerini uluslararası paydaş katılım standardı olan Accountability AA1000SE Standartlarına uygun olarak çalışmamıza dahil ettik. Çalışanlar, müşteriler, bayiler ve yurtdışı temsilcilikler, tedarikçiler, iş ortakları, sivil toplum kuruluşları ve dernekler, medya,

uluslararası organizasyonlar, girişimler ve üniversiteler gibi gruplardan oluşan geniş paydaş ağıma soru formu aracılığıyla ulaştık ve onların görüşlerini aldık.

Çalışanlar, iş sağlığı ve güvenliği ile çalışan bağlılığı ve memnuniyeti konularının önemine dikkat çekerken, müşteriler, ürün kalitesi, güvenliği, izlenebilirliği ile Ar-Ge ve inovasyonun önemini vurguladı. Beklenildiği üzere tedarikçiler sorumlu ham madde tedariki ve değer zincirini Aromsa'nın odaklanması gereken öncelikli alanlar olarak görürken medya, sivil toplum kuruluşları ve üniversiteler ise enerji, çevre, atık ve su yönetimini yüksek önem verilmesi gereken alanlar olarak belirledi.

Sadece doğrudan bağlantılı olduğumuz paydaşlarımızın görüşlerini değil

aynı zamanda küresel ve sektörel trendleri de göz önünde bulundurarak yaptığımız önceliklendirme analizi ile önceliklendirme matrisimizi oluşturduk.

Ürün kalitesi ve gıda güvenliği, sorumlu ham madde tedariki, Ar-Ge ve inovasyon, tedarik zinciri yönetimi, operasyonel verimlilik, nitelikli işgücü ve yetenek yönetimi, iklim değişikliği ve enerji gibi çevresel, sosyal ve ekonomik alanlardaki çeşitli faaliyetlerimiz sürdürülebilirlik çalışmalarımızın çatısını oluşturuyor.



Öncelikli Konu	İlgili Rapor Bölümü	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri
Ürün kalitesi ve gıda güvenliği	Değer Zincirinde Sürdürülebilirlik	2 SAĞLIKLI YER, 12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
Sorumlu ham madde tedariki	Değer Zincirinde Sürdürülebilirlik	2 SAĞLIKLI YER, 12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
Ar-Ge ve inovasyon	Ar-Ge ve İnovasyon	2 SAĞLIKLI YER, 9 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, 12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
Tedarik zinciri yönetimi	Değer Zincirinde Sürdürülebilirlik	2 SAĞLIKLI YER, 12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
Operasyonel verimlilik	Değer Zincirinde Sürdürülebilirlik, Çevresel Etki, Ar-Ge İnovasyon	9 SAĞLIKLI YER, 12 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, 13 SAĞLIKLI YER
Nitelikli işgücü ve yetenek yönetimi	Çalışanlar	5 SAĞLIKLI YER, 8 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
İklim değişikliği ve enerji	Çevresel Etki	13 SAĞLIKLI YER

Öncelikli konular önümüzdeki dönemde kurumsal stratejimizin belirlenmesinde önemli yer tutacak. Sürdürülebilirlik önceliklerimiz doğrultusunda çalışmalarımıza yön vererek hem kurumsal hedeflerimize ulaşmayı hem de tüm paydaşlarımızın beklentilerine karşılık vermeyi hedefliyoruz.



— Paydaş İletişimi

Operasyonlarımız dolayısıyla hem doğrudan hem de dolaylı olarak etkileşim halinde bulunduğumuz çok çeşitli paydaş gruplarımız bulunuyor. Her paydaş grubu ile farklı iletişim kanalları aracılığıyla sürekli iletişim halinde bulunmayı ve onların bildirimleri ile kendimizi geliştirmeyi önemsiyoruz. Böylelikle tüm paydaşlarımızın beklentilerini karşılamayı amaçlıyoruz.

Sürdürülebilirlik performansımızı ve bu alandaki çalışmalarımızı tüm paydaşlarımıza sunmak üzere önümüzdeki dönemde başta sürdürülebilirlik raporumuz olmak üzere farklı iletişim kanallarını kullanmaya devam edeceğiz.

Paydaş Grubu	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı
Çalışanlar	İç bilgilendirme e-postaları, toplantılar, çalıştaylar, anketler	Sürekli
Müşteriler	Resmi web sitesi, ürün tanıtımları, fuarlar, müşteri ziyaretleri, bilgilendirme e-postaları, toplantılar, anketler, sosyal medya	Sürekli
Bayiler ve yurtdışı temsilcilikler	Bilgilendirme e-postaları, online iletişim hatları, saha ziyaretleri ve toplantıları, anketler, sosyal medya	Ayda en az bir kez
Tedarikçiler	Toplantılar, denetimler, anketler, sosyal medya	Ayda en az bir kez
İş ortakları	Toplantılar, anketler, sosyal medya	Ayda en az bir kez
Sivil toplum kuruluşları ve dernekler	Proje iş birlikleri, kongreler, konferanslar, seminerler, anketler, sosyal medya	Yılda en az bir kez
Medya	Röportajlar, basın duyuruları, anketler, sosyal medya	Sürekli
Uluslararası organizasyonlar ve girişimler	Kongreler, konferanslar, seminerler, anketler, sosyal medya	Yılda en az bir kez
Üniversiteler	Ortak projeler, konferanslar, anketler, sosyal medya	Yılda en az bir kez



— Üye Olunan Dernek ve Kuruluşlar Listesi

TAIDER - Aile İşletmeleri Derneği

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

EFFA - European Flavour Association

Gebze Organize Sanayi Bölgesi

Gebze Ticaret Odası

AREP- Gıda Aromaları ve Uçan Yağlar Sanayicileri Derneği

Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği

Gıda Teknolojisi Uzmanları Enstitüsü

Gıda, Tarım, Hayvancılık Bakanlığı Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu

International Organization of Flavor Industry

İstanbul Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği

Kocaeli Sanayi Odası

Leatherhead Food Research

Materials Marketplace

Meyve Suyu Endüstrisi Derneği

Sürdürülebilir Gıda Platformu

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği - Gıda Mühendisleri Odası

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası

Türkiye İnsan Yönetimi Derneği

Türkiye Kalite Derneği

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği - Global Standartlar Merkezi Türkiye

ZDS - Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.





- Sürdürülebilir Gıda Platformu'nun üyesi olarak sektörün tüm paydaşlarını bir araya getiren, yerel ve küresel ölçekte gıda sektörünün nabzının tutulduğu Sürdürülebilir Gıda Konferansı'na katıldık. Genel Müdürümüzün İnovasyon ile Gıda Sistemlerini Değiştirmek konulu konuşmasının da gerçekleştiği konferansta tüm paydaşlarımızı standımızda ağırladık.



Aromsa olarak, kuruluşumuzdan itibaren Gıda Aromaları ve Uçan Yağlar Sanayicileri Derneği (AREP- Association of Flavours and Essential Oils Producers) üyesiyiz. AREP Yönetim Kurulunda görev alarak derneğin faaliyetlerini sürdürmesine önemli katkı sağlıyoruz. AREP, Türkiye'de aroma ve esans sektörünün haklarının savunulması, mevzuatın geliştirilmesi, gıda sektörünün uygun ve avantajlı maliyetlerle aromaları kullanabilmesi için gerekli yasal değişikliklerin düzenlenmesi

konularında öncü konumdadır. AREP, aromalarda kullanılan tüm bileşenlerin sağlık üzerine olan etkileri ile yasal mevzuatları takip eden ve sektörde söz sahibi olan EFFA (European Flavour Association) üyeleri arasında yer alır. Aromsa olarak, Türkiye'yi ve AREP'i temsilen Avrupa Birliği üye ülkelerin ve sektör temsilcilerinin yer aldığı EFFA toplantılarına katılıyoruz. Bu sayede aroma sektöründe söz sahibi konumdayız ve EFFA'nın yayınlarını, bilgilendirmelerini ve görüşlerini yakından takip ediyoruz. Avrupa'da

aromalar üzerinde yapılan yasal değişiklikler doğrultusunda hızlı bir şekilde aksiyon alıyor, söz konusu değişiklikler Türkiye'de henüz yürürlüğe girmemiş olsa dahi uygulamaya alıyor ve paydaşlarımızı konu hakkında bilgilendiriyoruz.

2018 yılında Sürdürülebilir Gıda Platformu'na üye olduk ve Türkiye'de gıda sektörünün, sürdürülebilir ve kapsayıcı bir gelişim modeline geçişine katkı sağlıyoruz.



Öne Çıkanlar

Deloitte Private - En İyi Yönetilen Şirketler Programı Ödülü

Yetkilendirilmiş Yükümlü Statüsü (Authorized Economic Operator) Belgesi

ISO 9001: Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001: Çevre Yönetim Sistemi, ISO 14064-1: Kurumsal Sera Gazı Envanter Raporu Doğrulama Beyanı Belgesi, OHSAS 18001: İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 27001: Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikaları

BRC: İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Uluslararası Gıda Güvenliği Standardı, FSSC 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, AIB: Amerikan Fırıncılık Enstitüsü Gıda Güvenliği Standardı ve Fami QS sertifikaları

Çalışanlarımızın %10'u Kalite Biriminde

Ar-Ge çalışmaları için cironun %6'sı

Çalışanlarımızın %20'si Ar-Ge Merkezi'nde

Sağlık ve İyi Yaşam yaklaşımımız doğrultusunda yağ,

şeker ve tuz miktarları azaltılmış ürün içeriklerinin geliştirilmesi konusunda çalışmalar

Ar-Ge'de daha uzun vadeli ve süreçlere odaklanan çalışmalar gerçekleştirmek amacıyla TÜBİTAK-TEYDEB destekli projeler

Aromsa'da yöneticilerin %70'i kadın. Kuruluşumuzdan bu yana kadın-erkek çalışan sayısında eşitlik. Toplam işgücümüzün %49'u kadın, %51'i erkek çalışanlar

2016 yılından bu yana Birleşmiş Milletler Kadının Güçlenmesi Prensipleri (Women's Empowerment Principles - WEPs) Türkiye platformu çalışmaları katılımcısı

2016-2018 yılları arasında bina inşaatı harcamaları hariç yapılan yatırımların %32'si İSG ve çevre yatırımları

2016 ve 2017 yıllarında Karbon Saydamlık Projesi (CDP) İklim Değişikliği Programı katılımcısı

Yeni yönetim binası Aromsa 6, ABD Yeşil Binalar Konseyi'nin (USGBC) LEED v4 Platin Sertifikası adayı

DEĞER ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

“

Sunduğumuz üstün kalite ve sağladığımız güven ile her zaman daha iyinin peşinden gidiyoruz.



DEĞER ZİNCİRİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



Gıda sektörü başta olmak üzere ürün ve hizmet sunduğumuz her sektörde ve coğrafyada “yaratıcı lezzet ortağı” olarak kaliteli, sağlıklı ve güvenilir çözümler üretiyoruz. Ham maddelerin seçiminden ürünlerin tüketimine, değer zincirimiz boyunca her halkada sorumluluğu ve karşılıklı güveni esas alan bütüncül bir yaklaşımla ilerliyoruz.

- Türkiye'nin aroma ve sos üretiminde lider şirketi olarak dünyanın en beğenilen markaları için yenilikçi lezzetler üretiyor, 70'e yakın ülkede milyonlarca tüketiciye ulaşıyoruz.

Faaliyetlerimizde olduğu gibi tedarik zincirindeki etkimizin de bilinciyle hareket ediyor, tedarik zincirimizdeki sürdürülebilirlik performansımızı geliştirmek için çalışıyoruz. Tedarik zincirimizde insan ve çalışan haklarına saygıyı, iş sağlığı ve güvenliğini, gıda güvenliğini, çevresel risklerin azaltılmasını ve şeffaflığı

— Tedarik Zinciri Yönetimi

Başta aromalar ve soslar olmak üzere, sektöre sunduğumuz zengin ürün yelpazemizin kalitesini ve güvenliğini daima en üst düzeyde tutmak adına tedarik zinciri yönetimi ve sorumlu ham madde tedariki öncelikli konularımız arasında yer alıyor. Sistematik temeller üzerine inşa ettiğimiz tedarik zinciri yönetimi anlayışımız, gerek çevresel ve sosyal risklerin yönetilmesi gerekse rekabetçi maliyetlere ulaşma stratejimiz doğrultusunda ilerleme kaydedilmesi açısından önem taşıyor. Tedarik zinciri yönetimini başta **Satın Alma, Üretim, Kalite ve Gıda Güvenliği** politikalarımız çerçevesinde, uluslararası kabul görmüş yönetim standartları ve faaliyet gösterdiğimiz ülkelerin ilgili mevzuatları ile uyumlu şekilde gerçekleştirerek, olası risklere karşı önlem alıyoruz.

Faaliyet gösterdiğimiz sektör itibarıyla %80'in üzerinde bir oranda yurt dışı kaynaklı ham maddelere bağlı olmamıza karşın satın alımlarımızı, alım ciromuzun %52'sini, tedarikçi sayımızın %72'sini oluşturan yerli

teşvik eden bir anlayışla pozitif değer yaratmayı hedefliyoruz. Ayrıca ürün güvenliği, sorumlu ham madde tedariki ve izlenebilirlik alanlarında iyi uygulamalar geliştirerek Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine katkıda bulunuyoruz.

firmalar üzerinden yapıyoruz. Böylece hem lojistik verimliliğimizi artırıyor hem de Türkiye ekonomisine ve üreticilere değer katıyoruz. Avrupa'daki tedarikçilerimizden gerçekleştirdiğimiz satın alma süreçlerinde ise ham maddeleri Almanya'daki fabrikamız üzerinden, tek seferde toplu olarak getirerek hem lojistik maliyetleri hem de çevresel etkilerimizi azaltıyoruz.

Tedarik zincirinde sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında, Satın Alma Politikamızla uyumlu şekilde, tedarikçi seçiminden ham madde kabulüne kadar oldukça titiz uygulamalar gerçekleştiriyoruz. Tedarikçilerimizi, uyguladıkları kalite süreçleri, üretim süreçleri ve kritik kontrol noktaları, sahip oldukları sertifikalar, ürünlerindeki kalite sürekliliği, çevre ve sosyal sorumluluk yaklaşımları gibi birçok açıdan değerlendirerek seçiyoruz. Ayrıca ilgili prosedür ve risk sınıflarını dikkate alarak gerçekleştirdiğimiz düzenli tedarikçi denetimlerinde kalite ve gıda güvenliği, iyi tarım uygulamaları, çevre yönetimi, sosyal sorumluluk ile iş sağlığı ve güvenliği gibi sürdürülebilirlik ile ilişkili konuları irdeliyoruz.

Tedarikçilerimizin uygulamalarında yapabilecekleri iyileştirmeler için onlara gerektiğinde geri bildirim veriyor, talepleri doğrultusunda destek oluyor ve sonuçlarını takip ediyoruz. 2019 yılında çevre ve İSG konularının, tedarikçi değerlendirme prosedüründeki ağırlığını artırarak sürdürülebilirlik yolculuğumuza tedarikçilerimizi de katmayı hedefliyoruz.

Müşteri ilişkileri yönetimi çerçevesinde tüm işlemleri SAP sistemi üzerinden takip ederek teknolojiyen faydalanıyoruz. Müşterilerimizin taleplerini günü gününe karşılamak ve üretimlerinde kesinti yaşamalarını önlemek amacıyla sistem üzerinden malzeme ihtiyaçlarını takip ediyoruz. Müşterilerimize ilgili konularda teyitleri SAP sistemi üzerinden yapıyor, tüm değişiklikleri sistem üzerinde tutarak raporluyoruz.

— Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği

Aromsa olarak, 1982 yılından bu yana, gıda sektöründe faaliyet göstermenin getirdiği sorumluluğun bilinciyle, kalite ve gıda güvenliği konusunda taviz vermeyen bir anlayışla çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Sektöre sunduğumuz katma değeri yüksek, kaliteli ve güvenli ürün ve hizmetlerimizin sürekliliğini başta kalite ve gıda güvenliği alanlarında olmak üzere uluslararası standartlar çerçevesinde güvence altına alıyoruz.

Altısı Türkiye'de, biri Almanya'da olmak üzere operasyonlarımızı sürdürdüğümüz tüm tesislerimizin kalite ve gıda güvenliğine yönelik standart sertifikaları bulunuyor. Bu doğrultuda, risk yönetimini temel

Ülkemizin konumu, Almanya'daki üretim ve Ar-Ge tesisimiz, Rusya'daki ofisimiz ve Asya-Pasifik ülkeleri, Ortadoğu ve Kuzey Afrika bölgelerindeki 18 ülkede yer alan bayilerimizin sağladığı avantajla, hizmet verdiğimiz ülkeleri yakından tanıyarak müşterilerin özel beklentilerini isabetli bir şekilde takip ediyor, yerel lezzetlere değer katıyoruz. Müşteri memnuniyetine verdiğimiz yüksek önem doğrultusunda düzenli olarak müşteri anketleri

gerçekleştiriyor alınan geri bildirimlere göre süreçlerimizde iyileştirmeler yapıyoruz.

Aromsa olarak kurumsal değerlerimiz doğrultusunda, tüm müşteri ve tedarikçilerimiz ile iş birlikleri yapıyor, yasal değişikliklerle ilgili konularda onları bilgilendirerek hızla uyum sağlamalarına destek oluyoruz.

• Yetkilendirilmiş Yüklümlü Statüsü – YYS (Authorized Economic Operator – AEO)

Dünya standartlarındaki süreçlerimizle YYS belgesine layık görüldük. Şirketlerin uluslararası düzeyde ticari anlamda ve kendi sorumluluğunu alarak ithalat-ihracat süreçleri açısından güvenilir olduğunu gösteren ve alınması zor olan bu belgeyi, ilk sıralarda almış seçkin şirketler arasında bulunmamızı, mükemmellik yolculuğumuzda bir motivasyon kaynağı ve süreçlerimizde yarattığımız kalitenin bir kanıtı olarak görüyoruz.

alan proaktif bir yaklaşım ile ilerliyor, ilgili alanlarda aksiyonları devreye alıyoruz. Tüm yönetim sistemlerini sürekli iyileştirmeye odaklı ve entegre bir şekilde yürütüyoruz. Üçüncü taraf denetimleri ile yetkinliğimizi onaylatıyor, sertifikalı iç denetçilerimiz aracılığıyla faaliyetlerimizi denetliyoruz. İlgili süreçlere öneri sistemi aracılığıyla çalışan katılımını sağlıyor, ödüller ile çalışanlarımızı teşvik ediyoruz. Sürekli İyileştirme Takımlarımız'ın geliştirdiği, iyileştirme projeleri ile tüm süreçlerimizde mükemmeliyet hedefiyle ilerlemeye devam ediyoruz. Aromsa olarak ISO 9001: Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001: Çevre Yönetim Sistemi, ISO 14064-1: Kurumsal Sera Gazı Envanter Raporu Doğrulama Beyanı Belgesi, OHSAS 18001: İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 27001: Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikalarına sahibiz.

Bunlara ek olarak, ham maddeleri tedarik aşamasından başlayarak bitmiş ürün dağıtımına kadar, tüm kalite, hijyen ve ürün güvenliği açısından oluşturulmuş kontrol önlemlerini içeren programlar ve iyi üretim uygulamalarını kapsayan gıda güvenliği odaklı sertifikalarımız bulunuyor. Bu çerçevede, BRC: İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu Uluslararası Gıda Güvenliği Standardı, FSSC 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve AIB: Amerikan Fırıncılık Enstitüsü Gıda Güvenliği Standardı sertifikalarına sahibiz. 2018 yılında tabi tutulduğumuz denetimler sonucunda yem güvenliği standardı olan Fami QS Belgesi'ni almaya hak kazandık. Kalite belgelerimiz ile ilgili detaylı bilgiye [buradan](#) erişebilirsiniz.



Aromsa'nın Kalite Yolculuğu



- 2012 yılından bu yana Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı'nın (EFQM) Mükemmellik Modeli'ni bir yönetim modeli olarak benimsedik. Aromsa olarak, bu model çerçevesinde 2017 yılında KalDer'den dış değerlendirme hizmeti aldık ve yapılan değerlendirme sonucunda EFQM Mükemmellikte 5 Yıldız Yetkinlik Belgesi'ni almaya hak kazandık. MAP'19 (Mükemmel Aromsa Projesi 2019) ile yolculuğumuz sürerken 2018 yılı öz değerlendirme raporunda yeterli puana ulaşarak, ödül yolculuğunda finalist seviyesine eriştiğimizi kanıtladık. Hedefimiz Türkiye Mükemmellik Büyük Ödülünü almak ve sürdürülebilir kılmaktır.

Kalite kontrol faaliyetlerimizi, girdi kalite kontrol, mikrobiyolojik kontrol, proses ve ürün kalite kontrol laboratuvarlarından oluşan 5 laboratuvarımızda Aromsa çalışanlarının %10'una denk gelen uzman kalite ekibi ile gerçekleştirmekteyiz. Ulusal ve uluslararası yöntemler kullanıyor, ISO 17025 Laboratuvar Yönetim Sistemi gerekliliklerini yerine getirerek her yıl katıldığımız uzmanlık testlerini başarı ile tamamlıyoruz. Çalışmalarımızı kaliteli aroma üretiminin ancak kaliteli girdilerle sağlanacağını bilinci ile sürdürüyoruz. Ürün özelliklerini göz önünde bulundurarak ham maddelerimizi, insan sağlığı açısından kimyasal, fiziksel, biyolojik tehlikeleri gözden geçirerek değerlendiriyoruz. Ayrıca, sahip olduğumuz standartlar gereği temin ettiğimiz ham maddelerde taklit ve taşış riskini, risk analizleri yaparak ve kontrol önlemlerini belirleyerek yönetmekteyiz.

Yasal gereklilikleri takip ediyor, doğrulama faaliyetlerimizi düzenli şekilde sürdürüyoruz. Bu çerçevede, periyodik olarak ham madde ve ürünlerimizi akredite bir laboratuvara

göndererek analize tabi tutuyor, doğrulamayı güçlendiriyoruz.

Aromsa olarak bütünsel bir bakış açısına ulaşmamız ve sahip olduğumuz farklı yönetim sistemlerini, birbirlerini tamamlayıcı bir şekilde kullanmamızı sağlayan EFQM Mükemmellik Modelini (European Foundation for Quality Management) rehber alıyoruz. Bu doğrultuda süreç performanslarını EFQM Modelinin radar anlayışına uygun olarak belirliyor, her parametreyi hedef ve karşılaştırma verileri ile izliyoruz. 2012 yılında Ulusal Kalite Hareketi'ne katılarak ve KalDer'le iş birliğine giderek çıktığımız mükemmellik yolculuğumuzda Ulusal Kalite Hareketi İyi Niyet Bildirgesi'ni imzaladık ve 2015 yılında MAP'19 (Mükemmel Aromsa Projesi) kapsamında çalışmalarımıza hız verdik. Kurumsal dönüşüm projemiz MAP'19 ile mükemmellik anlayışının tüm süreçlerimizde tam anlamıyla benimsendiği, sürdürülebilir bir kurumsal yapıya erişildiği, çalışanların iyileştirme çalışmalarına aktif bir şekilde katıldığı, tüm paydaşlarımıza dokunan bir yaklaşımla sürekli iyileşen bir Aromsa'yı hedefliyoruz.

Gıda güvenliğini sağlamak adına önem verdiğimiz konular arasında izlenebilirlik de yer alıyor. Özellikle alerjenlerin sebep olabileceği geri çağırımların takibi ve yönetimi açısından avantajlar sağlayan sistemlere yatırım yapıyoruz. Barkodlar üzerinden yaptığımız tatbikatlar ve etkin takip imkanı sağlayan izlenebilirlik sistemimiz ile hızlı ve etkili bir şekilde aksiyona geçerek aynı zamanda müşteri memnuniyetine katkıda bulunuyoruz.

Tedarik zincirinde sürdürülebilirlik, gıda güvenliği, tüketici sağlığı ve sağlıklı beslenme gibi konularda gerek uluslararası gerekse yerel düzeyde iş birlikleri geliştirmeyi ve paydaşlar nezdinde farkındalık yaratan çalışmalara katkıda bulunmayı önemsiyoruz.

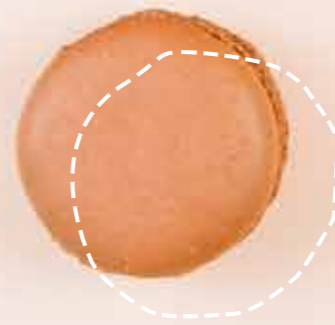




AR-GE ve İNOVASYON

“

*Doğadan ilham alıyor,
doğayı bilimle birleştiriyoruz.*



AR-GE ve İNOVASYON

Tüketici beklenti ve sektör trendlerindeki sağlıklı, güvenilir ve ulaşılabilir gıdaya yönelme, şeffaflık talebi gibi değişimler² sebebiyle gıda üretiminin sürdürülebilirliği konusu daha da kritik hale geliyor. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 2050 yılına kadar dünya nüfusunun %34 daha fazla olacağını ve bu artan nüfusun yeterli besine ulaşabilmesi için gıda üretiminin %70 artması gerektiğini öngörüyor.³

Değişen trendlere yanıt verebilmeyi ve artan gıda talebini⁴ mevcut doğal kaynakları tehlikeye atmadan karşılayabilmeyi sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Küresel bir sektör oyuncusu olarak global pazardaki talebe ve tüketicilerin değişen ihtiyaçlarına uygun inovasyon ve Ar-Ge ile üretim koşullarını geliştirmede rolümüz olduğuna inanıyoruz.

Şirketimizin başarısında, inovasyonun sağladığı esneklik ve yaratıcılıkla müşterilerimizin taleplerinin en kısa sürede, kalite gereklerine uygun şekilde karşılanması belirleyici oluyor. Türkiye'de gıda sektörünün önemli ürünlerini geliştirirken araştırma ve geliştirme çalışmalarına odaklanıyoruz. Teknoloji ve inovasyonun sunduğu fırsatları kullanarak, müşterilerimizi memnun etmeyi ve geliştirmeyi hedefliyoruz. Bu kapsamda aroma ve gıda sektöründeki yeni trendleri yakından takip ediyor, üretim tekniklerimizi, yeni teknolojilerdeki değişimleri ve yasal mevzuattaki yenilikleri benimseyerek geliştiriyoruz. Ar-Ge ve inovasyon,



Ar-Ge ve İnovasyonun Farklı İşlevleri

Gıda sektörünün beklentileri ve trendlere göre yeni aromaların tasarlanması

Pazarın beklentilerine ve trendlere göre yeni ürün geliştirilmesi

Çevresel etkilerin azaltılması

Küresel pazardaki talepleri karşılayarak ihracat kapasitemizin artırılması

İnsan sağlığına katkıda bulunabilecek ürünlerin geliştirilmesi

Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine katkı sağlamamıza da aracı oluyor. Toplumun tüm kesimlerinin güvenli, besleyici ve yeterli gıdaya erişiminin sürdürülebilir gıda sistemleriyle güvence altına alınmasına, üretimi ve üretkenliği artıran, çevresel olumsuzluklara sebep olmayan üretimin benimsenmesine, sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarının yerleşmesine destek oluyoruz. Bunun yanı sıra dolaylı olarak kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmenin desteklenmesi ve yenilikçiliğin güçlendirilmesi hedefine de katkı veriyoruz.

Ar-Ge ve inovasyon yatırımları sektörde farklılaşmamıza imkân tanıırken aynı zamanda rekabet avantajı sağlıyor. Üretime bilimsel yaklaşarak laboratuvarlarımızdaki çalışmalarımızla bilgi ve üretim altyapımızı güçlendiriyor, gıda sanayine yönelik inovatif çözümler

geliştiriyoruz. Ciromuzun %6'sını Ar-Ge çalışmalarına ayırıyoruz. Gücümüzün kaynağını ileri teknolojiye sahip, profesyonel koşullarda araştırmalar yapan Ar-Ge departmanı oluşturuyor. Şirket genelinde çalışanların %20'si Ar-Ge merkezinde çalışıyor.



² <http://www.fao.org/3/a-i6583e.pdf>

³ 2050 Yılında Dünya Nasıl Beslenecek? (How to Feed the World in 2050)

http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf

⁴ Gıda Piyasasını Yeniden Şekillendiren 10 Trend Nedir? (10 Trends Which Are (Re)Shaping The Food&Beverage Market)

https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2018-07/10_trends_which_are_reshaping_the_fb_market.pdf

Sektörümüzü yakından ilgilendiren teknik alanlarda eğitim veren kurumların eksikliği ve yetenek açığı sebebiyle bu alanda yatırımlar gerçekleştiriyoruz. Aroma konusunda kalifiye çalışan yetiştirmek üzere, şirketimiz bünyesinde uluslararası deneyime sahip aromatisyenler istihdam ediyoruz. Kadromuzda yer alan ve 20 yılı aşkın deneyimi olan üç kıdemli aromatisyen, şirketimizdeki yeteneklerin kendilerini geliştirmelerine katkıda bulunuyor.

Üretim altyapımızı geliştirirken Teknoloji Politikası yol gösterici oluyor, sektörümüzdeki gelişmeleri benimsememizi ve dünyaya entegrasyonumuzu sağlıyor.

- Ar-Ge ve inovasyona yatırım yapmak stratejik bir öneme sahip.

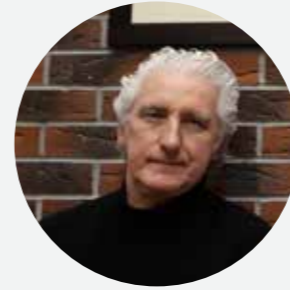
%6
Ar-Ge Payı

Ar-Ge çalışmalarına ciromuzun %6'sını ayırıyoruz

%20
Ar-Ge Çalışanı

Çalışanların %20'si Ar-Ge merkezinde çalışıyor

- Teknoloji Politikasına buradan erişebilirsiniz



Yann LE BELLOUR



Ben Yann, 35 yıldır aroma sektöründe çalışıyorum. Ar-Ge ve Teknik Destek Müdürü olarak, Aromsa'nın neredeyse tüm departmanlarıyla iç içe çalışıyorum. Her gün, çözülmesi gereken yeni teknik sorunlarla karşılaşıyoruz ve bu da kalite kriterlerini her gün daha da yükseltiyor. Sektörün genç teknisyenleriyle çalışma fırsatım oluyor. Gençlerle vakit geçirmek, çeşitli konulardaki deneyimlerimden öğrendiğim tüyoları ve püf noktalarını onlara aktarmak benim için çok keyif verici. Aromsa'nın kendine özgü dinamizmi sayesinde farklı koşullarda yetişmiş insanları bir araya getirebiliyor ve her yeni fikri hızlıca test edebiliyoruz. Aromsa, sunduğu özgürlük ve fırsatlarla benim için eşsiz bir yerde.



Ralf FRANKE



Ben Ralf, 35 yıldır aroma sektöründe çalışıyorum. AR-GE ve İnovasyon Direktörü olarak yeni ve özgün ürünlerimizin tasarım süreçlerinden ve yeni çalışanlarımızın eğitimlerinden sorumluyum. Şirketimizin yenilikçi yapısı ve her gün üstesinden gelmemiz ve keşfetmemiz gereken sorunlarla karşı karşıya olmamız, Aromsa'da öğrenme sürecinin her zaman devam etmesini sağlıyor. Bunu mümkün kılan Aromsa'daki çalışma ortamı. Özel bir şirket olan Aromsa, çalışanlarının ne kadar değerli ve önemli olduğunun farkında; dolayısıyla her birimize öğrenmek, yeni fikirler üretmek ve hatta kişisel yeteneklerimizi geliştirmek için birçok fırsat sunuyor. Ayrıca farklı damak tatlarına sahip uluslararası müşterilerle çalışmak da bu sektörde olmayı, bunca yıldan sonra bile, benim için heyecan verici kılıyor.



Vesko CHAPKANOV



Ben Vesko, 23 yıldır aroma sektöründe çalışıyorum. Tatlı Aromalar Ar-Ge Müdürü olarak her gün oldukça zorlu projelerle karşılaşıyorum. Her projeden ve müşterilerin isteklerinden ilginç ve eşsiz şeyler öğreniyorum ve öğrendiklerim bilgi birikimimi ve deneyimimi artırıyor.

Laboratuvardaki çalışanlarımızın çoğu genç, dinamik ve yüksek motivasyona sahip ve bu da benim için hem zorlu hem de büyük bir fırsat. Yeni bilgiler öğrenmeye ve bunları uygulamaya açıklar. Onları yetiştirmek için her türlü deneyimimi onlarla paylaşabildiğim için mutluyum.

Bir müşterimizin görüşü

Aroma ham maddelerinin üretilmesi konusunda yenilikçi çalışmalara öncülük edilmeli. Aromsa, inovasyonla Türkiye’de ham madde üretilirken çevresel dengelerin korunması konusunda örnek olmalı.

— Sağlık ve İyi Yaşam

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) kilo ve obezite konusunda şeker ve yağ; yüksek kan basıncı, kalp ve damar hastalıkları, kalp krizi ve mide kanseri gibi rahatsızlıklara sebep olarak da yüksek tuz tüketimini işaret etmektedir.⁵ Tüketicilerin gün geçtikçe sağlık ve iyi yaşam konularında bilinçlenmesiyle beslenme ve satın alma alışkanlıkları değişiyor. Bu taleplere yanıt veren ürünler geliştirmek, dengeli beslenme

ve obezite ile mücadele gibi konularda tüketicilere destek olmak gıda sektöründe faaliyet gösteren şirketlerin sorumlulukları arasında görülüyor.⁶ Tüketicilerin aradıkları ve alıştıkları tattan ödün vermeden, gıda ürünlerinden yağ, tuz ve şekerin azaltılmasına yardımcı olmak amacıyla tamamlayıcı aromalar geliştiriyoruz. Bu alanda duyduğumuz sorumluluk doğrultusunda yağ, şeker ve tuz miktarlarını azaltarak ürün içeriklerini iyileştiriyoruz ve çeşitlendiriyoruz. Söz konusu ürünlerde dengeli lezzet

profilini sağlamak amacıyla ileri teknolojiyi kullanan deneyimli lezzet uzmanlarımız ile çözümler geliştiriyoruz. Aynı zamanda yağ, şeker ve tuz oranı azaltılmış yeni formül çalışmalarına tat değişikliği en az seviyede kalacak şekilde destek olmak amacıyla ürün geliştirmeleri yapıyoruz. Bunun yanı sıra çölyak hastalığı ile mücadele eden kişilerin tüketebileceği glutensiz ürünlerde de lezzetten ödün vermeyen ürünler geliştirilmesi üzerine çalışmalar yürütüyoruz.

— Ar-Ge ve İnovasyon Kültürü

Ar-Ge ve inovasyonun bir kültür olarak yerleşmesinde ve yayılmasında kurduğumuz laboratuvarlar ve Ar-Ge Merkezi aracı oluyor. Ar-Ge Merkezi; Aroma Tasarımı, Aroma Uygulaması, Sos Geliştirme, Analiz Bölümü, Organik Sentez, Ekstraksiyon ve Doğal İçerik Geliştirme, Isıl İşlem Aromaları, Aroma Bilgi Merkezi ve Duyusal Analiz bölümlerinden oluşuyor. Ar-Ge ve inovasyon merkezinde bulunan bu bölümlerin her biri kendi branşında inovatif ve proaktif çalışmalar yapıyor.

Ar-Ge ve İnovasyon Merkezi Bölümleri

Aroma Tasarımı

Aroma Uygulaması

Sos Geliştirme

Analiz

Ekstraksiyon ve Doğal İçerik Geliştirme

Organik Sentez

Isıl İşlem Aromaları

Aroma Bilgi Merkezi

Duyusal Analiz

Teknoloji Geliştirme



- 2013 yılı itibariyle Ar-Ge ve İnovasyon Merkezi, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından tescilli hale getirilmiştir. Gıda sektöründeki Türk firmalar içerisinde Ar-Ge merkezi belgesi almaya uygun görülen ilk üreticiler arasında yer alıyoruz. Ar-Ge merkezinde uluslararası ve ulusal hakemlerin denetiminde projeler gerçekleştiriyor, saygın dergiler için bilimsel yayınlar yapıyoruz.

⁵ <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>

⁶ https://www.who.int/elena/titles/ssbs_childhood_obesity/en/

Aromsa İnovasyon Ekibi’nde satış ve pazarlama, aroma tasarlama ve uygulama, ürün geliştirme, teknoloji geliştirme bölümlerinde çalışanlar faaliyet gösteriyor, inovatif ürün çalışmalarlarıyla yıllık hedeflere katkı sağlıyorlar.

yer alıyor. Aromalarda koku ve tat duyularına bağlı olarak öznel değişimler gözlemlenebildiği için, aromalı ürünleri tüketen kişiler arasında farklılıkları saptamak ve müşterilerin talep ve isteklerini daha iyi karşılamak amacıyla ‘in vivo’ analizler gerçekleştiriyoruz.

Ar-Ge çalışmalarımızın odağında tüketicilerin beklentilerini en iyi şekilde karşılayacak ürünler geliştirmek



• Yenilikçi Tat Günleri

Aromsa İnovasyon Ekibi tarafından düzenlenen Yenilikçi Tat Günleri kapsamında yepyeni lezzetleri hep birlikte keşfediyoruz. Ekibin gerçekleştirdiği çalışmalarla trendlere, tüketici ihtiyaç ve taleplerine dayalı yeni ürün çözümleri geliştirmeye odaklanıyoruz. Aroma ve reçete anlamında inovatif fikirler içeren bu ürünleri, iş ortaklarımızın beğenisine sunuyor, yarattığımız sinerjinin büyümesi ve sağladığımız faydanın artmasını hedefliyoruz.

Duyusal Analiz

Duyusal analiz, gıdaların çeşitli özelliklerine göre görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyularının tepkilerini ölçen, analiz eden ve yorumlayan bir disiplin. Gıda sektöründe pek çok ürün grubunda duyuşal değerlendirme çalışmaları yapıyor; uzmanlık ve bilgi birikimimizin getirdiği güvenle iş ortaklarımızın ürünlerine yön vermek için çalışıyoruz. Duyusal analiz, ürünün duyuşal karakterlerinin net tanımlanmasına, hedeflenen kaliteli ürün özelliklerine ulaşılmasına, ürün

geliştirme süresinin kısalmasına, kaliteli ürün ile birlikte tüketicinin firmaya karşı güveninin artmasına ve tüketici tercihlerinin net olarak anlaşılmasına olanak sağlıyor.

— Öne Çıkan Projeler ve Ürünler

Ar-Ge ve inovasyon aracılığıyla geliştirdiğimiz projeler, ürünler ve iş birlikleri, sektörde bilgi ve deneyim paylaşımına ve ulusal bilgi birikiminin artmasına katkı sağlıyor. Ar-Ge

sürecinde uzun vadeli iş birlikleriyle bilimsel çalışmalar gerçekleştirmek için 2005 yılından itibaren TÜBİTAK-TEYDEB destekli projelerde çalışmalar yapıyoruz. Ayrıca hem sanayi-üniversite iş birlikleri hem de sanayi-sanayi iş birlikleriyle çeşitli inovatif projeleri hayata geçiriyoruz.

Bilimsel çalışmalar ışığında Camarom® ve Kapsarom® markalarını ortaya çıkardık.

- Ar-Ge sürecinde daha uzun vadeli ve süreçlere odaklanan çalışmalar gerçekleştirmek amacıyla TÜBİTAK-TEYDEB destekli projeler üzerinde çalışmalar yapıyoruz.

<p>• TEYDEB ile yapılan önemli çalışmalar arasında;</p> <p>*Tatlandırıcı sakızlarda kullanılan, meyve tadı veren aromaların çiğneme sırasında etkinliklerinin artırılması ve böylece uzun süreli etkinin sağlanması,</p> <p>*Meyve ve sebze ekstraktlarının doğallığının ve tazeliğinin yeni teknolojik yöntemlerle</p>	<p>korunması için meyve ve sebzelerden sıvı ekstraktlar elde edilmesi ve püskürtmeli kurutma ile sıvı ekstraktların kurutularak %100 doğal meyve-sebze tozlarının üretilmesi,</p> <p>*Fındık ve antepfıstığı ekstraktlarının süperkritik ekstraksiyon yöntemiyle %100 saf ve çözücüsüz üretilerek, teknolojik anlamda gelişmiş cihazlarla aroma profillerinin</p>	<p>çıkartılması ve aromalar içerisinde kullanımlarının geliştirilmesi,</p> <p>*Yüksek maliyetli meyve esaslı katı bileşenlerin yerli üretim ile karşılanması için meyve tozları üretilerek müşterilere çabuk çözünme, az tozuma gibi önemli avantajlarla ürünlerin sunulması</p> <p>gibi çalışmalar yer alıyor.</p>
--	---	--

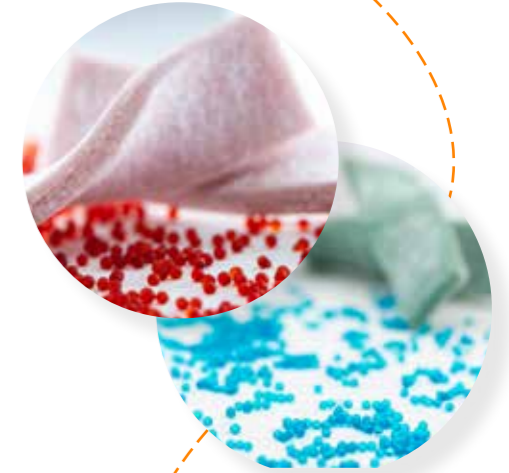


• **Camarom®**

*İleri ekstrüzyon teknolojisi kullanarak geliştirdiğimiz Camarom® markalı granül aromalarımızla gıda ürünlerine çeşitli özellikler katıyoruz. İstenilen şekil, boyut ve renkte üretilebilen Camarom®, üreticilere depolama ve üretim süreçlerinde kolaylık sağlıyor, eklendikleri gıdayı görsel anlamda çeşitlendirebiliyor.

• **Kapsarom®**

Kapsarom® markalı mikrokapsül aromalar ise ışıltılı görüntüsü, yuvarlak yapısı, homojen boyutu ve farklı aroma salım tarzı ile müşterilere yeni fırsatlar yaratıyor. İçi sıvı aroma dolu, dışı sert kabuktan oluşan mikrokapsül aromalar, çekirdek-kabuk tarzı bir yapıya sahiptir ve çiğneme esnasında kırıldığında o ana kadar özenle koruduğu eşsiz aromasını ortama salıyor.



ÇALIŞANLAR

“

*İnsana değer veriyor,
çalışanlarımızla birlikte geliyoruz.*



ÇALIŞANLAR



Gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayarak başarıya ulaşmada ve sektörümüzü yakından ilgilendiren gelecek trendlerine hızlı yanıt vermede çalışanlarımızın önemli etkisi var. Olağanüstü müşteri hizmetini tam anlamıyla sağlayabilmek ve hizmet götürdüğümüz tüm coğrafyalarda aroma denilince akla ilk gelen çözüm ortağı olabilmek için mutlu ve gelişime açık bir iş ortamı sağlanması gerektiğine inanıyoruz.

Kurulduğumuz günden bu yana, yenilikçi kurum kültürümüzü benimseyen ve ileri taşıyan, her zaman çalışan sağlığı ve güvenliğine öncelik veren insan kaynakları uygulamalarını hayata geçirerek iyi bir çalışma ortamı sunmak ve tercih edilen iş yeri olmak için çalışıyoruz. Doğru işe doğru insan ilkesiyle hareket ediyoruz. Başarının katılımcı yönetime inanan bir insan kaynakları yaklaşımından geçtiğine inanıyoruz. Çalışanlarımızla bu doğrultuda, doğru iletişim kanalları oluşturarak, çift yönlü bir iletişim kuruyoruz.

İnsan Kaynakları Politikamız ve değerlerimiz, faaliyet gösterdiğimiz tüm coğrafyalarda çalışan ve insan haklarını korumaya, doğru işe doğru insan ilkemizi uygulamaya yönelik bir çerçeve oluşturuyor. Çalışanlara yönelik geliştirdiğimiz uygulamalarla, toplumsal cinsiyet eşitliğini ve insana yakışır iş ortamlarını destekliyor ve bu yaklaşımımızla Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine katkıda bulunuyoruz. Kadın istihdamında sektörümüzde lider

kuruluşlardan biri olarak işe alımdan terfilerle tüm süreçlerde eşitlik ilkesiyle hareket ediyoruz.

Çeşitlilik en önem verdiğimiz değerler arasında yer alıyor. Farklı bakış açılarını ve düşünceleri barındıran katılımcı bir yönetim politikası benimsiyoruz. Tüm insan kaynakları süreçlerimizde farklılıklara saygı duyuyor, hiçbir şekilde ayrımcılık gözetilmemesini sağlıyoruz. 2016 yılından bu yana Birleşmiş Milletler Kadının Güçlenmesi Prensipleri (Women's Empowerment Principles - WEPs) Türkiye Platformu'nun çalışmalarına dahil oluyoruz. WEPs imzacısı olarak çalışmalarını uluslararası taahhütlerle sağlamlaştırmayı hedefliyoruz.

Aromsa'da yöneticilerin %70'i kadınlardan oluşuyor. Kuruluşumuzdan bu yana hep koruduğumuz bir oran olarak kadın-erkek çalışan eşitliğini sağlıyoruz. İşgücünün %49'u kadın, %51'i erkek çalışanlardan oluşuyor. Mavi yakalı çalışan oranı %51, beyaz yakalı çalışan oranı ise %49'dur.

• Aromsa İnsan Kaynakları Politikasına [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

— Yetenek Yönetimi

Gün geçtikçe daha da büyüyen küresel aroma sektörü, sürekli yenilikleri gerekli kılan bir dinamizmle gelişmeye devam

ediyor. Değişen tüketici trendleri ve artan müşteri talepleri kendini geliştiren ve hızlı değişime uyum sağlayan insan kaynağını gerekli kılıyor.

Çalışanlarımıza gelişim olanakları sunmanın, teknolojik yenilikleri takip etmelerini kolaylaştıracak araçlar geliştirmenin ve yetkinliklerine yatırım yapmanın Aromsa'yı ileriye taşıyacağına inanıyoruz. Ağırlıklı uzman mühendisler olmak üzere farklı bilgi, beceri, deneyim ve yeteneklere sahip bireylerin gelişimine destek olarak iş gücümüzü nitelikli hale getiriyor, çalışan gelişimini iş ve sürdürülebilirlik hedeflerimizle paralel bir şekilde ele alıyoruz.

Her çalışanın mesleki ve kişisel gelişimlerini destekliyor ve odağımıza alıyor, başta gıda güvenliği, teknik konular olmak üzere sektörümüz için çok öncelikli ve işimizin merkezindeki konularda sürekli öğrenmeyi ve gelişimi sağlamayı hedefliyoruz. 2018 yılı itibarıyla sunduğumuz eğitimlerle çalışan başına ortalama 22 saat eğitim verdik. Bunun yanı sıra konferanslar, seminerler, fuarlar ve gelişimlerini sağlayacak etkinliklere katılmalarını desteklemeye devam ettik. Küresel ölçekte yürüttüğümüz faaliyetlerimizde çalışanlarımızın yetkinliklerini arttırmak amacıyla 2015 yılından bu yana çalışanlara uygun 7 farklı İngilizce konuşma sınıfı bulunuyor.

Çalışan gelişimi performans sisteminin önemli bir parçasını oluşturuyor. Performans Yönetim Sistemimiz, her düzeyde çalışan performansının

değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi için geliştirilmesi gereken alanları belirlemek amacıyla kullanılan sistematik bir araçtır. Çalışanları şirket stratejisi ve öncelikleri hakkında bilgilendiriyor, performanslarını objektif yöntemlerle ölçüyor. En iyi performansı göstermeleri için bölüm ve kuruluş hedefine olan katkı ve potansiyellerini destekliyor, geri bildirim ve paylaşım toplantıları ile bu süreci etkin bir iletişim aracı olarak değerlendiriyoruz.

Çalışanlarımızı, şirket hedefleri ve kendi bireysel performanslarına katkıda bulunacak şekilde ödüllendirme sistemi ile teşvik ediyor, performanslarını objektif kriterlere dayanan değerlendirme süreçleri ile takip ediyoruz. Ayrıca strateji geliştirme çalışmalarımız kapsamında tüm beyaz yaka ve mavi yaka çalışanlarımızın, pozisyonlarına ait yetkinliklerini içeren bir hedef kartı bulunuyor.

• Çalışanlarımızın gıda sektörü ve aroma konusunda bilgilerini arttırmak için Aromsa Bilgi Belge Merkezi'ni kurduk. Bu kapsamda kurduğumuz kütüphanemizde makale, süreli yayın, kitap gibi materyaller bulunuyor. Böylelikle sektörümüzü yakından ilgilendiren bilimsel ve teknolojik gelişmelerin yayılmasına, konuyla ilgili literatüre erişimin arttırılmasına ve sektör çalışanlarının bu konudaki bilgi ihtiyaçlarını en kısa ve en doğru şekilde karşılayabilmelerine katkıda bulunuyoruz. Kütüphanedeki kaynaklardan, çalışanlarımızın yanı sıra üniversitelerin gıda ve kimya bölümlerinde lisans, lisansüstü ve/veya doktora düzeyinde araştırma yapan öğrenciler, tedarikçilerimiz ve müşterilerimiz de faydalanabiliyor.

• Elde ettiğimiz başarılarda çalışanlarımızın büyük katkısı olduğunun bilinciyle Aromsa'yı gerek mevcut gerek potansiyel çalışanlar için tercih edilen bir iş yeri haline getirmeye çabılıyor, çalışanlarımızın sürekli gelişimini destekliyor ve çalışan bağlılığını artırarak ilerlemeyi hedefliyoruz. Toplam çalışan sayısı kurulduğumuz günden bu yana sürekli artıyor.

%9 ↑↑
Çalışan Sayısı

2016 yılından bu yana çalışan sayımız %9 artış gösterdi.

Yılda iki defa gerçekleştirdiğimiz performans değerlendirmesinde yüksek performans gösteren çalışanlarımızı farklı mekanizmalarla ödüllendiriyoruz. Yıl ortasında çalışanların tamamı ara değerlendirmeye tabi tutulurken, yıl sonunda yüz yüze görüşmeler ile detaylı değerlendiriliyorlar. 2016 yılından itibaren tüm çalışanlarımızı performans değerlendirmesine tabi tutuyoruz.

2018 yılından itibaren ise sistemi SAP Success Factors PYS Modülü üzerinden takip ediyor ve yönetiyoruz. Performans yönetimi sonrasında elde edilen sonuçları Gelişim Planlama, Stratejik İnsan Kaynakları Planlama ve Ardıl Planlama süreçlerimizde girdi olarak değerlendiriyoruz.





- Teknik Eğitimci Yetiştirme Projesi kapsamında formenlerimiz ve uzmanlarımız için 4 ADIM® yöntemi ile teknik eğitimci eğitimi gerçekleştirdik.



2016'dan bu yana uyguladığımız Kurum Kültürü anketlerimiz sonucu elde ettiğimiz kurum kültürü profilimiz ve liderlik etkililiği araştırması sonuçları ışığında belirlediğimiz aksiyon planları ile gelişimimizi sürekli gözden geçirerek ilerliyoruz.

Ardıl Planlama Sistemini, çalışanlarımızı gelecekteki rollerine hazırlamak, yeteneklerin kesintisiz şekilde Aromsa'ya katkı vermesini sağlamak ve önemli pozisyonları iç kaynaklarımızla etkin şekilde doldurmak için kullanıyoruz. Bu kapsamda her çalışan için detaylı gelişim planı hazırlıyoruz. Sisteme dahil olan her çalışmamızı eğitim, rotasyon, terfi gibi uygulamalardan faydalıyoruz. Ardıl Planlama Sistemini her yıl gözden geçirerek iyileştiriyoruz. Ek olarak her yıl yaz ve kış dönemlerinde üniversiteli ve meslek liseli gençlere, iş dünyasına ve Aromsa'da olası kariyer fırsatlarına hazırlanabilmelerini sağlamak amacıyla staj olanağı sunuyoruz. Her yıl çalışan sayımızın %5'i oranında öğrenciye staj imkanı sağlıyoruz ve bu stajyerlere şirket ihtiyacına göre iş fırsatı sunuyoruz.

— İş Sağlığı ve Güvenliği

Çalışanlarımıza sağlıklı ve emniyetli koşullarda bir iş ortamı sunmak en önemli sorumluluklarımız arasında yer alıyor. İş Sağlığı ve Güvenliği

- Çalışanların liderlik yetkinliklerini geliştirmek ve etkin değerlendirmek yetenek yönetimi kapsamında ele aldığımız önemli konular arasında yer alıyor. Aromsa Liderlik İş Ailesinde yer alan tüm yöneticiler ile kendine bağlı çalışanı bulunan tüm şef ve üzeri yöneticilere 2016 yılından bu yana her yıl Liderlik Etkililiği Anketi ve iki yılda bir Liderlik Tarzları Anketi uygulanıyor. Yöneticilerimizin ast ve üstlerine uygulanan anketlerde, 10 farklı liderlik yetkinliği üzerinden ilgili liderlerin bu yetkinliklerine ait alt davranışlarını değerlendirmeleri isteniyor. Elde edilen sonuçların ortalama değerleri ilgili lidere bireysel sonuç raporu olarak sunuluyor ve gelişim ihtiyacı bulunan yetkinlikler için eğitim ve gelişim planı yapılıyor. Bu kapsamda verilen eğitimler arasında Performans Değerlendirme ve Geri Bildirim Verme, Liderlik ve Bireyler Arası İlişkilerin Yönetimi konuları yer alıyor.

Politikamız kapsamında merkez ofis ve üretim tesislerinde yasal mevzuatlara ve uluslararası standartlara uygun iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını hayata geçiriyoruz. Tüm çalışanlarımız ve iş ortaklarımız için bağlayıcı olan Etik İlkelerimiz de güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamının gereklerine dikkat çekiyor. Tüm tesislerimizi OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ile yönetiyoruz.

- Aromsa İş Sağlığı ve Güvenliği Politikasına [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Tüm çalışanlar seçimle belirlenmiş Çalışan Temsilcileri aracılığı ile İSG Kurulunda temsil edilmektedir. İSG Politikası kapsamında çalışanlar, taşeronlar, ziyaretçiler ve faaliyetlerimizden etkilenen tüm paydaşlar için risk analizleri yaparak İSG risklerini en aza indiriyoruz. Yaptığımız çalışmalar kapsamında yüksekte çalışma olasılığı bulunan riskli bölgeler tespit edildi. Bu alanlarda yatay ve dikey yaşam hatları kurulumu gerçekleştirildi. Çalışanlarımızın ergonomik koşullarının iyileştirilmesi için vakumlu kaldırma sistemlerine yatırım yaptık. Böylelikle çalışanlarımızın kas ve iskelet sistemi rahatsızlıklarına maruz kalma riskinin

önüne geçtik. İSG konusunda farkındalık yaratmak amacıyla fabrikalarımızda çeşitli poster, afiş ve görsellere yer verdik. Gerçekleştirdiğimiz önleyici uygulamalar ve çalışan farkındalığının artmasıyla kaza sıklık oranında önemli gelişmeler kaydettik. Aromsa'da bugüne dek hiç meslek hastalığı tespit edilmemiş ve ölümlü kaza yaşanmamıştır.

Çalışanlarımıza, yasal gerekliliklerin ötesinde şekillendirdiğimiz kapsamlarda yılda bir periyodik sağlık muayenesi ve riskli hastalıklar bakımından tahlil ve tarama imkanları sunuyoruz. Çalışanlarımızın sağlık problemi olan aile fertlerine ve özellikle çocuklarına sağlık, eğitim ve sosyal destek verilmesi yönünde de uygulamalar gerçekleştiriyoruz. Ek olarak fiziksel ve bedensel sağlıklarını desteklemek için fitness ve pilates dersleri vermeye başladık. Tüm çalışanlar için genişletilmiş sağlık taramaları yaptırıyor, çalışanlarımızın sağlığına ve hayat kalitesine önem veriyoruz.

Merkez ofis ve fabrikalarımızda zorunlu İSG eğitimlerinin yanı sıra, çalışanlara ve taşeronlara İSG Uygulama eğitimleri ve farkındalığın artırılması için eğitimler veriyoruz. İş ortaklarımızın ve yüklenicilerin gerekli eğitimleri almadan işe başlamalarına izin vermiyoruz.

— Çalışan Memnuniyeti ve Katılımı

İnsan Kaynakları konusunda hayata geçirdiğimiz tüm uygulamalar, çalışanlarımızın memnuniyetine ve verimliliğine doğrudan yansıyor. Yetenek yönetimi ve diğer konularda sunduğumuz imkanlar çalışanlarımızın kurum kültürümüze adapte olmalarını sağlıyor.

Kültürümüzün bir parçası olarak insan kaynağımızın, Aromsa'nın kurumsal

- 2016 yılında yapılan çalışan bağlılığı anketi sonuçlarına göre çalışan memnuniyeti beyaz yakada %61,9 mavi yakada ise %60,7 olarak ölçüldü. Her iki puan da bağımsız bir araştırma şirketinin yaptığı araştırmanın sonuçlarına göre Türkiye ortalamaları olan beyaz yakada %60,9 ve mavi yakada %52,3 olan ortalamaların üzerinde olduğumuzu gösteriyor. Bu puanları daha da yukarıya çıkarmak için çalışmalarımıza devam edeceğiz.

sosyal sorumluluk anlayışını yansıtacak şekilde toplumsal sorunlara duyarlı, insan ilişkilerinde kendini geliştiren, topluma faydalı projelere destek olan ve sosyal hayata kolaylıkla entegre olabilen bireylerden oluşmasını önemsiyoruz.

Farklı projelerdeki etkin roller, çalışanların liderlik, iletişim gibi yönlerini geliştirirken yeteneklerini keşfetmelerini sağlıyor ve motivasyonlarını artırıyor. Böylece çalışan gönüllülüğü, insan kaynağımızı geliştirmemize ve hedeflediğimiz iş ortamını oluşturmamıza katkıda bulunuyor.

Katılımcılığı arttıracak bireysel ve takım çalışmalarını destekliyor ve ödüllendiriyoruz. Çalışanlarımızın motivasyonunu artıran, etkileşimi sağlayan organizasyonlar, sosyal ve kültürel faaliyetler kurum içi iletişimimizi güçlendirmemize yardımcı oluyor. Ayrıca çalışanlarımızın etkin iletişim kurmaları için öneri, fikir ve görüşlerini paylaşabilecekleri platformlar sunuyoruz. Öneri kutuları, ASİT'ler (Aromsa İyileştirme Takımları) ve Proje Ekipleri aracılığıyla iş süreçlerine katkı vermek üzere çalışan katılımını destekliyoruz.

Çalışanlarımızın kurduğu ve yönetimini üstlendikleri Mutlu Çalışanlar Kulübü, sosyal aktiviteler yapmak üzere bir araya geliyor; tiyatro, fotoğrafçılık, kitap okuma, gezi ve satranç gibi farklı alanlarda eğitim ve etkinlikler organize ediyor ve bu çalışmalarını sosyal

anlamda farkındalık çalışmalarını nasıl birleştirebileceklerine odaklanıyor. Örneğin Tiyatro Kulübü Shakespeare'in bir oyununu hazırlıyor ve bu oyunun 2019 yılında Koruncuk Vakfı yararına oynanması planlanıyor.

Son üç yıldır çalışanlar bilgi, tecrübe ve yeteneklerini ÖSGD Meslek Lisesi Koçları Programı kapsamında meslek lisesi öğrencileriyle paylaşıyorlar. Programa koçluk desteği sağlıyor, bilgi birikimimizi ve deneyimlerimizi paylaşarak çoğaltıyoruz. Ayrıca her yıl yüzlerce öğrenci Aromsa'da gerçekleştirdikleri teknik gezilerde çalışanlarımızla bir araya geliyorlar. Bu kapsamda 2018 yılında 12 üniversite ve lise gezisine ev sahipliği yaparak toplam 300 öğrenciyle bir araya geldik.



— Çalışan Görüşleri



Mar GARCIMARTIN



Ben Mar, 24 senedir aroma sektöründe çalışıyorum. İspanya'da kimya eğitimi aldım ve İngiltere'de gıda üzerine yüksek lisans yaptım. Sonrasında, Türkiye'ye geldim ve Aromsa'da çalışmaya başladım. Kalite Kontrol Grup Müdürü olarak, Aromsa'nın ürettiği tüm aromaları görme ve tatma fırsatım oluyor. Yeni teknolojilerle birlikte, zaman içinde şirketimizde artan ürün çeşitliliğine tanık olmaktan gurur duyuyorum.

Aromsa'nın uluslararası yapısı, benim gibi yabancı çalışanların buraya uyum sağlamasında kolaylık sağlıyor. Aromsa'da kalite departmanının kuruluşundan itibaren yapılandırma sürecinde bulundum. Şirket büyürken kaliteden hiç ödün vermediği ve kaliteli ürün üretmek Aromsa'nın vizyonunda hep olduğu için, işimi her zaman severek ve inanarak yaptım.

Aromsa, çalışanların memnuniyetini ön planda tutar, genç çalışanlara fırsatlar sunar. Yıllar içinde onlarca genç ve dinamik teknisyeni yetiştirirken, büyük sorumluluk hissetmekle beraber çok keyif aldım. Kalitenin ne demek olduğunu beraber hissettik. Bu çalışanların Ar-Ge departmanına geçtiklerinde, öğrenilen ilkeleri koruyarak ne kadar başarılı aromatisyenler olduklarını gördüm. Aromsa gibi sektörde lider olan bir şirketin, başarıyı sürdürmek için çalışanlarını ön planda tutması burada çalıştığım için şanslı hissettiriyor.



Mehmet AK



Ben Mehmet Ak. Gıda mühendisiyim. Doktora sonrası 6 yıl kadar üniversitede öğretim üyesi olarak çalıştım. Yaklaşık 20 yıl önce akademiden Aromsa'ya geçtim. Şimdi Teknoloji Geliştirme Direktörü olarak görev yapıyorum. Aromsa, bilimsel çalışma ortamı olarak üniversiteyi aratmayacak nitelikte bir iş yeridir.

Gıda mühendisi, kimyager ve operatör arkadaşlardan oluşan bir ekiple aroma enkapsülasyonu konusunda araştırmalarımızı sürdürüyoruz. Ortaya çıkış amacı sıvı aromayı katı forma dönüştürmek olan enkapsülasyon teknolojisi yıllar içinde önemli gelişmelere sahne olmuştur. Bugün gelinen noktada enkapsülasyon teknolojisinin birincil amacı ürüne kontrollü salım niteliği kazandırmaktır. Bilimsel gelişmeleri yakından takip ederek ve üzerine gençlerin hayal gücünü katarak müşterilerimizin zorlayıcı taleplerini karşılayacak farklı enkapsüle aromalar geliştirmeye devam ediyoruz. Bu türden iki ürünümüz Camarom® ve Kapsarom® ticari ismiyle çeşitli gıdalara lezzet katmaktadır.

Aromsa, iyi eğitim almış ve meraklı gençlere okulda öğrendiklerini uygulayabilecekleri ve daha da önemlisi yeni şeyler öğrenebilecekleri bir ortam sunmaktadır.



Bu yıl Adım Adım koşusuna 33 çalışanımız Aromsa sponsorluğunda katıldı ve Koruncuk (Türkiye Korunmaya Muhtaç Çocuklar) Vakfı'na destek oldu. Bu sosyal sorumluluk projesi kapsamında sosyal medya aracılığı ile toplanan yardımlar sayesinde yedi çocuğun bir yıllık bakım ve tedavi masrafları Aromsa tarafından karşılanmış oldu. Bunun gururunu tüm çalışanlarımızla paylaştık. Çalışanlarımız her ay Kadıköy

Belediyesi Sevgi Mağazası'na giyecek ve oyuncak yardımı gerçekleştiriyor. Ayrıca Kirazpınar İlkokulu'na 3 ayda bir temizlik malzemesi ve kırtasiye yardımı gerçekleştiriyoruz. Tadım Jale Meslek Lisesi'ne laboratuvar kurarak öğrencilere cihazların kullanımı ve teknik konular hakkında eğitim veriyoruz, öğretmen ve öğrencilerin eğitimine destek oluyoruz. Çalışanların evlerinde ve şirketimizde çıkan elektrikli ve elektronik eşya atıkları ile 2014 yılından bu yana TEMA'nın

ağaçlandırma projelerine katkıda bulunduk. 2019 yılı itibarıyla tüm elektronik eşya atıklarını Bir Dileğim Var projesine bağışlayarak destek olacağız.

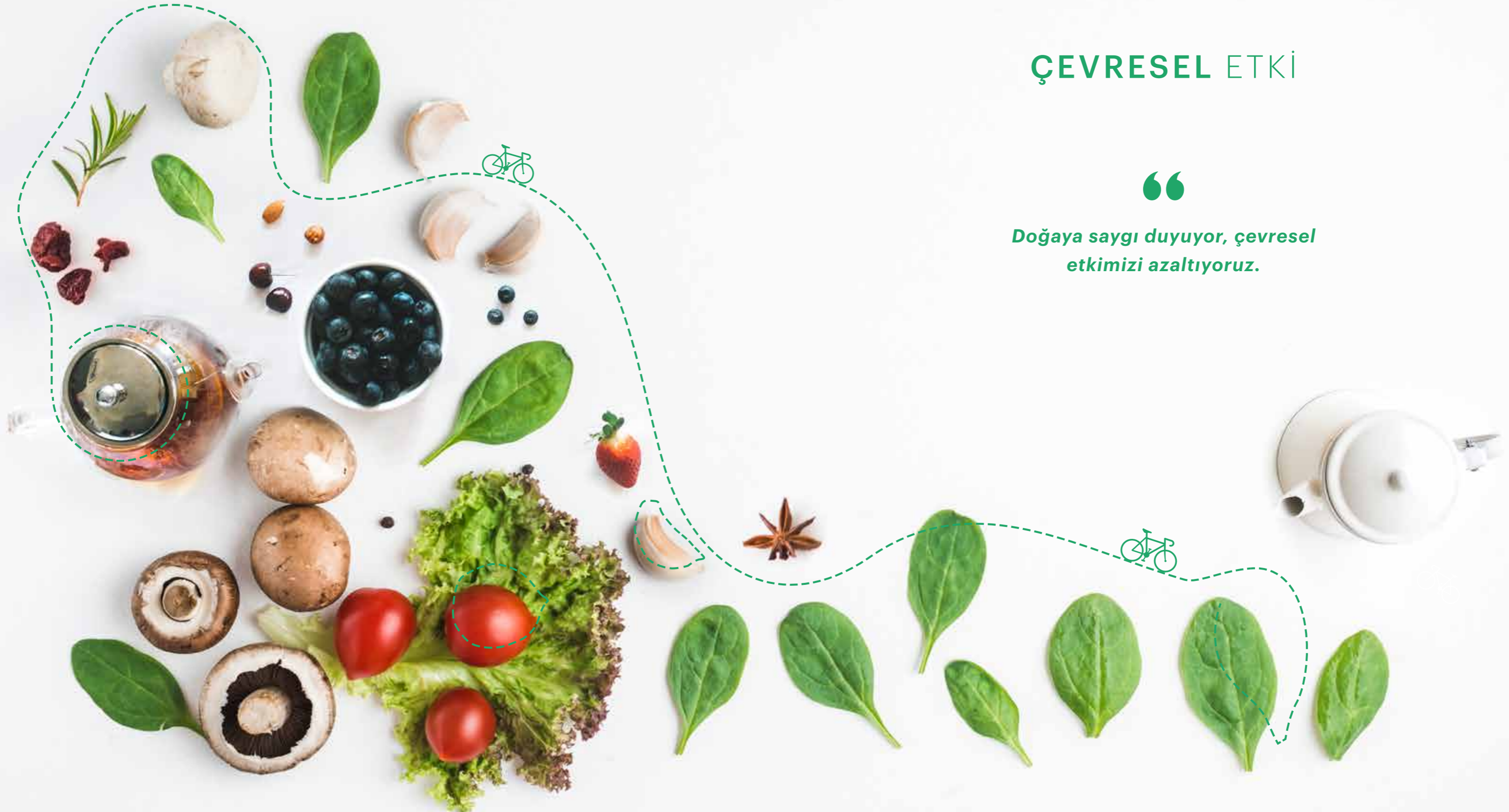
Sosyal sorumluluk yaklaşımımız kapsamında hayvan barınaklarına da yardımda bulunuyoruz. Büyük Ada Hayvan Barınağı ve GOSB köpek beslenme noktalarına mama bağışında bulunduk.



Çalışan Görüşü

Sürdürülebilirliği ancak gönüllü çalışanlar içselleştirebilir. Çalışanlar içerisinde çıkmış gönüllüler projelerle kalkınma hedeflerini anlayabilir ve anlatabilir.

- Çalışanlarımızın yanı sıra kurumsal olarak da topluma katkı sağlıyoruz. 2018 yılında toplam 20 öğrenciye Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği üzerinden burs imkanı sağladık. Her yıl bu sayının artmasını planlıyoruz. 2018 yılı Kasım ayında gerçekleştirilen ve genç müzisyenlerin eğitimine destek amaçlı düzenlenen İstanbul Filarmoni Derneği Gala Konseri'nin ana sponsoru olduk.



ÇEVRESEL ETKİ

“

Doğaya saygı duyuyor, çevresel etkimizi azaltıyoruz.

”

ÇEVRESEL ETKİ



Aroma üretiminde lider şirket olarak doğal kaynakları, faaliyetlerimizin devamlılığı ve gelecek nesiller için duyduğumuz sorumluluk çerçevesinde korumamız gerektiğinin bilincindeyiz. Üretimimizin ana girdilerinden olan tarım ürünlerini temin edebilmek için toprağın sağlığını ve su kaynaklarının yeterliliğini güvence altına almak yüksek öneme sahip. Çevre Politikamız kapsamında enerji tüketimini ve karbon ayak izini azaltmak, etkin su ve atık yönetimi yapmak ve faaliyetlerimizde verimliliği en üst düzeye çıkarmak üzere çalışıyoruz. Bunun için, öncelikli konularımızdan olan iklim değişikliğiyle mücadele ve enerji yönetimi ile operasyonel verimliliğe odaklanıyoruz. Hedeflerimize ulaşmak için faaliyetlerimizi uluslararası standartlara uygun şekilde yürütüyoruz. Üretim yaptığımız fabrikaların tamamında ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve dört fabrikamızda ISO 14064 Sera Gazı Yönetimi belgelerine sahibiz. Çevresel etkilerimizi takip ediyor, elde ettiğimiz veri ışığında iyileştirici çözümler geliştiriyoruz.

- Aromsa Çevre Politikası'na [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Bugün ürünlerimiz 70'e yakın ülkede kullanılıyor ve dünyadaki pazar payımız sürekli büyüyor. Faaliyetlerimizin etki alanı da genişlediği için Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ne katkı vermeyi

önemsiyoruz. Küresel Hedefler içinde özellikle Sorumlu Tüketim ve Üretim ile İklim Eylemi hedefleri çalışmalarımıza rehberlik ediyor.

- Kocaeli Sanayi Odası Büyük İşletmeler Kategorisinde Çevre Teşvik Ödülü'nü almaya hak kazandık.

— İklim Değişikliği ve Enerji Yönetimi

Küresel ölçekte en büyük çevre sorunlarından olan iklim değişikliği konusunda özel sektöre büyük sorumluluk düşüyor. Bunun farkında olarak Çevre Politikamız kapsamında İklim Değişikliği İle Mücadele ve Karbon Yönetimi yaklaşımını geliştirdik. Bu yaklaşım doğrultusunda, 2013 yılından itibaren ISO 14064-1⁷ standardına göre doğrulama yapıyoruz. Bu standart, sera gazı yönetimini iyileştirmek amacıyla sera gazı emisyon sınırlarının belirlenmesi, bir şirketin sera gazı emisyonlarının ve uzaklaştırılmalarının hesaplanması ve şirketin özel tedbirlerinin veya faaliyetlerinin tanımlanması için gereklilikleri içeriyor. 2013 yılından itibaren sera gazı emisyon verilerini takip ediyoruz. Bu kapsamda önümüzdeki 5 yıl içerisinde CO₂e salım değerimizi bugünkü değere göre %10 azaltmayı hedefliyoruz. Ayrıca verimliliği ve tasarrufu arttırmak amacıyla

oluşturduğumuz projeleri yönetmek üzere kurduğumuz ekip ile dijital dönüşüm sürecini başlattık.

Faaliyetlerimiz sonucu ortaya çıkan sera gazı emisyon verisini Kapsam 1, Kapsam 2 ve Kapsam 3 dahilinde hesaplayarak etkilerimizi yakından takip ediyoruz. Üretim süreçlerinde enerji tüketimini azaltmak ve düşük karbonlu üretim yapmak için projeler geliştiriyoruz. Çalışanlara iklim değişikliği ve düşük karbonlu üretim konusunda eğitimler veriyoruz. Bölgedeki okullara verdiğimiz genel çevre eğitimleri ile özellikle atık yönetimi ve iklim değişikliği konularında farkındalık yaratmayı hedefliyoruz.

Fabrikalarda enerji verimliliğini artırmak üzere çeşitli çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Basınçlı hava kompresörünün atık ısısından sıcak su elde ederek sıcak su kazanının tükettiği doğalgaz miktarını düşürdük ve yılda 35.000 m³ doğalgaz tasarrufu sağladık. Çatılara şeffaf çatı panelleri yerleştirdik, böylece gün içinde aydınlatmaya duyulan ihtiyacın azalmasıyla elektrik tüketimi de azaldı. Sonuç olarak yılda yaklaşık 60.000 kWh elektrik enerjisi tasarrufu sağladık. Fabrikalardaki endüstriyel tip armatürler yerine LED armatürler ile aydınlatmaya geçtikten sonra yılda yaklaşık 75.000 kWh elektrik tasarrufu yapmaya başladık. Ayrıca, üretimin ihtiyacı olan buhar ve sıcak suyu elde etmek amacıyla kullanılan ve her biri yanma prosesi niteliğindeki buhar jeneratörlerini, sıcak su kazanlarını ve kızgın yağ kazanlarını

⁷ ISO 14064-1 Sera Gazları – Bölüm 1: Sera Gazı Emisyonlarının ve Uzaklaştırılmalarının Kuruluş Seviyesinde Hesaplanmasına ve Rapor Edilmesine Dair Kılavuz ve Özellikler Standardı: <https://www.iso.org/standard/38381.html>

düzenli olarak kontrol ediyoruz. Yanma sonucunda çıkan baca gazlarını analiz ederek yanma verimliliğini ölçüyoruz. Bu analiz sonuçlarına göre sistemin yakıt ve hava oranı ideal değere ulaşacak şekilde yanma ayarlarını yapıyoruz.

Bununla birlikte, siparişleri müşteri bazlı inceleyerek yakın sevk tarihleri veriyoruz. Böylece sefer sayısını azaltıyor ve daha fazla yakıt

harcanmasının önüne geçerek hem taşıma kaynaklı oluşacak sera gazı salımını hem de taşıma maliyetlerini azaltıyoruz.

2016 yılı itibarıyla, sürekli iyileştirme çalışmaları doğrultusunda dahil olduğumuz uluslararası çevresel ve sosyal performans değerlendirme platformu Ecovadis ile çevresel faaliyetlerimizi değerlendiriyoruz. 2016

ve 2017 yıllarında Karbon Saydamlık Projesi (CDP) İklim Değişikliği Programına katıldık. Bu dönemde CDP Türkiye İklim Değişikliği Raporlarında⁸ çevre performansını şeffaflıkla paylaşan şirketler arasında yer aldık.

• LEED Adayı Çevre Dostu Bina: Aromsa 6

Yeni yönetim binasını, ABD Yeşil Binalar Konseyi'nin (USGBC) dünyada en çok tercih edilen çevreye duyarlı yapı sertifikası olan Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik (LEED) kriterlerinde inşa ediyoruz. Aromsa 6 adındaki proje; LEED'in en üst düzey sertifikası olan LEED v4 Platin Sertifikası'na aday oldu. Aromsa 6 projesinin tasarımında ve inşaatında LEED kriterlerine uyum sağlayarak yapılaşmanın çevreye verdiği olumsuz etkileri en aza indirmeyi, geliştirilen strateji ve sistemler sayesinde binaların operasyonuna bağlı işletim giderlerini azaltmayı, enerji ve su tasarrufu sağlamayı, kullanıcı dostu ve konforlu bir çalışma alanı yaratmayı hedefliyoruz. Yönetim ofisi, Ar-Ge ve inovasyon merkezi, uygulama atölyesi gibi çeşitli fonksiyonları içinde barındıracak projeyi 2019'da tamamlamayı hedefliyoruz.



- Aromsa 6'da, binanın ısı performansını artıracak yüksek seviyede yeşil yapı malzemeleri kullanılarak enerji tüketimi en aza indiriliyor. Aydınlatmaya daha az elektrik harcanması için dekorasyonda ve yapıda açık ve yansıtıcı renkler tercih ediliyor. Ayrıca, binanın terasına bir peyzaj bahçesi ile organik meyve ve sebze bahçesi yapılması öngörülüyor.

Enerji otomasyonu, aydınlatma otomasyonu ve LED aydınlatma armatürleri ile bina içinde elektrik kullanımı en aza indirilecek ve enerji tasarrufu sağlanacak. Çatı üzerine kurulan, güneş ışığını elektrik enerjisine dönüştüren fotovoltaik enerji üretim teknolojisiyle ihtiyaç duyulan elektrik enerjisinin bir kısmı yenilenebilir kaynaktan temin edilecek.

⁸ <https://cdpturkey.sabanciuniv.edu/tr/raporlar>
⁹ <https://new.usgbc.org/leed>



— Koku Emisyonları Yönetimi

Faaliyetlerimizin çevre üzerindeki her türlü olumsuz etkisini bertaraf etmeyi amaçlıyoruz. Koku tedbir çalışmaları, koku giderim sistemleri uygulamaya alınana kadar Çevre Bölümü liderliğinde uzman teknik ekip tarafından yürütüldü. Bu kapsamda fabrika çevresinde hissedilen kokular kayıt altına alındı. Koku giderim sistemleriyle ilgili yurt içi ve yurt dışında mevcut olan çeşitli çözüm yöntemleri değerlendirildi. İhtiyaca en uygun çözümü sunan sistem, sistemin çevresel etkileri de değerlendirilerek belirlendi ve uygulamaya alındı.

Böylece 2013 yılında başlayan koku kontrol ve tedbir çalışmalarını 2018 yılı başında tamamladık. Koku kaynağı olan proses bacalarının tümünde uygulanan wet scrubber sistemlerinin yanı sıra üretim havalandırma bacalarında aktif karbon filtrelerini koku giderimi için tedbir olarak kullanıyoruz. Koku emisyonları yönetimi kapsamında bugüne kadar büyük yatırımlar gerçekleştirdik. 2013 yılından bu yana yapılan tedbir çalışmaları ve mevcut sistemlerin etkin kullanımı ile kokuyu çevreye rahatsızlık vermeyecek seviyede kontrol altına alabiliyoruz. Gelecek dönemde, koku tedbiri kapsamında mevcut sistemlerin sürekli iyileştirilmesi için çalışmalar planlayacağız.

— Su ve Atık Yönetimi

İklim değişikliğinin ciddi sonuçları arasında su kaynaklarının azalması ve kuraklık yer alıyor. İklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltmak için Su ve Enerji Politikamız doğrultusunda faaliyetlerimizin ana kaynaklarından olan

suyun kullanımı konusunda etkin bir yönetim izliyoruz.

Üretim planlaması yaparken su tasarrufuna öncelik veriyoruz. Gelen farklı kodlardaki siparişleri ürün grupları bazında değerlendiriyor ve çilek, muz, portakal, limon gibi grup bazında günleri planlayarak su tüketimini azaltıyoruz. Periyodik bakım faaliyetleri ve çalışanların farkındalığı sayesinde su kaçağı ve sızıntıları erken tespit ediyor ve iyileştirmeler gerçekleştiriyoruz. 2018 yılı başında koku yönetimi kapsamında devreye alınan wet scrubber sisteminin mevcut sistemler arasında en fazla su tüketimi yapan sistem olmasına rağmen 2018 yılında 2016'ya kıyasla su tüketimimizi %20,24 oranında azalttık. Ayrıca, 2018 yılı Ekim ayında fabrikalarımızda %70 tasarruflu musluk başlığı olan perlatör kullanmaya başladık.

2018 yılında otomatik yerinde temizlik (Clean In Place-CIP) hatlarında su tasarrufu sağlamak amacıyla bir fabrikamızda makinelerdeki son durulama suyunun bir sonraki yıkamanın kaba temizlik suyu olarak kullanılmasını mümkün kılacak pilot bir çalışmayı başlattık.

Fabrikalardaki faaliyetlerden kaynaklanan atık suları, 2011 yılından önce iki ayrı tesiste arıyorduk. Artan üretim çeşitliliği ve kapasiteye uygun tasarlanan atık su arıtma tesisini 2011'de devreye aldık. Bu sayede hem enerji tasarrufu sağladık hem de kullanılan arıtma kimyasalı miktarını %32,4 oranında azalttık. Arıtma tesisinde fabrikalardan gelen evsel ve endüstriyel atık sular kimyasal ve biyolojik ön arıtmadan geçirildikten sonra Gebze Organize Sanayi Bölgesi (GOSB) atık su arıtma tesisi atık su

hattına deşarj ediliyor. Atık su arıtma tesisinin verimliliği, haftada üç gün numune alınarak şirketimizin çevre laboratuvarında yapılan analizler ve yönetmelik gereği GOSB tarafından ayda iki kez alınan arıtılmış su numunelerinden yapılan analizlerle takip ediliyor.

- Aromsa Su ve Enerji Politikası'na buradan ulaşabilirsiniz.



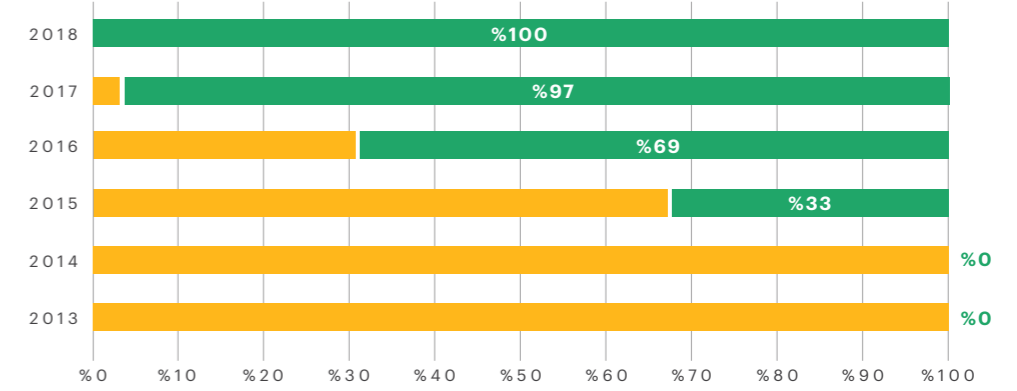
Sıfır atık prensibiyle uygulanan atık yönetimi, şirket kültürünün önemli bir parçası haline geldi. Her çalışanın kolaylıkla ulaşabileceği iç ve dış alanlarda bulunan atık ayrıştırma kutuları, tehlikeli ve tehlikesiz atık depolama alanları, kaynağında atık azaltma uygulamaları, lisanslı geri dönüşüm ve bertaraf tesisleri ile iş birlikleri, yasal yönetmeliklere uygun

iyi uygulama örnekleri her yıl çevre hedeflerimiz arasında yer alıyor. Mümkün olan en yüksek oranda geri dönüştürülmüş malzemeden imal edilen ambalajları tercih ediyoruz. Son yıllarda, endüstriyel nitelikli organik atıkları düzenli depolama alanları yerine biyogaz tesislerine göndererek enerji geri kazanımı amacıyla değerlendiriyoruz. Bu kapsamda

yürüttüğümüz çalışmaların sonucu olarak 2018 sonu itibarıyla endüstriyel nitelikli tehlikesiz atıklarımızın tamamını biyogaz tesisine gönderir konuma geldik. Ayrıca yılda en az bir kez tüm çalışanlar ve taşeronlara atık yönetim uygulamaları çevresel sürdürülebilirlik ve tasarruf konularında eğitimler veriyoruz.

Endüstriyel Nitelikli Tehlikesiz Atıklar

- DÜZENLİ DEPOLAMA
- BİYOGAZ TESİSİ



Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı (ÇEVKO) ile 2010-2018 dönemini kapsayan dokuz yıllık sözleşmeler doğrultusunda yerine getirdiğimiz yükümlülükler sonucunda oluşan Çevresel Fayda Raporunu yayımladık.

Malzemeler	Kağıt Karton, Kompozit-Kağıt-Karton Ağırlıklı, Ahşap	Alüminyum, Çelik-Teneke, Kağıt Karton, Cam, Kompozit-Kağıt-Karton Ağırlıklı Plastik	Tüm Malzemeler	Plastik	Kağıt Karton, Kompozit-Kağıt-Karton Ağırlıklı
ÇEVKO ile yapmış olduğumuz sözleşmelerde bugüne kadar toplam	14.195 ağacın kesilmesi önlendi	8.241.274 kw/h elektrik tasarrufu sağlandı	8.964 m ³ depolama sahası hacmi tasarruf sağlandı	263.952 litre fosil yakıt tasarrufu sağlandı.	21.884.870 m ² su tasarrufu sağlandı
	283 dönüm orman arazisi	2.984 ailenin yıllık elektrik tüketimi	3 olimpiik yüzme havuzu hacmi	5.865 araç deposu	124 ailenin yıllık su tüketimi

- Materials Marketplace dijital platformu üyeliğimiz kapsamında, lisanslı biyogaz tesisi olan ve daha önce çalıştığımız biyogaz tesisinden mesafe olarak daha yakın bir gıda şirketine atıklarımızı vermeye başladık. Böylece nakliye sırasında oluşan sera gazı emisyonunu da azalttık.

Bu yıl atık yönetimi kapsamında, Materials Marketplace¹⁰ dijital platformuna üye olduk. Bir şirketin üretiminden arta kalan ham maddelerin, üretim fazlalarının ve kullanılmış malzemelerin başka bir şirketin üretimine girdi olmasını amaçlayan bu platform üzerinden ilk iş birliğini gerçekleştirdik. Bu kapsamda, lisanslı biyogaz tesisi olan ve daha önce çalıştığımız biyogaz tesisinden mesafe olarak daha yakın bir gıda şirketine atıklarımızı vermeye başladık. Böylece nakliye sırasında oluşan sera gazı emisyonunu da azalttık.

¹⁰ <http://turkey.materialsmarketplace.org/>

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Sosyal Performans Göstergeleri

Cinsiyete Göre Çalışanlar	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Çalışan oranları	%49	%51	%51	%49	%49	%51

Kategoriye Göre Çalışanlar*	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
Mavi Yakalı	%20	%80	%22	%78	%20	%80
Beyaz Yakalı	%76	%24	%80	%20	%76	%24

*Toplu İş Sözleşmesi Kapsamında çalışan bulunmamaktadır.

Cinsiyete ve Yaşa Göre İşe Yeni Alınan Çalışanlar	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
30-50 Yaş Arası	%18	%16	%14	%31	%14	%50
30 Yaş ve Altı	%23	%43	%22	%33	%16	%20

Cinsiyete ve Yaşa Göre İşten Ayrılan Çalışanlar	2016		2017		2018	
	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek
50 Yaş ve Üzeri	%3	%3	%6	%3	%19	%7
30-50 Yaş Arası	%28	%25	%6	%50	%15	%33
30 Yaş ve Altı	%16	%25	%6	%29	%11	%15

İş Sağlığı ve Güvenliği	2016	2017	2018
	Kaza Sıklık Oranı*	11,28	11,93
Meslek Hastalığı Oranı	0	0	0
Ölümlü Kaza Sayısı	0	0	0

* Kaza Sıklık Oranı= Gün Kayıplı Kaza Sayısı x 1.000.000 / Toplam çalışma saati

Çevresel Performans Göstergeleri

Enerji Yoğunluğu (kwh / ton üretim)	2016	2017	2018
	1.426	1.504	1.628

Sera Gazı Emisyon Yoğunluğu* (tCO ₂ e / ton üretim)	2016	2017	2018**
	0,438	0,478	0,554

*Değerler fabrika 1,2,3,4 için scope 1 + 2 hesaplamalarını içermektedir.

** 2018 değerleri için Ekim 2019'da doğrulama denetimi yapılacaktır.

Su Tüketimi Yoğunluğu (m ³ / ton üretim)	2016	2017	2018
	8,50	6,26	7,51

Tehlikeli atıkların üretim miktarlarına oranı (ton atık / ton üretim)	2016	2017	2018
	Tehlikeli atık	0,008341	0,009555
Geri dönüştürülen atık	0,006656	0,007037	0,006757
Enerji amaçlı geri kazanılan atık	0,000203	0,000474	0,000332
Diğer (yakma)	0,001476	0,002032	0,001962

Tehlikesiz atıkların üretim miktarlarına oranı (ton atık / ton üretim)	2016	2017	2018
	Tehlikesiz atık	0,047175	0,049906
Düzenli depolanan atık	0,010868	0,008943	0,007304
Geri dönüştürülen atık	0,025913	0,029007	0,031745
Enerji amaçlı geri kazanılan atık (biyogaz tesisi)	0,007323	0,008981	0,009617
Diğer (arıtma çamuru yakma)	0,003071	0,002975	0,005844

GRI İÇERİK İNDEKSİ

GRI Standardı	Sayfa Numarası ve/veya Bağlantı	Verilmeyen Bilginin Açıklaması
GRI 101: Temel 2016		
GRI 102: Genel Göstergeler 2016		
Kurumsal Profil		
102-1	3	
102-2	8	
102-3	52, http://www.aromsa.com/iletisim-bilgileri	
102-4	8	
102-5	Şirket halka açık değildir.	
102-6	8	
102-7	48	
102-8	48	
102-9	21-25	
102-10	Değişiklik bulunmamaktadır.	
102-11	12	
102-12	17	
102-13	17	
Strateji		
102-14	6	
Etik ve Dürüstlük		
102-16	9	
Yönetişim		
102-18	12	
102-19	12	
102-20	12	
102-21	15-16	
102-22	12	
102-23	12	
102-24	12	
102-25	Bulunmamaktadır.	
102-35	Bulunmamaktadır.	

Paydaş Analizi		
102-40	16	
102-41	Bulunmamaktadır.	
102-42	15	
102-43	15	
102-44	15	
Raporlama		
102-45	Bulunmamaktadır.	
102-46	3-5	
102-47	15	
102-48	Bulunmamaktadır.	
102-49	Bulunmamaktadır.	
102-50	3	
102-51	Bulunmamaktadır.	
102-52	İlk rapordur, iki yıllık periyotta raporlama yapılacaktır.	
102-53	3	
102-54	3	
102-55	51	
102-56	Dış denetim alınmamıştır.	

Aromsa 2018 Sürdürülebilirlik Raporu

AROMSA

Gebze Organize Sanayi Bölgesi - GOSB
İhsan Dede Cad. 700. Sokak No: 704
41480 Gebze / Kocaeli

T: +90 262 326 11 11

F: +90 262 751 03 66

E: surdurulebilirlik@aromsa.com.tr

AROMSA ALMANYA

Rudolf Diesel Strasse 5, Industriegebiet
Ost 2 D46446 Emmerich am
Rhein / Germany

T: +49 282 268 575

F: +49 282 252 477

E: info@aromsa.de

AROMSA RUSYA

Chaplygina Street 20, Batiment No: 7,
2nd Floor, Moscow / Russia

T: +74 95 544 55 49

F: +74 95 544 55 48

E: moscow.office@int.aromsa.com.tr
tatiana.chakourova@int.aromsa.com.tr

Raporlama Danışmanı

S360

info@s360.com.tr

Tasarım

tolgahanakbulutcom

me@tolgahanakbulut.com



