

**aromsa**  
*40. yıl*



**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU**  
**2019-2020-2021**



Amatör ruhla profesyonel hizmeti birleştirerek 40 yıldır hayatın her anına eşlik eden unutulmaz tatları, ülkemizde ve dünyada gıda sektöründeki tüm iş ortaklarımız ile buluşturuyoruz.

Kalite, inovasyon ve tutku ile geçen hayata lezzet kattığımız 40 yıllık yolculuğumuzda, ikinci sürdürülebilirlik raporumuzu paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz.

## Birlikte Nice 40 Yıllara

Kuruluşumuzun 40. Yıl dönümü için hazırlanan **Lezzet Yolculuğunda Aromsa'nın Hikayesi** isimli sergimizin açılışını 10 Kasım 2021'de yaptık. Geçmişten günümüze Aromsa'nın birikimlerini, başarılarını ve değerlerini sergilediğimiz, gelecek nesillere ışık tutacak olan bu alanda tüm iş ortaklarımızı ağırlamaktan mutluluk duyacağız.

Lezzet Yolculuğunda Aromsa'nın Hikayesi  
videomuzu izlemek için tıklayın.



Aromsa Üç Kuşak Temsilcileri Birlikte



Lezzet Yolculuğunda Aromsa'nın Hikayesi Sergisi

# İÇİNDEKİLER



RAPOR HAKKINDA  
S.2



YÖNETİCİ MESAJLARI  
S.3



AROMSA HAKKINDA  
S.5



COVID-19 İLE MÜCADELE  
ÇALIŞMALARI  
S.15



KURUMSAL YÖNETİM  
VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK  
S.19



ÇEVRE YÖNETİMİ  
S.31



OPERASYONEL  
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK  
S.45



AR-GE VE İNOVASYON  
S.55



DİJİTALLEŞME  
S.63



AROMSA'DA ÇALIŞMA HAYATI  
S.69



TOPLUMSAL GELİŞİM  
S.85



PERFORMANS TABLOLARI  
S.91



## RAPOR HAKKINDA

Faaliyetlerimizin sosyal, ekonomik ve çevresel etkilerinin yönetilmesinde benimsenen yönetim stratejimizi, sürdürülebilirlik önceliklerimizi ve Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na destek verilmesine yönelik faaliyet ve performans sonuçlarımızı paydaşlarımızın görüşüne sunmak amacıyla 2019 yılında ilkinin yayınladığımız Aromsa Sürdürülebilirlik Raporu'nun bu yıl ikincisini yayınlıyoruz.

Bu rapor, Küresel Raporlama Girişimi (Global Reporting Initiative - GRI) tarafından yayımlanan GRI Standartları "temel" seçeneğine uygun olarak hazırlanmıştır. Rapor içeriğinin temelini oluşturan öncelikli konular, GRI Standartları'nda belirtilen raporlama ilkelerine uygun olarak gerçekleştirilen süreçler sonucunda elde edilmiştir. Raporun kapsamını, 1 Ocak 2019-31 Aralık 2021 tarihleri arasında Aromsa Besin, Aroma ve Katkı Maddeleri Sanayi Ticaret A.Ş.'nin (Aromsa) bünyesinde gerçekleştirilen faaliyetler oluşturmaktadır.

Aromsa **2019-2020-2021** Sürdürülebilirlik Raporuna [www.aromsa.com/surdurulebilirlik](http://www.aromsa.com/surdurulebilirlik) adresinden ulaşabilirsiniz. Sürdürülebilirlik faaliyetlerimiz ve raporlama çalışmalarımız ile ilgili her türlü görüş ve önerilerinizi [surdurulebilirlik@aromsa.com.tr](mailto:surdurulebilirlik@aromsa.com.tr) adresinden bize iletebilirsiniz.

# I YÖNETİCİ MESAJLARI



## Değerli Paydaşlarımız,

Son iki senelik periyod, küresel sağlık krizinin tüm dünyaya damgasını vurduğu bir dönem olarak tarihe geçti. Covid-19 pandemisi bir yandan insan sağlığını tehdit ederken, diğer yandan pek çok ülke ekonomisinde daralmaya neden oldu.

Aromsa olarak biz, bu süreci "Bilinmezi Öngörmek" mottosuyla yönettik. Bu dönemde asıl önceliğimiz çalışanlarımızın sağlığını korumak ve üretim devamlılığını sağlamak oldu. Bu kapsamda, gereken fiziki ve idari tedbirleri hızlı bir şekilde devreye aldık.

Pandemi çoğu sektör üzerinde olumsuz etkiler bırakırken, gıda sektörü bu dönemde güvenilir ve sürekli gıda tedarikinin yapılması için aralıksız çalıştı. Aromsa olarak biz de halihazırdaki ürünlerin raflarda yer almaya devam etmesi ve yeniliklerin hız kesmeden sürmesi adına, Ar-Ge merkezimiz ve üretim tesislerimiz ile kesintisiz hizmet verdik. İş devamlılığı sağlayarak toplumun ihtiyaç duyduğu ürünleri sunmaya devam ederken, istihdamı korumayı, net satış değerlerini artırmayı, sektördeki güvenilirliği, ürün kalitesini ve marka değerini yükseltmeyi başardık.

Pandemi ile birlikte değişen tüketici ihtiyaçlarını ve sektörümüzdeki trendleri yakından takip ettik. Salgın sebebi ile tüketicilerin raf ömrü daha uzun olan paketli gıdalara, temel gıda ürünlerine, bağışıklık sistemini güçlendiren yiyecek ve içecekler yöneldiğini gördük. Bunun sonucunda vitamin ve minerallerle zenginleştirilmiş, protein içeriği artırılmış ve fermente edilmiş ürünler ön plana çıktı. Aynı zamanda dışarıda geçirilen zamanın kısıtlanması ve evden çalışmanın artması ile atıştırmalık ürünlere olan talep de arttı. Tüm bu değişen alışkanlıkların ışığında, Aromsa olarak bu dönemde Ar-Ge ve uygulama çalışmalarına ağırlık verdik. Bağışıklık sistemini güçlendiren ürünlere olan yoğun talep nedeniyle ekstrakt üretim yatırımlarımızı artırdık ve doğal antioksidanlar geliştirdik.

Covid-19 pandemisi aynı zamanda küresel gıda tedarik sisteminin kırılgan yapısını ve sürdürülebilir gıda tedarikinin önemini çok daha görünür hale getirdi. Bu noktada gıda güvenliğini sağlamak adına gıda sektöründe faaliyet gösteren şirketlere ve kamu kuruluşlarına önemli sorumluluklar düşüyor. Biz de Aromsa olarak, gelecek nesillere yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıdaya

erişebilmeleri için üzerimize düşen sorumluluğun bilinciyle hareket ediyor; ekonomik, çevresel ve toplumsal sürdürülebilirliği, kurumsal yönetim ilkelerimizle bütünleştirerek, süreçlerimizi bu yaklaşıma uygun olarak şekillendiriyoruz.

Bu doğrultuda ekonomik, sosyal ve çevresel performansımızı paylaştığımız ikinci sürdürülebilirlik raporumuzu paydaşlarımıza sunmaktan mutluluk ve gurur duyuyorum. İçinden geçtiğimiz bu zorlu dönemde sürdürülebilirlik çalışmalarımıza özveriyle katkı sağlayan çalışma arkadaşlarımız başta olmak üzere tüm iş ortaklarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Saygılarımla,

**Murat Yasa**  
Yönetim Kurulu Başkanı ve  
Genel Müdür



## Değerli Paydaşlarımız,

Raporlama dönemi dünyamızın büyük ve köklü bir değişimden geçtiği süreci yansıtıyor. Bu süreci kriz yönetimi yerine değişim yönetimi olarak ele alan kurumlar, hızlı bir adaptasyondan geçerek pandemi sürecini avantaja çevirdiler. Biz de Aromsa olarak kurumsal önceliklerimiz ve faaliyetlerimiz sayesinde tüm zorlu koşullara rağmen sektörde kesintisiz hizmet vererek raporlama dönemini başarılı bir şekilde tamamladık.

Geliştirdiğimiz değer zincirinin ekonomik boyutu kadar, sosyal ve çevresel boyutlarının da kalkınmada önemli bir rol oynadığına inanıyor, "dünyaya sürdürülebilir lezzetler katma" hedefiyle çıktığımız yolda paydaşlarımızın ve yaşadığımız dünyanın da ihtiyaçlarını göz önünde bulunduruyoruz. Bu doğrultuda sürdürülebilirlik yönetimimizi iş stratejimizin öncelikli bir parçası olarak değerlendiriyor, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na katkı sağlayacak uygulamaları hayata geçiriyoruz.

Sürdürülebilirlik alanında yerel ve uluslararası inisiyatifleri yakından takip ediyoruz. Raporlama döneminde IOFI (International Organization of the Flavour Industry- Uluslararası Aroma Endüstrisi Organizasyonu) ve IFRA

(International Fragrance Association- Uluslararası Koku Birliği) tarafından oluşturulan Sürdürülebilirlik Sözleşmesini imzaladık ve Sürdürülebilir Kalkınma Derneği Üyeliği'ni gerçekleştirdik.

Topluma temiz, güvenilir ve erişilebilir gıda sunma sorumluluğumuzun farkındalığıyla, kalite ve gıda güvenliği konusunu öncelikli olarak ele alıyoruz. Bu kapsamda sürekli iyileştirme yaklaşımını benimseyerek, süreç performanslarında EFQM (European Foundation for Quality Management - Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı) Modeli'ni rehber alıyoruz. Tüm bu çalışmalarımızın sonucunda dönem içerisinde, kaliteyi içselleştirmiş kurumlara verilen EFQM "Türkiye Mükemmellik Ödülü"nü aldık.

Dönem içinde çevresel performansımızı artıran çalışmalarımıza da aynı ciddiyetle devam ettik. Bir yandan emisyon azaltımı çalışmalarımızı sürdürürken, diğer yandan enerji verimliliği ve döngüsel ekonomi kapsamında atık azaltımına yönelik projeleri hayata geçirdik. Ayrıca binalarımızın tasarımında ve inşaatında LEED (Leadership in Energy and Environmental Design- Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik) kriterlerine uyum sağlayarak çevreye verdiğimiz olumsuz etkileri en aza indirmeyi hedefledik. Bunun sonucunda Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde (GOSB) yer alan yeni binamız, 2020 yılında LEED Platin Sertifikasını almaya hak kazandı. 2021 yılında ise yine GOSB'de bulunan başka bir binamız LEED Platin Sertifikasına layık görüldü. Böylelikle LEED Platin Sertifikasına sahip bina sayımızı ikiye çıkardık.

Aromsa olarak tüketicinin değişen taleplerine ve artan gıda ihtiyacına sürdürülebilir koşullar altında cevap verebilmek için tescilli Ar-Ge Merkezimiz aracılığıyla üretim tekniklerimizi her geçen gün geliştiriyoruz. Raporlama döneminde toplam ciromuzun %6'sını Ar-Ge çalışmalarına ayırdık. "Türkiye'nin En Çok Ar-Ge Harcaması Yapan Şirketleri" araştırmasında gıda sektöründe ikinci sırada yer aldık.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'ndan biri olan toplumsal cinsiyet eşitliğine önem veriyor; kadın istihdamını teşvik eden politikalar izliyor ve karar alma mekanizmalarında kadınların yer almasını destekliyoruz. Bu çalışmalarımızın ışığında, dönem içerisinde kadın üst düzey yöneticilerimizin oranı %67 iken, beyaz yakalı kadın çalışanlarımızın oranı %75 olarak raporlandı.

Sürdürülebilirlik kavramı odağında bugüne kadar gerçekleştirdiğimiz çalışmalarımıza aynı kararlılıkla gelecekte de devam edeceğiz. Faaliyetlerimizin sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarına yer verdiğimiz ikinci sürdürülebilirlik raporumuzu sizlere sunmaktan büyük mutluluk duyuyor, böylesine olağanüstü bir dönemde başarımıza destek veren başta çalışanlarımız olmak üzere tüm iş ortaklarımıza teşekkürlerimizi sunuyorum.

Saygılarımla,

**Melis Yasa Aytaman**  
Yönetim Kurulu Üyesi ve  
İkinci Kuşak Temsilcisi

**aromsa**

**AROMSA  
HAKKINDA**

# AROMSA HAKKINDA

1982 yılında İstanbul'da kurulan, %100 Türk sermayeli bir aile şirketi olarak faaliyetlerimizi 1990 yılı itibarıyla Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde sürdürüyoruz. Gıda sektörüne "yaratıcı lezzet ortağı" olma amacıyla çıktığımız bu yolculukta; başta çok geniş bir aroma portföyü olmak üzere; ekstraktlar, sos ve şuruplar, karamelize şeker, karamel renklendirici, meyve tozları, enzim modifiye süt ürünleri, baharat karışımları tasarlıyor, üretiyor ve sunuyoruz. Gebze'deki faaliyetlerimizin yanı sıra 2009 yılında Almanya'nın Emmerich kentinde açtığımız üretim tesisi ve

Ar-Ge birimimiz ile Avrupa'da aroma üretim ve tasarım çalışmalarını sürdürüyoruz. Üretim kapasitemizi artırmak amacıyla 2021 yılında yine aynı bölgede açtığımız ikinci fabrika ile hayata lezzet katmaya devam ediyoruz. Halihazırda Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde 7 fabrika, Ar-Ge Merkezi ve Almanya'da 2 fabrika ile 70'ten fazla ülkeye ihracat yapıyoruz. Ayrıca birçok ülkedeki lokal bayilerimiz sayesinde hizmet verdiğimiz ülkelerin doğal lezzetlerini iyi tanıyıp analiz edebilme şansına sahip oluyoruz.

Önde gelen aroma üreticilerinden biri olarak **dünyaya sürdürülebilir lezzetler katmak** amacıyla 3 temel noktaya odaklanıyoruz: Yaratıcılık, İnsan ve Sürdürülebilirlik. Yaratıcı ve katma değerli çözümler sunarken doğadan ilham alıyor, doğayı bilim ile birleştiriyoruz. Güven ve değer veren insan kaynağımızla, kalplerde eşsiz duygular yaratan ve hayata mutluluk katan lezzetler sunuyoruz. Tüm bunları yaparken çevreye saygılı, ekosistem ile uyumlu bir şekilde hareket ediyor, ulusal ekonomiye katkıda bulunmayı amaçlıyoruz.



## AMACIMIZ

Dünyaya sürdürülebilir lezzetler katmak.  
Amacımız, 3 temel konuya odaklanmaktadır.



### Yaratıcılık

Doğadan ilham alan  
Doğayı bilim ile birleştiren  
Yaratıcı ve katma değerli  
çözümler sunan



### İnsan

Güven ve değer veren  
Hayata mutluluk katan  
Kalplerde eşsiz duygular  
yaratan



### Sürdürülebilirlik

Çevreye saygılı  
Ekosistem ile uyumlu  
Ulusal ekonomiye katkı  
sunan

Videomuzu izlemek  
için tıklayınız.



## TEMEL YETKİNLİKLERİMİZ

Aroma Tasarımı

Olağanüstü Müşteri  
Hizmeti

İş ortağımız olarak gördüğümüz müşterilerimizin, proje ve ürün isteklerine zamanında cevap vermesi, kaliteli hammaddeler kullanarak her zaman aynı standartta, ulusal

ve uluslararası yönetmeliklere uygun yüksek kalitede üretim yapmayı iyi bir aroma üreticisi olmanın temel şartları olarak görüyoruz. Tüm süreçlerimizde Dürüstlük, Akılcılık,

Sürekli İyileştirme, Sorumluluk ve Müşteri Duyarlılığı üzerine inşa ettiğimiz **değerlerimizle** hareket ediyoruz.

## AMAÇ, MİSYON VE VİZYON



### AMAÇ

Dünyaya sürdürülebilir lezzetler katmak.



### MİSYON

Aroma tasarımı ve olağanüstü müşteri hizmeti yetkinliklerimizle; iş ortaklarımızın beklentilerini karşılayan ve ürünlerine değer katan aroma ve soslar yaratmak. İleri teknoloji ile üretmek. Sürdürülebilir iş ortağı olmak.



### VİZYON

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

## RAKAMLARLA AROMSA



**%100**  
yerli sermaye



Türkiye'de  
**sektör lideri**



**70**'ten fazla ülkeye ihracat



**%40**  
ihracat



**9** fabrika



**%6** toplam ciro içinde Ar-Ge harcamalarının payı



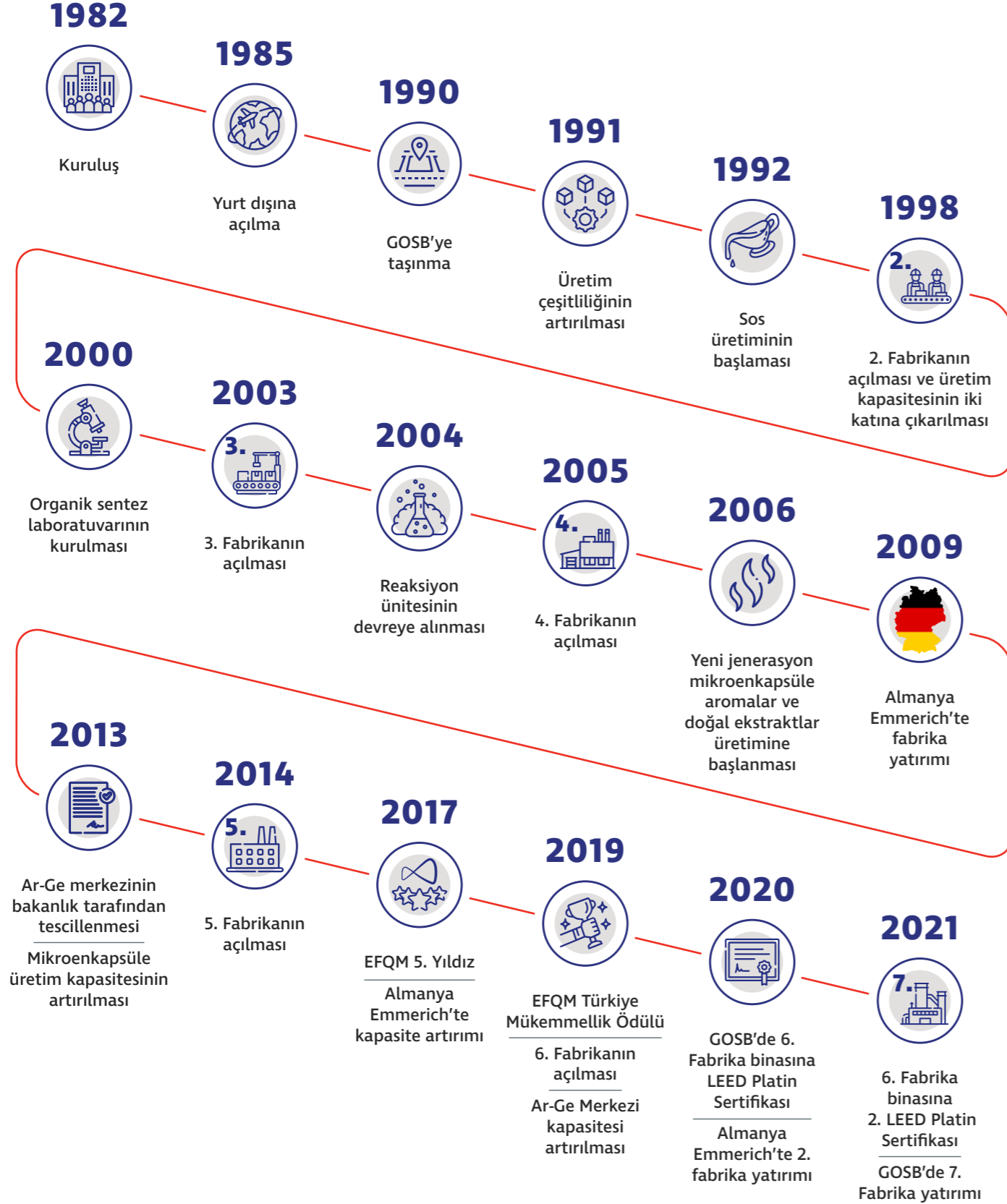
**%75** beyaz yakalı kadın çalışan oranı



**%67** kadın üst düzey yönetici oranı



## KİLOMETRE TAŞLARI



## ÖDÜLLER VE BAŞARILAR

### 2019

- o İKMİB Lezzet Kimyasalları Alanında En Çok İhracat Yapan Şirket Ünvanı, **İhracatın Yıldızları Ödülü**'nü kazandık.
- o Başarılı biçimde yönetilen ve kaliteyi içselleştirmiş kurumlara verilen, iş dünyasında ayrıcalıklı ve prestijli bir konuma sahip olan **EFQM Türkiye Mükemmellik Ödülü**'nün sahibi olduk.



### 2020

- o İKMİB Lezzet Kimyasalları Alanında En Çok İhracat Yapan Şirket Ünvanı, **İhracatın Yıldızları Ödülü**'ne layık görüldük.
- o Ar-Ge 250, **Türkiye'nin En Çok Ar-Ge Harcaması Yapan Şirketleri** araştırmasında gıda sektöründe 2. sırada, AR-GE merkezinde çalışan kadın personel sayısına göre ilk 50 arasında 34'üncü sırada yer aldık.
- o Kocaeli Sanayi Odası tarafından düzenlenen **26. Şahabettin Bilgisu Gıda Sektörü Çevre Ödülü**'nü almaya hak kazandık.

### 2021

- o İKMİB Lezzet Kimyasalları Alanında En Çok İhracat Yapan Şirket Ünvanı, **İhracatın Yıldızları Ödülü**'nü aldık.



## AROMSA ALMANYA



## DÜNYADA AROMSA



**aromsa**

**COVID-19  
İLE MÜCADELE  
ÇALIŞMALARI**

# I COVID-19 İLE MÜCADELE ÇALIŞMALARI

**Bilinmezi Öngörmek** mottosuyla oluşturduğumuz Covid-19 ile mücadele stratejimiz çerçevesinde; çalışanlarımızın, ailelerinin ve paydaşlarımızın sağlığını korumak adına, ulusal ve uluslararası sağlık kurumları tarafından önerilen her türlü tedbiri aldık. Bu tedbirlerle birlikte kritik ürün ve hizmet üretiminde operasyonel sürekliliği devam ettirmeyi başardık.

Pandeminin başlangıcından itibaren üst düzey yöneticilerden Kriz Ekibi oluşturarak; giriş ve çıkışlara,

çalışma ortamına, ortak kullanım alanlarına, şirket ve servis araçlarına, toplantı, eğitim ve seyahatlere yönelik aldığımız tedbirleri hayata geçirdik. "Covid-19 Enfeksiyonu Önleme, Erken Tanı, Kontrol ve Takip Rehberi" hazırladık. Tüm bu tedbirler kapsamında çeşitli iletişim kanalları üzerinden çalışanlarımıza yönelik bilgilendirmelerde bulduk ve Kriz Ekibi'nin aldığı kararları çalışanlarımızla paylaştık.

Ayrıca çalışanlarımız arasında olan ve olabilecek vakaların hızlı ve ya-

kın bir şekilde takip edilmesi ve bulaş riskinin önlenmesi için işyeri hemşiresi, doktoru ve İnsan Kaynakları'ndan sorumlu Genel Müdür Yardımcısı'ndan oluşan Sağlık Ekibi kuruldu. İş sürekliliği için oluşabilecek vakalara göre kriz ekibi ile birlikte bölümler arasında rotasyon yapılarak, üretim ve diğer süreçlerin kesintisiz devam etmesi sağlanmıştır. Yapılan bu iş birliği ile pandemi döneminde hastalık nedeniyle oluşan eksik kadrolar için özellikle üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarına, diğer bölümlerden destek verilmiş,

bu çalışanlar sonrasında kendi bölümlerine geri dönmüşlerdir. Yer değişiklikleri yapılan çalışanlarımız, bu önemli ve zor dönemde göstermiş oldukları iyi niyet ve özverili çalışmalarını ödüllendirilerek takdir edilmişlerdir.

## Aldığımız Genel Tedbirler

### İşe giriş ve çıkışlarda önlemler

Maske kullanımı, ateş kontrolü, HES kodu sorgulaması yapılması, sadece risksiz ve aşıli kişilerin şirkete alınması, taşeronlara günlük beyan formu imzalatılması

### Çalışma ortamına ilişkin önlemler

Sosyal mesafe kuralı gözetilerek çalışma şekillerinin yeniden değerlendirilmesi, dinlenme ve yemek molalarının çalışanların birbiri ile etkileşiminin asgari düzeyde olacak şekilde planlanması, çalışma ortamlarının uygun ve yeterli düzeyde havalandırılması, ofisler, laboratuvarlar ve üretim alanlarında gün aşırı mesai sonrası dezenfeksiyon yapılması

### Ortak kullanım alanları ve noktalarına ilişkin önlemler

Kapı kolu, aydınlatma anahtarı, sebil, kahve makineleri gibi ortak kullanılan ekipmanların ve ortak kullanım alanlarının (tuvalet, toplantı odaları, soyunma odaları, yemekhane) sık aralıklarla dezenfekte edilmesi, mümkün olan alanlara UV lamba takılması, asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde sadece tek kişi binilmesi

### Yemekhaneye ilişkin önlemler

Yemekhane ve dinlenme alanlarında sosyal mesafe ve hijyen kuralları göz önünde bulundurularak sıra ve masa düzeninin uygun şekilde ayarlanması (çapraz şekilde oturma), yemek almadan önce dezenfektan kullanılması, açık salata barının kaldırılması ve yerine kapalı salata servisi edilmesi, masaların separatör ile ayrılması, yemekhaneye UV lamba takılması, yemekhane görevlilerinin kişisel hijyen kurallarına uygun davranması ve kişisel koruyucu donanım kullanılması, masaların dezenfekte edilmesi

### Servis araçlarındaki önlemler

Servis araçlarının taşıma kapasitesinin sosyal mesafe göz önüne alınarak planlanması, yolcuların sosyal mesafeyi göz önüne alarak ve sürekli aynı yerde oturması, seyahat süresince tüm yolcuların maske takması, klima çalıştırılmadan camlar açılarak havalandırmanın sağlanması, araçların dezenfekte edilmesi

### Toplantı, eğitim ve seyahatlerle ilgili önlemler

Toplantıların çevrimiçi yapılması, zorunlu eğitimlerin "Success Factors" sistemi üzerinden çevrimiçi verilmesi, yüz yüze verilmesi gereken eğitimlerde sosyal mesafe kuralına uyulması

### Ziyaretçilerle ilgili önlemler

Yurt dışından gelen ziyaretçilerden son 48 saatte yapılmış Covid-19 PCR test sonucu alınması, yurt içi ziyaretçilerinin aşılarının tam olması ve HES kodu sorgulaması yapılması, sadece risksiz ve aşıli kişilerin şirkete alınması

### Müşteri ziyaretlerine ilişkin önlemler

Müşteri ziyaretine öncelikle şirket aracı ile gidilmesinin tercih edilmesi, ziyaret dönüşünde uçaktan indikten sonra 2 gün evden çalışılması, 48 saat sonrasında Covid-19 PCR testi yapılması, negatif ise işe gelinmesi

### Tadım alanlarına ilişkin önlemler

Tadım alanlarında belirlenen azami kişi sayısı kuralına uyulması ve bu sayının afiş ile belirtilmesi, maskenin sadece tadım yapılırken çıkarılması, konuşurken/yorum yaparken mutlaka maskenin tekrar takılması, tadım sırasında servisi tek kişinin yapması, tadım süresinin 30 dakika ile sınırlandırılması, kişiler arası mesafenin en az 1,5 metre olması

### Taşeronlara ilişkin önlemler

Zorunlu olmayan hallerde taşeron firma çalışanlarının kuruma alınmaması, giriş kontrollerinin uygulanması (HES kodu, aşı kartı, ateş ölçümü), maske-mesafe-hijyen kurallarına uygun çalışılması, taşeron firma çalışanlarının Aromsa çalışanlarından ayrı zamanlarda yemek yemesi

### Kargo önlemleri

Kişisel kargoların fabrikalara kabul edilmemesi



**aromsa**

**KURUMSAL YÖNETİM VE  
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**

# KURUMSAL YÖNETİM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

## KURUMSAL YÖNETİM

Faaliyet gösterdiğimiz tüm coğrafyalarda yasal yükümlülüklerle uyum sağlamanın ötesine geçerek; kurumsal yönetim modelimizi yüksek standartlar, hedefler ve etik değerler üzerinden inşa ediyoruz.

EFQM (European Foundation for Quality Management - Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı) Modeli ile adım attığımız kurumsallaşma ve yönetim çalışmalarımız doğrultusunda; insan haklarına saygılı, adil, şeffaf, hesap verebilir ve risk odaklı bir iş yapış anlayışını benimsiyoruz. Sahip olduğumuz

bu anlayışı uygulamalarımız ve politikalarımızla destekleyerek elde ettiğimiz başarıları sürdürülebilir kılmayı hedefliyoruz.

Aromsa olarak tüm yasa ve düzenlemelere uyumlu şekilde hareket ederken, ülkemizin taraf olduğu uluslararası beyanname, ilke, sözleşme ve prensipleri benimseyerek çalışmalarımızın tüm haklarını gözetmeye önem veriyoruz. Değer zincirimizde yer alan tedarikçi ve alt işverenlerimiz için de aynı hassasiyeti gösteriyoruz.

Kurumsal yönetim yapımızın en yüksek organı Yönetim Kurulu'dur. Operasyonlarımızın sosyal, ekonomik ve çevresel etkilerine yönelik kararları Yönetim Kurulu, İcra Kurulu, Genel Müdür Yardımcıları ve Direktörlerden oluşan Operasyon Kurulu tarafından alınmaktadır.

**Kurumsal Politikalarımıza ulaşmak için tıklayınız.**



## KURUMSAL RİSK VE FIRSAT YÖNETİMİ

Şirketimizin sürdürülebilirliği için risk ve fırsat yönetimi konusu özel önem taşımaktadır. Faaliyet gösterdiğimiz ekosistem açısından risk oluşturabilecek küresel eğilimleri ve ilişkili riskleri yakından takip ederek proaktif uygulamaları hayata geçirmeye çalışıyoruz. Bu yaklaşım doğrultusunda kurumsal risklerimiz finansal, stratejik, dış çevre ve operasyonel riskler olmak üzere 4 başlık altında ele alınmaktadır.

Risklerin belirlenmesinde ISO 31000 Kurumsal Risk Yönetimi Sistemi ve EFQM Modeli referans alınmaktadır. Süreç bazlı olarak operasyonel risk ve fırsat analizleri ise ISO 27001 Bilgi Güvenliği, ISO 9001 Kalite, ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti, ISO 14001 Çevre ve ISO 45001 İSG Yönetim sistemleri kapsamında gerçekleştirilmekte olup, yıllık olarak gözden geçirilmektedir. Bunlara ek olarak gıda güvenliği yönetim sistemleri gereği detaylı risk analizleri de mevcuttur.

Aromsa kendi risk ve fırsatlarını yönetirken, tüm paydaşlarını bu kapsamda gözetmektedir. Faaliyet gösterdiğimiz ülkeler ile iş ortaklarımızın satış yaptığı ülkelere ilişkin mevzuatları takip ediyor, mevzuat değişiklikleri gibi etkilenecekleri konularda proaktif çözümler sunuyoruz.

## İÇ DENETİM VE KONTROL

İç denetim ve kontrol uygulaması, performansımızı açık bir şekilde ölçerek daha ileri seviyelere taşımak noktasında kritik öneme sahiptir. Aromsa'da entegre yönetim sistemleri iç denetimleri, QDMS (Quality Document Management System - Kalite Doküman Yönetim Sistemi) denetim modülü üzerinden Kalite Güvence Departmanı tarafından her yılın başında planlanmakta ve yıl içerisinde uygulanmaktadır.

Bu doğrultuda, her yıl 50 kişilik iç denetçi ekibi ile 40'ın üzerinde denetim gerçekleştirilmektedir. Kapsamındaki yönetim sistemleri ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 10002, ISO 27001 ve BRC (British Retail Consortium - İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu) Uluslararası Gıda Güvenliği Standardı olup, denetimler süreç bazlı ve entegre olarak yapılmaktadır.

Ayrıca yıl içinde, yasal otoriteler, müşteriler veya tarafsız belgelendirme kuruluşlarınca üçüncü taraf denetimleri yapılmaktadır. Tasarım sürecinden hammadde girişine, üretim prosesinden ürün sevkine kadar tüm süreçler denetlenmekte, denetimler kritik veya majör tespitler olmadan başarı ile tamamlanmaktadır. Raporlama döneminde gerçekleştirdiğimiz ISO 27001 ve ISO entegre denetimlerde uygunsuzluk tespit edilmemiştir.



**Melis Yasa Aytaman- 28. Kalite Kongresi- 26-27 Kasım 2019**

## İŞ ETİĞİ VE YOLSUZLUKLA MÜCADELE

Aromsa iş yapış biçiminin en önemli yapı taşı etik değerleridir. Sahip olduğumuz etik anlayışının iç ve dış paydaşlarımız tarafından benimsenmesi için oluşturulan Aromsa Etik Prosedürü ve Etik (Ahlak) Kuralları tüm paydaşlar ile paylaşılmaktadır.

Aromsa Etik Prosedürü 2017 yılında gözden geçirilerek, Aromsa Etik (Ahlak) Kuralları aşağıdaki 4 ana boyutta belirlenmiş ve İcra Kurulu onayı ile yeniden yayınlanmıştır.

1. Rekabetin Korunması ve Yasalara Uyum
2. Çıkar Çatışmaları
3. Varlıklara Yönelik Uygulamalar
4. Diğer İş Etiği Kuralları

Etik Prosedürü ve Etik Kurallar, İnsan Kaynakları Direktörlüğü tarafından gerçekleştirilen "İK Paylaşıyor" toplantıları aracılığıyla çalışanlar ile paylaşılmakta ve yeni işe başlayan çalışanlar da dahil olmak üzere bütün çalışanlar, Etik Kurallara Uyum Bildirgesi'ni imzalamaktadır. Ayrıca, ilgili etik kurallara, ilke ve standartlara yönelik her yıl çalışan başına toplam üç saat eğitim verilmektedir.

Tüm olası etik ihlaller Aromsa Disiplin Kurulu'nda değerlendirilerek, gerekli yaptırımların uygulanmasına karar verilmektedir. Etik Kuralların işleyişinden en üst seviyede Genel Müdür ve İşveren Temsilcisi sorumlu olup, çalışanların bu kurallara uyumu İnsan Kaynakları Direktörlüğü tarafından denetlenmektedir.

Çalışanların etik olmayan ve yasa dışı davranışlar hakkındaki kaygılarını ve kurumsal dürüstlük ile ilgili konuları bildirmelerine yönelik aktif olarak kullanabildikleri ve tarafsızlıkla yönetilen [gelisim@aromsa.com.tr](mailto:gelisim@aromsa.com.tr); [ethic@aromsa.com.tr](mailto:ethic@aromsa.com.tr); [etikhat@aromsa.com.tr](mailto:etikhat@aromsa.com.tr) adreslerine

erişimleri vardır. Yapılan bildirimler doğrudan Aromsa Disiplin Kurulu olarak tanımlı bulunan Genel Müdür ve İşveren Temsilcisi'ne ulaşmakta olup, tarafsızlık ve gizlilik ilkelerine uygun şekilde değerlendirilmektedir. Raporlama döneminde teyit edilmiş yolsuzluk vakası bulunmamaktadır.

Aromsa, iş etiği ilkelerine tedarikçi operasyonlarında da sıkı sıkıya bağlıdır. ETI (Ethical Trading Initiative - Etik Ticaret Girişimi) Temel Şart ve Koşulları tüm tedarikçiler ve taşıyonlar ile paylaşılmakta olup, doğrudan veya dolaylı etkisi olabilecek tüm paydaşlarımızın, Temel Şart ve Koşulları'na uyum sağlamaları beklenmektedir.

Aromsa, her yıl, global müşterilerinin de takip ettiği sosyal uygunluk denetimi geçirmektedir. Global iş ortaklarımızdan ikisinin raporlama dönemi içerisinde gerçekleştirdiği haberli ve habersiz sosyal uygunluk denetimlerinin tümü sıfır uygunsuzlukla başarılı bir şekilde sonuçlanmıştır.



## SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİMİ

Paydaşlarımızın beklentileri, sektörümüzü etkileyen trendler, riskler/fırsatlar ve kurumsal hedeflerimiz doğrultusunda belirlediğimiz öncelikli konuların yönetimi, Aromsa Sürdürülebilirlik Yönetimi yaklaşımının temelini oluşturmaktadır. Öncelikli konularımıza yönelik belirlediğimiz stratejilerimiz aracılığıyla hem hedeflerimizin takibini sağlıyor hem de paydaşlarımızın beklentilerini karşılamaya yönelik projeler uyguluyoruz.

Küresel ölçekli operasyonlarımız kapsamında geniş bir etki alanımız bulunmaktadır. Bu sorumluluğumuzun farkındalığı ile sürdürülebilirlik yönetimi kapsamında finansal risk-

lerimizin yanı sıra yasal mevzuat değişiklikleri, sosyal, çevresel ve yönetim risklerimizi ve bu alanlardaki performansımızı takip ediyoruz.

Sürdürülebilirlik alanında yerel ve uluslararası platformları yakından takip ederek bu inisiyatiflerde farklı seviyelerde görev ve sorumluluk alıyoruz.

2021 yılında IOFI (International Organization of the Flavour Industry - Uluslararası Aroma Endüstrisi Organizasyonu) ve IFRA (International Fragrance Association - Uluslararası Koku Birliği) tarafından oluşturulan Sürdürülebilirlik Sözleşmesi'ni imzaladık ve Sürdürülebilir Kalkınma Derneği'ne üye olduk.

### AROMSA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KOMİTESİ

Sürdürülebilirlik çalışmalarının etkin bir şekilde yönetimi Sürdürülebilirlik Komitesi aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Komitede aşağıdaki bölümleri temsil eden 5 üye yer almaktadır:

- o Kalite
- o İnsan Kaynakları
- o Kurumsal İletişim ve Pazarlama
- o Çevre
- o Yasal İşler

Sürdürülebilirlik Komitesi düzenli aralıklarla toplanarak öncelikli konulara yönelik aksiyonlar belirlemekte ve Aromsa sürdürülebilirlik performansının takibini sağlamaktadır.

### Sürdürülebilirlik Komitesinin Temel Görevleri

- o Toplum ve çevreye yönelik olumsuz etkileri asgari düzeye indirecek şekilde "ürün, hizmet ve çözümler" sunmayı güvence altına alma
- o Küresel eğilimleri, BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları üzerindeki sonuçlarını da içerecek şekilde ekosistemi araştırma ve anlama
- o Kuruluşun çalışanlarda farkındalık yaratarak, çalışanların çevreye karşı sorumlu bir bilinçle davranmasını özendirme
- o Daha sürdürülebilir geleceğe giden yolda, ekosistemdeki örnek modelleri; belirleme, tanıma ve takdir etme
- o Ekosistemdeki diğer kuruluşlarla deneyim paylaşımlarında bulunma
- o Kamu kuruluşları ve STK'larla ortak iş birlikleri gerçekleştirme
- o Toplumsal temel paydaşlara yönelik iletişim kanalları açma
- o Döngüsel ekonomi ilkelerinin organizasyonda benimsenmesini sağlama
- o Sürdürülebilirlik raporu hazırlama

## Sürdürülebilirlik Hedefleri

2023 Sürdürülebilirlik Hedefleri bir önceki raporlama döneminde belirlenmiştir. Raporlama dönemi içinde belirlediğimiz yeni hedeflerimiz 2025 Sürdürülebilirlik Hedefleri tablosunda paylaşılmıştır.

| 2023 Sürdürülebilirlik Hedefleri |                                                                                                                             | Raporlama Dönemi Gelişmeleri                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Değer Zinciri</b><br>         | Sosyal ve çevresel kriterleri içeren Tedarik Zinciri Politikası oluşturmak                                                  | Satınalma Politikası çevre ve sosyal sorumluluk kriterlerini içerecek şekilde güncellenmiştir.                                                                                                                                                       |
|                                  | Türkiye Mükemmellik Büyük Ödülü'nü almak ve sürdürülebilir kılmak                                                           | 2019 yılında Türkiye Mükemmellik Ödülü alınmıştır. EFQM Modeli'nin revize olması ile birlikte SAR'22 (Sürdürülebilir Aromsa 2022) projesi kapsamında çalışmalar sürmektedir.                                                                         |
| <b>Ar-Ge &amp; İnovasyon</b><br> | Ar-Ge çalışmaları kapsamında doğal ürünler ve ekstraksiyon bölümündeki yeni ürün çeşitliliğini %30 artırmak                 | 2021 sonu itibarı ile %40 bir artış gözlemlenmiştir.                                                                                                                                                                                                 |
|                                  | Ar-Ge tesis metrekaresini %60 artırmak                                                                                      | Ar-Ge tesis metrekaremiz, 2021 yıl sonu itibarı ile %70 artmıştır.                                                                                                                                                                                   |
| <b>Çalışanlar</b><br>            | Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Araştırması'nda Türkiye ortalamasının en az %20 üzerine çıkartmak                          | 2020 yılı sonunda yapılan ÇBMA'da Aromsa'nın puanı %86'dır. Bu değer Türkiye ortalamasının %24 üzerindedir.                                                                                                                                          |
|                                  | %50 kadın çalışan oranını sağlamak                                                                                          | %50 kadın çalışan oranını sağlamak hedefi devam etmektedir.                                                                                                                                                                                          |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | Liderlik yetkinliklerini geliştirmek üzere her liderimize yılda ortalama 16 çalışan*saat liderlik eğitimi vermek            | ISO 45001, EFQM, üstün performans ve şirket kültürü liderlik eğitimleri verilmiştir.                                                                                                                                                                 |
|                                  | Her 4 çalışmamızdan birinin gönüllü olarak STK iş birliğiyle yürütülen sosyal sorumluluk projelerinde yer almasını sağlamak | 2021'de çalışanlarımızın %21'i yer almıştır. Covid-19 nedeniyle ulaşılamamış olup ilgili hedefimiz devam etmektedir.                                                                                                                                 |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | CO <sub>2</sub> emisyonunu önümüzdeki 5 yılda %10 azaltmak                                                                  | 2020 yılı emisyon yoğunluğu baz yıl olan 2018'e göre %3,7 azalmıştır. Operasyonel sınırlardaki büyüme sebebiyle 2021 yılı emisyon raporu kapsamı genişletilmiştir. Bu değişiklik ile baz yıl 2021 olarak güncellenmiştir ve hedef revize edilmiştir. |
|                                  | Aromsa 6 Binası'na LEED Platin Sertifikası almak                                                                            | 2020 ve 2021 yıllarında, 2 farklı bina için en üst seviye olan LEED Platin Sertifikaları alınmıştır.                                                                                                                                                 |
|                                  | Enerji tüketimini önümüzdeki 5 yılda %10 azaltmak                                                                           | Operasyonel sınırlardaki büyüme enerji tüketiminde artışa sebep olmuştur.                                                                                                                                                                            |

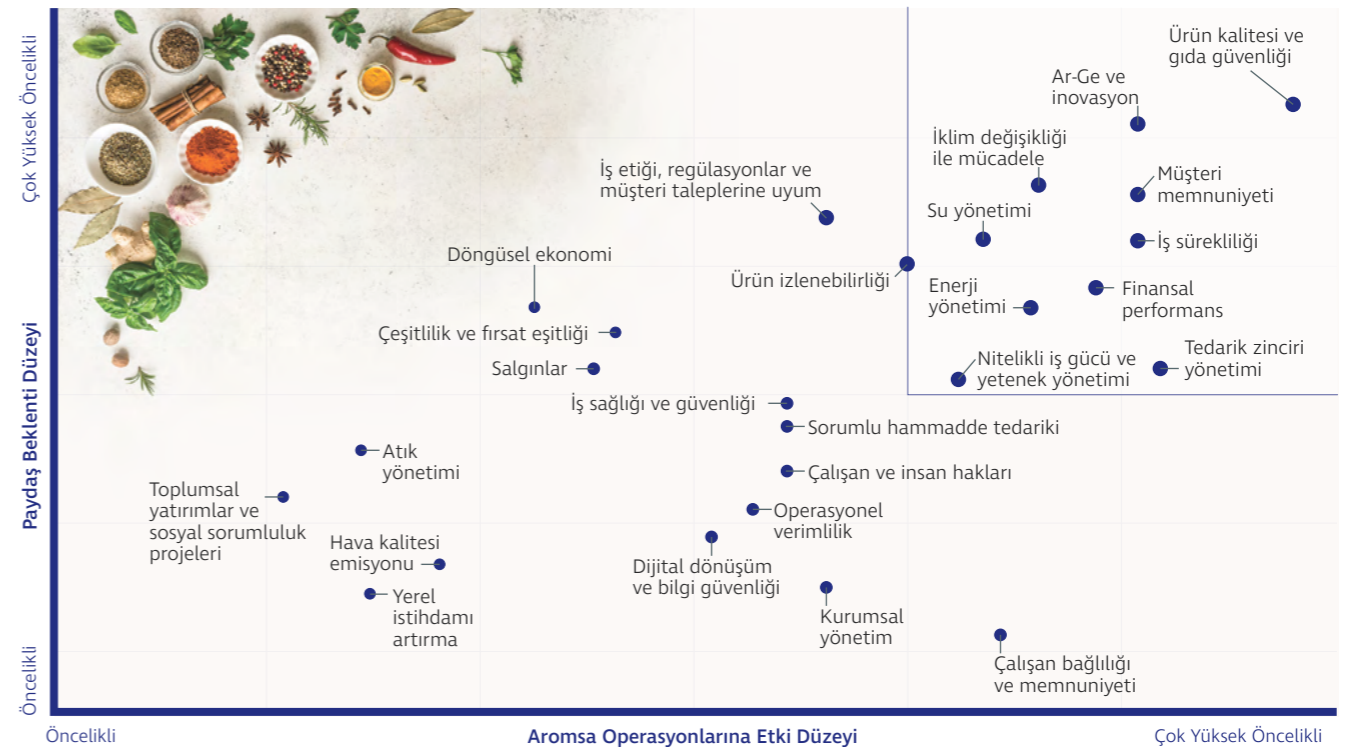
## 2025 Sürdürülebilirlik Hedefleri

|                                  |                                                                                                                             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Değer Zinciri</b><br>         | 2023 yılında Türkiye EFQM Mükemmellikte Süreklilik Ödülü'nü, 2024 yılında EFQM Avrupa Mükemmellik Ödülü'nü almak            |
|                                  | Gıda Analiz Laboratuvarı için ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu Sertifikasına sahip olmak                                 |
| <b>Ar-Ge &amp; İnovasyon</b><br> | Bitki kaynaklı et ve süt ürünlerini çeşitlendirmek ve bunlara uygun aroma kütüphanesini %20 oranında zenginleştirmek        |
|                                  | Tasarım çalışmaları yürütülmekte olan tuzlu sosların 10 çeşidini üretime geçirmek                                           |
| <b>Çalışanlar</b><br>            | Doğal ürünler kapsamında ekstraksiyon çeşidini %20, üretilen tonajı %30 artırmak                                            |
|                                  | Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Anketinde çalışan memnuniyet puanını Türkiye ortalamasının en az %20 üzerinde tutmak       |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | %50 kadın çalışan oranını sağlamak                                                                                          |
|                                  | Kadın yönetici oranını %60'ın üzerinde tutmak                                                                               |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | Her 4 çalışmamızdan birinin gönüllü olarak STK iş birliğiyle yürütülen sosyal sorumluluk projelerinde yer almasını sağlamak |
|                                  | Ton başına CO <sub>2</sub> emisyonunu %15 azaltmak*                                                                         |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | Ton başına enerji tüketimlerini %10 azaltmak*                                                                               |
|                                  | ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Sertifikası almak                                                                          |
| <b>Çevresel Etki</b><br>         | Enerji Takip Sistemi'ni kurmak                                                                                              |
|                                  | Yenilenebilir enerji kaynakları kullanarak bulunduğu alandaki enerji tasarrufunu en az %10 olarak gerçekleştirmek*          |

\*2031 yılına kadar

## SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÖNCELİKLERİ

Raporlama döneminde öncelikli konularımız Sürdürülebilirlik Komitesi ve ilgili diğer departmanların katılımı ile gözden geçirilmiştir. Aynı zamanda öncelikli konularımıza yönelik paydaş görüşleri alınmış ve gerek sektöre yönelik gerekse sektörden bağımsız mega trendler değerlendirilmiştir.



## PAYDAŞ İLİŞKİLERİ YÖNETİMİ

Aromsa olarak amaç, vizyon, misyon, ve stratejilerimizin gerçekleşmesine doğrudan etki etme potansiyeli olan paydaşları **temel paydaşlarımız** olarak tanımlıyoruz. Bu doğrultuda belirlediğimiz ana paydaş grupları İş ve Yönetişim Paydaşları, İş Birlikleri

ve Toplum, Müşteriler, Çalışanlar ve Tedarikçilerden oluşmaktadır. Ana paydaş grupları ilgili prosedürler doğrultusunda yıllık olarak gözden geçirilmektedir. İlgili süreçlerimiz "Temel Paydaşların Yönetimi Prosedürü"ne göre uygulanmaktadır.

Temel paydaşlarımızın beklenti ve görüşlerini almak üzere belirli periyotlarda anketler gerçekleştirilmektedir. Anket sonuçlarına göre aksiyonlar belirlenmekte, sürekli iyileştirme mantığı ile çalışmalar yürütülmektedir.

Belli aralıklarla gerçekleştirdiğimiz anket uygulamalarımız ile temel paydaşlarımızın görüşleri alınmaktadır:

- o Müşteri Memnuniyeti Anketi: **2 yılda bir**
- o Toplum Memnuniyeti Anketi: **2 yılda bir**
- o Tedarikçi Memnuniyet Anketi: **Yılda bir**
- o İş Birlikleri Memnuniyet Anketi: **Yılda bir**
- o İş ve Yönetişim Paydaşları Memnuniyet Anketi: **Yılda bir**
- o Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Anketi: **2 yılda bir**

Periyodik anket uygulamalarının yanı sıra ihtiyaç doğrultusunda birebir görüşme, bilgilendirme toplantıları; sektörel paydaşlarla bir araya gelinen konferanslar, seminerler ve tüm paydaş gruplarının ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ilgili bilgilendirme e-postaları gibi uygulamalar da aktif olarak kullanılmaktadır.



### Temel Paydaşların Sesi ve Görüşmeleri

Tüm paydaş grupları için yıl içine yayılmış şekilde ayrı ayrı yapılan görüşmelerdir (Örneğin, tedarikçiler için "Tedarikçinin Sesi"; çalışanlar için "İK Dinliyor").

Dış paydaşlarımız için temel paydaşımız olan kuruluşlardan seçilerek kısa görüşmeler gerçekleştiriyoruz. Paydaşımızın hoşnutsuzlukları, beklentileri, iş birliği konuları, sürdürülebilirlik çalışmaları gibi başlıklar üzerinden alınan bilgileri topluyor, toplanan bilgileri stratejilerimizde de girdi olarak değerlendiriyoruz.

Sektörel ve sanayi paydaşlarımız ile bir araya gelerek yapılan paylaşımlar ve değerlendirmelere önem veriyoruz.

Sürdürülebilirlik Akademisi ve TÜ-GİS (Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası) tarafından her yıl Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'ne raporlama döneminde ana sponsor olduk. 2019 yılında 5.'si düzenlenen zirvenin "Gelecek Nesil Ürünlerle Geleceğin Gıda Sistemini Birlikte Yaratmak" başlıklı oturumunda Genel Müdürümüz Murat Yasa konuşmacı olarak yer aldı. Pandemi koşulları nedeni ile son iki sene çevrimiçi olarak gerçekleştirilen zirvede tüm dünyayı etkisi altına alan pandemi sonrasında mevcut gıda sistemleri değerlendirildi.

Bu kapsamda 2020 yılındaki zirvenin konu başlıklarından biri olan "Gıda Sanayi için Yeni Normalin Parametreleri" oturumuna Genel Müdürümüz Murat Yasa konuşmacı olarak katılım gösterdi. 2021'de 7.'si gerçekleştirilen zirveye ise; Aromsa Kalite Direktörü Dilek Özgen Kılıçarslan ve Mali İşlerden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Özgür Demirci konuşmacı olarak katıldı.

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) tarafından 22 Nisan 2021 tarihinde gerçekleştirilen "Süt ve Süt Ürünlerinde Aroma" konulu webinarında, Aromsa Yönetim Kurulu Üyesi Melis Yasa Aytaman, Aromsa Kurumsal İletişim ve Pazarlama Müdürü Ceyda Çelik, Aromsa Ar-Ge Müdürü Aslı Kocakuşakoğlu Doğru konuşmacı olarak yer aldı.

Dünyadaki gelişmelerin ve yeni dönemdeki trendlerin değerlendirildiği bir webinar gerçekleştirildi.

Her ay bir GOSB katılımcısının tesisinde gerçekleştirilen "Sanayici Sohbetleri Toplantısı" 29 Kasım 2019 tarihinde Aromsa'da yapıldı. Toplantıya, Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren firmaların temsilcilerinin yanı sıra Gebze Teknik Üniversitesi'nden akademisyenler de katılım sağladı.

2019 Food&Nutritional Ingredients Fuarı kapsamında Genel Müdürümüz Murat Yasa "Gıda Sektöründeki Gelişmeler" konulu panelde; Yönetim Kurulu Üyesi Melis Yasa Aytaman ise "Women in Life" etkinliğinde konuşmacı olarak yer aldı.



**Murat Yasa - Aromsa Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı**



**Melis Yasa Aytaman - Aromsa Yönetim Kurulu Üyesi ve İkinci Kuşak Temsilcisi**





## I ÜYE OLUNAN DERNEK VE KURULUŞLAR

- **ZDS** (Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft - Şekerleme Endüstrisi Eğitim Merkezi)
- **GTO** (Gebze Ticaret Odası)
- **KSO** (Kocaeli Sanayi Odası)
- **TAİDER** (Aile İşletmeleri Derneği)
- **AREP** (Gıda Aromaları ve Uçan Yağlar Sanayicileri Derneği)
- **ASÜD** (Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği)
- **GIDABİL** (Gıda Bileşenleri ve Geliştiricileri Sanayicileri Derneği)
- **İKMİB** (İstanbul Kimyevi Maddeler ve Mamulleri İhracatçıları Birliği)
- **MEYED** (Meyve Suyu Endüstrisi Derneği)
- **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası** (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği)
- **TÜGİS** (Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası)
- **TUGİP** (Türkiye Gıda İnovasyon Platformu)
- **PERYÖN** (Türkiye İnsan Yönetimi Derneği)
- **KALDER** (Türkiye Kalite Derneği)
- **ÖSGD** (Özel Sektör Gönüllüleri Derneği)
- **GOSB** (Gebze Organize Sanayi Bölgesi)
- **GTHB UGKK** (Gıda, Tarım, Hayvancılık Bakanlığı Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Alt Komisyonları)
- **IOFI** (International Organization of the Flavour Industry)
- **SGP** (Sürdürülebilir Gıda Platformu)
- **SKD** (Sürdürülebilir Kalkınma Derneği)
- **PLAT** (Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği)



TAİDER Aromsa Ziyareti - Ocak 2019

**aromsa**

## ÇEVRE YÖNETİMİ

13 İKLİM  
EYLEMİ



# ÇEVRE YÖNETİMİ

İklim krizi, su kaynakları ve hammadde temini başta olmak üzere işletme faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini etkileyen en önemli tehditlerden biridir. Dünyamızın sıcaklığı, Paris İklim Anlaşması'nda belirlenen kritik 1,5°C eşiğin üstünde olup, artmaya devam etmektedir. Bu mevcut durum ise işletmelerin operasyonlarını her zaman olması gerektiğinden daha da sorumlu bir şekilde sürdürmesini zorunlu kılmaktadır.

Aromsa olarak yaşam döngüsü bakış açısıyla oluşturulan çevre boyutlarında hammadde temininden, üretim faaliyetleri ve atık sürecine kadar "İklim Değişikliği" etkisini değerlendiriyor; iklim değişikliği ile ilgili risk ve fırsatları, tüm faaliyetlerimiz ile proje ve yatırım süreçlerinde etkin olarak gözden geçiriyoruz.

Faaliyetlerimiz sonucunda oluşan çevresel etkilerin bilincindeyiz. Bu etkileri azaltmak ve gelecek nesillerin doğal kaynakları daha verimli bir şekilde kullanabilmeleri için azami

gayret gösteriyoruz. Çevre yönetimi kapsamındaki uygulamalarımızı uluslararası standartlarla takip ediyor, ilgili gelişmeleri operasyonlarımıza uyarlamaya çalışıyoruz. Üretim yaptığımız fabrikaların tamamında ISO 14001: Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 14064-1: Kurumsal Sera Gazı Envanter Raporu Doğrulama Beyanı Belgesine sahibiz. Çevre Politikamızın yol göstericiliğinde operasyonlarımızdaki etkilerimizi daha verimli bir şekilde yönetiyor, iyileştirici ve geliştirici projeleri hayata geçiriyoruz.

**Çevre politikamıza ulaşmak için tıklayınız.**



Sürdürülebilirlik stratejimiz dahilinde, çevre koruma ve çevresel etkilerin azaltılması bilincinin değer zincirimizde de yaygınlaşmasını amaçlıyoruz.

**Çevre bilincinin Aromsa bünyesinde yaygınlaştırılması amacıyla çalışanlarımıza çevre eğitimleri veriyoruz. Son üç yılda toplamda 5.080 saatlik çevre eğitimi verdik.**

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemimizin temel amacı, kirliliğin önlenmesi, doğal kaynak tüketiminin azaltılması ve uygunluk yükümlülüklerinin yerine getirilmesidir. Bu amaç doğrultusunda hazırladığımız Çevre Yönetim Sistemi Kapsamımıza ulaşmak için tıklayınız.

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

İklim değişikliği etkileri özellikle tedarikin sürdürülebilirliğini önemli ölçüde etkilemektedir. Sürdürülebilir tedarik yaklaşımımız gereği, sosyal sorumluluk ve çevrenin korunması ilkeleri çerçevesinde, iyi tarım uygulamaları yapan, çevrenin korunmasına özen gösteren ve çaba harcayan tedarikçilerle çalışmayı önemsiyoruz. Çevrenin korunması ve CO<sub>2</sub> emisyonunun azaltılması adına, aynı kalitede malzemeyi yerel ve mesafe olarak yakın tedarikçilerden almayı tercih ediyoruz. "Tedarikçi İSG ve Çevre Beklentileri Metni"ni ilgili paydaşlarımız ile paylaşıyor, "Tedarikçi Memnuniyet ve Beklenti Anketi" ile beklentileri değerlendiriyoruz.

Raporlama döneminde çevre yatırımlarımızın %92,4'ü çevre koruma, %5'i sertifikasyon, %2,6'sı danışmanlık kategorilerinde toplanmaktadır.

Faaliyetlerimizi 2872 sayılı Çevre Kanunu ve ilgili yönetmeliklerin gerekliliklerini sağlayacak şekilde sürdürüyoruz. Raporlama döneminde herhangi bir çevre kirliliğine neden olacak kaza yaşanmamış ve çevre cezası alınmamıştır.



Raporlama döneminde Gıda Sektörü Kategorisinde Kocaeli Sanayi Odası Şahabettin Bilgisu Çevre Ödülü'ne layık görüldük.



**Dilhan Deniz - Aromsa Genel Müdür Yardımcısı**  
**Kocaeli Sanayi Odası Şahabettin Bilgisu Çevre Ödülleri Töreni**

## EMİSYON YÖNETİMİ

Küresel ısınma artışını sanayileşme öncesi döneme kıyasla öncelikle 2°C ile sınırlandırmak ve takiben 1,5°C altında tutmak günümüz dünyasında iklim değişikliğiyle mücadelenin ana hedefleri arasındadır. Bu hedeflere uyum göstermek ve iklim değişikliğinin vereceği zararı en aza indirmek

ortaklaşa bir mücadeleyi gerekli kılmaktadır. Aromsa olarak, karbon kaçaklarının önlenmesi ve döngüsel ekonominin teşviki ile çevresel karbon ayak izinin azaltılmasını amaçlayan bu küresel mücadeleyi takip ediyor ve iklim değişikliği stratejilerimizle önceliklendiriyoruz.

Aromsa İklim Değişikliği ile Mücadele ve Karbon Yönetimi yaklaşımı çevre politikamız kapsamında geliştirilen ve ilgili süreçlere yön veren en önemli yapıdır. Bu kapsamda 2013 yılından bu yana sera gazı yönetimini iyileştirme amacıyla ISO 14064-1 standardının gerekliliklerine göre sera gazı emisyonlarımızı hesaplıyoruz.

### ISO 14604-1 Sera Gazı Envanteri oluşturulmasının amacı

- o Faaliyetlerimizin iklim değişikliğine olan etkisinin hesaplanması
- o Mevcut ve gelecekteki yasal düzenlemelere altyapı sağlanması
- o Karbon yönetimi konusunda riskli ve sorunlu noktaların belirlenmesi
- o Karbon Yönetim Planına katkıda bulunulması
- o Çalışanların iklim değişikliği, enerji verimliliği ve sürdürülebilirlik konularında bilinçlenmesi

Raporlama döneminde, sera gazı emisyonlarımızı baz yıl olan 2018 yılına göre değerlendirdik. Kapsam 1'de hesaplanan doğrudan salınan sera gazı emisyonları (doğal gaz, araç yakıtları ve soğutucu gazlar) ve Kapsam 2'de hesaplanan enerji dolaylı sera gazı emisyonları (elektrik) 2018 yılına göre artış göstermektedir.

Bu artışın en önemli sebebi Covid-19 sürecinde artan talebi karşılamak üzere üretime ara vermeksizin devam etmemiz ve üretim miktarımızdaki artıştır.

2021 yılında Aromsa üretim tesislerine yeni bir lokasyon daha ilave edilmiştir. Mevcut iki üretim hattı yeni lokasyona taşınmış ve ilave üretim

hatları faaliyete alınmıştır. Operasyonel sınırlardaki büyüme sebebiyle 2021 yılı emisyon raporu kapsamı genişletilmiştir. Bu değişiklik ile baz yıl 2021 olarak belirlenerek azaltım hedefi 2031 yılı için %15 olarak güncellenmiştir. Bu değişiklik sebebiyle 2021 yılı önceki yıl karşılaştırmalarına dahil edilmemiştir.

Hesaplama ISO 14064-1 standardına göre yapılmıştır. 2020 yılı dahil tüm raporlarımız Aromsa 1-2-3-4 lokasyonu verilerine göre BSI (British Standards Institution - Birleşik Krallık Standartlar Kurumu) tarafından doğrulanmıştır ve hesaplamalarda elektrik emisyon faktörü olarak IEA (International Energy Agency / Uluslararası Enerji Ajansı) kullanılmıştır.

2021 yılına kadar Aromsa 1-2-3-4 lokasyonu için hesaplanan sera gazı emisyonlarına 2021 yılı itibarıyla Aromsa 5-6 dahil edilmiş, sera gazı emisyon raporu kapsamı genişletilmiştir. Kapsam değişikliği ile hesaplamada kullanılan elektrik emisyon faktörü de değiştirilmiştir.

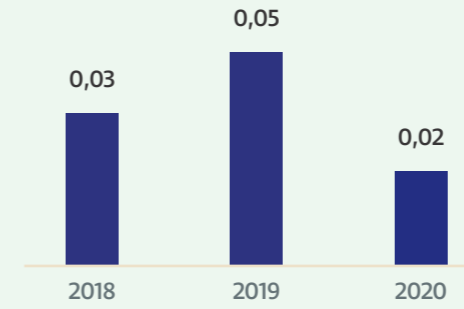
2021 yılı hesaplamasında, 2013 yılından bu yana kullandığımız IEA (International Energy Agency - Uluslararası Enerji Ajansı) elektrik emisyon faktörü yerine, kullanmakta olduğumuz hesaplama programı altyapısında tanımlı, Ecoinvent version 3.6 elektrik emisyon faktörü kullanımına geçilmiştir. Ecoinvent version 3.6 elektrik emisyon faktörü, IEA'ya göre daha yüksektir. Emisyon faktöründeki bu değişiklik 2021 yılı kapsam-2 emisyon değerindeki artışın bir nedenidir.

2021 yılı karbon emisyonları ISO 14064-1:2018 versiyonuna uygun olarak doğrulatılacaktır. Paylaşılan hesaplama geçiş öncesi eski versiyona uygun olarak hesaplanmıştır.

Baz yıl olan 2018'de hesaplanan emisyon yoğunluğu 0,54 ton CO<sub>2</sub>e/ton üründür. Hedefimiz 5 yılda %10 emisyon azaltımdır. 2020 yılı emisyon yoğunluğu baz yıla göre %3,7 azalmıştır.

Kapsam 3 olarak hesaplanan diğer dolaylı sera gazı emisyonları personel ulaşımı, uçuşlar, atık su arıtımı ve atık bertarafı kaynaklı emisyonları içermektedir. 2021 yılı verileri ISO 14064-1 standardı 2018 yılı versiyonuna göre doğrulatılacak, kapsam 3 hesaplaması içeriği genişletilecektir.

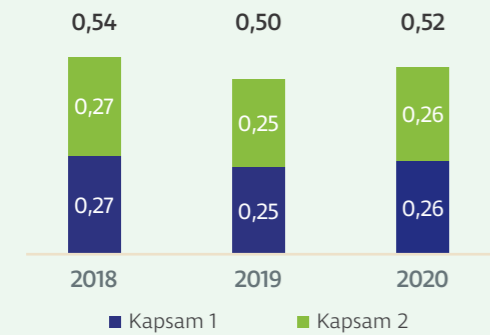
### Kapsam-3 Emisyon Yoğunluğu (ton CO<sub>2</sub>-e/ton üretim)



### Kapsam-3 Emisyon Yoğunluğu (ton CO<sub>2</sub>-e/ton üretim)



### Emisyon Yoğunluğu (ton CO<sub>2</sub>-e/ton üretim)



### Emisyon Yoğunluğu (ton CO<sub>2</sub>-e/ton üretim)



2021 yılından itibaren hesaplamada IEA (International Energy Agency / Uluslararası Enerji Ajansı) emisyon faktörü, ecoinvent version 3.6 olarak değiştirilmiştir. Raporlama döneminde 23.02.2021 tarihli baca emisyon ölçüm raporuna göre diğer hava emisyonlarına yönelik elde edilen verilerimiz:

**NOx:**

**1,6954**  
kg/h

**CO:**

**0,6882**  
kg/h

**TVOC:**

**0,81215**  
kg/h

Hava emisyon verilerimiz limitlerin oldukça altındadır. Sanayi Kaynaklı Hava Kirliliğinin Kontrolü Yönetmeliğine göre limit değerler;

**NOx:**

**40**  
kg/h

**CO:**

**500**  
kg/h

**TVOC:**

**30**  
kg/h

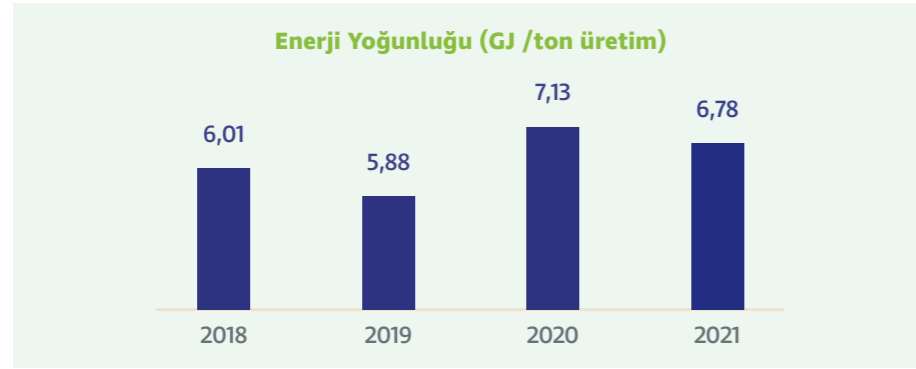
## ENERJİ YÖNETİMİ

Günümüzde yaşanmakta olan iklim krizi büyük ölçüde enerji kaynaklı bir sorundur. Bu mevcut durum aynı zamanda enerji kullanımı ve yönetiminin, çözümün merkezinde olması gerektiğini işaret etmektedir. Bu farkındalıkla Aromsa olarak enerji verimliliği uygulamalarının sayısını artırmak ve bu uygulamaları yay-

gınlaştırmak adına fabrikalarımızda enerji verimliliği projelerini hayata geçiriyoruz.

Sera gazı azaltımı sağlayacak enerji izleme sistemi, dijital dönüşüm projeleri ve altyapısını oluşturduğumuz ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikası sürecimiz devam eden çalışmalarımız arasında yer almaktadır.

Fosil yakıtlara dayanan enerji üretimini mümkün olduğunca azaltarak, yenilenebilir enerji kaynaklarını tercih etmenin karbon salımını azaltacak en önemli adım olduğunun bilincindeyiz. Enerji tüketimi azaltım projelerimiz yanında yenilenebilir enerji temini ile ilgili çalışmalarımızı bu bilinçle yürütmekteyiz.



Enerji verimliliği çalışmaları, bakımlar, ekipman yenilemeleri, revizyonlar yapılmasına rağmen, 2018-2021 yılları arasında birim üretim başına enerji tüketiminde artış yaşanmıştır. Operasyonel sınırlardaki büyüme, enerji tüketimlerinin fazla olduğu üretim dışı alanların artması, mevcut/yeni makine kurulumları ve

inşai çalışmalar ve iklimlendirme sistemlerinin ilavesi enerji yoğunluğunu ve toplam enerji tüketimlerini arttıran başlıca etmenlerdir.

Aromsa 6 binasında, 2020 yılında ofis ve laboratuvarlar kullanıma alınmış, 2021'de ise üretim faaliyetlerine başlamıştır. Enerji tüketimlerinin yoğun olduğu yardımcı tesisler, soğuk odalar, depo alanları, hassas iklimlendirme sistemlerinin olduğu Ar-Ge laboratuvarları ve ofislerin faaliyete geçmesi fakat üretimin bu tesiste başlamaması sebebiyle 2020 yılı enerji yoğunluğu bir sonraki yıla göre daha yüksek çıkmıştır.

### LEED (Leadership in Energy and Environmental Design- Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik) Platin Sertifikalarımız

Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde yer alan yeni yönetim binamız, 2020 yılında, Amerikan Yeşil Binalar Konseyi (USGBC- U.S. Green Building Council) tarafından geliştirilmiş ve dünyanın en prestijli yeşil bina sertifikası olan LEED kapsamında 83 puan ile en üst seviye olan Platin Sertifikasını almaya hak kazandı. 2021 yılında ise yine GOSB'de yer alan yeni binamız 84 puan ile LEED Platin Sertifikası'nın sahibi oldu. Aromsa olarak projelerimizin tasarımında ve inşaatında LEED kriterlerine uyum sağlayarak yapılaşmanın çevreye verdiği olumsuz etkileri en aza indirmeyi, geliştirilen strateji ve sistemler sayesinde binanın operasyonuna bağlı işletme giderlerini azaltmayı, enerji ve su tasarrufu sağlamayı, kullanıcı dostu ve konforlu bir çalışma alanı yaratmayı hedefledik.

#### LEED Sertifika sürecinde yapılan iyileştirmeler

- o İnşaat süreci ile beraber atıkların ayrıştırılması ve geri dönüşümü sağlandı.
- o Karbon salımını azaltmak amacıyla tedarik ettiğimiz malzemelerde mümkün oldukça yerli ürünler kullanıldı.
- o Tüm tedariklerimizde, muadilleri arasında çevre dostu olan ürünler tercih edildi.
- o Bina tasarımında gün ışığından faydalanabilmek için tavanda ve cephede ısı kaybını da gözeterek en yüksek düzeyde ışık gelişini sağlayan detaylar oluşturuldu.
- o Kullanılan tüm malzeme (lambda, cam, doğrama, klima, pompa, kazan, soğutucu, lavabo armatürü, sensör, asansörler) enerji verimlilik sınıfı ve tasarrufu yüksek modellerden seçildi.
- o Kışın ve sonbaharda yağın yağmur sularını, yazın ve ilkbaharda soğutma modundaki klimaların drenaj sularını filtreleyip, rezervuarlarda, terastaki ve arazideki bahçelerimizin sulama işlemlerinde değerlendiriyoruz.
- o Otoparkta bisiklet ve elektrikli araçlar için park alanı oluşturuldu. Elektrikli araç sahipleri otoparkımızda araçlarını şarj edebilirler.
- o Binanın dış cephesinde ve terasında "ısı adası etkisi" yaşanmaması için uygun malzemeler, uygun renklerde tercih edildi. Ayrıca %30'u yenilebilir meyve ve sebzelerden oluşan peyzaj bahçesi yapıldı.
- o Su ve enerji tüketimlerinin izlenmesi ve olası olumsuzluklarda derhal müdahale edilmesi için uzaktan izlenen dijital saygıçlar kullanıldı.
- o Yeşil enerji kaynağı olarak fabrika binamız çatısına Güneş Enerjisi Santrali kuruldu.
- o Binamızda aydınlatma ve iklimlendirme otomasyon sistemi kuruldu.
- o Dış cephe pencerelerinin açılması halinde klima iç ünitesini otomatik durduran devreler kuruldu ve böylece boşa enerji harcanmasının önüne geçildi.
- o İç mekânlarda konforu en üst düzeyde tutmak için oksijen oranını ölçerek minimum seviyenin altına düştüğünde müdahale eden akıllı ve değişken debili cihazlar seçildi. Enerji tasarrufu amaçlı ısı geri kazanım üniteleri kullanıldı.



## Güneş Enerji Santrali (GES)

Aromsa 6 fabrika binamızın elektrik tüketiminin bir miktarı GES ile karşılanmaktadır. Sistemin kullanım kapasitesi 102 kWe'dir. 2020 ve 2021 yıllarında fabrikalarımız bünyesindeki güneş enerjisi santralleri ile toplamda 796 GJ enerji üretilmiştir.

Mayıs 2020 yılında Aromsa 6'da devreye alınan GES ile 2020 yılında 366 GJ/yıl, 2021 yılında 430 GJ/yıl enerji tasarrufu sağlanmıştır. 19 aylık sürede GES ile üretilen toplam enerji miktarı, toplam elektrik tüketiminin %11,5'ine denk gelmektedir. Proje ile bu süreçte salımı engellenen CO<sub>2</sub> miktarı 120 tondur.

Aromsa 1 fabrika binamızda Güneş Enerji Santrali (GES) projesi devam etmektedir. Projenin kullanım kapasitesi 166 kWe'dir. Hedeflenen enerji tasarrufu toplam tüketimin %22'sidir.

Mevcut diğer binalarımız ve yeni binamızda da GES fizibilite çalışmaları başlatılmıştır. GES uygulamalarımız, verimliliği yüksek ve yangın riskine karşı güvenli sistemler olarak tasarlanmıştır.



## Raporlama Döneminde Öne Çıkan Enerji Verimliliği Çalışmaları

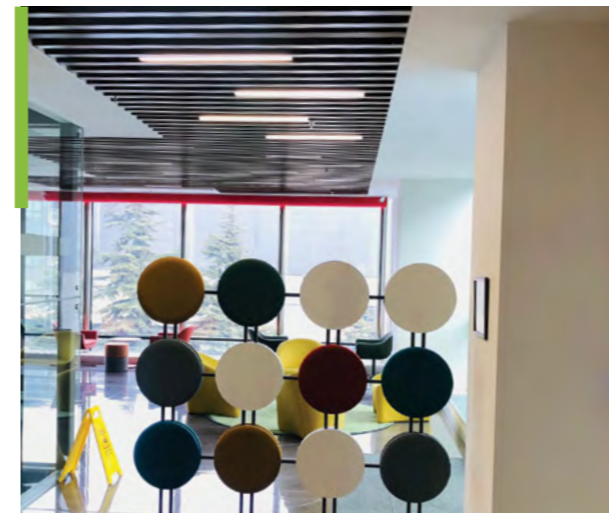
**Enerji Etüdü:** 2019 yılında mevcut durumun analizi ve yapılabilecek iyileştirme fırsatlarını görmek amacıyla Enerji Etüdü çalışması yapılmıştır.

**Led Armatür Uygulaması:** 2.890 adet led armatür değişimi ile 415 GJ/yıl enerji tasarrufu sağlanarak 67.121 kg CO<sub>2</sub> salımının önüne geçilmiştir.

### Operasyonel Verimlilik Çalışmaları

- o Aromsa 2'de buhar sisteminde yapılan otomasyon uygulaması ile 148 GJ/yıl\* enerji kazancı sağlanmış, 20.172 kg CO<sub>2</sub> salımı engellenmiştir.
- o Buhar jeneratörleri ve sıcak su kazanlarında yanma verimi %3-4 arasında tutularak yıllık 576 GJ/yıl\* enerji kazancı sağlanmış, 78.720 kg CO<sub>2</sub> salımı engellenmiştir.
- o Hava kompresörü basınç set değerinin 1 bar düşürülmesi sonrasında 166 GJ/yıl\* enerji kazancı sağlanmıştır. Periyodik bakımlar ile 22.632 kg CO<sub>2</sub> salımı engellenmiştir.
- o Doğal gaz basınç düşürücü istasyon ve iç tesisatlarda yıllık kontrol ve bakımlar yapılmaktadır.
- o Led armatürlerin otomasyon sistemine entegrasyonu ile gereksiz enerji harcaması önlenmiştir. Uygun olan tüm binalarımızda gün ışığı paneller kullanılarak aydınlatma enerjisinden tasarruf sağlanmıştır.
- o Yeni ekipman alımlarında enerji verimli ekipmanlar tercih edilmektedir.
- o Klima santrallerimizin otomasyon kontrolü ve ısı geri kazanım sistemli santraller olması sayesinde gereksiz enerji tüketiminin önüne geçilmektedir.
- o Buhar sistemlerine ait buhar kapalı kontrolleri profesyonel firmalarla birlikte yapılmaktadır. Bu şekilde kontrol dışı enerji tüketiminin önüne geçilmektedir.
- o Yapılan periyodik bakımlar/kontroller sayesinde elektrik ve doğal gaz enerjisi ile çalışan sistemlerin verimli kullanımı sağlanmaktadır.
- o Üretim hattında ısı geri kazanım sistemleri kullanılarak yüksek baca gazı ısısından faydalanılarak %10 enerji geri kazanımı sağlanmaktadır.
- o Koku giderim sistemlerimizde yapılan otomasyon çalışması ile kontrol dışı enerji tüketiminin önüne geçilmiştir.

\*Sonuçlar 2019 Enerji Etüdü hesaplamalarından alınmıştır.



## I SU YÖNETİMİ

İklim değişikliğinin getirdiği yıkıcı etkiler düşünüldüğünde doğal kaynakların verimli kullanılmasının önemi gün geçtikçe artmaktadır. Küresel ısınma nedeniyle tatlı su kaynaklarının giderek azalması gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik açısından en önemli risklerden biridir. Bu bilinçle, su kaynaklarının optimum faydada kullanımı, su ekolojisi ve su kalitesinin korunması ile su tedariki risklerini değerlendiriyoruz. Alternatif su kaynaklarına ulaşım ve kaynakların sürdürülebilirliği konusunda projeler geliştiriyoruz. Su yönetimi kapsamındaki faaliyetlerimizi yürütürken Aromsa Su ve Enerji Politikasını temel alıyoruz.

**Su ve Enerji Politikamıza ulaşmak için tıklayınız.**



Sürdürülebilir Su Yönetimi uygulamalarımız kapsamında 2021 yılında, bölgedeki Su Kaynakları Risk Analizi ile Hidrojeolojik Etüt ve Teknik Değerlendirme çalışmaları yapılmış, alternatif su kaynaklarına erişim konusunda bir yol haritası oluşturulmuştur.

Alternatif su kaynaklarına ulaşım konusunda yapılan fizibilite çalışmaları değerlendirilerek, ilk olarak yeraltı suyuna erişim projesi uygu-

lamaya alınmıştır. Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet gösteren fabrika alanlarımızda yapılan çalışmalar sonucu, yeraltı suyu kaynaklarına ulaşılmıştır. İstenilen su kalitesi arıtma sistemleri ile sağlanacaktır. Yeraltı ve yerüstü su ekosistemlerini korumak ve su kaynaklarının sürdürülebilir kullanımına katkıda bulunmak öncelikli hedefimizdir. Bu sebeple projemizin bir sonraki aşaması, yeraltı suyu kaynaklarımızın rejenerasyonu (besleme) ve korunması olarak planlanmıştır. Yeraltı suyu kaynaklarımızı besleyecek yağmur suyu projesinin 2023 yılında bitirilmesi hedeflenmektedir.

### Alternatif Su Kaynağı Proje Aşamaları

|          |                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. aşama | Hidrojeolojik Etüt Ve Teknik Değerlendirme Raporu                                       |
|          | Aromsa Su Kaynakları Risk Analizi                                                       |
| 2. aşama | Yeraltı suyu kaynağı yeri seçimi (Aromsa 4 ve 6), sondaj çalışması, borulama, çakılama  |
| 3. aşama | Pompa montajı ve hat döşenmesi                                                          |
| 4. aşama | Numune alımı, içme suyu standartlarına uygun kalitede su temini gereklerinin sağlanması |
| 5. aşama | Sayaçların takılması, yağmur suyu besleme bağlantıları ve kaba filtre                   |

### Yeraltı Su Kaynaklarımız

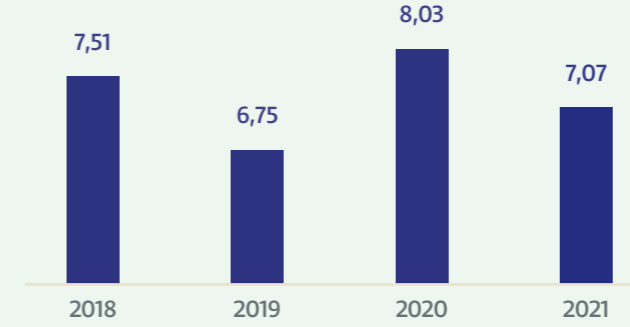
| Yeraltı Su Kaynaklarımız | Borulanan Derinlik | Kapasite                |
|--------------------------|--------------------|-------------------------|
| Aromsa 4                 | 365 m              | 300 m <sup>3</sup> /gün |
| Aromsa 6 - 1             | 202 m              | 50 m <sup>3</sup> /gün  |
| Aromsa 6 - 2             | 232 m              | 50 m <sup>3</sup> /gün  |



Yeraltı su kaynaklarımız su arıtma sistemlerinin analiz ve deneme çalışmaları devam etmektedir. 2022 yılı ikinci çeyrek itibarıyla tamamlanması planlanan içme suyu arıtma tesisi devreye alındıktan sonra yeraltı su kaynakları kullanılacaktır. Rapor döneminde operasyonlarımızda kullanılan tek su kaynağı GOSB şebeke hattıdır.

2020 yılında su tüketimindeki artışın sebebi yaptığımız yatırımlarla kazandırılan yeni üretim alanları ve üretim miktarımızdaki artıştır. Proje ekiplerimizin su tüketimini azaltmaya yönelik çalışmaları ve uygulamaya alınan tasarruf tedbirleriyle optimum tüketim seviyesine ulaşmak hedeflenmektedir.

### Su Tüketim Yoğunluğu (m<sup>3</sup>/ton üretim)



Fabrikalarımız Marmara Havzası içerisinde Gebze Organize Sanayi Bölgesi'nde faaliyet göstermektedir. Yağmur suyu giderlerimiz atık sudan bağımsız olup, faaliyetlerimiz sonucu oluşan atık sular önce firmamıza ait su arıtma tesisinde ön arıtmadan geçirilmektedir. Ardından atık sular GOSB su arıtma tesisine boşaltılmaktadır. Arıtma tesisine gelen atık su ortalama günlük 150 m<sup>3</sup>'tür. Alıcı ortama deşarj söz konusu değildir.

Fiziksel, kimyasal ve biyolojik arıtma, çamur kurutma ve koku giderim ünitelerinden oluşan GOSB atık su arıtma tesisinin verimliliği günlük izlenmekte ve çevre izni kapsamında 15 günde bir yapılan analizlerle teyit edilmektedir.

Mevcut atık su arıtma tesisimiz 2021 yılı içinde revize edilmiştir. Kimyasal arıtma ünitesi tamamen yenilenmiş, verimliliği artırılmış, enerji ka-

yırları giderilmiş ve yenilenen çatı tasarımı ile gün ışığından faydalanılarak enerji tasarrufu sağlanmıştır.

Arıtma tesisi demontaj ve montaj işlemi sırasında oluşan atık su, lisanslı bertaraf tesislerine yönlendirilmiş, süreç çevreye zarar vermeyecek ve üretim sürecini etkilemeyecek şekilde yönetilmiştir. Arıtma tesisi revizyonu ile kimyasal arıtma verimi yaklaşık %20 artırılmıştır.



Yenilenen Arıtma Tesis - 2021



Yağmur suyu giderlerimiz atık sudan bağımsızdır. Alıcı ortam kirliliğini engellemek amacıyla herhangi bir döküntü ve sızıntı riskine karşı acil durum planlarımız mevcuttur ve rutin döküntü tatbikatları yapılmaktadır. LEED sertifikalı binamızda yağmur suyu toplama sistemi ile depolanan su artırılarak rezervuarlar ve bahçe sulamada kullanılmaktadır. 2023 yılı hedefimiz diğer işletme binalarımızda da yağmur suyu toplama projelerimizi hayata geçirmektir.

## ATIK YÖNETİMİ

Üretim, Tedarik, Kalite Yönetimi, Ar-Ge ve ofislerde atık yönetimi prensipleri çerçevesinde faaliyet gösteriyoruz. Çevre hedeflerimiz kapsamında atığı kaynağında azaltma, lisanslı geri dönüşüm ve bertaraf tesisleri ile iş birlikleri ve iyi uygulama örneklerini hayata geçirmek yer almaktadır. Bu doğrultuda en yüksek oranda geri dönüştürülmüş malzemeden imal edilen ambalajları tercih ediyor, endüstriyel nitelikli organik atıkları düzenli depolama alanları yerine biyogaz tesislerine göndererek enerji geri kazanımı amacıyla değerlendiriyoruz.

### Atık/üretim (ton atık/ton üretim)

|                                        | 2019          | 2020          | 2021          |
|----------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Toplam Tehlikeli Atıklar</b>        | <b>0,0102</b> | <b>0,0108</b> | <b>0,0098</b> |
| Yakma                                  | 0,0024        | 0,0025        | 0,0024        |
| Geri Dönüşüm                           | 0,0078        | 0,0083        | 0,0074        |
| <b>Toplam Tehlikesiz Atıklar</b>       | <b>0,0466</b> | <b>0,0580</b> | <b>0,0519</b> |
| Depolama Alanı (diğer, evsel atık)     | 0,0072        | 0,0093        | 0,0089        |
| Biyogaz Tesisi (endüstriyel nitelikli) | 0,0086        | 0,0145        | 0,0089        |
| Geri Dönüşüm (ambalaj atıkları)        | 0,0308        | 0,0342        | 0,0341        |

2019-2020-2021 yıllarında atık elek üstü miktarımız %44 azalmıştır.

Üretimde atık olarak ayrılan portakal ve limon yağlarının, üretime tekrar kazandırılması projesi ile %80 geri kazanım sağlanmıştır.

Ekstrakt üretimi sonucu oluşan bitki posaları geri kazanım projesi ile değerlendirilmiştir.

Temizlik prosesinin iyileştirilmesi çalışmaları kapsamındaki etkin temizlik uygulaması sayesinde tekrarlı yıkamaların azaltılması (yaklaşık %50) sonucunda temizlik kimyasalı, su ve enerji tüketimi ve atık miktarı (yaklaşık 6.000 kg/yıl) azaltılmıştır.

Aromsa'da atık yönetimi, şirket kültürünün bir parçasıdır. Faaliyetlerimizi sonucu oluşan tüm atıklar türlerine göre (elektronik atıklar, plastik, organik, cam, tehlikeli) ayrıştırılmaktadır. 2019 yılından bu yana tüm elektronik atıkları Bir Dileğim Var projesine bağışlayarak projeye destek oluyoruz.



2018 yılından bu yana, Sürdürülebilir Kalkınma Derneği çatısı altında kurulan, endüstriler arası malzemelerin el değiştirmesine imkan tanıyan bulut tabanlı bir platform olan "Türkiye Döngüsel Ekonomi Platformu" üyesiyiz. Ar-Ge ve Çevre birimlerimiz platform tarafından düzenlenen etkileşim toplantılarına katılım sağlamak ve bu kapsamda döngüsel ekonomi fırsatları değerlendirilmektedir.

Platform;

- o Atık azaltımı konusunda iyi uygulamalara ilişkin farkındalığın artırılması ve atık maddelerin tekrar kullanımı için güçlü bir dijital platform kurulması,
- o Atık olabilecek malzemelerin başka bir üretime girdi oluşturması ve böylece ekonomik olarak değer kazanması,
- o Malzemelerin tekrar kullanılması ile yeni hammadde ihtiyacının azalması ve dolaylı olarak CO<sub>2</sub>-e salımının azalmasını amaçlamaktadır.

Raporlama döneminde çeşitli firmalarla döngüsel ekonomi kapsamında 3 hammadde işleme çalışması yapılmış, gıda sektöründe faaliyet gösteren bir firma ile biyogaz tesisinin geliştirilmesi konusunda iş birliği gerçekleştirilmiştir. Bünyesindeki biyogaz tesisinde organik atıkları değerlendirerek enerji üreten alternatif organik atık bulmayı amaçlayan bir firma, platform aracılığıyla Aromsa ile bir araya gelmiş ve başarılı bir iş birliği gerçekleştirilmiştir. Aromsa'nın yaklaşık 20 tonluk organik atığı firma tarafından enerji üretiminde kullanılmıştır. Çalışmaların sonuçları doğrultusunda Aromsa atıklarında 32 tonluk bir miktar daha biyogaza dönüştürülmüş ve ilgili firma Aromsa'dan atıklarını düzenli olarak almaya ve enerji üretiminde en yüksek verimi elde etmeye başlamıştır. Yapılan çalışma, uygun formülasyonlarda Aromsa'nın organik atıklarının proseslerdeki biyolojik performansı arttırdığını göstermiş ve bu sayede daha çok elektrik ve ısı enerjisi üretilmesini sağlamıştır.



aromsa

## OPERASYONEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK



# OPERASYONEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Sahip olduğumuz sürdürülebilirlik anlayışının değer zincirinde yaygın hale gelmesini ve paydaşlarımız ile yarattığımız katma değeri daha ileri seviyelere taşımayı amaçlıyoruz. Bu doğrultuda, tedarik zincirimizi geliştiriyor, müşteri memnuniyetini artırırken, kalite ve gıda güvenliği uygulamalarıyla zengin ürün portföyümüzü sürdürülebilir kılıyor.

## TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Üstün kalitedeki ürünlerimizi sürdürülebilir kılmak için sürdürülebilir hammadde tedariki ve tedarik zinciri yönetimi öncelikli konularımız arasında yer almaktadır. Ürün güvenliği ve kalitesine doğrudan etkisi bulunan bu konuların etkin yönetimi Aromsa için özel önem taşımaktadır. Bu doğrultuda tedarik zinciri yönetimi, uluslararası standartları gözeterek yürüttüğümüz bir süreçtir. Tedarik zinciri yönetiminde satın alma, üretim, kalite ve gıda güvenliği politikalarımız ilgili süreçlere yön vermektedir.

Aromsa'da tedarik sürekliliğini sağlamak amacı ile birden fazla tedarikçiden alım yapılacak şekilde planlama yapılmakta ve bu süreç kilit performans göstergeleri ile takip edilmektedir. Tedarikçilerimiz, uyguladıkları kalite süreçleri, üretim süreçleri ve kritik kontrol noktaları, sahip oldukları sertifikalar, ürünlerindeki kalite



sürekliliği, çevre ve sosyal sorumluluk yaklaşımları gibi birçok açıdan değerlendirilerek seçilmektedir. Bu kapsamda yapılan çalışmalar sonucunda, raporlama döneminde toplam onaylı tedarikçi sayımız %35 oranında artmıştır.

Yerel tedarik, toplam tedarikimizin miktar bazında %87'si, tutar bazında %52'sini oluşturmaktadır. 2018 yılında tedarikçi sayımızın %72'sini oluşturan yerli firmaların oranı 2021 yılında %78'e ulaşmıştır. Son üç yılda yaptığımız çalışmalarla yerli firmaların oranında %6 artış sağlanmıştır. Buna paralel olarak, yurt içinden alınan malzeme sayısı da %5 oranında artmıştır.

Hammaddelerinin yaklaşık %95'i ithal olan Aromsa, yıllardır ithalat işlemlerini Mavi Hatta başarıyla ve güvenle sürdürmekte iken; bu başarısını 2017 yılında T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından verilen Yetkilendirilmiş Yükümlülük Sertifikası (YYS) ile taçlandırmıştır. Bu sertifika ile edindiğimiz statü gereği, yurt dışı mal alımlarımızda 'Emniyetli ve Güvenilir Firma' olarak değerlendirilmekteyiz.

Tedarik zinciri güvenliğine en üst seviyede özen gösteriyor ve sözleşmelerimizde mevcut statümüzü koruyacak maddeler bulunduruyoruz. Her yıl YYS gereği, Gümrük ve Dış Ticaret Mevzuatı ile Uluslararası Ticarette Emniyet ve Güvenlik Tedbirleri konularında eğitimler alıyor ve denetimlerden geçiyoruz.

Hizmet verdiğimiz gıda sektöründe faaliyetlerimizin tüm aşamalarında, insan odaklı ve sürdürülebilir çevre bakış açısıyla, çalışanlarına ve tüm topluma güven ve değer veren, çevreye saygılı, ekosistem ile uyumlu çalışmalar gerçekleştirilmeyi taahhüt

ediyoruz. Bununla birlikte, tedarikçilerimizden de uyumlu, sorumlu ve sürdürülebilir faaliyetler gerçekleştirme konusunda taahhüdümüzü paylaşımları talep edilmektedir.

Bu kapsamda tüm tedarikçilerimize ETI (Ethical Trading Initiative - Etik Ticaret Girişimi) Temel Şart ve Koşulları sözleşmesi gönderilerek imzalamaları talep edilmektedir. Ayrıca dönem içerisinde "İSG, Çevre ve Sosyal Uygunluk Tedarikçi Bilgi Formu" devreye alınarak, tüm tedarikçilerimizle paylaşılmıştır. Yeni tedarikçi devreye alma sürecinde bu form ile bilgiler toplanmakta ve uygun olmayan tedarikçiler ile çalışılmamaktadır. Bunlara ek olarak "Tedarikçi Sağlık, Güvenlik ve Çevre Anlaşması" paylaşarak tedarikçilerimizden bu anlaşmaya uymaları beklenmektedir.

Çevre ve İSG Yönetim Sistemleri kapsamında "Tedarikçi İSG ve Çevre Beklentileri Metni" tedarikçilerle paylaşmakta, "Tedarikçi Memnuniyet ve Beklenti Anketi" ile tedarikçi beklentilerine ulaşıp, İSG ve Çevre Bölümleri tarafından sonuçlar değerlendirilmektedir. Alt işveren ve hizmet tedarikçilerimizden Çevre ve İş Güvenliği Sözleşmesi gerekliliklerini karşılamaları beklenmektedir.

Yıllık tedarikçi denetim planı çerçevesinde Kalite Güvence, Kalite Kontrol ve Satın Alma Departmanlarımız tarafından denetimler gerçekleştirilmektedir. Tedarikçi denetlemlerinde kullanılan Tedarikçi Firma Denetim Formunda sosyal ve çevresel uygunluk konuları da değerlendirilmektedir. Son üç yılda yapılan denetimler kapsamında sosyal ve çevresel konulara yönelik olumsuzluk yaşanan bir tedarikçi bulunmamaktadır.



## Tedarikçi Günü Etkinliği

Dünyaya sürdürülebilir lezzetler katmak amacımız doğrultusunda, tedarikçilerimiz ile olan iş birliklerini geliştirmek için "Tedarikçi Günü" etkinliğini düzenledik. Haziran 2021'de ilki gerçekleştirilen "Tedarikçi Günü" kapsamında kalite, İSG, çevre, sosyal ve toplumsal fayda gibi alanlarda beklentilerimiz ve ortak projelerin geliştirilmesi gibi konular görüşüldü.

## Tedarik Zinciri Güçlendirme Programı

Sahip olduğumuz sürekli gelişme ve iyileştirme anlayışı ile bütünde kaliteyi sağlayarak uzun vadede değer yaratmak, paydaşlarımız ile olan etkileşime ve etkin kaynak kullanımına bağlıdır. Uçtan uca yönetilen güçlü tedarik zincirimiz büyüme ve vizyonumuzu gerçekleştirme yolunda stratejik bir öneme sahiptir. Stratejilerimizden biri "gıda sektörünün tedarik zincirini güçlendirmek, herkesin aynı dili konuşmasını sağlamak için tarafsız itici güç olmaktır". Ana amacımız; sürdürülebilir sorumlu satın almaktır. Bu doğrultuda Aromsa olarak önümüzdeki iki yılı kapsayan hedefimiz; tedarikçilerimizle iş birliği geliştirerek ürün ve hizmet kalitesini artırmaya yönelik bir dizi eğitim ve gelişim projelerini kapsayan "Tedarik Zinciri Güçlendirme Programı" başlatmaktır. Yurt içi kaynakları geliştirmek, satın almada yurt dışı bağımlılığını azaltmak, tedarik riskini düşürmek ve Türkiye'de üretim teknolojisi bilgisini artırarak yerli üretime destek vermek programın amaçları arasında yer almaktadır.

Bu kapsamda, tedarikçilerimiz ile iş birliği yaparak birçok ithal ürünün de yurt içinde müşteri beklentilerini karşılayan, hatta aşan seviyelerde üretilmesi için birlikte dönüşüm ve/veya gelişim projeleri yapmaya hazır olduğumuzu sosyal medya ve e-posta aracılığı ile duyurduk. "Tedarik Zinciri Güçlendirme Programı" ile, tedarikçilerimizin rekabetçi yönlerini korumalarını, sürdürülebilir üretim anlayışı oluşturmalarını, kalite ve verimliliğe odaklı faaliyet göstermelerini ve yurt içinde olduğu kadar ihracatta da başarılar elde etmelerini hedefledik. Bu doğrultuda, tedarikçilerimizin ihtiyaçları analiz edilerek gerekli noktalarda gelişimlerini destekleyen kaynakların yaratılması ve bu kaynaklara ulaşmalarının kolaylaştırılması, altyapılarını ve teknik yeterliliklerini güçlendirecek yeni üretim teknolojileri ile tanışmalarına katkı sağlanmasını planladık. Bu doğrultuda proje adımlarımız aşağıdaki şekildedir:

- o "Proses Teknolojileri" ve "Gıda Sektöründe Standartlar ve Sürekli Gelişim" başlıkları altında belirlenen 20 farklı konuyu "Tedarik Zinciri Güçlendirme Programı" adı altında tanıtarak projenin duyurulması
- o Projeye katılmaya gönüllü olan tedarikçilerimizden gelecek olan geri bildirimlerle gelişim programının planlanması
- o Konusunda uzman teknik kadromuz ile bu başlıklara yönelik eğitimlerin verilmesi

2021 yılında program kapsamında iki eğitim gerçekleştirilmiş olup, eğitimlere 60 kişiye yakın katılım sağlanmıştır. 20 konu başlığında her ay eğitimler vermeye devam edilecektir.



## MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ

Aromsa'nın yetkinliklerinden biri olan "Olağanüstü Müşteri Hizmeti" 2020 yılında alınan ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Belgesi ile sürekli iyileştirilebilir ve sürdürülebilir yapıya getirilmiştir.

Müşteri memnuniyetini en yüksek seviyelerde tutarak geniş ürün yelpazemizi bu memnuniyeti artıracak şekilde geliştiriyoruz. Müşterilerimizin memnuniyetini periyodik olarak ölçümlüyor, aldığımız geri bildirim-

ler doğrultusunda süreçlerimizde iyileştirmeleri hayata geçiriyoruz. Bu doğrultuda iki senede bir kez olmak üzere "Müşteri Memnuniyeti Endeksi" çalışması gerçekleştiriyoruz.

## KALİTE VE ÜRÜN GÜVENLİĞİ

40 yıldır kaliteden ödün vermeden ve faaliyet gösterdiğimiz sektörün getirdiği sorumlulukların farkındalığıyla kalite ve gıda güvenliği konularında sayısız uygulamayı hayata geçirmeye devam ediyoruz. Periyodik iç denetimler ve müşteri talepleri doğrultusunda ihtiyaçlarımızı belirlerken gerekli aksiyonları yerine getiriyoruz. Gıda güvenliği kültürünü çalışma hayatımızın ve iş yapış şeklimizin bir parçası olarak görüyor, bu bilincin yaygınlaştırılması için başta eğitim olmak üzere ilgili olan tüm uygulamaları hayata geçiriyoruz.

### SÜREÇ YÖNETİMİ

Süreç yönetimi, süreçlerin sürekli ve düzenli olarak izlenmesi ve geliştirilmesini garanti altına almak için yapılan faaliyetler dizisidir. Aromsa'da süreç yönetimi; süreçlerin belirlenmesi, süreçlerin etkinliğinin ölçülmesi, değerlendirilmesi ve bu değerlendirmenin sonucunda gerekli gözden geçirmelerin yapılarak iyileştirmelerin sağlanması ve süreç bazlı risk ve fırsatların belirlenmesini kapsamaktadır. Süreç yönetimi, tasarımı, müşteri ihtiyaçlarının daha iyi karşılanması için sürekli değerlendirme, analiz ve geliştirmeleri kap-

sayan bir çevrimdir. Süreç yapısı ana süreç ve bunlara bağlı alt süreçler olacak şekilde iki seviyeli hiyerarşik bir yapıdadır.

Bu doğrultuda Aromsa kalite yönetim sistemi içerisindeki tüm ana süreçler ile destek süreçler belirlenmiştir. Ana süreçler; Ürün Geliştirme, Satış ve Pazarlama, Satın Alma Yönetimi ve bunlara bağlı alt süreçler, Üretim Yönetimi ve Üretim Planlama süreçleridir. Destek süreçler ise; Stratejik Yönetim, İnsan Kaynakları, Mali İşler, Laboratuvarlar, Teknik Bakım, Bilgi Yönetimi, Değişimin ve Sürdürülebilirliğin Yönetimi süreçleridir.



Her yıl, o yılın ilk çeyreğinde belirlenen süreçler, o sürecin sunduğu ürün veya hizmetler kapsamında iç müşterileri tarafından değerlendirilmektedir. Bu amaç ile İç Müşteri Memnuniyet Anketi (İMMA) uygulanmakta ve süreçlerden memnun olunma düzeylerinin ölçülmesi ve iyileştirilmesi gereken konuların tespit edilmesi sağlanmaktadır.

### TOPLAM KALİTE YÖNETİMİ

Aromsa olarak bütünsel bir bakış açısına ulaşmamızı ve sahip olduğumuz farklı yönetim sistemlerini birbirlerini tamamlayıcı bir şekilde kullanmamızı sağlayan EFQM (European Foundation for Quality Management) Modeli'ni rehber alıyoruz. Bu doğrultuda süreç performanslarını EFQM Modeli'ne uygun olarak belirliyor, her parametreyi hedef ve karşılaştırma verileri ile izliyoruz. Tüm bu süreçlerimizi, Kalite Direktörlüğüne bağlı Kalite Kontrol, Kalite Güvence ve Kalite Sistemleri birimleri aracılığıyla yürütüyoruz.

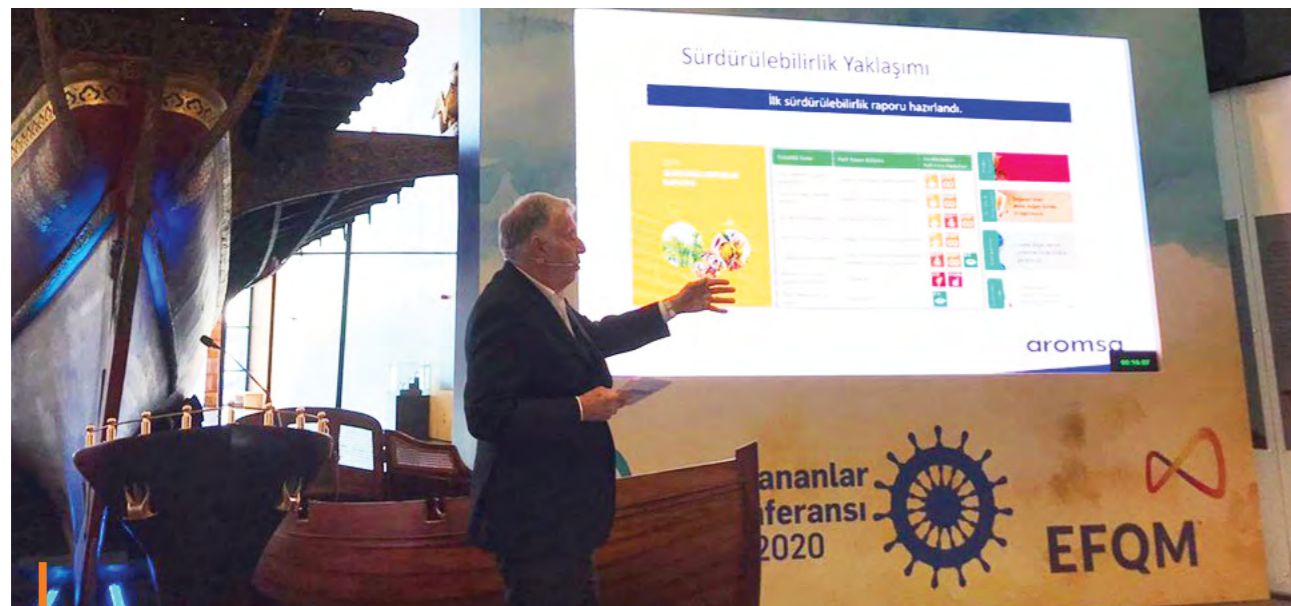
2012 yılında imzalamış olduğumuz "İyi Niyet Bildirgesi" ile Türkiye Kalite Hareketi'ne EFQM Modeli ile adım attık. Bu harekete başlarken amacımız, Aromsa'nın kurumsallaşması ve

sürdürülebilir bir yapıya kavuşması, kurumsallaşmada kullanmak üzere güçlü bir yönetim referansına sahip olma, sürekli iyileştirme felsefesinin benimsenmesi, paydaşların mutluluğunu artırma, rekabet edebilirliğin geliştirilmesidir. Yolculuğumuz sırasında, Türk iş dünyasının en prestijli ödülleri arasında gösterilen Türkiye Mükemmellik Ödülleri sürecine 2013, 2017 ve 2019 yıllarında dahil olduk. 2013 yılında 4 yıldız ve 2017 yılında 5 yıldız belgelerini kazandık. 2019 yılında ise Türkiye Mükemmellik Ödülü'nü aldık.

Hali hazırda, 2020'de revize olan EFQM yeni modele uyum çalışmaları SAR'22 (Sürdürülebilir Aromsa 2022) Projesi ile devam etmektedir. SAR'22 Projesi'nin hedefi, 2022 yılı sonuna kadar yeni modeli sistemimize uyarlayarak yaygınlaştırılmasını sağlamak ve 2024 yılında Avrupa'nın kurumsal mükemmellik konusunda en prestijli ödülü olan Avrupa Kalite Ödülü'nü almaktır.

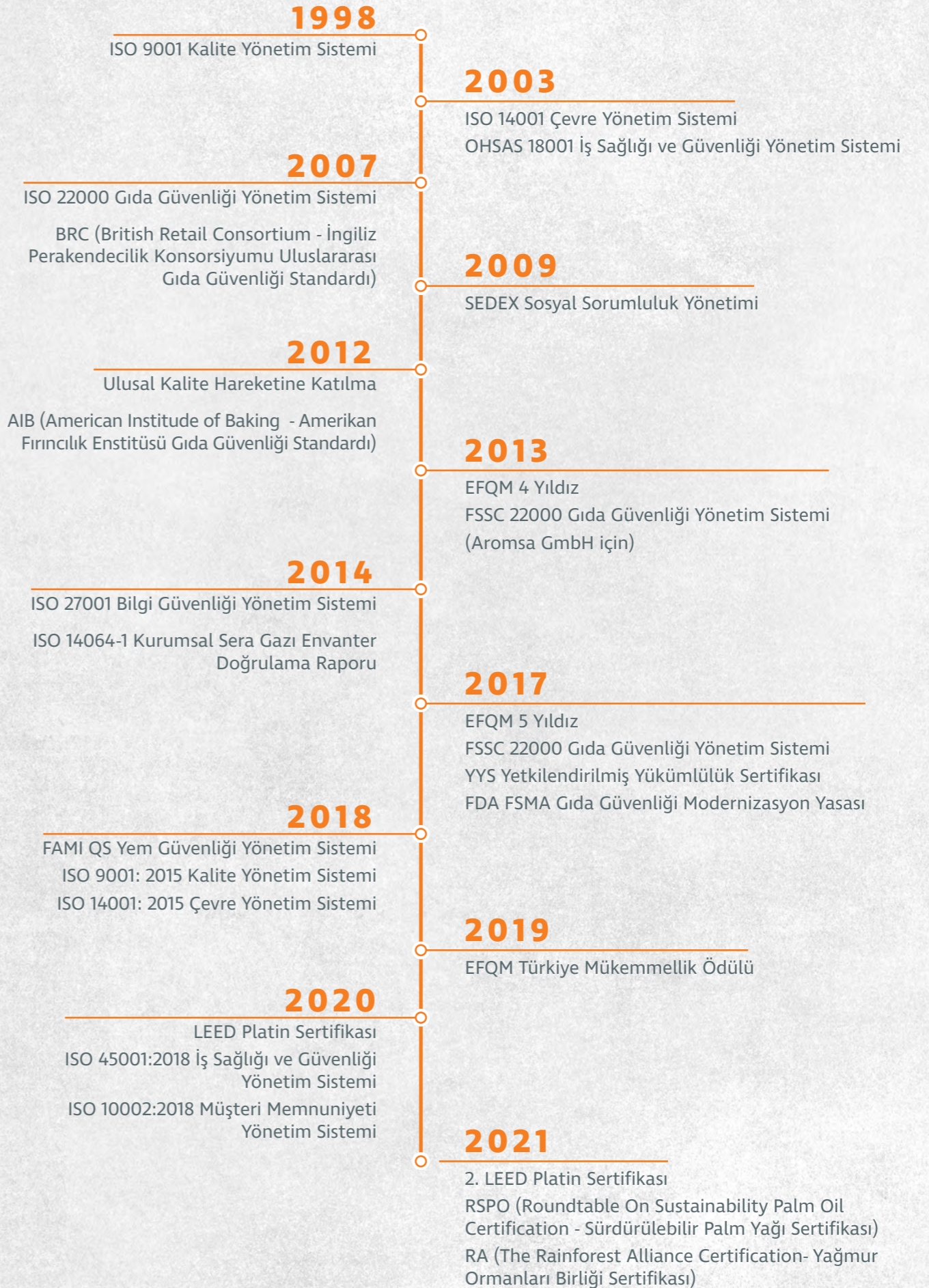
**SAR** SÜRDÜRÜLEBİLİR  
aromsa  
2022

**Genel Müdürümüz Murat Yasa, İstanbul Deniz Müzesi'nde, KALDER tarafından düzenlenen "Kazananlar Konferansı 2020"de yaptığı konuşmada, EFQM Modeli'nin 2019 Türkiye Mükemmellik Ödülü sahibi olan Aromsa'ya kazandırdıklarından ve iyi uygulama örneklerinden bahsetti.**



**Murat Yasa- Aromsa Kurucusu ve Yönetim Kurulu Başkanı- Kalder Kazananlar Konferansı**

### KALİTE YOLCULUĞUMUZ



## KALİTE BELGELERİMİZ

### ISO 9001:2015

Kalite Yönetim Sistemi

### ISO 10002:2018

Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

### ISO 14002:2015

Çevre Yönetim Sistemi

### ISO 14064-1:2006

Kurumsal Sera Gazı Envanter Raporu  
Doğrulama Beyanı Belgesi

### ISO 45001:2018

İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

### ISO 27001:2013

Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

### BRC issue 8

İngiliz Perakendecilik Konsorsiyumu  
Uluslararası Gıda Güvenliği Standartı

### FSSC 22000:2015

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

### AIB

American Institute of Baking -  
Amerika Fırıncılık Enstitüsü Gıda  
Güvenliği Standartı

## KALİTE KONTROL

Hammadde ve ürünlerin kalite kontrol faaliyetlerini; girdi kalite kontrol, mikrobiyolojik kontrol, 4 adet proses ve ürün kalite kontrolden oluşan toplam 6 laboratuvarında uzman kalite ekibimiz ile gerçekleştiriyoruz. Bu kapsamda GLP (Good Laboratory Practice - İyi Laboratuvar Uygulamaları) ve ISO 17025 Laboratuvar Yönetim Sistemi gerekliliklerini yerine getirerek her yıl katıldığımız uzmanlık testlerini başarı ile tamamlıyoruz. Kaliteli aromanın kaliteli girdilerle sağlanacağına bilinci ile hammaddelerimizi, insan sağlığı açısından kimyasal, fiziksel, biyolojik tehlikeleri gözden geçirerek değerlendiriyoruz. Temin

ettiğimiz hammaddelerde taklit ve taşış riskini, risk analizleri yaparak ve kontrol önlemlerini belirleyerek yönetiyoruz. Yasal gereklilikleri takip ediyor ve doğrulama faaliyetlerimizi düzenli şekilde sürdürüyoruz. Periyodik olarak hammadde ve ürünlerimizi akredite bir laboratuvara göndererek analize tabi tutuyor, doğrulamayı güçlendiriyoruz. Yıllık bazda yaptığımız GLP denetimleri ile iç denetim kontrol sistemimiz gereği sürekli iyileştirme hedefliyoruz.

Başarılı bir gıda güvenliği kültürü bütünsel bir kalite anlayışı ile mümkündür. Aromsa olarak 2007 yılı itibarıyla BRC (British Retail Consortium - İngiliz Perakendecilik Konsor-

siyumu) Uluslararası Gıda Güvenliği Standardı sertifikasına sahibiz ve 2015 yılından bu yana en yüksek seviye olan AA Grade seviyesini koruyoruz.

Aromsa olarak, sahip olduğumuz güçlü gıda güvenliği kültürünü, diğer zincirindeki birçok uygulamamızla çalışanlarımız, tedarikçilerimiz ve müşterilerimiz ile paylaşıyor ve güvenli gıda üretmek konusundaki farkındalığın artmasını sağlıyoruz. Aromsa'da periyodik olarak verilen gıda güvenliği eğitimleri ve farkındalığı artırıcı diğer faaliyetler, çalışanlarımızın bu konuda aynı tutumu sergilemelerini ve titizlikle operasyonlara yansıtılmalarını sağlamaktadır.

Her yıl yapılan gıda güvenliği kültürü anketi ile geline seviye ölçülmekte ve gerekli aksiyonlar alınarak süreç desteklenmektedir. Aromsa'da yerleşmiş olan sürekli iyileştirme anlayışı, gıda güvenliği kültürünü sağlamlaştırmaktadır.

Hammaddelerin tedarik aşamasından bitmiş ürün dağıtımına kadar, tüm kalite, hijyen ve ürün güvenli-

ği açısından oluşturulmuş kontrol önlemlerini içeren programlar ve iyi üretim uygulamalarını kapsayan gıda güvenliği odaklı sertifikalarımız hakkında ayrıntılı bilgiye [buradan](#) erişebilirsiniz.

Gıda güvenliğini sağlamak adına önem verdiğimiz konular arasında izlenebilirlik de yer alıyor. Özellikle alerjenlerin sebep olabileceği geri ça-

ğirmaların 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.



aromsa



## AR-GE ve İNNOVASYON

2

ACLIĞA  
SON



9

SANAYİ, YENİLİKÇİLİK  
VE ALTYAPI



12

SORUMLU ÜRETİM  
VE TÜKETİM



# AR-GE VE İNOVASYON

Sürdürülebilir beslenme; ulaşılabilir, adil, ekonomik ve gıda güvenliğine katkı sağlayabilen bir beslenme çesitlidir. Aynı zamanda tüm nesiller için sağlıklı olmayı da destekleyen bir yaşam biçimi olmalıdır. Gıda kayıpları ve israfında azalmalar, gıda üretim uygulamalarında yapılan iyileştirmeler sürdürülebilir gıda için önem taşımaktadır.

İklim değişikliği, artan gıda talebi ve küresel beslenme trendleri doğrultusunda güvenli ve temiz içerikli gıdalara olan ilgi, beraberinde yenilikçi uygulamaları da getirmektedir. Aromsa olarak, tüketicinin değişen taleplerine inovatif bir şekilde yaklaşıyor, artan gıda ihtiyacına sürdürülebilir koşullar altında cevap verebilmek için Ar-Ge ile üretim tekniklerimizi her geçen gün geliştiriyoruz. Bu noktada Ar-Ge ve inovasyon uygulamaları ile Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na (SKA) da katkıda bulunuyoruz.

## AR-GE VE İNOVASYON KÜLTÜRÜ

2013 yılında, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından tescillenen Ar-Ge Merkezi, Almanya Emmerich'te bulunan Ar-Ge uygulama birimi ve Aromsa İnovasyon Ekibi aracılığıyla iş ortaklarımızın gelecekte oluşacak beklenti ve ihtiyaçlarını öngörerek, yeni ürünler ve projeler geliştiriyoruz. Ürün inovasyonu dışında süreç inovasyonuna yönelik de çalışmalar

yürütüyor, bu kapsamda inovasyon oturumları gerçekleştiriyoruz.

Şirket içi inovasyona önem verdiğimiz kadar, açık inovasyonu da gündemimizde tutuyoruz. 2021 yılında üç üniversitenin katılımı ile ilk defa açık inovasyon gerçekleştirdik. Aldığımız olumlu sonuçlar neticesinde şirket içi inovasyon ve açık inovasyon uygulamalarını her yıl dönüşümlü olarak gerçekleştirme-yi hedefliyoruz. Tüm bu süreçlerde üretilen yaratıcı fikir ve projeleri değerlendirerek ürün inovasyonuna katkı sağlamayı amaçlıyoruz.

Aromsa olarak, Ar-Ge çalışmalarının ön planda tutulduğu bir kurum kültürü yaratmayı önemsiyoruz. Bu doğrultuda, ciromuzun %6'sını Ar-Ge çalışmalarına ayırıyoruz.

Gıda sanayinin tüm alanlarına hizmet verebilecek kapasitedeki aroma kütüphanemiz ile hızlı ve istenen kalitede ürünler sunuyoruz. Aromsa'nın kurulduğu günden bu yana, krakerden çorbaya, içecekten şekerlemeye gıda sektörünün tüm kategorileri için yaptığı Ar-Ge çalışmaları sonucunda edindiği bilgi birikimi ve kurumsal deneyimi ile oluşan aroma kütüphanesi, her geçen gün zenginleşerek büyümektedir.

Gıda sektöründeki bilimsel gelişmeleri yakından takip ediyor, uluslararası ve ulusal hakemli saygın dergilerde yayınlar yaparak literatüre katkıda bulunuyoruz. Raporlama

döneminde uluslararası ve ulusal bilimsel dergilerde 10 makalemiz; sektörel ve iş dünyası dergilerinde toplamda 54 makalemiz yayınlanmıştır.

Marka çalışmalarımız kapsamında Ar-Ge merkezinde ortaya çıkardığımız Camarom® ve Kapsarom® markalarına ek olarak, raporlama döneminde Natkor® markasını yarattık.

Raporlama döneminde "Gıda Endüstrisinde Kullanılmak Üzere Doğal Kırmızı Boyar Madde"nin ve "Etil Alkol İçermeyen Vanilya Ekstraktı ve Bahsedilen Ekstraktın Üretim Yöntemi"nin patent hakkını elde ettik.

### Duyusal Analiz

Duyusal analiz, gıdaların çeşitli karakteristiklerine karşı görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyularının oluşturduğu tepkiyi ölçen, analiz eden ve yorumlayan bir disiplindir. Ar-Ge merkezimizdeki Duyusal Analiz departmanı, eğitimli panelist kadrosuyla ürünlerin duyusal kalitesini korumayı ve geliştirmeyi hedeflemektedir. Bununla birlikte müşterilerinden gelen eğitim ve duyusal analiz taleplerini karşılamakta; tüketici tercih testleri, farklılık testleri ve tanımlayıcı testlerin yanı sıra uygulamalı eğitimler ve seminerler düzenlemektedir. Tüm çalışmalarda TSE ISO standartları referans alınmaktadır.

## Ar-Ge merkezi bölümleri



## Aromsa ürün portföyümüzdeki tescilli markalarımız

**CAMAROM®**

İleri ekstrüzyon teknolojisiyle geliştirdiğimiz farklı şekil, boyut ve renklerde üretilen granül aromalardır.

**KAPSAROM®**

İşli görsel, yuvarlak yapısı, homojen boyutu olan ve farklı aroma salımı sağlayan mikrokapsül aromalardır.

**NATKOR®**

Antimikrobiyal etkiye sahip ekstrakt karışımlardır.



## SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME ÇÖZÜMLERİ

Son yıllarda sağlıklı, besleyici ve erişilebilir gıdaya olan talep artmaktadır. Bununla birlikte lezzet, tüketici satın alma davranışını belirleyen en temel itici güçtür. Aromsa, lezzet ve sağlıklı beslenmenin kesiştiği noktada konumlanarak, gıda ürünlerinde yağ, tuz ve şeker miktarlarının azaltılması için ürünlerin yeniden tasarlanması, içeriklerinin iyileştirilmesi ve çeşitlendirilmesi çalışmalarını gerçekleştirmektedir. Lezzetten ödün vermeden yeni ürün geliştirilmesi üzerine çalışmalar yürütülmektedir.

Günümüzde hayvansal ürünlerin çevreye olan olumsuz etkisine yönelik farkındalık artmaktadır. Bu noktada, hayvansal kaynaklı proteinlerin yerine bitkisel protein kaynaklarının tercih edilmesi ve beslenmenin sürdürülebilir olması önem kazanmaktadır. Aromsa, beslenme trendindeki bu değişimi dikkate alarak, bitki bazlı et ve süt ürünleri için alternatif

aroma çözümleri üretmektedir. Bu kapsamda, kurulan Protein Laboratuvarı'nda bitki kaynaklı protein ürünleri için en uygun aromalar tasarlanmakta ve uygulama çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Covid-19 tüm dünyaya sağlıklı bir bağışıklık sisteminin ne kadar önemli olduğunu hatırlatmıştır. Pandemi nedeniyle oluşan sağlık kaygısı tüketicilerin önceliğini bağışıklık sistemini güçlendirmeye yönlendirmiştir. Vitamin ve mineraller (çinko, selenyum, C vitamini, D vitamini vb.) ile zenginleştirilmiş ürünler, prebiyotikler, probiyotik ürünler (kefir, yoğurt, kombucha, kimchi vb.) ve baharatlar (zerdeçal, zencefil, kara mürver, ekinezya vb.) gibi bağışıklık sistemini güçlendiren belirli bileşen ve ürünlerle ilgi artmıştır.

Bağışıklığı güçlendiren ürünlerin yanı sıra, duygusal iyilik ve zihin sağ-

lığı da tüketicilerin önem verdiği bir konu haline gelmiş; odaklanmaya, stres azaltmaya ve duygusal sağlığı korumaya yardımcı olan (tam tahıllar, kuru yemişler, probiyotik ürünler, omega-3 zengini besinler vb.) fonksiyonel gıdalara ve içeceklere tüketici ilgisi artmıştır.

Aromsa olarak bu talepler karşısında hızlı ve güçlü Ar-Ge yapımız ile bağışıklık sistemini destekleyen ve fonksiyonel ürünler için özel aroma geliştirme çalışmaları gerçekleştireyoruz. Bu kapsamda içecek ve süt laboratuvarlarında ekstraktlarla, vitamin ve mineraller ile zenginleştirilmiş aromalı ürünler üzerinde çalışıyoruz. Ayrıca, fermente ürünler, protein içeriği artırılmış içecekler, probiyotik, vitamin ve mineral takviyeli içecekler gibi fonksiyonel ürünlere uygun aromaların geliştirilmesi çalışmalarını da sürdürüyoruz.



## YEŞİL AR-GE

Ar-Ge süreçlerimizin çevre üzerinde oluşturabileceği olumsuz etkileri en aza indirmeyi öncelikli hedeflerimiz arasında kabul ediyoruz. Bu doğrultuda, su ve enerji verimliliği, atık oluşumunun azaltılması, yenilenebilir hammaddelerin ve yan ürünlerin kullanımı konularına odaklanan ilkeleri, Ar-Ge uygulamalarımıza entegre etmeye çalışıyoruz.

Döngüsel Ekonomi Platformu'nun bir üyesi olarak, 3 yıldır sürdürdüğümüz Atık Değerlendirme Projesi kapsamında, ekstrakt üretimi sonucu oluşan buharlaşma suyunu, ozmotik distilasyon yöntemini kullanarak doğal aroma üretimini destekliyoruz. Ayrıca süperkritik karbondioksit ekstraksiyonu sonucu çıkan (çözücü kalıntısı içermeyen) yüksek protein oranına sahip (%28,5) ve lifli antep fıstığı posasının, farklı uygulama alanlarında kullanımını gerçekleştiriyoruz. Tüm bunların yanı sıra, hali hazırda çay posası ve vanilya posasında enkapsüle aroma kaplaması çalışmaları yapıyoruz. Bu proje kapsamında da elde ettiğimiz vanilya yan ürün,

çeşitlerimiz arasında yerini almıştır. Kakao ve kahve posalı bitmiş ürün projelerine devam edilmekte olup, ilerleyen dönemlerde bu çalışmalardan verimli sonuçların elde edilmesi hedeflenmektedir.

Ekstrakt üretimi ile alternatif doğal bileşenler geliştirerek doğal aroma içeriklerinin yurt dışından alımını azaltıyor ve piyasaya yenilikçi ekstraktlar sunuyoruz. Ekstrakt üretiminde, katma değeri yüksek üretim teknolojilerimiz sayesinde kısa proses süreleri ile yüksek verimlilikte çalışarak enerjiden ve iş gücünden tasarruf etmeyi hedefliyoruz. Bu kapsamdaki diğer bir önemli hedefimiz asgari seviyede çözücü kullanımı ile proses sonucu ortaya çıkan yan ürünlerin geri kazanımını sağlamaktır. Böylece çevresel sürdürülebilirliğe destek olarak, döngüsel ekonomiye de katkı sunmayı amaçlıyoruz.

Ar-Ge Merkezi içinde yer alan Sos Bölümünde, sos formülasyonlarında ve proseslerinde iyileştirmeler yaparak, sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye uygun sos çeşitleri üretiyoruz. Bu

kapsamda raporlama döneminde, sürdürülebilir gıdayı desteklemek adına, RSPO (Roundtable On Sustainable Palm Oil - Sürdürülebilir Palm Yağı) sertifikalı palm yağı ve UTZ (Sustainable Farming - Sürdürülebilir Tarım) sertifikalı kakao çeşitleri gibi hammadde kullanımına geçerek, palm yağı ve kakao yetiştiriminin çevre ve toplumlar üzerindeki olumsuz etkisini azaltıyoruz.

Raporlama döneminde sos hattına yapılan ileri teknolojiye sahip makina yatırımı ile mevcut üretilen sos formüllerinde revizyonlar yapılmıştır. Bu şekilde hem proses kayıpları azaltılmış hem de kullanılan hammadde oranı ve her parti üretimde yapılan sık numune alma, ürünü dolum öncesi akıtma gibi basamakları kaldırarak gıda atığı oranı azaltılmıştır. Üretim partileri arası geçişlerde yapılan makina yıkama işlemleri de iptal edilerek su ve enerji tasarrufu sağlanmıştır. Böylece gerek formüller gerekse proses yatırımları ile doğaya ve sürdürülebilir gıda üretimine katkıda bulunulmuştur.



Aromsa Ar-Ge Merkezi Girişi- Aroma Dünyası ve Aromsa Tarihçesi



## Raporlama Dönemindeki Uygulamalarımız ve Projelerimiz

### Yenilikçi Tat Günleri

2017 yılında inovatif ve trendler bazında yeni ürünler ve tatlar geliştirmek amacıyla Ar-Ge ve Satış çalışanlarımızdan oluşan "İnovasyon Ekibi"ni kurduk. Aromsa İnovasyon Ekibi tarafından düzenlenen "Yenilikçi Tat Günleri" kapsamında, güncel trendleri takip ederek müşterilerimizin beğenisine inovatif ürünler sunuyor, müşteri özelinde trend sunumları gerçekleştiriyoruz. Bu inovasyon günlerinde 2019 yılından bu yana 10 konsept sunumunda yaklaşık 200 adet bitmiş ürün sunulmuştur.



Yenilikçi Tat Günleri

### "Hayatın Lezzet Yolculuğu" Deneyim Atölyesi

Hayat her gün değişen, gelişen, sürprizlerle dolu acısıyla tatlısıyla bir yolculuktur. Beş duyumuz ile algıladığımız bu yolculukta bizi biz yapanlar öğrendiklerimiz, hissettiklerimiz ve deneyimlediklerimizdir. Özellikle tat ve koku, her bireyde farklı hisler, duygular ve anılar çağrıştıran; en çok hafızada kalan ve anılarımızla bağ kurmamızı sağlayan duygulardır. Biz de Aromsa olarak, "Hayatın Lezzet Yolculuğu" deneyim atölyesi ile tüm bu duylara hitap eden ve beş farklı temadan oluşan bir hikaye oluşturduk. Hayatın farklı dönemlerine yolculuk yaparken, görsellik ve müzik ile oluşturulan temaları koku ve lezzet ile kişiselleştirdik. Böylece eşsiz lezzetler ve kokular eşliğinde hayatın en güzel dönemlerine ve tatlı anılarına yolculuk yaparken, duyuları harekete geçirerek, lezzetin hayatımızdaki önemli yerini bütüncül bir bakış açısı ile deneyimleme imkanı sunduk.



"Hayatın Lezzet Yolculuğu" Deneyim Atölyesi



"Hayatın Lezzet Yolculuğu" Deneyim Atölyesi

### Remzet Hanım'ın Mutfağı

Kurucumuz ve Yönetim Kurulu Başkanımız Murat Yasa'nın annesinin adının verildiği Mutfak Sanatları Atölyemiz olan Remzet Hanım'ın Mutfağı 2019 yılında kurulmuştur. Lezzet ve Ar-Ge deneyimini buluşturan Remzet Hanım'ın Mutfağı'nda, iş ortaklarımız ile yeni reçeteler geliştiriyor, ürünlerin uygulamasını yapıyor



Remzet Hanım'ın Mutfağı'nda Atölye Çalışmaları

ve daha sonra endüstriyel ölçeğe taşıyoruz. Remzet Hanım'ın Mutfağı'nda; pişirilen her türlü gıdanın özellikle lezzet parametrelerinin aroma vericiler ile yeniden reçetelendirilmesi, aromaların karşılaştırılması ve yeni geliştirilen aromaların bu reçetelere uyarlanması projeleri yürütülmektedir. Remzet Hanım'ın Mutfağı'nda iş ortaklarımızla beraber pişirilen yemeklerin tadımı sonrasında, beğenilen lezzetlerin aromalarının geliştirilebilmesi, bir diğer deyişle gıdanın laboratuvar ortamında tasarlanmasıdır. Aromsa'nın sektörde farklılaşmasını sağlayan önemli bir yönüdür. Aynı zamanda iş ortaklarımıza ve çalışanlarımıza global gıda trendleri, dünya mutfakları ve özel günler gibi farklı konseptlerden oluşan uygulamalı yemek pişirme eğitimleri verilmektedir.



### Gıda Analiz Laboratuvarı

Pestisitler hem çevre hem insan sağlığı için büyük bir tehlike oluşturmaktadır. Üreticilerin bazen kontrolsüz olarak bu kimyasalları kullanması sonucunda ürettikleri ürünlerdeki pestisit kalıntısı gıdaya da geçebilmektedir. Gıda sektörüne bu konuda destek olmak; özellikle dernek ve kuruluşlardan gelebilecek ürünlere pestisit analizi yapmak amacıyla 2021 yılında, Aromsa Ar-Ge Merkezi içinde Gıda Analiz Laboratuvarı kurulmuştur. Aromsa,

Gıda Analiz Laboratuvarı için kısa vadede ilk önce kendi bünyesindeki ürün ve hammaddelerin pestisit, patulin, akrilamid, etilen oksit ve yoğunluk analizlerini güvenilir ve sürdürülebilir olarak yapabilmek amacı ile bahsi geçen analizlerde akreditasyon almayı hedeflemiştir. Aromsa'nın uzun vadedeki amacı ise, sektörün genel sorunları olan pestisit, patulin, akrilamid, etilen oksit analizlerini yapmak ve analiz sonuçlarını tarafsız bakış açısı ve gizlilik felsefesi ile toplu değerlendirerek sorunlar için güvenilir veri kaynağı olmaktır.

direrek sorunlar için güvenilir veri kaynağı olmaktır.

Gıda Analiz Laboratuvarı'nda, analizlerde uluslararası geçerli yöntemlerin uygulanması, analiz hizmetlerinin güvenilirliğinin sağlanması ve performansının artırılması amaçlarına yönelik olarak TS EN ISO/IEC 17025 standardında belirtilen tüm istekleri karşılamak amacıyla Kalite Yönetim Sistemi (KYS) prosedürleri oluşturulmuştur. ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu Sertifikası alınması hedeflenmektedir.

**aromsa**

**DİJİTALLEŞME**



# I DİJİTALLEŞME

Dijitalleşme, tüm dünyada kurumların en önemli dönüşüm alanlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Kapsamlı Ar-Ge faaliyetleri ile yenilikçi yatırımlar yapan ve ürünlerini müşterilerin ihtiyaçlarına göre sürekli geliştiren Aromsa için dijitalleşme kurumsal bir önceliktir. Bu kapsamda, dijitalleşme projelerinde Endüstri 4.0 ve yeni teknolojiler ile operasyonel etkinlik, teknolojik alt yapı, siber güvenlik ve sistem sürekliliğine yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Ayrıca verilere güvenli ve etkin erişimin sağlanması için Office

uygulamalarının bulut yapıya taşınması ve böylece uygulamalara güvenli ve kurumsal bir çerçevede tüm cihazlardan erişimin sağlanmasına ilişkin çalışmalar sürdürülmektedir.

## Otomatik Tartım Sistemi

Türkiye ve Almanya fabrikalarımızda kullanmakta olduğumuz "otomatik tartım sistemi" ile üretimimizi optimize etmekteyiz. Tartım sisteminin dijitalleşmesi ile üretim akışı kesintiye uğramadan, plana uygun olarak devam etmekte ve

Batch Management Software (Parti Yönetim Sistemi) tarafından güvenli bir şekilde kontrol edilmektedir. Bu teknoloji ile, gece vardiyalarında tartım işlemi sorunsuz olarak yapılmaktadır. Sıvılar kullanımına göre hassas bir şekilde tartılmakta ve kalite gereksinimleri tam olarak karşılanmaktadır. Böylece tartım hataları ve hammadde israfı minimize edilmektedir. Tüm bunlara ek olarak; tartım tamamen kapalı alanda gerçekleştiğinden koku, dökülme, sıçrama gibi problemlerin yaşanma riski önlenmiş olmaktadır.

## Endüstri 4.0 projesinin ana hedefleri

- ▣ Üretimin tüm parametrelerinin anlık, tam zamanlı, şeffaf ve dijital biçimde izlenebilirliğinin, analiz ve raporlamasının sağlanması
- ▣ Gerekli müdahalelerin dijital ortamdan alınan verilerle tam zamanında yapılması
- ▣ Üretimde bulunan tüm kağıtların dijital ortama geçişinin sağlanması
- ▣ Üretimde yaşanan kayıpların en düşük seviyeye çekilmesi ve verimliliğin artırılması
- ▣ Makine ve operatörlerin performanslarının ölçülmesi ve incelenmesi
- ▣ Son noktada üretim maliyetlerinin gerçekleşen olarak hesaplanabilmesi

# I DİJİTAL DÖNÜŞÜM

Aromsa Dijital Dönüşüm Projesi ile üretimde Endüstri 4.0 sistemine adım atılmış olup, proje kapsamında veriyi bilgiye dönüştürerek doğru ve hızlı kararlar alınması, rekabet gücünün ve müşteri memnuniyetinin artırılması amaçlanmaktadır.

## o Su Tasarrufu Projesi

Çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlamak adına, Aromsa Su Tasarrufu Projesi ile genel temizlik ve makine temizliklerinde tüketilen su miktarının dijital yöntemler kullanarak optimum seviyeye çekilmesi hedeflenmektedir.

## o Lead Time Projesi

Aromsa "Lead Time" Projesi ile sipariş geldiği andan sevk süresine kadar geçen süre, sapma nedenleriyle birlikte analiz edilerek; üretimde hazırlık süresinin azaltılması ve bunun sonucunda rekabet gücünün ve müşteri memnuniyetinin artırılması amaçlanmaktadır.



## TEKNOLOJİK ALTYAPI VE VERİ YÖNETİMİ

Çeşitli veri depolama alanlarında (storage) bulunan verileri yeni depolama alanlarında toplayarak, enerji ve bakım tasarrufu sağlanması hedeflenmektedir. Bu işlemler için tüm sunucu envanteri ve veri depolama sistemleri yeniden yapılandırılmıştır. Kalan eski veri depolama alanlarının sistemden çıkarılma çalışması yürütülmektedir.

Sunucu ve altyapı izleme sistemi ile tüm sistemler anlık olarak izlenmekte ve oluşabilecek sistem sorunlarının önüne ilk uyarı anından itibaren geçilebilmektedir. Böylelikle oluşabilecek hatalardan doğacak üretim ve zaman kayıpları önlenmektedir. Örneğin, SAP sisteminde yaşanabilecek bir disk doluluğu daha başlangıç aşamasında tespit edilerek aksiyonu

alınmaktadır. Böylece oluşabilecek arızaların ve duruşların, uyarı aşamasındayken erken tespit edilebilmesi etkinliği kazanılmıştır.

## ÜRETİM OTOMASYON SİSTEMİ

Üretim otomatik tartım sistemi ile ERP (Enterprise Resource Planning/ Kurumsal Kaynak Planlama) sisteminin entegre olarak çalışması sağlanmıştır. Tartımda oluşabilecek insan hatalarının önüne geçilmiş, zaman ve iş gücü avantajı elde edilmiştir.

## ÇEŞİTLİ YAZILIM PROJELERİ

Raporlama döneminde;

- o BW (Business Warehouse)/ BI (Business Intelligence) ve ERP ile sistem üzerinden farklı yerlerden alınan Yönetim raporlarının konsolide edilerek tek noktadan alınması sağlanmıştır.

o Hammaddelerde numune alma süreci dijital ortama aktarılmıştır. Bu uygulama ile satıcı ve üretici bilgileri etkin bir şekilde kontrol edilmekte, satıcı malzeme numarası uyumsuzluklarında ilgili yöneticiye sistemsel bildirim iletilmektedir. Ayrıca, tedarikçi onaylı tedarikçi listesinde tanımlı değil ise ilgili yöneticiye yine sistemsel bildirim gönderilmektedir.

o Hammadde dokümantasyon sisteminin ve RMS (Raw Material Study) dokümantasyon takip sisteminin dijital ortama aktarımı sağlanmıştır. Böylece belgelerin geçerliliği ve eksik evrakların takibi sistemsel olarak raporlanabilir duruma gelmiştir.

o E-Mutabakat yazılımı ile satıcı ve müşteriler ile mutabakat sürecinin daha az kaynak ve kısa sürede yapılması sağlanmıştır.

**Hammadde numune alım sürecinin dijitalleştirilmesi:** Hammadde numune alma işlemi sırasında ERP sistemi ile entegre olan bilgileri içeren program aracılığı ile önceden basılı doküman olarak tutulan kayıtların elektronik ortama alınması sağlanmıştır. Bu sayede ERP sistemindeki güncel ve doğru veriye ulaşım kolaylığı, verinin analiz edilmesi ve olası uygunsuzluklarda departman sorumlularına sistemsel e-posta gönderilmesi sağlanmıştır. Mayıs 2021 itibarıyla uygulamaya geçilmiş olup, 2022 yılı için süreç iyileştirmelerin ve geliştirmelerin tamamlanması planlanmaktadır.

**Hammadde doküman takip sisteminin eBA (Elektronik Bilgi Akışı) programına geçirilmesi ve güncel doküman takibinin sağlanabilmesi:** Ocak 2020 itibarıyla, hammadde doküman ve tedarikçi kalite belgelerinin eBA programı ile takibi yapılmaktadır. Dokümantasyon güncelliği, kolay ulaşılabilirlik, tedarikçi kalite belgelerinin güncelliğinin etkin takibi yapılmaktadır. 2022 yılı için süreç iyileştirmeleri ve geliştirmelerin tamamlanması; eksik ve geçerliliği dolan evrakların güncellenmesi planlanmaktadır.

**Alternatif Tedarikçi ve Hammadde Geliştirme sürecinin eBA programı ile sağlanması:** Sürece ait ulusal ve uluslararası geçerli Gıda Güvenliği ve Kalite standartları gereği satın alma ve kalite evraklarının eBA programına yüklenerek takibi etkinleştirilmiştir. Mart 2021 itibarıyla eBA programı kullanılmaya başlanmış olup, 2022 yılı için süreç iyileştirmeleri ve geliştirmelerin tamamlanması beklenmektedir.

## CRM PROJESİ

Aromsa'da tüm iş süreçleri ERP sistemleri üzerine kaydedilmektedir. Müşteri ilişkileri, teklif, sipariş ve proje süreçlerinde ise CRM (Customer Relationship Management /

Müşteri İlişkileri Yönetimi) sistemi kullanılmaktadır. Bayilerin numune talepleri portal aracılığı ile sağlanmaktadır.

Mevcut SAP ERP sisteminin yeni versiyona geçişi için SAP S4 HANA

Geçiş Projesi başlatılacaktır. Bu proje ile yeni teknolojilere uyum ve sistem performansında iyileştirmeler yapılması planlanmaktadır.

## BİLGİ GÜVENLİĞİ

Dijitalleşme ile bilgi güvenliği şirketler için kritik bir konu haline gelmiştir. Bu doğrultuda Aromsa olarak bilginin ve bilgi varlıklarının korunması, gizlilik, bütünlük ve erişilebilirliğe yönelik tehditlerin belirlenerek risklerin değerlendirilmesi, varlıkların sınıflandırılarak (çok gizli, gizli, dahili, genel) envanterinin tutulması gibi bilgi güvenliğine yönelik çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Bununla birlikte siber saldırılara karşı çalışanlarımızın ve üçüncü tarafların farkındalıklarını artıracak uygulamaları hayata geçiriyoruz. Tüm bu süreçleri ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında yürütüyoruz. ISO 27001 standardının Ek-A kontrol önlemlerinin tamamını uyguluyor, ISO 27002 kılavuz standardını da temel olarak referans alıyoruz.

Bilgi güvenliği hedeflerinin durumunu, yaşanan ihlalleri ve acil durumları, risk ve fırsatları analiz ederek bilgi güvenliği sisteminin performansını

değerlendirmek amacıyla Aromsa Bilgi Güvenliği Komitesi kurulmuştur. Bilgi Güvenliği Yöneticisinin liderlik ettiği Komite 6 ayda bir toplanmaktadır.

Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi'nin sürekli iyileştirilmesi amacıyla her yıl belirli periyotlarda sızma ve sosyal mühendislik testleri gerçekleştirilmektedir. Ayrıca raporlama döneminde çeşitli uygulamalar devreye alınmıştır. İzmir'de Felaket Kurtarma (Disaster Recovery) merkezi kurulmuştur. Altyapıdaki güvenlikle ilgili olayları izlemek ve analiz etmek için tüm kullanıcılar, sunucular, ağ cihazları ve güvenlik duvarları tarafından oluşturulan verileri toplayan güvenlik yazılım programı SIEM (Security Information and Event Management - Güvenlik Bilgileri ve Olay Yönetimi)'in kurulumu tamamlanmıştır. Bunlara ek olarak, DDoS (Denial of Service Attack - Dağıtılmış Ağ Saldırıları) atak önleme sistemi kurulmuştur.

Bilgi güvenliği farkındalığının kurumsal düzeyde yaygınlaşması amacıyla tüm çalışanlarımıza dönem içerisinde toplamda 260 saat bilgi güvenliği farkındalık eğitimi verilmiştir.

2021 yılında, toplam 15 kişiden oluşan ISO 27001 iç denetçimizle, bilgi güvenliği kapsamındaki 25 sürecin iç denetimi gerçekleştirilmiştir. Standardın 2022 versiyon geçişiyle birlikte standart bilgilendirme ve iç denetçilik eğitimi olarak iç denetçi sayımızın artırılması hedeflenmektedir. Yine 2021 yılında geçirdiğimiz üçüncü taraf denetimi, sıfır uygunsuzluk ile tamamlanmıştır.

**Bilgi güvenliği ve üçüncü taraf bilgi güvenliği politikalarımıza ulaşmak için tıklayınız.**



aromsa

## AROMSA'DA ÇALIŞMA HAYATI



# AROMSA'DA ÇALIŞMA HAYATI

Aromsa olarak sahip olduğumuz başarıya, çalışanlarımızın gücü ve desteği ile ulaştığımız; en önemli değerimizin insan kaynağı olduğuna inanıyoruz. Aromsa'da tüm insan kaynakları süreçlerini Aromsa İnsan Kaynakları ve Sosyal Uygunluk Politikalarımız ile Etik Kurallarımıza uygun şekilde yürütüyor; objektif, yalın, dürüst ve şeffaf bir yaklaşımla çalışıyoruz.

Çalışanlarımızın bireysel farklılıklarını ortaya koyabildiği ve potansiyellerini en iyi şekilde gerçekleştirebildiği, insan haklarına saygılı, eşitlikçi ve barışçıl bir kurum kültürüne sahip olmayı hedefliyoruz. İşe alımdan emekliliğe kadar çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğini koruyor, kişisel ve mesleki gelişimlerini destekliyoruz. Çalışan haklarının korunduğu huzurlu bir çalışma ortamı sunmaya önem veriyoruz.

**Aromsa İnsan Kaynakları Politikasına ulaşmak için tıklayınız.**



## ÇEŞİTLİLİK VE KAPSAYICILIK

Tüm insan kaynakları süreçlerimizde fırsat eşitliğini önemsiyor, farklılıklara saygı duyan kapsayıcı bir kurum kültürünü operasyonlarımızın bütününde ve etki ettiğimiz alanlarda yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

İnsan Kaynakları Politikası doğrultusunda işe alımda; stratejilerle uyumlu, adil, fırsat eşitliği sunan yaklaşımları uyguluyoruz. Etnik köken, din, dil, yaş, cinsiyet, fiziksel engel veya benzeri nedenlerden kaynaklanabilecek hiçbir ayrımcılığa müsa-

ade etmiyoruz. Aromsa bünyesinde uzun yıllardır çalışan ve/veya yeni katılan yabancı çalışanlar ile global bakış açımızın kuvvetlendiğine inanıyoruz. Engelli çalışanlara eşit haklarla çalışma olanağı sunuyor, ücretlendirme uygulamalarında eşit işe, eşit ücret uygulamasını benimsiyoruz. Bu bilgiler ışığında, raporlama döneminde ayrımcılık vakası bulunmamaktadır.

İnsan haklarının ön planda tutulduğu bir çalışma ortamı yaratmaya

özen gösteriyor, insan hakları politika ve prosedürlerini yılda en az iki kez gerçekleştirdiğimiz "İK Paylaşıyor" toplantılarımız aracılığıyla çalışanlarımıza aktarıyoruz. Raporlama döneminde insan hakları ihlali vakası bulunmamaktadır.

Çalışanlarımızı işe alırken ve kariyerlerini planlarken onlara adil bir iş ortamı sunmanın yanı sıra iş yerinde sağlık hizmetleri, özel sağlık sigortası ve hayat sigortası sunuyoruz.

## AROMSA'DA KADIN ÇALIŞANLAR

Fırsat eşitliğini sağlamanın en temel koşullarından biri toplumsal cinsiyet eşitsizliğini ortadan kaldırma yaklaşımıyla hareket etmektir. Aromsa olarak kadın çalışanların iş hayatındaki aktif temsilinin artırılmasına önem veriyoruz. Bu anlayışla, 2016 yılından bu yana Birleşmiş Milletler Toplumsal Cinsiyet Eşitliği

ve Kadının Güçlenmesi Birimi ile Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi ortaklığıyla oluşturulan Kadının Güçlenmesi Prensipleri'nin uygulayıcısı olarak, kadın istihdamını teşvik ediyor ve kadın çalışanların desteklenmesine yönelik çalışmalar yürütüyoruz. Çalışanlarımızın %46'sının, üst yönetimin ise %67'sinin kadınlardan oluşmasıyla gurur duyuyoruz. Bu oranı Aromsa'nın ku-

ruştuğu yıldan bu yana sürekli koruma ve artırma amacı ile çalışıyoruz. Bu doğrultuda üretim aşamalarında görev yapan kadın çalışanların oranını da artırmaya yönelik hedefler koyuyoruz. 2021 yılında ilk defa üretimde operatör seviyesinde kadın istihdamı gerçekleştirdik. Bunun başarılı sonuç verdiğini gözlemledik ve hedeflerimize bu oranı kademeli artırmaya karar verdik.

### Rakamlarla Kadın Çalışanlar:

- o Kadın çalışanlarımız, toplam iş gücümüzün %46'sını oluşturmaktadır.
- o Beyaz yakalı çalışanların %75'ini, kadın çalışanlar oluşturmaktadır.
- o Toplam yöneticilerin %70'i kadın yöneticilerden oluşmaktadır.
- o Üst yönetimin ise %67'sini kadın yöneticiler oluşturmaktadır.



**26-27 Kasım 2019 tarihlerinde, İstanbul Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleştirilen ve sponsor olduğumuz 28. Kalite Kongresi'nde "Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ve Kapsayıcılık" başlıklı oturumda Aromsa Yönetim Kurulu Üyesi Melis Yasa Aytaman konuşmacı olarak yer aldı.**

## İş'te Kadının Gücü



**Dilek Yahşi - Operatör Yardımcısı**

"Türkiye şartlarında kadın çalışan olmak çok zor, Aromsa'nın kadına verdiği değer, saygı, "sen yaparsın" motivasyonu beni oldukça mutlu ediyor ve başarıma motivasyonumu artırıyor. Doğası gereği kadınlar aynı anda birçok işe yetişebiliyor, sorumluluk sahibi ve detaycı yapıya sahipler, bu sayede işlerinde başarılı oluyorlar. Aromsa, kadının isterse üstesinden gelemeyeceği hiçbir işin olmadığını farkında ve hep destekçimizdir."

**Filiz Eyidoğan - Üretim Şefi  
Aromsa Fabrika 4**

"Aromsa'da kadın olmak beni güçlü ve fazlasıyla güvende hissettiriyor. Zor koşullarda olan yaşama mücadelemizde her zaman bir evimin daha olduğunu bilmek çok güzel. Sadece iş hayatımızda kalmayan tüm aile ve sevdiklerimize uzanan güçlü bir el her zaman bizimle, yanımızda. Her projede özellikle kadınlara yer verilerek istenmesi ve üretimde kadın çalışanlar için alan yaratılmaya çalışılması verilen değerlerin göstergesidir."



**Kadriye Tepe - Üretim Ofis Kıdemli Uzmanı  
Aromsa Fabrika 4**

"Aromsa, ayaklarımı daha sağlam basıp, öğrendikçe öğretebileceğim sadece iş hayatımızda değil hayatımızın her aşamasında yanımızda olan bir firma. Kadının isteyip de başaramayacağı hiçbir şeyin olmadığını, isterse ve ben buradayım dediğinde "neden buradasın?" değil de "hadi sen de katıl!" denilen her alanında kadına iş imkanı sunan ve kadının önemsendiği bir firma Aromsa."



**Aysu Dalgıç Esen - Türkiye Satış Grup Müdürü**

"Aromsa'da çalışmayı cinsiyet kavramı üzerinden tanımlamaya hiç ihtiyaç duymadım. Aklın erkeğe, duygunun kadına yüklendiği dünyamızda hem aklım hem de duygularıyla var olabildiğim, emeğimle değerlendirildiğim, iş hayatında kadını güçlendirmenin önceliklendirildiği bir yer Aromsa. Aromsa'da gurur duyduğum noktalardan biri, kadının kariyer anlamında kendini gerçekleştirmesi için sunduğu fırsat eşitliğidir. Aromsa her seviyede kadın çalışan oranının yüksekliği yanında, kadın liderliğinde de sektörde ve ülkemizde örnek olabilecek bir firmadır."



**Nil Okyar - Üretim Müdürü  
Aromsa Fabrika 1 ve 4**

"Pek çok iş alanında "erkek" çalışan adına ayrımcılık olduğunu biliyoruz. Hele ki orta/ üst düzey kadın yönetici görmek Türkiye şartlarında çok karşılaşılan bir durum değil. Aromsa'da tüm bunların aksini görebilirsiniz. Erkek üstünlüğünün olduğu, "bu işi kadın yapamaz" denilen görevlerde dahi Aromsa'da üstünlük biz kadınlarda. Aromsa'nın başarısı belki de buradan geliyor. Aromsa'da karar mekanizmasına ve üst yönetime kadınların ortak olması beni gururlandırıyor. Bu nedenlerle Aromsa'da çalışmak ve Aromsalı olmaktan gurur duyuyorum. Kadınların pek çok iş kolunda çalışması imkansız görülürken, Aromsa kadınların her alanda başarılı olacağını iddia ediyor ve destekliyor. Bu desteği bilerek, hissederek çalışmak bana güven veriyor ve motivasyonumu artırıyor."



**Canan Çamdalı Karan - Üretim Müdürü  
Aromsa Fabrika 2 ve 3**

"Benim için Aromsa'da kadın çalışan olmak özgür olmak, kendine güvenmek, kendi ayaklarının üzerinde dimdik durup görüşlerini açıkça ifade edebilmek, kişisel ve fiziksel hiçbir özelliğine müdahale edilmeyen bir ortamda işine rahatça odaklanarak çalışabilmek ve kendini kötü hissettiğinde, zorlandığında, rahatsızlandığında asla yalnız olmadığını hissetmek demek. Aromsa'nın bir cinsiyeti olsaydı, kadın olurdu bence; hızlı, azimli, pes etmeyen, aynı anda pek çok şeyi yapabilen, bir koltuğa pek çok karpuz sığdırabilen, gelişirken geliştiren, öğrenirken öğreten bir kadın. Kadın çalışanlar olarak gelişimde, eğitimde, yönetimde her zaman bir parçası olabildiğimiz; fırsat eşitliği hatta pozitif ayrımcılık sağlayan, yaşadığımız erkek egemen toplumun birçok olumsuzluğuna rağmen "iyi ki kadını" diyebildiğimiz bir çalışma ortamı yaratan bir şirket olması, Aromsa'yı "Kadın Dostu" bir şirket yapmaktadır."



## YETENEK YÖNETİMİ

Yetenek yönetimi çerçevesinde, "doğru işe doğru insan" ilkesiyle hareket ediyor, mevcut yeteneklerin potansiyellerini ortaya çıkarmayı amaçlıyoruz. Bu kapsamda çalışanlarımızın kariyer ve performans gelişimlerini takip ediyor, 6 ayda bir yedekleme planlarını gözden geçirerek, organizasyonel gelişim planlarını güncelliyoruz.

Aromsa'da kurum içinde başarı ve hedef odaklı performans kültürünü yaygınlaştırmak amacıyla performans yönetimi dikkatle ele alınmaktadır. Bu kapsamda, 2016 yılı itibarıyla Performans Yönetim Sistemi yazılımına taşıyarak, şirketin ve stratejilerin başarılarını da performans değerlendirme sürecinin parçası haline getirdik ve böylece toplam başarıyı ödüllendirmeye başladık.

Raporlama döneminde beden gücü ile çalışan arkadaşlarımıza yönelik oluşturduğumuz ek performans yönetim sistemini devreye aldık.

Hatasız üretim, devamlılık, öz disiplin ve Aromsa değerlerine ilişkin kriterlerin yer aldığı yeni bir değerlendirme süreci olan "Beden Gücü ile Çalışanlar Motivasyon ve Bağlılık Artırma Süreci" ile her 3 ayın sonunda çalışanlara hem geri bildirim verilmekte hem de maddi ödül ile başarılı çalışanlar takdir edilmektedir.

Performans değerlendirme sürecinde, öncelikle her çalışmamız için yıllık Bireysel Hedef Kartı hazırlanmaktadır. Akabinde çalışanlarımızın performansları, hedef ve yetkinlik bazlı olmak üzere, şeffaflık ve eşitlik ilkeleri doğrultusunda objektif kriterlerle yılda 2 kez ölçülmektedir. Yıl sonunda yapılan yüz yüze görüşmelerde etkin geri bildirim ve ileri bildirim yöntemleri ile sonuçlar detaylı bir şekilde değerlendirilmekte, üstün performans çeşitli mekanizmalarla ödüllendirilmektedir. Elde edilen sonuçlar aynı zamanda Gelişim ve Stratejik İnsan Kaynakları Planlama süreçlerimizde girdi olarak kullanılmaktadır.

Aromsa'da Ardıl Planlama, stratejiler doğrultusunda yıllık olarak gözden geçirilmekte ve norm kadro planlaması yapılmaktadır. Bu planlamaya uygun olarak organizasyonel yapı, aşağıdan yukarıya doğru gelen geri bildirimler ile İnsan Kaynakları Departmanı'nın tüm üst yönetim ile yaptığı birebir görüşmelerle belirlenmekte ve ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmektedir.

Organizasyonel değişiklikler, İK Politikası ve fırsat eşitliği esaslarına uygun şekilde gerçekleştirilmekte olup, yapılan değişiklikler tüm çalışanlara duyurulmaktadır. Değişiklikten etkilenen her çalışanın görev tanımı, iş ailesi ve basamağı güncellenmekte; yeni rolüne uygun hedef ve yetkinliklerle ilerlemesi sağlanmaktadır. Raporlama döneminde yapılan organizasyonel değişiklikler duyurulmuş, bu değişikliklerin etkinliği her yıl anketlerle ölçülmüştür.



Aromsa Strateji Toplantısı 2020



Aromsa Strateji Toplantısı 2021

Her yıl yaz ve kış dönemlerinde meslek lise ve üniversiteli gençlere staj olanağı sunuyor, çalışan sayımızın %5'i oranında öğrenciye staj imkanı sağlıyoruz. Stajyerlerimizin ortalama %10'unu istihdam ediyor, bunun işe alım sürecimizin en önemli halkası olduğuna inanıyoruz.

Yeni yeteneklerin yanı sıra, uzun yıllar Aromsa'ya katkıda bulunan çalışma arkadaşlarımızın emeklilik

sonrası yine Aromsa'da çalışma hayatlarına devam edebilmelerini sağlıyoruz.

Ayrıca Almanya fabrikalarımızda kariyerine devam edebilecek çalışanlarımızın rotasyonları sağlanmakta, ailece yurt dışına yerleşimi desteklenmektedir. Raporlama döneminde Aromsa Türkiye'den Aromsa GmbH'da görevlendirilmiş ve aileleri ile oraya yerleşmiş çalışma arkadaşlarımız bulunmaktadır.



## Genç Aromsalıları Yetiştirme Programı

2021 yılında devreye aldığımız "Genç Aromsalıları Yetiştirme Programı" ile 15 yılı aşkın süredir Aromsa'da görev yapan deneyimli çalışanlar ile gençleri eşleştirerek gelişimlerine katkıda bulunuyoruz.

## ÇALIŞAN GELİŞİMİ

Çalışanlarımızın kişisel ve mesleki gelişimlerini ön planda tutarak, sürekli öğrenme kültürünün var olduğu bir iş ortamı yaratmak, sürdürülebilirliğin en önemli unsurlarından biridir. Bu doğrultuda ihtiyaç duyulan bilgi ve becerilerin kazandırılması için ayırım gözetmeden tüm çalışanlarımızın eğitim ve gelişim programlarına dahil olmalarına olanak tanıyoruz.

Aromsa'da eğitim ve gelişim faaliyetleri çalışan ve yöneticilerin birlikte gerçekleştirdikleri yüz yüze gelişim planlama görüşmelerinden gelen geri bildirimlerin ışığında oluşturulmaktadır.

Çalışan gelişimi kapsamında, Ar-Ge ile iş birliği içinde sektörümüzde öncelikli konulara yönelik ilgili birimlere sertifika programı düzenliyoruz. Eğitim Yönetim Sistemi Yazılımı ile çalışanlarımıza çevrimiçi ve teknik eğitim, sertifika programları ve İngilizce eğitim desteği sağlıyoruz. Söz konusu program sayesinde eğitim faaliyetlerini sistematik bir biçimde yönetebiliyor ve ölçümleyebiliyoruz.

Çalışanlarımızın gıda sektörü ve aroma konusunda bilgilerini artırmak amacıyla kurulan Aromsa Bilgi Belge Merkezi kapsamındaki kütüphanemizde makale, süreli yayın, kitap gibi materyaller bulunmaktadır. Böylelikle sektörümüzü yakından ilgilendiren bilimsel ve teknolojik gelişmelerin yayılmasını, konuyla ilgili literatüre erişimin artırılmasını ve sektör çalışanlarının bu konudaki bilgi ihtiyaçlarını en kısa ve en doğru şekilde karşılayabilmelerini sağlıyoruz. Kütüphanedeki kaynaklardan, çalışanlarımızın yanı sıra üniversitelerin gıda ve kimya bölümlerinde lisans, lisansüstü ve/veya doktora düzeyinde araştırma yapan öğrenciler, tedarikçilerimiz ve müşterilerimiz de faydalanabilmektedir.

"Gelişim için 30 Dakika" adını verdiğimiz platform aracılığıyla, çalışanlarımıza gelişimlerini destekleyici bilgi, birikim ve deneyimlerin paylaşıldığı interaktif bir ortam sunuyoruz.

Çalışanlarımızın bilgi birikimlerini ve tecrübelerini aktarmaları, projelerini anlatmaları, sosyal ve bireysel gelişimleri adına katkı sağlayabilecek, yetkinliklerini geliştirmeye yönelik sunum yapmaları için uygun ortamlar sağlanmaktadır.





## Aromsa Aromatisyen Yetiştirme Programı

Aroma sektöründe kritik bir rol olarak değerlendirilen aromatisyenlerin kuruluş içinde yetiştirilmelerine yönelik yapısal bir yaklaşım bulunmaktadır. İşe yeni giren bir aromatisyen adayının 1 yıl içinde alması gereken eğitimler, kazanması gereken deneyimler ve izlemesi gereken bölüm içi rotasyon programı tanımlanmıştır. Her bir aromatisyenin daha sonra uzmanlaşmak üzere izleyeceği yol haritası belirlenmiştir. 2019 yılında faaliyete geçen Aromsa Akademi genç aromatisyenleri yetiştirmektedir.

## Aromsa Liderlik Etkililiği ve Liderlik Tarzları Anketi

Çalışanlarımızın liderlik yetkinliklerini geliştirmek adına her iki yılda bir Liderlik Etkililiği ve Liderlik Tarzları Anketi uygulanmaktadır. Yöneticilerimizin ast ve üstlerine uygulanan anketlerde, 10 farklı yetkinliği üzerinden ilgili liderlerin bu yetkinliklerine ait alt davranışları değerlendirilmektedir. Akabinde elde edilen sonuçlar, bireysel sonuç raporu olarak sunulmakta ve gelişim ihtiyacı bulunan yetkinlikler için eğitim ve gelişim planları yapılmaktadır.

Çalışanlarımızın, müşteri memnuniyetine yönelik yetkinliklerini artırmak amacıyla, sorumlu oldukları sektörlerle ilgili uzmanlardan teknik eğitimler almalarını sağlıyoruz. Üretim çalışanlarının müşteri beklentilerine yönelik duyarlılıklarını artırmak adına periyodik toplantılar ve bilgilendirmeler gerçekleştiriyor; iş ortaklarımız ile bir araya gelip fikir alışverişini yapıyoruz.

Aromsa'da çalışanlarımıza (haftalık çalışma saatlerinden en fazla 4 saat alacak şekilde) aşağıdaki koşullardan birisini sağlamaları durumunda eğitim desteği veriyoruz:

1. Yüksek lisans ya da doktora programlarına yönelik taleplerde konunun Aromsa çalışma alanları ile ilgili olması
2. Mesleki ve kariyer gelişimini destekliyor olması
3. Ardıl planlama içinde kısa ve orta vadede yedekleyeceği pozisyonu destekleyen bir program olması

Ayrıca çalışanlarımızın yüksek lisans ya da doktora tezlerini Aromsa laboratuvar altyapısını kullanarak sürdürmelerini ve akademik ünvanı bulunan ve teknik uzmanlığı olan çalışanlarımızın üniversitelerde eğitim vermelerini ve yayın yapmalarını destekliyoruz.



## ÇALIŞAN MEMNUNİYETİ

Çalışan memnuniyeti, çalışan bağlılığının oluşmasında ve pekişmesinde çok önemli bir role sahiptir. Aromsa olarak, çalışanlarımızın mutluluğunu ve motivasyonunu artıran uygulamaları hayata geçiriyor, iş-özel hayat dengesinin korunması konusunu hassas bir şekilde ele alıyoruz.

Aromsa "Tanıma ve Ödüllendirme" süreci kapsamında çalışan motivasyonu için ödüllendirmeye ve takdire önem veriyor; çalışanlarımızın aidiyet duygusunu artırmayı hedefliyoruz.

Tanıma ve ödüllendirme sistemi kapsamında Standart, İyileştirme Çalışmalarına Yönelik, Teşekkür Kartı ve Satış Başarılarına Yönelik tanıma ve ödüllendirme uygulamaları bulunmaktadır.

Ayrıca tanıma ve ödüllendirme sistemimize her dönem çalışanların gelişim ve beklentilerine uygun şekilde yeni kriterler ekliyor ve geliştiriyoruz. Bu doğrultuda, 2021 yılında devreye aldığımız Kurumsal Değerlerimizi Tanıma ve Onurlandırma Kartı uygulamamızla, rol model olan çalışanlarımızın örnek davranışlarını ödüllendiriyoruz.

Ödüllendirilen çalışanları Aromsa TV'de duyuruyor, başarılı olan ASİT

(Aromsa Sürekli İyileştirme Takımları) ve Proje Ekiplerini ödüllendiriyoruz.

Tanıma ve ödüllendirme süreci kapsamında ödüllendirilen çalışan oranı ve tanıma - ödüllendirmeye ayrılan kaynak her yıl artmaktadır. Buna paralel olarak; çalışanların performans puanları artış göstermektedir.

Çalışan memnuniyetinin diğer bir halkasını iletişime açık ve katılımcı yönetim yaklaşımı oluşturmaktadır. Çalışanların yaratıcı ve yenilikçi fikirlerini iş süreçlerimizin gelişimine katmak üzere öneri kutuları, ASİT'ler ve Proje Ekipleri, İK Paylaşıyor ve İK Dinliyor Toplantıları, Oryantasyon Değerlendirme Toplantıları, Mutlu Çalışanlar Kulübü, Aromsa TV ve anket gibi iletişim kanallarından yararlanıyoruz. Tüm geri bildirimleri etkin raporlama sistemleri ile takip ederek değerlendiriyor ve aksiyon planlarımıza girdi sağlayarak sürekli geliştiriyoruz.

Kurum genelinde, çalışanların görüşlerini ve önerilerini alarak süreçlerin iyileştirilmesi amacıyla iki yılda bir Çalışan Bağlılığı ve Memnuniyeti Araştırması (ÇBMA) yürütülmektedir. 2020 yılında gerçekleştirdiğimiz Çalışan Bağlılığı ve Memnu-

niyet Anketi sonucuna göre, genel memnuniyet oranımız %16 artarak %85,7 olarak gerçekleşmiştir. Sahip olduğumuz kurum kültürü, stratejik yönetim biçimimiz, iç iletişim, İSG uygulamalarımız, çalışanlara sunduğumuz çalışma ortamı, ücret ve yan haklar güçlü yanlarımızı oluşturmaktadır.

Aromsa'da iş-özel yaşam dengesini önemsiyor, bu konuda çalışanların geri bildirimlerini iyileştirme fırsatı olarak değerlendiriyoruz. İş-özel yaşam dengesi ÇBMA'da ölçümlenen ve sonuçları en yüksek çıkan parametreler arasındadır.

Sosyal yönden de çalışanların gelişimini desteklemek adına Mutlu Çalışanlar Kulübü'nün geliştirdiği ve kendi kendini yöneten sosyal kulüplerimizin yıllık faaliyet planları kapsamında tiyatro, sergi, fotoğrafçılık, gezi ve kitap okuma gibi birçok etkinlik düzenlenmektedir.

Çalışanlarımızın önerilerinin işimizin sürdürülebilirliği üzerindeki etkisi yadsınamaz. Aromsa'da öneri sistemi aracılığıyla çalışan önerileri toplanmakta ve hayata geçirdiğimiz önerilerin sahipleri ödüllendirilmektedir. Raporlama dönemi içerisinde çalışanlarımız tarafından sistemimize 770 öneri iletilmiştir.

## I İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Aromsa olarak, çalışanlarımız için sağlıklı ve güvenli bir iş ortamı oluşturmayı öncelikli amaçlarımız arasında kabul ediyoruz. Bu kapsamda çalışan sağlığı ve iş güvenliği uygulamalarını; ilgili mevzuat, yükümlülükler ve standartlara uygun olarak gerçekleştiriyoruz. Proaktif bir yaklaşım benimseyerek süreçlerimizde olası riskleri belirlemeye ve önlemeye yönelik uygulamalar yürütüyoruz. Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliği konularında farkındalıklarını artırmak amacıyla çeşitli projeler gerçekleştiriyoruz. Tüm çalışanlarımız için yasal zorunlulukların ötesinde genişletilmiş sağlık taramaları yaptırıyoruz. Proaktif uygulamalarımız ve artan çalışan farkındalığı sayesinde raporlama döneminde hiç meslek hastalığı tespit edilmemiş ve ölümlü kaza yaşanmamıştır.

Kurum olarak, iş sağlığı ve güvenliği alanındaki en iyi uygulamaları tanımlayan uluslararası bir standart olan BS OHSAS 18001'i takip ederken, 2020 yılında ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi'ni uygulamaya koyduk. İlgili versiyon geçişini "sıfır" uygunsuzluk ve 3 güçlü yön ile tamamladık. Standarda ek olarak, ilgili alanda oluşturduğumuz "10 Altın Kural" ile çalışanlarımızın işyerinde ve görev alanlarında uymaları gereken temel güvenlik ilkelerini belirledik.

İSG yönetim yapımızın çatısını İSG Kurulumuz oluşturmaktadır. Söz konusu kurulda tüm çalışanlarımız seçimle belirlenmiş Çalışan Temsilcileri aracılığı ile temsil edilmektedir. 2 ayda bir toplanan Kurulun toplam üye sayısı 28, çalışan temsilcisi sayısı ise 6'dır.

### İş Güvenliğinde 3 Güçlü Yön

1. İş sağlığı ve güvenliği performans takipleri, süreç kısımları ve performans analizleri.
2. Çalışanların eğitim ve toplantılar ile danışma ve katılımlarının sağlanması, toplantı kayıtlarıyla takip edilmesi.
3. Bakım sürecinde, İSG yaşam döngüsü kapsamında makine alımıyla ilgili kontroller ve değişiklik yönetimi.

**Aromsa İş Sağlığı ve  
Güvenliği Politikasına  
ulaşmak için tıklayınız.**



### 10 ALTIN KURALIMIZ

1. Asla RİSK almayız, önlem alırız. Tüm iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarız.
2. DUR-DÜŞÜN-UYGULA. Tüm güvensiz durum ve davranışları durdururuz.
3. Kişisel Koruyucu Donanımlarımızı (KKD) kullanırız. Takı ve aksesuar kullanmayız.
4. Doğru alet/ekipmanları kullanırız. Hasarlı ekipmanları kullanmayız.
5. Makine güvenlik donanımlarını doğru kullanırız, iptal etmeyiz.
6. Hareket eden aksamlara dokunmayız, sıkışma noktalarından uzak dururuz.
7. Tehlikeli işler için özel çalışma izni alırız.
8. Tehlikeli enerjiyi kontrol ederiz. EKED (Etiketle, Kilitle, Emniyete al, Dene) uygularız.
9. Araç/iş ekipmanlarımızı güvenli kullanırız. Emniyet kemerimizi takarız, hız limitlerine uyarız, cep telefonu kullanmayız.
10. Acil durumlara hazırlıklı oluruz.

### İSG UYGULAMALARIMIZ

#### 2019

Güvenli bir çalışma ortamının inşasında çalışanlarımızın aktif katılımının önemli bir paya sahip olduğu düşüncesinden yola çıkarak "Tehlike ve Ramak Kala Bildirimi" projemizi hayata geçirdik. Proje kapsamında çalışanlarımızın kolay erişebilecekleri belli noktalara Tehlike ve Ramak Kala Bildirim kartlarını ve kutularını yerleştirdik. Bildirimde bulunan çalışanlarımızı ödüllendirme sistemine dahil ettik.

Çalışanlarımızda farkındalık yaratmak amacıyla İş Sağlığı ve Güvenliği Slogan Yarışması'nı düzenledik. 330 slogan arasından birinci seçilen "Hayata Lezzet Katmadan Önce İş Güvenliği" sloganını iş kıyafetlerinin arkasına bastık ve ilk üçe giren slogan sahiplerini hediye çeki ile ödüllendirdik.

Sadece çalışanlarımızın değil, çocukların da iş sağlığı ve güvenliği farkındalığını artırmak adına "Çocuklarla 1 Gün" etkinliğini gerçekleştirdik. Etkinlik boyunca interaktif iletişim sağlanarak soru-cevap, KKD kullanımı, doğru/yanlış uygulamaları yapıldı. Etkinliğin sonunda ise çocuklarımıza sağlık ve güvenlik konularını içeren boyama ve bulmaca kitaplarını hediye ettik.

#### 2021

KKD kullanımına vurgu yapma ve duyuşal öğrenmeyi sağlama fikrinden yola çıkarak "5 Duyu" etkinliğini organize ettik. Etkinlik öncesinde çalışanlarımızı "Sizin Hayatta En Değer Verdiğiniz Şey Nedir?" sorusunu yönelterek, astığımız afişlere cevaplarını yazmalarını istedik. Çeşitli

## Hayata Lezzet Katmadan Önce İş Güvenliği

videolarla etkinlik hakkında merak uyandırdık. Etkinlik günü; çalışanlarımıza özel hazırlanmış parkurda 5 duyularını kaybettirdik ve sesli talimatlarla parkuru tamamlamalarını istedik. "Hayatta en değer verdiği şey sağlığımız olmalıdır, bunun için ise çalışma esnasında İSG kurallarına azami dikkatle uymalıyız" mesajını çarpıcı bir uygulama ile çalışanlarımıza aktarmış olduk. Etkinlik sonunda da sınav yaparak en başarılı 3 çalışanımızı ödüllendirdik.

Tek çalışmak zorunda kalan çalışanlarımızın başlarına gelebilecek acil durumlarda hızlı iletişimi sağlayarak, zamanında müdahaleyi gerçekleştirmek hedefiyle "Tek Çalışma Cihazı" projemizi devreye aldık. Düşme veya bilinç kaybı sonucu hareketsiz kalma durumlarında ses çıkararak uyarı, mesaj ve arama ile haberleşmeyi sağlayan mobil cihazları temin ettik.

Çalışanlarımızın tehlike farkındalığını ölçmek ve artırmak için "Tehlike Avı" adını verdiğimiz ödüllü bir yarışma düzenledik. Sahamızda kurgusal olarak 20 tehlikeyi 10 adet fotoğrafa aktardık ve çalışanlarımızdan mobil cihazları veya bilgisayarları ile oyuna katılarak tehlikeleri

tespit etmelerini istedik. Tehlikeleri en kısa sürede bulan 3 çalışanımızı ödüllendirdik.

İş Sağlığı ve Güvenliği konularında bilgilendirmek ve bilinçlendirmek amacıyla üretim alanlarına ve ortak alanlara İş Sağlığı ve Güvenliği iletişim panolarını astık. Çalışanlarımız bu panolardan istatistiklere, yaptıkları bildirimlerin aksiyon durumlarına, son yaşanan kazaya ait bilgi ve önlemlere, duyurulara ve uyarılara erişebilmektedir.

İSG alanında teknolojiyi entegre ettiğimiz yenilikçi uygulamaları da hayata geçiriyoruz. Çalışanlarımızın ergonomi koşullarının iyileştirilmesi ve üst düzey güvenlik için yeni nesil iş ekipmanlarına yönelik yatırımlarımıza devam ediyoruz. Bu doğrultuda, palet değiştirme ve varil devirme işleri için ayrı iş ekipmanları temin ettik. Böylece insan gücü yerine makine gücünden yararlanarak, bu işler kapsamında çalışanların kas ve iskelet sistemi hastalıklarına yakalanma riskini ortadan kaldırdık. Ayrıca forklift-forklift ve forklift-yaya güvenliğini artırmak amacıyla "Forklift Çarpışma Önleme ve Yaşatma Sistemi"ni devreye aldık.

- 1. Forklift- Forklift Çarpışma Önleme Sistemi:** Forklift çarpışma önleme sistemi, yüksek hassasiyetli UWB (Ultra-wideband, Ultra Geniş Band) teknolojisi ile diğer forkliftlerin yakınlığını algılar. Forkliftler önceden tanımlanan mesafelerden daha yakın olduğunda, sistem forkliftleri 2 aşamada güvenli bir hızla sınırlar. Sesli ve görsel sinyaller, forklift operatörlerinin yakındaki diğer ekipmanları fark etmelerine ve buna göre hareket etmelerine yardımcı olur. Yapay zekâ destekli, uçta işleme teknolojisi kullanan "Forklift Gateway", çarpışma riskini gerçek zamanlı olarak hesaplar ve sınıfının en iyi güvenlik performansını sağlar.
- 2. Forklift-Yaya Kaza Önleme Sistemi:** Forklift-yaya güvenlik sistemi, yüksek hassasiyetli UWB teknolojisi ile giyilebilir etiketlerle donatılmış yayaların yakınlığını algılar. Yayalar önceden tanımlanan mesafelerden daha yakın olduğunda, sistem forkliftleri iki aşamada güvenli bir hızla sınırlar. Sesli ve görsel sinyaller, forklift operatörlerinin kör noktalarda bile yakındaki yayaları fark etmelerine ve buna göre hareket etmelerine yardımcı olur. Giyilebilir etiketler, yayaları yakınlıklarıyla orantılı bir titreşim seviyesiyle uyarır. Sistem, işitme engelli çalışanlar için bile güvenli bir çalışma ortamı sağlar.
- 3. Bölge Bazlı Forklift Yavaşlatma Sistemi:** İç ve dış alanlarda, dar koridorlarda, kavşaklarda ve yaya yoğunluğunun yüksek olduğu bölgelerde otomatik hız kontrol kuralları bölge bazlı devreye girer. Forklift hızları alana göre otomatik düşer.

## İSG EĞİTİMLERİ

Zorunlu İSG eğitimlerinin yanı sıra; çalışanlarımıza, alt işveren ve taşeronlarımıza İSG uygulama eğitimleri ve farkındalığın artırılması için eğitimler veriyoruz. Alt işveren ve taşeronlarımıza ilk işe başladıkları gün ve yıllık periyotlarda yüz yüze İSG eğitimi düzenliyoruz. Ayrıca hazırladığımız alt işveren/taşeron broşürü ile alt işveren ve taşeron-

larımızı mevcut kurallarımız, olası kazaları önleme ve acil durumlarda yapılacaklar hakkında bilgilendiriyoruz.

Raporlama döneminde, Covid-19 önlemleri kapsamında Temel İSG eğitimleri çevrimiçi olarak verilmiştir. Uygulamalı eğitimler (Yangın Söndürme Eğitimi, Hafif Arama Kurtarma Eğitimi, Yüksekte Çalışma Eğitimi, Patlamadan Korunma Eği-

timi) ise Covid-19 önlemleri alınarak sahada verilmiştir.

Dönem içerisinde çalışanlarımıza 9.732 kişi\*saat, alt işveren ve taşeron çalışanlarına ise 3.290 kişi\*saat İSG eğitimi verdik. Ek olarak, çalışanlarımızın ve ailelerinin katıldığı Brisa Akademi iş birliği ile kış şartlarında güvenli sürüşün hedeflendiği 2 seanslık "Online Güvenli Sürüş ve Kış Lastiği Eğitimi"ni gerçekleştirdik.



Çalışanlarımızın Çocuklarına İSG Eğitimi

## AFET VE ACİL DURUM HAZIRLIĞI VE YÖNETİMİ

Aromsa olarak hem çalışanlarımızın sağlığını korumayı hem de oluşabilecek riskleri azaltarak operasyonların devamlılığını sağlamayı temel bir sorumluluk olarak kabul ediyoruz. Bu kapsamda doğal afetler, salgın hastalıklar ve acil durumlara karşı hazırlık çalışmaları yürütüyoruz.

Büyük bir hassasiyetle yaklaştığımız afet ve acil durum yönetim sürecinde risk analizleri yapıyor, periyodik olarak eğitim ve tatbikat çalışmaları gerçekleştiriyoruz. Ayrıca acil durum planlarını her daim güncel tutuyor, acil durum ekipmanlarının düzenli aralıklarla kontrollerinin yapılmasını sağlıyoruz.

Raporlama döneminde depreme karşı fabrika binalarımızın statik analizini yaptırarak analiz sonucunda binaların depreme karşı dayanıklılığı raporlandı. Bu olumlu sonuçla birliktedir, mücadele ve müdahale yetkinliğimizi artırmak adına Deprem Güçlendirme Projesi'ni başlattık. Ayrıca "Depremler Önlenemez, Ancak Depremlerin Afetlere Dönüşmesi Önenebilir" mottosundan yola çıkarak; çalışanlarımızı aile afet hazırlık planı, deprem sırasında ve sonrasında yapılması gerekenler hakkında bilgilendirmek için broşür hazırladık. Buna paralel olarak, çalışanlarımızın ve ailelerinin katıldığı, Akut iş birliği ile 2 seans "Online Deprem Bilinçlendirme Eğitimi" düzenlendik.

Yangına yönelik olarak bütün fabrikalarımızın Yangın Yeterlilik Belgelerini güncelledik. Ayrıca fabrikalarımızın genelinde Otomatik Yangın Söndürme Sistemi projesini başlattık. İlgili proje çerçevesinde 2020 yılında Fabrika 5 ve 6'ya ait sistemi devreye aldık. Fabrika 1-2-3-4'e ait sistemlerin ise 2022'nin ilk çeyreğinde devreye alınması hedeflenmektedir.

Mevcut yangın sistemlerinin modernizasyonu amacıyla profesyonel firma ve danışmanlarla yapılan çalışmalar sonucunda tüm binalarda NFPA (National Fire Protection Association - Ulusal Yangından Korunma Derneği) standartları ve yönetmeliklere uygun yeni yangın sistemleri hayata geçirilmiştir.



Aromsa'da Afet ve Acil Durum Tatbikatları

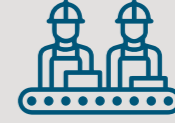
## Gazlı Söndürme

- 48 adet asıl ve 48 adet yedek tüp, kontrol ünitesi ve algılama dedektörleri şeklinde yapılandırılmış söndürme sistemidir. Sistemin tasarımı ve projelendirilmesi TS EN 14520-01 ve TS EN 15004-7 standartlarına göre yapılmıştır.
- Sistem, standartlara göre 15°C'de 200 veya 300 bar basınçta yapılandırılmıştır.
- Her bir alan için ayrı bir söndürme kontrol paneli bulunmaktadır. Algılama dedektörleri her bir mahalde "çapraz alan" prensibine göre çalışmaktadır. Alev ve hava örneklemeli duman dedektörleri kullanılmaktadır.
- Yangın algılama sistemi, söndürme sistem ekipmanları ve hidrolik hesap programı uluslararası standartlara sahiptir.
- Tüplerin içinde Argon ve Azot gazları bulunmaktadır. Silindirler 84/525/CEE ve TPED 1999/36/CE standartlarına uygundur.
- Mahalde oluşabilecek yüksek basıncı tahliye etmek amaçlı tahliye damperleri kullanılmaktadır.

Acil durumlarda doğru davranışı pekiştirmek hedefiyle 2020 yılında Fabrika genelinde; tahliye, yangın, arama-kurtarma, ilk yardım, sel – su baskını ve kimyasal yayılması konularını içeren habersiz felaket tatbikatlarını gerçekleştirdik. Tatbikatlar esnasında acil durum ekiplerinin bilgisi, yeterliliği ve koordinasyonu ölçerken, çalışan ve taşeronlarımızın da acil durum tahliye süreleri ve davranışlarını

gözlemledik. Güçlü ve geliştirilmesi gereken yönlerimiz için gereken aksiyonlar tamamlandı.

Covid-19 tedbirlerimiz kapsamında, planladığımız diğer acil durum tatbikatlarını gerçekleştirmemekle birlikte, acil durum ekiplerimizin hem ekip içi hem de diğer ekiplerle koordinasyonlarını ve iletişimlerini pekiştirmek amacıyla telsizlerle toplamda 4 tane senaryolu masa başı tatbikatı yaptık.



Aromsa çalışanları ile alt işveren ve taşeron çalışanlarına her yıl en az 1 kişi\*saat acil durum eğitimi verilmektedir. Son 3 yılda çalışanlarımıza toplamda **760,5 saat**; alt işveren ve taşeronlarımıza ise toplamda **536,5 saat** acil durum eğitimi verilmiştir.

## TATBİKAT SAYILARI

### 2019

Habersiz Tahliye ve Toplanma Tatbikatları

### 2020

Tahliye, Deprem, Yangın, Sel-Su Baskını, Kimyasal Yayılması ve İlk Yardım Tatbikatı

1 adet Habersiz Tahliye ve Toplanma Tatbikatı

4 adet Masa Başı Koordinasyon ve Senaryo Tatbikatı

### 2021

1 adet Habersiz Tahliye ve Toplanma Tatbikatı



**aromsa**

**TOPLUMSAL GELİŞİM**

## I TOPLUMSAL GELİŞİM

Faaliyet gösterdiğimiz toplum için artı değer yaratmayı öncelikli amaçlarımız arasında kabul ediyor; eğitim, çevre, spor, bilim ve kültür-sanat alanlarında gerçekleştirdiğimiz çalışmalarla, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına katkı sağlamayı hedefliyoruz. Bu hedef doğrultusunda raporlama dönemlerinde toplumsal gelişim alanındaki bağış, proje ve

sponsorluk faaliyetlerine çeşitli kaynaklar aktarılmıştır.

2015 yılından başlayarak her yılın son çeyreği Toplum Memnuniyeti Anketi (TMA) uygulanmaktadır. TMA kapsamında genel imaj ve itibar, topluma etki, rahatsızlık ve zararların önlenmesi ve kaynakların korunması gibi konular ölçülmekte,

her ölçümden sonra öncelikli iyileştirme alanları belirlenmekte ve bu konularda iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Her yıl hazırlanmakta olan "Toplumsal Etkinlik Planı", bu ölçümlerin sonuçları göz önünde bulundurularak şekillenmekte ve toplumsal etkinlik harcamaları izlenmektedir.

## I GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

Gönüllü çalışanlarımızdan oluşan Aromsa Mutlu Çalışanlar Kulübü, bir yandan çalışan motivasyonunu artırmayı ve çalışanlar arasındaki iletişimi güçlendirmeyi; diğer yandan topluma artı değer yaratacak stratejik gelişim planları ile uyumlu projeler üretmeyi amaçlamaktadır.

Oluşturulan tüm gönüllü ekip faaliyetleri, iç iletişim planı kapsamında hayata geçirilmektedir.

Aromsa Mutlu Çalışanlar Kulübü üyesi her bir ekibin kendi bütçesi yılın başında onaylanmakta ve ekip-lerin kendi içlerinde kurdukları yöne-

tim ekibi tarafınca yönetilmektedir. Bu ekipler, faaliyetlerine ilişkin algılamaları ölçmek ve bir sonraki çalışma dönemine görüş ve önerilerle gelişerek girmek adına mini anketlerle geri bildirim almaktadırlar.



Aromsa Fotoğrafçılık Kulübü Sergisi



AromaTİK- Aromsa Tiyatro Kulübü

Pandemide bir süreliğine ara verilse de aktif kulüplerimiz; Tiyatro Kulübü, Kitap Kulübü, Gezi Kulübü, Fotoğrafçılık Kulübü ve Meslek Lisesi Koçları'dır.

Aromsa Mutlu Çalışanlar Kulübü İstanbul Maratonu'na her yıl Koruncuk

Vakfı ya da Darüşşafaka Cemiyeti yararına katılmakta ve bu koşullarda her iki vakfa da bağış toplayarak, ihtiyaç sahibi çocukların okul ve barınma ihtiyaçlarına destek olmaktadır.

Raporlama döneminde Tiyatro Kulübümüz AromaTİK beşer kez sahnele-

diği Shakespeare'in "Bir Yaz Dönümü Gecesi Rüyası" ve Müsahipzade Celal'in yazdığı müzikal komedi oyunu "Kadı"nın tüm gelirini Koruncuk Vakfı'na bağışlamış, ayrıca paydaşlarına da duyurarak gönüllülerden ek bağış da toplamıştır.



İstanbul Maratonu



## SOSYAL SORUMLULUK ÇALIŞMALARI

### EĞİTİM

Eğitim alanında projeler yürüten dernekleri destekliyor, öğrencilere burs veriyor, faaliyet bölgemizde yer alan okullarda eğitim imkanlarının iyileştirilmesi için eğitim materyali sağlıyor, üniversitelere teknik gezilerde ev sahipliği yapıyoruz.

Özel Sektör Gönüllüleri Derneği (ÖSGD) ile gönüllülük temelli bir program olan Meslek Lisesi Koçları Programı'nı gerçekleştiriyoruz.

Şirketler ve meslek liseleri arasında kalıcı iş birlikleri modellerinin yaratılmasını amaçlayan program kapsamında, 10. sınıf ve 11. sınıf öğrencilerine "Gönüllü Koçluk" yapıyoruz.

Eğitimde fırsat eşitliğini önemsiyor, Koç Üniversitesi Anadolu Bursiyeleri Programı Başvurusu olarak başarılı ve ihtiyaç sahibi öğrencilerin nitelikli eğitime erişmesine katkıda bulunuyoruz. Ayrıca Berlin Müzik Okulu'nda Viyola Sanatçısı bir öğ-

renciye ve üniversite sınavında ilk 10.000'e giren çalışan çocuklarımızı eğitim bursu sağlıyoruz.

Köy Öğretmenleri Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği aracılığı ile ihtiyaç sahibi okullara her yıl bot ve mont yardımında bulunuyor, her yıl çalışanların bağışları ile yaptığımız kitaptan yeni yıl ağacımızda toplanan kitapları yine aynı derneğin desteği ile köy okullarında kurulan çocuk ve genç kütüphanelerine bağışlıyoruz.

Ayrıca pandemi ile birlikte uzaktan eğitim ihtiyaçlarına destek olacak şekilde okullara tablet ve bilgisayar bağışında bulunuyor, düzenli aralıklarla Gebze Kirazpınar İlkokulu'na ise temizlik malzemesi ve kırtasiye yardımı gerçekleştiriyoruz. Bunlara ek olarak, geçtiğimiz dönem laboratuvar kurarak cihazların kullanımı ve teknik konular hakkında eğitim verdiğimiz Tadım Jale Meslek Lisesi öğretmeni ve öğrencilerinin eğitimi-

ne, raporlama döneminde de destek olmaya devam ettik.

### ÇEVRE

2021 yılında ülkemizin farklı noktalarında meydana gelen yangınların akabinde Tema Vakfı'na yaptığımız bağışla, geleceği yeniden yeşiltirmek için katkıda bulduk. Yine söz konusu yangınlarda zarar gören canlıların iyileşmesi için HAYTAP (Hayvan Hakları Federasyonu)'a destek olduk. Akut Vakfı ile iş birliği içinde; söndürme çalışmalarında ihtiyaç duyulan yangın söndürme cihazlarını, kişisel koruyucu donanım ve ilk yardım malzemelerini ihtiyaç haritasına en uygun şekilde temin ederek ilgili noktalara erişimini sağladık.

### SPOR

Aromsa olarak, 2021 yılında desteklediğimiz başarılı bisiklet sporcuları ile buluştuk.

### KÜLTÜR-SANAT

İKSV tarafından, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın katkılarıyla düzenlenen 49'uncu İstanbul Müzik Festivali kapsamında, bestelerindeki yenilikçi yaklaşımıyla Türkiye müziğine çağdaş özellikler kazandıran İlhan Usmanbaş'ın 100. yaş özel konserine ve İstanbul Filarmoni Derneği 75. yıl kutlama konserine sponsor olduk.

### BİLİM-TEKNOLOJİ

2019 yılında İTÜ Gıda Mühendisliği Kulübü tarafından düzenlenen ve Türkiye'deki tüm gıda mühendisliği lisans öğrencilerine açık olan Ar-Ge Fikirleri yarışmasına sponsor olduk ve jüri üyesi olarak katıldığımız yarışmada ilk 3'e giren proje ekiplerine maddi ödül verdik.

### KADIN İSTİHDAMINA KATKI

Kadınları toplumda güçlendirmeyi amaçlayan inisiyatif ve iş birliklerine de destek oluyoruz. Bu kapsamda Kadınlar Günü ve Anneler Günü'nde tüm kadın çalışanlarımız için Kadın Emeğini Değerlendirme Vakfı'ndan (KEDV) ve Turquoise Tassel'dan hediye setleri satın alıyor, zor şartlar altında hayatlarını sürdüren bir grup emekçi kadının ürettikleri, el emeği ve göz nuru ürünleri çalışanlarımıza ve ailelerine armağan ederek kadının güçlenmesine katkı sağlıyoruz.

2021 Babalar Günü'nde lösemili çocukların anneleri tarafından üretilen çevre ve sağlık dostu ürünler ile sağlıklı yaşamın teşvik edilmesine ve kadın istihdamına katkı sağlama amacı ile kurulan LSV Dükkan'dan erkek çalışanlarımız için hediyeler seçtik.

**Belli aralıklarla Sevgi Mağazası Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği'ne giyecek ve oyuncak yardımı gerçekleştiriyoruz. Hayvan dostlarımızı da unutmuyor, GOSB köpek beslenme noktaları ile Büyükada ve Heybeliada Hayvan Hakları Gruplarına mama bağışında bulunuyoruz.**



Desteklediğimiz Bisiklet Sporcuları



Bisiklet Sporcuları Aromsa Ziyareti

aromsa

PERFORMANS  
GÖSTERGELERİ



# PERFORMANS GÖSTERGELERİ

## Sosyal Performans Göstergeleri

| Kategorilerine Göre Çalışan Oranı (%)                             | 2019 | 2020 | 2021 |
|-------------------------------------------------------------------|------|------|------|
| <b>Beyaz Yakalı</b>                                               |      |      |      |
| Kadın                                                             | 37   | 36   | 33   |
| Erkek                                                             | 11   | 11   | 11   |
| <b>Mavi Yakalı</b>                                                |      |      |      |
| Kadın                                                             | 11   | 11   | 13   |
| Erkek                                                             | 41   | 42   | 43   |
| <b>Kadın Çalışanlar (%)</b>                                       |      |      |      |
| Beyaz yakalı kadın çalışanlar / Tüm kadın çalışanlar              | 77   | 77   | 72   |
| Mavi yakalı kadın çalışanlar /Tüm kadın çalışanlar                | 23   | 23   | 28   |
| <b>Eğitim Düzeyine Göre Çalışan Oranı (%)</b>                     |      |      |      |
| İlkokul                                                           | 4    | 4    | 4    |
| Lise/Meslek Lisesi                                                | 26   | 26   | 31   |
| Ön Lisans                                                         | 26   | 27   | 26   |
| Üniversite                                                        | 31   | 31   | 28   |
| Yüksek Lisans                                                     | 12   | 11   | 10   |
| Doktora                                                           | 1    | 1    | 1    |
| <b>İşe Alınan Çalışanların Tüm İşe Alınanlara Oranı (%)</b>       |      |      |      |
| Kadın                                                             | 41   | 31   | 45   |
| Erkek                                                             | 59   | 69   | 55   |
| 30 yaş ve altı                                                    | 69   | 50   | 57   |
| 30-50 yaş arası                                                   | 31   | 50   | 40   |
| 50 yaş ve üzeri                                                   | 0    | 0    | 3    |
| <b>İşten Ayrılan Çalışanların Tüm İşten Ayrılanlara Oranı (%)</b> |      |      |      |
| Kadın                                                             | 43   | 43   | 50   |
| Erkek                                                             | 57   | 57   | 50   |
| 30 yaş ve altı                                                    | 29   | 29   | 50   |
| 30-50 yaş arası                                                   | 64   | 71   | 46   |
| 50 yaş ve üzeri                                                   | 7    | 0    | 4    |

## Sosyal Performans Göstergeleri

|                                                                                  | 2019  | 2020  | 2021  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| <b>Düzenli Performans Değerlendirme Geri Bildirimi Verilen Çalışan Oranı (%)</b> | 100   | 100   | 100   |
| <b>Üst Yönetim (Tüm Üst Yönetim İçindeki %)</b>                                  |       |       |       |
| Üst düzey kadın yönetici oranı                                                   | 67    | 67    | 67    |
| Üst düzey yerel yönetici oranı                                                   | 87    | 87    | 87    |
| 30-50 yaş arası üst düzey yönetici oranı                                         | 60    | 60    | 60    |
| 50 yaş ve üzeri üst düzey yönetici oranı                                         | 40    | 40    | 40    |
| <b>Çalışan Eğitimleri - Toplam Saat (kişi*saat)</b>                              |       |       |       |
| Beyaz Yakalı                                                                     | 5.578 | 4.428 | 6.624 |
| Mavi Yakalı                                                                      | 4.431 | 2.796 | 4.318 |
| Kadın                                                                            | 4.959 | 3.262 | 4.346 |
| Erkek                                                                            | 5.050 | 3.962 | 6.596 |
| <b>Taşeron Çalışan Eğitimleri - Toplam Saat (kişi*saat)</b>                      |       |       |       |
| Toplam                                                                           | 1.727 | 1.490 | 951   |
| Kadın                                                                            | 195   | 63    | 30    |
| Erkek                                                                            | 1.532 | 1.427 | 921   |
| <b>İSG Eğitimleri- Toplam Saat (kişi*saat)</b>                                   |       |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                                                | 2.195 | 2.373 | 5.164 |
| Taşeron Firma Çalışanı                                                           | 1.301 | 1.082 | 907   |

## Sosyal Performans Göstergeleri

| İSG Göstergeleri                                   | 2019 | 2020  | 2021  |
|----------------------------------------------------|------|-------|-------|
| <b>Kaza Sıklık Oranı*</b>                          |      |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                  | 0,23 | 0,89  | 0,86  |
| <b>Devamsızlık Oranı (%)</b>                       |      |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                  | 4,69 | 5,17  | 5,75  |
| Taşeron Firma Çalışanı                             | 2,49 | 1,74  | 0,90  |
| <b>Mesleki Hastalık Oranı</b>                      |      |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                  | 0    | 0     | 0     |
| Taşeron Firma Çalışanı                             | 0    | 0     | 0     |
| <b>Kayıp Gün Oranı**</b>                           |      |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                  | 2,29 | 11,13 | 65,82 |
| <b>İşle İlgili Ölüm Sayısı</b>                     |      |       |       |
| Doğrudan İstihdam                                  | 0    | 0     | 0     |
| Taşeron Firma Çalışanı                             | 0    | 0     | 0     |
| <b>İSG Komitesi</b>                                |      |       |       |
| İSG Komitesi Sayısı                                | 1    | 1     | 1     |
| İSG Komitesindeki Toplam Üye Sayısı                | 29   | 29    | 28    |
| İSG Komitesindeki Toplam Çalışan Temsilcisi Sayısı | 6    | 6     | 6     |

\*Gün kayıplı kaza sayısı/yıllık çalışılan saat\*200.000 olarak hesaplanmıştır.

\*\*Kayıp gün sayısı /yıllık çalışılan saat\*200.000 olarak hesaplanmıştır.

## Çevresel Performans Göstergeleri

|                                                               | 2019   | 2020   | 2021   |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| <b>Enerji Yoğunluğu (GJ/ton üretim)</b>                       | 5,88   | 7,13   | 6,78   |
| <b>Emisyon Yoğunluğu (ton CO<sub>2</sub>e/ton üretim)</b>     |        |        |        |
| Kapsam 1 Emisyonları                                          | 0,25   | 0,26   | 0,29   |
| Kapsam 2 Emisyonları                                          | 0,25   | 0,26   | 0,43   |
| Kapsam 3 Emisyonları                                          | 0,05   | 0,02   | 0,02   |
| <b>Toplam Su Tüketim Yoğunluğu (m<sup>3</sup>/ton üretim)</b> | 6,75   | 8,03   | 7,07   |
| <b>Tehlikeli Atıklar (ton atık/ton üretim)</b>                |        |        |        |
| Toplam                                                        | 0,0102 | 0,0108 | 0,0098 |
| Yakma                                                         | 0,0024 | 0,0025 | 0,0024 |
| Geri Dönüşüm                                                  | 0,0078 | 0,0083 | 0,0074 |
| <b>Tehlikesiz Atıklar (ton atık/ton üretim)</b>               |        |        |        |
| Toplam                                                        | 0,0466 | 0,0580 | 0,0519 |
| Depolama Alanı (Diğer, Evsel Atık)                            | 0,0072 | 0,0093 | 0,0089 |
| Biyogaz Tesisi (Endüstriyel Nitelikli)                        | 0,0086 | 0,0145 | 0,0089 |
| Geri Dönüşüm (Ambalaj Atıkları)                               | 0,0308 | 0,0342 | 0,0341 |
| <b>Çevre Eğitimleri- Toplam Saat (kişi*saat)</b>              | 1.012  | 1.163  | 2.905  |

**aromsa**  
40. yıl

#### **AROMSA**

Gebze Organize Sanayi Bölgesi - GOSB  
İhsan Dede Cad. 700. Sokak No: 704  
41400 Gebze / Kocaeli

**T:** +90 262 326 11 11  
**F:** +90 262 751 03 66  
**E:** info@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

#### **Raporlama Danışmanı ve Tasarım**

KIYMET-İ  
harbiye

info@kiymetiharbiye.com  
**T:** +90 212 279 13 13

**aromsa**  
*40. yıl*

[www.aromsa.com](http://www.aromsa.com)