Best Taste for All

OPERASYONEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YOLCULUĞUMUZ

İÇİNDEKİLER

BTA Hakkında 3

Doküman Hakkında 4

CEO Mesajı 5

Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız 6

Temel Odak Alanları 11

Sürdürülebilir Restoran Kriterleri 11

Prosedürler ve Taahhütler 12

2025'e Genel Bakış 13

Ödüller ve Sertifikalar 14

Operasyonel Çalışmalar ve Projeler 15

İleriye Dönük Yol Haritamız 26

Best Taste for All

BTA HAKKINDA

TAV Havalimanları iştiraki BTA – Best Taste For All, Türkiye, Gürcistan, Makedonya, Tunus, Umman, Letonya, Hırvatistan ve Kazakistan dâhil 8 ülkede, 15 havalimanında ve 200'ün üzerinde noktada, dünya mutfaklarından zengin bir menü seçkisi sunmaktadır.

Yiyecek & içecek, uçak içi ve lounge ikram hizmeti, perakende ve otelcilik faaliyetlerinin yanı sıra BTA, Cakes & Bakes üretim tesisinde yaklaşık 100 marka için aylık 5 milyon adet butik ürünü endüstriyel ölçekte üretmekte ve 16 ülkeye gıda tedarik etmektedir.

Gastronomide Mükemmellik

Yerel lezzetleri dünya mutfağıyla harmanlayarak unutulmaz tatlar sunuyoruz.

Anadolu'nun Kültürel Mirası

Köklerimizi yaşatırken küresel bir vizyonu benimsiyoruz.

Kesintisiz Operasyonlar

Her temas noktasında verimli ve tutarlı bir hizmet sunuyoruz.

Yenilikçilik

Dijital dönüşüm ve akıllı teknolojilerle öncülük ediyoruz.

Sürdürülebilirlik

Çevresel sorumluluk doğrultusunda hareket etmeyi taahhüt ediyoruz.

Güven

Misafirlerimiz ve paydaşlarımızla uzun vadeli iş birlikleri kuruyoruz.

Misafirperverlik

Her yolcuyu sıcaklık ve samimiyetle karşılıyoruz.

Rahatlatan Kolaylık

Yoğunluğun içinde konfor ve huzur sunuyoruz.

Çeviklik ve Dirençlilik

Sürekli değişen dinamiklere hızla uyum sağlıyoruz.

BU DOKÜMAN HAKKINDA

Bu doküman, BTA'nın operasyonel sürdürülebilirlik yaklaşımına genel bir bakış sunmakta; günlük operasyonlarımızı şekillendiren taahhütlerimizi, uygulamalarımızı ve projelerimizi kapsamaktadır.

Özellikle restoran operasyonlarımız, tedarik zinciri uygulamalarımız, atık yönetimi sistemlerimiz ve misafirlerimize yönelik girişimlerimiz aracılığıyla yarattığımız çevresel, sosyal ve döngüsel ekonomi etkilerine odaklanmaktadır.

İnsanlara karşı sorumluluk, gezegene saygı ve paydaşlarımız için değer yaratma ilkeleri doğrultusunda, sürdürülebilirliği iş stratejimize nasıl entegre ettiğimizi yansıtmaktadır.

Gıda israfını azaltmaktan yerel üreticileri desteklemeye, kapsayıcı hizmet anlayışını güçlendirmekten yenilikçi döngüsel ekonomi uygulamalarını hayata geçirmeye uzanan bu süreçte, yıl boyunca kaydettiğimiz ilerlemeyi özetlemektedir.

Açık ve şeffaf bir bakış sunmak amacıyla hazırlanan bu doküman, daha geniş kapsamlı sürdürülebilirlik iletişimimizi tamamlamakta ve operasyonel mükemmeliyet anlayışımız doğrultusunda daha sorumlu ve sürdürülebilir bir yeme-içme sektörüne katkı sağlama hedefimizi yansıtmaktadır.

ÖNEMLİ NOT

Kurumsal sürdürülebilirlik yönetişimi, insan kaynakları stratejileri ve daha geniş kapsamlı organizasyonel politikalar bu özetin kapsamı dışında olup bu nedenle dâhil edilmemiştir.

CEO MESAJI

Değerli Misafirlerimiz ve İş Ortaklarımız,

BTA – Best Taste For All olarak sürdürülebilirlik, ilk günden bu yana kurumsal kültürümüzü şekillendiren, kararlarımıza yön veren ve yolculuğumuza rehberlik eden en temel unsurlardan biridir.

Kurumsal kültürümüzün bir yansıması olarak, operasyonel sürdürülebilirliği yalnızca bir iş hedefi değil, geleceğe karşı sorumluluğumuzun ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz. Bu doğrultuda, faaliyet gösterdiğimiz tüm havalimanlarında insanı, toplumu ve çevreyi odağına alan çalışma anlayışımızı kararlılıkla sürdürüyoruz.

Bu yolculuktaki en önemli adımlarımızdan biri, operasyonel sürdürülebilirlik için özel bir pozisyon oluşturmak ve farklı birimlerden temsilcilerin yer aldığı bir sürdürülebilirlik komitesi kurmak oldu. Bu dönüm noktası, girişimlerimize yapı, odak ve liderlik kazandırarak BTA'yı sektörümüzde öncü bir konuma taşımıştır. Bu hamleyle birlikte, operasyonel sürdürülebilirlik yaklaşımımızı kurumsallaştırırken attığımız her adımın daha güçlü, daha odaklı ve kalıcı bir etki yaratmasını hedefledik; aynı zamanda sürdürülebilirliğe yönelik kurumsal çerçevemizi ve dokümantasyon süreçlerimizi geliştirdik.

Gıda israfını azaltmak, yerel üreticileri desteklemek, kapsayıcı ve adil bir hizmet ekosistemi oluşturmak ve döngüsel ekonomi uygulamalarımızı güçlendirmek amacıyla kararlılıkla hareket ederken, bu girişimler aracılığıyla yalnızca sektörümüzde fark yaratmayı değil, aynı zamanda toplum ve gelecek nesiller için daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hedefliyoruz.

TAV Havalimanları ve Groupe ADP çatısı altında; iş etiği ilkelerimiz ve küresel standartlarla tam uyum içerisinde, sektörümüzün ihtiyaçlarına özel çözümler geliştirerek sürdürülebilirlik hedeflerimize doğru ilerlemeye devam ediyoruz. Bu sayede, uluslararası vizyonu yerel bir yaklaşımla birleştiren güçlü bir bakış açısı kazanıyoruz.

Bizim için sürdürülebilirlik, bir varış noktası değil, sürekli gelişen bir yolculuktur. Bugün aldığımız her karar, yarının dünyasında bırakacağımız izlerin sorumluluğunu taşımaktadır. Daha yeşil, daha adil ve daha sürdürülebilir bir geleceğe doğru ilerlerken, en büyük gücümüz çalışanlarımız, iş ortaklarımız ve paydaşlarımızdır. Bu inançla, adım adım ilerlemeye, sürdürülebilir değer yaratmaya ve geleceği birlikte şekillendirmeye devam edeceğiz.

Saygılarımla,
Baha BÜLBÜL – İcra Kurulu Başkanı & CEO
BTA Havalimanları Yiyecek ve İçecek Hizmetleri A.Ş.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMIMIZ

BTA'da Sürdürülebilirlik, iş modelimize derinlemesine entegre edilmiş ve operasyonlarımızın her alanına tam anlamıyla yansıtılmıştır.

Bu doğrultuda, iş modelimizi sürdürülebilirliğin üç temel ilkesini kapsayacak şekilde güncelledik: Daha sürdürülebilir bir dünya için Sosyal, Çevresel ve Döngüsel Ekonomi boyutlarına hizmet etmeyi önceliklendirdik.

Amacımız, bu çerçeve doğrultusunda operasyonlarımızı sürekli geliştirmek, tüm paydaşlarımızda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilir dönüşüm yolculuğuna herkesin aktif katılımını sağlamaktır.

Yöntemimiz

BTA'nın Sürdürülebilirlik Yaklaşımı dört temel kritere dayanır ve tüm stratejimizi şekillendirir.

Bu unsurlar birlikte, operasyonel sürdürülebilirlik yol haritamızın temelini oluşturmakta ve attığımız tüm adımların uyumlu, hesap verebilir ve geleceğe odaklı olmasını sağlamaktadır.

1. **Temel amacımız, yiyecek ve içecek operasyonlarımızı sürdürülebilirliğin üç temel ilkesi doğrultusunda geliştirmektir.**

2. **Sürdürülebilirlik uygulamalarımız, TAV Havalimanları tarafından belirlenen ilke ve beklentiler doğrultusunda şekillenmektedir.**

3. **Faaliyet gösterdiğimiz tüm lokasyonlarda, yerel ve uluslararası otoriteler tarafından belirlenen sürdürülebilirlikle ilgili tüm mevzuata uyum sağlanmaktadır.**

4. **Aşağıdaki Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA'lar) ile uyum sağlamak ve bu amaçlara katkıda bulunmak için çalışmalarımız sürmektedir:**

TEMEL ODAK ALANLARI

- Sürdürülebilir restoran yönetimi için, A'dan Z'ye tüm süreçleri kapsayan bir yaklaşım benimseyerek "Sürdürülebilir Restoran Kriterlerimizi" oluşturduk. Bu kriterler, her biri kendi prosedürleriyle desteklenen dokuz temel odak alanı etrafında yapılandırılmış olup kapsamlı ve sistematik bir yönetim çerçevesi sunmaktadır.
- Bu bütüncül yaklaşım, çevresel etkimizi en aza indirmemize, kaynak verimliliğimizi optimize etmemize ve operasyonlarımız genelinde sosyal sorumluluğu teşvik etmemize olanak tanımaktadır. Sürdürülebilirliği işimizin her alanına entegre ederek, paydaşlarımız için uzun vadeli değer yaratmayı ve daha yeşil bir geleceğe katkıda bulunmayı hedefliyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KRİTERLERİ

GIDA TEDARİĞİ

MENÜ PLANLAMASI

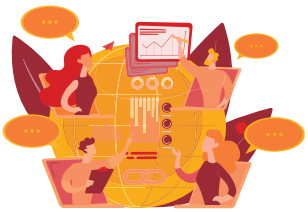
ENERJİ VE SU YÖNETİMİ

MİMARİ VE DEKORASYON ÖĞE SEÇİMLERİ

TEK KULLANIMLIK VE SARF MALZEME YÖNETİMİ

ATIK YÖNETİMİ

KİMYASAL KULLANIMI YÖNETİM



İLETİŞİM VE EĞİTİM ÇALIŞMALARI

SOSYAL VE TOPLUMSAL ETKİ*

*: "Sosyal" organizasyon içindeki insanları (çalışanlar ve işyeri uygulamaları gibi) ifade ederken, "toplumsal" kavramı daha geniş ölçekte toplum ve yerel topluluklar üzerindeki etkiyi ifade etmektedir.

PROSEDÜRLER VE TAAHHÜTLER

Prosedürler

Temel odak alanları olarak belirlediğimiz kriterler doğrultusunda hazırladığımız "Sürdürülebilirlik Yaklaşımı Kılavuzu" dokümanımızda, sürdürülebilir restoran kriterlerimiz dokuz ana başlık altında, yapılandırılmış bir iç yönerge çerçevesinde tanımlanmakta ve iki ek doküman ile desteklenmektedir. Bu yönergeler, aşağıdaki konulara olan bağlılığımızı ortaya koymaktadır.

- **Yerel Tedarik** – Yerel ve bölgesel tedarikçilere öncelik verilmesi.
- **İnsan Sağlığı** – Menülerin özenle planlanması ve içeriklerin titizlikle seçilmesi.
- **Çalışan Refahı –** Şirketimiz bünyesinde sosyal refahın ve adil uygulamaların sağlanması.
- **Toplumsal Destek** – Toplumların sosyal refahına yönelik sorumluluk üstlenilmesi.
- **Çevresel Etkinin En Aza İndirilmesi** – Kirliliğin önlenmesi ve kimyasal kullanımının ekosistemleri ve insan sağlığını koruyacak şekilde sorumlu biçimde yönetilmesi.
- **Sürdürülebilir Tedarik** – Sertifikalı, yenilenebilir ve sorumlu şekilde üretilmiş malzemelere öncelik verilmesi.
- **Hayvan Refahı** – Etik tedarik standartlarının desteklenmesi.
- **Atık Yönetimi** – Gıda ve gıda dışı atıkların yönetilmesi.
- **Enerji ve Su Verimliliği** – Kaynakların korunmasına yönelik operasyonel önlemler.
- **Misafir Farkındalığı** – Misafirlerin sürdürülebilirlik yolculuğumuza ilişkin bilgilendirilmesi ve sürece dâhil edilmesi.

Taahhütler

Bu prosedürlere ek olarak, tüm faaliyetlerimiz genelinde sorumlu, sürdürülebilir ve kapsayıcı operasyonlara olan bağlılığımızı güçlendirmek amacıyla şirket genelinde geçerli altı taahhüt benimsedik.

- **Toplumsal Güçlendirme ve Kültürel Mirasın Korunması:** Yerel toplulukları desteklemeyi ve kültürel kimliği korumayı taahhüt ediyoruz.
- **Deniz Yaşamının Korunması:** Okyanuslar ve deniz ekosistemleri üzerindeki etkimizi azaltmayı taahhüt ediyoruz.
- **Plastik Kullanımının Azaltılması:** Tüm operasyonlarımızda tek kullanımlık plastik kullanımını en aza indirmeyi taahhüt ediyoruz.
- **Bitkisel Ürünlerin Kullanımı:** Bitkisel alternatiflerin kullanımını teşvik etmeyi ve yaygınlaştırmayı taahhüt ediyoruz.
- **Yemek Kültürü Mirasının Korunması:** Geleneksel mutfak kültürünü korumayı ve yaşatmayı taahhüt ediyoruz.
- **Biyolojik Çeşitliliğin Korunması:** Sorumlu tedarik ve operasyonlar aracılığıyla biyolojik çeşitliliği korumayı taahhüt ediyoruz.

2025'e
GENEL BAKIŞ
Gıda İsrafıyla Mücadele
İklim Eylemi ve Sera Gazı Yönetimi
Sorumlu Tedarik ve Etik Tedarik Zinciri
Deniz Yaşamını Koruma ve Denizlerde Plastik Kirliliğiyle Mücadele
Plastik, Tek Kullanımlık ve Sarf Malzeme Yönetimi
Eşitsizlikleri Azaltma ve Erişilebilirlik Artırma
Değer Zinciri Boyunca Eğitim, Erişim ve Destek
Operasyonel Kaynak Verimliliği ve Atık Yönetimi
Ormansızlaşmayla Mücadele ve Biyolojik Çeşitlilik Kaybının Önlenmesi

ÖDÜLLER VE SERTİFİKALAR

BTA olarak, bağımsız sertifikasyonların ve saygın ödüllerin, operasyonel sürdürülebilirlik çalışmalarımızın güvenilirliğini ve tutarlılığını doğrulamada kritik bir rol oynadığına inanıyoruz. Ödüller ve sertifikasyonlar, sürekli iyileştirme için şeffaf ölçütler sunarken, paydaşlarımız nezdinde güveni pekiştirirler.

- **Sustainable Restaurant Association (SRA) Sertifikasyonu**

Tadında Anadolu, Tickerdaze ve Cakes & Bakes markalarımız, yiyecek ve içecek sektöründe dünyanın önde gelen sürdürülebilirlik standartlarından biri olan Sustainable Restaurant Association (SRA) "Food Made Good" sertifikasına sahiptir.

SRA sertifikasyonu, restoran operasyonlarını; tedarik, çevresel etki, sosyal sorumluluk ve toplumsal katılımı kapsayan kapsamlı bir çerçeve üzerinden değerlendirir. SRA sertifikasına sahip olmak, restoranlarımızın uluslararası düzeyde kabul görmüş sürdürülebilirlik kriterleri doğrultusunda faaliyet gösterdiğini, ölçülebilir ve şeffaf uygulamalar aracılığıyla performanslarını sürekli olarak iyileştirdiğini teyit eder.

Bu sertifikasyon, sorumlu tedarik, atık azaltımı, etik operasyonlar ve uzun vadeli operasyonel sürdürülebilirlik konularındaki kararlılığımızı ortaya koymaktadır.

- **Sürdürülebilirlik Ödülleri**

Nişasta bazlı gıda atıklarının plastik alternatif çatal-bıçaklara dönüştürülmesine odaklanan Grain Cycle projemiz, prestijli iki sürdürülebilirlik ödülüne layık görülmüştür:

- **"Yeşil İş Ödülleri" (Green Business Awards)**
- **"Sürdürülebilir Gıda Ödülleri" (Sustainable Food Awards)**

Bu ödüller, projenin ölçülebilir çevresel etkisini, döngüsel ekonomi uygulamalarına katkısını ve gıda israfı ile plastik kirliliğini eş zamanlı ele alan yenilikçi yaklaşımını takdir etmektedir. Bu takdir, BTA'nın yiyecek ve içecek sektöründe ölçeklenebilir ve yüksek etki yaratan sürdürülebilirlik çözümleri sunan ileri görüşlü bir operatör olarak konumunu daha da güçlendirmektedir.

SUSTAINABLE RESTAURANT ASSOCIATION
FOOD MADE GOOD
2024 - 2026

SUSTAINABLE BUSINESS AWARDS 2026
13. yıl

OPERASYONEL ÇALIŞMALAR VE PROJELER

1. SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARINA (SKA) GÖRE GENEL BAKIŞ

BTA'nın SKA 2 – "Açlığa Son" Amacına Katkısı

BTA olarak, gıda israfını en aza indirerek ve menü geliştirme süreçlerimizde sağlığı önceliklendirerek SKA 2'nin küresel vizyonuna katkıda bulunmakla kalmıyor; aynı zamanda yerel üreticileri destekliyor ve yerel mutfağın unutulmaya yüz tutmuş miras öğelerini hem genç nesillerle hem de uluslararası yolcularla yeniden buluşturuyoruz. Tabaklarımızdaki çeşitliliği artırarak, daha geniş bir lezzet, besin öğesi ve kültürel miras yelpazesini bir araya getiriyoruz. Bu doğrultuda, besleyici ve kapsayıcı beslenme alışkanlıklarını teşvik ediyor, yerel gıda sistemlerini güçlendiriyor ve gıdanın sürdürülebilirliğini korurken kültürel zenginliğini yaşatıyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Menü geliştirme süreçlerinde biyolojik çeşitliliğin yansıtılması**
- **Sıfır Atık Mutfak Yaklaşımı**
- **Yarım porsiyon seçenekleri**
- **Gıda atıklarının ileri dönüşüm ve biyogaz için değerlendirilmesi**

BTA'nın SKA 4 – "Nitelikli Eğitim" Amacına Katkısı

Değer zincirimiz genelinde nitelikli eğitimi ve sürekli öğrenmeyi desteklemeye kararlıyız. "Mérieux NutriSciences" iş birliğiyle tedarikçilerimize gıda güvenliği, hijyen ve lojistik alanlarında eğitimler sunarak operasyonlarımızda yüksek standartların sürekliliğini sağlıyoruz. Merkez ofis, mutfak ve servis ekiplerimizi sürdürülebilirlik eğitimleriyle güçlendirerek sorumlu uygulamaların günlük iş süreçlerine entegre edilmesini destekliyoruz.

Kuruluşumuzun ötesinde ise lise mezunlarına yönelik yiyecek ve içecek sektöründe mesleki eğitim programları düzenleyerek genç yeteneklerin beceri kazanımına ve istihdam olanaklarına erişimine katkıda bulunuyoruz. Ayrıca, Koruncuk Vakfı'na yaptığımız bağışlarla çocukların eğitimine ve refahına destek vererek daha kapsayıcı ve eğitimli bir geleceğe katkı sağlamayı sürdürüyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Lise öğrencilerine yönelik mesleki eğitim programları**
- **"Merieux" iş birliğiyle küçük ölçekli tedarikçilere yönelik gıda güvenliği, hijyen, lojistik eğitimleri**
- **Koruncuk Vakfı'na yapılan bağışlar yoluyla çocukların eğitimine destek**

BTA'nın SKA 10 – "Eşitsizliklerin Azaltılması" Amacına Katkısı

BTA olarak, operasyonlarımız genelinde erişilebilirliği ve kapsayıcılığı sağlayarak eşitsizliklerin azaltılmasına katkıda bulunuyoruz. Görme engelli misafirlerimiz için özel olarak tasarlanmış QR menü uygulamasını hayata geçirmiş, "We Walk" danışmanlık uygulamasını desteklemiş ve engelli bireyler için özel olarak uyarlanmış masalar ile ayrılmış alanlar sunmuş bulunuyoruz. Ayrıca, görselleri ayrıntılı şekilde betimleyen yapay zekâ destekli bir menü yazılımı geliştirerek, renk körlüğü veya disleksiye sahip misafirlerimize özel seçenekler sunuyor ve yemek deneyimimizi daha kapsayıcı hâle getiriyoruz. Bu çalışmalar aracılığıyla sosyal kapsayıcılığı güçlendiriyor ve hem kuruluşumuz içinde hem de ötesinde eşitsizliklerin azaltılmasını hedefleyen SKA 10 vizyonuna katkıda bulunuyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Görme engelli misafirler için yapay zekâ destekli betimleyici QR menü**
- **Erişilebilir oturma alanları ve özel olarak uyarlanmış masalar**
- **"WeWalk" (DANIŞ) ile iş birliği**

BTA'nın SKA 11 – "Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar" Amacına Katkısı

BTA olarak, sürdürülebilir topluluklar inşa etmenin bir parçası olarak kültürel mirasın korunmasının öneminin bilincindeyiz. Kültürel mirasın korunmasına yönelik bağışlarımız aracılığıyla katkı sağlıyor ve Türk gastronomisinin zenginliğini menü geliştirme süreçlerimize entegre ediyoruz. Geleneksel tarifleri ve yerel mutfak uygulamalarını koruyup teşvik ederek, yalnızca kültürel kimliğimizi gelecek nesillere aktarmakla kalmıyor; aynı zamanda Türk mutfağının çeşitliliğini uluslararası yolculara tanıtıyoruz. Böylece kültürel sürekliliği güçlendiriyor ve kapsayıcı, güvenli, dirençli ve sürdürülebilir toplulukların oluşturulmasını hedefleyen SKA 11 vizyonuna katkıda bulunuyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Yerel gastronomik ve kültürel mirasın korunması**
- **Yerel mutfağın uluslararası yolculara tanıtımında elçi rolü üstlenilmesi**
- **Kültürel mirasın korunmasına yönelik bağışlarla destek sağlanması**

BTA'nın SKA 12 ve SKA 13 Amaçlarına Katkısı

BTA olarak, döngüsel ekonomi uygulamalarını operasyonlarımıza entegre ederek sorumlu tüketimi ve iklim eylemini aktif biçimde teşvik ediyoruz. Elektronik atıklarımızı Türkiye Eğitim Gönüllüleri Vakfı'na (TEGV) bağışlayarak, değerli kaynakların yeniden kullanımını sağlarken eğitime de destek oluyoruz. "Wastespresso" iş birliğiyle kahve posalarını plastik alternatif malzemelere dönüştürürken, "Plastic Move" ile ekmek ve nişasta bazlı atıkları yenilikçi ve çevre dostu ambalaj çözümlerine dönüştürüyoruz. Ayrıca, PET şişe kapaklarını toplayarak Türkiye Omurilik Felçlileri Derneği'ne (TOFD) bağışlıyor; tekerlekli sandalye erişimini desteklerken atık yönetimi uygulamalarımızın etkisini işimizin ötesine taşıyoruz. Geri dönüştürülmüş üniformaları kullanıma alarak ve kapsamlı sarf malzemesi yönetimi uygulamalarını hayata geçirerek çevresel ayak izimizi daha da azaltıyoruz. Bu girişimler, yalnızca atık ve kaynak kullanımını azaltmakla kalmıyor; aynı zamanda iklim eylemine katkı sağlayarak daha sürdürülebilir bir gelecek inşa etme sorumluluğumuzu pekiştiriyor.

Öne Çıkanlar:

- **Kahve atıklarının bağışlanması ve ileri dönüştürülmüş kahve posasından üretilen yeniden kullanılabilir termos ve pipet gibi ürünlerin kullanımı ve satışı**
- **Nişasta bazlı gıda atıklarının plastik alternatif tek kullanımlık ürünlere (çatal,bıçak, kaşık) dönüştürülmesi**
- **Geri dönüştürülmüş üniformaların kullanımı**
- **PET şişe kapaklarının TOFD'ye bağışlanması**
- **Elektronik atıkların TEGV'ye bağışlanması**
- **Geri dönüştürülmüş porselen tabakların kullanımı**

BTA'nın SKA 14 – "Sudaki Yaşam" Amacına Katkısı

BTA olarak, deniz ekosistemlerinin korunmasına ve okyanus kaynaklarının sürdürülebilir kullanımının teşvik edilmesine kararlıyız. Deniz Yaşamını Koruma Derneği ile birlikte, terk edilmiş balıkçılık ekipmanlarının sayısız deniz canlısı için tehdit oluşturmasını önleyen hayalet ağ temizleme projelerini destekliyoruz. Mavi Deniz ile iş birliği içinde, Ege kıyılarında gerçekleştirdiğimiz kıyı temizliği faaliyetleriyle daha sağlıklı denizlere doğrudan katkı sağlıyoruz. Bu projelerin ötesinde, servis ettiğimiz deniz ürünlerinin sorumlu uygulamaları desteklemesini ve deniz biyoçeşitliliğinin uzun vadeli korunmasına katkı sağlamasını teminen, sertifikalı sürdürülebilir balıkçılıktan tedarik sağlamaya özen gösteriyoruz. Bu girişimler aracılığıyla, gelecek nesiller için sudaki yaşamın korunmasını hedefleyen SKA 14 vizyonuna aktif olarak katkı sağlıyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Mavi Deniz Vakfı ile iş birliği içinde Ege Bölgesi'nde gerçekleştirilen kıyı temizliği faaliyetleri**
- **Sertifikalı sürdürülebilir deniz ürünlerinin tedariki**
- **Deniz Yaşamını Koruma Derneği (DYKD) ile iş birliği içinde yürütülen hayalet ağ temizleme**

BTA'nın SKA 15 –"Karasal Yaşam" Amacına Katkısı

BTA olarak, karasal ekosistemlerin korunması ve biyoçeşitliliğin desteklenmesi için aktif adımlar atıyoruz. Ecording ile iş birliğimiz kapsamında, yenilikçi drone teknolojisi kullanarak geniş ölçekli ağaçlandırma projelerini destekliyoruz.Ege Orman Vakfı ile yürüttüğümüz çalışmalarla ise ağaçlandırma faaliyetlerine katkı sağlıyor; bu ormanların karbon tutma kapasitesinden faydalanarak emisyonlarımızın dengelenmesine destek oluyoruz. Ayrıca, kafessiz sistemde yetiştirilen (gezen) tavuklardan elde edilen yumurtaların kullanımı ve hayvanların refahını destekleyen barınaklara yaptığımız bağışlarla da hayvan refahına olan bağlılığımızı ortaya koyuyoruz. Ayrıca, FSC sertifikalı peçeteler kullanarak sorumlu tedariki önceliklendiriyor ve faaliyetlerimizin sürdürülebilir ormancılığa katkı sağlamasını destekliyoruz. Bu girişimlerle, karasal yaşamın korunmasına olan bağlılığımızı pekiştiriyor ve daha dirençli bir doğal çevrenin oluşmasına katkı sağlıyoruz.

Öne Çıkanlar:

- **Ecording ile iş birliği içinde drone destekli tohum topu uygulamalarıyla gerçekleştirilen ağaçlandırma çalışmaları**
- **Ege Orman Vakfı ile iş birliği içinde, karbon tutumunu desteklemek ve emisyonlarımızın dengelenmesine katkı sağlamak amacıyla hatıra ormanları oluşturulması**
- **Operasyonlarımızda gezen tavuklardan elde edilen yumurtaların kullanımı**
- **HAYBAP Angels Farm'a hayvan refahını destekleyen bağışlar**
- **Sorumlu ormancılığı desteklemek amacıyla FSC sertifikalı peçetelerin kullanımı**

2. PROJE BAZLI DETAYLI İNCELEMELER

1. “GrainCycle” – Nişasta Bazlı Gıda Atıklarının Dönüştürülmesi

"GrainCycle" projesi kapsamında, nişasta bazlı gıda atıklarımız plastik alternatif çatal-bıçak ürünlerine dönüştürülmekte ve bu ürünler fosil yakıt bazlı plastiklere sürdürülebilir bir alternatif olarak misafirlerimize sunulmaktadır.

Gıda atıklarını değerli bir kaynağa dönüştüren “GrainCycle”, gıda israfı ve plastik kirliliği olmak üzere iki kritik sorunu aynı anda ele almakta ve yenilikçi döngüsel ekonomi çözümlerinin operasyonlarımız genelinde anlamlı bir iklim eylemini mümkün kılabileceğini göstermektedir.

Bu proje, “Yeşil İş Ödülleri” ve “Sürdürülebilir Gıda Ödülleri” olmak üzere iki ayrı ödüle layık görülmüştür.

Biliyor Muydunuz?

- Küresel gıda atıkları bir ülke olsaydı, Çin ve Amerika Birleşik Devletleri’nin ardından dünyanın en büyük üçüncü sera gazı salım kaynağı olurdu.[1]
- Yiyecek ve içecek sektöründe yaygın olarak kullanılan tek kullanımlık plastikler, yıllık trilyonlarca adede ulaşırken, dünya genelinde yalnızca %6’sı geri dönüştürülebilmektedir.[2]
- Plastik üretimi büyük ölçüde fosil yakıtlara dayanmaktadır; bu durum, onu sera gazı emisyonlarının ve iklim değişikliğinin önemli bir nedeni hâline getirmektedir.

2. Orman Girişimlerimiz – Ağaçlandırma ve Sürdürülebilir Ormancılık

BTA olarak, ormanları biyoçeşitliliği destekleyen, iklim değişikliğiyle mücadeleye katkı sağlayan ve toplumsal refahı güçlendiren en hayati doğal sistemlerden biri olarak görüyoruz. Ormansızlaşmayla mücadeleye katkı sağlamak ve ekosistemlerin yeniden kazanımını desteklemek amacıyla, koruma ve yenileme çalışmalarını birlikte güçlendiren üç ayaklı bir yaklaşım benimsiyoruz.

FSC Sertifikalı Sarf Malzemeleri:

Operasyonlarımız genelinde sorumlu kaynaklardan temin edilen malzemeleri önceliklendiriyoruz. "FSC" (Forest Stewardship Council) sertifikalı peçeteler kullanarak, tükettiğimiz kâğıt ürünlerinin sürdürülebilir ormancılığı desteklemesini, habitatları korumasını ve kaynakların etik yönetimini teşvik etmesini sağlıyoruz.

Ege Orman Vakfı ile Ağaçlandırma Çalışmaları:

Ege Orman Vakfı ile iş birliğimiz kapsamında, orman ekosistemlerinin yeniden kazanımını destekleyen ağaçlandırma çalışmalarıyla geniş ölçekli ağaçlandırmaya katkı sağlıyor; genel merkez çalışanlarımızın iş seyahatlerinden kaynaklanan emisyonların dengelenmesine yardımcı oluyor ve uzun vadeli çevresel değer yaratıyoruz.

Ecording ile Drone Destekli Tohum Topu Uygulamaları:

Ecording ile iş birliğimiz kapsamında, drone destekli tohum topu uygulamalarıyla yenilikçi iklim eylemlerini ileri taşıyor; ulaşılması güç veya bozulmuş alanlarda ağaçlandırmayı mümkün kılıyoruz. Bu teknoloji, ekim verimliliğini artırmakta, ekosistemlerin yeniden kazanımını hızlandırmakta ve arazi bozulumuna karşı uzun vadeli dayanıklılığı desteklemektedir.

Tüm bu çalışmalar birlikte, orman ekosistemlerinin korunmasına yönelik kararlılığımızı güçlendirirken daha sağlıklı ve sürdürülebilir bir gezegene katkı sağlamaktadır.

Biliyor uydunuz?

- Dünya her yıl, yaklaşık Portekiz büyüklüğüne eşdeğer 10 milyon hektar orman alanını kaybetmektedir.[3]
- Ormanlar ve diğer kara ekosistemleri, her yıl küresel CO2 emisyonlarının yaklaşık %25–30'unu absorbe etmektedir.[4]
- Karasal biyoçeşitliliğin %80'i, sağlıklı orman ekosistemlerine bağlıdır.[5]
- Ormansızlaşma, başta arazi kullanım değişiklikleri olmak üzere, küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık %10–15'inden sorumludur.[6]

3. Deniz Kirliliğiyle Mücadele: Hayalet Ağların Toplanması

BTA olarak, deniz ekosistemlerini korumaya ve plastik kaynaklı deniz kirliliğinin en zararlı türlerinden biri olan terk edilmiş balıkçı ekipmanlarının etkisini azaltmaya kararlıyız. Deniz Yaşamını Koruma Derneği (DYKD) ile iş birliğimiz kapsamında, Türkiye kıyılarında hayalet ağların toplanmasına yönelik çalışmaları aktif olarak destekliyoruz. Bu çalışmalar, kaybolmuş veya terk edilmiş balık ağlarının deniz tabanından uzaklaştırılmasına katkı sağlayarak dolaşmayı, habitat tahribatını ve deniz biyoçeşitliliğinin uzun vadeli bozulmasını önlemektedir. DYKD'nin uzman dalış ekiplerini ve geri kazanım çalışmalarını destekleyerek, daha temiz denizlere, daha sağlıklı deniz yaşamına ve okyanus kirliliğiyle daha geniş kapsamlı mücadeleye katkı sağlıyoruz. Bu iş birliği, SKA 14 kapsamındaki sorumluluğumuzu güçlendirirken su altı yaşamının korunmasına yönelik kararlılığımızı pekiştirmektedir.

Biliyor Muydunuz?

- Hayalet ağlar, Büyük Pasifik Çöp Yaması'nın yaklaşık %46'sını oluşturmakta ve okyanusta yüzlerce yıl varlığını sürdürebilmektedir.[7]
- Her yıl yaklaşık 640.000 ton balıkçılık ekipmanı denizlerde kaybolmakta ya da terk edilmekte; kontrolsüz şekilde "avlanmaya" devam ederek deniz canlılarının ölümüne neden olmaktadır.[8]
- Hayalet ağlar; kaplumbağalar, yunuslar, foklar, deniz kuşları ve balıklar gibi pek çok canlıyı tuzağa düşürmekte, mercan resiflerine zarar vermekte ve uzun vadeli ekolojik tahribata yol açmaktadır.
- Tek bir hayalet ağın temizlenmesi bile sayısız deniz canlısının hayatını kurtarabilir ve kritik su altı habitatlarının yeniden kazanımına katkı sağlayabilir.

4. Wastespresso: Kahve Atıklarına İkinci Bir Yaşam

Döngüsel ekonomi uygulamalarını geliştirme taahhüdümüz doğrultusunda, operasyonlarımız genelinde oluşan kahve posalarını ileri dönüştürmek üzere Wastespresso ile iş birliği yapıyoruz. Atık olarak bertaraf edilmek yerine, kahve posalarımız dayanıklı ve plastiğe alternatif malzemelere dönüştürülmektedir. Bu iş birliği kapsamında:

- Çevre dostu pipetlerimiz, ileri dönüştürülmüş kahve posaları kullanılarak üretilmektedir.
- Aynı malzemeden üretilen yeniden kullanılabilir termoslar da sunarak, misafirlerimizi günlük tercihlerinde daha sürdürülebilir seçeneklere yönlendiriyoruz.

Kahve atıklarına ikinci bir yaşam kazandırarak, katı atık sahalarına giden organik atık miktarını azaltıyor ve fosil yakıt bazlı plastiklere olan talebi düşürerek hem iklim eylemine hem de sorumlu tüketime katkı sağlıyoruz.

Biliyor Muydunuz?

- Kahve posası, yiyecek ve içecek sektöründe en yaygın organik atık türlerinden biridir. Dünya genelinde her yıl 18 milyon tondan fazla kahve posası oluşmaktadır.[9]
- Kahve atıkları katı atık sahalarında ayrıştığında, 20 yıllık bir zaman diliminde CO2'den 80 kattan daha güçlü bir sera gazı olan metan açığa çıkarmaktadır.[10]
- Küresel ölçekte kahve posalarının %10'undan daha azı geri veya ileri dönüştürülmekte; geri kalanı ise önlenebilir emisyonlara doğrudan katkı sağlamaktadır.[11]
- Plastik ürünlerin ileri dönüştürülmüş malzemelerle ikame edilmesi, ürüne bağlı olarak yaşam döngüsü emisyonlarını %70'e kadar azaltabilmektedir.[12]

5. Inclusive AI Menu– Türkiye'nin İlk Yapay Zekâ Destekli Erişilebilir Menü Deneyimi

BTA olarak, kapsayıcı bir yeme-içme deneyiminin erişilebilir bilgiyle başladığına inanıyoruz. Bu vizyon doğrultusunda, yalnızca görme engelli misafirlerimizi değil; disleksi, renk körlüğü, düşük görme kapasitesi ve diğer görsel veya bilişsel işleme güçlükleri yaşayan bireyleri de desteklemek üzere tasarlanan Türkiye'nin ilk yapay zekâ destekli menü çözümünü geliştirdik. Inclusive AI Menu, gelişmiş görüntü tanıma ve akıllı betimleme teknolojileri kullanarak menü görsellerini yorumlamakta ve bunları açık, kişiselleştirilmiş ve kullanıcı dostu açıklamalara dönüştürmektedir. Ayarlanabilir okuma modları, kontrast seçenekleri ve sesli betimlemeler sunarak sistem, her misafirin menü içeriğine bağımsız ve konforlu bir şekilde erişmesini mümkün kılmaktadır.

Biliyor Muydunuz?

- Dünya genelinde 2,2 milyar insan görme ile ilgili zorluklar yaşamaktadır.[13]
- Her 10 kişiden 1'i disleksi ile yaşamaktadır.
- Her 12 erkekten 1'i renk algılama yetersizliği yaşamaktadır.
- Küresel yiyecek ve içecek sektöründe erişilebilir menüler hâlâ oldukça sınırlıdır.

6. Kafessiz Sistem Yumurta Taahhüdü

BTA olarak, hayvan refahını iyileştirmeye ve tedarik zincirimiz genelinde sorumlu tedarik uygulamalarını desteklemeye kararlıyız. Bu taahhüt doğrultusunda, tüm operasyonlarımızda %100 kafessiz sistemlerden temin edilen yumurta kullanımına geçiş yaptık. Kafessiz sistemler, tavukların serbestçe hareket etmelerine, doğal davranışlarını sergilemelerine ve önemli ölçüde daha iyi refah koşullarında yaşamalarına olanak tanır; bu da sunduğumuz ürünlerin hem etik hem de çevresel bütünlüğünü güçlendirir. Daha yüksek hayvan refahı standartlarına sahip girdileri tercih ederek, daha sağlıklı ekosistemlere katkı sağlıyor ve SKA 15 – Karasal Yaşam hedefine yönelik ilerleme kaydediyoruz.

Biliyor Muydunuz?

- Geleneksel kafes sistemlerinde tavuklar, bir A4 kâğıdından daha küçük alanlarda yaşamakta; yürüyememekte ve kanatlarını açamamaktadır.[14]
- Türkiye dâhil, dünya genelinde şirketler hızla daha yüksek hayvan refahı standartlarına sahip sistemlere geçiş yapmaktadır; yüzlerce marka ise kafessiz sistemlerden tedarik taahhüdünde bulunmuş durumdadır.[15]
- Daha yüksek hayvan refahı uygulamaları, daha sağlıklı hayvanları, iyileştirilmiş gıda güvenliğini ve daha sürdürülebilir arazi kullanım modellerini destekler.[16]

7. Sera Gazı (GHG) Ölçümü ve Yönetimi

BTA olarak, Türkiye'de ve uluslararası lokasyonlarda tüm operasyonlarımızı kapsayan kapsamlı bir Sera Gazı (GHG) Ölçüm ve Yönetim Sistemi oluşturduk. TAV Holding ile uyumlu olarak, 2024 yılı Kapsam 1 ve Kapsam 2 emisyonlarımız MAP360 platformu üzerinden hesaplanmış ve raporlanmıştır; böylece grup genelinde tutarlılık, şeffaflık ve veri bütünlüğü sağlanmıştır.

Bu çerçevede, GHG yönetimi mevcut yönetim sistemlerimize entegre edilmiş; özel olarak kurgulanmış kayıt ve izleme altyapısı, dokümante edilmiş prosedürler, iç denetimler ve hedefe yönelik çalışan eğitimleri ile desteklenmektedir. Buna ek olarak, kurumsal sürdürülebilirlik prosedürleri resmîleştirilmiş ve Sürdürülebilirlik Politikamız kurumsal internet sitemizde yayımlanarak yönetişim yapımız ve uzun vadeli iklim taahhütlerimiz güçlendirilmiştir.

Biliyor Muydunuz?

- Küresel gıda sistemi, toplam sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte birinden sorumludur; bu nedenle bu sektörde ölçüm ve azaltım çalışmaları, iklim hedeflerine ulaşmak açısından kritik önem taşımaktadır.[17]
- Sera gazı (GHG) raporlaması, Kapsam 1, 2 ve giderek Kapsam 3 emisyonlarını içerecek şekilde; yatırımcılar, düzenleyici kurumlar ve iş ortakları için temel bir beklenti hâline gelmekte ve güvenilir iklim stratejilerinin omurgasını oluşturmaktadır.
- Güvenilir veri olmadan anlamlı hedefler belirlemek, ilerlemeyi izlemek veya etkiyi ortaya koymak neredeyse imkânsızdır; bu nedenle güçlü emisyon ölçüm sistemlerinin kurulması, sorumlu şirketler için stratejik bir öncelik hâline gelmektedir.

İLERİYE DÖNÜK YOL HARİTAMIZ

BTA olarak sürdürülebilirliği bir varış noktası olarak değil, her kararımız ve attığımız her adımla gelişen sürekli bir yolculuk olarak görüyoruz. Önümüzdeki yıllarda, operasyonel sürdürülebilirlik çalışmalarımızı daha da güçlendirmeye, etkimizi genişletmeye ve hem kurum içinde hem de daha geniş yiyecek ve içecek sektöründe farkındalık yaratma misyonumuzu derinleştirmeye kararlıyız. Sorumlu, kapsayıcı ve döngüsel restoran yönetimi anlayışıyla örnek olmayı ve sektörde öncü bir model hâline gelmeyi hedefliyoruz.

Bu yolculuğun bir parçası olarak, BTA 2026 yılında GRI uyumlu ilk Sürdürülebilirlik Raporu'nu yayımlayacak; bu raporda yönetişim, insan kaynakları ve kurumsal düzeydeki sürdürülebilirlik stratejilerimiz detaylı şekilde ele alınacaktır.

Bu doküman özellikle operasyonel sürdürülebilirlik çalışmalarımıza odaklanırken, yayımlanacak GRI uyumlu rapor, kurumsal taahhütlerimizin tamamını ve uzun vadeli ESG yol haritamızı bütüncül bir şekilde yansıtacaktır.

Bu yolculukta ilerlerken, tüm paydaşlarımızı, ekiplerimizi, iş ortaklarımızı, tedarikçilerimizi ve misafirlerimizi bu ortak çabaya katılmaya davet ediyoruz. Birlikte, anlamlı değişimi hızlandırabilir, yeni olasılıklara ilham verebilir ve lezzet ile sorumluluğun el ele yürüdüğü bir gelecek inşa edebiliriz. Yolculuğumuz devam ediyor; daha sürdürülebilir bir yarını birlikte şekillendirmekten gurur duyuyoruz.

KAYNAKLAR

1 Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024

2 Dünya Bankası https://datatopics.worldbank.org/sdgatlas/archive/2020/goal-12-responsible-consumption-and-production/

3 Our World in Data https://ourworldindata.org/deforestation

4 IPCC. (2021). Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change.

5 Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Küresel Orman Kaynakları Değerlendirmesi 2020. https://www.fao.org/interactive/ forest-resources-assessment/2020/en/

6 IPCC, Climate Change 2022: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Sixth Assessment Report. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg3/

7 WWF https://www.worldwildlife.org/resources/explainers/ghost-fishing-gear/

8 IPB University, Department of Resource and Environmental Economics https://esl.ipb.ac.id/en/every-year-an-estimate

9 International Coffee Organization (ICO), Coffee Development Report. https://www.ico.org/documents/cy2022-23/coffee-development-report-2021.pdf

10 IPCC, 2021. Climate Change 2021: The Physical Science Basis https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/

11 International Coffee Organization (ICO), Coffee Development Report. https://www.ico.org/documents/cy2022-23/coffee-development-report-2021.pdf

12 Ellen MacArthur Foundation, The New Plastics Economy https://www.ellenmacarthurfoundation.org/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics

13 Dünya Sağlık Örgütü (WHO) https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/blindness-and-visual-impairment

14 Compassion in World Farming https://www.ciwf.org/

15 Open Wing Alliance https://openwingalliance.org/

16 National Library of Medicine https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC12668761/

17 FAO https://www.fao.org/newsroom/detail/Food-systems-account-for-more-than-one-third-of-global-greenhouse-gas-emissions/en