



BCC
Catering

2022 Sürdürülebilirlik Raporu

SAĞLIKLI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR HİZMETLER

İçindekiler

10 Bir Bakışta BCC Catering

- 10 Rapor Hakkında
- 12 Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı
- 14 Genel Müdür'ün Mesajı
- 15 Bilkent Holding Hakkında
- 16 BCC Catering Hakkında
- 17 Rakamlarla BCC Catering
- 18 Misyonumuz, Vizyonumuz ve Temel Değerlerimiz
- 20 30 Yıllık Başarı Hikayemiz

22 Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

- 24 Sürdürülebilirlik Yönetimimiz
- 25 Sürdürülebilirlik Politikamız
- 26 Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler
- 32 Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi
- 34 Hedeflediğimiz Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

36 Kurumsal Yönetim

- 38 İş Etiği ve Yasalara Uyum
- 39 Denetim Faaliyetleri
- 40 Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamız
- 41 Etkin Risk Yönetimi
- 42 Entegre Yönetim Sistemleri Politikamız
- 43 Entegre Yönetim Sistemleri ve Sertifikalarımız
- 44 Yönetim Gözden Geçirme

46 Ekonomik Sürdürülebilirlik

- 48 Başlıca Finansal Göstergeler
- 50 Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi
- 52 Müşteri Memnuniyeti
- 53 Bilgi Güvenliği
- 54 Tedarik Zinciri Yönetimi
- 55 Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Dönüşüm

56 Sosyal Sürdürülebilirlik

- 58 İnsan Kaynakları
- 58 İnsan Kaynakları Yaklaşımımız
- 58 Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık
- 59 İç İletişim ve Çalışan Memnuniyeti
- 59 Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi
- 59 Geleceğe Bakış
- 60 İş Sağlığı ve Güvenliği
- 61 Kurumsal Sosyal Sorumluluk

62 Çevresel Sürdürülebilirlik

- 64 Çevre Yönetimi
- 65 Enerji ve Emisyon Yönetimi
- 66 Su Yönetimi
- 67 Atık Yönetimi

68 Ekler

- 70 Performans Göstergeleri
- 70 Sosyal Performans Göstergeleri
- 70 Çevresel Performans Göstergeleri
- 72 GRI İçerik Endeksi
- İletişim





İLK GÜNDEN BERİ AYNI USTALIKLA...

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

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

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



DOĞAL KAYNAKLARI KORUYORUZ

BCC Catering olarak, sürdürülebilirlik anlayışımız doğrultusunda çevreyi ve toplumu ön planda tutuyoruz. Çevrenin korunmasına yönelik uygulamalarımızla sektörde rol model olmaya özen gösteriyoruz. Tüm iş süreçlerimizde çevre dostu teknolojiler kullanıyor, su ve enerji tüketimimizi minimum düzeyde tutuyoruz. Çevre bilincini artıracak girişimleri destekleyerek daha sağlıklı ve iyi bir gelecek için çalışmaya devam ediyoruz.





BİNLERCE SOFRAYA ULAŞIYORUZ

Kuruluşumuzdan bu yana yaklaşık 31 farklı şehirde, 2.404 çalışanımızla büyük bir organizasyon haline geldik. Hızlı çözüm üretme kapasitemiz, müşteri odaklı yaklaşımımız ve işimize gösterdiğimiz özenle sektörde hızla ilerledik. Sektördeki birikimimiz ve güvenilirliğimiz sonucunda günde 140 binden fazla kuver ile yemek hizmeti veriyoruz.

140 Bin+

Günlük Kuver Üretim Miktarı



FIRSAT EŞİTLİĞİNİ GÖZETİYORUZ

“Yüksek memnuniyet ancak kaliteli hizmet sunumuyla sağlanır. Hizmetimizi doğru sunacak olanlarsa, çalışanlarımızdır.” mottosuyla iş süreçlerimizi sürdürüyoruz. Çalışanlarımıza tüm süreçlerimizde cinsiyet ve buna bağı olarak fırsat eşitliğini gözetken, uyumlu, huzurlu, adil bir çalışma ortamı sunuyoruz. Kadınların iş hayatının her kademesinde daha çok yer almalarını önemsiyor, kadın istihdamımızı güçlendiriyoruz.

%55

Kadın Çalışan Oranı



MÜŞTERİLERİMİZİN MUTLULUĞUNU ÖNEMSIYORUZ

BCC Catering olarak başta okullar, fabrikalar, şehir hastaneleri olmak üzere hizmet verdiğimiz tüm noktalarda sağlıklı ve standartları belirlenmiş gıda güvenliği ile müşteri memnuniyetinin sürdürülebilirliğini sağlıyoruz. Güvenilirliğimizin devamlılığı amacıyla denetimi elden bırakmıyor, bağımsız denetim raporlarını da şeffaf bir şekilde müşterilerimizle paylaşıyoruz.

194

Kurumsal Müşteri Sayısı

Rapor Hakkında

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarına katkı sağlayan faaliyetlerimizi paylaşıyoruz.

BCC Catering olarak yayınladığımız ilk Sürdürülebilirlik Raporumuzla, faaliyetlerimizin toplumsal, ekonomik ve çevresel etkilerinin yanı sıra yönetim yaklaşımlarımızı, taahhütlerimizi, elde ettiğimiz sonuçları ve ileride hedeflediğimiz noktaları paydaşlarımızın bilgisine sunmayı amaçlıyoruz. Önümüzdeki yıllarda da sürdürülebilirlik performansımızın öne çıkan verilerini kıyaslamalı olarak paylaşmaya devam edeceğiz.

BCC Catering 2022 Sürdürülebilirlik Raporu, Şirketimizin 1 Ocak 2022-31 Aralık 2022 tarihleri arasında tüm faaliyet bölgelerimizde yürüttüğümüz çalışmaları kapsıyor. Raporda ayrıca katkı sağladığımız Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na yer veriyoruz.

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

info@bcccatering.com.tr



Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı

30 yıllık deneyimimiz ile müşterilerimize her gün sağlıklı, güvenli ve kaliteli yemek hizmeti veriyoruz.

Değerli Paydaşlarımız,

"Tadında zamanında" sloganımızla işletmelerin çözüm ortağı olarak 30'uncu faaliyet yılımızı geride bıraktığımız bu dönemde, kuruluşumuzdan bu yana yenilikçi ve girişimci bir ruhla devam ettirdiğimiz değer yolculuğumuzun detaylarını, yayınladığımız bu ilk Sürdürülebilirlik Raporu aracılığıyla sizlerle paylaşmanın gururunu yaşıyoruz.

2022 yılında da Bilkent Holding kuruluşu olmanın verdiği güç ile ilerleyişimizi sürdürdük. Endüstriyel yemek sektöründeki 30 yıllık birikimimiz, deneyimli çalışanlarımız ve gıda güvenliğindeki titiz çalışmalarımızla tüm paydaşlarımız için uzun vadeli değer yaratmaya devam ettik. 2022 yılında ciromuzu bir önceki yıla göre %105 artışla 977 milyon TL'ye ulaştırdık. Merkezinde dijitalleşme, veriye dayalı süreç iyileştirmeleri, müşteri memnuniyeti, verimlilik ve maliyet tasarrufunun yer aldığı operasyonel mükemmellik uygulamalarımızla rekabet yoğunluğunun giderek arttığı faaliyet ortamımızda performansımızı geliştirdik.

Küresel ve yerel enflasyonist baskı nedeniyle oluşan zorlu koşullara ve artan risklere rağmen elde ettiğimiz 27 milyon TL FAVÖK'le, sürdürülebilir kârlı büyüme rotamızda kaldığımızı tescilledik.

Müşterilerine her gün sağlıklı, güvenli ve kaliteli yemek sağlama yükümlülüğünü taşıyan bizler için her daim en temel öncelik yüksek müşteri memnuniyetidir. Müşterilerimizin sürekli değişen ihtiyaçlarını; entegre üretim altyapımız ve dağıtım ağıımız ile çeviklik odaklı iş modellerimizle karşılıyor; her anlamda mutlu müşteriler yaratmayı hedefliyoruz. Hizmet kalite standartlarımız ve gıda güvenliğinden asla taviz vermiyoruz. Müşteri odaklı çalışma anlayışı kapsamında gerçekleştirdiğimiz "Müşteri Memnuniyeti Anketleri"ni, en önemli paydaş geri bildirim mekanizmalarından biri olarak görüyoruz. 2022 sonunda genel ortalama 86 olarak gerçekleşen müşteri memnuniyet skorumuzu önümüzdeki dönemde daha üst seviyelere taşımayı amaçlıyoruz.

Sürdürülebilirliğin öneminin tüm sektörlerde her geçen gün daha iyi anlaşıldığı bir dönemden geçiyoruz. Etkin şekilde uyguladığımız Entegre Yönetim

Sistemlerimizle; insan, çevre ve toplum sağlığı için verdiğimiz hizmeti ileriye taşıyacak çözümler üretmeye çalışıyoruz. Çevresel etkimizi azaltan teknolojilere yatırımlarımızı sürekli artırarak; su, emisyon ve enerji yönetimi alanlarındaki uygulamalarımızla da sektörde yol gösterici olmayı amaçlıyoruz. Merkez tesisimizdeki baca gazı ölçümlerimize 2022 yılı itibarıyla karbon ve su ayak izi hesaplamalarını da ekleyerek çevresel performansımızı daha kapsamlı değerlendirmeye başladık. Bağımsız ölçümler sonucunda uzun vadeli bir yol haritası oluşturarak sürdürülebilirlik çalışmalarımızı ivmelendireceğiz.

Sektörümüzde tüketim artışına bağlı olarak uygun şekilde yönetilmeyen atıklar; doğurduğu çevresel, ekonomik ve sosyal sonuçlarıyla gezegenimiz açısından en büyük risk faktörleri arasında yer alıyor. BCC Catering olarak atık takibi, atıkların ayrıştırılması, bertarafı ve geri kazanımları kapsamında en etkin araçları kullanıyor; Sıfır Atık Projesi'ni destekliyoruz. Mutfaklarımızdan çıkan atık yağların da döngüsel bir yaklaşımla ekonomiye yeniden kazandırılmasını sağlıyoruz.

Sürdürülebilir modeller geliştirmek için Ar-Ge ve teknolojinin gücünden en üst düzeyde faydalıyoruz. İş modellerimizi geliştirirken dijital dönüşümü rehber alıyoruz. Bu alanda en iyi uygulamaları bünyemize entegre ederek hem müşteri deneyimini iyileştiriyor hem de verimlilik ve maliyet tasarrufu gibi işletmeler için çok yaşamsal alanlarda önemli kazanımlar elde ediyoruz.

Biz, toplumsal gelişime katkıda bulunmanın toplumsal refahın sağlanmasıyla mümkün olabileceğine inanıyoruz. Yaklaşık 2.400 çalışanımızla istihdamı, yerel kalkınmayı ve Türkiye ekonomisini doğrudan destekliyoruz. Çalışanlarımıza yönelik attığımız adımların sağlık ve güvenliklerini, kişisel ve mesleki gelişimlerini, yaşam kalitelerini artırıcı şekilde olması için çaba gösteriyoruz.

Ürettiğimiz değeri tüm paydaşlarımıza yayarak büyümeyi önemsiyor, değer zincirimizdeki tedarikçilerimize de güçlenmeleri için destek veriyoruz. Paydaş ekosistemimizin tüm üyeleriyle insan hakları, rüşvet ve yolsuzlukla mücadele, iş etiği ve yasalara uyum, çevresel ve toplumsal sorumluluk gibi alanlardaki değerlerimizi ve iyi uygulamalarımızı paylaşıyoruz.

Önümüzdeki dönemde amacımız sürdürülebilirlik vizyonumuz ve kurumsal yönetim anlayışımızdan güç alarak çevresel ve sosyal sorumluluklarımızı daha da ileriye taşımak olacak. Sürdürülebilirlik yolculuğunda bugüne kadar olduğu gibi ilerideki süreçte çalışanlarımızın özverisi ve paydaşlarımızın desteğiyle başarılı şekilde ilerleyeceğimize yürekten inanıyorum.

Saygılarımla,

Levent GÜLER
Yönetim Kurulu Başkanı



Genel Müdür'ün Mesajı

İşimize ve insan sağlığına öncelik verme yaklaşımımız ile her gün 140 binden fazla üretim gerçekleştiriyoruz.

Değerli Paydaşlarımız,

BCC Catering olarak, kurulduğumuz 1993 yılından bu yana, sektörün sunduğu her türlü teknolojik altyapı imkânını değerlendiriyoruz. Bugün kalitemizle toplu yemek sektörünün önemli aktörleri arasında bir marka haline gelmiş olmanın gururunu yaşıyor, sürdürülebilir değer yaratma misyonumuzla geleceğe kararlı bir şekilde ilerliyoruz.

Ülkemizde sektörün önde gelen markalarından biri olmamızın temelinde, ilerleyen teknolojiyi yakından takip ederek tüketici taleplerini en iyi şekilde değerlendirmeye verdiğimiz yoğun çabalar yatıyor.

Sektörde bilimsel ve teknolojik ilerlemeleri öncelikle benimseyen bir şirket olarak, hızlı çözüm üretme yeteneğimiz, müşteri odaklı yaklaşımımız, yaratıcılığa verdiğimiz vurgu, iş yapış biçimimize duyduğumuz ciddiyet ve benzersiz kurumsal kimliğimizle öne çıkan bir markayız.

Tesislerimizde en son teknolojiye sahip ekipmanlar kullanarak hem personel verimliliğini en üst seviyede tutuyoruz hem de iş gücümüzün etkinliğini artırıyoruz. Türkiye genelinde her gün 140 binden fazla üretim gerçekleştirerek hizmet sunan Şirketimizin uzun süreli başarısının temel taşlarından birinin, işimize ve insan sağlığına öncelik verme anlayışımız olduğuna inanıyoruz.

Şirketimiz, çeşitli bakış açılarıyla zenginleştirilmiş ve farklı disiplinler arasında akıcı geçişlere sahip olan Bilkent Holding'in bir parçasıdır. Bilkent Holding, başarılarını temel değerlerine olan bağlılığına ve küresel gelişmeleri yakından takip edip hızla uyum sağlama yeteneğine borçludur. BCC Catering ailesi olarak, Holding'in sürdürülebilir başarısına katkıda bulunmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Saygılarımla,

Vedat ULUĞ
Genel Müdür



Bilkent Holding Hakkında

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

Bilkent Holding'in temelleri, 1968 yılında Prof. Dr. İhsan Doğramacı tarafından inşaat sektöründe faaliyet göstermek üzere Dilek İnşaat'ın kuruluşuyla atılmıştır. Daha sonrasında 1969 yılında Tepe Ağaç Metal ve Makina Sanayi ile Meteksan şirketleri de eklenerek, 1986 yılında yapılan yeniden yapılanma süreciyle bu şirketler, Bilkent Holding çatısı altında birleştirilmiştir.

Kuruluşundan bu yana ortakları ve diğer paydaşlarıyla istikrarlı, devamlı ve uzun ömürlü kaynaklar yaratmayı temel hedef olarak benimseyen Bilkent Holding ve bağlı şirketleri; faaliyet gösterdikleri tüm sektörlerde kalite, müşteri memnuniyeti ve kârlılığı ön planda tutmaktadır.

50 yılda faaliyet alanını kapsamlı bir biçimde genişleten Bilkent Holding; inşaat, mobilya üretimi, perakende, matbaacılık, savunma sanayi, güvenlik, spor merkezleri, sigorta, turizm, enerji, gayrimenkul, hizmet sektörlerinde faaliyet göstermekte ve sahip olduğu iştirakleriyle havalimanı ve deniz otobüsleri işletmeciliğinde de etkin olarak yer almaktadır. Holding, bu faaliyet alanlarında yurt içinde edindiği tecrübeleri, Afrika, Amerika, Avrupa, Orta Asya, Orta Doğu ve Rusya'da yürüttüğü operasyonlarla yurt dışına taşımayı başarmıştır.

Faaliyet alanını ve coğrafi kapsamını başarılı bir biçimde büyüten Bilkent Holding, güvenilir ve saygın kaynaklar tarafından yayınlanan istatistiklere göre Türkiye'nin en büyük 50 şirketler topluluğu arasında yer almakta ve Holding'in şirketleri, kendi sektörlerinde edindikleri lider konumlarını korumaktadır.

Bilkent Holding Şirketleri ve İştirakleri

Taahhüt ve Proje Şirketleri

- Tepe İnşaat Sanayi A.Ş.
- Tepe Prefabrik İnş. San. ve Tic. A.Ş.
- Meteksan Savunma Sanayii A.Ş.
- Bilbak Bilkent İnşaat Ticaret ve Bakım Hizmetleri A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Şirketleri

- Tepe Home Mobilya ve Dekorasyon Ürünleri San. Tic. A.Ş.
- Tepe Betopan Yapı Malzemeleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Meteksan Matbaacılık ve Teknik San. Tic. A.Ş.
- Bilkent Enerji Üretim San. ve Tic. A.Ş.

Kurumsal Hizmet Şirketleri

- Tepe Servis ve Yönetim A.Ş.
- Tepe Savunma ve Güvenlik Sistemleri A.Ş.
- BCC Toplu Yemek Üretim Hizmetleri A.Ş.
- Tepe İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri A.Ş.
- Tepe Servis Kart Hizmetleri A.Ş.
- Adonis Endüstriyel Temizlik Ürünleri A.Ş.

Bireysel Hizmet Şirketleri

- Sports International Bilkent Fitness ve Spor Merkezi A.Ş.
- Bil Sigorta ve Reasürans Brokerliği A.Ş.
- Bilintur Bilkent Turizm İnşaat Yatırım ve Ticaret A.Ş.

Gayrimenkul Yönetim Şirketleri

- Ankara Teknoloji Geliştirme Bölgesi Kurucu ve İşletici A.Ş.
- Tepe Emlak Yatırım İnşaat ve Ticaret A.Ş.

İştirakler

- TAV Havalimanları Holding A.Ş.
- TAV Yatırım Holding A.Ş.
- İstanbul Deniz Otobüsleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Travelex Türkiye

BCC Catering Hakkında

**194 müşteriye 235 lokasyonda
5 merkezi, 99 yerinde üretim
mutfağımız ile 31 ilde günlük
140 bin kuverin üzerinde
yemek üretiyoruz.**

BCC Catering 1993 yılında Bilkent Üniversitesi'nin öğrencilerine yemek hizmeti vermek amacıyla %100 Türk sermayeli olarak kuruldu. Kuruluşundan itibaren, sektörün sunduğu her türlü teknolojik altyapı imkânını değerlendirerek sürdürülebilir hizmet kalitesine ulaşan Şirketimizin ana faaliyet alanlarını toplu yemek hizmeti oluşturuyor.

BCC Catering, 2015 yılında Bilkent Holding Kurumsal Hizmetler Grup Başkanlığı'na dahil oldu. O tarihten bu yana Tepe Kurumsal Çözümler'in bir parçası olarak, kaliteli ürün ve servis hizmeti anlayışımızla ulusal ve uluslararası pek çok platformda varlık gösteriyoruz. 2022 sonunda uzman kadromuz yaklaşık 2.400 çalışandan oluşuyor.

Türkiye genelinde, 31 ile yayılmış toplam 104 üretim tesisimizde ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gereklerini eksiksiz yerine getiriyor; personel, ürün, ekipman, su ve servis hijyenine en üst seviyede özen göstererek günlük ortalama 140 bin kişinin üzerinde toplu yemek hizmeti sunuyoruz. Yemeklerimizi deneyimli aşçılarımız ile gıda mühendislerimizin ve diyetisyenlerimizin denetiminde, Dünya standartlarına uygun hazırlıyor; gastronom küvetlere porsiyonluyor, sıcak-soğuk zinciri bozulmadan yaklaşık 4 saat boyunca ısıyı muhafaza eden ve bakteri üremesini engelleyen termoport taşıma kutularına koyarak zamanında adreslerine ulaştırıyoruz. Ayrıca yemeklerin kalori, protein, karbohidrat ve enerji değerlerini

müşterilerimizle paylaşarak onları yemeklerin içerikleri konusunda bilgilendiriyoruz.

Müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmayı hedefleyerek, sürekli olarak ürün yelpazemizi genişletiyoruz. Birbirinden özel lezzetlerle onların beğenisini kazanmak için farklı yörelerin mutfaklarından örnekler sunuyor, değişik lezzetlere ulaşmak adına aşçılarımız arasında yarışmalar düzenliyoruz.

BCC Catering olarak, gelecek nesillere daha yaşanılabilir bir dünya bırakmak için kararlılıkla çalışıyor, bu kapsamda ulusal ve uluslararası çevre politikalarına tam uyum sağlıyoruz. Üretim ve servis faaliyetlerimizin yanı sıra tedarikçi seçimlerimizde de çevre dostu bir bilinçle hareket ederek paydaşlarımızı da sürdürülebilirlik vizyonumuza ortak etmeye çalışıyoruz.

BCC Catering Faaliyet Alanları

- Hastaneler
- Fabrikalar
- Okullar
- Sanayi Kuruluşları
- Bankalar
- İnşaat
- AVM
- Şirket Merkezleri
- Toplumsal Hizmetler (Huzur evi, yurt)
- Perakende Ticaret, Depolar



31 ilde uzmanlık alanımız olan yerinde üretim hizmeti veriyoruz.



2.400

Çalışan

31 ilde 104

Üretim Tesisi

140 Bin+

Günlük Kuver

%86

Müşteri Memnuniyeti Anketi
Genel Ortalama Skoru

194

Kurumsal Müşteri

Misyonumuz, Vizyonumuz ve Temel Değerlerimiz

Misyonumuz

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

Vizyonumuz

Toplu yemek sektöründe sunduğu kaliteli ve dinamik hizmetlerle müşteri memnuniyetini en yüksekte tutarak tercih edilen firma olmak.

Temel Değerlerimiz

- Müşteri Odaklılık
- Sürekli ve Kaliteli Hizmet
- Güvenilirlik ve Profesyonellik
- Yaratıcılık ve İnovasyon



30 Yıllık Başarı Hikayemiz

1988

Bilintur A.Ş. kuruldu.

2005

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

İlk kez madencilik sektöründe hizmet vermeye başlandı. (TÜPRAG)

2003

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

2007

Marmara Bölge Mutfağı İstanbul'da faaliyete başladı.

1993

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

2001

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

1996

Bilkent Holding bünyesindeki şirketlere yemek hizmeti vermeye başlandı.

2015

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

2018

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

2017

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

2012

Şirket bünyesine Seçkin Gıda A.Ş. dahil edilerek inorganik büyüme ile Ege Bölge Müdürlüğü kuruldu.

2019

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

2020

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

2021

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

Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

Çevresel konularda yasal yükümlölüklerin de üzerinde bir hassasiyet bilinci ile sürdürülebilir bir çevre yönetimi politikası izliyoruz.

- 24 Sürdürülebilirlik Yönetimimiz
- 25 Sürdürülebilirlik Politikamız
- 26 Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler
- 32 Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi
- 34 Hedeflediğimiz Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları



Sürdürülebilirlik Yönetimimiz

Yüksek Müşteri Memnuniyeti

Müşteri memnuniyetinde sürekliliği sağlamayı amaçlıyoruz; çeşitli aksiyonlar alıyoruz.

BCC Catering olarak etkili bir sürdürülebilirlik yönetim organizasyonu oluşturarak, sürdürülebilirlik hedeflerini başarılı bir şekilde gerçekleştirmek ve tüm paydaşlarımızın katılımını sağlamayı hedefliyoruz.

Sürdürülebilirlik yönetim organizasyonumuzun temel bileşenleri:

- 1. Üst Yönetim Taahhüdü:** Üst yönetimimiz, sürdürülebilirliği iş stratejisinin merkezine yerleştirmekte ve sürdürülebilirlik hedeflerine bağlılığını göstermektedir. Sürdürülebilirlik konusunda liderlik ve rehberlik sağlayarak organizasyonun genel taahhüdünü pekiştirmektedir.
- 2. Sürdürülebilirlik Çalışma Ekibi:** Şirket'in sürdürülebilirlik stratejilerini geliştiren, uygulayan ve izleyen bir sürdürülebilirlik çalışma ekibi ile sürdürülebilirlik programları koordine edilmekte ve raporlanmaktadır.
- 3. Paydaş Katılımı:** Sürdürülebilirlik yönetim organizasyonumuz ile tedarikçiler, müşteriler, çalışanlar, yerel topluluklar ve diğer paydaşlarla sıkı bir iş birliği yapılmaktadır.

4. Farkındalık Programları:

Çalışanlarımız için sürdürülebilirlik farkındalığını artırmak amacıyla düzenli olarak eğitimler verilmektedir.

5. Raporlama:

Sürdürülebilirlik performansında çevresel, sosyal ve ekonomik göstergeler izlenmekte ve raporlanmaktadır.

6. Hizmet Yönetimi:

Hizmetlerin sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi ve iyileştirilmesi için operasyonel faaliyetler takip edilmektedir.

7. Çevresel ve Toplumsal Projeler:

Tüm şirket faaliyetlerimizde çevreye duyarlı uygulamalar ile çevreyi koruma bilincini öncelik haline getirmekteyiz. Sosyal sorumluluk projelerimiz ile toplumsal faydaya katkıda bulunmaya çalışmaktayız.

8. Sürdürülebilirlik İnovasyonu:

Şirket içinde sürdürülebilirlikle ilgili yenilikleri teşvik eden bir inovasyon süreci oluşturulmuştur. Çalışanlarımız, yeni fikirleri önermek ve sürdürülebilirlik konusunda yenilikçi çözümler geliştirmek için teşvik edilmektedir.

9. Risk Yönetimi:

Kurumsal Risk Yönetimi analizleri ile sürdürülebilirlik risklerini yönetmek için stratejiler geliştirilmektedir.

10. Sürekli İyileştirme:

Entegre Yönetim Sistemleri kapsamında sürekli iyileştirme anlayışı ile iyi uygulamalar sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır.

Sürdürülebilirlik için fırsatları değere dönüştürecek stratejilerimiz ile çalışıyoruz.

Sürdürülebilirlik için; çevresel, sosyal, etik, ekonomik ve yönetimle ilgili riskler belirlenmiş olup, fırsatları değere dönüştürecek stratejilerimiz mevcuttur. Bu kapsamda;

- Kurumsal kültürümüzün yapı taşları olan değerlerimiz ile tüm faaliyetlerimizde çalışanlarımıza, topluma, çevreye karşı sosyal sorumluluk bilinci ile hareket etmeyi temel yönetim anlayışımız olarak benimseriz.
- Sürdürülebilir büyüme ile yüksek kaliteli ve yaratıcı ürünler, çözümler ve hizmetler sunarak müşterilerimizin memnuniyetini arttırmak için temel değerimizin insan kaynaklarımız olduğuna inanırız.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda sıfır kaza ilkesiyle çalışmak, güvenli ve sağlıklı çalışma ortamı yaratmak için İş Sağlığı ve Güvenliği politikamız kapsamında tüm faaliyetlerimizi yönlendiririz.
- Çalışanlarımızın birbirlerine karşı davranışlarını olumlu yönde teşvik ederiz.
- Gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerde; çalışanlarımıza dürüst ve adil davranır, dil, ırk, renk, cinsiyet, din, mezhep, siyasi düşünce, yaş, fiziksel engel ve benzeri nedenler ile ayrımcılık yapılmasını kabul etmeyiz.
- Takım çalışmasını ve iş birliğini destekler; çalışkan, disiplinli, titiz ve sabırlı olmayı özendiririz.

- Riskleri etkin bir biçimde yöneterek, tüm süreçleri sürekli iyileştiririz, fırsatları belirleyip etkin bir yol haritası çizeriz.
- Çalışanları aktif katılıma özendirerek açık iletişim ortamı sağlarız.
- Enerjiyi verimli kullanır, çevresel dengeyi ve doğal kaynakları korur ve yasal yükümlülükler konusunda bilinçli davranarak çalışmalarımızı yönlendiririz.
- Şirket performansını ve hizmet verimliliğini artırmak için takım çalışmaları yaparız.
- Tüm faaliyetlerimizde bilgi güvenliği ve iş sürekliliğine önem veririz.
- Ulusal ve uluslararası mevzuat gereklerine uyum gösteririz.
- Paydaşlarımızla ilişkilerimiz şeffaftır.
- Müşteri memnuniyetinde sürekliliği sağlamayı amaçlar; bunun için çeşitli geliştirmeler yaparız.
- Tedarikçi ve tasearonlarımız için sürdürülebilirlik uygulamalarına yönelik olarak süreçlerimizi geliştirmekteyiz.
- Kurumsal sosyal sorumluluk faaliyetlerini ve çevre dostu uygulamalarımızı Şirket stratejileri, hedefleri ve öncelikleri doğrultusunda paydaşlarımıza sunarız.
- Etik Kurallar/Değerler ve yolsuzlukla mücadele için Kurumsal Yönetim ilkelerini Şirket kültürü olarak benimsemekteyiz.

Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler

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

Yöntem	İletişim yöntemi	İletişim sıklığı
Pazar payının analiz edilmesi Operasyonel toplantılarda karlılık analizleri Oryantasyon Eğitimleri	Toplantılar Telefon E-posta Yüz-yüze görüşmeler	Sürekli
ISO 22000 dokümantasyonu ve izlenebilirlik sistemi Pazar payının analiz edilmesi Operasyonel toplantılarda karlılık analizleri Oryantasyon Eğitimleri	Toplantılar Telefon E-posta Yüz-yüze görüşmeler	Sürekli
EYS (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45001) dokümantasyonu ve izlenebilirlik sistemi Pazar payının analiz edilmesi Operasyonel toplantılarda karlılık analizleri Oryantasyon Eğitimleri YGG toplantıları içeriği	Toplantılar Telefon E-posta Yüz-yüze görüşmeler	Sürekli
Çalışan memnuiyeti anket sonuçları İSG denetimleri, kuruluş performans değerlendirme sistemi sonuçları Ortam Ölçüm sonuçları	E-posta Portallar Telefon Duyuru kanalları Tatbikatlar (Çevre-İSG) Yüz yüze görüşmeler Ramak Kala Formları İç ve Dış Denetimler	Sürekli

Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler

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

Yöntem	İletişim yöntemi	İletişim sıklığı
Müşteri (MİM) İstek ve Önerileri Müşteri Bildirimlerinin değerlendirilmesi 444 83 02 numaralı müşteri memnuniyet hattı Müşteri anketleri	Yüz yüze görüşmeler Telefon E-posta Fuarlar Web-siteleri Sözleşmeler	Sürekli Gerektikçe
Tedarikçi değerlendirme sonuçları Sözleşmeye uygunluğun değerlendirilmesi Yüklenici Firma Çalışma İzin Formu Sipariş ve Sevkiyat Prosedürü, Araç Yükleme Talimatı	Toplantılar Yüz yüze görüşmeler Sözleşmeler Prosedürler Denetimler Saha tespitleri Müşteri memnuniyet anketleri	Sürekli Gerektikçe Yıllık
Ruhsat ve ilgili belgelerin alınması Yönetmelik takipleri, Lebib Yalkın sitesi üzerinden takip edilir	Resmi yazışmalar Yüz yüze görüşmeler Telefon E-posta Denetimler	Sürekli Gerektikçe

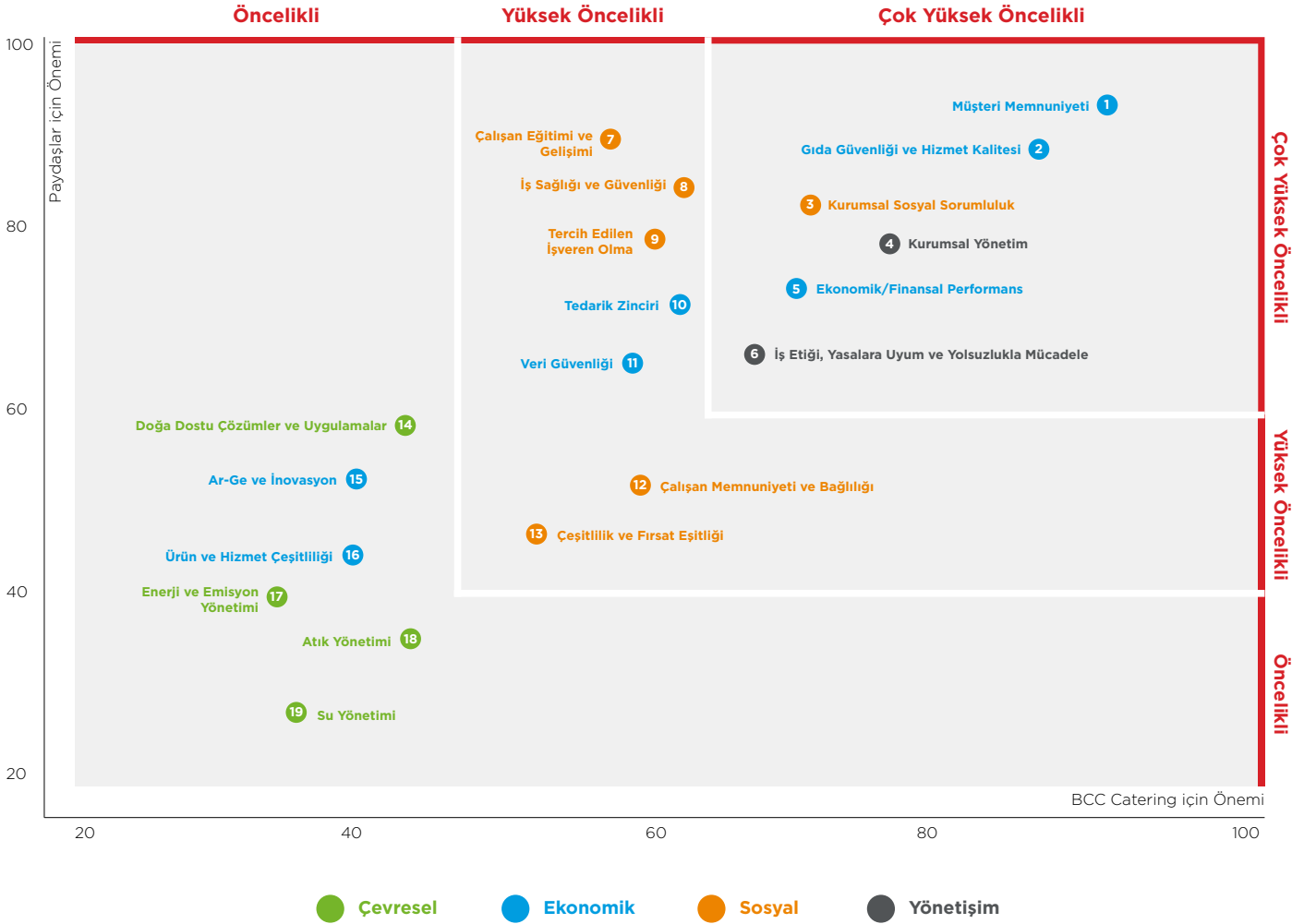
Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler

Paydaşlarımız	Beklentileri	Faaliyetler
Dış Belgelendirme/ Denetim Kurumları	İlgili standartlara ve mevzuatlara uygunluk Sürekli iyileştirme Entegre yönetim sistemleri kültürünün tüm çalışanlar tarafından benimsenmesi Güvenilir bir hizmet sektörü olmak, çevreye duyarlı olmak, İSG kurallarına uygun şekilde çalışma yapmak, gıda güvenliği kurallarına uygun çalışmak Kurum bünyesinde çalışanlar tarafından mevzuat gerekliliklerinin bilinmesi	Tüm yasal gerekliliklerin takibi ve uyulması ISO standartlarının iyi derecede uygulanması Müşteri şartlarının iyi derecede uygulanması Revize standartları takip etmek
İlgili Sivil Toplum Kuruluşları (Gıda Mühendisleri Odası vb.)	- Sivil Toplum Kuruluşu değerlerine uygun politikalar oluşturulması ve iş birliği geliştirilmesi - Sivil Toplum Kuruluşu görüşlerinin dikkate alınması Belirlenen ortak görüşe uygun hareket edilmesi, sektörel uyumun sağlanması	İlgili dernek, örgüt ve federasyonların takip edilmesi
Bankalar	Sağlıklı iletişim, süreklilik, düzenli ödeme	Bankalar ile sürekli iletişim halinde olmak
Alt yapı sağlayıcı Şirketler (Telekom, elektrik, su, doğalgaz.)	Sistem alt yapısının kurallara uygun kullanılması arızaların doğru ve çabuk bildirimi	Takip sisteminin etkin yapılması
Komşular	Oluşacak atıklardan vb. durumlardan etkilenmemek, ihtiyaç anında herhangi bir yardımcı malzemenin temin edilebilmesi, çevresel rahatsızlıkların olmaması, kurallara uygun üretim	Komşular ile iletişimi bozmamak
Ziyaretçiler	İlgili kişiye hızlı ulaşmak, Üretim sahasını yalnız gezmemek, Gıda güvenliği ve İş Güvenliği kurallarına uymak, EYS koşullarının uygun olması	Ziyaretçilere ziyaret sırasında gerekli bilgilendirmeleri yapmak
Rakipler	Yasal şartlar altında rekabetin yürütülmesi	4045 sayılı Rekabetin Korunması Hakkında Kanun'a uygun şekilde hareket edilmesi
Medya	Toplumu ilgilendiren konularda doğru ve zamanında bilgi alınması	Medya ile iletişim koşulları ve şeklinin belirlenmesi
Toplum	Toplum tarafından bilinmesi gereken tüm konularda zamanında, doğru ve yeterli bilginin paylaşılması	Topluma bilgilendirilmesi gereken konu başlıklarının belirlenmesi, bilgilendirme şeklinin tanımlanması

Yöntem	İletişim yöntemi	İletişim sıklığı
TSE internet sitesi yönetmelik takipleri, Lebib Yalkın sitesi üzerinden takip edilir Eğitimlerin verilmesi EYS dokümanlarının tamamı	Resmi yazışmalar Yüz yüze görüşmeler Telefon E-posta Denetimler Sözleşmeler	Sürekli Gerektikçe
İlgili dernek, örgüt ve federasyonlar ile iletişim halinde olmak	Sözleşmeler Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Gerektikçe
Sağlıklı iletişim kanalları ile izleme	Sözleşmeler Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Sürekli
Hemen iletişime geçilmesi	Sözleşmeler Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Gerektikçe
Hemen iletişime geçilmesi	Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Gerektikçe
Ziyaretçi kaydının tutulması	Yüz yüze görüşmeler	Ziyaretçi geldikçe
İhale ve teklif kayıtlarının tutulması	Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Gerektikçe
Medya ile iletişim koşulları ve şekli dokümanlarda aktarılmıştır.	Telefon E-posta Yüz yüze görüşmeler	Gerektikçe
Toplum ile iletişim koşulları ve şekli dokümanlarda aktarılmıştır.	Fuarlar Web-siteleri	Sürekli

Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi

Tüm paydaşlarımızın öneri ve beklentileri ışığında öncelikli konularımızı belirledik.





Hedeflediğimiz Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Tepe Servis 2022 Öncelikli Konuları

İlgili SKA

ÇEVRESEL

Doğa Dostu Çözümler ve Uygulamalar



Enerji Yönetimi



Atık Yönetimi



Su Yönetimi



SOSYAL

Kurumsal Sosyal Sorumluluk



Çalışan Eğitimi ve Gelişimi



İş Sağlığı ve Güvenliği



Tercih Edilen İşveren Olma



Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı



Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği



YÖNETİŞİM

Kurumsal Yönetim



İş Etiği, Yasalara Uyum ve Yolsuzlukla Mücadele

**EKONOMİK**

Müşteri Memnuniyeti



Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi



Ekonomik / Finansal Performans



Tedarik Zinciri



Veri Güvenliği



Ar-Ge ve İnovasyon



Ürün ve Hizmet Çeşitliliği



Kurumsal Yönetim

Entegre yönetim sistemlerimiz ve sertifikalarımız ile iş süreçlerimizin sürdürülebilir olmasını hedefleyerek çalışıyoruz.

- 38 İş Etiği ve Yasalara Uyum
- 39 Denetim Faaliyetleri
- 40 Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamız
- 41 Etkin Risk Yönetimi
- 42 Entegre Yönetim Sistemleri Politikamız
- 43 Entegre Yönetim Sistemleri ve Sertifikalarımız
- 44 Yönetim Gözden Geçirme





Güvenli ve hijyenik çalışma koşulları ile tehlike arz eden durumları en aza indiremeyecek gerekli tedbirler alıyoruz.

Etik Ticaret Politikası

Tedarikçilerimizden ve bizim tedarikçilerimizin fason üreticilerinden “Etik Ticaret Politikamıza” uymasını bekleriz.

BCC CATERING ETİK TİCARET POLİTİKASI

BCC Catering; hizmet verdiği alanlarda, tüm tedarik zincirinde etik ticaret ilkesi çerçevesinde hareket eder.

Bu çalışma şartları; Etik Ticaret Yasaları, ILO esas anlaşmaları ve ülkemizdeki ya da faaliyet gösterdiğimiz ülkelerdeki mevzuatı karşılamayı taahhüt eder.

ÇALIŞMA KOŞULLARIMIZ

İstihdam kişinin özgür seçimidir.

- İşverenin çalışanları zorla çalıştırması, köle olarak çalıştırması, borçlandırarak çalıştırması veya zorla çalıştırması söz konusu olamaz.

Çalışma koşulları güvenli ve hijyeniktir.

- BCC Catering, çalışma alanlarındaki belirli tehlikeler ve risklerle ilgili yaygın ve geçerli bilgilerin ışığında güvenli ve hijyenik bir çalışma ortamı sağlamaktadır.
- BCC Catering, iş ile ilgili ve iş sebebiyle meydana gelebilecek kazaları ve sağlığa zararlı durumları önlemek için çalışma ortamında tehlike arz eden sebepleri en aza indirecek gerekli tedbirleri almaktadır.

Çocuk işçi çalıştırılmaz.

- Yeni çalışan alınırken çocuk/ genç çalışanlar (18 yaşın altındaki kişiler) işe alınmamaktadır.

Ayrımcılık yapılmaz.

- İşe alma, ikramiye, tazminat, eğitim imkanı, terfi, işe son verme, emeklilik durumu ve süreçler ile çalışanların diğer özlük haklarının uygulanmasında; ırk, kast, milli köken, etnik yapı, belli bir coğrafi bölgeye ait olma, din, dil, yaş, sakatlık, cinsiyet, medeni durum, hamilelik, cinsel eğilim siyasi görüş gibi tüm diğer nedenlerle ayrımcılık yapılmamaktadır.

Düzenli ve sürekli istihdam sağlanır.

- Yasal mevzuatın belirlediği ve düzenli istihdam ilişkisinden doğan yükümlülükler uygulanmaktadır.

Topluma ve İnsanlığa Karşı Sorumluluklarımız

Demokrasinin, insan haklarının ve çevrenin korunması; eğitim ve hayır işleri, suç ve yolsuzlukların ortadan kaldırılması BCC Catering için çok önemlidir. İyi bir vatandaş olma bilinciyle toplumsal konularda öncü olarak duyarlı bir şekilde hareket eder; sivil toplum örgütlerinde, kamu yararına olan hizmetlerde, bu konularda uygun faaliyetlerde rol almaya çalışırız.

İş Etiği Eğitimleri

İş etiği ve yasalara uyum konusunda BCC Catering çalışanlarına düzenli olarak eğitimler verilir.

2022 yılında projelerimizde 775 denetim, Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörlüğü koordinatörlüğünde yapılmıştır.



BCC Catering’de denetimler Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörlüğü koordinatörlüğünde yürütülür.

Performans Değerlendirme

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

YIL	PROJE DENETİM SAYISI
2018	598
2019	629
2020	324
2021	701
2022	775

Yapılan performans denetimlerinin ilerideki yıllarda da etkin şekilde devam etmesi sürdürülebilirliğe katkı yapacaktır.

İç Tetkikler: İç tetkikler en az yılda bir kere olmak üzere “İç Tetkik Prosedürü”ne uygun şekilde KYS direktörlüğü tarafından yapılır.

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

Kalite Sistemleri Belgelendirme ve Gözetim Denetimleri:

Yılda 1 kere akredite belgelendirme kuruluşu tarafından EYS sistemlerine uyum durumu incelenerek sertifikalandırılır.

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

Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamız



BCC Catering, Üst Yönetimi tarafından uygun bulunup kabul edilmiş olan bu politikaya en yüksek düzeyde önem vermekte; herhangi bir çalışan, yüklenici firma, danışman, temsilci veya iş ortağı tarafından rüşvet alınması ve/veya verilmesine dair her türlü faaliyete karşı “sıfır tolerans” yaklaşımını göstermektedir.

BCC Catering,

- Faaliyetlerini sürdürmesi sırasında mevzuata öncelik ve önem vererek, tüm çalışmalarında ilgili yasalara uygun davranır.
- Tarafsızlığına şüphe düşürecek kendisine bir avantaj ya da çıkar sağlayacak konulardan uzak durur.
- Personeli arasında köken, renk, din, cinsiyet veya medeni, ailevi maluliyet veya mahkûmiyet durumu sebebi ile herhangi bir ayrımcılık yapmaz.
- Gerçekleştirdiği proje veya müşteri bilgilerini içeren verilerin kaybolmasını ya da dikkatsizlik sonucu 2. veya 3. Tarafra iletilmesini önlemek amacıyla toplanan bütün verileri büyük özen ve titizlikle korur.
- Şirket ayrıca kendisi ile ilişkisi olan tüm üçüncü kişilerden iş ilişkilerinde en yüksek etik standartlara uygun hareket etmelerini ve rüşvet ile mücadele programlarına yer vermelerini beklemektedir.

Politikanın Uygulanması:

- Rüşvetle mücadele politikası kapsamında gerekli eğitim ve bilgilendirme BCC Catering tarafından düzenli olarak verilir.

Rüşvetle İlgili Çalışan Sorumluluğu:

- Tüm çalışanlar rüşvet alındığına ve/veya verildiğine dair herhangi şüpheli bir durum veya faaliyet hususunda gerekli mercilere bildirimde bulunmakla yükümlüdür. Tüm çalışanlar rüşvet alındığına ve/veya verildiğine dair şüpheli bir durum veya faaliyeti engelleme ve bu faaliyetin tespiti halinde bildirimde bulunma sorumluluğunu taşımaktadır.
- Şirket, çalışanların herhangi bir yaptırıma maruz kalma korkusu olmadan, gerçekten endişelendikleri durumları dile getirebileceklerini hissettikleri bir iş ortamı yaratmanın esas olduğu inanmaktadır.

Yolsuzluk Önleme

Amaç

Kurumsal yolsuzluk politikası, BCC Catering genelinde yolsuzluğun tespit edilmesinde ve önlenmesinde yardımcı olacak kontrollerin geliştirilmesini sağlamak amacı ile oluşturulmuştur.

Potansiyel risk ve fırsatların belirlenmesi ile hizmet kalitemizi üst düzeyde tutuyoruz.

BCC Catering bünyesinde kurulan EYS (Entegre Yönetim Sistemleri) kapsamında risk ve fırsat analizi yönetimin stratejik bir unsurudur. Yapılan risk ve fırsat analizi aşağıdaki maddeler göz önüne alınarak yürütülür.

- Tüm ilgili hizmet süreçleri,
- Potansiyel riskler ve fırsatlar,
- Riskin kabul edilebilir seviyelere çekilirken izlenen metotlar,
- Risk ve fırsat analizini gerçekleştiren yönetici ve çalışanlar,
- Risk ve fırsat analizi yapılırken ulusal ya da bölgesel yasal gereklilikler.

Kurum bünyesinde Risk ve Fırsatların belirlenmesinde aşağıda belirtilen tekniklerden uygun görülenler kullanılır:

- SWOT ve PEST Analizi,
- Beyin Fırtınası,
- Eski veriler ve ölçümler (kurum hafızası),
- İş akış analizi.

Potansiyel risklerin ve fırsatların fark edilmesi, çalışanların mesleki risklerinin önlenmesi, işyerinde sağlık ve güvenliğin korunması, BCC Catering'in verdiği hizmet kalitesinin üst düzeyde sağlanması, risk faktörlerinin ortadan kaldırılması esastır.

Risk yönetimi stratejisini iki önemli unsur oluşturur. Bunlardan biri mevcut olan tüm riskleri önceden saptamak ve önlem almak, diğeri de oluşmuş risklerden, ders çıkarak gerekli değişiklikleri yapmaktır.

Üst yönetim, risk yönetim sürecini oluşturmak, gerektiğinde revize etmek, risk stratejisi doğrultusunda kurumdaki tüm risklerin saptanmasını ve doğru şekilde değerlendirilip yönetilmesini sağlamakla görevlidir. Risk yönetimi süreci 5 aşamada özetlenebilir:

- Tehlikelerin ve kaynaklarının tespit edilmesi, zarar yaratacak olayların tahmin edilmesi,
- Olasılıklarının ve zararlarının değerlendirilmesi,
- Risk iştahının değerlendirilmesi ve risklerin analiz edilmesi

- Risklerin ele alınıp gerekli faaliyetlerin yapılması,
- Hizmet sonrası bilgilerin analizi ve gözden geçirme faaliyetleri.

Üst Yönetim, fırsatların yönetim sürecini oluşturmak, gerektiğinde revize etmek, fırsatların değerlendirilmesi doğrultusunda kurumdaki potansiyelin fırsatların saptanmasını ve doğru şekilde değerlendirilip yönetilmesini sağlamakla görevlidir. Fırsatların yönetimi süreci beş aşamada özetlenebilir:

- Muhtemel fırsatların tahmin edilmesi,
- Fırsatların ne tür faydalar sağlayacağını belirlemesi,
- Fırsatların değerlendirilmesi, analiz edilmesi ve fizibilitesinin uygunluğuna karar verilmesi,
- Fırsatların ele alınıp gerekli faaliyetlerin yapılması,
- Faaliyetler sonrası bilgilerin analizi ve gözden geçirme faaliyetleri.

BCC Catering Üst Yönetimi liderliğinde yılda 3 kere yapılan Yönetim Kurulu toplantıları ile bağlantılı olarak risk analizi değerlendirmeleri yapılır. İlgili tüm yöneticiler toplantılara katılıp riskleri değerlendirirler. Kurumsal Yönetim Sistemleri (KYS) Direktörlüğü tarafından alınan kararlar konsolide edilir.

Çevre dostu ürünler kullanarak ve verimli bir atık yönetimi sağlayarak çevreyi koruyoruz.



Kuruluşumuz;

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

Müşterileri için karşılıklı ve şeffaf iletişim ortamında hızlı ve özgün çözümler üretmekte, şikâyetleri etkili ve verimli bir şekilde ele alarak cevaplandırmakta, şikâyetlerin gizliliğini korumakta, personel ve müşterilerine müşteri şikâyetlerinin ele alınması konusunun önemini sağlamakta,

Güçlü iç iletişim ve bilgi ağı ile çalışanlarını bilgilendirilmekte ve sürekli eğitim anlayışı ile rekabet gücünü arttırmakta,

Entegre yönetim sistemleri için zamanında ve doğru risk analizi yaparak tehlikelerin önceden belirlenmesi ve ortadan kaldırılmasını sağlamakta,

İnsan sağlığına verdiği önem ile iş sağlığı ve güvenliğini her işin önünde tutarak, çalışanlarına güvenli bir iş ortamı sağlamakta; iş kazalarını, yaralanma ve meslek hastalıklarını önlemekte, çalışanların ve bulundukları yerde varsa, çalışan temsilcilerinin danışma ve katılımı için gerekli ortamı sağlamakta,

Çevreye ve kirliliğin önlenmesine verdiği önem ile çevre dostu ürünler kullanmakta, doğal kaynakları koruyarak ve atık yönetimini etkin şekilde sağlayarak çevreyi korumakta,

Bilinçli tedarikçilerle çalışmakta,

Entegre yönetim sistemlerinde finansal, operasyonel ve kurumsal gereklilikler değerlendirilmekte,

Tüm kaynaklarını entegre yönetim sistemlerinin etkin yürütülmesi için verimli bir şekilde yönetmekte ve aktarmakta,

Entegre yönetim sistemlerinin etkinlik ve performansını sürekli iyileştirmek için ilgili hedeflerini oluşturmakta ve gözden geçirmektedir

Entegre Yönetim Sistemleri ve Sertifikalarımız



ISO 9001: Kalite Yönetim Sistemi Belgesi



ISO 14001: Çevre Yönetim Sistemi Belgesi



ISO 45001: İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi



ISO 22000: Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi



ISO 10002: Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Belgesi



Türk Standartları Enstitüsü - Hizmet Yeterlilik Belgesi

Entegre yönetim sistemlerimizin amaçlarının gereklerini karşılamadaki uygunluk ve verimlilikleri değerlendiriyoruz.

YGG Toplantıları

Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörlüğü tarafından yılda en az bir kez yapılan bu toplantıda kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, etik, bilgi güvenliği politikası ve amaçlarının gereklerini karşılamadaki uygunluk ve verimlilik ilgili yöneticiler tarafından değerlendirilir.

BCC Catering'de; yönetim süreçlerinin performansının durumu ve yeterliliğinin, kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, bilgi güvenliği ve diğer uluslararası standartlar kapsamında şirket politikası ve hedefleri bakımından üst yönetim tarafından değerlendirilmesi amacıyla Yönetim Gözden Geçirme (YGG) toplantıları düzenlenir.

YGG toplantılarında, tüm yönetim sistemlerinin performansı ile BCC Catering kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, etik, bilgi güvenliği politikası ve amaçlarının gereklerini karşılamadaki uygunluk ve verimlilik değerlendirilir.

YGG toplantıları, Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörlüğü tarafından yılda en az bir kez organize edilir. Toplantıya üst yönetim ve belirlenmiş olan YGG gündemine göre ilgili yöneticiler katılır.

Toplantı sonuçları, Kurumsal Yönetim Sistemleri Direktörü tarafından, toplantı tutanağı şeklinde yayınlanır.

Yönetim sistemlerinin etkinliği ve performansı ile ilgili hususlar, YGG toplantılarının yanı sıra, Koordinasyon Kurulu ya da Yönetim Kurulu toplantılarında da ele alınır.

Yukarıdaki hususlarla ilgili gözden geçirme sonuçları analiz edilerek yıllık değerlendirme yapılır.

Toplantı sonucunda aşağıdaki konularda kararlar alınır ve aksiyon planları/faaliyetler belirlenir:

- Entegre yönetim sisteminin ve bu sisteme ait proseslerin etkinliğinin iyileştirilmesi,
- Müşteri şartları ile ilgili ürünlerin ve hizmetlerin iyileştirilmesi,
- Kaynak ihtiyaçları.

Project View



Ekonomik Sürdürülebilirlik

BCC Catering olarak, ekonomik sürdürülebilirliği amaçlarken çevre ve topluma da pozitif bir etki bırakmak için azami gayret gösteriyoruz.

- 48 Başlıca Finansal Göstergeler
- 50 Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi
- 52 Müşteri Memnuniyeti
- 53 Bilgi Güvenliği
- 54 Tedarik Zinciri Yönetimi
- 55 Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Dönüşüm



Başlıca Finansal Göstergeler



Güçlü sermaye yapımız ile finansal açıdan sürdürülebilir bir şirket olarak çalışmalarımıza devam etmekteyiz.



Ciro (Milyon TL)

2020

2021

2022

%105,1
DEĞİŞİM

104 üretim tesisimizde ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi'nin gerekliliklerini azami şekilde yerine getiriyoruz.

Hijyen Kuralları

İnsan kaynaklı, mikrobiyolojik ve yabancı madde kontaminasyonunu önlemek amacıyla personelimizi, yemek üretimi ve servisi sırasında, el ve vücut temizliğinin önemi konusunda bilinçlendiriyoruz.

BCC Catering olarak tüm dünyada HACCP standartlarını da içine alan ISO 22000 Gıda Güvenliği Sistemi doğrultusunda müşterilerimize güvenli ve sağlıklı bir yemek tüketimi deneyimi sunmak için çalışıyoruz. Müşterilerimizin sağlığını her zaman öncelik olarak gözetiyor ve %100 gıda güvenliğini sağlamayı hedefliyoruz.

Ham madde alımından sunuma kadar olan tüm süreçlerde potansiyel tehlikeleri belirleyerek gıda güvenliğini en üst seviyede tutmaya özen gösteriyoruz. Tedarikçi firmalardan gıda güvenliği kurallarına uygun şekilde çalışan ve sertifikalı olanları seçerek, müşterilerimize güvenilir ve kaliteli ürünler sunuyoruz. Tedarikçilerimizi düzenli olarak denetleyerek, ürünlerin kimyasal ve biyolojik analiz sonuçlarını, taze et alımlarında mevzuata uygun belgeleri talep ediyoruz.

Ürün alımlarımızda Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun şekilde hareket ediyoruz. Ayrıca, et ürünlerinin "İslami kurallara uygun olarak kesilmesi" kurallarına da titizlikle dikkat ediyoruz.

BCC Catering olarak müşterilerimize güvenli ve hijyenik bir yemek hizmeti deneyimi sunmak için mevzuat ve gıda güvenliği standartlarına güncellik uygunluğumuzu koruyoruz.

Malzeme Kabulü ve Depolama

Müşterilerimize güvenilir ve kaliteli ürünler sunabilmek için ham madde kabulünden depolama aşamasına kadar sıkı denetimler ve önlemler alıyoruz.

Türk Gıda Mevzuatı'na uygun şekilde hazırlanmış BCC Catering Toplu Yemek ürün alım kriterlerine uygun olarak, gelen tüm malzemeyi büyük bir titizlikle inceleyerek ham madde kabulü yapıyoruz.

Ürün Depolama Kuralları kapsamında, soğuk odalarda depolama işlemlerini gerçekleştirirken sıcaklık kontrolleri, ambalajlama ve etiketleme sistemi gibi gerekli tüm tedbirleri alıyoruz.

Üretim sırasında kritik kontrol noktaları belirlenerek ilgili noktalarda önlemler alıyoruz. Üretim ve serviste kullandığımız ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonuna özen gösteriyoruz.



“İlk Giren İlk Çıkar”

Depolama sırasında “ilk giren ilk çıkar” kuralını (FIFO) uygulayarak ürünlerin tazelik ve kalitesini korumaya özen gösteriyoruz.

Hijyen ve Dezenfeksiyon Uygulamalarımız

Personel Hijyeni: Personelimizi; yemek üretimi ve sunumu süreçlerinde, el ve vücut temizliğinin hayati önemi konusunda bilinçlendiriyoruz. Ayrıca, düzenli sağlık ve portör kontrolleriyle çalışanlarımızın sağlık durumlarını takip ediyoruz. Bu şekilde, insan kaynaklı bulaşmaları, mikrobiyolojik ve yabancı madde kontaminasyonunu minimize ediyoruz.

Üretilen yemeklerin, üretimde kullanılan suların, sunumdaki içme sularının hijyenik olmasını doğrulamak için periyodik olarak akredite olmuş laboratuvarlarda detaylı analizler yaptırıyoruz.

Sunum alanlarında görevli çalışanlarımızı, ekipmanların servis şekli ve hijyen koşulları konusunda bilgilendiriyoruz. Yemek sunumunda sıcak-soğuk zincirinin korunmasına en uygun koşulları sağlayarak tüketilecek yemekleri ideal koşullarda tutmak için gerekli özeni gösteriyoruz.

Deterjan Kullanımı: Çevreye ve insana duyarlı, ilgili mevzuattaki kalite standartlarına uygun kimyasalları tercih ediyoruz. Kullandığımız deterjan ve temizlik ürünlerinin hijyen özelliklerinin yanı sıra çevresel etkilerini de göz önünde bulunduruyoruz.

Sebze ve Yeşil Yapraklı Ürünlerde Dezenfeksiyon: Her ürünün dezenfeksiyon aşamaları, dezenfektan kullanım prensipleriyle belirleniyor.

Araç ve Ekipman Dezenfeksiyonu: Hijyenik koşulların korunması için araç ve ekipman dezenfeksiyonuna büyük önem veriyoruz.

Denetim

BCC Catering'de üretim yapılan tüm mutfak ve servis alanlarında periyodik denetimler gerçekleştiriliyor.

Müşteri Memnuniyeti

2022 yılında hizmet alan müşterilerimizin değerlendirmesi ile Genel Memnuniyet Ortalamamız %86 olarak belirlendi.

Müşterilerle Etkileşimimiz

Müşteri memnuniyeti, işimizin en temel parçası olduğundan memnuniyeti sağlamak için yüz yüze müşteri ziyaretleri ve 4 kategoriden oluşan müşteri memnuniyet anketleri düzenliyoruz.

Müşteri memnuniyeti, BCC Catering olarak işimizin temel bir parçasıdır ve müşteri odaklı bir yaklaşımla değer verdiğimiz bir konudur. Müşterilerimizle etkileşimi artırmak ve hizmet sunumunda sürekli ileriye gitmek amacıyla çeşitli yöntemler kullanıyoruz.

Operasyonel Verimlilik ve Planlama

Müşteri memnuniyetini sağlamak için yüz yüze müşteri ziyaretleri ve müşteri memnuniyet anketleri düzenliyoruz. Bağımsız kuruluştan destek alarak denetim ve anket değerlendirmesi çalışmaları ile müşteri geri bildirimlerini dikkate alıyoruz. 444 83 02 çağrı merkezimiz aracılığıyla iç ve dış müşterilerimizden gelen şikayet, öneri ve talepleri değerlendirerek hizmet kalitemizi sürekli iyileştiriyoruz.

Erişilebilirlik

Müşteri şikayetlerini iletme sürecini mümkün olduğunca kolaylaştırmak için farklı iletişim kanalları sunuyoruz. Müşterilerimiz, şikayetlerini 444 83 02 numaralı hattımızı arayarak, e-posta yoluyla veya internet sitemizdeki iletişim formunu doldurarak bize iletebiliyorlar.

Cevap Verebilirlik

Müşteri şikayetlerini hızlı ve özgün çözümlerle ele alarak, müşterilerimizin memnuniyetini en üst düzeyde tutmaya özen gösteriyoruz. Şikayetleri oluşma sıklığı ve ciddiyetine göre öncelik sırasına alıyor ve etkili bir şekilde çözüm üretmeye çalışıyoruz. Müşteri şikayetlerinin takibini, çözüme ulaştırılmasını ve sonuçlandırılmasını titizlikle gerçekleştiriyoruz.

Objektiflik ve Gizlilik

Tüm müşteri şikayetlerini, adil, tarafsız ve objektif bir şekilde değerlendiriyoruz. Şikayetlerin ele alınması sırasında kişisel bilgiler gizlilik ilkeleri çerçevesinde korunuyor.

Müşteri Odaklı Yaklaşım

Şikayetleri bizim için değerli geri bildirimler olarak görüyor, işlemleri şikayetin iletilmesinden sonraki aşamalarda müşterilerimizle paylaşarak şeffaf bir yaklaşım sergiliyoruz.

YIL	ANKET ORTALAMASI
2018	85,1
2019	86,0
2020	85,7
2021	84,9
2022	86,1

BCC Catering olarak, müşteri bilgilerinin ve verilerinin güvenliğini en üst düzeyde tutmaya büyük önem veriyoruz.



BCC Catering olarak, müşteri bilgilerinin ve verilerinin güvenliğini en üst düzeyde tutmaya büyük önem veriyoruz. Bu alandaki çalışmalarımız İç Kontrol Koordinatörlüğü ve Hukuk Birimlerimiz tarafından yürütölüyor. Gelen bildirimler, Hukuk Birimimiz içerik kontrollerini gerçekleştirdikten sonra kurumsal yönetim sistemleri dokümantasyon sistemine dahil ediliyor. Ayrıca, bilgi güvenliği için gerekli önlemleri almak üzere Bilgi Teknolojileri Birimimiz aktif bir rol üstleniyor. Düzenli olarak sızma testleri gerçekleştiriliyor.

Mevzuata tam uygunluğun, bilgi ve veri güvenliğinin korunmasının yanı sıra bilgi güvenliği süreçlerini daha da güçlendirmek öncelikli hedeflerimiz arasında yer alıyor.

KVKK Uyum Faaliyetleri

6698 Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'nun (KVKK) yürürlüğe girdiği Nisan 2016 tarihinden itibaren, Şirket içinde teknik ve idari tedbirleri uygulamaya başladık. Mevzuattan gelen ek tedbirlerle birlikte daha önce uygulamakta olduğumuz teknik tedbirleri bu doğrultuda düzenledik.

Tedarikçilerimizle var olduğumuz bilinciyle “kazan-kazan” yaklaşımıyla çalışıyoruz.

531

Tedarikçi

Şeffaf satın alma politikamız ile yerel tedarikçileri de destekleyerek, ilgili şehrin kalkınmasında faydalı olma düşüncesindeyiz.

Etkin tedarik zinciri yönetimiyle kalite ve sürdürülebilirlik odaklı bir yaklaşım benimsiyoruz. Bu kapsamda tedarikçi seçim sürecimizi tam bir şeffaflıkla ve rekabetin sağlanmasına katkı veren ihale süreçleriyle yönetiyoruz. Tedarikçi politikamız doğrultusunda güvenilir, dürüst ve optimum maliyet avantajı sağlayan tedarikçilerle çalışmayı benimsiyoruz. Şirketimizin bu alandaki portföyü 531 aktif tedarikçiden oluşuyor.

Tedarik zincirimizin sürdürülebilirliği için tedarikçilerle iş birliği içinde çalışmayı ve birlikte büyümeyi hedefliyoruz. Tedarikçilerimizi sürekli bilinçlendirmeye ve geliştirmeye önem veriyor, onların taleplerini önemsiyoruz. Aynı zamanda yerel tedarikçilere de destek olarak faaliyette bulunduğumuz bölgelerin kalkınmasına katkı sağlıyoruz.

Müşterilerimize yüksek kalitede ve güvenilir ürünler sunma taahhüdümüz doğrultusunda tedarikçilerimizden temin ettiğimiz ürünlerin güvenlik ve kalite standartlarına uygunluğunu sağlamaya yönelik olarak akredite olmuş laboratuvarlarda yıllık tedarikçi analizleri yaptırıyoruz. Yine yıllık olarak düzenlediğimiz Tedarikçi

Performans Değerlendirme Raporları aracılığıyla ürün kalitesi, termin, gerçekleştirilen denetim, çalışma protokolü, tedarikçi iletişimi alanlarında tedarikçilerimizi objektif bir zeminde etkin olarak değerlendiriyoruz.

2022 yılında da tedarik zinciri yenileştirme ve iyileştirme çalışmalarını sürdürdük. Tedarikçilerimizle birebir toplantılar yaparak iş birliği fırsatları sunduk ve uygunsuzlukları anında ileterek iyileştirme çalışmalarını takip etmeye başladık. Ayrıca, yerli tedarikçileri Ar-Ge ürün denemeleri yapmaları konusunda teşvik ederek ve ürün alım kriterlerimize yönlendirerek ürün çıktılarının kalitesini artırmalarına katkıda bulunduk.

BCC Catering olarak, dürüst, şeffaf ve adil bir yaklaşım ile tedarikçileriyle ilişkilerini yönetmeye ve tedarikçilerimizin büyümelerine katkı sağlıyoruz. 2023 yılında da maliyetleri optimumda tutarken tedarikçilerimizin sektörel gelişimlerini desteklemeyi, araştırma ve geliştirme fikirlerimizi onlarla paylaşarak birlikte büyümeyi hedefliyoruz.

Dijitalleşme çalışmalarımız ve ürettiğimiz çözümler ile iş süreçlerimizi daha verimli hale getiriyoruz.

Ar-Ge Mutfağı Workshoplarımız

Müşteri ilişkilerimizi kalıcı tutma amacıyla Ar-Ge mutfağında workshop çalışmaları düzenliyoruz. Bu çalışmalar sayesinde sürekli olarak yeni lezzetleri ve besin değerlerini koruyucu teknikleri deniyoruz.

BCC Catering'de yenilikçi fikirlerin geliştirilmesi ve sistemlerimize entegre edilmesi için Ar-Ge Departmanı'nın sorumluluğunda projeler yürütülüyor.

Müşterilerimizle kalıcı ilişkiler kurma hedefimiz doğrultusunda Ar-Ge mutfağında düzenlediğimiz workshop çalışmaları sayesinde sürekli olarak yeni lezzetleri ve besin değerlerini koruyucu teknikleri deniyoruz. Teknolojik gelişmeleri yakından takip ederek, daha verimli ve enerji tasarruflu makine ve ekipmanları mutfaklarımıza uyarlamak için çalışmalar yürütüyoruz.

BCC Catering, Ar-Ge ve inovasyon çalışmalarıyla müşterilerine daha iyi hizmet sunma amacı ile aynı zamanda çevreye duyarlı, enerji tasarruflu ve sağlıklı üretim yöntemlerini benimseyerek sürdürülebilirlik vizyonunu destekliyor.

Dijital Çözümlerimiz

Dijitalleşme çalışmalarımız ve ürettiğimiz çözümler, iş süreçlerimizi daha verimli hale getirerek iç ve dış müşterilerimizin deneyimini geliştirmeye yönelik stratejilerimizin merkezinde yer alıyor.

SAP Programı: Şirket içindeki departmanlarımızda, işleyiş süreçlerinde SAP programını kullanıyoruz.

C-Pack: Kendi bünyemizde geliştirdiğimiz C-Pack yazılımı sayesinde, müşterilerimize özel, doğru ve kaliteli beslenme seçenekleri sunabiliyoruz.

CRM: Müşteri ilişkileri süreçlerimizi yönetmek için CRM programını kullanıyoruz. Bu program, müşteriyle birebir iletişim kuran çalışanlarımızın müşterilerimize daha iyi hizmet verebilmesine yardımcı oluyor.

HR Edition: İnsan kaynakları yönetimimizi dijital altyapıyla gerçekleştiren HR Edition programı sayesinde, işe alım uygulamalarından personel eğitim ve değerlendirmeye kadar tüm süreçleri takip ediyoruz.

BCC'deyiz Mobil Uygulaması: Müşterilerimizin günlük ve aylık menülere kolayca erişebilmeleri için BCC'deyiz mobil uygulamasını kullanıyoruz. Ayrıca, QR kod okutma alanlarıyla müşterilerimizi sisteme dahil ediyor ve görüşlerini bizimle paylaşmalarını kolaylaştırıyoruz.

Sosyal Sürdürülebilirlik

Sosyal sorumluluk anlayışımızı ve bu konudaki önceliklerimizi çalışanlarımız ve toplum için en iyi olanı dikkate alarak belirliyoruz.

- 58 İnsan Kaynakları
 - 58 İnsan Kaynakları Yaklaşımımız
 - 58 Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık
 - 59 İç İletişim ve Çalışan Memnuniyeti
 - 59 Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi
 - 59 Geleceğe Bakış
- 60 İş Sağlığı ve Güvenliği
- 61 Kurumsal Sosyal Sorumluluk



Başarıyı ödüllendirmeyi ve bunu çalışanlarımız için sürdürülebilir kılmayı önemsiyoruz.

Çalışan Memnuniyeti

Çalışan Memnuniyet Anketleri ile çalışanlarımızın görüşlerini dikkate alıyor ve geri bildirimlerini dikkate alarak çalışma koşullarını iyileştirmeyi hedefliyoruz.

İnsan Kaynakları Yaklaşımımız

İnsan Kaynakları Politikamızın odağını; çalışan verimliliğini arttırarak ve nitelikli, motive, bağlılığı yüksek iş gücü oluşturarak Şirketimizin büyüme ve kârlılığına katkıda bulunmak oluşturuyor. Bu alandaki uygulamalarımızla işin gerekleriyle çalışanlarımızın beceri ve yetkinliklerini buluşturarak insan kaynaklarını çağdaş ölçütlere göre ve herkese eşit fırsat ilkesiyle seçme, geliştirme, değerlendirme ve yönetmeyi hedefliyoruz.

BCC Catering olarak, Bilkent Holding'in ortak değerleri ile paralel hareket ediyoruz. Bu değerler;

- **Gelişim:** Çalışanlara yaptıkları iş ile ilgili kendilerini geliştirecek fırsatlar sunulur ve bu fırsatlardan yararlanmaları konusunda çalışanlar desteklenir.
- **Güvenilirlik:** İnsan kaynakları, iç ve dış müşterilerle etkin ve açık bir iletişim sürdürmeye ve alınan kararların sorumluluğunu üstlenmeye özen gösterir.
- **Bağlılık:** Çalışanların kurum aidiyeti geliştirilerek şirket bünyesinde uzun vadeli çalışmalarını hedeflenir.
- **Saygınlık:** İnsan kaynakları sürecinde yasal ve etik konulara duyarlı davranılır, şirket prensipleri doğrultusunda hareket edilir.

Tüm çalışanlarımızın birbirinden farklı potansiyellerini açığa çıkaracak bir kariyer modeli ile BCC Catering bünyesindeki atama ve

terfi süreçlerinde fırsat eşitliğini gözeterek öncelikle içeriden atama anlayışını benimsiyoruz.

Performans değerlendirme sonuçları ve yetkinlik değerlendirme çalışmaları sonrasında işe olan sevgisi, ilgisi, performansı ve yetkinliği yüksek olan çalışanlarımızı belirliyoruz.

Çalışanlarımızın yaşam kalitelerini yükseltmeye yarayan uygulamalara önem veriyoruz. Bu nedenle, onların kariyer planlama süreçlerinin her aşamasını yakından takip ediyoruz.

Fırsat Eşitliği, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık

BCC Catering olarak çalışanlarımızın haklarına saygı gösteriyor ve işe alım, performans ölçme, kariyer yönetimi, terfi sistemi ve eğitim-gelişim programlarında eşit fırsatlar sunmaya özen gösteriyoruz. Fırsat eşitliği ve çeşitlilik değerlerimiz doğrultusunda, dil, din, ırk, inanç, etnik köken, felsefi inanç, sosyal veya ekonomik durum, yaş, cinsiyet, medeni hal, siyasi düşünce, engellilik hali, ebeveynlik, askerlik hizmeti durumu gibi sebeplerle kişiler arasında ayırım yapmadan adil bir tutum sergiliyoruz ve ayrımcılığa kesinlikle tolerans göstermiyoruz.

Kadın istihdamını teşvik eden bir şirket olarak, personelimizin %55'ini kadın çalışanlar oluşturuyor. Ayrıca toplam 2404 çalışanımız içerisinde

58 engelli iş arkadaşımız bulunuyor (%2,04).

İç İletişim ve Çalışan Memnuniyeti

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

Çalışan Memnuniyeti Anketleri düzenleyerek çalışanlarımızın görüşlerini alıyor ve geliştirilmesi gereken alanları tespit ediyoruz. Ayrıca düzenlediğimiz çalıştaylarla, çalışanlarımızın ortak bir konu üzerinde düşüncelerini ve çözüme katkı sağlamalarını teşvik ediyoruz. Başarıyı ödüllendirmeyi ve bunu çalışanlarımız için sürdürülebilir kılmayı önemsiyoruz.

Performans Gelişimi, Kariyer ve Yetenek Yönetimi

Çalışanlarımızın kariyer planlama süreçlerini yakından takip ederek onların gelişimine katkı sağlıyoruz. Performans yönetim sistemimiz sayesinde çalışanlarımızın hedeflere ulaşmak için neler yapması gerektiğini ve mevcut durumunu belirleyerek gelişim ve eğitim ihtiyaçlarını tespit ediyoruz.

Yemek üretiminde ve servisinde çalışan personelimiz için, çeşitli işbaşı eğitimleri veriyoruz. Personel disiplini, müşteri ilişkileri, gıda hijyeni, kişisel hijyen, serviste hijyen, mutfakta temizlik yöntemleri, çevre hijyeni, iş sağlığı ve güvenliği hakkında verilen eğitimler sonrasında, personelimizi testlerle ölçüyoruz. Toplu yemek üretiminde ve servis faaliyetlerinde çalışanlara, eğitimler aracılığıyla ve uygulamalar yaptırarak çevre bilinci kazandırmaya çalışıyoruz. Sürekliliği sağlamak için gerekli görüldüğünde düzeltici ve önleyici faaliyetler başlatıyoruz.

Çalışanlarımıza eğitimlerimizi yüz yüze, Tepe Akademi online eğitim portalımız üzerinden bireysel ve webinar eğitimler olarak veriyoruz.

Eğitim konuları arasında aşağıdakiler yer alıyor:

- Kişisel hijyen, temizlik ve sıhhi prosedürler, kişisel güvenlik, temel hijyen
- Gıda güvenliği programındaki rolleri
- GMP ve OGP'ler
- Yangın
- Genel İş Sağlığı ve Güvenliği Kuralları
- İş kazaları ve meslek hastalıklarının sebepleri ve işyerindeki riskler
- Kaza, yaralanma ve hastalıklardan korunma prensipleri ve korunma tekniklerinin uygulanması
- Kimyasal kullanımı eğitimleri
- Temizlik eğitimleri
- İş ekipmanlarının güvenli kullanımı
- Çalışanların yasal hak ve sorumlulukları
- Yasal mevzuat ile ilgili bilgiler
- Kişisel koruyucu alet kullanımı
- Ekranlı ekipmanlarla çalışma
- Ergonomi
- Elektrik tehlikeleri, riskleri ve önlemleri
- İlk yardım, kurtarma
- Trafik
- Kalite eğitimleri (ISO 22000 gıda güvenliği eğitimi, ISO 9001 kalite standardı eğitimi, ISO 45001 bilinçlendirme eğitimi, ISO 14001 bilinçlendirme eğitimi)
- Politika ve prosedürler
- İSG sonuçları ve kişisel performansı geliştirmenin İSG'ye faydaları
- İSG Sisteminde personelin görev ve sorumlulukları
- Acil durum planları eğitimi
- Çevre Politikası, prosedürler ve çevre yönetim sistemi ile şartların uygunluğunun önemi
- Çalışanların, tedarikçilerin çalışmalarına dair önemli çevre boyutları ve ilgili gerçek ve potansiyel etkiler ile iyileştirilmiş kişisel başarının çevresel faydaları
- Belirtilen prosedürlerden sapmanın muhtemel sonuçları

Geleceğe Bakış

BCC Catering olarak önümüzdeki dönemde, gelişen teknolojiye daha fazla faydalanarak süreçlerimizi daha dijital hale getirmeyi, çalışan memnuniyetimizi daha yüksek bir seviyeye çıkarmayı, Şirket kültürümüzü çalışanlarımız arasında yaygınlaştırmayı ve güçlendirmeyi amaçlıyoruz.

Gıda Güvenliği Eğitimleri	Kapsam
2018	1.320
2019	1.310
2020	1.325
2021	1.339
2022	2.653

Çevre Güvenliği ve Kalite Eğitimleri	Toplam Eğitim Adedi
2018	315
2019	800
2020	950
2021	1.340
2022	2.118

Çalışanlarımızın bilinçlendirilmesi için eğitim artışı, sosyal sorumluluk projelerine daha fazla odaklanma, Ar-Ge projelerinde çeşitlilik sağlama, atıkların yönetiminde daha farklı uygulamaların eklenmesi gibi çalışmalar sürdürülebilirliğin devamı için öncelikle planlarımız arasında olacaktır.

Risk analizleri yaparak tehlikeleri önceden belirleyip ortadan kaldırıyoruz.

BCC Catering olarak daha güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sunma hedefimiz doğrultusunda çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği için gösterdiğimiz çabaları sürekli büyütüyoruz. İş sağlığı ve güvenliği (İSG) alanında ana politikamız, önceden risk analizi yaparak gerekli önlemleri almak ve çalışanlarımızın sağlığını ve güvenliğini her zaman ön planda tutmaktır.

4857 sayılı İş Kanunu ile ilgili yönetmelikler çerçevesinde, iş sağlığı ve güvenliği kapsamında; yangın ve depreme karşı bilinçlendirme, kişisel koruyucu

donanımlar ve kullanımı, kimyasal maddelerin kullanımı ve riskleri, ergonomi, işyerindeki tehlikeler ve riskler, elektrik tehlikeleri ve riskleri gibi eğitimler veriyoruz. Olası iş kazalarını raporlayarak, gerekli tedbirleri uyguluyoruz. Tüm bu çalışmalarımızı, her yıl kalite belgelendirme kuruluşlarına, üçüncü göz bağımsız denetimleri yaptırarak kontrol ettiriyoruz.

BCC Catering, iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi konusundaki gereklilikleri belirleyen uluslararası bir standart olan ISO 45001 belgesine sahiptir.

Çalışanlarımızın sağlığına ve güvenliğine verdiğimiz değeri yansıtmak için iş kazalarını, yaralanmaları ve meslek hastalıklarını önlemeye özel bir önem gösteriyoruz.

Gelecek planlarımız arasında tüm personelimizi İSG konusunda daha iyi derecede bilinçlendirmek, sıfır iş kazası hedefine ulaşmak ve çalışma ortamlarını daha iyi derecelerde devam ettirmek yer alıyor.

BCC Catering olarak iş kazalarını azaltabilmek için çalışmalarımız devam ediyor. Çalışanlarımıza gerekli eğitimleri vererek ve yerinde önlem alarak sürdürülebilirlik hedefimize uyumlanıyoruz. İş kazası sıklık hızımızın çok iyi derecede olmasını sağlıyoruz.

İŞ KAZASI SIKLIK HIZI	DERECE
Bu Hız 0-50 arasında ise	Çok iyi
Bu Hız 50-100 arasında ise	İyi
Bu Hız 100'ü aştığında	Ciddi sorun-detaylı önlem alınır.

YIL	KAZA SIKLIK HIZI
2018	31,27
2019	41,3
2020	32,8
2021	39,6
2022	38,5

İSG Eğitimleri	Eğitim Adedi
2018	1.400
2019	1.945
2020	2.120
2021	2.180
2022	2.036



BCC Catering olarak kuruluş hikayemiz büyük bir sosyal sorumluluk projesine dayanmaktadır.

Sosyal sorumluluk bilinci

Demokrasinin, insan haklarının ve çevrenin korunmasına yönelik faaliyetlerde öncü rol almaya özen gösteririz.



BCC Catering olarak sosyal sorumluluk anlayışımızı ve bu konudaki önceliklerimizi toplum ve çevre için en iyi olanı dikkate alarak belirliyoruz. Demokrasinin, insan haklarının ve çevrenin korunmasına yönelik faaliyetlerde öncü rol almaya özen gösteriyoruz.

Sosyal sorumluluk uygulamalarında esas aldığımız temel ilkeler:

- Topluma karşı sosyal sorumluluklarımızı, fiziki olarak coğrafyamıza karşı çevresel sorumluluklarımızı; iştiraklerimiz, çalışanlarımız, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile uyumlu bir iş birliği içinde yerine getirmeye özen gösteririz.
- Çalışanlarımıza dürüst ve adil yaklaşır, onlara ayrımcı olmayan, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt ederiz.
- İş birliğini destekleyici, pozitif ve uyumlu bir çalışma ortamı yaratmaya özen gösteririz.
- Kurumsal sosyal sorumluluk çerçevesinde çalışanlarımızı, uygun sosyal ve toplumsal faaliyetlere gönüllü olmaları konusunda destekleriz.
- Çevre dostu teknolojileri kullanır; bunların gelişmesine ve yayılmasına yardımcı olacak ve çevre bilincini artıracak her türlü girişime destek sağlarız.
- Uluslararası standartlara uygun sertifikalaşmaya büyük önem veririz.
- Ülkemizdeki gelenek ve kültürlere duyarlı davranırız.

- Yasal düzenlemelere uygun hareket ederiz.
- Tedarikçilerimiz ve iş ortaklarımızın da sosyal sorumluluk alanında bizim gösterdiğimiz hassasiyeti göstermeleri için belli standartlar geliştirir; yaklaşımların uygulanmasına özen gösteririz.

BCC Catering olarak topluma ve çevreye duyarlı şekilde çalışmaya özen gösteriyoruz. Resmi bayramlarda, tıp bayramı, hemşireler günü, anneler günü gibi özel günlerde etkinlikler düzenliyoruz.

Atıklarımızı sıfır atık yönetimi çerçevesinde ayrıştırıyor, lisanslı firmalarla anlaşarak geri dönüşüme katkıda bulunuyoruz.

Aşağıda örnekleri yer alan sosyal sorumluluk çalışmalarıyla faaliyet bölgelerimizde etki alanımızda yer alan paydaşlarımız için ürettiğimiz değeri artırıyoruz:

- Kayseri-Engelli çocuklara pasta dağıtımı
- Ankara-Bir okulda müzik sınıfının altyapısının iyileştirilmesi ve ekipmanların sağlanması
- Adana-Sokak hayvanları için yemek projesi

Önümüzdeki dönemde sunum alanlarından çıkan yemek atıklarından mama yapılması gibi çevre dostu uygulamalar geliştirmeyi planlıyoruz.

Çevresel Sürdürülebilirlik

Operasyonlarımızı sürdürürken çevre bilincini BCC Catering'in tüm paydaşlarına aşıyor, gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için tüm gayretimizle çalışıyoruz.

- 64 Çevre Yönetimi
- 65 Enerji ve Emisyon Yönetimi
- 66 Su Yönetimi
- 67 Atık Yönetimi



Çevresel faaliyetlerimizi sürdürülebilirlik temelinde yönetiyoruz.

“Çevre Dostu” firmalar

Çevre bilincine sahip tedarikçiler tercih ediyoruz. Temizlikte kullandığımız kimyasal maddeleri alırken firmaların “Çevre Dostu” olması birinci önceliğimizdir.

Çevre Politikamız

Ulusal ve uluslararası çevre politikalarına uyuyoruz. Tedarikçi seçiminde, çevre bilincine sahip tedarikçileri tercih etmekte; temizlikte kullanılan kimyasal maddeleri “Çevre Dostu” firmalardan alıyoruz.

BCC Catering yönetimi, şirket politikası olan “Entegre Yönetim Sistemi Politikası” doğrultusunda aşağıdaki hususları dikkate alarak çevre politikasını belirledi:

- BCC Catering’deki faaliyetlerin, ürünlerin ve hizmetlerin doğası, ölçeği ve çevresel etkileri dahil, kuruluş amacına ve içeriğine uygun olması,
- Kirlenmenin önlenmesine dair bir taahhüdü içermesi,
- BCC Catering’in kendi çevre boyutları ile ilgili, yükümlü olduğu yürürlükteki yasal ve diğer şartlara riayet edeceğine dair bir taahhüdü içermesi,
- Çevre amaçlarının ve hedeflerinin tespiti ve gözden geçirilmesi için bir çerçeve sağlaması,
- Çevresel performansı iyileştirmek için bir taahhüt içermesi.

Uygulamalarımız

BCC Catering olarak, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi standardına uygun oluşturduğumuz ve dokümanite ettiğimiz Çevre Yönetim Sistemimiz (ÇYS) aracılığıyla çevresel etkilerimizi etkin bir şekilde yönetiyoruz.

Çevresel faaliyetlerimizi sürdürülebilirlik temelinde yönetiyoruz.

Çalışanlarımızı, çevre politikası, çevre amaçları, çevre boyutları ve etkileri konusunda bilinçlendiriyor ve onların, ÇYS’nin etkinliğine katkı sağlamalarını bekliyoruz.

BCC Catering’in merkez tesisinde baca emisyon ölçümleri düzenli olarak yapılıyor ve CO₂ emisyonları kontrol altında tutuluyor. Ayrıca, düzenli davlumbaz bakımları ve yıllık araç bakımları gerçekleştirilirken, emisyon raporları düzenli olarak kontrol ediliyor. Sıfır Atık Yönetmeliği’ne uygun çalışan Şirketimizde atıkların düzenli takibini yapıyoruz. 2022 yılında ilk karbon ayak izi hesaplama çalışmalarımızı da gerçekleştirdik. Karbon ölçüm sonuçlarına göre gerekli önlemleri alarak çevresel etkimizi azaltmayı amaçlıyoruz.

Önümüzdeki dönem için çevresel sürdürülebilirlik hedeflerimizi açıkça belirledik. Doğal kaynakların takibi ve azaltılması, karbon ayak izinin azaltılması için çalışmaların yürütülmesi, yemek atıklarından hayvan maması üretimi konusunda belediye ile iş birliği yapılması ve sıfır atık belgesinin uygun projelerde elde edilmesi temel odak alanlarımız arasında yer alıyor.

Enerji ve Emisyon Yönetimi

Enerji tüketimini azaltmak için personelimize bilinçlendirme eğitimleri sunuyor ve ekipman bakımlarını aksatmıyoruz.

BCC Catering'de operasyonlarımızdan kaynaklı emisyonları gözetmeye ve enerji yönetimine büyük önem veriyoruz. Enerji tüketimini azaltmak için elektrik, su, doğalgaz fazla kullanımları için düzenli takipler yapıyor, personelimize bilinçlendirme eğitimleri sunuyor ve ekipman bakımlarını aksatmıyoruz. Emisyon kontrolü konusunda ise merkez tesisteki baca ölçümlerinin yanı sıra araç bakımlarıyla çevresel etkimizi azaltmaya çalışıyoruz.

2022'yi temel yıl seçerek karbon ayak izimizi 14064-1 standardına uygun şekilde tüm kategorilerde hesapladık. Yapılan hesaplamada ortaya çıkan sadece hizmet olmasından dolayı Kategori-5 hesabı yapılmadı. Bu veriler doğrultusunda Entegre Yönetim Sistemimiz kapsamında yapılacak iyileştirmeleri Yönetim Gözden Geçirme Toplantısı'nda görüşmek üzere kayıt altına aldık.

Karbon Emisyonu (ton CO₂e)

Kapsam 1	3.301,63
Kapsam 2	752
Kapsam 3	1.526,64



Etkin su yönetimi için aldığımız aksiyonları sürdürülebilirlik yaklaşımımız doğrultusunda iş süreçlerimize entegre etmeyi planlıyoruz.

Mavi Su (Damacana + Şebeke)	Gri Su	Toplam Su Ayak İzi (m³/yıl)
Şebeke / (m³)	Gri Su (m³)	Atık Su Deşarjı (m³)
74.825,40	92.979,16	59.772,32
		167.804,56

BCC Catering olarak, doğal kaynakların verimli kullanılması amacıyla operasyonlarımızın çevresel etkilerine neden olan hizmet noktalarımızda tükettiğimiz su miktarını etkin bir şekilde yönetmek için çalışmalarımıza ivme kazandırdık. 2022 yılında bu bağlamda, su tüketimlerimizi izlemeye ve etkin su yönetimi için aksiyonlar planlamaya başladık. Bu aksiyonları sürdürülebilirlik yaklaşım ve politikalarımız doğrultusunda iş süreçlerimize entegre etmeyi planlıyoruz. Bu kapsamda yürütülecek çalışmalarda önceliği çalışanlarımızda bu alandaki farkındalığın artırılmasına yönelik eğitimlere vereceğiz.

2022 yılında ilk kez gerçekleştirdiğimiz su ayak izi ölçüm çalışması kapsamında mavi su ve gri su değerlerimizin ölçümü yapıldı. Bu çalışmayla; su kirliliği kontrol yönetmeliği 2 saatli ve 24 saatli numunelere göre, kullandığımız şebeke suyunun, atık su olarak çevreye etkisini hesaplamayı amaçladık.



Atık yönetimi ve geri kazanımı süreçlerini Sıfır Atık Projesi çerçevesinde yürütüyoruz.

2022 yılında israfın önlenmesi, malzeme tüketiminin azaltılması, değerlendirilebilir nitelikli atıkların geri dönüştürülmesi konularına yoğunlaşarak atık yönetimi sistem ve süreçlerimizi geliştirmek için çalışmalar yürüttük. Atık oluşumunun önlenmesi/azaltılması, yeniden kullanıma öncelik verilmesi, oluşan atıkların ise kaynağında ayrı biriktirilerek toplanması ve geri dönüşüm ve/veya geri kazanım sağlanarak bertarafı gönderilecek atık miktarının azaltılması suretiyle çevre ve insan sağlığının korunmasını hedefleyen Sıfır Atık Projesi kapsamında atık yönetimi çalışmalarımızı yürütüyoruz.

BCC Catering 'de atık yönetimi ve geri kazanımı süreçlerini ilgili Bakanlıkların hazırladığı mevzuat ile TS EN ISO 14001 doğrultusunda tüm çalışanlarımızı ve faaliyetlerimizi kapsar nitelikte yürütüyoruz.

Kağıt - Plastik - Cam - Pil- Geri Dönüştürülemeyen- Elektronik Atık gibi atıklar mavi poşetlerde ayrıştırılıyor. Bu atıkların bertarafını/geri kazanımını ilgili belediye ya da yetkili/lisanslı kuruluşlar sağlıyor.

Tüm alanlardan çıkan evsel atıklar siyah poşete biriktirilip belirlenmiş atık alanlarında bekletiliyor. Elektronik ekipmanlarımıza ait atıklar uygun koşullarda toplanarak ve geçici olarak depolanarak ilgili yetkili/lisanslı kuruluşla bertaraf/geri

kazanımı için teslim ediliyor. Ömrü biten piller ise Atık Pil Toplama Kutusu ile toplanarak ilgili yetkili/lisanslı kuruluşla bertaraf/geri kazanımı için teslim ediliyor.

Bilindiği üzere, bitkisel yağ kullanımı sonucunda ortaya çıkan atık bitkisel yağlar, ekotoksik özellik göstermeleri sebebiyle "Tehlikeli Atık" niteliği taşır. Çevreye ve insan sağlığına saygılı olan bir kuruluş olarak, atık yağlarımızı T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan lisanslı, yetkili bir firmaya teslim ederek; atık yağların dönüşümüne katkı sağlıyoruz.

Çevre Dostu Diğer Uygulamalarımız

- Tüm alanlarda elektrik tüketiminde personel bilincinin artırılması
- Tüm alanlarda aydınlatmaların kullanılmadığı zaman kapalı tutulması
- Sensörlü lambaların kullanılması
- Doğal kaynak tüketiminde çalışan bilincinin artırılması



Ekler

- 70 Performans Göstergeleri
- 70 Sosyal Performans Göstergeleri
- 70 Çevresel Performans Göstergeleri
- 72 GRI İçerik Endeksi
- İletişim



Performans Göstergeleri

SOSYAL PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Çalışanların Dağılımı (%)	
Beyaz Yaka	11
Mavi Yaka	89

ÇALIŞANLARIN YAŞ DAĞILIMLARI

Yaş Dağılımları	Çalışanların Dağılımı (%)
18-30	23
31-40	24
41-50	35
51-60	17
60+	1

Gıda Güvenliği Eğitimleri	Kapsam
2018	1.320
2019	1.310
2020	1.325
2021	1.339
2022	2.653

İŞ KAZASI SIKLIK HIZI	DERECE
Bu Hız 0-50 arasında ise	Çok iyi
Bu Hız 50-100 arasında ise	İyi
Bu Hız 100'ü aştığında	Ciddi sorun-detaylı önlem alınır.

İSG Eğitimleri	Eğitim Adedi
2018	1.400
2019	1.945
2020	2.120
2021	2.180
2022	2.036

CİNSİYET DAĞILIMINA GÖRE ÇALIŞANLAR

Cinsiyet	Çalışanların Dağılımı (%)
Kadın	55
Erkek	45

KIDEM DAĞILIMINA GÖRE ÇALIŞANLAR

Kıdem Dağılımı (yıl)	Çalışanların Dağılımı (%)
0-1	38
1-4	38
4-10	18
10-15	3
15-20	2
20+	1

Çevre Güvenliği ve Kalite Eğitimleri	Toplam Eğitim Adedi
2018	315
2019	800
2020	950
2021	1.340
2022	2.118

YIL	KAZA SIKLIK HIZI
2018	31,27
2019	41,3
2020	32,8
2021	39,6
2022	38,5

ÇEVRESEL PERFORMANS GÖSTERGELERİ

SERA GAZI EMİSYONLARI			
ISO 14064 Kategori	Kaynak	Toplam Emisyon ton CO ₂	Gaz Niteliği
Kategori 1 - Doğrudan sera gazı emisyonları ve giderimleri	Proses Yakıtı	2.641,25	CO ₂ , CH ₄ , NO ₂
	Soğutucular & Yangın Tüpü	101,81	CO ₂
	Şirket Araçları (yemek + binek)	558,58	CO ₂ , CH ₄ , NO ₂
Kategori 2 - İthal enerjiden dolayı sera gazı emisyonları	Elektrik Tüketim	751,91	CO ₂
Kategori 3 - Lojistik	Seyahatler	6,30	CO ₂ , CH ₄ , NO ₂
	Lojistik	37,98	CO ₂
	Konaklama	1.181,02	CO ₂
Kategori 4 - Kuruluş tarafından kullanılan ürünlerden dolayı sera gazı emisyonları	Su Tüketimi	11,13	CO ₂
	Satın Alınan Hizmet ve Sarf Malzeme	181,42	CO ₂
	Evsel Atıksu & Evsel Atık	108,67	CO ₂
Kategori 6 - Diğer kaynaklardan gelen sera gazı emisyonları	Elektrik İletim & Dağıtım	0,11	CO ₂
Toplam		5.580,18	Ton CO ₂ e
Doğrudan Emisyonlar		3.301,63	Ton CO ₂ e
Dolaylı Emisyonlar		2.278,55	Ton CO ₂ e

Su Tüketimi					
Tesis Adı	Mavi Su (Damacana + Şebeke)	Gri Su		Toplam Su Ayak İzi (m ³ /yıl)	Kütle Denge W-D=C
	Şebeke / (m ³)	Gri Su (m ³)	Atık Su Deşarjı (m ³)		
TOPLAM (m ³ /yıl)	74.825,40	92.979,16	59.772,32	167.804,56	15.053,08

GRI İçerik Endeksi

GRI Hizmetleri, İçerik Endeksi - Temel Hizmeti için, GRI İçerik Endeksi'nin standartlarla tutarlı ve açık bir şekilde sunulduğunu; 2-1 ila 2-5, 3-1 ve 3-2 numaralı açıklamalara ilişkin referansların raporun ilgili bölümlerle uyumlu olduğunu gözden geçirmiştir. Bu hizmet raporun Türkçe versiyonu üzerinden gerçekleştirilmiştir.

Kullanım Bildirimi	BCC Catering, 1 Ocak-31 Aralık 2022 dönemini GRI İçerik Endeksi-Essentials Standartlarına göre raporlamıştır.	
GRI 1 Kullanımı	GRI 1: Kuruluş 2021	
Kullanılan GRI Sektör Standardı	Catering sektörüne ilişkin sektör standardı henüz hazırlanmadığı için herhangi bir sektör standardı kullanılmamıştır.	
GRI STANDARDI	AÇIKLAMALAR	YER
GRI 2: Genel Açıklamalar 2021	2-1 Organizasyon detayları	Rapor Hakkında, sayfa 10-11 BCC Catering Hakkında, sayfa 16 Rakamlarla BCC Catering, sayfa 17
	2-2 Kuruluşun sürdürülebilirlik raporlamasına dahil olan kuruluşlar	Rapor Hakkında, sayfa 10-11
	2-3 Raporlama dönemi, sıklığı ve iletişim noktası	Rapor Hakkında, sayfa 10-11 info@bcccatering.com.tr
	2-4 Önceki dönem raporuna ait düzeltmeler	Yeniden düzenlenen bir beyan bulunmamaktadır.
	2-5 Dış güvence	Rapora ilişkin bağımsız güvence beyanı bulunmamaktadır.
	Faaliyetler ve Çalışanlar	
	2-6 Faaliyetler, değer zinciri ve diğer iş ilişkileri	BCC Catering Hakkında, sayfa 16 Tedarik Zinciri Yönetimi, sayfa 54
	2-7 Çalışanlar	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59 Sosyal Performans Göstergeleri, sayfa 70
	2-8 Çalışan olmayan işçiler	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59 Sosyal Performans Göstergeleri, sayfa 70
	Yönetişim	
	2-9 Yönetişim yapısı ve bileşimi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24
	2-10 En yüksek yönetim organının atanması ve seçilmesi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24
	2-11 En yüksek yönetim organının başkanı	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24
	2-12 Etkilerin yönetimini denetlemede en yüksek yönetim organının rolü	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25 Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	2-13 Etkilerin yönetilmesi için sorumluluk yetkisi verilmesi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25 Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	2-14 Sürdürülebilirlik raporlamasında en yüksek yönetim organının rolü	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25 Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi, sayfa 32
	2-15 Çıkar çatışmaları	İş Etiği ve Yasalara Uyum, sayfa 38
	2-16 Kritik konuların iletişimi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25
	2-17 En yüksek yönetim organının kolektif bilgisi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24

GRI STANDARDI	AÇIKLAMALAR	YER
GRI 2: Genel Açıklamalar 2021	2-18 En yüksek yönetim organının performansının değerlendirilmesi	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	2-19 Ücretlendirme politikaları	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
	2-20 Ücretin belirlenmesi süreci	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
	2-21 Yıllık toplam tazminat oranı	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
	Strateji, Politikalar ve Uygulamalar	
	2-22 Sürdürülebilir kalkınma stratejisi hakkında açıklama	Yönetim Kurulu Başkanı'nın Mesajı, sayfa 12-13 Genel Müdür'ün Mesajı, sayfa 14
	2-23 Politika taahhütleri	Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25
	2-24 Politika taahhütlerinin yerleştirilmesi	Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25
	2-25 Olumsuz etkileri düzeltme süreçleri	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25 Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler, sayfa 26-31 Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	2-26 Tavsiye alma ve endişelerini dile getirme mekanizmaları	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Sürdürülebilirlik Politikamız, sayfa 25 Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler, sayfa 26-31 Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	2-28 Kurumsal üyelikler	Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler, sayfa 26-31
	Paydaş Katılımı	
	2-29 Paydaş katılımı yaklaşımı	Paydaş Haritamız ve Paydaşlarla İlişkiler, sayfa 26-31
	2-30 Toplu iş sözleşmeleri	BCC Catering bünyesinde toplu sözleşme uygulaması bulunmamaktadır.
ÖNCELİKLİ KONULAR		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-1 Öncelikli konuların belirlenme süreci	Sürdürülebilirlik Yönetimimiz, sayfa 24 Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi, sayfa 32 Hedeflediğimiz Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, sayfa 34-35
	3-2 Öncelikli konuların listesi	Paydaş Katılımıyla Önceliklendirme Analizi, sayfa 32 Hedeflediğimiz Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, sayfa 34-35
Ekonomik/Finansal Performans		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Başlıca Finansal Göstergeler, sayfa 48-49
GRI 201: Ekonomik Performans 2016	201-1 Üretilen ve dağıtılan doğrudan ekonomik değer	Başlıca Finansal Göstergeler, sayfa 48-49
İş Etiği, Yasalara Uyum ve Yolsuzlukla Mücadele		
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İş Etiği ve Yasalara Uyum, sayfa 38 Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamız, sayfa 40
GRI 205: Yolsuzlukla Mücadele 2016	205-1 Yolsuzlukla ilgili riskler bakımından değerlendirilen faaliyetler	İş Etiği ve Yasalara Uyum, sayfa 38 Rüşvet ve Yolsuzlukla Mücadele Politikamız, sayfa 40

GRI İçerik Endeksi

GRI STANDARDI	AÇIKLAMALAR	YER
	Su Yönetimi	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Su Yönetimi, sayfa 66
GRI 303: Su ve Atık Sular 2018	303-1 Paylaşılan bir kaynak olarak su ile etkileşimler	Su Yönetimi, sayfa 66
	303-4 Su deşarjı	Su Yönetimi, sayfa 66 Çevresel Performans Göstergeleri, sayfa 71
	303-5 Su tüketimi	Su Yönetimi, sayfa 66 Çevresel Performans Göstergeleri, sayfa 71
	Enerji ve Emisyon Yönetimi	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Enerji ve Emisyon Yönetimi, sayfa 65
GRI 305: Emisyonlar 2016	305-1 Doğrudan sera gazı (GHG) emisyonları (Kapsam 1)	Enerji ve Emisyon Yönetimi, sayfa 65 Çevresel Performans Göstergeleri, sayfa 71
	305-2 Dolaylı enerji sera gazı (GHG) emisyonları (Kapsam 2)	Enerji ve Emisyon Yönetimi, sayfa 65 Çevresel Performans Göstergeleri, sayfa 71
	305-3 Diğer dolaylı sera gazı (GHG) emisyonları (Kapsam 3)	Enerji ve Emisyon Yönetimi, sayfa 65 Çevresel Performans Göstergeleri, sayfa 71
	Atık Yönetimi	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Atık Yönetimi, sayfa 67
GRI 306: Atık 2020	306-1 Atık üretimi ve atıkla ilgili önemli etkiler	Atık Yönetimi, sayfa 67
	İş Sağlığı ve Güvenliği	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İş Sağlığı ve Güvenliği, sayfa 60
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018	403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi	Entegre Yönetim Sistemleri ve Sertifikalarımız, sayfa 43 İş Sağlığı ve Güvenliği, sayfa 60
	403-3 İş sağlığı hizmetleri	İş Sağlığı ve Güvenliği, sayfa 60
	403-4 İSG süreçlerine işçi katılımı, danışma ve iletişim yöntemleri	İş Sağlığı ve Güvenliği, sayfa 60
	403-5 İş sağlığı ve güvenliği konusunda işçi eğitimi	İş Sağlığı ve Güvenliği, sayfa 60 Sosyal Performans Göstergeleri, sayfa 70
	Çalışan Eğitimi ve Gelişimi	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
GRI 404: Eğitim ve Öğretim 2016	404-2 Çalışan gelişimini destekleyen yetenek yönetimi ve öğrenim programları	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59 Sosyal Performans Göstergeleri, sayfa 70
	Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
GRI 405: Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği 2016	405-1 Yönetişim organlarının ve çalışanların çeşitliliği	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59 Sosyal Performans Göstergeleri, sayfa 70
	Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi, sayfa 50-51
GRI 416: Müşteri Sağlığı ve Güvenliği 2016	416-1 Ürün ve hizmet kategorilerinin sağlık ve güvenlik üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi	Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi, sayfa 50-51

GRI STANDARDI	AÇIKLAMALAR	YER
	Müşteri Memnuniyeti	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Müşteri Memnuniyeti, sayfa 52
	Kurumsal Sosyal Sorumluluk	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Kurumsal Sosyal Sorumluluk, sayfa 61
	Kurumsal Yönetim	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Kurumsal Yönetim, sayfa 36-45
	Tercih Edilen İşveren Olma	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
	Tedarik Zinciri	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Tedarik Zinciri Yönetimi, sayfa 54
	Çalışan Memnuniyeti ve Bağlılığı	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	İnsan Kaynakları, sayfa 58-59
	Doğa Dostu Çözümler ve Uygulamalar	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Gıda Güvenliği ve Hizmet Kalitesi, sayfa 50-51 Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Dönüşüm, sayfa 55
	Ar-Ge ve İnovasyon	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	Ar-Ge, İnovasyon ve Dijital Dönüşüm, sayfa 55
	Ürün ve Hizmet Çeşitliliği	
GRI 3: Öncelikli Konular 2021	3-3 Öncelikli konuların yönetimi	BCC Catering Hakkında, sayfa 16



İLETİŞİM

Merkez Adres: Üniversiteler Mahallesi İhsan Doğramacı Bulvarı No:6/D Bilkent / Çankaya / Ankara
Tel: +90 (312) 266 49 42
E-mail: info@bcccatering.com.tr