

Çevre ve Sürdürülebilirlik

daha az doğal kaynak ile enerji kullanımı ve daha az atık üretimi



Pınar Et – Yönetim sistemleri

Pınar Et, tüm üretim faaliyetleri ve süreçlerini bütünlük yönetim sistemleri çerçevesinde yürütmektedir.

- OHSAS 18001 İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 17025 Laboratuvar Yeterlilik Belgesi
- Yalın 6 Sigma Çalışmaları
- Kaizen Uygulamaları
- ISO 14001 Çevre Yönetimi Sistem Belgesi

Pınar Et, çevre ve sürdürülebilirlik

Pınar Et, ürün ve hizmetlerinin çevresel boyutlarının belirlenmesi, risklerinin değerlendirilmesi ile gerekli kontrol metotlarının geliştirilmesi ve uygulanması amacıyla, faaliyetlerini ISO 14001 Çevre Yönetimi Sistem Standardı çerçevesinde sürdürmektedir.

Pınar Et, yönetim sistemlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak ve etkinliğini artırmak adına, şirket bünyesinde uygulamada bulunan farklı standart ve metodolojilerin yanı sıra, Avrupa Kalite Yönetim Vakfı (EFQM) Mükemmellik Modeli çalışmalarını da yürütmektedir.

Enerji kaynaklarının verimli kullanımına yönelik çalışmalar

Pınar Et'te 2010 yılında hayata geçirilen projeler sonucunda üretim süreçlerinde iyileşmeler sağlanmış, artan ekonomik ve ticari faaliyete karşın toplam enerji tüketiminde 2009 yılı değerleri korunmuştur.

Pınar Et, yüksek verime sahip üretim teknolojileri ve yöntemlerinin kullanımıyla, aynı miktarda üretim için daha az doğal kaynak ile enerji kullanımını ve daha az atık üretim prensibini benimsemiş bir kurumsal vatandaşdır.



29. Pınar Kido Resim Yarışması'na 887.660 adet resim ile rekor başvuru gerçekleşti.

Şirkette 2010 yılında gerçekleştirilen çevre ve enerji verimliliği çalışmaları kapsamında, yakma sistemlerinin verimli yakıt tüketimi hedeflenmiş ve bu amaca yönelik olarak yakma kontrolünün optimizasyonu çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Diğer taraftan, ısıtma-soğutma, iklimlendirme ve ısı transferinde en yüksek verimin elde edilmesini sağlayacak uygulamalar hakkındaki araştırma çalışmalarına devam edilmiş ve bu sektörde hizmet veren sanayicilerle işbirlikleri gerçekleştirilmiştir.

Pınar Et, iklim değişikliği sorununu, insanlığın geleceği ve gezegenimiz açısından çok ciddi bir tehdit olarak algılamaktadır ve ozon tabakası ile iklimi koruyan, hidroflorokarbon (HFC) içermeyen alternatif soğutma teknolojilerine yatırım yapmaktadır.

Tesis genelinde enerji verimliliğinin artırılmasına yönelik, her departmanın kullandığı enerji miktarı, enerji kaynağına uygun ölçüm cihazları ile takip edilmektedir. Bu uygulama ile tesis genelinde enerji kullanım alanlarının yaklaşık %85'i izlenmektedir. Diğer taraftan, enerji tüketiminde kayıpların en aza indirilmesi ve önlenmesi amacıyla Pınar Et tesislerinde termal kameralar ile ölçümler yapılmakta ve elde edilen sonuçlara göre kayıp-kaçak oluşan noktalarda gerekli çalışmalar gerçekleştirilmektedir.

Ürün ve hizmetlerin çevresel etkilerinin azaltılmasına yönelik girişimler

Pınar Et, üretim döngüsünde

- doğal kaynak ve enerji tüketimini
 - atık, atıksu ve emisyon oluşumunu
- bütüncül bir anlayışla kontrol etme ve bu iki unsuru mümkün olan en düşük seviyelerde tutma prensibi benimsenmiştir.

Pınar Et ürünlerinin çevreye verdiği herhangi bir zarar bulunmamaktadır. Öte yandan Şirket, gerek tam uyumu hedeflediği yasal çerçeve gerekse benimsediği kurumsal sosyal sorumluluk anlayışı nedeniyle hammadde ve üretim süreçlerinden kaynaklanan olumsuz çevresel etkileri ve emisyonları ise en aza indirmeyi hedeflemektedir ve bu yönde sistematik çalışmalar yürütmektedir.

Pınar Et, katı atığın geri dönüşümü ile ekonomiye tekrar kazandırılmasını ve her türlü atığın bertarafını yapabilen Çevre Orman Bakanlığı'ndan lisanslı geri dönüşüm firmaları ile işbirliği içindedir.

Pınar Et, üretim döngüsü sonucunda ortaya çıkan toplam atığın %64'ünü geri kazanım ve geri dönüşüm tesislerine göndermekte ve ekonomiye yeniden kazandırmaktadır.

Üretim süreçlerinden ve sosyal alanlardan çıkan tüm atıksular, Pınar Et fabrika sahasının içerisinde bulunan biyolojik arıtma tesisinde arıtılmaktadır. Atık suyun kalitesi periyodik olarak hem Çevre ve Orman Bakanlığı yetkilileri tarafından hem de Pınar Et standartlarına uygunluk açısından bağımsız laboratuvarlarda ve Pınar Et laboratuvarında analiz edilmektedir.

Pınar Et kalite organizasyonu, canlı hayvan tedarikinden başlayarak ürünlerin sevk edilmesine kadar geçen döngüyü kapsayan bir katma değerdir.



%37 2010 yılı ambalaj atık geri kazanımı



Sera gazı emisyonları

1970'li yıllardan itibaren atmosfere salınan karbondioksit ve benzeri sera gazları miktarlarında önemli artışın olduğu, dünya atmosferinin değişime uğramaya başladığı ve yüzyıl ortalaması dikkate alındığında gezegenimizde 0,8-2 °C mertebelerinde bir ısınmanın gerçekleştiği ortaya çıkmıştır.

Sorumluluk sahibi bir kurumsal vatandaş olarak davranan Pınar Et, bu değişimin ortaya çıkarabileceği doğrudan ve dolaylı olumsuz sonuçları en aza indirme mücadelesine katkıda bulunmayı bir görev olarak kabul etmiştir. Pınar Et, bu kapsamda imalat ve dağıtım süreçlerinde enerji verimliliğini artırmaya ve uygun enerji kaynaklarını kullanmaya yönelik çalışmalar başlatmıştır.

Bu çalışmaların ilk aşaması olarak, sera gazı emisyonlarının kuruluş seviyesinde belirlenmesi ve azaltılması projesini yürütecek bir ekip oluşturulmuştur. Oluşturulan ekip, uzman bir belgelendirme firmasından ISO 14064-1 Sera Gazları Emisyonlarının ve Uzaklaştırmalarının Kuruluş Seviyesinde Hesaplanması ve EN 16001 Enerji Yönetimi Eğitimi almıştır.

2010 yılında ayrıca, sera gazı emisyonlarının azaltılması ve tüm çalışanların bu konuda bilinçlendirilmesi amacıyla, tüm Pınar Et çalışanlarına İklim Değişikliği ve Karbon Ayak İzi eğitimi verilmiştir.

Pınar Et tarafından piyasaya sunulan ürünlerden yıllara göre geri kazanılan ambalaj atık miktarları

Ambalaj Türü	2008 yılı geri kazanım miktarı (%)	2009 yılı geri kazanım miktarı (%)	2010 yılı geri kazanım miktarı (%)
Kağıt - Karton	35	36	37
Plastik	35	36	37

Ambalaj atıklarının yönetimi

Pınar Et, doğal kaynakların korunması ve atık miktarının azaltılması amacıyla ambalaj atıklarının oluşumunun önlenmesi için yeni teknolojiler araştırmakta ve bu yönde yatırımlar yapmaktadır.

Pınar Et, üretim birimlerinde "kaynağında ayrı toplama" sistemini uygulamakta; satılan ürünlerin ambalajı için tekrar kullanılabilirliği ve geri dönüştürülebilirliği hedeflemektedir. Şirket, ambalajın tasarım aşamasından başlayarak, üretim ve kullanım sonrasında en az atık üretecek ve çevreye en az zarar verecek uygun malzemenin kullanımını gözetmektedir. Pınar Et, geri kazanıma uygun ambalaj malzemelerini tercih etmektedir.

Pınar Et, ürünlerin ambalajında kullanılan folyoların gramajının azaltılmasına yönelik çalışmalar yaparak folyo kullanım miktarını ve folyo üretim atık miktarını düşürmüştür.

Pınar Et, ambalaj atıklarının yerel yönetimler, sanayi ve tüketicilerin iş birliği ile, sürdürülebilir bir sistem içinde toplanarak geri kazanılmasını ve geri dönüştürülmesini sağlayan ÇEVKO Vakfı ile çalışmalarını sürdürmekte ve yasal yükümlülüklerini yerine getirmektedir. Tüm Pınar Et ürünleri, ÇEVKO Vakfı işbirliği kapsamında, tüketicilere "Yeşil Nokta"lı sunulmaktadır.

Pınar Et kalite anlayışı ve sistemi

Pınar Et kalite organizasyonu, canlı hayvan tedarikinden başlayarak ürünlerin sevk edilmesine kadar geçen döngüyü kavrayan bir katma değerdir.

Pınar Et'in misyonu, yasalara ve ahlaki kurallara uygun, tüketicinin korunmasını ve memnuniyetini ön planda tutan ve çevre dostu bir yaklaşımla kaliteli ve güvenli ürünler üretilmesini sağlamak ve aynı zamanda, kârlılık ve verimlilik artırma hedeflerine ulaşmada katkıda bulunmaktadır.

Pınar Et kalite yönetim sisteminin temelini süreç yönetimi oluşturmaktadır.

Etkinliğe dayalı maliyet anlayışının ışığında her süreç bir değer zinciri olarak algılanmakta ve işleme değer katmaya yönelik adımlar oluşturularak süreçlerde sürekli iyileşmeler sağlanmaktadır. Bunlara paralel olarak yeni üretim ve bilgi teknolojileri kullanılarak kilit süreçlerde verimlilik artışı ve iyileşme gerçekleştirilmektedir.

Pınar Et ürünlerinin, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğlere uygunluğu laboratuvarlarda yapılan kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerle doğrulanmaktadır.

Pınar Et, Türk Gıda Kodeksi Et Tebliğlerinde geçen kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapma kabiliyeti olan donanımlı bir laboratuvara sahiptir. 2008 yılında 17025 laboratuvar yeterlilik belgesi alarak TSE'nin taşeron laboratuvarı olmaya hak kazanmıştır.

Pınar Et, 2010 yılı Mayıs ayında TSE tarafından, Eylül ayında İngiliz firması EFSIS SAI GLOBAL tarafından tüm yönetim sistemlerini kapsayan bir denetim geçirmiş ve A notu ile değerlendirilmiştir.



Toplumla paylaşılan bir kurumsal vatandaş

Pınar, 1975 yılından bu yana ürettiği ürünler ve gerçekleştirdiği hizmetlerle tüketicilerinin bedensel ve zihinsel gelişimine katkı sağlamayı ve sağlıklı nesiller yetiştirmeyi hedeflemiştir. Bu hedefe yönelik olarak eğitime, spora, kültür ve sanata desteğini sürdürmektedir.

Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu

Pınar, ürettiği ürünlerle çocukların zihinsel gelişimine destek olurken kültür ve sanat faaliyetlerine de katkıda bulunmaktadır. Bugüne kadar yaklaşık 3 milyon çocuğu tiyatro ile ücretsiz buluşturan Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu, 1987'den bu yana her yıl oyuncusundan yönetmenine, sahne tasarımcısına kadar profesyonel kadrosuyla onlarca çocuk oyununa imza atmaktadır.

Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu, sezon boyunca İstanbul, İzmir, Bursa ve Eskişehir' de ziyaret ettiği okullarda sahneye çıkarak, yaz aylarında ise tiyatro izleme olanağı olmayan bölgelere turneler yaparak çocuklarda tiyatro sevgisini pekiştirmekte, binlerce çocuğun gönlünü fethetmektedir.

Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu, 2010-2011 eğitim-öğretim yılında, "Nasreddin İnadın Sonu" isimli yeni oyunuyla, Nasreddin Hoca'yı tiyatro aracılığıyla genç nesillere tanıtırken, aynı zamanda onlara geleneksel tiyatromuzdan bir örnek sunmayı da amaçlamıştır.

Pınar Kido Resim Yarışması

Pınar Kido Resim Yarışması, ilköğretim çağındaki çocukların resim sanatına ve güzel sanatlara ilgisini artırmak ve geleceğin ressamlarını yetiştirmek amacıyla 29 yıldan bu yana düzenlenmektedir. Türkiye'nin her bölgesinden



çocukların katıldığı ve her yıl farklı bir temayla açılan Pınar Kido Resim Yarışması'na 2010 yılında rekor düzeyde katılım gerçekleşmiştir.

29. yılında "En Çok İlgini Çekeni Çiz" teması ile düzenlenen ve 887.660 adet resimle rekor sayıda başvuru alan Pınar Kido Resim Yarışması, aynı zamanda benzeri olmayan bir sosyolojik araştırmaya öncü olarak Türkiye'deki çocukların hayalleri, dünyaları, düşünce merkezleri gibi konularda çarpıcı sonuçları ortaya koyan bir çalışmaya önderlik etmiştir.

Pınar KSK

Pınar, 1998 yılından bu yana Pınar Karşıyaka adıyla Türkiye Basketbol Birinci Ligi'nde mücadelesine devam eden basketbol takımını reklam bazında desteklemektedir. Pınar Karşıyaka bu yıl EuroChallenge Cup'ta ülkemizi başarıyla temsil etmiştir. Pınar KSK sponsorluğu ile her yıl bine yakın çocuk Çiğli Selçuk Yaşar tesislerinde spor yapma imkanlarından yararlanmaktadır.

Mesleki Eğitim Birimi

Pınar Et Mesleki Eğitim Birimi aracılığıyla eğitimine devam edemeyen çocuklara eğitim, öğretim imkanı sunulmaktadır. 2010 yılı itibari ile mesleki eğitim biriminde 79 çırak öğrenciye et ve et ürünleri işlemeciliği alanında usta öğreticiler aracılığı ile beceri kazandırılmış; 19 öğrenci eğitimleri sonunda Pınar Et bünyesinde istihdam edilmiştir.

TOBAV

Devlet Tiyatroları Opera ve Balesi Çalışanları Yardımlaşma Vakfı (TOBAV) İzmir Şubesi tarafından gerçekleştirilen ve yetenekli çocuk ve genç öğrencilerin eğitildiği "Sesime Kulak Verin" projesi Pınar'ın ana sponsorluğunda

gerçekleştirilmektedir. Proje ile yetenekli gençler güzel sanatlar liselerine, Konservatuarların ilk, orta ve yüksek bölümlerine, üniversitelerin, eğitim ve güzel sanatlar fakültesi müzik bölümlerine ve diğer çeşitli müzik okullarına devam ederek müziği meslek edinmelerine olanak sağlanmaktadır.

Yayınlar

Yaşam Pınarım Dergisi

Yaşam Pınarım Dergisi 2004 yılından bu yana farklı çizgisi ve içeriğiyle Pınar'ın tüketicileriyle, iş ortaklarıyla, akademik ve bürokratik çevrelerle arasında bir bağ kurmaktadır. 3 ayda bir 10 bin adet basılan Yaşam Pınarım Dergisi ücretsiz olarak dağıtılmaktadır.

Pınar Gazetesi

Üç ayda bir üreticilere yönelik olarak çıkarılan Pınar Gazetesi, süt ve et hayvancılığı yapan çiftçiler için önemli bir başvuru kaynağıdır.

Fuarlar - Kongreler – Sponsorluklar

- Pınar, 79. İzmir Enternasyonel Fuarı'nda Yaşar Topluluğu standı içinde yer alarak ürünlerini sergilemiştir.
- "Dünya Finansal ve Ekonomik Krizinden 2023 Türkiye'sine" temalı Forum İstanbul 2010 konferansı, Mayıs ayında İstanbul'da Pınar'ın ana sponsorluğunda gerçekleştirilmiştir.
- Pınar, Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu tarafından gerçekleştirilen kongre, seminer ve arama konferanslarına sponsor olarak destek vermiştir.
- Türkiye Aşçıları Federasyonu ve Antalya Şefler Birliği tarafından düzenlenen III. Uluslararası Altın Kep Aşçıları Yarışması Pınar'ın ana sponsorluğunda Antalya Expo Center Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. Yarışmaya Türkiye'nin her yerinden 2.500'e yakın aşçı katılmıştır.
- Pınar, Mayıs ayında Ege Üniversitesi Ebelik Bölümü, Türk Ebeler Derneği ve Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi işbirliğiyle gerçekleştirilen I. Ulusal ve Uluslararası Katılımlı Ebelik Öğrenci Kongresi'ne ana sponsor olmuştur.
- Pınar, Dokuz Eylül Üniversitesi ve Halk Sağlığı Uzmanları Derneği tarafından Ekim ayında İzmir'de gerçekleştirilen 13. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi'ne ana sponsor olmuştur.
- Pınar, İzmir Kalite Derneği tarafından Mayıs ayında gerçekleştirilen 11. Mükemmelliği Arayış Sempozyumu'na sponsor olmuştur.
- KALDER'in İzmir Şubesi tarafından birincisi düzenlenen Güvenli Gıda Sempozyumu Aralık 2010 tarihinde Pınar'ın sponsorluğunda gerçekleşmiştir.

- Pınar, Ekim ayında İstanbul'da Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve FAO tarafından düzenlenen Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Günü Kongresi'ne ana sponsor olarak destek vermiştir.
- Pınar, Nisan ayında İstanbul'da Türkiye Perakendeciler Federasyonu tarafından gerçekleştirilen Yerel Zincirler Buluşuyor Konferansı'na sponsor olmuştur.
- Pınar, Türkiye Kurumsal Yönetim Derneği (TYKD)'nin bu yıl 4. kez düzenlediği Uluslararası Kurumsal Yönetim Zirvesi'nin sponsorları arasında yer almıştır.

Ödüller-belgeler

Kuruluşundan bugüne kadar Türkiye'nin et ve et ürünleri sektöründe lider markası olmayı sürdüren Pınar Et, üretim standartları, teknolojisi, yenilikçiliği ve ilkleri gerçekleştirme gücüyle 2010 yılında da saygın kuruluşlarca ödüllendirilmiştir.

- Nielsen' in yaptığı "Marka Bilinirliği" araştırmasında kategorilerinde ilk hatırlanan markalar sıralamasında ambalajlı et kategorisinde %25,6 ile ilk hatırlanan marka olan Pınar, başarılarına bir yenisini daha eklemiştir.
- Capital dergisinin GFK Türkiye araştırma şirketiyle birlikte gerçekleştirdiği 11. Türkiye'nin En Beğenilen Şirketleri araştırmasında, Paketlenmiş Et Kategorisinde Pınar Et birinci olmuştur.
- Dünya Engelliler Günü kapsamında İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Konseyi Engelli Meclisi tarafından engellilere yönelik örnek çalışmalarını ve düzenlemelerini nedeniyle Pınar'a plaket verilmiştir.
- İzmir Ticaret Odası'nın 125. kuruluş yıldönümü kapsamında İzmir Vergi Dairesi Başkanlığı ile düzenlediği 2009 Yılı Vergi Ödül Töreni, İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde gerçekleştirilmiştir. Pınar Et, kurumlar vergisi kategorisinde İzmir ilinde rekortmen ilk üç oda üyesi arasına girmiştir. Ayrıca Pınar Et; Safi Ticari Kazanç Bildirimine Altın Madalya ve Döviz sağlamada Gümüş Madalya almaya hak kazanmıştır.
- Pınar Et, 2009 yılı faaliyetleri bazında, 2010 yılında Ege Bölgesi Sanayi Odası'nca En Yüksek Üretim Gerçekleştirme, En Yüksek İhracat Gerçekleştirme, En Yüksek Yatırım Gerçekleştirme ve Üretimde En Yüksek İstihdam Gerçekleştirme alanlarında birinci olarak Altın Madalya almıştır. Şirket, bunlara ek olarak En Yüksek Vergi Ödeme ve Marka Çalışmaları ile de ödüle layık görülmüştür.