

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU
2025

geleceği koruyoruz



AÇILIŞ

Rapor Hakkında
Yönetim Mesajı
Sürdürülebilirlik Özeti ve Öne Çıkan Başarılar

TASARLAYAN AKKOMARKA

Sürdürülebilirlik Vizyonu
Sürdürülebilirlik Manifestosu
Sürdürülebilirlik Modeli
Değer Yaratma Yaklaşımı
Çifte Önemlilik (Double Materiality)
Risk ve Fırsat Analizi
Sorumlu ve Ölçeklenebilir Büyüme Yaklaşımımız
SKA & GSTC ile Stratejik Uyum

LİDER AKKOMARKA

Yönetim ve Sorumluluk Yapısı
Stratejik Organizasyon Modeli
Yönetim Anlayışı
Etik İlkeler ve Uyum
Risk Yönetimi ve İç Kontrol
Yönetim Sistemleri ve Kalite Belgeleri
Ekonomik Göstergeler

DÖNÜŞTÜREN AKKOMARKA

Enerji ve Karbon Yönetimi
Atık Yönetimi ve Döngüsel Ekonomi
Gıda Atık Döngüsü
Mama ve Gübre Üretimi
Su Yönetimi ve Suyun Korunması
Biy çeşitlilik
İklim Kaynaklı Riskler

BÜYÜTEN AKKOMARKA

İnsan Kaynağına Yaklaşım
Çeşitlilik ve Fırsat Eşitliği
Çalışan Refahı ve Aile Dostu Uygulamalar
USLA Akademi
Yerel Üreticiler ve Kadın Kooperatifleri
Kültürel Miras ve Türk Gastronomisi
Paydaş Etkileşimi ve İş Birlikleri

PERFORMANS VE RAPORLAMA

Dünyaya Kazandırdıklarımız
Performans Göstergeleri
Büyüme ve Etki Göstergeleri
SKA & GSTC Eşleştirme Tabloları

EKLER

Metodoloji
Tanımlar
İndeksler
Veri Tabloları

RAPOR HAKKINDA

Akkomarka Restoran Topluluęu olarak sürdürülebilirliği yalnızca bir çevre politikası olarak değil; iş yapış biçimimizin, gastronomi anlayışımızın ve dünyaya karşı sorumluluğumuzun ayrılmaz bir unsuru olarak ele alıyoruz.

Büyümenin ancak doğru tasarlandığında gerçek değer yaratacağına inanıyor; doğal kaynakları koruyan, insanı ve kültürel mirası gözeten, aynı zamanda ölçülenebilir bir büyüme yaklaşımı benimsiyoruz. Akkomarka Restoran Topluluęu, gastronomi sektöründe faaliyet gösteren ve köklerini Anadolu mutfak kültüründen alan bir yapıdır. Kalite, güven ve sürdürülebilirlik ilkelerini tüm operasyonlarının ve büyüme stratejisinin merkezine konumlandırmaktadır.

Bu rapor, 2025 yılına ait sürdürülebilirlik performansını ortaya koymak amacıyla hazırlanmış olup, karşılaştırılabilirlik sağlamak adına 2024 yılı verilerine de yer verilmektedir.

Rapor kapsamı; Akkomarka Restoran Topluluęu'nun Türkiye operasyonlarını ve Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) çerçevesinde sürdürülebilirlik çalışmalarına dahil edilen tüm faaliyet alanlarını içermektedir. Bu kapsamda; SRH üyesi catering operasyonları, kamu kurumu işti rakleri (Beltur kafeler), Akkomarka dışındaki iş birlikleri kapsamında yer alan restoranlar (Serap) ve eğitim faaliyetlerinin yürütüldüğü USLA Akademi rapor kapsamına dahil edilmiştir.

Rapor kapsamında; enerji ve su kullanımı, atık yönetimi, gıda israfının azaltılması, sorumlu tedarik uygulamaları, çalışan refahı ve toplumsal katkı faaliyetleri ile sürdürülebilir gastronomi alanındaki çalışmalar bütüncül bir yaklaşımla ele alınmaktadır.

*“Gastronomi sadece damaklara değil,
geleceğe de dokunan bir alandır.”*



**Sürdürülebilirlik, doğaya,
insana ve yarınlara karşı
bir vicdan meselesidir.**



**“ Ali
AKKAŞ ,”**

Onursal Başkan

Ömrümün büyük bir kısmını verdiğim bu meslek bana şunu öğretti: Biz yalnızca yemek yapmayız... Biz hatıralar kurarız. Bir sofrada paylaşılan lokma, bazen bir annenin şefkati, bazen bir dostun samimiyeti, bazen de insanın hayat boyu unutamayacağı bir anıya dönüşür. Sivas'ın kadim topraklarından aldığım terbiye ile çıktığım bu yolda, her zaman emeğin, doğallığın ve samimiyetin izinden yürüdüm. Çünkü bilirim ki lezzet; yalnızca malzemede değil, niyette saklıdır. İşte bu inançla kurduğumuz Akkomarka'da biz, sadece sofralar kurmadık... Bir kültür, bir anlayış, bir değer inşa ettik. Bugün ise artık çok daha büyük bir sorumluluğun farkındayız. Gastronomi; sadece damaklara değil, geleceğe de dokunan bir alandır. Doğaya, insana ve yarınlara karşı bir vicdan meselesidir. Bu yüzden sürdürülebilirliği bir seçenek değil, varlık sebebimiz olarak görüyoruz. Tedarikten mutfağa, enerjiden atığa kadar her adımımızda doğaya saygıyı, insana faydayı ve geleceğe olan borcumuzu gözetiyoruz.

Anadolu'nun binlerce yıllık lezzet mirasını taşıırken, sadece geçmişi yaşatmıyor; aynı zamanda geleceği koruyoruz. Çünkü inanıyoruz ki bugün attığımız her adım, yarının dünyasında bizim adımıza konuşacaktır. Biz de ardımızda temiz bir iz, güçlü bir değer ve sürdürülebilir bir gelecek bırakmak için çalışıyoruz.

Gençlere her zaman şunu söylerim “Bu işin mayası sabırdır. Harcı dürüstlüktür. Üzerine koyacağınız en büyük değer ise vicdandır. Çünkü para kazanmak mümkündür ama güven kazanmak ömür ister. Ve asıl kalıcı olan, işte o güvendir.”

Ben hala öğreniyorum... Hala üretiyorum... Ve hala ilk günkü heyecanla inanıyorum:
İnsan yaptığı iş kadar değil, o işe kattığı anlam kadar iz bırakır.

Sevgilerimle,

Gastronominin, doğru kurgulandığında dönüştürücü bir güç olduğuna inanıyoruz.



“ Volkan AKKAŞ, ”

Yönetim Kurulu Üyesi

Akkomarka’da sürdürülebilirlik, bizim için bir sorumluluk tanımının ötesinde; nasıl büyüyeceğimizi, neyi dönüştüreceğimizi ve geleceğe nasıl bir iz bırakacağımızı belirleyen temel bir yönetim yaklaşımıdır. Çok markalı ve çok katmanlı bir gastronomi grubu olarak, kullandığımız her kaynağın doğa, insan ve toplum üzerindeki etkisini yalnızca izlemiyor; bu etkiyi aktif olarak yönetmeyi işimizin merkezine alıyoruz.

Bugün karşı karşıya olduğumuz iklim krizi, azalan kaynaklar ve değişen toplumsal dinamikler, iş yapış biçimlerini yeniden tanımlamayı zorunlu kılıyor. Biz bu dönüşümü bir zorunluluk olarak değil, Akkomarka’nın geleceğini inşa etme fırsatı olarak görüyoruz. Bu yaklaşım doğrultusunda; daha fazla tüketen değil, daha akıllı tasarlayan, daha verimli üreten ve yarattığı etkiyi ölçülebilen bir yapı kuruyoruz.

Elinizdeki bu rapor, yalnızca hedeflerimizi değil; sahada hayata geçen uygulamaları, ölçülebilir sonuçları ve uzun vadeli değer yaratma modelimizi ortaya koymaktadır. Gıda atıklarının dögüsel ekonomiye kazandırılmasından insan kaynağının gelişimine, yerel üretimin desteklenmesinden çevresel etkinin azaltılmasına kadar uzanan bu yolculuk, Akkomarka’nın ölçeğiyle birlikte sorumluluğunu da büyüten yaklaşımının bir sonucudur. Gastronominin, doğru kurgulandığında yalnızca bir tüketim alanı değil; dönüştürücü bir güç olduğuna inanıyoruz. Bu inançla, Akkomarka olarak yalnızca uyum sağlayan değil; yön veren, dönüştüren ve birlikte büyüyen bir yapı olma hedefiyle ilerliyoruz.

Sevgilerimle,

Bizim mutfağımızda sadece yemekler değil; toprak, su ve gelecek pişiyor.



**“ Okan
AKKAŞ ,”**

Yönetim Kurulu Üyesi

Biz, Anadolu'nun kadim mutfak kültürünü Türkiye'den dünyaya en saf ve yalın haliyle taşıyan bir gastronomi kolektifiyiz. Ancak bizim için bir tabağın başarısı, sadece lezzetiyle değil; o tabağın doğada bıraktığı izle ölçülür.

Türk mutfağını modernize etmek yerine, özündeki sadeliği koruyoruz. Ürün seçimlerimizde yerel üreticiyi destekliyoruz, biyoçeşitliliği koruyan içeriklerle çalışıyoruz.

Restoranlarımızı sadece birer yeme-içme alanı olarak değil, enerji verimliliği ve çevre dostu materyallerle nefes alan, doğayla entegre yapılar olarak tasarlıyoruz.

Enerji kullanımından atık yönetimine kadar her süreçte "onarıcı gastronomi" modelini benimsiyoruz. Sürdürülebilirliği bir pazarlama aracı değil, operasyonel bir zorunluluk olarak işimizin odağına koyuyoruz. Sektörde yeni standartlar belirlemek ve gastronominin sadece tüketmek değil, yaşatmak olduğunu kanıtlamak için çalışıyoruz.

Bizim mutfağımızda sadece yemekler değil; toprak, su ve gelecek pişiyor.

Sevgilerimle,

Sürdürülebilirlik, bizim için yalnızca kaynakları değil; mutfağın ruhunu ve emeğin değerini de geleceğe taşımaktır.

**“ Serkan
TÜFEK ,”**
CEO



Akkomarka olarak sürdürülebilirliği, yalnızca çevresel bir sorumluluk değil; iş yapış biçimimizin ve büyüme stratejimizin ayrılmaz bir parçası olarak görüyoruz. Çok markalı bir gastronomi grubu olarak, kullandığımız her kaynağın doğa, insan ve toplum üzerindeki etkisinin bilinciyle hareket ediyoruz.

Küresel ölçekte artan iklim ve kaynak riskleri karşısında yaklaşımımız nettir: Daha fazla tüketerek değil, daha akıllı tasarlayarak ve daha verimli üreterek büyümek.

Bu rapor; gıda atık döngüsü, enerji ve su yönetimi, insan kaynağı yatırımları ve yerel üreticilerle kurduğumuz iş birlikleri gibi alanlarda sahada hayata geçirilen uygulamalarımızı ve ölçülebilir çıktılarımızı ortaya koymaktadır. Amacımız, sürdürülebilirliği operasyonel kararlarımızın merkezine yerleştirerek uzun vadeli değer yaratmaktır.

Aynı zamanda kültürel mirası korumayı ve Türk gastronomisini dünyaya doğru bir anlatıyla taşımayı temel sorumluluklarımızdan biri olarak görüyoruz. Çünkü sürdürülebilirlik, bizim için yalnızca kaynakları değil; mutfağın ruhunu ve emeğin değerini de geleceğe taşımaktır.

Akkomarka olarak, bulunduğumuz her coğrafyada çevresel ve sosyal etkiyi birlikte yöneten, paydaşlarıyla birlikte büyüyen bir yapı olma hedefiyle yolumuza kararlılıkla devam ediyoruz.

Sevgilerimle,

Üretirken tüketmeyen, dönüştüren ve fayda yaratan bir gastronomi modeli inşa etmeye kararlıyız.

“**Elif
ÜNGÖR,**”
CQO



Gastronomi bugün yalnızca bir yeme-içme deneyimi değil; tarımdan enerjiye, tedarik zincirinden atık yönetimine uzanan bütüncül bir ekosistemdir. Akkomarka olarak restoran işletmeciliğini yalnızca operasyonel bir faaliyet olarak değil; ekonomik, çevresel ve toplumsal sorumluluk taşıyan entegre bir model olarak ele alıyoruz. Sorumlu Restoran Hareketi ile üretimden servise, atık yönetiminden enerji kullanımına kadar tüm süreçlerimizi ölçülebilir ve sistematik bir çerçevede yönetiyoruz. Amacımız gastronomiyi tüketim alanı olmaktan çıkarıp sorumlu üretim bilinciyle yeniden tanımlamaktır.

Bazı restoranlarımızın yanında hayata geçirdiğimiz bostanlarımızda doğal dengeyi gözeten üretim gerçekleştiriyor; tabağa gelen ürünün hikâyesini kaynağından itibaren sahipleniyoruz.

Gıda atıklarını ayrıştırarak kendi yatırımımız olan kompost tesisimizde dönüştürüyor; bu atıkları kedi-köpek maması ve organik gübreye çeviriyoruz. Böylece atığı bertaraf edilen bir unsur olmaktan çıkarıp yeniden değer üreten bir kaynağa dönüştürüyoruz. Cam geri dönüşüm programımız kapsamında cam atıkları granül hale getirerek lisanslı iş ortaklarımız aracılığıyla yeniden ekonomiye kazandırıyor; kontrolsüz dolaşımın ve kayıt dışı üretim risklerinin azaltılmasına katkı sağlıyoruz. Enerji ihtiyacımızı grubumuz bünyesindeki güneş enerji santrallerinde üretilen yenilenebilir kaynaklardan karşılıyor; su ve karbon yönetimini veriye dayalı sistemlerle takip ediyoruz. Gıda güvenliği, kalite ve sürdürülebilir işletme yönetimi alanlarındaki eğitim programlarımızla insan kaynağımızı dönüşümün merkezine yerleştiriyoruz.

2025 yılı bu yaklaşımın daha entegre ve daha ölçülebilir hale geldiği bir dönem olmuştur. Bu rapor, attığımız adımların ve geleceğe dair taahhütlerimizin açık ifadesidir.

Akkomarka olarak üretirken tüketmeyen, dönüştüren ve fayda yaratan bir gastronomi modeli inşa etmeye kararlıyız.

Sevgilerimle,

Sorumluluk bilinciyle hareket ederek sürdürülebilir büyümeye katkı sunan bir tedarik modeli oluşturuyoruz.

“**H a n d e
A Y D I N**”

C S C O



Satın alma fonksiyonu olarak, Akkomarka'nın sürdürülebilirlik vizyonunu tedarik zincirimizin her halkasına entegre etmeyi temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Sorumlu tedarik yaklaşımımız doğrultusunda mümkün olan ürünleri yakın coğrafyalardan temin ederek karbon ayak izimizi azaltmayı, yerel ekonomiyi desteklemeyi ve tedarik sürekliliğini güçlendirmeyi önceliklendiriyoruz.

Yerel ve özellikle kadın üreticilerle kurduğumuz iş birlikleri sayesinde hem kaliteli ve özgün ürünlere erişiyor hem de kapsayıcı ve adil bir değer zinciri oluşturuyoruz. Coğrafi işaretli ve izlenebilir ürün kullanımını artırarak kültürel mirasın korunmasına ve şeffaf tedarik süreçlerine katkı sağlıyoruz.

Kaynak verimliliği odağında etkin stok planlama ve talep tahminleme ile gıda israfını minimize etmeyi hedefliyor; böylece operasyonel verimlilik sağlarken çevresel etkimizi azaltıyoruz. Sorumlu Restoran Hareketi kriterlerini süreçlerimize entegre ederek coğrafi işaretli, kadın kooperatifi ve bitki bazlı ürünlerin portföyümüzdeki payını artırıyoruz.

Önümüzdeki dönemde izlenebilirlik altyapımızı dijital araçlarla güçlendirmeyi, sürdürülebilirlik performansı yüksek tedarikçilerle uzun vadeli iş birlikleri kurmayı ve sosyo-çevresel etki kriterlerini değerlendirme sistemimizin ayrılmaz bir parçası haline getirmeyi hedefliyoruz.

Amacımız, değer zincirimizin her aşamasında sorumluluk bilinciyle hareket ederek sürdürülebilir büyümeye katkı sunan bir tedarik modeli oluşturmaktır.

Sevgilerimle,

Sürdürülebilirliği finansal performansın alternatifi değil, en güçlü tamamlayıcısı olarak görüyoruz.

“ Mişel AKAY ”
CFO



Akkomarka olarak sürdürülebilirliği yalnızca çevresel ve sosyal sorumluluk alanı olarak değil, uzun vadeli finansal dayanıklılığımızın ve değer yaratma stratejimizin temel unsuru olarak görüyoruz. Finans yaklaşımımız; Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) hedeflerimizle uyumlu, disiplinli sermaye tahsisi ve ölçülebilir etki odağında şekillenmektedir.

Güneş enerji santrallerimiz ve kompost tesisimiz gibi yatırımlarımız, çevresel etkimizi azaltmanın yanı sıra operasyonel maliyetlerimizi optimize eden, enerji bağımsızlığımızı güçlendiren ve rekabet avantajı sağlayan stratejik adımlardır. Yatırım kararlarımızda finansal geri dönüş süresi, karbon azaltımı, operasyonel verimlilik ve risk azaltımı birlikte değerlendirilmektedir.

Enerji, su ve atık yönetimi projelerimiz sayesinde birim maliyetlerimizi düşürürken enerji ve hammadde fiyatlarındaki dalgalanmalara karşı daha dirençli bir mali yapı oluşturuyoruz. Sürdürülebilirlik; iklim riskleri, regülasyonlar ve tedarik zinciri kırılganlıklarını kapsayan risk yönetimi ve finansal planlama süreçlerimize entegre edilmiştir.

Enerji, su, atık ve karbon göstergelerini düzenli izleyerek yatırımlarımızın finansal ve çevresel etkisini ölçüyor, performans sonuçlarını şeffaf şekilde paylaşıyoruz. SRH, maliyet yapımızı güçlendirirken marka değerimizi artıran stratejik bir yol haritası sunmaktadır. Akkomarka olarak sürdürülebilirliği finansal performansın alternatifi değil, en güçlü tamamlayıcısı olarak görüyor; sorumlu büyüme anlayışıyla geleceğin finansal gücünü inşa etmeye kararlıyız.

Sevgilerimle,



Akkomarka, yeme-içme sektöründe çok markalı yapısıyla faaliyet gösteren, yenilikçi ve sürdürülebilir büyümeyi temel alan bir restoran grubudur. Farklı mutfak kültürlerini ve özgün konseptleri aynı çatı altında buluşturan Akkomarka; Türkiye başta olmak üzere yurt dışında da restoran yatırımları, işletmecilik ve franchise modelleriyle hizmet vermektedir. Bünyesinde yer alan markalar; geleneksel lezzetlerden dünya mutfaklarına, hızlı servisten fine-dining konseptlerine kadar geniş bir yelpazede misafirlerine kaliteli deneyimler sunmaktadır.

Akkomarka, yalnızca ticari başarıyı değil; çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliği de kurumsal sorumluluğunun temel bir parçası olarak görmektedir. Gıda israfının azaltılması, kaynakların verimli kullanımı, yerel tedarik zincirlerinin desteklenmesi ve çevresel etkilerin minimize edilmesi öncelikli çalışma alanlarımız arasındadır. Aynı zamanda çalışan gelişimi, iş sağlığı ve güvenliği, etik iş yapış biçimleri ve toplumsal katkı projeleri ile uzun vadeli değer yaratmayı hedeflemekteyiz.

Sektörde fark yaratan uygulamalarımız, dijitalleşme yatırımlarımız ve sürekli gelişimi destekleyen yönetim anlayışımız ile Akkomarka, gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakma hedefi doğrultusunda sürdürülebilir bir büyüme yolculuğunu kararlılıkla sürdürmektedir.

TARİHÇEMİZ

1995'te bir ateşle başlayan yolculuk, bugün sürdürülebilirlik odağında şekillenen, global ve çok katmanlı bir gastronomi ekosistemine dönüştü.

- **1995** ————— Levent'te açılan ilk Köşebaşı ile, yerel lezzetleri yaşatmayı ve gelecek nesillere aktarmayı hedefleyen bir gastronomi yolculuğu başladı.
- **2002** ————— Köşebaşı Cadde ile şehir içinde büyüme sağlanırken, markanın kültürel miras taşıyıcılığı güçlendi.
- **2008** ————— Köşebaşı Beylikdüzü şubesi ile franchise modeliyle büyüme sürecinin ilk adımı atıldı.
- **2013** ————— Ali Ocakbaşı Karaköy ile geleneksel mutfak modern tekniklerle yeniden yorumlanarak sürdürülebilir gastronominin temelleri atıldı.
- **2014** ————— Köşebaşı Bakü'de açılarak yerel değerlerin global ölçekte yayılması sağlandı.
- **2014** ————— Ali Ocakbaşı Amsterdam ile Türk mutfağı uluslararası gastronomi sahnesine taşındı.
- **2017** ————— Snob Street Food ve Mr. Meat Steakhouse ile farklı tüketim alışkanlıklarına hitap eden, çeşitlilik odaklı bir yapı kuruldu.
- **2019** ————— Sorumlu Restoran Hareketi kurularak çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik grup kültürünün merkezine alındı.
 - + Perihan Meyhane ile meyhane kültürü yeniden ele alındı; gelenekten beslenen, ritmi ve ruhu bugüne ait yeni nesil bir paylaşım deneyimi yaratıldı.
- **2020** ————— Üniversitelerle başlatılan sürdürülebilirlik eğitimleri, 2019'da hayata geçirilen Sorumlu Restoran Hareketi'nin temelini oluşturan kurumsal dönüşümün ilk adımı olmuştur.
 - + Snob Street Food ve Mr. Meat Steakhouse ile Amsterdam pazarındaki büyüme ivmesi artırıldı.
 - + Yemek Hazır markası ile hayata geçirilen bulut mutfak modeli sayesinde kaynak kullanımı optimize edilerek verimli üretim sistemlerine geçiş sağlandı.

TARİHÇEMİZ

- **2021** — Ken Sushi & More ve Yamo Sushi ile farklı mutfak kültürleri portföye dahil edilerek kapsayıcı bir gastronomi yaklaşımı benimsendi.
- **2022** — Köşebaşı Özbekistan'da büyüyerek farklı coğrafyalarda sürdürülebilir marka varlığı oluşturuldu.
 - + Ristorante Umberto ile global mutfak çeşitliliği artırıldı.
 - + All Day Catering ile kurumsal ölçekte sürdürülebilir ve yüksek kapasiteli hizmet modelleri geliştirildi.
 - + Sorumlu Restoran Hareketi ve Coca-Cola iş birliği ile Sivas'ta 10.000 fidanlık bir hatıra ormanı kurularak çevresel sürdürülebilirliğe somut katkı sağlandı.
- **2023** — Sivas ilinde kurulan güneş enerji santralleri ile grubun enerji tüketimi yenilenebilir kaynaklara taşındı.
- **2024** — Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında hayata geçirilen kompost tesisi ile gıda atıkları yeniden kazanıma dahil edilerek dögüsel ekonomi modeline somut katkı sağlandı.
 - + Lokanta Safderun ile geleneksel mutfak, sürdürülebilirlik perspektifiyle yeniden yorumlandı.
 - + Gerçekleştirilen teknoloji yatırımı Reztoran ile; Türkiye'nin Google entegrasyonlu ilk rezervasyon sistemlerinden biri olarak konumlanan bu platform üzerinden rezervasyon yönetiminden etkinlik ve deneyim satın almaya, online sipariş ve ödeme süreçlerinden misafir verisi ve sadakat yönetimine kadar tüm gastronomi yolculuğu tek çatı altında toplanarak 360 derece entegre bir dijital deneyime dönüştürüldü.
- **2025** — Ali Ocakbaşı Karaköy, Michelin Bib Gourmand ödülü olarak sürdürülebilir kalite anlayışını uluslararası ölçekte tescilledi.
 - + USLA Akademi'nin bünyeye dahil edilmesiyle bilgi, eğitim ve sürdürülebilir gastronomi kültürü kurumsal yapıya entegre edildi.
- **2026** — Alaf ve 2Tek' in gruba katılması ile yerel ürün ve tekniklerin rafine yorumlarıyla sürdürülebilir fine dining yaklaşımı güçlendirildi.
 - + Liminal ile düşük atık ve deneyim odaklı yeni nesil kokteyl bar kültürü hayata geçirildi.
 - + Snob Street Food Barcelona açılışı ile sürdürülebilir büyüme global ölçekte hız kazandı.
 - + Ali Ocakbaşı Karaköy Michelin Bib Gourmand kategorisindeki yerini korurken, Alaf da Michelin Guide seçkisindeki varlığını sürdürerek başarılarını devam ettirdi.



“ 16 Marka, 60'dan Fazla Restoran ile Yılda 5 Milyon Misafire Hizmet. ”



ÖDÜLLERİMİZ BAŞARILARIMIZ ÜYELİKLERİMİZ

1

ÖDÜLLERİMİZ

Akkomarka, Michelin Guide ve Condé Nast Traveller gibi saygın gastronomi otoriteleri tarafından ödüllendirilen markalarıyla Türk mutfağını global ölçekte başarıyla temsil etmektedir.

Ali Ocakbaşı, Michelin Bib Gourmand ödülüne layık görülürken; Köşebaşı, Condé Nast Traveller tarafından “Dünyanın En İyi 50 Restoranı” arasında gösterilmiştir. Akkomarka bünyesindeki Alaf markası ise Michelin Guide Selection, La Liste Hidden Gem, Gault & Millau ve The World’s 50 Best Discovery List seçkilerinde yer alarak uluslararası alanda önemli bir başarı elde etmiştir.

2

BAŞARILARIMIZ

Akkomarka tarafından hayata geçirilen Sorumlu Restoran Hareketi, sürdürülebilir gastronomi alanında sektöre örnek bir model olarak konumlanmakta; çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik alanlarında fark yaratan uygulamalarıyla öne çıkmaktadır.

Bu kapsamda, Food Marketing Awards’ta Sorumlu Restoran Hareketi ve Gıda Atık Döngüsü projeleriyle iki ayrı kategoride Altın Ödül kazanılmıştır. Ayrıca, Boğaziçi Üniversitesi Elektroteknoloji Kulübü (BUEC IEEE) tarafından düzenlenen Çevre Ödülleri kapsamında, Akkomarka ve Beltur A.Ş., “Yılın Çevreci Gıda Firması” ödülüne layık görülmüştür.

Bunun yanı sıra, İstanbul’da Green Key sertifikasına sahip toplam iki restorandan biri olunmuş; Türk-Alman Üniversitesi tarafından düzenlenen Hayvan Refahı Ödülleri kapsamında ise Kafessiz Yumurta – İyi Yumurta uygulamasıyla ödül alınmıştır.

3

ÜYELİKLERİMİZ

Akkomarka, sürdürülebilir turizm ve sorumlu işletmecilik standartlarının geliştirilmesini hedefleyen Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi (GSTC) üyesidir. Bu üyelik, grubun uluslararası sürdürülebilirlik kriterlerine uyumunu güçlendirmekte ve sürekli iyileştirme yaklaşımını desteklemektedir.

AKKOMARKA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YAKLAŞIMIMIZ

Akkomarka olarak sürdürülebilirliği; çevresel sorumluluk, sosyal etki ve güçlü kurumsal yönetim anlayışıyla bütüncül bir şekilde ele alıyoruz. Tüm operasyonlarımızda doğal kaynakların korunmasını, gıda israfının azaltılmasını, etik iş yapış biçimlerini ve paydaşlarımız için uzun vadeli değer yaratmayı temel öncelik olarak görüyoruz.

02

SOSYAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Çalışanlarımız, sürdürülebilir büyümemizin temel paydaşlarıdır. Akkomarka, çalışan gelişimini destekleyen eğitim programları, iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları, fırsat eşitliği ve kapsayıcı insan kaynakları politikaları ile güçlü bir kurum kültürü inşa etmektedir.

Toplumsal fayda yaratma yaklaşımı doğrultusunda; yerel üreticilerle uzun vadeli iş birlikleri kurulmakta, gıda güvenliği bilincini artıran projeler desteklenmekte ve sosyal sorumluluk çalışmaları yürütülmektedir. Paydaş katılımı ve şeffaf iletişim anlayışı, sosyal etkimizi güçlendiren temel unsurlar arasında yer almaktadır.

01

ÇEVRESEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Akkomarka, çevresel etkilerini azaltmaya yönelik uygulamaları operasyonlarının merkezine konumlandırmaktadır. Enerji ve su verimliliğini artırmaya yönelik yatırımlar yapılmakta; atık yönetimi süreçleri, geri dönüşüm uygulamaları ve ambalaj kullanımının azaltılması sürekli olarak geliştirilmektedir.

Gıda israfının önlenmesi, sorumlu tedarik zinciri yönetimi ve yerel üreticilerin desteklenmesi çevresel performansımızın temel unsurlarını oluşturmaktadır. Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında hayata geçirilen gıda atığı azaltımı, bilinçli tüketim ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları, çevresel etkimizi ölçülebilir şekilde iyileştirmeyi hedeflemektedir.

03

YÖNETİŞİM VE ETİK YÖNETİM

Akkomarka'nın kurumsal yönetim yaklaşımı; şeffaflık, hesap verebilirlik, etik değerlere bağlılık ve mevzuata uyum ilkeleri üzerine kuruludur. Risk yönetimi, iç denetim mekanizmaları ve veri güvenliği uygulamaları ile operasyonel süreklilik güvence altına alınmaktadır.

Ulusal ve uluslararası sürdürülebilirlik standartlarıyla uyumlu hareket edilmekte; performans göstergeleri düzenli olarak izlenmekte, raporlanmakta ve sürekli iyileştirme kültürü desteklenmektedir. GSTC üyeliği, Akkomarka'nın uluslararası sürdürülebilirlik kriterlerine uyum konusundaki kararlılığını pekiştirmektedir.

TASARLAYAN AKKOMARKA

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VİZYONU

Akkomarka olarak vizyonumuz; gastronomi sektöründe çevresel sorumluluk, toplumsal fayda ve etik yönetim ilkelerini bütüncül bir yaklaşımla benimseyerek, sürdürülebilir değer yaratan öncü bir marka ekosistemi olmaktır.

Doğal kaynakların korunmasını, gıda israfının en aza indirilmesini, iklim etkilerinin azaltılmasını ve döngüsel ekonomi anlayışının yaygınlaştırılmasını temel hedeflerimiz arasında görüyoruz.

Operasyonlarımızın her aşamasında verimlilik, inovasyon ve ölçülebilir performans yaklaşımıyla çevresel etkimizi sürekli iyileştirmeyi amaçlıyoruz. Çalışanlarımızın gelişimini destekleyen kapsayıcı bir

kurum kültürü oluşturmayı, güvenli ve adil çalışma ortamları sağlamayı ve paydaşlarımızla şeffaf, güvene dayalı ilişkiler kurmayı sürdürülebilir başarının vazgeçilmez unsurları olarak kabul ediyoruz.

Akkomarka, yerel üreticileri destekleyen, sorumlu tedarik zinciri anlayışını güçlendiren ve toplumsal farkındalık yaratan projelerle bulunduğu coğrafyalara değer katmayı hedeflemektedir. Uluslararası sürdürülebilirlik standartlarıyla uyumlu hareket ederek, bugünün ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesillerin yaşam kaynaklarını koruyan bir büyüme modeli inşa etmeyi amaçlamaktadır.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MANİFESTOSU

Akkomarka olarak sürdürülebilirliği; bir yan faaliyet ya da dönemsel bir tercih değil iş yapış biçimimizin, büyüme anlayışımızın ve dünyaya karşı sorumluluğumuzun temel unsuru olarak görüyoruz.

Gastronomi sektöründe faaliyet gösteren bir yapı olarak biliyoruz ki;gıda, enerji, su ve emek sınırlı kaynaklardır.Bu kaynakları tüketen değil, koruyan, dönüştüren ve değer katan bir yaklaşımı benimsiyoruz.

Bizim için sürdürülebilirlik daha az tüketmekten önce daha doğru tasarlamak,büyümekten önce etkiyi yönetmek verimlilikten önce insanı ve doğayı gözetmek demektir.

AKKOMARKA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK:



Tasarlanır. Karar alma süreçlerimizin en başında yer alır; sonradan eklenen bir düzeltme değildir.



Ölçülür. Niyetlerle değil, verilerle ve sahadan gelen çıktılarla yönetilir.



Dönüştürür. Gıda atıklarını bertaraf edilmesi gereken bir yük değil, dögüsel ekonominin parçası olarak ele alır; mama ve gübreye dönüştürerek çevresel ve toplumsal fayda yaratır.



Büyürken dengeler. Ölçeklenmeyi; kaynak kullanımı, kalite, insan kaynağı ve kültürel uyum kriterleriyle birlikte ele alır.



İnsanı merkeze alır. Çalışanlarını, paydaşlarını ve toplumu sürdürülebilirliğin asli unsuru olarak görür.



Kültürel mirası korur. Türk gastronomisinin köklü birikimini, yerel üretimi ve coğrafi işaretli değerleri geleceğe taşımayı sorumluluk kabul eder.



Akkomarka, sürdürülebilirliği yalnızca kendi operasyonları için değil;sektör, toplum ve gelecek nesiller için bir ortak değer alanı olarak görür.



İnanıyoruz ki gastronomi, doğru ele alındığında yalnızca sofralar kurmaz; doğayı korur, toplumu güçlendirir ve geleceği şekillendirir.



Biz bu sorumluluğu üstleniyor; tasarlayan, dönüştüren ve birlikte büyüten bir Akkomarka için çalışıyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MODELİ

Akkomarka, sürdürülebilirliği yalnızca çevresel performans göstergeleriyle sınırlı bir alan olarak değil; stratejik karar alma süreçlerine entegre edilmiş, operasyonel mükemmeliyeti destekleyen ve kurumsal değer zincirinin tamamına yayılan bir yönetim modeli olarak ele almaktadır. Sürdürülebilirlik yaklaşımı; çevresel sorumluluk, toplumsal katkı ve ekonomik süreklilik eksenlerinde bütüncül bir yapı üzerine kurgulanmıştır.

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik modeli 4 temel katmandan oluşmaktadır: stratejik yönetim, operasyonel uygulama katmanı, paydaş entegrasyonu katmanı ve ölçüm-iyileştirme döngüsü. Bu yapı sayesinde sürdürülebilirlik hedefleri yalnızca politika seviyesinde değil, sahadaki günlük operasyonlara entegre edilerek somut etki yaratacak şekilde yönetilmektedir.



STRATEJİK YÖNETİŞİM

Sürdürülebilirlik, Akkomarka üst yönetimi tarafından kurumsal risk yönetimi, marka itibarı, operasyonel verimlilik ve uzun vadeli büyüme stratejilerinin ayrılmaz bir bileşeni olarak ele alınmaktadır. Tüm markalar ve operasyon noktaları, ortak sürdürülebilirlik prensipleri çerçevesinde hizalanmakta; çevresel ve sosyal etkilerin yönetimi kurumsal karar mekanizmalarına entegre edilmektedir.

Bu çerçevede sürdürülebilirlik politikaları; enerji ve su verimliliği, atık yönetimi, tedarik zinciri sorumluluğu, karbon yönetimi, çalışan gelişimi ve toplumsal katkı alanlarında hedefler içermektedir. Stratejik öncelikler, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu şekilde belirlenmektedir.

OPERASYONEL UYGULAMA KATMANI

Modelin operasyonel omurgasını Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) oluşturmaktadır. SRH; enerji yönetimi, su verimliliği, atık azaltımı, geri dönüşüm, gıda israfının önlenmesi, yenilenebilir enerji kullanımı, karbon ayak izi yönetimi, biyolojik çeşitliliğin korunması, sorumlu tedarik ve çalışan farkındalığı gibi alanlarda standartlaştırılmış uygulama setleri sunmaktadır.

Bu yapı sayesinde sürdürülebilirlik hedefleri, sahada ölçülebilir operasyonel göstergelere dönüştürülmekte; eğitim, denetim ve performans izleme mekanizmaları ile kurumsal disiplin sağlanmaktadır.

Akkomarka sürdürülebilirlik modelinin operasyonel omurgasını, Akkomarka tarafından geliştirilen ve sektöre örnek bir dönüşüm modeli olarak konumlanan Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) oluşturmaktadır. SRH; enerji yönetiminden atık yönetimine, su kullanımından tedarik süreçlerine, üretimden servise kadar tüm operasyonel süreçlerin sorumlu, etik ve çevreye duyarlı bir anlayışla yönetilmesini hedefleyen bütüncül bir uygulama çerçevesidir.

Model; enerji ve su verimliliği, atık azaltımı ve geri dönüşüm, bitkisel atık yağ yönetimi, yenilenebilir enerji kullanımı, gıda israfının önlenmesi, kompost uygulamaları, karbon ayak izinin azaltılması, biyolojik çeşitliliğin korunması, yerel ve kadın üreticilerin desteklenmesi, vegan-vegetaryen ve glutensiz ürün çeşitliliğinin artırılması ile eğitim ve farkındalık faaliyetlerini kapsayan geniş bir etki alanına sahiptir.



PAYDAŞ ENTEGRASYONU KATMANI

Akkomarka sürdürülebilirlik modeli, yalnızca iç operasyonlarla sınırlı olmayan, paydaş katılımını merkeze alan bir yapı üzerine kuruludur. Çalışanlar, tedarikçiler, misafirler, iş ortakları, yerel üreticiler ve sivil toplum kuruluşları modelin aktif bileşenleri olarak konumlanmaktadır.

Eğitim programları, bilinçlendirme uygulamaları, sürdürülebilir ürün tercihleri ve ortak projeler aracılığıyla paydaşların sürdürülebilirlik hedeflerine katılımı desteklenmektedir. Bu yaklaşım, sürdürülebilir etkinin ölçülenmesini ve yaygınlaştırılmasını mümkün kılmaktadır.

ÖLÇÜM, PERFORMANS YÖNETİMİ VE SÜREKLİ İYİLEŞTİRME KATMANI

Modelin dördüncü katmanı; veri temelli yönetim anlayışını esas almaktadır. Enerji, su, atık, eğitim ve sosyal etki göstergeleri düzenli olarak izlenmekte; performans analizleri üzerinden iyileştirme alanları belirlenmektedir.

Bu yapı sayesinde sürdürülebilirlik performansı yalnızca raporlanan bir çıktı değil; operasyonel kararları besleyen aktif bir yönetim girdisi haline gelmektedir. Şeffaf raporlama ve karşılaştırılabilir göstergeler, kurumsal hesap verebilirliği güçlendirmektedir.





DEĞER YARATMA YAKLAŞIMI

Akkomarka, sürdürülebilirliği yalnızca çevresel etkilerin azaltılması perspektifiyle değil; tüm paydaşlar için uzun vadeli değer üreten bütüncül bir iş modeli yaklaşımıyla ele almaktadır. Değer yaratma yaklaşımı; finansal sürdürülebilirlik, operasyonel mükemmeliyet, çevresel sorumluluk ve toplumsal katkı eksenlerinde dengeli bir yapı üzerine inşa edilmiştir.

Bu yaklaşım, Akkomarka'nın büyüme stratejisini kısa vadeli performans göstergelerinin ötesine taşıyarak; marka itibarı, risk dayanıklılığı, kaynak verimliliği ve paydaş güveni gibi uzun vadeli rekabet avantajlarını güçlendirmektedir.

01

ENTEĞRE DEĞER ZİNCİRİ YÖNETİMİ

Değer yaratma modeli; tedarikten üretime, servisten atık yönetimine kadar uzanan tüm değer zincirini kapsayan entegre bir yönetim anlayışına dayanmaktadır. Sürdürülebilir tedarik kriterleri, yerel ve coğrafi işaretli ürün tercihleri, enerji ve su verimliliği uygulamaları, atık azaltımı ve dögüsel ekonomi çözümleri operasyonel süreçlere sistematik biçimde entegre edilmektedir.

Bu yapı sayesinde hem çevresel ayak izi azaltılmakta hem de maliyet optimizasyonu, süreç verimliliği ve operasyonel dayanıklılık sağlanmaktadır.

02

ÇEVRESEL DEĞER YARATIMI

Akkomarka, kaynak kullanımını minimize eden ve çevresel etkileri ölçülebilir biçimde azaltan uygulamalarla ekosistem üzerindeki baskıyı azaltmayı hedeflemektedir. Organik atıkların geri kazanımı, geri dönüşüm uygulamaları, enerji ve su tasarrufu, karbon emisyonlarının azaltılması ve yenilenebilir enerji yatırımları çevresel değer yaratımının temel bileşenlerini oluşturmaktadır.

Gıda Atık Dögüsü Projesi ve Sorumlu Restoran Hareketi uygulamaları, atık oluşumunu kaynağında azaltarak dögüsel ekonomi yaklaşımını güçlendirmekte; doğal kaynakların korunmasına somut katkı sağlamaktadır.

05

UZUN VADELİ DAYANIKLILIK VE KURUMSAL SÜREKLİLİK

Değer yaratma yaklaşımı, Akkomarka'nın iklim risklerine, kaynak kısıtlarına ve regölasyon değişimlerine karşı kurumsal dayanıklılığını artırmayı hedeflemektedir. Ölçülebilir performans yönetimi ve sürekli iyileştirme kültürü, sürdürülebilir büyümenin güvence altına alınmasını sağlamaktadır.

03

EKONOMİK DEĞER YARATIMI

Sürdürülebilirlik yatırımları, Akkomarka için yalnızca maliyet kalemi değil; uzun vadeli finansal dayanıklılığı artıran stratejik bir yatırım alanıdır. Enerji ve su verimliliği projeleri işletme giderlerini optimize ederken, atık azaltımı ve geri kazanım uygulamaları kaynak maliyetlerinin düşürülmesine katkı sağlamaktadır.

Aynı zamanda sürdürülebilirlik performansı, marka değerinin güçlenmesi, paydaş güveninin artması ve yatırımcı ilgisinin desteklenmesi açısından kurumsal itibara doğrudan katkı sunmaktadır.

04

TOPLUMSAL VE SOSYAL DEĞER YARATIMI

Değer yaratma yaklaşımı, toplumsal faydayı iş modelinin ayrılmaz bir parçası olarak konumlandırmaktadır. Yerel üreticilerin ve kadın kooperatiflerinin desteklenmesi, sağlıklı ve kapsayıcı ürün alternatiflerinin sunulması, çalışan eğitimleri ve farkındalık programları sosyal değer üretimini destekleyen temel alanlardır.

Gıda israfının azaltılması, hayvan barınaklarına mama desteği, eğitim faaliyetleri ve sürdürülebilir tüketim bilincinin yaygınlaştırılması yoluyla toplumsal etki ölçüklenebilmektedir.



ÇİFTE ÖNEMLİLİK

DOUBLE MATERIALITY

Çifte Önemlilik Yaklaşımımız

Akkomarka, sürdürülebilirliği yalnızca çevresel ve sosyal etkilerin yönetimi olarak değil; aynı zamanda uzun vadeli finansal dayanıklılık, operasyonel süreklilik ve kurumsal itibarı destekleyen stratejik bir yönetim alanı olarak ele almaktadır. Akkomarka, sürdürülebilirliği yalnızca çevresel ve sosyal etkilerin yönetimi olarak değil; aynı zamanda uzun vadeli finansal dayanıklılığı, operasyonel sürekliliği ve kurumsal itibarı destekleyen stratejik bir yönetim alanı olarak ele almaktadır.

Bu yaklaşım, Avrupa Birliği Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlama Direktifi (CSRD) kapsamında öne çıkan Çifte Önemlilik (Double Materiality) prensibini referans almakta olup, sürdürülebilirlik konularının hem şirket üzerindeki finansal etkileri hem de şirket faaliyetlerinin çevre ve toplum üzerindeki etkileri birlikte değerlendirilmektedir.

Akkomarka'nın mevcut raporlama yaklaşımı, CSRD* ile tam uyumlu olmamakla birlikte, bu doğrultuda gelişim göstermeyi ve uluslararası raporlama standartları ile uyum seviyesini kademeli olarak artırmayı hedeflemektedir.

Çifte önemlilik yaklaşımı kapsamında Akkomarka;

- Faaliyetlerinin çevre, toplum, tedarik zinciri ve ekosistem üzerindeki gerçek ve potansiyel etkilerini (Etki Önemliliği),
- Sürdürülebilirlik başlıklarının şirketin finansal performansı, maliyet yapısı, operasyonel verimlilik, büyüme potansiyeli ve marka değeri üzerindeki finansal etkilerini (Finansal Önemlilik) eş zamanlı olarak değerlendirmektedir.
- Bu bütüncül yaklaşım, sürdürülebilirlik önceliklerinin stratejik karar alma süreçlerine entegre edilmesini sağlamaktadır.

*Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlama Direktifi

KAPSAM VE DEĞERLENDİRME KAYNAKLARI

Çifte önemlilik değerlendirmesi; Akkomarka'nın tüm marka ve operasyonlarını kapsayacak şekilde yürütülmüştür. Çalışma kapsamında nicel anket uygulaması yapılmamış; değerlendirme aşağıdaki kurumsal veri ve yönetim girdileri üzerinden gerçekleştirilmiştir:

- Operasyonel performans verileri (atık miktarları, geri dönüşüm oranları, enerji ve su tüketimleri, lojistik hareketler)
- İç denetim ve saha denetim raporları
- Eğitim katılım kayıtları ve yetkinlik analizleri
- Tedarikçi değerlendirme sonuçları
- Finansal maliyet analizleri
- Mevzuat uyum takipleri
- Üst yönetim değerlendirmeleri ve strateji toplantıları çıktıları

Bu yaklaşım, mevcut kurumsal olgunluk seviyesine uygun bir geçiş modeli olarak uygulanmıştır.



METODOLOJİ

Çifte önemlilik analizi üç ana aşamada yürütülmüştür:

1. ÖNCELİKLİ KONU HAVUZUNUN BELİRLENMESİ

Konu havuzu oluşturulurken;

- GRI Standartları,
- Sürdürülebilirlik Kalkınma Amaçları,
- Gastronomi sektörüne özgü risk alanları,
- Akkomarka'nın Sorumlu Restoran Hareketi kapsamındaki stratejik öncelikleri referans alınmıştır.

Öne çıkan başlıca konu alanları:

- Gıda atıklarının azaltılması ve dögüsel ekonomi
- Enerji ve su verimliliği
- Karbon ayak izi ve lojistik optimizasyonu
- Sorumlu tedarik ve yerel üretici destekleri
- Gıda güvenliği ve kalite yönetimi
- Çalışan gelişimi ve iş sağlığı güvenliği
- Misafir farkındalığı ve davranış dönüşümü
- Biyoçeşitlilik ve hayvan refahı
- Toplumsal cinsiyet eşitliği
- Kültürel Mirasın ve Yerel Gastronominin Korunması

2. ETKİ VE FİNANSAL BOYUT ANALİZİ

Her Konu Başlığı;

Etki Boyutu:

- Çevresel etki büyüklüğü
- Toplumsal etki
- Regülasyon hassasiyeti
- Paydaş beklentisi

Finansal Boyut:

- Operasyonel maliyet etkisi
- Gelir ve marka değeri etkisi
- Tedarik sürekliliği riski
- Yatırım ihtiyacı
- kriterlerine göre yönetim değerlendirmesi ve mevcut veri analizleri üzerinden puanlanmıştır.

3. ÖNCELİKLENDİRME VE STRATEJİK ENTEGRASYON

Yüksek öncelikli konular;

- Stratejik hedeflere,
- Yıllık operasyon planlarına,
- Performans göstergelerine (KPI),
- Yatırım önceliklerine entegre edilmiştir.

Sınırlılıklar ve Gelişim Alanları

Bu çalışma, nicel paydaş anketi içermemektedir. Önümüzdeki raporlama dönemlerinde;

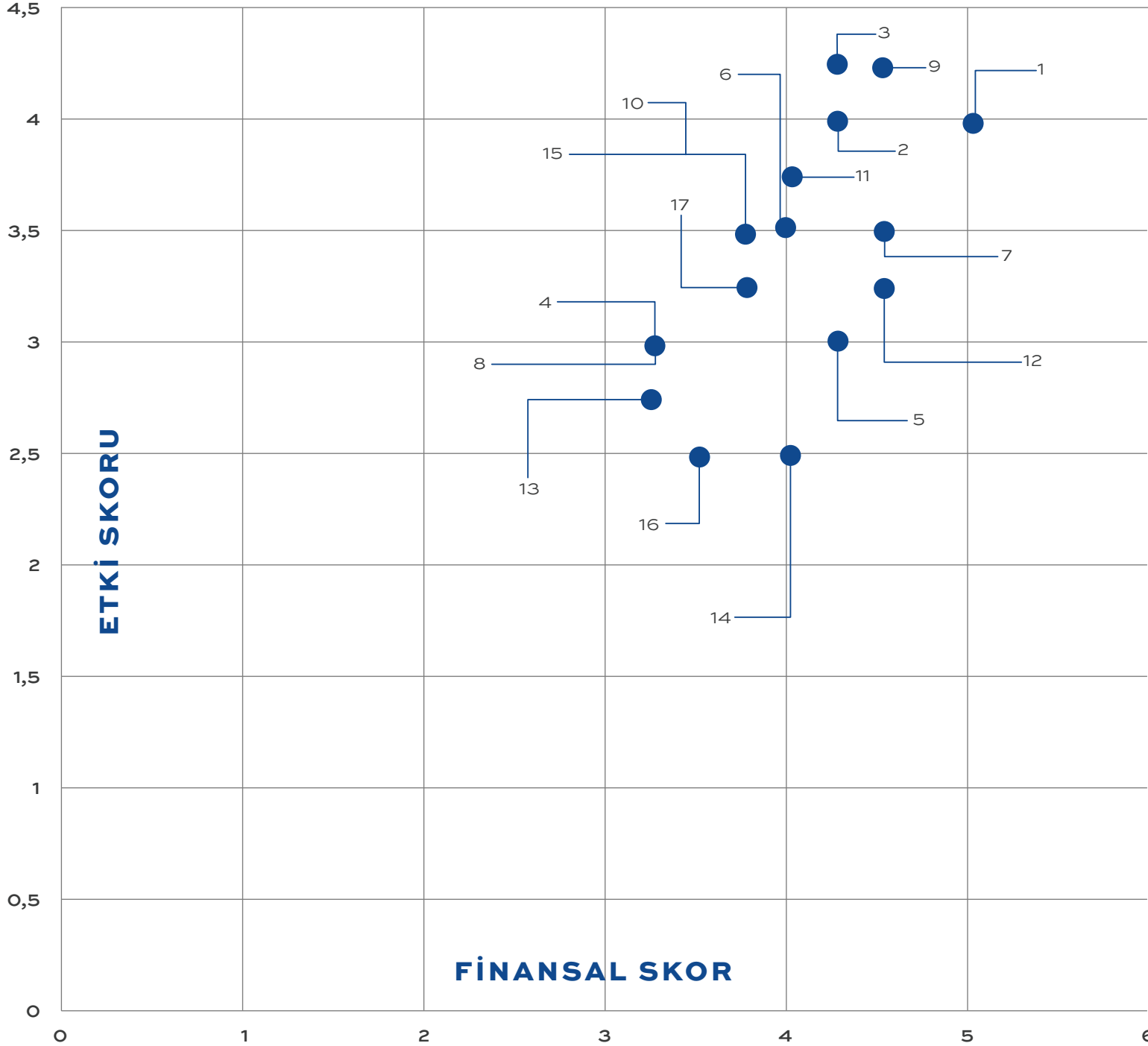
- Paydaş anketlerinin uygulanması,
- Dijital veri izleme altyapısının güçlendirilmesi,
- Etki ölçüm metodolojilerinin derinleştirilmesi hedeflenmektedir.

Bu yaklaşım, Akkomarka'nın CSRD* uyum sürecinde kurumsal olgunluğunu kademeli olarak artırmayı amaçlamaktadır.

*Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlama Direktifi



No:	Sürdürülebilirlik Konusu	Çevresel Etki (1-5)	Sosyal Etki (1-5)	Regülasyon Riski (1-5)	Paydaş Hassasiyeti (1-5)	Etki Skoru (Ort.)	Operasyonel Maliyet Etkisi (1-5)	Gelir Marka Etkisi (1-5)	Tedarik Sürekliliği Riski (1-5)	Yatırım İhtiyacı (1-5)	FİNANSAL SKOR (Ort.)	TOPLAM ÖNCELİK SKORU	Öncelik Seviyesi
1	Gıda Atıklarının Azaltılması	5	5	5	5	5	3	5	5	3	4	4,5	Yüksek Öncelik
2	Kompost Ve Döngüsel Ekonomi Uygulamaları	5	4	4	4	4,25	5	4	3	4	4	4,125	Yüksek Öncelik
3	Cam Atık Geri Dönüşümü	5	3	5	4	4,25	5	4	3	5	4,25	4,25	Yüksek Öncelik
4	Enerji Verimliliği	4	2	4	3	3,25	2	3	4	3	3	3,125	Orta Öncelik
5	Su Yönetimi	5	4	4	4	4,25	3	3	3	3	3	3,625	Orta Öncelik
6	Karbon Ayak İzi Ve Lojistik Optimizasyonu	5	3	4	4	4	3	5	3	3	3,5	3,75	Orta Öncelik
7	Sorumlu Tedarik Ve Yerel Üretici Kullanımı	5	5	4	4	4,5	3	5	3	3	3,5	4	Yüksek Öncelik
8	Kadın Üretici Destekleri	2	5	2	4	3,25	3	4	3	2	3	3,125	Orta Öncelik
9	Gıda Güvenliği Ve Kalite Yönetimi	3	5	5	5	4,5	4	5	5	3	4,25	4,375	Yüksek Öncelik
10	Çalışan Eğitimi Ve Yetkinlik Gelişimi	2	5	4	4	3,75	3	4	4	3	3,5	3,625	Orta Öncelik
11	İş Sağlığı Ve Güvenliği	2	5	5	4	4	3	4	5	3	3,75	3,875	Orta Öncelik
12	Misafir Farkındalığı Ve Davranış Değişimi	5	5	3	5	4,5	3	5	3	2	3,25	3,875	Orta Öncelik
13	Biyçeşitlilik Ve Hayvan Refahı	4	4	2	3	3,25	2	4	3	3	2,75	3	Orta Öncelik
14	Atık Yağ Yönetimi	5	3	5	3	4	1	3	4	2	2,5	3,25	Orta Öncelik
15	Dijital Veri Takibi Ve Raporlama Altyapısı	3	3	5	4	3,75	2	4	4	4	3,5	3,625	Orta Öncelik
16	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	1	5	4	4	3,5	1	5	3	1	2,5	3	Orta Öncelik
17	Kültürel Mirasın Ve Yerel Gastronominin Korunması	3	5	2	5	3,75	2	5	3	3	3,25	3,5	Orta Öncelik



- 1.Gıda atıklarının azaltılması
- 2.Kompost ve dögüsel ekonomi uygulamaları
- 3.Cam atık geri dönüşümü
- 4.Enerji verimliliği
- 5.Su yönetimi
- 6.Karbon ayak izi ve lojistik optimizasyonu
- 7.Sorumlu tedarik ve yerel üretici kullanımı
- 8.Kadın üretici destekleri
- 9.Gıda güvenliği ve kalite yönetimi
- 10.Çalışan eğitimi ve yetkinlik gelişimi
- 11.İş sağlığı ve güvenliği
- 12.Misafir farkındalığı ve davranış değişimi
- 13.Biyçeşitlilik ve hayvan refahı
- 14.Atık yağ yönetimi
- 15.Dijital veri takibi ve raporlama altyapısı
- 16.Toplumsal cinsiyet eşitliği
- 17.Kültürel mirasın ve yerel gastronominin korunması

ÇİFTE ÖNEMLİLİK SONUÇLARI

Akkomarka'nın çifte önemlilik analizi; sürdürülebilirlik başlıklarının hem çevresel ve toplumsal etkileri hem de finansal ve operasyonel etkileri birlikte değerlendirilerek gerçekleştirilmiştir. Her başlık için etki ve finansal skorlar hesaplanmış; bu skorların ortalaması alınarak toplam öncelik skoru oluşturulmuştur.

Toplam öncelik skorları aşağıdaki eşiklere göre sınıflandırılmıştır:

- **4,00 – 5,00:** Yüksek Öncelik
- **3,00 – 3,99:** Orta Öncelik
- **0 – 2,99:** Düşük Öncelik

Oluşturulan çifte önemlilik matrisi; Akkomarka'nın stratejik öncelik alanlarını, kaynak tahsisi kararlarını ve performans yönetimi yaklaşımını destekleyen temel karar aracıdır.

YÜKSEK ÖNCELİKLİ ALANLAR

Analiz sonuçlarına göre aşağıdaki başlıklar Akkomarka için yüksek öncelikli alanlar olarak belirlenmiştir:

- Gıda atıklarının azaltılması
- Kompost ve dögüsel ekonomi uygulamaları
- Cam atık geri dönüşümü
- Karbon ayak izi ve lojistik optimizasyonu
- Sorumlu tedarik ve yerel üretici kullanımı
- Gıda güvenliği ve kalite yönetimi
- Misafir farkındalığı ve davranış değişimi

Bu alanlar; regülasyon riski, marka itibarı, operasyonel verimlilik ve çevresel etki açısından kritik öneme sahiptir ve performans göstergeleri ile düzenli olarak izlenmektedir.

ORTA ÖNCELİKLİ ALANLAR

Aşağıdaki başlıklar gelişim ve iyileştirme odağında izlenmektedir:

- Enerji verimliliği
- Su yönetimi
- Kadın üretici destekleri
- Çalışan eğitimi ve yetkinlik gelişimi
- İş sağlığı ve güvenliği
- Atık yağ yönetimi
- Dijital veri takibi ve raporlama altyapısı
- Toplumsal cinsiyet eşitliği
- Kültürel mirasın ve yerel gastronominin korunması

Bu alanlarda veri altyapısının güçlendirilmesi, süreç standardizasyonu ve etki ölçüm kapasitesinin artırılması hedeflenmektedir.

DÜŞÜK ÖNCELİKLİ ALANLAR

- Biyoçeşitlilik ve hayvan refahı

Bu başlık doğrudan operasyonel risk yaratmamakla birlikte, sosyal etki ve farkındalık açısından değer üretmeye devam etmektedir.

STRATEJİK KULLANIM

Çifte önemlilik analizi sonuçları;

- Sürdürülebilirlik stratejisinin önceliklendirilmesi,
- Yatırım ve kaynak planlaması,
- Risk ve fırsat yönetimi,
- Performans göstergelerinin belirlenmesi,
- Şeffaf raporlama ve paydaş iletişimi amaçlarıyla kullanılmaktadır.

YÜKSEK ÖNCELİKLİ ALANLAR

GIDA ATIKLARININ AZALTILMASI

Gıda atıklarının azaltılması, Akkomarka'nın sürdürülebilirlik stratejisinin merkezinde yer alan ve Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) çerçevesinde sistematik olarak yönetilen öncelikli bir konudur. Akkomarka, gıda atığını yalnızca bir atık yönetimi meselesi olarak değil; kaynak verimliliği, çevresel etki azaltımı ve değer yaratma fırsatı olarak ele almaktadır.

Bu doğrultuda Akkomarka, SRH'nin "Gıda Atık Döngüsü" modelini operasyonlarına entegre ederek atığın kaynağında azaltılması, yeniden tüketime yönlendirilmesi ve geri kazanımı süreçlerini bütüncül bir yaklaşımla yürütmektedir. Gıda Atık Döngüsü dört temel aşamadan oluşmaktadır:

01

KAYNAĞINDA AZALT

Akkomarka, satın alma, üretim ve servis süreçlerinde israfı önleyici yaklaşımlar benimsemektedir. Standart reçeteler, porsiyon kontrolü, talep tahmini ve personel eğitimleriyle ham madde kullanım optimizasyonu sağlanmaktadır.

02

GARNİTÜRÜ SOR

Misafirlere farkındalık kazandırmak için sürdürülebilirlik amacı anlatılarak gıda atıklarının yaklaşık %25'ini oluşturan yan ürün ve garnitür tercihleri kendilerine bırakılır ve böylece gıda israfının önüne geçilmeye çalışılır.



03

YENİDEN TÜKETİME TEŞVİK ET

“Yeniden Tüketime Teşvik Et” prensibiyle sofrada oluşan atığın önlenmesi amacıyla misafirlere yeniden tüketime teşvik edilir ve sofrada kalan yiyecekler, isteklerine bağlı olarak 100% geri dönüştürülebilir ambalajlar ile paketlenerek daha sonra tüketim için yanlarına almaları tavsiye edilir.

04

GERİ DÖNÜŞÜMÜ SAĞLA

“Gıda Atık Döngüsü”nün son adımı olan “Geri Dönüşümü Sağla” aşamasında, tüm aşamaların uygulanmasına rağmen kalan gıda atıkları kompost tesisinde gübreye ve hayvan mamasına dönüştürülerek katılımcı restoranlarda misafirlere ücretsiz dağıtılır. İş birliği yapılan barınaklara gönderilen organik mama, yapılan laboratuvar testleri ve besin analizleri ile minik dostlarımızın sağlıklı beslenmesine katkı sağlar. Gübreler ise kadın girişimcilere, yerel üreticilere gönderilerek kimyasal gübre kullanımı azaltımı sağlanır.

KOMPOST VE DÖNGÜSEL EKONOMİ UYGULAMALARI

Kompost ve döngüsel ekonomi uygulamaları, Akkomarka'nın sürdürülebilirlik stratejisinin temel bileşenlerinden biri olup, atığın bertarafı yerine değer yaratımını esas alan bir yaklaşımla yönetilmektedir. Bu konu, çifte önemlilik analizinde yüksek çevresel etki ve operasyonel değer üretimi nedeniyle yüksek öncelikli alan olarak belirlenmiştir.

Akkomarka, Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) Gıda Atık Döngüsü modelinin üçüncü ve dördüncü adımlarını somutlaştıran bir uygulama altyapısı kurarak organik atıkları döngüsel sisteme kazandırmaktadır. Bu kapsamda organik atıklar düzenli olarak toplanmakta, ayrıştırılmakta ve SRH kompost tesisinde işlenmektedir.

DÖNGÜSEL YAKLAŞIMIN OPERASYONEL TASARIMI

- Toplanan organik atıklar, sahada kaynağında ayrıştırıldıktan sonra kompost tesisine taşınmaktadır. Burada atıklar kontrollü koşullarda işlenerek yüksek kaliteli kompost üretimine dönüştürülmektedir. Üretilen kompost; toprak verimliliğinin artırılması, karbon tutulumunun desteklenmesi ve doğal ekosistemlerin güçlendirilmesi amacıyla değerlendirilmektedir.

Bu süreç sayesinde Akkomarka:

- Organik atığın düzenli depolama sahalarına gitmesini önlemekte,
- Metan emisyonlarını azaltmakta,
- Doğal kaynak kullanımını minimize etmekte,
- Döngüsel bir değer zinciri oluşturmaktadır.

MAMA ÜRETİMİ VE SOSYAL FAYDA

- Kompostlaştırmaya uygun olmayan protein ağırlıklı organik atıklar, gerekli kalite kontrollerinden geçirilerek hayvan mamasına dönüştürülmektedir. Bu mamalar laboratuvar analizleriyle besin içerikleri doğrulandıktan sonra iş birliği yapılan yerel hayvan barınaklarına ulaştırılmaktadır.

Bu uygulama:

- Gıda israfının sosyal faydaya dönüştürülmesini sağlamakta,
- Yerel ekosistemi desteklemekte,
- Akkomarka'nın toplumsal etki yaratma hedeflerini güçlendirmektedir.

ÖLÇÜM İZLEME VE SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

- Kompost ve döngüsel ekonomi süreçleri düzenli olarak ölçülmekte ve performans göstergeleri (KPI) ile izlenmektedir. Toplanan veriler; operasyonel verimlilik, lojistik planlama ve süreç optimizasyonu için kullanılmaktadır.
- Akkomarka, bu alandaki performansını her yıl gözden geçirmeyi, kapasite kullanımını artırmayı ve döngüsel uygulamalarını ölçeklendirmeyi taahhüt etmektedir.

BU KONUNUN STRATEJİK ÖNEMİ

- Kompost ve döngüsel ekonomi uygulamaları:
- Karbon emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlar,
- Atık yönetimi maliyetlerini düşürür,
- Kaynak verimliliğini artırır,
- Yerel topluluklara ve ekosisteme somut fayda üretir,
- Akkomarka'nın sorumlu restoran kimliğini güçlendirir.
- Bu nedenle kompost ve döngüsel ekonomi, Akkomarka'nın sürdürülebilirlik stratejisinde **yüksek öncelikli** bir alan olarak konumlandırılmıştır.

RİSK VE FIRSAT ANALİZİ

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımı kapsamında faaliyetlerini etkileyebilecek çevresel, sosyal ve operasyonel riskleri değerlendirmekte ve bu riskleri fırsata dönüştürmeye yönelik uygulamalar geliştirmektedir. Gastronomi sektörünün tedarik zinciri, doğal kaynak kullanımı ve tüketim alışkanlıkları ile doğrudan ilişkili yapısı, sürdürülebilirlik temelli risklerin etkin yönetimini kritik hale getirmektedir.

Bu kapsamda gerçekleştirilen değerlendirmeler doğrultusunda öne çıkan başlıca risk alanları; gıda tedarikinde sürekliliğin sağlanması, doğal kaynakların verimli kullanımı, atık yönetimi süreçlerinin etkinliği ve iklim değişikliğinin operasyonlar üzerindeki etkileri olarak belirlenmiştir. Özellikle gıda atıklarının yönetimi, enerji ve su kaynaklarının kullanımı ile tedarik zinciri kırılganlıkları, operasyonel sürdürülebilirlik açısından önemli risk unsurları arasında yer almaktadır.

Akkomarka, bu riskleri yönetmek amacıyla Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar ile atıkların geri kazanımı, kaynak verimliliğinin artırılması ve tedarik zincirinin güçlendirilmesine yönelik çalışmalar yürütmektedir. Bu yaklaşım, risklerin azaltılmasının yanı sıra yeni fırsat alanlarının da ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

Sürdürülebilirlik temelli fırsatlar; döngüsel ekonomi uygulamaları ile maliyet avantajı sağlanması, yerel üreticilerle iş birlikleri sayesinde tedarik güvenliğinin artırılması, kapsayıcı menü seçenekleri ile farklı tüketici gruplarına ulaşılması ve sürdürülebilirlik odaklı marka değerinin güçlendirilmesi olarak öne çıkmaktadır. Akkomarka, sürdürülebilirlik odaklı risk ve fırsat yönetimi yaklaşımı ile operasyonel dayanıklılığını artırmayı, kaynak kullanımını optimize etmeyi ve uzun vadeli değer yaratmayı hedeflemektedir.

RİSK VE FIRSAT ANALİZİ

Alan	Risk	Fırsat	Akkomarka Yaklaşımı
Tedarik Zinciri	Gıda tedarikinde süreklilik riski, tedarik zinciri kırılganlıkları	Yerel üreticilerle iş birliği ile tedarik güvenliğinin artırılması	Yerel üreticiler ve kadın kooperatifleri ile iş birliklerinin geliştirilmesi
Gıda Atıkları	Gıda atıklarının etkin yönetilememesi, maliyet ve çevresel yük	Gıda atıklarının kompost ve mamaya dönüştürülmesi ile döngüsel ekonomi	Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında gıda atık döngüsü uygulamaları
Doğal Kaynak Kullanımı	Su ve enerji kaynaklarının verimsiz kullanımı	Kaynak verimliliği ile maliyet avantajı ve çevresel etki azaltımı	Enerji verimliliği uygulamaları ve su tasarrufu odaklı süreçler
İklim Değişikliği	İklim kaynaklı riskler, tarımsal üretim etkileri	Düşük karbonlu operasyonlar ve sürdürülebilir iş modeli	Atık yönetimi ve döngüsel ekonomi uygulamaları ile karbon azaltımı
Tüketici Tercihleri	Değişen tüketici beklentilerine uyum sağlayamama	Vegan, vejetaryen ve glutensiz menüler ile yeni müşteri segmentlerine ulaşım	Kapsayıcı menü seçeneklerinin geliştirilmesi
Marka ve İtibar	Sürdürülebilirlik beklentilerinin karşılanamaması	Sürdürülebilirlik odaklı marka değerinin güçlenmesi	Sorumlu Restoran Hareketi ile sektörel liderlik

SORUMLU VE ÖLÇEKLENEBİLİR BÜYÜME

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımını yalnızca mevcut operasyonlarında uygulanan bir model olarak değil, aynı zamanda sektöre yayılabilir ve ölçeklenebilir bir yapı olarak ele almaktadır. Bu doğrultuda geliştirilen Sorumlu Restoran Hareketi, restoran işletmelerinde sürdürülebilir uygulamaların standartlaştırılmasını ve yaygınlaştırılmasını hedefleyen bir model olarak konumlandırılmıştır.

Akkomarka bünyesinde uygulanan sürdürülebilirlik çözümleri; gıda atıklarının geri kazanımı, dögüsel ekonomi uygulamaları, sorumlu tedarik yaklaşımı ve kapsayıcı gastronomi anlayışı gibi başlıklar altında sistematik bir yapıya kavuşturulmuştur. Bu yapı, farklı ölçeklerdeki restoran işletmelerine uyarlanabilir nitelikte tasarlanmıştır.

Sorumlu Restoran Hareketi, yalnızca Akkomarka markaları ile sınırlı kalmayarak farklı restoran işletmeleri ve kamu iştiraklerinin katılımına açık bir platform olarak gelişmektedir. Bu kapsamda Seraf Restoran ve İBB Beltur A.Ş. gibi paydaşların sürece dahil olması, modelin ölçeklenebilirliğini ve sektörel etki potansiyelini güçlendirmektedir.

Akkomarka, sürdürülebilirlik uygulamalarını yaygınlaştırarak restoran sektöründe dönüşüm yaratmayı, iş birlikleri aracılığıyla etki alanını genişletmeyi ve sürdürülebilir gastronomi anlayışını daha geniş kitlelere ulaştırmayı hedeflemektedir.

Bu yaklaşım doğrultusunda geliştirilen ölçeklenebilir model, sürdürülebilirlik uygulamalarının sektörde standart hale gelmesine katkı sağlayarak uzun vadeli değer yaratmayı amaçlamaktadır.

SORUMLU VE ÖLÇEKLENEBİLİR BÜYÜME

Büyüme Alanı	Açıklama	Ölçeklenebilirlik Yaklaşımı	Akkomarka Uygulamaları
Sürdürülebilirlik Modeli	Sorumlu Restoran Hareketi ile geliştirilen bütüncül sürdürülebilirlik yaklaşımı	Farklı restoran konseptlerine uyarlanabilir yapı	SRH modelinin tüm Akkomarka markalarında uygulanması
Gıda Atık Yönetimi	Gıda atıklarının geri kazanımı ve dögüsel ekonomi modeli	Farklı işletmelere entegre edilebilir operasyonel sistem	Kompost ve mama üretim süreçlerinin yaygınlaştırılması
Sorumlu Tedarik	Yerel üretici, coğrafi işaretli ürün ve kadın kooperatifleri ile iş birlikleri	Yerel tedarik ağlarının genişletilmesi	Yerel üreticilerle sürdürülebilir tedarik modeli
İş Birlikleri ve Ekosistem	Kamu, restoran ve STK iş birlikleri ile genişleyen yapı	Farklı paydaşların dahil olabileceği açık model	Seraf Restoran ve İBB Beltur A.Ş. katılımı
Kapsayıcı Gastronomi	Vegan, vejetaryen ve glutensiz ürün seçenekleri	Farklı müşteri segmentlerine ulaşım	Menüde kapsayıcı alternatiflerin geliştirilmesi
Eğitim ve Yaygınlaştırma	Sürdürülebilirlik eğitimleri ve farkındalık çalışmaları	Sektöre yayılabilir bilgi ve uygulama transferi	USLA Akademi ve personel eğitimleri

SKA & GSTC İLE STRATEJİK UYUM

Akkomarka, sürdürülebilirlik çalışmalarını ulusal ve uluslararası çerçeveler ile uyumlu şekilde yürütmeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ve Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi (GSTC) kriterleri referans alınarak sürdürülebilirlik stratejileri oluşturulmaktadır.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar; gıda atıklarının azaltılması, dögüsel ekonomi, sorumlu tedarik, kapsayıcı gastronomi ve eğitim faaliyetleri gibi başlıklar altında SKA ve GSTC kriterleri ile doğrudan ilişkilendirilmektedir. Bu yaklaşım, Akkomarka'nın sürdürülebilirlik çalışmalarının uluslararası standartlarla uyumlu şekilde geliştirilmesini ve etki alanının genişletilmesini desteklemektedir.

SKA (SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARI) UYUM TABLOSU

SKA	Başlık	Akkomarka Uygulamaları
SKA 1	Yoksulluğa Son	Yerel üreticiler ve kadın kooperatiflerinden yapılan tedarik ile ekonomik katılımın artırılması ve gelir yaratılması
SKA 2	Açlığa Son	Gıda israfının azaltılması, yeniden tüketime teşvik uygulamaları ve gıda kaynaklarının verimli kullanılması
SKA 5	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	Kadın kooperatiflerinden tedarik sağlanarak kadın üreticilerin ekonomik olarak desteklenmesi
SKA 6	Temiz Su ve Sanitasyon	Gıda atıklarının geri kazanımı ve operasyonel verimlilik ile su kullanımının azaltılması
SKA 7	Erişilebilir ve Temiz Enerji	Atık yağların biyodizel üretiminde değerlendirilmesi ve enerji verimliliği uygulamaları, yenilenebilir enerji yatırımları
SKA 8	İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme	Yerel üreticiler ve kooperatiflerle iş birlikleri yoluyla sürdürülebilir ekonomik değer yaratılması
SKA 10	Eşitsizliklerin Azaltılması	Küçük ölçekli üreticiler ve kadın girişimciler ile kapsayıcı tedarik zinciri oluşturulması
SKA 12	Sorumlu Üretim ve Tüketim	Gıda atık döngüsü, geri dönüşüm, kompost ve sürdürülebilir tedarik uygulamaları
SKA 13	İklim Eylemi	Karbon emisyonlarının azaltılması, enerji verimliliği ve kaynak optimizasyonu çalışmaları
SKA 14	Sudaki Yaşam	Atık yağların ve geri dönüştürülebilir atıkların etkin yönetimi ile su ekosistemlerinin korunması
SKA 15	Karasal Yaşam	Kompost üretimi ile toprağın iyileştirilmesi ve biyolojik çeşitliliğin desteklenmesi

GSTC (GLOBAL SUSTAINABLE TOURISM COUNCIL) UYUM TABLOSU

GSTC Kriteri	Başlık	Akkomarka Uygulamaları
A	Sürdürülebilir Yönetim	Sorumlu Restoran Hareketi modeli ve sürdürülebilirlik yönetim sistemi
B	Sosyo - Ekonomik Etkiler	Yerel üreticiler, kadın kooperatifleri ve paydaş iş birlikleri
C	Kültürel Etkiler	Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı ve gastronomi mirasının korunması
D	Çevresel Etkiler	Atık yönetimi, geri dönüşüm, kompost ve mama üretimi uygulamaları

LİDER AKKOMARKA

YÖNETİM VE SORUMLULUK YAPISI

Akkomarka'da sürdürülebilirlik çalışmaları, kurum genelinde farklı departmanların katılımı ile yürütülen entegre bir yönetim yapısı içerisinde ele alınmaktadır. Bu yapı, sürdürülebilirlik uygulamalarının yalnızca belirli bir birimle sınırlı kalmadan tüm operasyonel süreçlere yayılmasını sağlamaktadır.

Sürdürülebilirlik çalışmaları; satın alma, operasyon, kalite, kurumsal iletişim ve restoran yönetim ekiplerinin koordinasyonu ile yürütülmekte olup, her birim kendi faaliyet alanı doğrultusunda sürece katkı sağlamaktadır. Bu çok paydaşlı yapı sayesinde sürdürülebilirlik uygulamaları günlük operasyonların bir parçası haline getirilmektedir.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar, Akkomarka bünyesindeki restoranlarda operasyonel süreçlere entegre edilerek uygulanmakta ve şube bazlı takip mekanizmaları ile izlenmektedir. Bu sayede sürdürülebilirlik hedeflerinin sahada etkin şekilde uygulanması ve sürekliliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Akkomarka, sürdürülebilirlik çalışmalarını merkezi bir yaklaşım ile yönlendirirken, uygulama süreçlerinde operasyon ekiplerinin aktif katılımını teşvik eden bir yönetim modeli benimsemektedir. Bu yaklaşım, sürdürülebilirlik uygulamalarının kurumsal kültürün bir parçası haline gelmesini desteklemektedir.

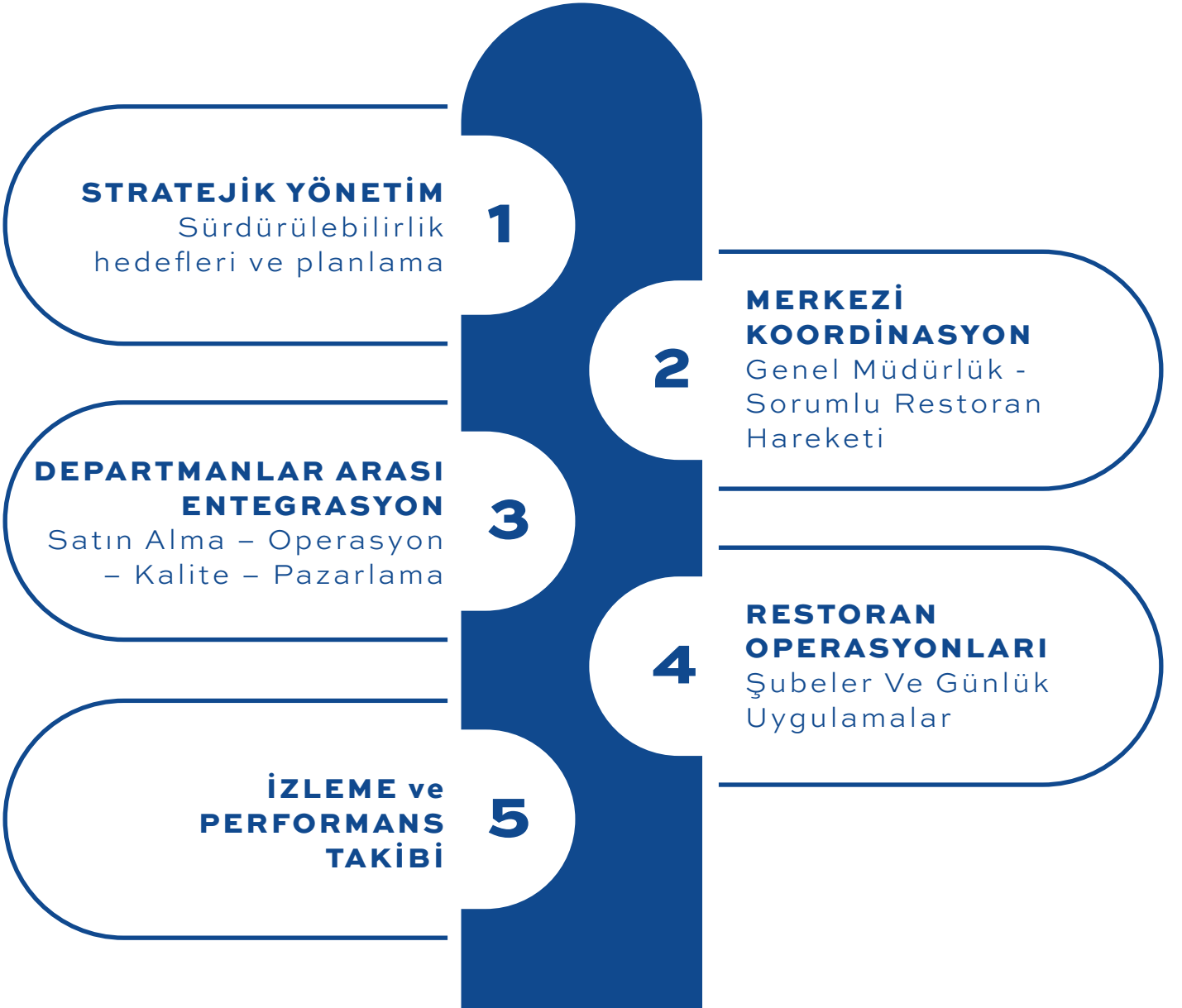
STRATEJİK ORGANİZASYON MODELİ

Akkomarka'da sürdürülebilirlik çalışmaları, merkezi koordinasyon ile operasyonel uygulamaların entegre edildiği çok katmanlı bir organizasyon modeli ile yürütülmektedir. Bu model, sürdürülebilirlik yaklaşımının stratejik seviyeden operasyonel uygulamalara kadar tüm süreçlere yayılmasını sağlamaktadır.

Sürdürülebilirlik stratejileri, kurum genelinde belirlenen hedefler doğrultusunda merkezi olarak planlanmakta; uygulama süreçleri ise restoran operasyonları ve ilgili departmanlar aracılığıyla sahada hayata geçirilmektedir. Bu yapı sayesinde sürdürülebilirlik uygulamaları yalnızca stratejik bir yaklaşım olarak değil, günlük operasyonların ayrılmaz bir parçası olarak ele alınmaktadır.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar, farklı iş birimlerine uyarlanabilir şekilde tasarlanmış olup, restoran operasyonları, tedarik zinciri süreçleri ve eğitim faaliyetleri ile entegre bir yapı oluşturmaktadır. Bu sayede sürdürülebilirlik uygulamalarının kurum genelinde standartlaştırılması ve ölçeklenebilir hale getirilmesi mümkün olmaktadır.

Akkomarka'nın organizasyon modeli, sürdürülebilirlik uygulamalarının planlanması, uygulanması ve izlenmesi süreçlerini kapsayan bütüncül bir yaklaşım sunmakta; bu sayede sürdürülebilirlik performansının sürekli olarak geliştirilmesi hedeflenmektedir.



YÖNETİM ANLAYIŞI

Akkomarka, sürdürülebilirlik odaklı yönetim anlayışı doğrultusunda operasyonel verimlilik, çevresel sorumluluk ve toplumsal faydayı birlikte ele almaktadır. Bu yaklaşım, kurumun tüm faaliyetlerinde kaynakların etkin kullanımı, süreçlerin sürekli iyileştirilmesi ve sürdürülebilir değer yaratılması hedefleri ile şekillenmektedir.

Sürdürülebilirlik, Akkomarka'da yalnızca çevresel etkilerin azaltılması ile sınırlı kalmayıp; tedarik zincirinden üretim süreçlerine, çalışan gelişiminden misafir deneyimine kadar tüm iş yapış biçimlerinin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda alınan kararlar, uzun vadeli etki ve sorumluluk perspektifi ile ele alınmaktadır.

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımını operasyonel süreçlere entegre ederek, sürekli gelişim ve iyileştirme odaklı bir yönetim modeli benimsemektedir. Bu doğrultuda geliştirilen uygulamalar, kurum genelinde standartlaştırılarak tüm operasyonlara yayılmakta ve sürdürülebilirlik performansının artırılması hedeflenmektedir.

ETİK İLKELER VE UYUM

Akkomarka, tüm faaliyetlerini yürürlükteki yasal mevzuatlara ve etik ilkelere uygun şekilde yürütmeyi temel bir sorumluluk olarak kabul etmektedir. İş süreçlerinde şeffaflık, hesap verebilirlik ve dürüstlük ilkeleri esas alınmakta; tüm paydaşlarla olan ilişkilerde güven temelli bir yaklaşım benimsenmektedir.

Operasyonel süreçlerde gıda güvenliği, hijyen standartları ve iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları titizlikle uygulanmakta; ilgili yasal gereklilikler ve sektör standartlarına uyum sağlanmaktadır. Bu kapsamda çalışanların bilinçlendirilmesine yönelik eğitimler düzenlenmekte ve süreçlerin sürekliliği sağlanmaktadır.

Akkomarka'nın kalite ve yönetim sistemleri, uluslararası standartlar doğrultusunda yapılandırılmış olup; ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi standartlarına uygun olarak yürütülmektedir.

Bu yönetim sistemleri sayesinde operasyonel süreçlerde kalite, çevresel etki, iş güvenliği ve müşteri memnuniyeti bütüncül bir yaklaşımla ele alınmakta ve sürekli iyileştirme sağlanmaktadır.

Akkomarka, tedarik zinciri süreçlerinde de etik ve sorumlu iş yapış anlayışını gözetmekte; iş birliği yapılan tedarikçilerin yasal ve etik standartlara uygun hareket etmesi beklenmektedir. Bu yaklaşım, sürdürülebilir ve güvenilir bir tedarik zinciri oluşturulmasına katkı sağlamaktadır.





RİSK YÖNETİMİ VE İÇ KONTROL

Akkomarka, faaliyetlerini sürdürülebilirlik yaklaşımı doğrultusunda yürütürken operasyonel, çevresel ve sosyal riskleri sistematik bir şekilde yönetmeyi hedeflemektedir. Bu kapsamda risk yönetimi süreçleri, ilgili departmanların katılımı ile yürütülen bütüncül bir yapı içerisinde ele alınmaktadır.

Riskler; operasyonel süreçler, tedarik zinciri, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği ile çevresel etkiler gibi başlıklar altında düzenli olarak değerlendirilmekte ve önleyici/iyileştirici aksiyonlar planlanmaktadır. Bu yaklaşım, risklerin erken aşamada tespit edilmesini ve etkilerinin minimize edilmesini sağlamaktadır.

Akkomarka'da uygulanan yönetim sistemleri ve kalite standartları (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000, ISO 10002 ve ISO 27001) risk yönetimi ve iç kontrol süreçlerinin etkinliğini destekleyen önemli araçlar arasında yer almaktadır. Bu sistemler sayesinde süreçler standartlaştırılmakta, performans düzenli olarak izlenmekte ve sürekli iyileştirme sağlanmaktadır.

İç kontrol mekanizmaları kapsamında operasyonel süreçler belirli periyotlarla gözden geçirilmekte, saha uygulamaları izlenmekte ve gerekli durumlarda düzeltici faaliyetler devreye alınmaktadır. Ayrıca çalışanlara yönelik gerçekleştirilen eğitimler ile süreçlere uyum ve farkındalık artırılmaktadır.

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımı doğrultusunda risk yönetimi ve iç kontrol süreçlerini sürekli geliştirerek daha dayanıklı, güvenilir ve sürdürülebilir bir operasyon yapısı oluşturmayı hedeflemektedir.

KALİTE BELGELERİ

Akkomarka, operasyonel süreçlerinde kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, gıda güvenliği ve müşteri memnuniyetini uluslararası standartlar doğrultusunda yönetmektedir. Bu kapsamda aşağıdaki yönetim sistemleri uygulanmaktadır:

- ISO 9001 – Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 14001 – Çevre Yönetim Sistemi
- ISO 45001 – İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 22000 – Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 10002 – Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
- ISO 27001- Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

Bu sistemler sayesinde operasyonel süreçler standardize edilmekte, riskler etkin şekilde yönetilmekte ve sürekli iyileştirme yaklaşımı ile sürdürülebilir performans hedeflenmektedir.



DÖNÜŞTÜREN AKKOMARKA

ENERJİ VE KARBON YÖNETİMİ

Gastronomi sektörü; üretim, pişirme, soğutma ve depolama süreçleri nedeniyle yoğun enerji tüketimi gerektiren operasyonları kapsamaktadır. Bu doğrultuda enerji verimliliğinin artırılması ve karbon kaynaklı çevresel etkilerin azaltılması, sürdürülebilir restoran işletmeciliğinin temel unsurları arasında yer almaktadır.

Akkomarka, enerji yönetimini operasyonel verimlilik ve çevresel sorumluluk yaklaşımıyla ele almakta; enerji tüketiminin azaltılması ve kaynakların etkin kullanımı doğrultusunda uygulamalar geliştirmektedir. Bu kapsamda restoranlarda fotoselli aydınlatma sistemleri ve enerji tasarruflu ekipmanlar tercih edilmekte, mutfak ekipmanlarının verimli çalışmasını sağlamak amacıyla periyodik bakım

süreçleri düzenli olarak yürütülmektedir. Bu uygulamalar sayesinde gereksiz enerji tüketimi önlenmekte ve operasyonel verimlilik artırılmaktadır.

Enerji verimliliği uygulamalarına ek olarak, yenilenebilir enerji kullanımı Akkomarka'nın enerji yönetimi yaklaşımının önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Bu kapsamda, gruba bağlı AA Yatırım tarafından 2023 yılında kurulan ve Sivas ilinde hayata geçirilen güneş enerji santralleri ile yenilenebilir enerji yatırımları başlatılmış, grubun enerji tüketimi yenilenebilir kaynaklara taşınmıştır. Üretilen yenilenebilir enerji öncelikli olarak restoran operasyonlarında tüketilmekte; üretim fazlası ise şebekeye verilerek enerji sistemine katkı sağlanmaktadır.

Bu model ile Akkomarka, restoranlarında kullanılan elektrik enerjisinin tamamını yenilenebilir kaynaklardan karşılamakta ve net enerji tüketimini dengeleyen bir yapı oluşturmaktadır.

2024 yılı itibarıyla restoran operasyonlarında gerçekleşen toplam enerji tüketimi **444.092 kWh** olup, bu tüketimin tamamı GES'te üretilen yenilenebilir enerji ile karşılanmıştır. Aynı dönemde toplam **645.338 kWh** enerji üretilmiş ve tüketim fazlası enerji şebekeye verilmiştir.

2025 yılı itibarıyla yenilenebilir enerji üretimi **1.865.107 kWh** seviyesine ulaşmış; restoran operasyonlarında gerçekleşen toplam **1.637.384 kWh** enerji tüketimi tamamen yenilenebilir kaynaklardan karşılanmıştır. Üretim fazlası enerji şebekeye aktarılmaya devam edilmiştir.

Akkomarka, enerji verimliliği uygulamaları ve yenilenebilir enerji yatırımları ile düşük karbonlu bir operasyon yapısı oluşturarak karbon emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlamaktadır.

RESTORAN ENERJİ TÜKETİMİNİN TAMAMI YENİLENEBİLİR ENERJİ KAYNAKLARINDAN KARŞILANMIŞTIR.

444.092 kWh

• 2024 Yenilenebilir Enerji Üretimi

1.865.107 kWh

• 2025 Yenilenebilir Enerji Üretimi



SU YÖNETİMİ VE SUYUN KORUNMASI

Su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimi, gastronomi sektöründe üretimden tüketime kadar uzanan süreçlerin önemli bir parçasıdır. Gıda üretimi ve mutfak operasyonları, doğrudan ve dolaylı su tüketimi açısından yüksek etkiye sahip olduğundan suyun verimli kullanımı kritik önem taşımaktadır.

Akkomarka, su yönetimini operasyonel verimlilik ve çevresel sorumluluk yaklaşımıyla ele almakta; su tüketiminin azaltılması ve kaynakların etkin kullanımı doğrultusunda uygulamalar geliştirmektedir.

Bu kapsamda restoran operasyonlarında fotoselli ve su tasarruflu musluk sistemleri kullanılarak gereksiz su tüketiminin önüne geçilmektedir. Ayrıca bulaşık yıkama süreçlerinde gerçekleştirilen optimizasyon çalışmaları ile su kullanımı kontrol altına alınmakta ve operasyonel verimlilik artırılmaktadır.

Çalışanlara yönelik gerçekleştirilen su farkındalığı eğitimleri ile günlük operasyonlarda suyun daha verimli kullanılması teşvik edilmekte, bu sayede davranışsal dönüşüm desteklenmektedir.

Bununla birlikte Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında yürütülen gıda atık döngüsü uygulamaları, dolaylı su tüketiminin azaltılmasına önemli katkı sağlamaktadır. Gıda atıklarının azaltılması, üretim sürecinde kullanılan suyun israfının önlenmesi anlamına gelmekte ve su kaynaklarının korunmasını desteklemektedir.

2024 yılında yaklaşık **74,9 milyon litre**, 2025 yılında ise yaklaşık **92,8 milyon litre** su tasarrufu sağlanmış olup, su tasarrufunda bir önceki yıla göre yaklaşık **%24** artış gerçekleşmiştir. Bu kazanım, sürdürülebilir atık yönetimi uygulamalarının su kaynaklarının korunmasına olan etkisinin her geçen yıl arttığını göstermektedir. Akkomarka, su verimliliğini artırmaya yönelik uygulamalarını geliştirmeyi ve su kaynaklarının korunmasına katkı sağlayan çözümler üretmeyi hedeflemektedir.

92,8 Milyon Litre
(2025 Su Tasarrufu)

%24 artış (2024'e göre)



ATIK YÖNETİMİ VE DÖNGÜSEL EKONOMİ

Akkomarka, atık yönetimini döngüsel ekonomi yaklaşımı doğrultusunda ele almakta ve oluşan atıkların mümkün olan en yüksek oranda geri kazanılmasını hedeflemektedir. Bu kapsamda atıklar kaynağında ayrıştırılarak geri dönüşüm, yeniden kullanım ve geri kazanım süreçlerine yönlendirilmektedir.

Restoran operasyonlarında oluşan organik atıklar, cam atıklar, diğer ambalaj atıkları ve bitkisel atık yağlar ayrı kategorilerde yönetilmekte; her atık türü için uygun geri kazanım yöntemleri uygulanmaktadır. Bu sayede atıkların çevresel etkisi azaltılırken aynı zamanda ekonomik değer yaratılması sağlanmaktadır.

Cam atıklar, operasyon noktalarında ayrı olarak toplanmakta ve hacim azaltımı sağlamak amacıyla SRH kompost tesisinde yer alan cam kırma makineleri ile kırılarak geri kazanım süreçlerine yönlendirilmektedir. Bu uygulama ile lojistik verimlilik artırılmakta, geri dönüşüm süreçleri desteklenmekte ve aynı zamanda kaçak alkolle mücadeleye katkı sağlanmaktadır.

Diğer ambalaj atıkları ise ilgili ilçe belediyeleri aracılığıyla geri dönüşüm sistemine kazandırılmaktadır.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar ile gıda atıkları kompost ve mamaya dönüştürülmekte, ambalaj atıkları geri dönüşüm süreçlerine kazandırılmakta ve atık yağlar lisanslı firmalar aracılığıyla biyodizel üretiminde değerlendirilmektedir.

Akkomarka, atık yönetimini yalnızca bertaraf odaklı değil, kaynakların yeniden değerlendirilmesini esas alan bir sistem olarak ele almakta ve döngüsel ekonomi yaklaşımını tüm operasyonlarına entegre etmektedir. Bu yaklaşım sayesinde doğal kaynakların korunmasına, karbon emisyonlarının azaltılmasına ve sürdürülebilir üretim ve tüketim modelinin desteklenmesine katkı sağlanmaktadır.



GIDA ATIK DÖNGÜSÜ

Gıda israfı, küresel ölçekte doğal kaynakların verimsiz kullanılmasına ve önemli çevresel etkilerin ortaya çıkmasına neden olan temel sürdürülebilirlik sorunlarından biridir. Gastronomi sektörü açısından gıda atıklarının azaltılması, hem çevresel etkilerin azaltılması hem de kaynak verimliliğinin artırılması açısından kritik öneme sahiptir.

Akkomarka, gıda atıklarını yalnızca bertaraf edilmesi gereken bir atık olarak değil; doğru yönetildiğinde çevresel ve toplumsal fayda üretebilen bir kaynak olarak değerlendirmektedir. Bu yaklaşım doğrultusunda Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen **Gıda Atık Döngüsü modeli**, restoran operasyonlarında oluşan gıda atıklarının kaynağında azaltılmasını, yeniden değerlendirilmesini ve geri kazanımını hedefleyen bütüncül bir sistem sunmaktadır.

Gıda Atık Döngüsü modeli dört temel aşamadan oluşmaktadır:

KAYNAĞINDA AZALT

Gıda israfının önlenmesinde en etkili yöntem atığın oluşmadan önce azaltılmasıdır. Bu kapsamda satın alma süreçleri, üretim planlaması ve mutfak operasyonları dikkatle yönetilmekte; porsiyon kontrolü, talep planlaması ve personel farkındalığı ile hammadde kullanımının optimize edilmesi hedeflenmektedir.

YENİDEN TÜKETİME TEŞVİK ET

Sofrada kalan ancak tüketilebilir durumda olan gıdaların israf edilmemesi amacıyla misafirler yeniden tüketime teşvik edilmektedir. Bu kapsamda talep eden misafirlere yiyeceklerini yanlarında götürebilecekleri geri dönüştürülebilir ambalajlar sunulmaktadır.

Akkomarka'nın Gıda Atık Döngüsü modeli, gıda israfının azaltılması, organik atıkların geri kazanımı ve toplumsal fayda yaratılması hedeflerini bir araya getiren bütüncül bir sürdürülebilirlik yaklaşımını temsil etmektedir.



GARNİTÜRÜ SOR

Misafir farkındalığını artırmayı amaçlayan “Garnitürü Sor” uygulaması kapsamında, yemeklerle birlikte sunulan yan ürün ve garnitürlerin tercihi misafirlere bırakılmaktadır. Bu yaklaşım sayesinde özellikle servis aşamasında oluşabilecek gıda israfının azaltılması hedeflenmektedir.

GERİ DÖNÜŞÜMÜ SAĞLA

Tüm önleme ve yeniden tüketim uygulamalarına rağmen oluşan gıda atıkları ise geri kazanım süreçlerine yönlendirilmektedir. Organik atıklar kompost tesisinde işlenerek gübreye dönüştürülmekte, uygun içerikler ise hayvan mamasına dönüştürülerek yerel barınaklara ulaştırılmaktadır. Bu sayede gıda atıkları döngüsel bir sistem içinde yeniden değer üretir hale getirilmektedir.

MAMA VE GÜBRE ÜRETİMİ

Akkomarka, gıda atıklarının geri kazanımını sürdürülebilirlik yaklaşımının önemli bir parçası olarak ele almaktadır. Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen Gıda Atık Döngüsü modeli doğrultusunda, restoran operasyonlarında oluşan organik atıklar döngüsel ekonomi prensipleri çerçevesinde yeniden değerlendirilmektedir.

Kaynağında ayrıştırılan organik atıklar, belirlenen lojistik planlama doğrultusunda SRH kompost tesisine getirilmekte ve uygun geri kazanım süreçlerine yönlendirilmektedir. Bu kapsamda kompostlaştırmaya uygun atıklar kontrollü koşullarda işlenerek doğal gübreye dönüştürülmekte; kompost üretimi ile toprak verimliliğinin artırılmasına ve doğal ekosistemlerin desteklenmesine katkı sağlanmaktadır.

Kompostlaştırmaya uygun olmayan bazı organik atıklar ise gerekli kalite kontrollerinden geçirilerek hayvan mamasına dönüştürülmekte ve iş birliği yapılan hayvan barınakları aracılığıyla sahihsiz hayvanların beslenmesine katkı sağlamaktadır. Bu sayede gıda atıkları çevresel faydanın yanı sıra toplumsal fayda yaratan bir kaynağa dönüşmektedir.

Kompost tesisinin kurulmasından itibaren üye işletmelerden toplanan gıda atıkları geri kazanım süreçlerine dahil edilmiş; bu kapsamda toplam **33,88 ton gıda atığı geri kazanılmış, 11,12 ton mama ve 22,76 ton kompost** üretimi gerçekleştirilmiştir.

Bu uygulama ile organik atıkların düzenli depolama sahalarına gönderilmesi önlenmiş, döngüsel ekonomi yaklaşımı güçlendirilmiş ve doğal kaynakların korunmasına katkı sağlanmıştır.

 **33,88 TON GIDA ATIĞI GERİ KAZANIMI**

 **11,12 TON MAMA ÜRETİMİ**

 **22,76 TON KOMPOST ÜRETİMİ**





BİYOÇEŞİTLİLİK

Biy çeşitlilik, ekosistemlerin sağlıklı işleyişini sağlayan ve gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahip bir unsurdur. Tarımsal üretimden gıda tedarik zincirine kadar uzanan süreçlerde biyolojik çeşitliliğin korunması; doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı, yerel üretim kültürünün devamlılığı ve sağlıklı gıda sistemlerinin desteklenmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

Akkomarka, gastronomi sektörünün doğrudan gıda üretim sistemleriyle bağlantılı olduğunun bilinciyle hareket ederek biy çeşitliliğin korunmasını sorumlu tedarik yaklaşımının bir parçası olarak ele almaktadır. Bu kapsamda yerel üreticilerin desteklenmesi, coğrafi işaretli ürünlerin tercih edilmesi ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasına katkı sağlayan uygulamalar önceliklendirilmektedir.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında yürütülen çalışmalar doğrultusunda yerel üretim ağlarının güçlendirilmesi, bölgesel ürün çeşitliliğinin korunması ve sürdürülebilir üretim pratiklerinin desteklenmesi hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, hem yerel ekonomilerin desteklenmesine hem de gastronomik kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Bunun yanı sıra hayvan refahı da Akkomarka'nın biy çeşitlilik yaklaşımının önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Bu kapsamda yürütülen kafesiz yumurta uygulamaları ile daha etik üretim koşullarının desteklenmesi amaçlanmaktadır. Hayvan refahına yönelik bu yaklaşım, sürdürülebilir gıda sistemlerinin gelişmesine katkı sağlayan önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir.

Akkomarka, sorumlu tedarik zinciri uygulamaları ve sürdürülebilir gastronomi yaklaşımı doğrultusunda biy çeşitliliğin korunmasına katkı sağlamayı ve gıda sistemlerinde doğal dengeyi destekleyen uygulamaları geliştirmeyi hedeflemektedir.

İKLİM KAYNAKLI RİSKLER

İklim değişikliği, küresel ölçekte gıda üretim sistemlerini, tedarik zincirlerini ve doğal kaynakların sürdürülebilirliğini doğrudan etkileyen önemli bir çevresel risk alanıdır. Tarımsal üretim koşullarındaki değişimler, su kaynaklarının azalması ve aşırı hava olaylarının artması gibi faktörler, gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için yeni riskler ve belirsizlikler ortaya çıkarabilmektedir.

Akkomarka, gastronomi sektörünün tarımsal üretim ve doğal kaynaklarla doğrudan ilişkili olduğunun bilinciyle, iklim kaynaklı riskleri sürdürülebilirlik yaklaşımının önemli bir parçası olarak değerlendirmektedir. Bu kapsamda tedarik sürekliliğinin korunması, doğal kaynakların verimli kullanımı ve operasyonel süreçlerin çevresel etkilerinin azaltılması öncelikli konular arasında yer almaktadır.

Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında yürütülen enerji verimliliği uygulamaları, gıda atıklarının azaltılması, döngüsel ekonomi çözümleri ve sorumlu tedarik yaklaşımı; iklim değişikliğinin etkilerini azaltmaya ve operasyonların çevresel dayanıklılığını güçlendirmeye katkı sağlamaktadır.

Akkomarka, sürdürülebilir restoran işletmeciliği yaklaşımı doğrultusunda iklim değişikliğinin gıda sistemleri üzerindeki etkilerini yakından takip etmeyi, operasyonel süreçlerde kaynak verimliliğini artırmayı ve iklim kaynaklı risklere karşı daha dayanıklı bir iş modeli geliştirmeyi hedeflemektedir.

BÜYÜTEN AKKOMARKA

İNSAN KAYNAĞINA YAKLAŞIM

Gastronomi sektörü, insan emeğine dayalı yapısı nedeniyle güçlü bir insan kaynağı yönetimi yaklaşımını gerektirmektedir. Mutfak operasyonlarından servis süreçlerine kadar uzanan tüm faaliyetlerde çalışanların bilgi, deneyim ve yetkinlikleri işletmelerin başarısında belirleyici rol oynamaktadır.

Akkomarka, çalışanlarını sürdürülebilir büyümenin temel yapı taşlarından biri olarak görmekte ve insan kaynağı yönetimini uzun vadeli değer yaratımının merkezinde konumlandırmaktadır. Bu doğrultuda çalışanların mesleki gelişimini destekleyen eğitim programları, güvenli çalışma ortamı ve kapsayıcı bir kurum kültürü oluşturulması öncelikli çalışma alanları arasında yer almaktadır. Akkomarka'da çalışan gelişimi yalnızca operasyonel yetkinliklerin artırılmasıyla sınırlı kalmamakta; mesleki eğitimler, gıda güvenliği ve kalite eğitimleri ile sürdürülebilirlik eğitimlerini kapsayan bütüncül bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Bununla birlikte çalışanlara İngilizce dil eğitimleri sunulmakta ve psikolog Diana ile gerçekleştirilen grup dersleri aracılığıyla çalışanların psikolojik iyi oluşu desteklenmektedir.

2025 yılı itibarıyla grubun bünyesine katılan USLA Akademi ile birlikte, sürdürülebilir gastronomi uygulamaları, sorumlu üretim ve tüketim, gıda israfının azaltılması ve döngüsel mutfak yaklaşımlarına yönelik eğitim ve uygulamalar daha da güçlendirilmiştir. Bu kapsamda çalışanlar, teorik bilgiyi pratikle buluşturan uygulamalı eğitim ve atölye çalışmalarına katılım sağlayabilmekte; bu programlara aile üyelerinin de dahil edilmesi ile öğrenme süreci sosyal bir deneyime dönüştürülmektedir. Bu yaklaşım, çalışan bağlılığını güçlendirirken kurum kültürünü destekleyen önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

İnsan odaklı yönetim anlayışı doğrultusunda Akkomarka, çalışan bağlılığını güçlendiren, ekip çalışmasını teşvik eden ve sürekli öğrenme kültürünü destekleyen bir çalışma ortamı oluşturmayı hedeflemektedir. Bu yaklaşım, sürdürülebilir restoran işletmeciliğinin uzun vadeli başarısının önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir.

MİSAFİR DENEYİMİ

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımını yalnızca operasyonel süreçlerle sınırlamayıp, misafir deneyiminin ayrılmaz bir parçası haline getirmektedir. Bu uygulamalar ile hem farkındalık artırmak hem de doğrudan çevresel etki yaratmak hedeflenmiştir.

ÇOCUK OYUN KİTAPLARI

Gelecek nesillerde sürdürülebilirlik bilincinin artırılması amacıyla, çocuk misafirlere özel hazırlanan 3 farklı sürdürülebilirlik kitabı restoranlarda ücretsiz olarak dağıtılmıştır.

- Toplam dağıtım: 2.500 adet
- Türkiye operasyonları: 1.500 adet
- Amsterdam ve Barcelona restoranları: 1.000 adet

Bu uygulama ile, sürdürülebilirlik konusunda farkındalık yaratılması ve davranış değişikliğinin teşvik edilmesi amaçlanmıştır.

GIDA İSRAFININ ÖNLENMESİ - GARNİTÜRSÜZ ÜRÜN TERCİHİ

Köşebaşı ve Ali Ocakbaşı başta olmak üzere Akkomarka restoranlarında, kebab ürünleriyle birlikte sunulan domates ve biber garnitürleri misafirlere sorularak servis edilmektedir. 2025 yılında 21.622 misafir garnitürsüz ürün tercih ederek gıda israfının azaltılmasına katkı sağlamıştır.

- Toplam misafir sayısı: 826.849 kişi (2025 yılı Türkiye operasyonları)
- Garnitürsüz tercih eden misafir sayısı: 21.622 kişi

Misafirlerin bu tercihleri ile;

- 1.816.248 litre su tasarrufu
- 6.811 kg CO₂ emisyonunun önlenmesi (~6,8 ton)

VEGAN VE VEJETARYEN ÜRÜN TERCİHİ

Misafirlerin çevre dostu tercihlerine yanıt olarak vegan ve vejetaryen ürün seçenekleri artırılmıştır. Akkomarka restoranlarını ziyaret eden 8503 misafir tercihlerini vegan ve vejetaryen ürün tercih ederek karbon ayak izi azaltımına katkı sağlamıştır.

- Vegan/vejetaryen tercih eden misafir sayısı: 8.503
- Tedarik edilen vegan kıyma: 682 kg

Bu tercihler doğrultusunda yaklaşık:

- 18,4 ton CO₂ emisyonunun önüne geçilmiştir.

KADIN KOOPERATİFİ ÜRÜN TERCİHİ

Kadın kooperatifleri ile gerçekleştirilen iş birlikleri kapsamında:

- 5786 misafir kadın kooperatifi ürünlerinden tercih etmiştir. Bu yaklaşım ile yerel kalkınma desteklenirken, kadın emeğinin ekonomik hayata katılımı güçlendirilmiştir.

ÇALIŞAN DENEYİMİ

PERSONEL KATKISI

Akkomarka'da çalışan deneyimi, operasyonel sürdürülebilirliğin temel bileşenlerinden biri olarak ele alınmaktadır. Bu kapsamda restoran çalışanlarına sunulan sürdürülebilirlik eğitimleri ile gıda atık yönetimi, kaynak verimliliği ve sorumlu tüketim konularında farkındalık artırılmış; “Kaynağında Azalt” ve “Garnitürü Sor” mottoları ile hem üretim hem de servis süreçlerinde çalışan katılımı güçlendirilmiştir. Artan farkındalık, çalışanların günlük operasyonlara yansıttığı iyileştirme uygulamaları ile somut çıktılara dönüşmektedir.

Bu doğrultuda, bulaşıkhaneye operasyonlarında su kullanımının optimize edilmesiyle doğal kaynak tüketimi azaltılırken; depo yönetiminde FEFO (First Expired First Out) prensibine uyum sayesinde son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin öncelikli tüketimi sağlanarak gıda israfı minimize edilmektedir. Mutfak ekipleri tarafından benimsenen döngüsel mutfak yaklaşımı kapsamında ise sebze kabukları ve saplarının stok ve sos bazlarında değerlendirilmesi, bayatlayan ekmeklerin yeniden kullanılması ve fazla üretimin alternatif tariflerde değerlendirilmesi gibi uygulamalar hayata geçirilmektedir. Bu sayede hem gıda atığı azaltılmakta hem de kaynak verimliliği artırılmaktadır.

Bu kapsamda personel katkısı ile bir önceki yıla göre;

- %2 su tasarrufu,
- %12,34 enerji tasarrufu sağlanırken,
- Restoranlarda yanlış kullanım sonucu oluşan ve dönüşüme giden atıklarda %1,8 atık azaltımı sağlanmıştır.

BOSTANDA ÜRÜN YETİŞTİRME

Akkomarka, tedarik zincirine bağlı çevresel etkileri azaltmak ve yerel üretimi desteklemek amacıyla bostan uygulamalarını operasyonlarına entegre etmektedir. Bu kapsamda, Köşebaşı Nakkaştepe ve Lokanta Safderun lokasyonlarında oluşturulan bostan alanlarında domates, biber, patlıcan ve çeşitli yeşillikler yetiştirilmektedir.

Özellikle Safderun bünyesinde yetiştirilen roka, marul, maydanoz, fesleğen ve reyhan gibi ürünler doğrudan mutfak operasyonlarında kullanılmakta; örneğin reyhan bitkisi içecek üretiminde değerlendirilerek menüye entegre edilmektedir. Bu uygulama sayesinde dış tedarik ihtiyacı azaltılarak tedarik kaynaklı karbon emisyonlarının düşürülmesine katkı sağlanmakta; aynı zamanda ürün tazeliği, izlenebilirlik ve kalite artırılmaktadır. Ambalaj ve lojistik kaynaklı çevresel etkiler de bu sayede minimize edilmektedir.

HİBRİT ARAÇLAR

Akkomarka, operasyonel karbon ayak izini azaltmaya yönelik olarak araç filosunda dönüşüm çalışmalarını sürdürmektedir. Genel müdürlük bünyesinde kullanılan 26 aracın 17'si dizel araçlardan oluşurken, 9 adet hibrit araç filoya dahil edilmiştir.

Hibrit araçların kullanımı ile yakıt tüketimi ve buna bağlı karbon emisyonlarında azalma sağlanmakta; özellikle şehir içi kullanımda elektrik destekli sürüş sayesinde fosil yakıt bağımlılığı azaltılmaktadır. Bu dönüşüm, hava kalitesinin iyileştirilmesine katkı sunarken aynı zamanda operasyonel yakıt maliyetlerinde verimlilik sağlamaktadır. Filoya dahil edilen 9 adet hibrit araç sayesinde yıllık bazda önemli çevresel kazanımlar elde edilmektedir. Bu araçlar, dizel muadillerine kıyasla toplamda yaklaşık 2.025 litre daha az yakıt tüketimi sağlamaktadır. Bu yakıt tasarrufu, doğrudan emisyonlara yansyarak yıllık yaklaşık 5,35 ton CO₂ salımının önüne geçmektedir.

Ayrıca, hava kalitesi açısından kritik öneme sahip kirleticilerde de ciddi azalma söz konusudur. Hibrit araçların kullanımıyla birlikte yılda yaklaşık 20,25 kg daha az azot oksit (NOx) ve 0,54 kg daha az partikül madde (PM) salımı gerçekleştirilmektedir.

ÇEŞİTLİLİK VE FIRSAT EŞİTLİĞİ

Akkomarka, çalışanlarının farklı deneyim, bilgi ve yetkinliklerinin kurumsal gelişime katkı sağlayan önemli bir değer olduğuna inanmaktadır. Bu doğrultuda tüm çalışanlar için adil, saygılı ve kapsayıcı bir çalışma ortamı oluşturulması temel yönetim anlayışının bir parçası olarak ele alınmaktadır.

Akkomarka'da çalışanların gelişimini desteklemek amacıyla düzenli olarak mesleki ve sosyal eğitim programları gerçekleştirilmektedir. Bu eğitimler; mutfak ve servis operasyonlarına yönelik mesleki yetkinliklerin geliştirilmesinin yanı sıra iletişim, ekip çalışması ve kişisel gelişim gibi alanları da kapsamaktadır.

Gerçekleştirilen eğitim programları sayesinde çalışanların bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi, kurum içi öğrenme kültürünün güçlendirilmesi ve kariyer gelişimlerinin desteklenmesi hedeflenmektedir. Bu yaklaşım, çalışanların iş yaşamındaki yetkinliklerini artırırken aynı zamanda sürdürülebilir bir kurum kültürünün oluşmasına katkı sağlamaktadır.

Akkomarka, çalışanların gelişimini destekleyen eğitim uygulamaları ve kapsayıcı çalışma ortamı ile fırsat eşitliğini güçlendirmeyi ve sürdürülebilir insan kaynağı yönetimi yaklaşımını geliştirmeyi hedeflemektedir.



ÇALIŞAN REFAHI VE AİLE DOSTU UYGULAMALAR

Akkomarka, çalışanlarının yalnızca iş performansını değil, aynı zamanda fiziksel, zihinsel ve sosyal iyilik hallerini de sürdürülebilirlik yaklaşımının ayrılmaz bir parçası olarak ele almaktadır. Bu doğrultuda çalışan refahını destekleyen ve iş-yaşam dengesini gözeten uygulamalar hayata geçirilmektedir.

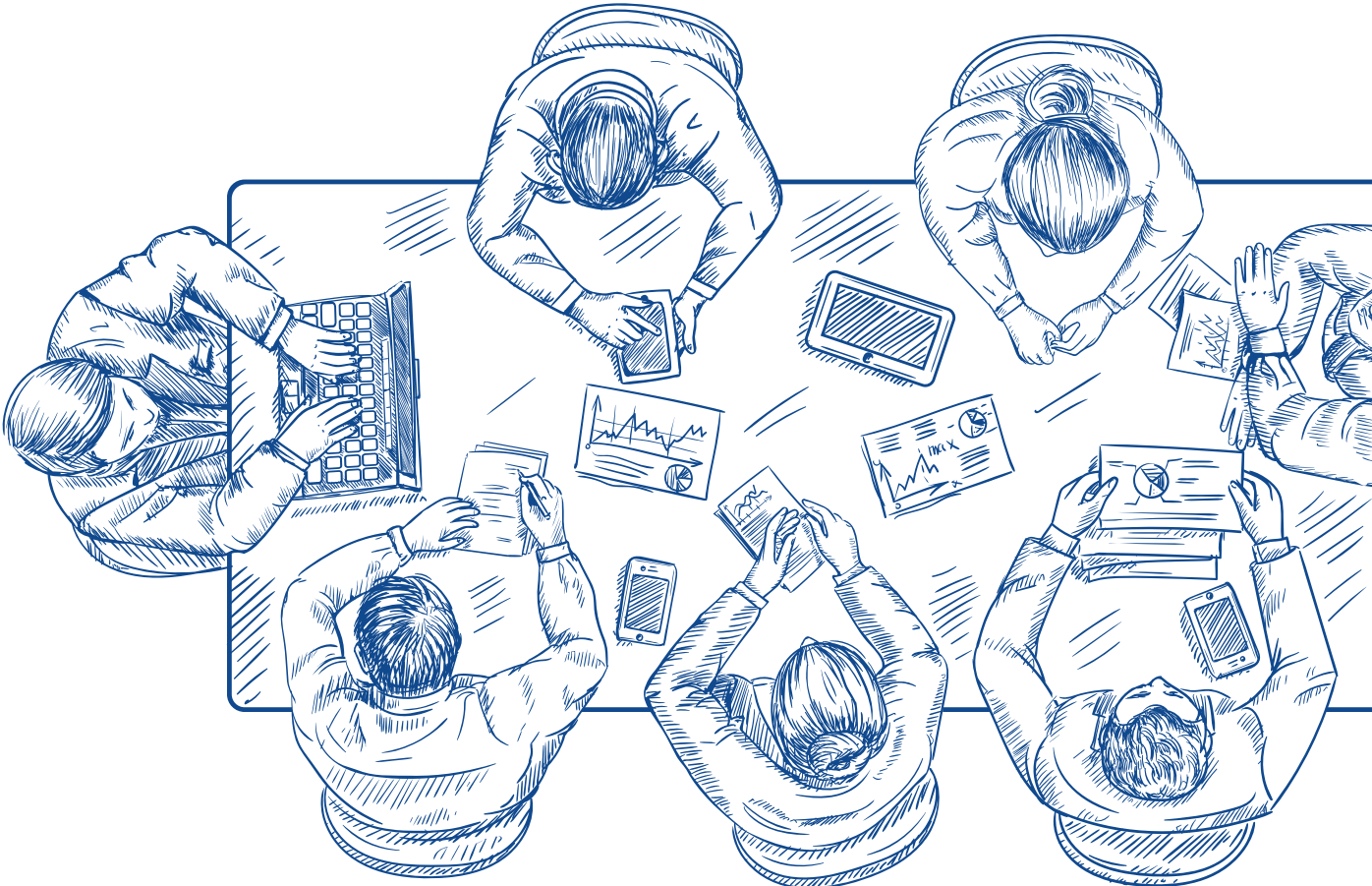
Çalışanların güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamında görev yapmaları amacıyla düzenli olarak iş sağlığı ve güvenliği (İSG) eğitimleri gerçekleştirilmekte; bu sayede hem çalışan güvenliği hem de operasyonel farkındalık artırılmaktadır.

Akkomarka'da çalışanların fiziksel sağlığını desteklemek amacıyla spor aktiviteleri teşvik edilmekte ve çalışanlara spor kartı imkânı sunulmaktadır. Bunun yanı sıra ekip içi etkileşimi güçlendirmek amacıyla düzenlenen halı saha organizasyonları gibi sosyal etkinlikler ile çalışan bağlılığı desteklenmektedir.

Çalışanların zihinsel ve duygusal iyi oluşlarını desteklemek amacıyla psikolojik farkındalık ve destek programları da uygulanmaktadır. Bu kapsamda gerçekleştirilen "Diana ile İyi Hissetmek" grup çalışması ile çalışanların stres yönetimi ve psikolojik dayanıklılıklarının güçlendirilmesi hedeflenmiştir.

Akkomarka, çalışanların sosyal yaşamlarını da destekleyen bir yaklaşım benimsemekte olup, USLA Akademi bünyesinde düzenlenen eğitim ve atölye çalışmalarına çalışanların aile bireylerinin de katılım sağlayabilmesine imkân tanımaktadır. Bu uygulama, çalışanların aileleriyle birlikte öğrenme deneyimi yaşamalarını sağlarken kurum bağlılığını da güçlendirmektedir.

Akkomarka, çalışan refahını merkeze alan bu bütüncül yaklaşımı ile daha sağlıklı, bağlı ve sürdürülebilir bir çalışma ortamı oluşturmayı hedeflemektedir.



USLA AKADEMİ

Gastronomi sektöründe nitelikli insan kaynağının gelişimini desteklemeyi ve sürdürülebilir gastronomi bilincini yaygınlaştırmayı öncelikli hedefleri arasında konumlandırılan Akkomarka, 2025 yılı itibarıyla USLA Akademi'yi bünyesine katarak eğitim ve gelişim alanındaki çalışmalarını güçlendirmiştir. USLA Akademi iş birliğiyle yürütülen programlar kapsamında, çalışanların mesleki ve kişisel gelişimlerini destekleyen eğitimler sunulmakta; aynı zamanda sorumlu üretim ve tüketim anlayışının yaygınlaştırılması hedeflenmektedir.

USLA Akademi bünyesinde gerçekleştirilen eğitimler; mutfak becerileri, gıda güvenliği, hijyen, kalite standartları ve sürdürülebilirlik gibi geniş bir yelpazeyi kapsamakta ve çalışanların çok yönlü gelişimine katkı sağlamaktadır. Eğitim programları; profesyonel aşçılık ve pastacılık eğitimlerinden girişimcilik odaklı programlara, uluslararası mutfak eğitimlerinden servis, barista ve işletmecilik eğitimlerine kadar geniş ve çok disiplinli bir yapıyı kapsamaktadır.

2025 yılı içerisinde, USLA Akademi tarafından yürütülen ve toplam **dört dönem** süren eğitim programları kapsamında, **124 profesyonel aşçılık ve pastacılık** öğrencisi ile **378 modüler eğitim katılımcısına** sürdürülebilirlik bilinci kazandırılmış; aynı zamanda katılımcıların mesleki yetkinliklerinin geliştirilmesine katkı sağlanmıştır.

USLA Akademi, yalnızca teorik ve uygulamalı eğitimler ile değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik uygulamaları ile de öne çıkmaktadır. Eğitim süreçlerinde oluşan atıklar kaynağında ayrıştırılmakta ve Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında kompost ve hayvan maması üretimi için geri kazanım süreçlerine dahil edilmektedir. Bu sayede sürdürülebilirlik yaklaşımı eğitim süreçlerine entegre edilerek uygulamalı bir öğrenme ortamı oluşturulmaktadır.

Akkomarka çalışanları, USLA Akademi tarafından düzenlenen uygulamalı eğitim ve atölye çalışmalarına aktif katılım sağlamakta; bu eğitimler ile mesleki bilgi ve becerilerini geliştirme fırsatı elde etmektedir. Ayrıca bu programların çalışanların aile bireylerine de açık olması, öğrenme sürecini sosyal bir deneyime dönüştürmekte ve kurum kültürünü güçlendirmektedir.

USLA Akademi ile kurulan bu güçlü iş birliği, Akkomarka'nın yalnızca kendi organizasyonu içerisinde değil, gastronomi sektörünün genelinde de nitelikli iş gücünün gelişimine katkı sağlamasını mümkün kılmaktadır.



SORUMLU TEDARİK VE YEREL ÜRETİCİ KULLANIMI

Akkomarka, sürdürülebilirlik odaklı sorumlu tedarik yaklaşımıyla yerel üreticiler, kadın girişimciler ve kapsayıcı üretim modelleriyle geliştirdiği iş birlikleri sayesinde hem çevresel etkiyi azaltan hem de sosyo-ekonomik değer yaratan bütüncül bir tedarik ekosistemi oluşturmaktadır.

ÖNE ÇIKAN PERFORMANS GÖSTERGELERİ



YEREL VE KAPSAYICI ETKİMİZ



PERFORMANS ARTIŞININ TEMEL NEDENLERİ





KÜLTÜREL MİRAS VE TÜRK GASTRONOMİSİ

Akkomarka, Türk gastronomisinin sahip olduğu zengin kültürel mirası korumayı ve gelecek nesillere aktarmayı sürdürülebilirlik yaklaşımının önemli bir parçası olarak görmektedir. Bu doğrultuda geleneksel lezzetlerin yaşatılması, yerel ürünlerin kullanımı ve gastronomik değerlerin korunması öncelikli çalışma alanları arasında yer almaktadır.

Akkomarka bünyesinde yer alan restoran markaları, bu yaklaşımı menü planlamaları ile somutlaştırmaktadır. Örneğin Lokanta Safderun'da oluşturulan menülerde geleneksel Türk mutfağı tarifleri modern dokunuşlarla sunulurken, coğrafi işaretli ve yerel ürünler aktif olarak kullanılmaktadır.

Menü içeriklerinde;

- Bozkır tahini,
- Oğuzeli nar ekşisi,
- Gaziantep biber salçası,
- Antakya tuzlu yoğurdu,
- Siyez buğdayı,
- Trabzon tereyağı ve kolot peyniri,
- Kastamonu ve Kayseri pastırması gibi coğrafi işaretli ve yerel ürünler kullanılarak geleneksel lezzetler korunmakta ve yeniden yorumlanmaktadır.

Safderun'un yaklaşımı, yalnızca tarifleri korumakla sınırlı kalmayıp aynı zamanda bu tarifleri günümüz gastronomi anlayışı ile buluşturarak kültürel mirası yaşayan bir değer haline getirmektedir.

Benzer şekilde Ali Ocakbaşı markasında da menü planlamaları sürdürülebilir ve yerel odaklı bir anlayış ile oluşturulmaktadır. Menüde coğrafi işaretli ürünler, yerel hammaddeler ve geleneksel tarifler bir araya getirilerek Türk mutfağının özgün karakteri korunmaktadır. Aynı zamanda menü içeriklerinde kadın üreticiler ve kooperatiflerden sağlanan ürünlerin kullanılması ile gastronomik mirasın yalnızca lezzet boyutunda değil, üretim kültürü açısından da korunmasına katkı sağlanmaktadır.

2025 yılı itibarıyla Akkomarka bünyesine katılan Alaf Kuruçeşme, Anadolu'nun farklı coğrafyalarından beslenen mutfak kültürünü çağdaş bir yorumla ele alan yaklaşımıyla grubun sürdürülebilir gastronomi vizyonunu desteklemektedir. Menü kurgusunda "Şanlıurfa", "Gaziantep", "Denizli", "Tire" ve "Trakya" gibi farklı bölgelere ait ürün ve lezzetlere yer verilerek coğrafi çeşitlilik ön plana çıkarılmakta; yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımıyla gastronomi aracılığıyla kültürel mirasın izleri korunmaktadır. Geleneksel pişirme teknikleri ve bölgesel ürünlerin modern sunumlarla yeniden yorumlanması sayesinde Alaf, gastronomiyi yalnızca bir tüketim deneyimi olarak değil, Anadolu'nun çok katmanlı mutfak kültürünün sürdürülebilir şekilde aktarılmasına hizmet eden bir alan olarak konumlandırmaktadır.

Akkomarka, bu bütüncül yaklaşımı ile gastronomiyi yalnızca bir hizmet alanı değil, aynı zamanda kültürel bir miras olarak ele almakta; yerel ürünlerin, geleneksel tariflerin ve üretim kültürünün korunarak sürdürülebilir bir şekilde geleceğe taşınmasını hedeflemektedir.



PAYDAŞ ETKİLEŞİMİ VE İŞ BİRLİKLERİ

Akkomarka, sürdürülebilirlik çalışmalarının daha geniş bir etki alanına ulaşabilmesi için paydaşlarla geliştirilen iş birliklerini önemli bir unsur olarak görmektedir. Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında geliştirilen uygulamalar; restoran işletmeleri, kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve tedarikçiler ile kurulan iş birlikleri sayesinde daha geniş bir ekosisteme yayılmaktadır.

Akkomarka bünyesinde faaliyet gösteren **12 farklı restoran markası**, Sorumlu Restoran Hareketi'nin temel uygulama alanını oluşturmaktadır. Bu markalar aracılığıyla sürdürülebilirlik uygulamaları operasyonel süreçlere entegre edilmekte ve restoran işletmeciliğinde sorumlu üretim ve tüketim yaklaşımı yaygınlaştırılmaktadır.

Sorumlu Restoran Hareketi aynı zamanda Akkomarka dışındaki işletmelerin de katılımına açık bir model olarak gelişmektedir. Bu kapsamda **Seraf Restoran**, Sorumlu Restoran Hareketi'ne dış paydaş olarak katılan restoran işletmeleri arasında yer almakta ve sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının yaygınlaştırılmasına katkı sağlamaktadır.

Kamu kurumları ile gerçekleştirilen iş birlikleri de sürdürülebilirlik çalışmalarının önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu kapsamda **İstanbul Büyükşehir Belediyesi İştiraklerinden Beltur A.Ş.**, Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında yürütülen uygulamalara katılım sağlayarak sürdürülebilir restoran işletmeciliği yaklaşımının kamu işletmelerinde de yaygınlaştırılmasına katkıda bulunmaktadır.

Sivil toplum kuruluşları ile geliştirilen iş birlikleri ise sosyal etki yaratılmasına katkı sağlamaktadır. Bu doğrultuda **HAYTAP (Hayvan Hakları Federasyonu)** ile gerçekleştirilen iş birliği kapsamında kompost tesisinde üretilen hayvan mamaları barınaklara ulaştırılmakta ve sokak hayvanlarının beslenmesine destek sağlanmaktadır. Akkomarka'nın sürdürülebilirlik yaklaşımı aynı zamanda sorumlu tedarik zinciri iş birliklerini de kapsamaktadır. Bu kapsamda tedarikçi paydaşlarla yürütülen çalışmalar sayesinde sürdürülebilir üretim ve tedarik süreçleri desteklenmektedir.

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik yaklaşımı aynı zamanda sorumlu tedarik zinciri yönetimini de kapsamaktadır. Bu doğrultuda;

Yerel üreticiler ve kadın kooperatifleri desteklenmekte,
Sorumlu Restoran Hareketi üyesi tedarikçiler ile iş birlikleri geliştirilmektedir,
Hayvan refahını gözetilen üretim modelleri kapsamında kafessiz yumurta tedariki tercih edilmekte, bu alanda faaliyet gösteren üreticiler desteklenmektedir.

Bu uygulamalar ile sürdürülebilir üretim modellerinin yaygınlaştırılması ve etik tedarik anlayışının güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

Misafirler de sürdürülebilirlik yaklaşımının önemli bir paydaşı olarak konumlandırılmaktadır. Misafir farkındalığını artırmaya yönelik uygulamalar ile sorumlu tüketim alışkanlıklarının yaygınlaştırılması desteklenmektedir.

Bu çok paydaşlı iş birliği modeli sayesinde Akkomarka, sürdürülebilirlik uygulamalarını yalnızca kendi operasyonları ile sınırlı tutmayarak restoran sektörü genelinde yaygınlaşmasına katkı sağlayan bir platform niteliği kazanmaktadır.

Bu çok paydaşlı iş birliği modeli sayesinde Sorumlu Restoran Hareketi yalnızca Akkomarka operasyonlarında değil, restoran sektörü genelinde sürdürülebilirlik farkındalığının artmasına katkı sağlayan bir platform niteliği kazanmaktadır.



PERFORMANS VE RAPORLAMA

DÜNYAYA KAZANDIRDIKLARIMIZ

Akkomarka, sürdürülebilirlik yaklaşımı doğrultusunda yürüttüğü faaliyetler ile çevresel etkilerin azaltılması, doğal kaynakların korunması ve toplumsal fayda yaratılması yönünde somut kazanımlar elde etmektedir. 2024 ve 2025 yıllarında gerçekleştirilen çalışmalar, sürdürülebilirlik uygulamalarının hem kapsam hem de etki açısından önemli ölçüde geliştiğini göstermektedir.



GIDA ATIKLARININ GERİ KAZANIMI



33,88 ton

Gıda atığı geri kazanımı sağlandı.



11,12 ton

Mama üretimi gerçekleştirildi.



22,76 ton

Gübre üretimi gerçekleştirildi.



40,3 ton

CO₂e emisyonu önlendi.



92,8 milyon litre

Su tasarrufu sağlandı.



AMBALAJ VE CAM ATIKLARININ GERİ KAZANIMI



CAM ATIK



37,8 ton

cam atık geri kazanıldı.



17 ton

cam atık geri dönüşüm süreçlerine kazandırıldı.



KARIŞIK AMBALAJ



9,4 ton

kağıt atık geri dönüşüm süreçlerine kazandırıldı.



145,2 ton

karışık ambalaj atığı geri dönüşüm süreçlerine kazandırıldı.

ETKİLER



218 ton CO₂e emisyonu önlendi.



Enerji ve su tasarrufu sağlanarak doğal kaynak kullanımını azaltıldı.



Geri dönüşüm süreçleri daha verimli hale getirilerek lojistik kaynaklı emisyonlar düşürüldü.



YENİLENEBİLİR ENERJİ KULLANIMI



2024

645.338 kWh

2024 yılında 645.338 kWh yenilenebilir enerji üretimi gerçekleştirildi.

2025

1.865.107 kWh

2025 yılında 1.865.107 kWh yenilenebilir enerji üretimi gerçekleştirildi.



Akkomarka bünyesindeki restoranlarda faaliyet sonucu harcanan enerji tüketiminin tamamı yenilenebilir kaynaklarından karşılanmıştır. Bu sayede fosil yakıt kaynaklı enerji kullanımının önüne geçilerek karbon emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlanmıştır.

PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik performansı, çevresel ve sosyal alanlarda belirlenen anahtar performans göstergeleri (KPI) aracılığıyla izlenmekte ve yıllar bazında karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir.

ÇEVRESEL PERFORMANS GÖSTERGELERİ			
Gösterge	2024	2025	Değişim
 Geri Kazanılan Gıda Atığı	9,7 ton	24,18 ton	▲ %149
 Kompost Üretimi	6,2 ton	16,56 ton	▲ %167
 Mama Üretimi	3,5 ton	7,62 ton	▲ %118
 Önlenen CO ₂ Emisyonu (Gıda Atığı)	4,8 ton	40,3 ton	▲ %739
 Ambalaj Atığı Geri Kazanımı	~47 ton	145,2 ton	▲ %208
 Cam Atık Geri Kazanımı	37,8 ton	17 ton	▼ %55
 Atık Kağıt Geri Kazanımı	11,8 ton	21,4 ton	▲ %86
 Yenilenebilir Enerji Üretimi	645.338 kWh	1.865.107 kWh	▲ %189
 Yenilenebilir Enerji Kullanım Oranı	%100'e yakın	%100	✓

2025 PERFORMANS ARTIŞI - TEMEL NEDENLER



Geri kazanılan gıda atığında %149 artış
(operasyonel iyileştirme + kapsam genişlemesi)



14 markaya ek olarak 8 yeni marka dahil edilmesi
(catering, restoran, kamu, eğitim)



Atık toplama altyapısının güçlendirilmesi

ÜRETİM ÇIKTILARI (2025 ARTIŞI)

Kompost Üretimi



Mama Üretimi



Catering kaynaklı atıklar için ek ayrıştırma süreci uygulanması



Kalite ve hayvan sağlığı odaklı

ÇEVRESEL ETKİ VE OPERASYONEL GÖSTERGELER



CO₂ emisyonunda azalış
(gıda atığı geri kazanım artışı ile paralel)



Ambalaj ve atık yağ geri kazanımında artış
(kapsam genişlemesi etkisi)



Yenilenebilir enerji üretiminde artış
(kapasite yatırımları etkisi)



Cam atık geri kazanımında düşüş
(ölçüm metodolojisi değişikliği)

SOSYAL PERFORMANS GÖSTERGELERİ

Gösterge	2024	2025	Değişim
 Eğitim Verilen Kişi Sayısı	448	811	▲ %81
 Eğitim Süresi	44 saat 35 dk	68 saat 45 dk	▲ %54
 Kadın Kooperatif Tedariki	375,5 kg	3.271,75 kg	▲ %771
 Coğrafi İşaretli Ürün	23,39 ton	28,1 ton	▲ %20
 Vegan Ürün Kullanımı	750 kg	14.264 kg	▲ %1800+
 Glutensiz Hizmet Verilen Kişi	11.375	15.039	▲ %32
 Beslenen Hayvan Sayısı	12.000	45.500	▲ %279

2025 SOSYAL PERFORMANS ARTIŞI – TEMEL NEDENLER



Eğitim ve Yaygın Etki

- 811 kişiye ulaşan eğitim programları
- Artan eğitim süresi ve sistematik yapı
- Sürdürülebilirlik çalışmalarının daha geniş kitlelere yayılması



Yerel ve Kapsayıcı Tedarik

- Kadın kooperatiflerinden tedarikte artış
- Coğrafi işaretli ürün kullanımında artış
- Yerel üretim modelinin güçlenmesi



Ürün ve Tüketici Eğilimleri

- Vegan ürün kullanımında artış (catering entegrasyonu + çeşitlilik)
- Glutensiz hizmet alan kişi sayısında artış (tüketici talebi etkisi)



Toplumsal Etki

- Beslenen hayvan sayısında artış (gıda atığı geri kazanımı ile bağlantılı)
- Sürdürülebilirlik yaklaşımının sosyal etki alanında ölçeklenmesi



Operasyonel Güçlenme

- SRH kapsamının genişletilmesi
- Yeni operasyonların entegrasyonu (Seraf Restoran, catering, Beltur kafeleri, USLA Akademi)
- Operasyonel ölçeklenme ve yaygınlaşma



İnsan odaklı, kapsayıcı ve sorumlu bir yaklaşım ile sürdürülebilir değer yaratmaya devam ediyoruz.

BÜYÜME VE ETKİ GÖSTERGELERİ

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik çalışmaları, yıllar içerisinde hem kapsam hem de etki açısından önemli bir gelişim göstermektedir. 2024 ve 2025 yılları karşılaştırıldığında, uygulamaların yalnızca operasyonel iyileştirmeler ile sınırlı kalmadığı, aynı zamanda ölçeklenebilir bir yapıya dönüştüğü görülmektedir. Bu gelişim, sürdürülebilirlik çalışmalarının merkezi bir yapıdan çok paydaşlı ve yaygın bir modele evrildiğini göstermektedir.

- 2025 yılı itibarıyla Sorumlu Restoran Hareketi'nin genişletilmesi ile birlikte farklı restoranlar, catering projeleri ve eğitim kurumlarının sisteme dahil edilmesi sağlanmış; bu sayede sürdürülebilirlik uygulamalarının etki alanı önemli ölçüde artırılmıştır.

Bu büyüme ile birlikte;

- Gıda atığı geri kazanım miktarında önemli artış sağlanmış,
- Kompost ve hayvan maması üretimi artırılmış,
- Ambalaj ve atık yönetimi uygulamaları daha geniş bir operasyon ağına yayılmış,
- Yenilenebilir enerji kullanımı ile karbon emisyonlarının azaltılması desteklenmiş,
- Sürdürülebilir tedarik hacmi ve yerel üretici iş birlikleri artırılmıştır.

Ayrıca sürdürülebilirlik uygulamalarının farklı işletmelere entegre edilmesi ile birlikte modelin yalnızca bir işletme uygulaması olmaktan çıkarak yaygınlaştırılabilir ve örnek teşkil eden bir yapıya dönüştüğü görülmektedir.

Akkomarka, bu yaklaşım ile sürdürülebilirlik alanında yalnızca kendi operasyonlarını geliştirmeyi değil, aynı zamanda sektörel dönüşüme katkı sağlayan ölçeklenebilir bir model oluşturmayı hedeflemektedir.



SKA & GSTC EŞLEŞTİRME TABLOLARI

SKA	SKA Amacı	SRH Başlığı	Akkomarka Uygulamaları
Ska 2 – Açlığa Son	Gıda Güvenliği Ve Sürdürülebilir Gıda	Gıda İsrafi / Kompost	Gıda atık döngüsü, mama üretimi
Ska 3 – Sağlık Ve Kaliteli Yaşam	Sağlıklı Yaşam	Glutensiz / Dengeli Beslenme	Glutensiz menüler, sağlıklı seçenekler
Ska 5 – Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	Kadınların Güçlendirilmesi	Kadın Üreticiler	Kadın kooperatiflerinden tedarik
Ska 6 – Temiz Su	Su Yönetimi	Su Tasarrufu	GES ile %100 enerji
Ska 7 – Temiz Enerji	Yenilenebilir Enerji	Yenilenebilir Enerji	Çalışan eğitimleri, USLA
Ska 8 – Ekonomik Büyüme	İstihdam Ve Gelişim	Eğitim	Cam kırma, geri dönüşüm
Ska 12 – Sorumlu Üretim	Atık Ve Kaynak Yönetimi	Sıfır Atık / Geri Dönüşüm	Sıfır Atık / Geri Dönüşüm
Ska 13 – İklim Eylemi	Emisyon Azaltımı	Karbon Ayak İzi	Enerji + atık azaltımı
Ska 15 – Karasal Yaşam	Ekosistem Koruma	Biyolojik Çeşitlilik / Kompost	Kompost, doğal döngü

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik uygulamaları, Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) kapsamında belirlenen hedefler doğrultusunda yürütülmekte olup, bu hedefler Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) ile doğrudan ilişkilidir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen çalışmalar, küresel sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlayacak şekilde yapılandırılmaktadır.

SKA & GSTC EŞLEŞTİRME TABLOLARI

GSTC Alanı	Kapsam	Akkomarka Uygulamaları
A – Sürdürülebilir Yönetim	Yönetim Sistemi Ve İzleme	Srh Modeli, Raporlama, Kpı Takibi
B – Sosyoekonomik Faydalar	Yerel katkı	Kadın Kooperatifleri, Yerel Üretici
C – Kültürel Miras	Kültürün Korunması	Coğrafi İşaretli Ürünler, Menüler
D – Çevresel Etkiler	Kaynak Ve Atık Yönetimi	Enerji, Su, Atık, Kompost

Akkomarka, sürdürülebilir turizm alanında uluslararası standartların geliştirilmesini destekleyen Global Sustainable Tourism Council (GSTC) üyesidir. Bu üyelik kapsamında yürütülen çalışmalar, GSTC kriterleri ile uyumlu şekilde planlanmakta ve sürdürülebilirlik uygulamaları uluslararası çerçeveler doğrultusunda geliştirilmektedir.

Akkomarka'nın sürdürülebilirlik yaklaşımı; yönetim, çevresel etkiler, kültürel miras ve sosyoekonomik fayda alanlarını kapsayan GSTC kriterleri ile uyumlu bir yapı sergilemektedir.

EKLER

01

METODOLOJİ

Bu raporda yer alan veriler, Akkomarka'nın restoran operasyonları, tedarik süreçleri ve sürdürülebilirlik uygulamalarından elde edilen bilgiler doğrultusunda hazırlanmıştır.

Veri toplama sürecinde;

- Restoran bazlı operasyonel kayıtlar
- Atık yönetimi verileri (gıda atığı, ambalaj, cam ve atık yağ)
- Enerji ve su tüketim verileri
- Eğitim ve insan kaynakları kayıtları
- Tedarik ve satın alma verileri esas alınmıştır.

Elde edilen veriler ilgili ekipler tarafından doğrulanmış, yıllar bazında karşılaştırmalı analizler yapılmış ve raporlama sürecinde tutarlılık sağlanmıştır.

02

TANIMLAR

Bu raporda kullanılan temel kavramlara ilişkin tanımlar aşağıda yer almaktadır:

- **Gıda Atığı:** İnsan tüketimi için üretilmiş ancak tüketilmeyerek atık haline gelen organik maddeler
- **Kompost:** Organik atıkların kontrollü koşullarda ayrıştırılması ile elde edilen doğal gübre
- **Hayvan Maması:** Protein ağırlıklı gıda atıklarının işlenerek hayvan beslenmesinde kullanılabilir hale getirilmesi
- **Geri Kazanım:** Atıkların yeniden değerlendirilerek ekonomiye kazandırılması süreci
- **Yenilenebilir Enerji:** Güneş, rüzgar gibi doğal ve sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen enerji
- **Coğrafi İşaretli Ürün:** Belirli bir bölgeye özgü üretim yöntemi veya kaliteye sahip tescilli ürünler

03

İNDEKSLER

Bu rapor, aşağıdaki ulusal ve uluslararası sürdürülebilirlik çerçeveleri ile uyumlu olarak hazırlanmıştır:

- Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) kriterleri
- Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)
- Global Sustainable Tourism Council (GSTC) kriterleri

04

VERİ TABLOLARI

Rapor içerisinde özet olarak sunulan performans verilerinin detaylı tabloları bu bölümde yer almaktadır.

Bu tablolar;

- Enerji tüketimi ve üretim verileri
- Gıda atığı ve geri kazanım verileri
- Ambalaj atığı verileri
- Atık yağ verileri
- Cam Atık verileri
- Eğitim ve sosyal etki verileri
- Sürdürülebilir tedarik verileri başlıklarını kapsamaktadır.

ÜYE İŞLETMELERDEN SRH KOMPOST TESİSİNE TESLİM ALINAN GIDA ATIĞI MİKTARLARI

Şube Adı	Gıda Atığı Miktarı -2024	Gıda Atığı Miktarı -2025
Akkol Fabrika	-	611,8
Akkol Özyeğin Üniversitesi	200	199,6
Akkol Novartis	155,4	3537,0
Ali Ocakbaşı Suadiye	206,2	434,5
All Day Palladium	199,4	211,3
Beltur Kafe Altintepe Sahil	-	233,5
Beltur Kafe Atalar Sahil	-	361,5
Beltur Kafe Caddebostan Sahil	2040,4	1113,9
Beltur İdealtepe Sahil	-	382,7
Beltur Kafe Suadiye Alan	1169,1	978,6
Beltur Kafe Süreyyapaşa Sahil	-	559,4
Beltur Kafe Şaşkınbakkal Sahil	1178,7	847,7
Beltur Mini Bostancı Alan	392,9	338,4
Ken Sushi & More Suadiye	402,3	351,6
Köşebaşı Cadde	316,3	905,9
Lokanta Safderun	-	179
Perihan Meyhane	534,5	2997,5
Ristorante Umberto	16	303,5
Seraf Restoran	-	5434,1
Usla Akademi	-	671
Yamo Sushi	3	53,60
Tedarikçiler	2855	3470
Toplam (kg)	9669,2	24.176,2

ÜYE İŞLETMELERDEN TESLİM EDİLEN ATIK YAĞ MİKTARLARI

Şube Adı	Atık Yağ Miktarı-2024	Atık Yağ Miktarı-2025
Akkol Fabrika	-	285
Akkol Özyeğin Üniversitesi	315	375
Akkol Novartis	487	535
All Day Coca Cola Dudullu	380	910
All Day Turkcell Küçükyalı	445	345
Ali Ocakbaşı Gümüşsuyu	440	470
Ali Ocakbaşı Karaköy	0	50
Ali Ocakbaşı Kuruçeşme	0	150
Ali Ocakbaşı Suadiye	0	50
Beltur Kafe Altıntepe Sahil	-	790
Beltur Kafe Atalar Sahil	-	615
Beltur Kafe Caddebostan Sahil	370	725
Beltur İdealtepe Sahil	-	780
Beltur Kafe Suadiye Alan	0	715
Beltur Kafe Süreyyapaşa Sahil	-	900
Beltur Kafe Şaşkınbakkal Sahil	215	645
Beltur Mini Bostancı Alan	0	210
Ken Sushi & More Suadiye	2475	2745
Ken Sushi Vertical 216	820	610
Köşebaşı Cadde	1135	1770
Köşebaşı Cunda	50	155
Köşebaşı Galleria	300	-
Köşebaşı Levent	650	560
Lokanta Safderun	90	60
Perihan Meyhane	0	0
Ristorante Umberto	150	515
Snob Pub & Burger Galleria	660	-
Snob Street Food Cadde	975	1045
Snob Street Food Moda	965	1000
Snob Street Food Özyeğin	170	-
Usla Akademi	-	1625
Yamo Sushi	855	1170
Genel Toplam (kg)	11.947	19.805

GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR

AMBALAJ ATIĞI - CAM AMBALAJ

Şube Adı	Cam Atık Miktarı (kg) -2024	Cam Atık Miktarı (kg) -2025
Ali Ocakbaşı	9120	3405
All Day	1370	-
Ken Sushi & More	1380	2321
Köşebaşı	20.430	1950
Lokanta Safderun	700	1740
Perihan Meyhane	690	1791
Ristorante Umberto	690	860
Snob Street Food	2760	720
Usla Akademi	-	1820
Yamo Sushi	690	660
Genel Toplam (kg)	37.830	15.267

KARIŞIK AMBALAJ ATIĞI VERİLERİ

Şube Adı	Karışık Ambalaj Atığı (kg)-2024	Karışık Ambalaj Atığı (kg)-2025
Ali Ocakbaşı	2280	1620
Akkol Fabrika	-	24.000
Akkol Özyeğin Üniversitesi	-	43.340
Akkol Sabancı Üniversitesi	-	40.800
Beltur Kafe Caddebostan Sahil	276	40
Beltur Kafe Feshane	-	12.575
Beltur Kafe Suadiye Alan	191	70
Beltur Kafe Şaşkınbakkal Sahil	498	110
Beltur Mini Bostancı Alan	0	315
Ken Sushi & More	345	1440
Köşebaşı	5107,5	1495
Lokanta Safderun	172,5	1506
Perihan Meyhane	690	-
Ristorante Umberto	172,5	-
Seraf Restoran	-	14.520
Snob Steet Food	690	-
Usla Akademi	-	1710
Yamo Sushi	172,5	-
Toplam (kg)	10.595	143.541

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN TEDARİK MİKTARLARI (KG)

Markalar	Coğrafi İşaretlİ Ürün (kg)-2024	Coğrafi İşaretlİ Ürün (kg)-2025
Ali Ocakbaşı	8578	9783
All Day	120	200
Köşebaşı	12.832	4090
Lokanta Safderun	1807	2910
Seraf Restoran	-	11.162,3
Toplam (kg)	23.337	28.145,3

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜN ADI VE KULLANILDIĞI MARKALAR

Ürün Adı	Kullanıldığı Şubeler
Afyon Sucuğu	Lokanta Safderun
Bodrum Mandalina Reçeli	Lokanta Safderun
Bozkır Tahini	Lokanta Safderun
Çanakkale Domatesi	Lokanta Safderun
Dana Ciğeri	Lokanta Safderun
Dilve Obruk Peyniri	Lokanta Safderun
Erzincan Tulum Peyniri	Köşebaşı , Ali Ocakbaşı
Ezine Peyniri	Köşebaşı , Ali Ocakbaşı
Kabak Tatlısı	Köşebaşı , Ali Ocakbaşı, All Day
Kastamonu Pastırması	Lokanta Safderun
Kayseri Pastırması	Lokanta Safderun
Kırklareli Kıvırcık Kuzu	Köşebaşı, Ali Ocakbaşı, Lokanta Safderun
Köy Eriştesi	Lokanta Safderun
Malkara Eski Kaşar	Lokanta Safderun
Manda Kaymağı	Lokanta Safderun
Milas Yağlı Yeşil Zeytin	Lokanta Safderun
Milas Zeytinyağı	Lokanta Safderun
Sivas Çiçek Balı	Lokanta Safderun
Siyez Buğdayı	Lokanta Safderun
Trabzon Kolot Peyniri	Lokanta Safderun
Trabzon Tereyağı	Lokanta Safderun
Zile Pekmezi	Lokanta Safderun
Nar Ekşisi	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Acı Biber Salça	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Biber Salça	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Zeytinyağı	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Çermik Biber	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Ezine Beyaz Peynir	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Bergama Tulum	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Kars Eski Kaşar	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Halhali Zeytin	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Kıtır Kabak Tatlısı	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey

SÜRDÜRÜLEBİLİR ENERJİ ÜRETİMİ

Toplam Tüketim Miktarı	2024	2025
Toplam Sürdürülebilir Enerji Üretimi	645.338,304 kWh	1.637.383,92 kWh

KADIN KOOPERATİFİ VE KADIN GİRİŞİMCİLER

Markalar	2024 Verileri (kg)	2025 Verileri (kg)
Ali Ocakbaşı	95,5	40
All Day	20	45
Köşebaşı	42,25	20
Lokanta Safderun	160	275
Ristorante Umberto	60	90
Seraf Restoran	-	2613,75
Usla Akademi	-	188
Toplam (kg)	375,5	3.271,75

KADIN KOOPERATİFİ ÜRÜNLERİ VE KULLANILDIĞI MARKALAR

Ürün Adı	Kullanıldığı Marka / Markalar
Antakya Tuzlu Yoğurdu	Lokanta Safderun
Gaziantep Biber Salçası	Ali Ocakbaşı, Köşebaşı, Lokanta Safderun
Halhali Zeytin	Lokanta Safderun
Kadınların Elinden Nar Ekşisi	Ali Ocakbaşı, Köşebaşı
Koca Nine Tahin	Ali Ocakbaşı, All Day, Köşebaşı
Mayı Doğal Kaynak Tuzu	All Day, Ali Ocakbaşı, Köşebaşı, Ristorante Umberto
Erişte	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Tarhana	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Çermik Biber	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Kuşkonmaz	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Kuşkonmaz Turşusu	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Mısır Unu	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Topak Peynir	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Ceviz	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Nohut	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Asma Yapağı	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Damla Sakızı	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Fındık	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Halhali Zeytin	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Kıtır Kabak Tatlısı	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Nar Ekşisi	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Acı Biber Salçası	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Biber Salçası	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey
Domates Salçası	Seraf Vadi, Seraf Mahmutbey

VEGAN VE VEJETARYEN ÜRÜNLER

Markalar	Vegan Ürün Miktarları (kg) -2024	Vegan Ürün Miktarları (kg) -2025
Akkol Özyeğin Üniversitesi	-	4560
Akkol Sabancı Üniversitesi	-	9022
Ali Ocakbaşı	190	235
All Day	5	45
Ken Sushi & More	15	-
Köşebaşı	440	315
Snob Street Food	100	87
Toplam (kg)	750	14.264

GLUTENSİZ ÜRÜN MİKTARLARI

Markalar	Glutensiz Ürün Miktarı (kişi) -2024	Glutensiz Ürün Miktarı (kişi) -2025
Ali Ocakbaşı	9260	2400
Köşebaşı	2115	12.639
Genel Toplam (Kişi)	11.375	15.039