

Sürdürülebilirlik Raporu

LUCIEN
ARKAS
BAĞLARI



2021

LUCIEN ARKAS BAĞLARI

Lucien Arkas Bağları, yüzyıllardan beri bağcılığın ve şarapçılığın beşiği olmuş Ege topraklarında, dünya standartlarında ürünler üretmek hayaliyle doğmuştur. İzmir Torbalı'da 1.168 dönümlük bir arazide Türkiye'nin en büyük tek parsel organik şaraplık üzüm bağı olarak kurulan bağlarda toprak ve iklim özelliklerine göre 20'nin üzerinde farklı üzüm çeşidi yetiştirilmektedir.

Bağların bulunduğu topraklar Antik Metropolis dönemindeki üzüm bağlarının bulunduğu bölgede yer almaktadır. Tarihi dokuya sahip bir bölge olmasından dolayı arazimizin içerisinde antik dönemden kalma Tümülüs ve Metropolis Su Kemerleri'nin bir bölümü bulunmaktadır. Bölgenin geçmişini yaşatmak ve insanlara o tarihi dokuyu hissettirebilmek için arazi içerisinde yer alan tarihi yapılar özel koruma altında tutulmaktadır.

Logomuz; Metropolis soylu koltuklarında bulunan ve Torbalı'da



sıkça rastlanan mitolojik bir karakter olan Grifon'dan esinler taşır. Gövdesini aslandan, başını ve kanatlarını kartaldan alan efsanevi bir figür olan Grifon; yeryüzü ve gökyüzünün en güçlü hayvanlarının birleşimiyle oluşur ve

dayanılmaz bir güce sahip olduğuna inanılır. Metropolis Kazılarının en dikkat çekici eserlerinden olan Grifonlu Soylu Koltuğu; kusursuz mermer işçiliği ve mimari kabartmaları ile kazıların sembolü olarak kullanılmaktadır.

Metropolis antik kentinde dikkat çeken mozaiklerde de betimlendiği gibi koruyuculuğun simgesi Grifon, bugün bu toprakların da koruyuculuğu efsanesini sürdürmeye devam etmektedir.

Bulunulan bölgede Antik dönemlerde de bağcılıkla uğraşıldığı Coğrafyacı Strabon'un kitaplarında yer almaktadır. Bizler de; o günkü doğallıkta ve lezzette ürünler üretmek hedefiyle organik bağcılık ve şarapçılık yapıyoruz.



Organik tarım ve üretimin yanı sıra doğaya verdiği önemi “Yenilenebilir Enerji” kullanarak destekliyoruz. 2020 senesinde hayata geçirdiğimiz Güneş Enerjisi Projesi ile; ihtiyacımız olan enerjiyi doğanın bize verdiği değerli kaynaklardan biri olan Güneş’ten sağlıyor ve bu sayede doğadaki karbon ayak izimizi azaltıyoruz.

Torbalı ve Denizli/Güney’deki bağlarımızda Türkiye’de ilk defa Lucien Arkas Bağları’nda yetiştirilen Montepulciano, Sangiovese, Tempranillo, Chenin Blanc, Viognier gibi farklı üzümleri de içerisine alan 20’nin üzerinde şaraplık üzüm çeşidimiz bulunmaktadır. Faaliyete geçtiğimiz ilk günden bu yana organik bağcılık yapıyor ve bunun için Ecocert Sertifikasyon Kuruluşu ile çalışıyoruz. Yalnızca bağlarımızda değil şarap üretim aşamasında da Avrupa Organik Şarap mevzuatına uygun üretim yapıyoruz. Yasalarla belirlenen tanımlara uygun olarak ürünlerimiz; iç piyasada ‘Organik üzümden elde edilmiş şarap’, dış piyasada ‘Organic Wine’(Organik Şarap) etiketi ile satışa sunulmaktadır.

Lucien Arkas Bağları içinde faaliyet gösteren LA Mahzen Restaurant; Avrupa mutfağının en iyi örneklerinden oluşan menüsüyle göz kamaştırıcı bağ manzarası eşliğinde sunulan lezzetleri keşfedebileceğiniz keyifli bir ortam sunuyor. Doğanın yıllar boyunca bu zengin topraklarda biriktirdiği emeğe saygı duyuyor ve değer veriyoruz, her tanede doğanın bize sunduğu değeri şaraplarımızın dokusunda hissettirmek için özenle çalışıyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İÇİN NELER YAPIYORUZ?

Sürdürülebilirlik yaklaşımımız; üzümün topraktan kadehe olan yolcuğunda sürdürülebilir bir geleceğe ışık tutmak ilkesi üzerine kurulmuştur. Çalışmalarımızla sürdürülebilir etkiler yaratmak için; projelerimizin sürdürülebilir olmasına ve toplumsal anlamda kalıcı yarar sağlamasına dikkat ediyoruz. Üretimin doğal akışı sırasında oluşan kaynak tüketimini

azaltıp, enerji verimliliğini artırarak gelecek nesillere daha yaşanılabilir bir dünya bırakmak için çabalyoruz. Sürdürülebilir tarım için yola çıktığımız ilk günden bu yana organik tarım anlayışımızdan vazgeçmeyerek, doğal yaşama zarar vermeden tarım faaliyetlerimizin devamlılığını sağlıyoruz. Binlerce yıl önce medeniyetlerin bizlere bıraktığı mirası, geçmişin değeri ve bugünün teknolojisi ile birleştiriyor, yıllar sonra bu topraklarda yine şarap üretilebilsin diye doğa-

ya, bu toprakları paylaştığımız her canlıya

özenle bakıyoruz. Sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için çevre koruma, ekonomik büyüme ve sosyal gelişim bileşenlerini dengeli bir biçimde yönetmeyi amaçlıyoruz.

Birleşmiş Milletler Kalkınma Amaçları'nı benimseyerek, sürdürülebilirlik politika ve stratejilerimizi geliştiriyoruz. Sürdürülebilirliğin tüm operasyon ve süreçlerde yay-

gınlaştırılması ile paydaşlarımızı da bu stratejilerimizin içerisine dahil ediyoruz.

Yaşanılabilir bir dünya için özel projeler geliştiriyor, faaliyetlerimizden doğan sera gazı salımını azaltıyoruz. Hayata geçirdiğimiz Güneş Enerjisi Sistemleriyle ihtiyacımız olan enerjinin yarısından fazlasını yenilenebilir enerji sistemlerinden karşılıyoruz.

Sınırlı doğal kaynakların yarattığı endişeler sebebiyle sürdürülebilir üretim yönetimini önemsiyoruz. Proseste ihtiyaç duyulan su miktarını teknolojinin de yardımıyla minimum seviyelere indiriyoruz. Atık sularımızı arıtma sistemlerinde arıtıp geri kazandırılması için yasal gereklilikleri yerine getiriyoruz. Sürdürülebilir ambalaj kullanmaya özen gösteriyoruz. Katı atıklarımızı kaynağında ayrıştırıyor, atıkların geri dönüşüme ulaşmasını sağlıyoruz. Sıfır Atık Sistemini tüm çalışanlarımızla birlikte benimsiyoruz.

İnsan haklarına saygılı, sosyal adaletin sağlandığı ve çalışma haklarının sürekli geliştirildiği çağdaş bir iş ortamı yaratmayı ve bu anlayışı benimseyerek çalışan, müşteri ve diğer tüm paydaşların sürdürülebilirlik konusunda bilinç ve farkındalığını artırmayı amaçlıyoruz.





ŞARABIMIZIN HİKAYESİ ”

Bağlarımızın bulunduğu topraklar şarapçılığın tarihi kadar uzun bir geçmişe sahiptir. Yıllar önce insanları bir araya getiren lezzetler, bugün yine antik dönemlerdeki gücünden esinlenerek yeniden hayat buluyor.

Yılın en heyecanlı dönemi, hasat zamanı...

Bütün bir yıl büyük bir emek ve sabırla yetiştirdiğimiz üzümün artık şaraba dönüşme vakti gelmiştir. Üzümlerin hasat kararına; renk, tat, aromanın yanı sıra pH, asitlik ve şeker oranı gibi parametreler etki eder. Bu parametreler optimum değere ulaştığında üzümün hasadına karar verilir.

Makinalı ve elle hasat olmak üzere 2 farklı hasat yapıyoruz. Üzümlerimizi gece serinliğinde ve ay ışığında hasat ediyoruz.

Bağın içerisinde kurulu bir tesis olmanın avantajların-

dan yararlanıyor ve hasat edilen üzümlerin kalite kaybına uğramadan hızlıca şarap akışına dahil olmasını sağlıyoruz.

Şarap, üzüm suyunun fermente edilmesiyle yani şıranın içerisindeki şekerin mayalar tarafından alkole dönüştürülmesiyle oluşan bir üründür. Üzümden gelen aromaların ve fermantasyon sonucu oluşan aromaların en yüksek seviyelerde olması için soğuk fermantasyon yapıyor ve maserasyon sürelerini mümkün olduğunca uzun tutmaya özen gösteriyoruz. Fermantasyon sırasında açığa çıkan ısıyı kontrol altında tutabilmek için tam otomatik soğutma sistemlerinden yararlanıyoruz. Şarap üretiminde her aşamanın kontrol altında olduğunu analizlerle destekliyoruz. Kendi bünyemizde bulunan alanında yetkin tekniklerimizle tüm sürecin kontrolümüzde olması şarabımızın kalitesinde bir diğer önemli etmendir. İki ayrı üretim alanı ve bir adet fıçı mahzenimiz ile birlikte toplam kapasitemiz iki buçuk milyon litredir.

Bu topraklarda binlerce yıl önce de şarap üretiliyordu, bugün bu geleneksel üretime teknolojinin imkanlarından yararlanarak devam ediyoruz. Her yıl doğanın bize sunduğu lezzetleri bizlerde ürünlerimize yansıtmaya özen gösteriyoruz.

İyi şarap iyi üzümün, iyi üzüm de iyi toprağın ve uzmanının meyvesidir. Üzümün yetiştiği bu özel toprağın ve iklimin karakterini özümsemesi için doğanın ritmine ve meyvenin olgunlaşma sürecine saygı gösteriyoruz. Her sene doğanın bize sunduğu özgün tadı şarabımıza yansıtıyoruz. İnsana ve doğaya dost bir üretimin meyvesi olan üzümlerimizde özgün meyvemsi aromaların tadı ve şarap yapıcımızın sanatı vardır.



ÖDÜLLÜ MAHZEN

Mahzen ve Restaurant'ı içerisine alan binamız, dünya çapında ünlü 2 farklı kaynaktan mahzen seçkileri arasında adı geçen, özel mimariye sahip bir yapıdır. Dünyanın en iyi Sommelier'i ünvanına sahip İtalyan Paolo Basso'nun hazırladığı, dünyanın sayılı yayın evlerinden İsviçreli Braun Publishing

tarafından yayınlanan, "Sommelier'in Cenneti: Dünyanın En İyi Mahzenleri / Sommeliers Heaven -The Greatest Wine Cellars Of The World" isimli kitapta LA Mahzen'e de yer veriliyor. Kitapta Avrupa'dan Güney Amerika'ya birçok farklı coğrafyadan 66 mahzen bulunuyor.

Mimar Luca Molinari'nin kaleme aldığı ve İtalyan yayınevi Forma Edizioni tarafından yayınlanan "The World Winery Collection" kitabı, 2000 senesinden bu yana inşa edilmiş 34 özel şaraphane seçkisinden oluşuyor. Aralarında Chateau Margaux'un da yer aldığı Avrupa, Amerika, Güney Af-

rika ve Okyanusya ile Çin ve Japonya'dan seçilen özel yapıların içinde LA Mahzen'e de yer veriliyor. Dünyanın en iyi mahzenlerinden derlenen bu özel kaynaklarda LA Mahzen'in yer alması, gurur verici olduğu kadar Türkiye'nin bu konuda ne kadar geliştiğinin bir kanıtıdır.





ÖDÜLLÜ ETİKET TASARIMLARI

Türk Grafik Tasarımcılar Derneği'nin 40 yıldır her yıl düzenlediği ve o yıla ait en başarılı tasarımların ödüllendirildiği 37. Grafik Ürünler Sergisi'nde ürün ambalajlarımız "En İyi Ambalaj Tasarımı" ödülüne layık görülmüştür.

ŞARAP YARIŞMALARI

Günümüzde Türkiye de dahil olmak üzere dünyanın birçok ülkesinde şarap yarışmaları yapılmaktadır. Katıldığımız yarışmaları seçerken dikkat ettiğimiz en önemli özellik dünya çapında tanınmış, güvenilirliğini ispatlamış ve tarafsız yarışmalar olmalarıdır. Temel segmentten Ultra Premium segmente tüm ürünlerimiz ile katıldığımız bu yarışmalardan gurur verici ödüller olarak Türk şarapçılığını dünya çapında tanıtırız.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Lucien Arkas Bağları olarak; faaliyetlerimizin sürdürülebilir olması için sağlık, çevre, kalite, enerji, karbon emisyonu ve kaynak kullanımının etkin yönetimini öncelikli tutarız.

Yürürlükteki mevzuatlara, ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelere ve yaklaşımlara, paydaşlarımızın istek ve beklentilerine uygun çalışırız.

Çalışanların haklarını korur, sosyal adaletin sürekli iyileştirildiği, adil ve katılımcı bir çalışma ortamı sunarak gelişimlerine katkıda bulunuruz. Kadınların iş dünyasına eşit ve etkin katılımını sağlayarak, kadın istihdamının artırılmasını destekleriz.

Faaliyetlerimizden kaynaklanan sera gazı emisyonlarını ölçer ve azaltılması için gereken önlemlere yönelik hedefler koyarız. Yenilenebilir kaynak kullanımı ile karbon emisyonlarımızı azaltır, enerji verimliliği ile kaynakların etkin kullanımı için her türlü projeyi destekleriz. Kaynakların devamlılığını sağlamak adına, tüketimlerimizi takip eder, verimli kullanımı için çalışanlarımızda farkındalık yaratmayı hedefleriz.

Ürün tasarımında geri dönüştürülebilir malzeme kullanımlarına öncelik veririz.

Sıfır atık yönetim sistemini benimseyerek malzemelerin geri dönüşüm ile tekrar kaynak olarak kullanıma kazandırılmasını sağlarız.

Çalışanlarımızın sağlık ve güvenliğine önem vererek, çalışma ortamı refahını korur ve sürekli iyileştirmeler yaparız. Fiziksel koşulları düzenli aralıklarla kontrol eder sağlıklı ve güvenli çalışma ortamının sağlanması için riskleri belirleyerek önlemler alırız.

Çalışanlarımızın gerekli eğitimleri alarak sürekli gelişme ve iyileşmeye katkı sağlamasına olanak tanırız.

LUCIEN ARKAS BAĞLARI-ARKAS ETİK KODU

ETİK PAYDAŞLARIMIZ

Lucien Arkas Bağları ve Çalışanları

Lucien Arkas Bağları ve Dış Ortaklarımız

Lucien Arkas Bağları ve Toplum

Lucien Arkas Bağları ve Çevre

AYRIMCILIK

Kültürel farklılıklara saygı duyan Lucien Arkas Bağları, her bir çalışanına insan onuruna yakışır şekilde davranır ve tüm çalışanlarından aynı hassasiyeti bekler.

SUİSTİMAL, YOLSUZLUK, RÜŞVET

Lucien Arkas Bağları bünyesinde suistimal ve yolsuzluğa anlayış gösterilmez. Rüşvetin teklif veya ima edilmiş olması dahi rüşvet suçunun işlenmesi için yeterlidir.

ÇEVRESEL HUSUSLAR

Lucien Arkas Bağları hizmet ve ürünlerini sunarken; etkin kaynak kullanımının yanı sıra, çevreye bıraktığı atık ve karbon salımını minimuma indirmeyi kural edinir. Sürdürülebilir bir dünya için yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımına özen gösterir. Doğa ya verdiği değeri sahip olduğu ara-zilerde yapmış olduğu yeşillendirme çalışmalarıyla destekler.

ETİK KURAL İHLALİ

Lucien Arkas Bağları etik kurallara değer verir ve herhangi bir kural ihlali düşüncesinde olan çalışanları için doğrudan ulaşabilecekleri sabit telefon hattı ve e-mail adresi gibi iletişim ağları kullanır. Tüm çalışanlar yolsuzlukla mücadele, suistimal, misilleme vb. etik içerikli konularda;

TEL: 0232 411 81 18

E-Posta: etik@arkas.com.tr

hatlarıyla iletişim kurarak ARKAS Etik ve Uyum komitesine başvuruda bulunabilir.

TOPLU SÖZLEŞME HAKKI

Lucien Arkas Bağları, çalışma şartlarıyla ilgili açık ve yapıcı diyalog taraftardır. Çalışanların toplu iş sözleşmesi görüşmesi düzenleme hakkına saygı duyar ve bu hakkı kabul eder.

KİŞİSEL VERİLERİN KORUNMASI

Lucien Arkas Bağları, sahip olduğu tüm kişisel verileri KVKK kapsamında güven içerisinde saklı tutar.

ADİL REKABET

Lucien Arkas Bağları, rekabet yasalarına aykırı olan hakim pazar konumunun suistimali veya serbest rekabeti engelleyen ya da kısıtlayan diğer konularda rakipler ile her türlü yazılı veya sözlü anlaşma ve bunun gibi eylemlerin yapılmasını yasaklamaktadır.

PANDEMİ DÖNEMİ YAPTIKLARIMIZ

T.C. Sağlık Bakanlığı'nın yönlendirmeleri doğrultusunda gerekli tüm önlemleri aldık. Öncelikle, uzaktan çalışma altyapımızı güçlendirdik ve mümkün olan çalışanlar için evden çalışma sistemine geçtik. Çalışanlara COVID-19 hakkında belirli periyotlarla bilgilendirme yaparak, yeni iş ve yaşam düzenine adaptasyon için çevrimiçi eğitim içerikleri hazırladık. Çalışanlar için COVID-19 Acil Durum Hareket Planı oluşturduk. Fabrika ziyaretleri ve yurt dışı iş seyahatlerine ara verdik. Hijyen kaynaklarının zorunluluk haline geldiği dönemlerde tüm çalışanlarımıza ve ailelerine maske+dezenfektan gibi koruyucu ekipman sağladık. Çocuklarımızda pandeminin olumsuz etkilerini en aza indirmek için ebeveynlere kılavuzluk edecek ; "Çocuklar İçin Koronavirüs Kitabı" ve "Kriz Durumunda Oyun" isimli dokümanların paylaşımını yaptık. Pandeminin çalışanlar üzerinde yaratmış olabileceği olumsuz etkileri düşünerek ihtiyacı olan çalışanlarımıza



kriz yönetimi koçluğu hizmeti verdik. Pandemi ile tanıştığımız ilk aylarda sahada yaşanan gecikmelerden kaynaklanan zorluklar konusunda bayilerimize ekstra vade desteği sağladık. Personel ödemeleri konusunda sıkıntı yaşayacak müşterilerimizin vadelerini ihtiyaca göre öteledik. Ontrade kanalda çalışan personelimizi de offtrade kanala kaydırıp nokta sayımızı arttırdık ve bayilerimize de müşteri desteği sağladık. Almış olduğumuz bu aksiyonlar sayesinde personelimizin farklı alanlarda kendilerini geliştirmelerini sağladık ve kanal özelinde eğitimler verdik. Bu sayede personelimizin yeni yetkinlik kazanmalarına ve iş alanlarını genişletmelerine olanak sağladık.

online psikolojik destek imkanı sağladık. Pandeminin başlamasıyla birlikte yaşanacak sıkıntılara çözüm getireceğimiz bir kriz masası oluşturduk. Bu kriz anını fırsata çevirmek için yapılabileceklerimizi değerlendirip müşterilerimize (zincir mağazalar, bayilerimiz, perakendecilerimiz)

kriz yönetimi koçluğu hizmeti verdik. Pandemi ile tanıştığımız ilk aylarda sahada yaşanan gecikmelerden kaynaklanan zorluklar konusunda bayilerimize ekstra vade desteği sağladık. Personel ödemeleri konusunda sıkıntı yaşayacak müşterilerimizin vadelerini ihtiyaca göre öteledik. Ontrade kanalda çalışan personelimizi de offtrade kanala kaydırıp nokta sayımızı arttırdık ve bayilerimize de müşteri desteği sağladık. Almış olduğumuz bu aksiyonlar sayesinde personelimizin farklı alanlarda kendilerini geliştirmelerini sağladık ve kanal özelinde eğitimler verdik. Bu sayede personelimizin yeni yetkinlik kazanmalarına ve iş alanlarını genişletmelerine olanak sağladık.





TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi'ni alan ilk şarap üreticisi

“

Salgının ilk gününden itibaren attığımız her adımda insan sağlığına önem veren uygulamaları ön planda tutuyoruz. Bu doğrultuda; çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tedarikçilerimiz için koruyucu hijyen önlemlerini, fabrika girişinden başlayarak hayata geçirdik.

Bu dönemde Türkiye’de bir ilke imza atarak şarap sektöründe “TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi”ni alan ilk üretici olduk. COVID-19 önlemlerini T.C. Sağlık Bakanlığı COVID-19 Rehberleri ve TSE’nin Covid-19 Hijyen, Enfeksiyon Önleme ve Kontrol Kılavuzu’na uygun şekilde sürdürüyoruz; gerekli tüm kuralları tavizsiz uygularken, iş düzenlemelerimizi bu rehberine uygun bir şekilde yeniliyoruz.

Faaliyete geçtiğimiz ilk günden bu yana tüm üretim aşamalarını büyük bir özen ve sabırla organize ediyoruz. Ülkemizde şarap sektöründe “TSE COVID-19 Güvenli Üretim Belgesi”ni alan ilk üretici olarak yapmış olduğumuz ‘güvenli üretim’ prosesini garantiliyoruz. Bağ bozumu, şarap üretimi ve restaurant hizmetlerimizi toplum sağlığını düşünerek hijyen kurallarına ve T.C. Sağlık Bakanlığı’nın COVID-19 Rehberi’ne uygun şekilde en üst güvenlik önlemlerini alarak yapıyoruz ve yapmaya da devam edeceğiz.

ORGANİK TARIM VE OLUMLU ETKİLERİ

Sürdürülebilir bir dünyaya ancak; güvenli topraklarda sağlıklı mamuller yetiştirerek ve sağlıklı ürünler üreterek ulaşmak mümkündür. Dünyamızın sağlığı, canlı/cansız tüm varlıkların sağlığı ile bir bütündür, birbirinden ayrılmaz. Lucien Arkas Bağları olarak ekosistemin sağlığını önemsiyor ve adil ilişkilerle yaşamın içinde yer alan her varlığa iyi bir hayat sağlama hedefliyoruz. Paylaştığımız çevreye saygımızı sürdürülebilir tarım ve üretim uygulamalarıyla sunuyor, her geçen gün destekleyici projelerle bu uygulamaları geliştiriyoruz. Dünyada tarımsal kaynaklı çevresel sorunların çözümüne yönelik çabalar, insan sağlığı ve doğal kaynakları korumayı esas alan sürdürülebilir tarım sistemlerinin ilk adımını oluşturmaktadır. Bu bağlamda ortaya çıkan organik tarım ve iyi tarım uygulamaları, günümüzde en yaygın sürdürülebilir tarım sistemleri olarak kabul edilmektedir. Bu sistem, olumsuz etkileri olan girdilerin kullanımı yerine ekolojik işleme süreçleri, biyoçeşitlilik ve yerel koşullara uyum sağlamış döngülere dayanmaktadır. Küresel sistemin sağlıklı kalabilmesi için, bütüncül bir yaklaşım

içeren tarım uygulamaları ve kullanılan tüm girdiler değerlendirilmelidir. Organik tarım bütüncül bir yaklaşım sergileyerek ekolojik döngülerin sağlıklı işleyişini mümkün kılar. Bu temel yaklaşım toprağın; bitki ve toprak bünyesinde yıllar sonra yapısal bozukluklara sebep olan zararlı girdilerden uzak, doğal girdiler ile beslenmesini ve dolayısıyla bitkinin ve canlı toprağın bütünsel beslenmesi ile sağlıklı ve verimli tarım ürünleri üretimini desteklemektedir. Bunun aksine bilinçsizce yapılan tarımsal faaliyetlerle meydana gelen kirlilik, doğal dengenin bozulmasına neden olurken, çevre kirliliği ve besin zinciriyle tüm canlılara ulaşabilen hayati tehlikelere de yol açmaktadır.

Avrupa ülkelerinde organik ve konvansiyonel tarım sistemlerini karşılaştıran uzun dönemli araştırmalar, organik arazilerde biyoçeşitliliğin arttığını ve toprakta organik madde miktarının yükseldiğini ortaya koymaktadır. Toprakta organik maddenin artması mikroorganizma faaliyetlerini artırarak biyoçeşitliliği ve canlılığı korumaktadır. Organik tarım, bir yandan organik madde artışı ile toprağın karbon bağlama ka-

pasitesini arttırmakta, öte yandan minimum toprak işleme ile emisyonları azaltmaktadır. Tüm bunlara ilave küresel ısınmaya neden olan ve en önemli emisyon kaynaklarından sayılan azotlu gübreler ve pestisitlerin organik tarımda kullanımı yasaktır. Organik tarım faaliyetlerinde %45 daha az enerji kullanılır ve daha verimlidir. Konvansiyonel sistemlere kıyasla sera gazı salımı %40 oranında daha azdır. Organik tarım, gıda ulaşılabilirliğine katkıda bulunurken çevre dostu uygulamalar ile az miktarda dış etkene ihtiyaç duyarak bütüncül bir sistem sunar.

Yapılan iklim krizi değerlendirmelerinde, gelecek nesillerin temiz su ve gıdaya ulaşmakta güçlük çekeceği öngörülmektedir. Temel gıda maddesi olan su, vücut ağırlığımızın ve gezegenimizin %70'ini oluşturmaktadır. Tarım ilaçları ve sentetik kimyasalların kontrolsüz kullanımının doğrudan ve/veya dolaylı olarak yer altı ve yer üstü su kaynaklarını etkilediği bilinmektedir. Bu tür bulaşlar tüm varlıkların temiz suya ulaşımına engel olmaktadır. Bütüncül bakış açısı ile organik tarımı benimsemek ve geliştirmek tüm in-

sanlığın görevi olmalıdır. Organik tarımda kullanılan preparatlar zehirleyici ya da toprak bünyesini bozucu etkiye sahip değildir. Ayrıca; kullanılan mücadele yöntemlerinden birisi olan predatör böceklerin ortamda korunması; zararlı böceklerin popülasyonunu düşürücü etkiye sahiptir. Toprağın kirlenmesinin yanında konvansiyonel tarım uygulamalarında zararlı organizmalar, kullanılan ilaçlara karşı direnç kazanmaktadır. Bu yüzden ilaçların dozajlarının ya da uygulama sıklıklarının arttırılması, hatta yeni ilaçların devreye alınması ile bu uygulama bir döngü haline gelir. Buna karşılık organik tarım yapılan işletmelerde zararlı mücadelesi organik tarım pratikleri kullanımıyla çevredeki diğer faydalı hayvan ve böceklerin varlığını sürdürmeleri temeline dayanır. Böylece biyolojik çeşitliliğin korunması hem organik tarımın başarısı hem de ekolojik sistemin dengelerinin bozulmaması için gereklidir. Sürdürülebilir tarım çalışmalarımız kapsamında organik üretimi desteklemeye devam ediyoruz. Bu çerçevede 2019'dan günümüze organik tarım faaliyet alanımızı %19 büyüttük.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ

Gezegimizin atmosferi tıpkı bir sera gibi çalışır. Güneş'ten Dünya'ya yüksek miktarlarda radyasyon gelmektedir. Dünya üzerine düşen radyasyonun %30'u, gezegendeki bulutlar, buzullar ve diğer yansıtıcı kaynaklar tarafından geriye yansıtılır. Geri kalanı ise okyanuslar, toprak ve atmosfer tarafından emilir. Atmosferden yansıtılan ısının bir kısmını sera gazları emer ve hapsederler. Sera gazları hapsedtikleri ısı ile Dünya'nın sıcaklığını yükseltir, bu durum sera gazı etkisi olarak adlandırılır. Bir battaniye işlevi gören sera gazları sayesinde yeryüzündeki ortalama sıcaklık, canlı yaşamının hayatını sürdürmesine imkân verecek bir ısı düzeyini, 15°C'yi yakalar. Başlıca sera gazları; karbondioksit, metan, azot oksit ve florlu gazlardır. Atmosferde doğal olarak bulunan sera gazları dünyamız için bir sorun teşkil etmemektedir. Ancak; insan faaliyetleri ile olması gerekenden daha fazla miktarlara ulaşmaları, ekosistemin dengesini bozacak ve dünyadaki canlılar için tehlike yaratacaktır.

Küresel İklim Değişikliğine Yol Açan Etkenler

Hükümetler arası İklim Değişikliği Pane-

li, küresel iklim değişikliğinin ana nedeninin sera gazı emisyonlarında insan faaliyetleri sonucunda gözlenen artış olduğunu ortaya koymaktadır. IPCC'ye göre 2004 yılındaki insan kaynaklı sera gazı emisyonlarının %56'sı fosil yakıt kullanımında ortaya çıkan karbondioksite aittir. Bir diğer önemli etmen olan ormansızlaşma da %17'lik bir paya sahiptir.

Sürdürülebilir bir dünya için yenilenebilir enerji kullanımı bu noktada önem kazanmaktadır. Yenilenebilir enerji kaynağı "Doğanın kendi döngüsünde sürekliliği olan enerji kaynağı" olarak tanımlanmaktadır. Yenilenebilir enerji kaynaklarının en büyük özellikleri, düşük karbondioksit emisyonlarına sahip olup çevrenin korunmasına yardımcı olmaları, yerli kaynaklar oldukları için enerjide dışa bağımlılığın azalmasını sağlamaları, kamuoyundan yaygın ve güçlü destek almalarıdır. Bir başka deyişle, yenilenebilir enerji, ulaşılabilirlik (Accessibility), mevcudiyet (Availability), kabul edilebilirlik (Acceptability) özelliklerinin hepsini taşımaktadır. Yenilenebilir enerji kaynakları; hidro, jeotermal, güneş, rüzgar, odun, bitki artıkları, biyokütle, gel-git ve dalga olarak kabul edilmektedir.



“Zeytin tüm ağaçların ilkidir.”

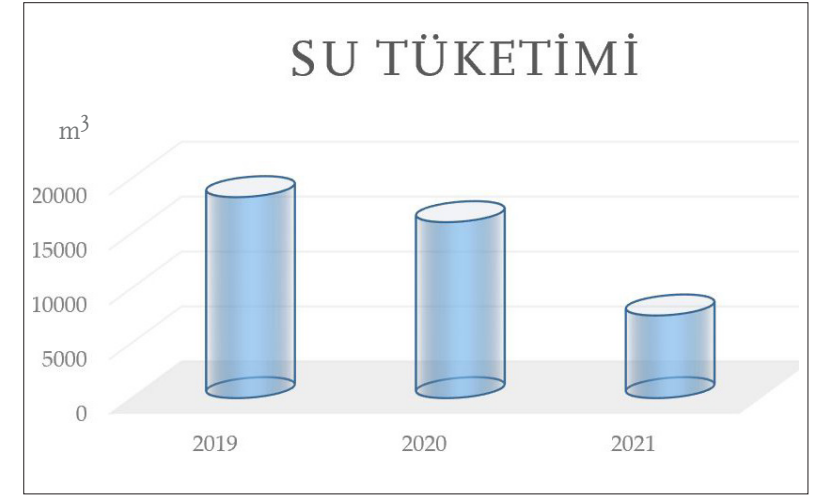
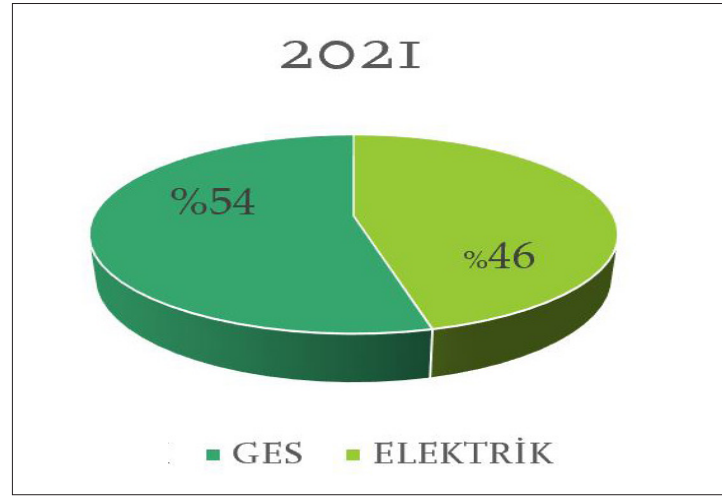
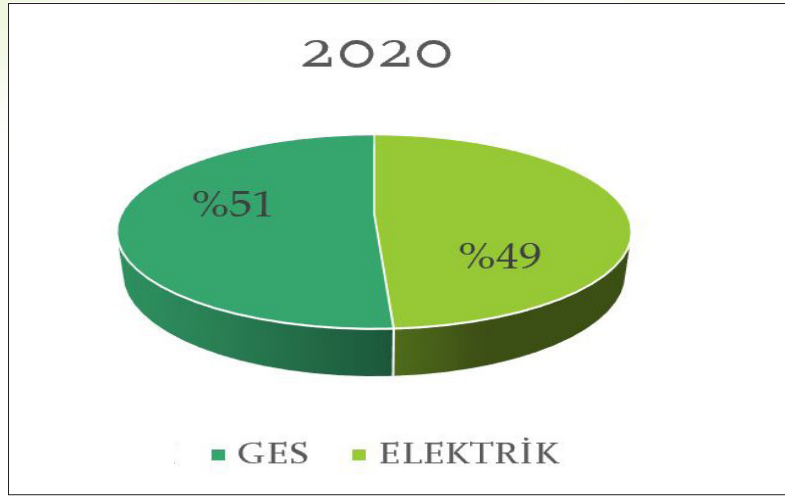
İlk insanlarla birlikte başlayan zeytin yetiştiriciliğinin, insanlık tarihindeki önemine tüm kutsal kitaplarda, yaratılış ve kuruluş efsanelerinde yer verilmektedir. Klasik mitolojide her tanrıya belirli bir ağaç atfedilir ve bu atflar incelendiğinde her zaman anlam yüklü oldukları ve ona karşılık gelen ağacın tanrının kimliği ile yakın ilişkili olduğu görülür. Zeytin, Yunan Mitolojisinde Barış ve Bereket Tanrıçası Athena'nın simgesidir ve Atina kentine armağanıdır. Bu mitolojik efsane Parthenon alınlığında bulunun kabartmalarda resmedilerek anlatılmaktadır, öyküye göre Atina şehrine ismini veren Tanrıça Athena, bu şehrin koruyucu tanrılığı yarışmasını bir zeytin dalı ile kazanır. Bu kutsal ağaç tüm mitolojilerde ölümsüzlüğün simgesi olmuştur.

Homeros, destanlarında zeytin ağacını tasvir eder ve efsaneye göre Ege kıyılarını ziyaret eden Homeros bir gün zeytin ağacı altında dinlenirken ağaç Homeros'a şöyle fısıldar:

“Herkesem aidim ve kimseye ait değilim, siz gelmeden önce de buradaydım, siz gittikten sonra da burada olacağım.” İnsanlığın tüm dönemlerinde önemli başrollerde olan zeytin ağacı gelecekte de sürdürülebilir dünyanın en önemli sahnelerinde rol alacaktır. Uluslararası Zeytin Konseyi'nin araştırmalarına göre 1 hektar zeytin alanının bir insanın yıllık karbon ayak izini yok ettiği var sayılmaktadır. Daha yaşanılabilir bir dünya için yalnızca karbon ayak izimizi azaltmakla kalmıyor, 800 dönüm arazi üzerinde yapmakta olduğumuz organik zeytin yetiştiriciliği ile yıllık 80 kişinin karbon salımını sıfırlayarak, doğanın oksijen ihtiyacına da cevap veriyoruz.

KAYNAK KULLANIMI

Lucien Arkas Bağları olarak; sürdürülebilir bir dünyaya katkı sağlamak amacıyla çıktığımız bu yolda, öncelikle enerji tüketimlerimizi ve kaynak kullanımlarımızı titizlikle inceledik. Tesisimizde elektrik kullanılan tüm alanlarda yapılan hesaplamalar sonucu iyileştirme programlarımızı belirledik.



Uygulamaya geçirdiğimiz tüm iyileştirici faaliyetler ile enerji verimliliğimizi artırıp, minimum kaynak kullanımını sağladık. Üretimde kullandığımız elektriğin %54'ü yenilenebilir enerji olan Güneş Enerjisi Sistemlerinden sağlanmaktadır. Dünya nüfusundaki artışla birlikte, başta tarım ve sanayi olmak üzere tüm sektör-

lerde su kullanımı artmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre 2025 yılında su stresi yaşayan ülkelerin oranının %34'e, su kıtlığı yaşayan ülkelerin oranının ise %15'e ulaşabileceği öngörülmektedir. Lucien Arkas Bağları olarak, su kaynaklarımızın etkin ve bütüncül yönetiminin dünya ve gelecek için

öneminin farkındayız. Temiz suya olan ihtiyacın her geçen gün arttığı ve temiz su kaynaklarının giderek tüken- diği günümüzde, tüm faaliyetlerin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla farklı çözümler üretiyoruz. Bu kapsamda gerçekleştirdiğimiz; ekipman yenileme ve revizyon işlemleri ile suyun kullanım verimliliğini arttırarak

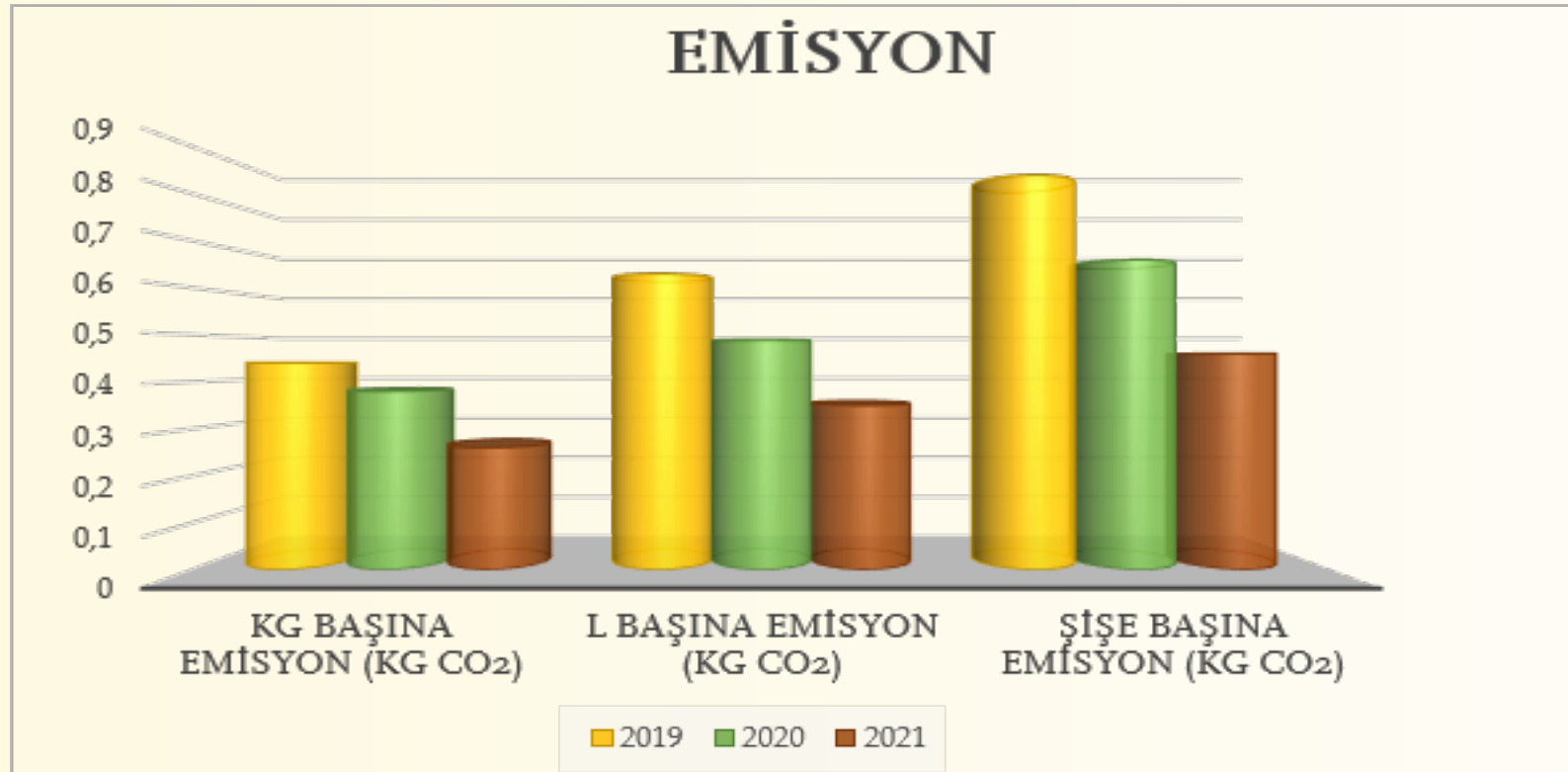
tüketiminde azalma sağlıyoruz. İşletmemizde uygulamaya koyduğumuz tüm çalışmalarını çalışanlarımıza aşıladığımız tasarruf bilinciyle destekliyoruz. Su tüketimini azaltmaya yönelik uygulamaya koyulan tüm iyileştirmeler sonucunda, 2019 ile 2021 yılları arasındaki toplam su tüketimimizde yaklaşık %59 azalma sağlanmıştır.

Sürdürülebilir bir dünyaya ulaşmak amacıyla gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerimizi, doğru ortaklık ve iş birliği anlayışı ile sağlayabileceğimizin ve geliştirebileceğimizin bilincindeyiz. Sürdürülebilir büyümeye ulaşmanın en önemli adımlarından birinin, yardımcı malzeme tedariki (mantar, cam şişe vb.) yaptığımız firmaların bizimle aynı bakış açısına sahip bir üretim yaklaşımı ile çalışması olduğuna

inanıyoruz. Sürdürülebilir bir geleceğe dair olan tüm plan ve stratejilerimizi, paydaşlarımızdan gelen görüş ve önerileri dikkate alarak belirliyoruz, dünyamızın geleceği için kaynak tüketimini minimize eden üretim faaliyetlerini destekliyoruz. Kaynak tüketimlerinin hızlandığı bugünlerde tüm bölümlerimizin katılımı ile risk etki değerlendirmelerini güncel tutarak yol haritaları belirliyor; sürekli ve iyileştirilmiş

tedarik sistemleri geliştirmeyi hedefliyoruz. Mantar tedarik seçimlerinde ürün güvenliğinin yanı sıra çevreye dost ürünler olmasına dikkat ediyoruz, kullandığımız mantarların geri dönüşebilen ham madde kullanım oranları %80 ile %100 arasında değişirken, bitkisel bazlı kompozit mantar tedariki ile sürdürülebilir dünya için ar-ge gelişimlerini takip ediyoruz. Ürünlerimizi cam şişelerde üretiyor, sağlıklı ve ka-

liteli ürünler için cam malzeme kullanımına önem veriyoruz. Tedarik ettiğimiz şişelerimizin %16'sının geri dönüşmüş ham madde içeriği ile üretildiğini paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz. Ürünlerin depolanması, taşınması ve korunması için kullandığımız karton kolilerimizin %100'ü geri dönüştürülmüş ham maddeden üretilmektedir, karton tüketimi için hiçbir ağacın kesilmeyeceği bir dünya diliyoruz.



Karbon Ayak İzi

Karbon Ayak İzi, birim karbondioksit cinsinden ölçülen, doğaya bırakılan sera gazı miktarı açısından insan faaliyetlerinin çevreye verdiği zararın bir ölçüsüdür. İnsanların yaşamsal faaliyetlerini sürdürmeleri için ısınma, pişirme, ulaşım gibi fosil yakıt temelli faaliyetleri sera gazı salımına neden olmaktadır. Doğrudan salımların yanı sıra dolaylı salımlar da karbon ayak izinde önemli bir yer tutar.

Dolaylı salıma neden olan endüstriyel süreçlerin karbon salımında payı büyüktür. Bir ürünün üretilmesinden, taşımacılıkta dahil, bertaraf edilmesine kadar izlenen tüm süreçler karbon ayak izinin bir parçasıdır.

1 şişe şarap üretimi için doğaya bıraktığımız karbon ayak izimizi 2019 yılından bugüne %45 oranında azaltarak paylaştığımız çevreye saygımızı gösteriyor, adil ilişkilerle yaşamın içinde yer alan her varlığa iyi bir hayat sağlamayı hedefliyoruz.

ÇEVRESEL ETKENLER

Artan tüketim talepleri, kalabalık nüfuslar, doğal kaynakların hızlı tüketimi ve bunun yanında tüm insanlığın karbon ayak izinin artması ile iklim değişikliği krizinin tüm dünyanın ana gündem maddesi haline gelmesi kaçınılmazdır.

Bu küresel kriz ile değişen iklim şartları, insanların gıdaya ve temel yaşam maddesi olan güvenli suya ulaşımını da kısıtlamaktadır. Tüm ülkelerin, yaşamı-

mızın geleceği için iklim krizini durdurmak adına elinden geleni yapması gelecek nesillere olan borcudur.

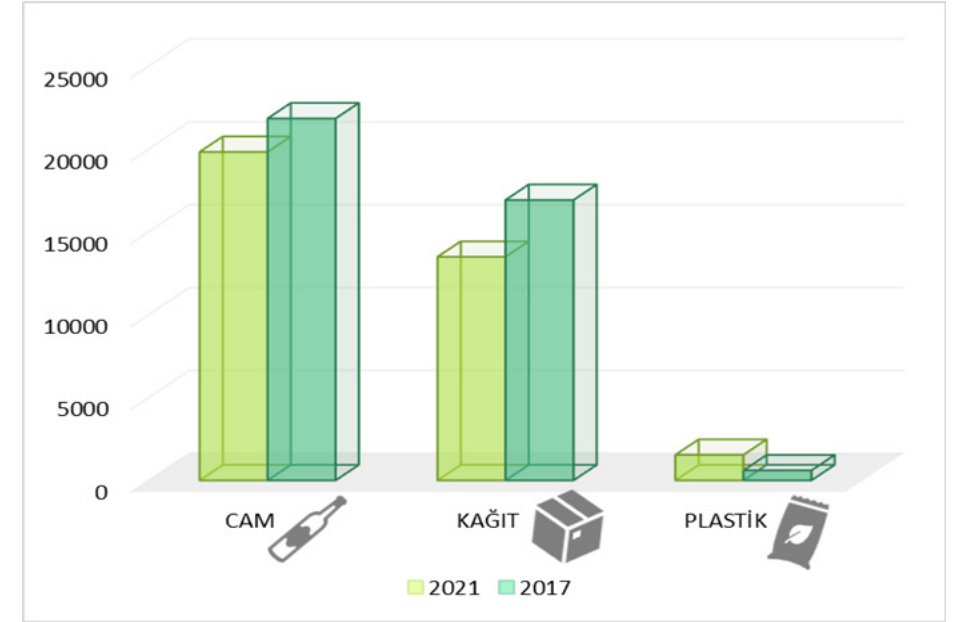
Lucien Arkas Bağları tüm çalışan-

larıyla iklim krizini önleyecek adımlar atmaya, çalışanlarının davranış bilincini sürdürülebilir yaşam döngülerine yönelik değiştirebilmeyi, sorumluluk bilinci ile kelebek etkisi yaratmayı amaç edinmiştir.

Fabrikamızda tüm çalışma alanlarında, çalışanlarımızla birlikte atıkları kaynağında azaltmak, ayrıştırmak ve dönüştürmek için sıfır atık yönetimini benimsiyoruz. Böylelikle toplam atık miktarlarını azaltırken geri dönüşüme giden atık oranlarını arttırıyoruz. Atık yönetim sistemini departmanları temsil eden çalışanların oluşturduğu çalışma grupları ile yürütüyor, proaktif bir atık yönetim sistemi uyguluyoruz.

Tüm faaliyet alanlarımızda Sıfır Atık Yönetim Sistemi'nin sürdürüldüğü ilgili kurumlar tarafından tescil edilmiştir.

Tüm kaynak tüketimleri için tüketimi kaynağında azaltmak asıl hedefimizdir. 2017'den bu yana prosesten çıkan ve geri



dönüşüme giden cam atık miktarı %9,5 kağıt atık miktarı %20 oranında azaltılmıştır. Plastik atıklarda prosesten çıkan plastik atık miktarı azaltılırken , pandeminin etkisi ile plastik su şişesi miktarında meydana gelen artış ile geri dönüşü-

me giden atık miktarı artmıştır.

Yıllar boyunca medeniyetlerin yaşadığı bu toprakların yüzyıllar sonra da yeni nesillere sağlıklı aktarılabilmesi için çalışıyor, tüm proses ve evsel atık sularımızı arıtma sisteminde arttırıyoruz.



KALİTE VE GIDA GÜVENLİğİ POLİTİKASI

Lucien Arkas Bağları olarak;

Müşterilerimize gıda güvenliği ve ürün kalitesini ön planda tutarak, Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri standartlarının gerekliliklerine uygun ürünler sunarız.

Yönetim sistemlerimizin etkinliğinin devamlılığını sağlamak ve sürekli iyileştirmek amacıyla, sistemlerimizi düzenli olarak denetler ve gözden geçiririz.

Her yıl kuruluş hedeflerimizi oluşturur, takip eder, gözden geçirir ve güncelleriz.

Gıda güvenliği ile ilgili bilgileri kamu, müşteri, tedarikçi, tüketici ve ilgili taraflarla paylaşız.

Kalite Politikamızın bünyemizdeki bütün çalışanlarımıza iletilmesini, anlaşılıp benimsenmesini sağlarız.

Personelimizin gerekli eğitimleri alarak sürekli gelişme ve iyileşmeye katkı sağlamasına olanak tanırız.

Kuruluş olarak tüm bu çalışmalar sırasında, her türlü faaliyetimizi çevresel sorumluluk bilinciyle yönetiriz. Yasal mevzuatların yükümlülüklerinin yerine getirilmesi, tüm çalışanların çevre bilincinin artırılması, doğal kaynakların verimli ve sürdürülebilir kullanımı, olumsuz çevre etkilerini en aza indirecek her türlü iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının belirlenmesi ve uygulanması faaliyetlerini yürütürüz.

Tüm çalışanlarımızla birlikte her zaman daha iyiye ulaşmak için kurduğumuz yönetim sistemimizi layıkıyla uygulamayı sürdüreceğimizi taahhüt ederiz.

KALİTE

Müşterilerimizin ihtiyaç ve taleplerini en üst düzeyde karşılamak, bilgi ve becerilerimizi geliştirmek, tüketicilerin yasal ve kaliteli ürün temini konusunda güven duymasına için sağlam kanıtlar sunabilmek amacıyla BR-CGC Gıda Güvenliği Sistemi, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemleri kurulmuştur. 2011 yılından bu yana sistemler belgelendirmiş, güvenilir, şeffaf ve izlenebilir şekilde faaliyetlerinin sürekliliği sağlanmıştır. Her yıl yetkin kuruluşlar tarafından da uygunluğu değerlendirilmektedir.

Kalite, güvenlik ve operasyonel kriterleri garanti altına alan ve üreticilerin yasal gerekliliklere uygunluğunu ortaya koyan BR-CGC Gıda Güvenliği sistemi, geçirmiş olduğumuz periyodik denetimler neticesinde uzun yıllardır en iyi derecesini temsil eden 'AA Grade' ile belgelendirilmektedir.

Kalite sistemlerinin etkinliğini sürdürülebilir kılmak amacıyla düzenli aralıklarla tüm süreçler tetkik edilir ve üst yönetimin katılımıyla yönetim gözden geçirilir, değerlendirme sonucunda gereken düzeltici ve önleyici faaliyetler uygulanır.

	Memnuniyet Derecesi
1. Ürünlerin ulaşılabilirliği	%94,57
2. Duyusal değerlendirme	%97,82
3. Ambalaj üzerindeki bilgilerin yeterliliği	%96,76
4. Fiyat-kalite uyumu	%99,73
5. Personelin ürünlere hakimiyeti	%98,91



Müşteri memnuniyetini üst düzeyde tutmak ve sürdürülebilir müşteri memnuniyetini sağlamak amacıyla düzenli memnuniyet anketleri yapılır ve veriler analiz edilir. Ürün ve satış performansı değerlendirilmiş olup ortalama %90'ın üzerinde memnuniyet derecesi kaydedilmiştir.

Müşteri Memnuniyeti anketinin yanı sıra gelen tüm müşteri şikayetleri de gerekli birimler tarafından değerlendirilir. Şikayete söz konusu ürünler incelenir, inceleme sonuçlarına göre müşteri memnuniyeti ön planda tutularak bir aksiyon alınır. Şikayet değerlendirme süreci, prosedür ve talimat-

larımıza uygun şekilde yönetilir. Düzenli takip ve analizi yapılan müşteri şikayetlerimizin 2021 verileri incelendiğinde 4,9 ppm düzeyinde olduğu görülmektedir. ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi gerekliliklerine uygun şekilde risk ve fırsatlar her süreç için belirlenir. Düzenli olarak risk ve fırsatlar gözden geçirilir ve gerektiğinde revizyonlar yapılır. Sedex kriterlerine uygun olarak çevre, iş sağlığı ve güvenliği, sosyal sorumluluk, etik gibi konularda müşterilerimiz tarafından denetlenmekteyiz. Bu kapsamda üstün performans sergileyerek GC Sedex belgesi almaya hak kazandık.

	2019	2020	2021
GC Sedex başarı derecesi	%99	%98	%100

ÇALIŞANLARIMIZ

SORUMLULUKLARIMIZ, İSTİHDAM, EŞİTLİK VE BAĞLILIK

Lucien Arkas Bağları olarak; var olduğumuz her alanda bizi biz yapan çalışanlarımızın en büyük değer kaynağımız olduğunu biliyoruz. Tüm süreçlerimizde çalışanlarımıza duyduğumuz güven ve inancımızı her daim göstererek, eşitlikçi ve insan odaklı bir istihdam yaklaşımı sergiliyoruz. Çalışanların memnuniyetini ve sağlığını her daim odağında tutan, çalışanların her alanda gelişimlerini destekleyen, fikir ve düşüncelerini her zaman ifade etmeye teşvik eden bir insan kaynakları politikasıyla hareket ediyoruz. Atılan her adımda çalışanlarımızın temel haklarını, sağlık ve güvenliklerini ön planda tutarak ilerliyoruz. Yalnızca finansal hedefleri öncelik olarak almayıp, tüm hedeflerimizin gerçekleşmesi için çalışan bağlılığının en önemli etken olduğunu görüyor ve bu bağlılığı korumak için çabalıyoruz.

HAKLAR VE FIRSAT EŞİTLİĞİ

İşe alım, terfi, ücret gibi tüm insan kaynakları

kararlarımızda çalışanlarımızın yaş, cinsiyet, inanç, ırk, dil, etnik köken, cinsel yönelim, sosyoekonomik durum, engellilik durumu, medeni durum ya da politik görüşlerinin ayrımı hiçbir koşulda yapılmaksızın, eşit ve saygılı bir şekilde ilerliyoruz. Tüm çalışanlarımızın Arkas kültüründeki rolünü tanımlayan Arkas Etik Kodu'muz ile çalışanlarımızı bilgilendiriyor ve bu bilgilere ulaşılabilirlik sağlıyoruz. İşe alım ve terfi süreçlerinde şeffaf bir anlayış benimsiyor, aday ya da çalışanın niteliklerini, yeteneklerini, bilgi ve deneyimlerini gözden geçirip objektif bir bakış açısı ile değerlendiriyoruz. Bütün çalışanlarımızla belirsiz süreli iş sözleşmesi yapıyoruz. Çalışanlarımızın isteklerini takip ediyor ve kendilerini geliştirmeye yönelik eğitim imkanları sunuyoruz. Engelli çalışanlarımızın ihtiyaçlarını her zaman göz önünde tutarak onlara en uygun çalışma ortamını oluşturmak için gayret ediyoruz. Arkas Holding bünyesinde iştirak etmemiz sebebiyle, Arkas Akademi'nin sunduğu online eğitimlerden

ve yıl içerisinde yapılan birçok etkinlikten Lucien Arkas Bağları çalışanları olarak faydalanabiliyoruz. Yeni neslin dinamizmini, deneyimli kadromuzun bilgi birikimiyle harmanlıyor, tecrübeyle yenilikleri birleştirerek her gün daha ileriye gidiyoruz. İş hayatı deneyiminin önemini yadsımamak ile birlikte, yeni mezun adayları iş hayatına kazandırıp, onların getirdiği yeni perspektifleri birlikte gözlemleyip hep birlikte geliyoruz. Güncel olarak, bünyemizdeki çalışanların %31'ini genç nüfus oluşturmakla birlikte bu oranı büyütmeyi hedefliyoruz.

ÇALIŞAN BAĞLILIĞI

Çalışan bağlılığı en önemli değerlerimizden biri olmakla birlikte, insan kaynakları politikamızın temelini oluşturmaktadır. Bu kapsamda, çalışanlarımızın %47'si minimum 5 yıldır, %23'ü ise minimum 8 yıldır Lucien Arkas Bağları'nda çalışmaya devam etmektedir. 2021 yılında çalışan devir oranımız %5 olarak hesaplanmıştır.

ÇALIŞANLAR YIL TABLOSU

2021	
MİN. 5 YILDIR ÇALIŞAN YÜZDESİ	47%
MİN. 8 YILDIR ÇALIŞAN YÜZDESİ	23%

ÇALIŞAN DEVİR ORANI

2021	
K	E
3.6%	1.8%

**Kendi isteğiyle işten ayrılan çalışanları kapsar.*

KADIN İSTİHDAMI ve TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ

Lucien Arkas Bağları olarak yaptığımız her işte ve bulunduğumuz her ortamda toplumsal cinsiyet eşitliğini benimsiyor ve bu alanda gelişimin ve etkileşimin sürekliliğine önem veriyoruz. Cinsiyetçi hiçbir söylem ya da davranışa karşı tolerans göstermiyor, cinsiyet ayrımcılığına karşı katı bir duruş sergiliyoruz. İşe alımlarımızda ya da adaylarla görüşmelerimizde cinsiyet ayrımcılığına yol açabilecek herhangi bir ifade kullanmıyoruz. İşe alım süreçlerinde kadın ve erkek adayları eşitlikçi bir bakış açısıyla değerlendiriyor ve insan kaynakları politikamızı bu perspektifin ışığında güçlendiriyoruz. Tarım ya da tarım dışı her alanda, pozitif ayrımcılık yapmadan kadınların iş hayatına katılımını destekliyoruz. Türkiye’de bu anlamda cam tavan etkisinin bulunmadığı bir şirket olmaktan gurur duyuyoruz. Kadın çalışanların nitelikleriyle doğru orantılı olarak liderlik pozisyonlarında bulunması için, özellikle kadın çalışan popülasyonunda daha fazla görülen bu saydam efektin oluşmasını engelliyoruz. Yönetici ekibimizin yüzde 46’sı, tüm çalışanlarımızın ise yüzde 36’sı kadınlardan oluşmaktadır.

Tarım faaliyetlerimizde kadın istihdamını arttırmak ve bulunduğumuz bölgedeki kadınlara iş olanağı sağlayarak onları tüm çalışma alanlarında görmek öncelikli hedeflerimizdendir. Tarım çalışanlarımızın yüzde 42’sini kadınlar oluşturmaktadır.



	2017		2018		2019		2020		2021	
	K	E	K	E	K	E	K	E	K	E
GENEL	18	34	23	38	29	41	32	46	40	71

ORAN	%34.6	%65.4	%37.7	%62.3	%41.4	%58.6	%41.0	%59.0	%36.0	%64.0
TOPLAM	52		61		70		78		111	

EĞİTİM

Çalışanlarımızda ve paydaşlarımızda sistem farkındalığı sağlamak, iş becerilerini geliştirmek, yetkinliklerini arttırmak ve aynı zamanda kişisel gelişimlerini desteklemek amacıyla her yıl eğitim programları düzenliyoruz. Bilgilendirme ve geliştirme eğitimlerini e-mail, video, poster-afiş ve toplantılar yoluyla aktarıyoruz. Kişisel ve mesleki gelişimlerini sağlayacak her türlü eğitim taleplerini değerlendiriyor ve destekliyoruz. Çalışanlarımıza şirket içi eğitim programı hari-

cinde Arkas Akademi tarafından düzenlenen online eğitimlere katılma olanağı sunuyoruz. Paydaşlarımızın sektöre özgü ihtiyaç duydukları konularda da yetkin çalışanlarımız tarafından eğitimler düzenlenerek paydaşlarımızın gelişimlerine destek oluyoruz. 2021 yılında çalışanlarımızın aldığı eğitimler 2019 yılına kıyasla 1,84 kat artışla 1728,25 adam*saat'e ulaştı.

2021 yılında kişi başı alınan eğitim saati 13,5 olarak belirlendi.

Eğitim Türleri	2019	2020	2021
İş Başlı Eğitimleri	2	0,5	4,5
Oryantasyon Eğitimleri	68	125	91
İç Eğitimler	234	234,5	787,75
Dış Eğitimler	304,5	98	845
Toplam	608,5	458	1728,25

*2020 yılında pandemi koşulları sebebiyle, çalışanlarımızın sağlığını göz önünde bulundurarak eğitim saatlerimizi azaltmayı tercih ettik.



İŞ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ

Çalışanlarımıza sağlıklı, güvenli, mesleki gelişimine destek olan ve mutlu bir çalışma ortamı oluşturmayı önceliklerimiz arasında tutuyoruz. Tüm bölümlerimizde saha denetimleri gerçekleştiriyor, bölümlerdeki anlık riskleri değerlendiriyoruz. Bu riskler ile ilgili çalışanlara görüşlerini soruyor, birlikte çözümler üretiyoruz. Bölümlerin saha denetimi karnelerini ilgili bölüm yöneticileri ile payla-

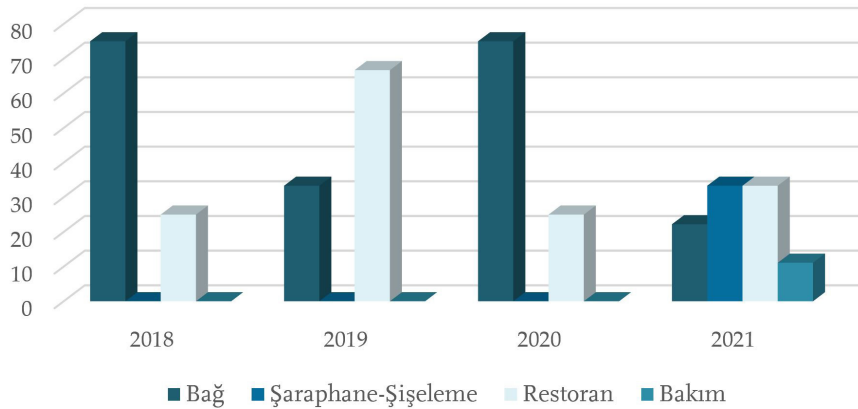
şıyor ve performans değerlendirmelerinde önceliklendiriyoruz. Pandemi boyunca tüm bölümlerde Covid-19 risklerini azaltmak için denetimler gerçekleştiriyor, sonuçları ilgili taraflar ile paylaşıyoruz. Tüm iş kazası ve iş günü kaybı verilerimizi analiz ediyor, bölümlere ve ilgili işe ait spesifik önlemler alıyoruz. Kaza oranlarını düşürmek, hatta sıfıra indirmek için risk analizlerini sıklıkla gözden ge-

çiriyoruz. Tüm alt işveren çalışmalarından önce, yapılacak işe uygunluk konusunda ön risk değerlendirmesi yapıyor ve riskler elimine edilene kadar işe başlama onayı vermiyoruz.

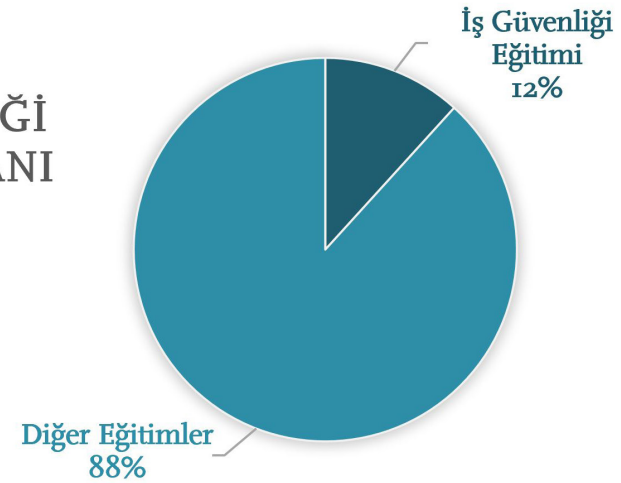
Çalışanlarımızın bilinçlenmesi, güvensiz davranışlardan meydana gelen iş kazalarının önlenmesi adına İş Güvenliği Eğitimleri düzenliyoruz.



KAZA DAĞILIM ORANI



İŞ GÜVENLİĞİ EĞİTİM ORANI



Lucien Arkas Bağları olarak doğanın yıllar boyu bu zengin topraklarda biriktirdiği emeğe saygı duyuyor ve değer veriyoruz. Her tanede doğanın bize sunduğu değeri, şaraplarımızın dokusunda hissettirmek için çalışıyoruz. Yüzyıllarca bağcılık ve şarapçılığın beşiği olmuş bu topraklarda kullanılan geleneksel üretime bugün, teknolojinin imkanlarından yararlanarak devam ediyoruz. Ürünlerimizi hassasiyetle üretirken hiçbir canlının hayatına zarar vermiyor, toprağın yapısını koruyor, su israfının önüne geçiyor, bölge halkının ve paydaşlarının beklentilerini maksimum seviyede karşılamayı taahhüt ediyoruz. Yıllar sonra bu topraklarda yine şarap üretilebilsin diye doğaya, bu toprakları paylaştığımız her canlıya gözümüz gibi bakıyor, kullandığımız üretim yöntemleri ile yeşil marka olma yolunda ilerliyoruz.

LUCIEN
ARKAS
BAĞLARI



Üretim ve Genel Merkez / Production and Head Office

Kuşçuburun Mahallesi
Başmimar Sinan Caddesi No: 81
Torbali-İzmir
T: +90 232 853 70 01

İstanbul Ofis / İstanbul Office

Kasap Sokak Nazmiye Hak Apartmanı
No: 6 Kat: 4 Esentepe, Şişli-İstanbul
T: +90 212 318 00 77

LA Şarapçılık Alsancak Mağaza / LA Wines Alsancak Shop

1381 İtalya Sokağı No: 22/6
Necip Bey Apartmanı Alsancak-İzmir
T: +90 232 502 28 88

LA Mahzen:

Kuşçuburun Mahallesi
Başmimar Sinan Caddesi No: 81
Torbali-İzmir
T: +90 232 853 70 01 M: +90 530 218 67 97

 [instagram.com/lucienarkasbaglari](https://www.instagram.com/lucienarkasbaglari)

 info@lawines.com.tr

www.lawines.com.tr