

Sürdürülebilir Su Yönetimimiz

GRI 103-1, 103-2, 103-3, 303, 303-1, 306, 306-1

CDP Su Programı'nda 'B' skor ile Yönetim Seviyesinde performansa sahibiz.

En önemli doğal kaynaklardan olan suyun verimli kullanımını sağlamak ve faaliyetlerimiz sonucu açığa çıkan atık suyun çevresel etkilerini önlemek amacıyla çalışmalar yürütüyoruz. Bu kapsamda, tüm iş birimlerimizde (mağazalar, Genel Müdürlük, şube direktörlükleri, üretim tesisleri, dağıtım merkezleri) su tüketimimizi aylık olarak izliyor, Üst Yönetime raporluyor, verimlilik sağlayıcı ekipmanlar kullanarak su tüketimimizi azaltmayı amaçlıyoruz.

Operasyonlarımızda kullandığımız suyun büyük çoğunluğu belediyelerin su şebekelerinden karşılanıyor, yalnızca yüzde 3,69'u kuyu suyundan temin ediliyor. **Su kullanımımız sonucu önemli ölçüde etkilenen bir su kaynağı bulunmuyor.**

Mağazalarımızda balık ve sıcak yemek reyonlarına yağ tutucu koyarak atık suyun kalitesini yükseltiyoruz. Mağazalarımızın atık suları kanalizasyona deşarj ediliyor. Arıtma tesisi bulunan MİGET, Gebze, Torbalı, Kemalpaşa ve Gölbaşı Dağıtım Merkezleri' mizde oluşan atık sular ise, arıtma tesislerinde yasal limitlerin çok altında kirlilik yükü düzeyine düşürüldükten sonra Gebze ve Torbalı Dağıtım Merkezleri ve MİGET kaynaklı oluşan atık sular kanalizasyona, Kemalpaşa Dağıtım Merkezi'nin atık suları Nif Çayı'na, Sakarya Havzası sınırları içerisinde yer alan Gölbaşı Dağıtım Merkezi'nin atık suları ise mevsimsel akışlı dere yatağına deşarj ediliyor. Toplam su tüketimimizin yüzde 99,2'si kanalizasyona deşarj ediliyor.

16.495 çalışanımıza verimli su kullanımı eğitimi verdik.

Bu bağlamda, su kirliliğine sebebiyet veren bir faaliyetimiz bulunmazken,

operasyonlarımız neticesinde su kaynaklarının biyoçeşitlilik nitelikleri üzerinde belirgin bir etkinin oluşmamasını da güvence altına alıyoruz.

RİSK YÖNETİMİMİZ

Operasyonlarımızdaki tesislerde yaşanabilecek su riskini değerlendirmek için bu sene WRI Aqueduct aracını kullanmaya başladık. Bu araç yardımıyla su stresli alanları, sel ve kuraklık riski taşıyan bölgeleri belirliyor, paydaşlarımızla su özelindeki hazırladığımız risk ve fırsatlarımızı paylaşıyoruz. Yapmış olduğumuz hesaplamada tüm operasyonlarımızı kapsayan bir sonuç elde edebilmek için Genel Müdürlük ve dağıtım merkezi gibi mağaza formatı dışında kalan birimlerimizi de ilave ettik. Türkiye operasyonlarımız kapsamındaki çalışmalar sonucunda su stresli bölgelerde bulunan 1.792 birimimizin (mağazalar, depolar, Genel Müdürlük vb.) su tüketimlerinin toplam tüketimdeki payının yüzde

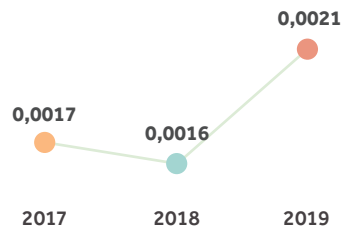
91,5 olduğunu gördük. Su riskine sahip mağazalar içerisinden yıllık cirosu en yüksek 29 mağazaya, Genel Müdürlük ve dağıtım merkezlerini de ilave ederek, riskin ekonomik boyutunu ortaya koyduk. Ayrıca, WRI Aqueduct Food aracını kullanarak, özellikle kuraklık olmak üzere tarım ürünleri alımı yaptığımız tedarikçilerimizin yaşayabileceği su risklerini de değerlendiriyor, tedarik zincirimizin devamlılığının sağlanması için aksiyon planları oluşturuyoruz.



SU VERİMLİLİĞİ ÇALIŞMALARIMIZ

Mağazalar, Genel Müdürlük, şube direktörlükleri, dağıtım merkezleri, meyve ve sebze depoları ve MİGET ve Gebze Et Üretim Merkezi olmak üzere tüm operasyonlarımızda tükettiğimiz su miktarını ölçüyoruz. Mağaza ve depolarımızın su tüketimlerini sayaçlar aracılığıyla metreküp cinsinden takip ediyoruz. Tüm operasyonel birimlerde, su tüketimimizi aylık bazda izliyor ve verimlilik sağlayıcı ekipmanlar kullanarak su tüketimimizi azaltmayı amaçlıyoruz. Dünya perakende sektöründeki hedeflerle paralel şekilde tüketimimizi takip edebilmek için, toplam su tüketimimizin yüzde 85'ini oluşturan, satış alanı metrekaremiz başına su tüketim miktarımızı takip ediyoruz. 2017 yılından bu yana **Karbon Saydamlık Projesi'ne - Carbon Disclosure Project (CDP) iklim değişikliğiyle mücadelenin**

Satış Alanı m² başına Günlük Su Tüketim Miktarı (m³)



yanı sıra su yönetimi alanında da raporlama yapıyoruz ve B skor ile 'Yönetim' seviyesinde perfomansa sahibiz.

2019 yılında, tüm faaliyetlerimizden kaynaklanan, toplam su tüketimimiz 1.282.537 m³ olarak gerçekleşti. Yıllık hedefimiz olan, 2018'e kıyasla satış metrekaremiz başına su tüketimimizde ise yüzde 25,4'lük bir artış gerçekleşti. Bunun iki önemli sebebi bulunuyor:

1) 2017 yılında devraldığımız Kipa mağazalarının Migros mağazalarına dönüşümleri 2018 yılı son çeyrekte tamamlandı. Bu dönüşüm sırasında Kipa mağazalarının kullandığı su tesisat sistemlerinin verimli olmadığı gözlemlendi. Ayrıca sistem farklılıkları nedeniyle, veri akışındaki sorunlar çözümlendi.

2) Diğer tüm operasyonlardaki su tüketimlerini takip eden sistemlerinde güncellemeye gidildi. Yenilenen sistem entegrasyonu ile güncel ve doğru verilerin alınması sağlandı. Böylece yıllar içerisinde tüm birimlerimizin su tüketimlerinin daha doğru hesaplanabilmesi için veri kalitemizi yükseltmeyi hedefliyoruz.

Mağaza dönüşümleri süresince takibi yapılamamış ve veri kalitesi düşük

455 mağazadaki su tüketimlerinin toplam tüketimdeki payı yüzde 39'dur. Bu mağazaların yarattığı artış bu yılki tüketimlerimizde yaşanan artışın 16,5 puanlık bölümüne karşılık gelmektedir. Bu gelişmeler ışığında **su azaltım hedefimizi**, satış metrekaremiz başına su tüketimimizi 2019 baz yılına oranla **2020 yılında yüzde 0,5**, orta vade olan **2024 yılında yüzde 3,5**, uzun vadede ise **2029 yılında yüzde 10 azaltmak** olarak güncelledik.

2018 yılında, özgün markalı ürünlerimizden yaşam döngüsü değerlendirmesini yapmaya başladık. Bu bağlamda, özgün markalı gıda ürünlerimizden 2 kg'lık kaşar peynir ve Uzman Kasap ürünlerimizden skinpack ambalajlı 1 kg'lık dana bonfileni 2019 yılı su ayak izi 170.985 m³ olarak ölçüldü.

Balık reyonu ve sıcak yemek üretim alanı bulunan mağazalarımızda oluşan atık yağların kanalizasyona karışmasını önlemek için kullandığımız ekipmanları yeni nesil araçlarla daha işlevsel hale getiriyoruz. Bu doğrultuda, 185 mağazamızdaki 200 adet yağ tutucu aparat yeni nesil temizliği daha kolay yapılabilen aparatlarla değiştirildi. Yeni açılacak mağazalarımızda bir balık reyonu konumlanma durumu varsa, bu ekipmanların bulundurulması

açılış protokolüne dahil edildi. Ayrıca, AVM içine açılacak bir mağazamız olduğunda, tüm servis reyonlarına ya da reyonların bağlı olduğu bir gidere yağ tutucusu takılması zorunluluğu getirildi.

2019 yılı için hijyen ve gıda güvenliği konularında 12.133 çalışanımıza sınıf eğitimi sunuldu ve 36.870 çalışanımız ise eğitimlerini uzaktan tamamladı. Bütün bunlara ek olarak **2019 yılı içerisinde Çevre ve Atık Yönetimleri Eğitimleri'nde su yönetimi konusunda 16.495 çalışanımıza eğitim verdik.**

