

Kurumsal Tanıtım Kitapçığı

İçindekiler

01

Hakkımızda



02

Üretim Sürecimiz



03

Ürünlerimiz



**Pastörize Sıvı
Yumurta
Güvenilir
Gıda**

05



**Pastörize Sıvı
Yumurtanın
Avantajları**

06



**Kalite, Gıda
Güvenliği,
İş Sağlığı
Güvenliği
ve Çevre
Politikamız**

07



Sürdürülebilirlik

08



**Üyelik ve
İşbirliklerimiz**

10



Hakkımızda

2006 yılında kabuklu yumurta tasnifleme ve paketleme yapmak üzere 8 firmanın ortaklığı ile kurulduk. Değişen tüketici taleplerini, yasal düzenlemeleri ve Avrupa Birliği standartlarını karşılamak amacıyla, 2010 yılında faaliyet alanımızı geliştirerek pastörize sıvı yumurta üretimine başladık.

İşimiz büyüdükçe ve geliştikçe değişmeyen tek şey paylaştığımız değerler ve hedefler. Değerlerimiz, işimizi yaparken bize rehberlik eder, işimize anlam katar ve hedeflerimize nasıl ulaşmak istediğimizi açıklar.

Misyonumuz

Sürdürülebilir protein stratejileri odağında, müşterilerimize lezzetli, fonksiyonel ve pratik çözümler sunmak.

Vizyonumuz

İnsan sağlığı ve sürdürülebilir bir dünya için, her öğünde ve her yerde yumurta ürünlerinin kullanımını yaygınlaştırmak.

Sürdürülebilirlik

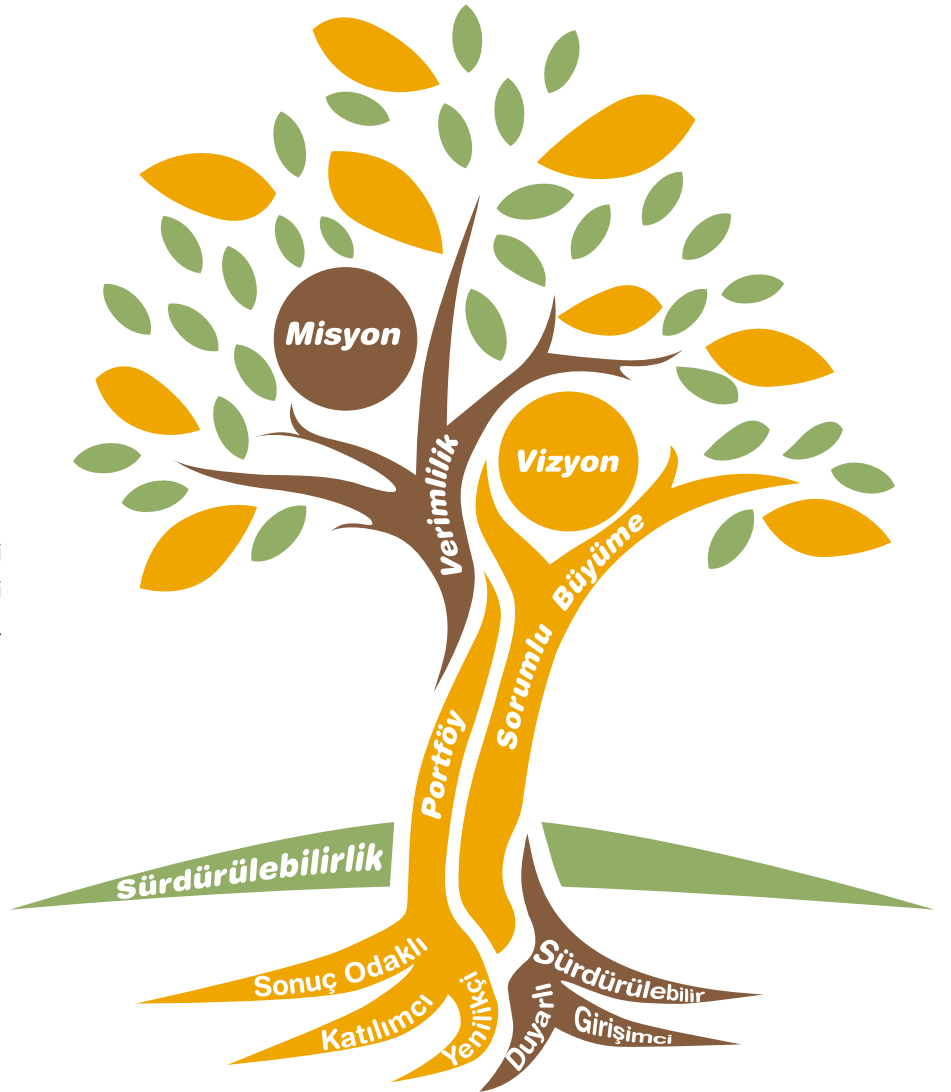
Şirketimizin hem bugün hem de gelecekteki başarısını garanti etmek için, sürdürülebilirliği değer zinciri boyunca süreçlerimize dahil ediyoruz.

Değerlerimiz

Girişimci & Yenilikçi
Sürdürülebilir & Duyarlı
Katılımcı & Sonuç Odaklı

İyi Yönetişim İlkelerimiz

İnsan Odaklı
Şeffaf
Hesap Verilebilir
Katılımcı



Üretim Sürecimiz

Üretimimizi Türkiye'nin en yüksek kapasiteli ve en ileri teknolojiye sahip pastörizasyon ünitesi ile Konya 3. Organize Sanayi Bölgesi'nde gerçekleştiriyoruz.



Ürünlerimiz



Pastörize Sıvı Yumurta Bütünü



İçindekiler

Kullanıma Hazır Bütün Yumurta

Yumurta Denkliği

1 kg yaklaşık 22 bütün yumurtaya eşittir.

1 su bardağı Ymrta bütünü 4 kabuklu yumurtaya eşittir.

Kullanım Alanları

Kahvaltılık Ürünler (Omlet, Krep), Kek, Pandispanya, Börek, İşlenmiş Et Ürünleri, Tatlı (Tulumba, Baklava, Ekler vb.)

Saklama Koşulları

0-4 C°de muhafaza edilmeli, soğutuculu araçlarla sevk edilmelidir.



Pastörize Sıvı Yumurta Sarısı



İçindekiler

Kullanıma Hazır Yumurta Sarısı

Yumurta Denkliği

1 kg yaklaşık 58 yumurta sarısına eşittir.

1 su bardağı Ymrta sarısı 12 kabuklu yumurta sarısına eşittir.

Kullanım Alanları

Yağlı Pastalar, Mayonez, Salata Sosları, Dondurma, Krema, Yağlama (Pide, Kurabiye, Poğaça), Tatlı (Sufle, Krem Karamel vb.)

Saklama Koşulları

0-4 C°de muhafaza edilmeli, soğutuculu araçlarla sevk edilmelidir.



Pastörize Sıvı Yumurta Akı



İçindekiler

Kullanıma Hazır Yumurta Beyazı (Saf Albumen)

Yumurta Denkliği

1 kg yaklaşık 34 yumurta beyazına eşittir.

1 su bardağı Ymrta beyazı 8 kabuklu yumurta beyazına eşittir.

Kullanım Alanları

Kurabiye Çeşitleri (Acıbadem, Coco), Beze, Protein İçecek, Döner, Makaron

Saklama Koşulları

0-4 C°de muhafaza edilmeli, soğutuculu araçlarla sevk edilmelidir.

Paket Alternatifleri

Ürünlerimiz



Bütün Yumurta



Yumurta Sarısı



Yumurta Beyazı

Raf Ömrü

1 kg Karton Kutu



30 gün

Aseptik Torba
(5,10,15 & 20 kg)



21 gün

1.000 kg Tank



7 gün



Kabuklu yumurtada bulunan ve tüketici sağlığı açısından risk oluşturabilecek patojenler, özellikle *Salmonella*, yumurtayı endüstriyel mutfaklarda en riskli gıda kategorisine sokuyor. Kabuklu yumurtanın doğasında olan bu patojen bakterilerden arınmak ve endüstriyel mutfaklardaki riski minimize etmek için pastörize sıvı yumurta kullanılmalıdır.

Tüm faaliyetlerimiz **ISO 9001:2015** ve **ISO 22000:2005** standartları ile uyumludur. Ürünlerimiz Helal ve Kosher sertifikasına sahiptir.



Etkin kalite yönetim sistemlerini uygulayarak sürdürülebilir gıda güvenliği ve kalite performansını garanti ediyoruz.

Pastörize Sıvı Yumurtanın Avantajları

Standart Kalite

Pastörize sıvı yumurta besin değerleri, tat ve işlevleri bakımından kabuklu yumurtanın taşıdığı tüm özelliklere sahiptir.

Kabuklu yumurtada kalite standartları değişkenlik gösterirken, pastörize sıvı yumurta ile standart ürün kalitesi sağlanır.

Ekonomik

Kabuklu yumurtaların depolama ve taşınması sırasında ortaya çıkabilecek kayıplar, pastörize sıvı yumurta kullanımı ile engellenir.

Kabuklu yumurta kırılırken, yumurtanın 1/5'i kabukla birlikte çöpe gider ve kayıp yaşanır.

Sadece yumurta beyazı veya sarısının kullanılacağı uygulamalarda, pastörize sıvı yumurta sarı ve beyaz olarak tedarik edilebilir. Böylece hem işçilikten hem de üründen tasarruf sağlanır.

pastörize
SIVI
Yumurta

Güvenilir

Düzenli mikrobiyolojik kontroller ve laboratuvar analizleri yapılarak, sürdürülebilir kalite ve hijyen standartları sağlanır.

Hijyenik

Kabuklu yumurtalarda kontaminasyon sonucu, tüketici sağlığı için risk oluşturabilecek *Salmonella*, Koliform grubu ve diğer patojen bakteri türevi risk faktörleri pastörizasyon ile bertaraf edilmiştir.

Pratik

Pastörize Sıvı Yumurta, tüketicinin uğrayacağı zaman, iş gücü ve ekonomik kayıplar dikkate alınarak pratik ambalaj formunda sunulur.

Pastörize sıvı yumurta kabuklu yumurtaya göre depolamada %65 daha az yer kaplar.

1 kutu yumurtayı (360 adet) kırmak yaklaşık 30 dakika alırken, eşit miktarda Pastörize Sıvı Yumurta'nın eklenmesi sadece 1 dakikadır.

Kalite, Gıda Güvenliği, İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre Politikamız

Anako Yumurta, yumurta ve ürünleri sektöründe, ürün ve hizmet sağlamada güvenilir, yenilikçi, rekabetçi, pazarda öncü ve lider bir kuruluş olarak,

- Müşteri odağını ve memnuniyetini, değeri zinciri boyunca ön planda tutarak, yürürlükteki mevzuat ve yasalara uygun, kaliteli ve güvenilir ürünler sunmayı,
- Her kademedede eğitimli ve bilinçli personel yaklaşımını benimseyerek, personelin bilgi ve beceri düzeylerinin artırılması için sürekli eğitim faaliyetlerinde bulunmayı,
- Tedarikçi eğitimleri ve yüksek deneyimlerimiz ile ürünlerimizin kaynağını dikkatlice seçmeyi ve tüm tedarikçilerimizin yeterliliğini, üretimimizdeki etkin izleme ve kalite kontrol ile doğrulamayı,
- Depolama ve sevkiyat süreçlerini ürünün kendine has özelliklerini en iyi düzeyde koruyacak şekilde yönetmeyi,
- Ürünlerimiz ve faaliyetlerimizin kalitesini artırırken faaliyetlerimizden kaynaklanan çevre boyutlarının, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası önemli etkilerini kontrol altında tutmayı ve en aza indirmeyi,
- Sürdürülebilirlik ilkemiz doğrultusunda, evrensel değerele bağlı kalarak, doğal kaynakların ve enerjinin verimli kullanılması için gerekli insan kaynağını, teknoloji ve finansal kaynakları sağlamayı,
- Tüm çalışanların katılımı ile iş sağlığı ve güvenliği konularındaki tüm riskleri değerelelendirerek meslek hastalıklarının ve iş kazalarının olmamasını veya en aza indirilmesini sağlamayı,
- Çalışanlarımızın güvenli, rahat ve mutlu olarak çalışabileceği çalışma alanları yaratmayı,
- Değerlerimize bağlı kalarak, gıda güvenliğini her zaman üst düzeyde tutmayı,
- Teknolojiyi yakından takip ederek üretim başta olmak üzere tüm süreçlerimizi geliştirmeyi,
- Başta tedarikçilerimiz, müşterilerimiz ve bayilerimiz olmak üzere tüm paydaşlarımızla etkin iletişimde bulunarak, değeri zinciri boyunca gıda güvenliği bilincini oluşturmayı,
- Tüm çalışanlarımızın katılımı ile kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemimizi sürekli geliştirmeyi ve iyileştirmeyi,

Kalite, gıda güvenliği, iş sağlığı-güvenliği ve çevre politikası olarak benimsiyor ve ilgili tüm taraflara erişimini sağlayarak, buna uygun çalışmayı taahhüt ediyoruz.

Sürdürülebilirlik

Makro ekonomik gelişmeler, demografik değişimler, iklim krizi, sanayileşme ve dijitalleşme gibi farklı trend ve zorluklarla karşı karşıyayız. Bu trendlerle şekillenen dünyamızda artan nüfusun gıdaya erişiminin sağlanması ve daha iyi bir gelecek için iş dünyasının dönüştürücü güç olması gerektiğine inanıyoruz.

Bu kapsamda ana iş kolumuz olan yumurta ürünlerinin ulaşılabilir ve çevre dostu olması için yaptığımız sürdürülebilirlik çalışmalarını insan, toplum ve çevre başlıkları altında topladık ve uzun vadeli hedefler belirledik. Belirlediğimiz hedeflere iş ortaklarımızdan aldığımız güç ve tüm çalışanlarımızın kararlılığıyla ulaşacağız.



Yumurta, artan nüfusun beslenmesindeki rolü ve sürdürülebilir protein kaynağı olması nedeniyle 2021 yılında Birleşmiş Milletler tarafından Yıldız Bileşen seçilmiştir.



Yumurta, Dünya Kaynak Enstitüsü (World Resource Institute) tarafından en sürdürülebilir ve ulaşılabilir protein kaynağı olarak sınıflandırılmıştır.

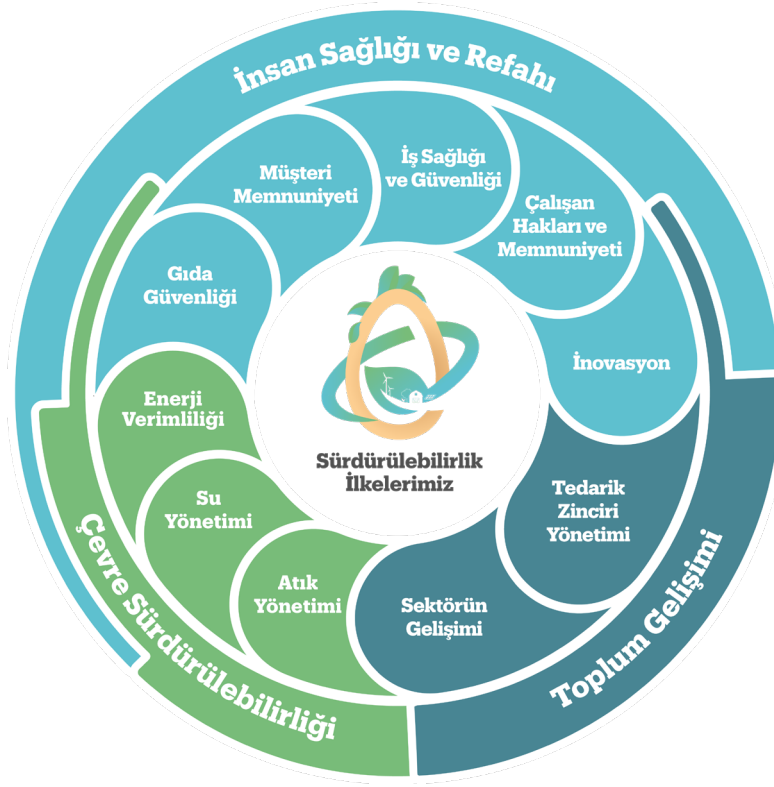
Çevresel ve toplumsal taahhütlerimizi Şubat 2018’de Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi’nin (UN Global Compact), Aralık 2017’de Women’s Empowerment Principles’in (WEP) imzacısı olarak uluslararası boyuta taşıdık.

Sürdürülebilirlik yaklaşımımızı ve performansımızı Birleşmiş Milletler’in Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ışığında, 2017 yılından beri her yıl düzenli olarak GRI standartlarına uyumlu Sürdürülebilirlik Raporları ile yayımlıyoruz. Sürdürülebilirlik raporlarımıza ulaşmak için **tıklayınız**.



Çalışmalarımız

Yumurtanın doğasındaki mucizeyle gelen büyük potansiyeli herkes için faydalı ve lezzetli ürünlere dönüştürmek için çalışıyoruz. Şirketimizin hem bugün hem de gelecekteki başarısını garanti etmek için sürdürülebilirlik çalışmalarımızı tüm değer zinciri boyunca insan, toplum ve çevre başlıkları altında süreçlerimize dahil ediyor, böylece uzun vadeli değer yaratmayı sağlıyor ve paydaşlarımızın başarılarımıza katılımını sağlıyoruz.



İnsan Sağlığı ve Refahı

Yumurtanın mucizesini herkese ulaştırmak için çalışıyoruz. Ürünlerimizin kalitesini güvence altına alarak, yenilikçi yaklaşımımızla teknolojik gelişmelerden yararlanarak operasyonlarımızı geliştirmeye devam ediyoruz.



Toplum Gelişimi

Bizimle özdeş etik değerlere ve çalışma prensiplerine sahip sürekli gelişim odaklı bir değer zinciri için çalışıyoruz. Böylece temas ettiğimiz bir çok alt sektörü harekete geçirerek farklı kesimlerde istihdam sağlıyor, toplumsal kalkınmayı destekliyoruz.



Çevre Sürdürülebilirliği

Birleşmiş Milletler tarafından en ulaşılabilir ve sürdürülebilir protein kaynağı olarak seçilen yumurtanın, çevresel ayak izini minimize etmek için su ve enerjiyi verimli kullanıyor, yenilenebilir enerji üretimimizi artırarak sıfır atık hedefi için çalışıyoruz.

Üyelikler & İş Birlikleri

Sürdürülebilirlik yolculuğumuzda sektörel kuruluşların içinde bulunmaya, ulusal ve uluslararası girişimlerin bir parçası olmaya gayret gösteriyoruz. Üye olduğumuz STK'larda iş birlikleri ile iletişimimizi artırarak ve etki alanımızı genişleterek sektörel gelişmelere ve sürdürülebilirlik çalışmalarına yön vermek için çalışıyoruz.



Women's Enpowerment Principles İmzacısı

Toplumsal cinsiyet eşitliği ve kadının güçlenmesi için çalışan BM'in WEP örgütünün imzacısıyız. Bu taahhüde imza atarak kadın çalışanlarımızın yönetimde etkin rol oynamasına destek veriyoruz.



Global Compact İmzacısı

Dünyanın en geniş kurumsal sürdürülebilirlik girişimi olan Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi'nin imzacısıyız. Sürdürülebilir kalkınmaya katkılarımızı, çevresel ve sosyal performansımızı gönüllü olarak raporluyoruz.



International Egg Commission

Sektörümüzdeki uluslararası trendleri ve yeni teknolojik gelişmeleri takip ederek, sektör ortaklarımızla potansiyel iş birliklerini değerlendiriyoruz.



Yumurta Üreticileri Ürünleri ve Sanayicileri Derneği

Yumurta ve yumurta ürünleri sektörünün gelişmesi için YÜSAD'ın çalışmalarına destek veriyoruz.



Türkiye Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği

TÜSİAD bünyesinde faaliyet gösteren Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu'na etki alanımızı ve bilgi birikimimizi artırıyoruz.



Sürdürülebilir Kalkınma Derneği

Sürdürülebilirlik alanında iş birliği, ortak değer yaratma ve deneyim paylaşımının önemine inanıyor, bu nedenle SKD'nin çalışma gruplarına katılıyoruz.



Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği

ETÜDER'in öncülüğünde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın desteklediği Güvenilir Tedarikçi Programı kapsamında bağımsız denetimlerden geçerek "Güvenilir Tedarikçi" sertifikası aldık.



Gıda Güvenliği Derneği

Toplumumuzda gıda güvenliği bilinci oluşturmak için Gıda Güvenliği Derneği ile iş birlikleri yapıyoruz. 2022 yılında gerçekleştirilecek olan Gıda Güvenliği Kongresi'nin altın sponsoru olduk.



Ortadoğu Teknik Üniversitesi

Üniversite - sanayi iş birliği ile ihtiyaçlarımız doğrultusunda projeler geliştiriyor, alanının önde gelen akademisyenleri ile ülke ekonomisinin bilgiye dayalı kalkınmasına destek oluyoruz.

Enerjimizi **Yenilenebilir** **Kaynaklardan** **Sağlıyoruz**



ANAKO

Sancak Mah. Turan Güneş Bulvarı 510. Sok. No: 2/2 Çankaya/Ankara 06550
+90 312 419 52 60 bilgi@anako.com.tr