

## BESAŞ BURSA EKMEK VE BESİN SANAYİİ VE TİCARET A.Ş.

### 2010 YILI FAALİYET RAPORU

Şirketimiz, toplumun en temel gıda maddesi olan Ekmek üretimini yapmaktadır. Şirketimiz ülkemizin tek çatı altında 3.büyük Ekmek Üretim kapasitesine sahiptir. Şirketimizin en büyük ortağı %87,7 ile Bursa Büyükşehir Belediyesi olup, geriye kalan hisseler 430 ayrı şahıs ve kuruma aittir.

Şirketimiz Organize Sanayi Bölgesinde 14.000 m<sup>2</sup> üzerine 6.250 m<sup>2</sup> kapalı alanda kurulmuş olan fabrikada faaliyetini devam ettirmektedir. Şirketimiz francala ekmek dışında ay çekirdekli, kepekli, tam buğday ekmeği ve çavdarlı ekmek üretimi de yapmaktadır. Ürettiğimiz ekmek çeşitlerimizi artırmak üzere yaptığımız Ar-Ge çalışmalarımızla mısırlı, zeytinli, tahıllı ve küçük ekmek çeşitleri geliştirilmekte olup; fabrika satış mağazamızda tüketicilerin beğenisine sunulmaktadır. Ayrıca satış reyonlarının rekabet gücünü artırmak amacıyla farklı ticari ürünleri de dışarıdan ürettirerek satışını yapmaktadır. Mevcut durumda şirketimize ait Besaş ve Şehrim markaları adı altında yufka, mantı, makarna, yumurta, 2 kg. 5 kg. ve 10 kg.lık paketlenmiş un ile Kemalpaşa tatlısı ürünleri reyonlarımızda satılmaktadır. Ayrıca Çölyak hastaları için glutensiz ürünler de satılmaktadır.

Şirketimiz ticari faaliyetinin dışında birçok sosyal faaliyete de destek vermektedir. Toplumsal ve Kamu sorumluluğuna uygun çalışmalarını devam ettirmektedir. Endüstriyel Fırıncılar Birliği ve ÇEVKO üyesidir. Kalite sistem belgesine sahip olup; kalite sisteminin tüm gereklerini yerine getirme konusunda her türlü çalışma ve yatırımları yapmaktadır.

Şirketimiz T.T.K. hükümlerine göre Anonim Şirket olarak kurulmuş olup, toplam sermayesi 12 milyon Türk Lirasıdır. Bursa Büyükşehir Belediyesi şirket hisselerinin %87,7 sine sahiptir.

#### I. GENEL BİLGİLER

##### A. Misyon ve Vizyon

###### **Misyonumuz;**

Kaliteli, sağlıklı, ekonomik ekmek ve unlu mamuller üretmek, fiyatta dengeyi sağlamak.

###### **Vizyonumuz;**

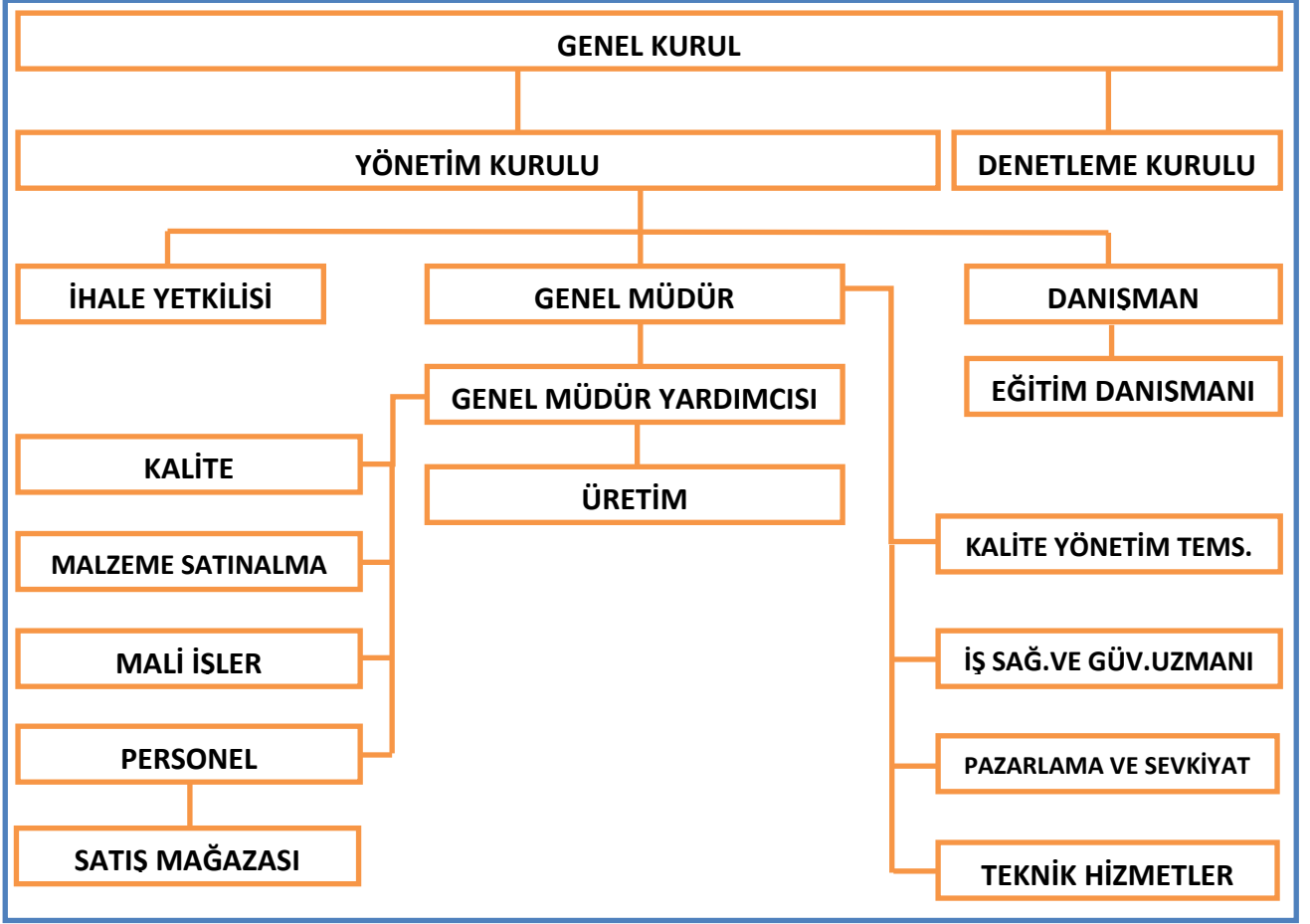
Türkiye’de ekmek ve unlu mamuller üreten firmalar arasında; ürün ve hizmet kalitesi ile fark edilen lider bir firma olmak.

##### B. Yetki Görev ve Sorumluluklar



**Can AYDOĞAN**  
Genel Müdür Yardımcısı

## Besaş Bursa Ekmek ve Besin San.Tic.A.Ş. Organizasyon Şeması



### C. İdareye İlişkin Bilgiler

Şirketimiz 1979 yılında Bursa Belediyesinin öncülüğü ve halkın katılımı ile düzenli, ekonomik, sağlıklı ve kaliteli her türlü besin maddeleri ihtiyacını karşılamak üzere üretim yapmak, depolamak, dağıtmak ve dağıtım için gerekli üniteleri kurmak amacıyla kurulmuş olup fiilen ekmek üretimine 1982 yılında başlamıştır.

#### 1. Fiziksel Yapı

Hizmet Binası	Organize Sanayi Bölgesi Ali Osman Sönmez Bulvarı No:20 adresinde yaklaşık 14 dönümlük arazi üzerine kurulu 6250 m <sup>2</sup> kapalı alana sahip üretim alanı ve idari binadan oluşmaktadır.
Makine Parkı	Toplam 14.000 adet/saat 400 gr.lık ekmek üretme kapasitesine sahip 5 adet tünel bant mevcuttur. Her bir tünel bant 2 adet mikser, 1 adet kes-tart makinesi, 1 adet konik yuvarlama makinesi, 1 adet ön dinlendirme platformu, 1 adet sıralama makinesi, 1 adet nihai dinlendirme tüneli, 1 adet fırın ve ekmek taşıma bantlarından oluşmaktadır.
Üretime Yardımcı Makine, Teçhizat	Toplam 200 ton un depolama kapasitesine sahip 4 adet silo, 25 tonluk su tankı ve hidrofor tesisatı, 800 kW gücünde 1 adet trafo, Toplam 1050 KWA gücünde 2 adet jenaratör, 2 adet buhar kazanı,

Tesisler	2 adet boiler tankı, 2 adet eşanjör, 1 adet Kondens tankı, 1 adet yatay paketleme makinesi, 1 adet soğuk hava deposu, 1 adet sıvı maya tesisi, 1 adet elektrikli forklift, 1 adet makaslı platform, 2 adet transpalet,
Test ve Kontrol Laboratuvar Cihazları	1 Farinograph, 1 Extensograph, 1 Falling Number Cihazı, 1 Etüv, 1 Kül Fırını, 1 Gluten Cihazı, 1 Sedimentasyon Aleti, 1 Satrafüj, 1 Saf Su Cihazı, 4 Adet Hassas Terazî
AR-GE Laboratuvarı Cihazları	2 Mobil Mikser, 1 Kesme Tartma Makinesi, 1 Konik Yuvarlama, 1 Şekil Verme, 4 Katlı Yatay Fırın
Taşıt Aracı	2 Kamyonet, 16 Kamyon
Bilgisayar	3 server, 24 masaüstü bilgisayar, 8 notebook
Yazıcı	1 fotokopi, 3 nokta vuruşlu, 2 lazer, 8 mürekkep püskürtmeli
Telefon	10 dış hat, şirket içi haberleşme için dijital santral, 3 adet FCT santral, 26 adet telsiz telefon 40 adet sabit telefon cihazı
Faks	2 adet

## 2. Örgüt Yapısı

Şirketimiz T.T.K. hükümlerine göre Anonim Şirket olarak kurulmuş olup, 2010 yılı itibarıyla toplam sermayesi 12.000.000-(OnikiMilyon) TL. dir. Şirket hisselerinin %87,7 si Bursa Büyükşehir Belediyesi'ne aittir.

## 3. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Şirket içerisindeki bilgisayar sistemi; gelişmiş güvenlik duvarı ve virüs tarama programları ile dışarıdan gelecek saldırılara karşı korunmakta olup, 5651 sayılı internet ortamında işlenen suçların önlenmesini amaçlayan yasa gereği, şirketimiz üzerinden sağlanan internet erişimi zararlı web siteleri filtrelenmek suretiyle ve kullanıcı log bilgileri açısından her bir bilgisayar bazında takip edilmektedir. 3 kVA gücündeki güç kaynağı ile oluşacak kesintilerden dolayı bilgisayar sistemindeki veri kayıpları engellenmiştir.

444 44 11 nolu müşteri hizmet hattı ile müşterilerin şikâyet ve önerileri kayıt altına alınıp, değerlendirilmektedir.

[www.besasekmek.com.tr](http://www.besasekmek.com.tr) internet sitemiz güncellenerek, vatandaşlarımızla iletişim aracı olarak da kullanılmaya başlanmıştır. Tüketiciler şikâyet, görüş ve önerilerini internet üzerinden şirketimize iletebilmekte, bayilik başvuruları internet üzerinden alınabilmektedir. Mevcut bayilerimize de müşteri bilgilerine erişerek fatura bilgilerini, hesap hareketlerini izleyeme ve kredi kartıyla internet üzerinden ödeme yapma kolaylıkları sağlanmıştır.

## 4. İnsan Kaynakları

Şirketimiz 1 Genel Müdür Yardımcısı, 7 Birim Yöneticisi, 28 İdari Personel, 55 Üretim Personeli, 7 Bakım Personeli, 1 İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı, 2 Danışman ve 29 Destek Personeli ile faaliyetini sürdürmektedir.

## 5. Sunulan Hizmetler

Şirketimiz 188 Bayi, 213 Bakkal/Market, 27 Kamu Kurumu ve Özel Şirket olmak üzere toplam 428 adet satış noktası üzerinden, Bursa halkına 2010 yılında günde ortalama **221 bin** adet ekme k üreterek satmıştır. 2010 yılında toplam 67 milyon 460 bin adet ekme k Bursalı vatandaşlarımıza ulaştırılmıştır.

## **6. Yönetim ve   Kontrol Sistemi**

Şirketimizde kalite kontrol sistemi kurulmuş olmasından dolayı sürekli olarak   denetimler ve düzenleyici önleyici faaliyetler yapılmaktadır. Ayrıca mali yönden tam tasdik denetimi bağımsız bir kuruluş tarafından yapılmaktadır. Sermaye Piyasası Kuruluna tabi olmamız dolayısı ile sürekli olarak mali ve idari kararlarımız ilgili kurum tarafından takip edilmektedir. Şirketimiz genel kurullarında seğıilmiş olan denetim kurulu  yeleri tarafından da denetlenmektedir.

### **D. Diğer Hususlar**

*Şirketimizin Ekme k  retimi dışın da kamu sorumluluğu olması dolayısıyla kalıcı bir eser olması amacıyla İNSAN ve EKMEK adlı bir kitabın hazırlanarak basılması sağlanmıştır. Bu kitabın tüm kütüphanelere , üniversitelerin gıda bölümlerine, Halk ekme k fabrikalarına ve ilgili kuruluşlara gönderilmesi hedeflenmektedir.*

## **II. AMAÇ VE HEDEFLER**

### **A. İdarenin amaç ve Hedefleri**

Bursa Belediyesinin öncülüğü ve halkın katılımı ile düzenli, ucuz, sağlıklı ve kaliteli her türlü besin maddeleri ihtiyacını karşılamak üzere üretim yapmak, depolamak, dağıtmak ve dağıtım için gerekli üniteleri kurmak amacıyla kurulmuş olan şirketimiz kalite politikasında da belirttiği aşağıdaki amaç hedeflerini gerçekleştirme çalışmalarını yürütmektedir.

### **B. Temel Politikalar ve  ncelikler**

- Müşteri istekleri doğrultusunda ürün çeşidini artırmak ve niteliğini iyileştirmek
- Faaliyetlerimizi yürütürken, çalışanlarımızın sağlık ve iş güvenliğini gözeterek her türlü iş kazasını en aza indirmek için kararlı ve sürekli bir gayret içinde olmak.
- Temel mal ve hizmet alımlarının kamuoyuna açık bir şekilde yapılmasını sağlamak
- Tedarikçilerimizin, bayilerimizin, çalışanlarımızın ve müşterilerimizin gelişimini ve mutluluğunu sağlamak
- Çevreye ve doğaya karşı duyarlı olmak, toplumsal projeleri desteklemek
- Kaliteyi ilke edinmiş tedarikçilerle çalışmak

### **C. Diğer Hususlar**

Şirketimiz 2010 yılı içerisinde İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası ilkelerini benimsemiştir. Bu ilkeler doğrultusunda, Şirketimiz;

- Tüm faaliyetlerinde, İnsanı en değerli varlık olarak kabul eder
- İşvereni, yöneticileri ve çalışanı ailenin fertleri, işyerini de ailenin yuvası olarak kabul eder

- Daha güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlayarak, oluşabilecek her türlü kayıpları en aza indirmeyi, öncelikli iş hedefi olarak benimser
- İş güvenliği kapsamındaki tüm yasal gerekliliklere uymayı taahhüt eder
- Bu konuda yapılacak faaliyetler için kaynak ayırmayı
- Tüm çalışanların güvenlik kültürünü benimseyip uygulaması için eğitim faaliyetlerini sürdürmeyi
- Tehlikeler ve riskler için sürekli tedbirleri alıp uygulamayı
- Çalışma ortamında kullanılması gerekli kişisel koruyucu donanımları temin ederek kullanılmasını sağlamayı
- Sıfır iş kazası ve meslek hastalığı hedefine ulaşmak için faaliyetlerini sürdürmeyi
- Bu konuda da örnek şirket olmayı taahhüt eder.

### **III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER**

#### **A. Mali Bilgiler**

- 1. Bütçe Uygulama Sonuçları**
- 2. Temel Mali Tablolara İlişkin Açıklamalar**
- 3. Mali denetim Sonuçları**
- 4. Diğer Hususlar**

#### **B. Performans Bilgileri**

##### **1. Faaliyet Proje Bilgileri**

Şirketimiz 2010 yılında 5. Ekmek üretim bandını kurarak günlük üretim kapasitesini 320.000 adet/400 gr. ekmeğe çıkarmıştır. Mamullerimizin ideal ortamda muhafazasının sağlanması için, sevkiyat depolama alanında iklimlendirme yatırımı yapılmıştır. Artan kapasitemize yeterli besleme yapabilmek amacıyla 3 adet kompresör alınmış ayrıca jeneratörlerimizin kurulu gücü 520 kVA'dan 1050 kVA'ya çıkarılmıştır.

“Ekmek Sepeti ile Ekmeğini Paylaş” sosyal projemizi de 2010 yılında hayata geçirdik. Bu şekilde yardımsever insanlarla, ihtiyaçlı vatandaşlarımızı buluşturmayı amaçlıyoruz. Bu proje ile ihtiyaçlı vatandaşlarımız tüm satış noktalarından her bir kupon ile 4 adet Ekmek alabilmektedirler.

## 2. Performans Sonuçları Tablosu

- Kalite Yönetim Temsilcisi Performans Hedefi

### Hedef 1

Toplam şikâyet adedini üretilen ekmek adedi üzerinden bir önceki yıla göre %5 oranında azaltmak.

	2009 yılı	2010 yılı
Üretilen Ekmek Adedi	72,272,310	67.470.395
Gelen Şikayet Adedi	312	291
Gelen Şikayet Adedi / Üretilen Ekmek Adedi (%)	0.000432%	% 0,000431

**2010 yılında gelen şikayetlerin sayısında %6,7 oranında bir azalma olmuşsa da üretim adedimizin de aynı oranda düşmesi nedeniyle şikayetlerin/üretim adedine oranı korunarak bir iyileştirme sağlanamamıştır.**

- Üretim Birimi Performans Hedefleri

### Hedef 1

Üretimde toplanan iade hamur oranının toplam üretim miktarı üzerinden bir önceki yıla göre %5 iyileştirmek.

2009 yılında toplanan iade hamur oranı % 0,951 dir.

2010 yılında toplanan iade hamur oranı % 0,573 dir.

**2010 yılında iade hamur oranında % 39,7 iyileştirme sağlanmıştır.**

- Sevkiyat ve Pazarlama Birimi Performans Hedefleri

### Hedef 1

2010 Yılında değişime ihtiyaç duyulan büfelerin %9 oranında yenilenmesi.

Reyonlarımızdan (ekmek satış büfesi) 2010 yılbaşı itibariyle 60 adedi yenileme programındaydı. Yıl içerisinde 26 tanesinin yenileme işlemi tamamlanmıştır. 2010 sonunda yenileme ihtiyacı duyulan reyon sayısı 34 adettir.

**Proses hedefi %43,3 olarak gerçekleşmiştir.**

## Hedef 2

İptal edilen fatura sayısını %1 oranında iyileştirmek.

	2009 Yılı	2010 Yılı
Kesilen Fatura Adedi	208.543	205.065
İptal Fatura Adedi	1,062	653
İptal Fatura Yüzdesi	% 0,51	% 0,31

**İptal edilen fatura oranı bir önceki yıla göre % 39,2 oranında azaltılarak hedefe ulaşılmıştır.**

## Hedef 3

Sözlü sipariş taleplerini %70 oranında yazılı talebe dönüştürmek

Yıllar	Toplam Sipariş Adedi	Form ile Alınan Siparişler	Telefon ile Alınan Siparişler	Yazılı Talep %
2009	23.669	16.276	7.393	% 68,8
2010	32.066	26.992	5.074	% 84,2

**2010 yılında belirlenen hedef %14,2 oranında fazla yazılı talep alınarak gerçekleştirilmiştir.**

## Hedef 4

Günlük yıkanan ortalama kasa sayısını bir önceki yıla göre %5 oranında artırmak

**2009** yılında 740.380 adet kasa yıkanmıştır. Çalışılan gün sayısı 308'dir.

Günlük ortalama **2.403** kasanın yıkanması sağlanmıştır.

**2010** yılında toplam 591.053 adet kasa yıkanmıştır. Çalışılan işgünü sayısı 306'dır.

Günlük ortalama **1.932** adet kasanın yıkanması sağlanmıştır.

**Bir önceki yıla göre yıkanan kasa sayısı % 19,6 oranında azalarak hedefin gerisinde kalmıştır. Azalmaya klima santralinin kurulması sırasında yıkama işlemi yapılamaması ve kasa kurutma ünitesinin devreye alınmasıyla yıkama makinesinin hızının azlması neden olmuştur.**

- **Personel Birimi Performans Hedefleri**

## Hedef 1

Besaş Personeli eğitim saatinin 7 saat/yıl olması

**2010 yılında Besaş Personeli ortalama 23,5 saat eğitim verilmiştir.**

## Hedef 2

Tedarikçi Firma Personeli eğitim saatinin 3 saat/yıl olması

**2010 yılında 1. Nolu Tedarikçi Firma Personeline ortalama 8,5 saat  
2. Nolu Tedarikçi Firma Personeline ortalama 6,9 saat eğitim verilmiştir.**

## Hedef 3

Bayi eğitim saatinin 3 saat/yıl olması

**2010 yılında bayilerimize ortalama 1,9 saat eğitim verilebilmiştir..**

- **Satın Alma Birimi Performans Hedefi**

## Hedef 1

2010 Yılında Mal veya Hizmet alımı yapılan firmaların en az % 80'inin kalite belgeli olması.

**2010 Yılında T.S.E belgeli alım yapılan firmaların oranı % 84,7'dir.**

## Hedef 2

Yıl içerisinde Kritik stok seviyesinin korunduğu gün oranının %95 olması.

**2010 Yılında yapılan 570 sayımdan 555'inde kritik stok seviyesinin korunduğu tespit edilmiş olup; kritik stok seviyesinin korunma hedefi %97,3 oranında gerçekleştirilmiştir.**

- **Kalite Birimi Performans Hedefi**

## Hedef 1

Yıl içerisinde ceza kesilen kamyon sayısı adedini %2 oranında azaltmak.

*(Değerlendirme 6 aylık periyotlar halinde yapılacaktır.)*

	Gelen Kamyon Sayısı	Ceza Kesilen Kamyon Sayısı	Oran %
2010 1.YARIYIL	494	161	% 32,6
2010 2.YARIYIL	446	52	% 11,6

**2010 yılında ceza kesilen kamyon sayısı % 64,4 oranında azaltılmıştır.**

- **Bakım Onarım Birimi Performans Hedefi**

### Hedef 1

Planlanan bakımların % 95 oranında gerçekleştirilmesi.

**2010 yılında planlı bakımların gerçekleştirilme oranı % 97,5 olup hedefimize ulaşılmıştır.**

### Hedef 2

Arıza kaynaklı duruş süresini bir önceki yıla göre %5 oranında iyileştirmek.

	<b>Toplam Üretim Süresi</b>	<b>Arıza Kaynaklı Duruş Süresi</b>	<b>Oran %</b>
2009 YILI	26.855 saat	43 saat 20 dakika	% 0,16
2010 YILI	24.936 saat	28 saat 25 dakika	% 0,12

**Arıza kaynaklı duruş süresi 2009 yılına göre %25 oranında iyileştirilmiştir.**

### 3. Performans Sonuçlarının Değerlendirilmesi,

Şirketimizde genel olarak belirlenen hedeflere ulaşılmıştır. Ancak, bölümlerin hedeflerinde revizyon yapılması ve hedeflerin farklı belirlenmesi gerçeği görülmüştür. Üretim bölümünde yapılan iyileştirme çalışmaları hedeflenen iyileştirmeden çok daha fazlasını gerçekleştirmemizi sağlamıştır.

Sevkiyat ve pazarlama bölümünde alt yapı düzenlemeleri hedefin üzerinde bir iyileştirme sağlamıştır.

### 4. Performans Bilgi Sisteminin Değerlendirilmesi

*Performans bilgi sistemimiz ile ilgili alt yapı çalışmaları sürekli olarak iyileştirme şeklinde devam etmektedir. Kullandığımız programların yeni versiyonları ve revizyonları yapılmaktadır. Ayrıca bakım birimine almış olduğumuz bakım programı ile birimin gelecekte performans kriterleri daha iyi takip edilebilecektir.*

### 5. Diğer Hususlar

#### IV. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

##### A. Üstünlükler

- 1982 yılından beri faaliyet göstermesi ve tüm Bursa halkı tarafından tanınıyor olmak.
- Bursa'nın tüm semtlerinde satış bayilerinin olması
- Sektörde ciddi bilgi birikimi ve kapasiteye sahip olması
- Bursa Büyükşehir Belediyesinin bir kuruluşu olması
- Yetişmiş insan kaynağı

- Güçlü mali yapısı
- Güçlü dağıtım ağına sahip olması

#### B. Zayıflıklar

- Ekmek satış noktalarının tamamının tek tip olmaması
- Haksız rekabet
- Mevcut fabrika binasının 1979 da projelendirilmiş olmasından dolayı günümüz ihtiyaçlarına tam olarak cevap vermemesi
- Bir kısım makinaların eski olması
- Ruhsatsız fırınlar
- Ekmeğin ambalajsız satılması,

#### C. Değerlendirme

Şirket yönetimi tüm zayıf noktalarının farkında olarak gerekli çalışmaları yapmaktadır.

#### V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

- Üretim alanının ısı değerlerinin kontrol altına alınabilmesi,
- Satış reyonlarının tek tip olması konusunda başlamış olan çalışmaların sürdürülmesi,
- Tanker ile dökme un alımı konusunda gerekli silo altyapısının kurulması,
- Eski olan tünel fırınların yenileri ile değiştirilmesi,
- Personel alımında eğitim seviyesinin yükseltilmesi
- Sektörde eğitimli iş gücü yaratılması konusunda çalışma yapılması.
- 4. Fermantasyon tüneli değişimi,
- Küçük Ekmek üretilmesi
- Tam buğday ekmeği konusun da tüketicilerin bilinçlendirilmesi,
- Uludağ Üniversitesi ile işbirliği yaparak fonksiyonel bir ekmek üretilmesi,
- Çocukların beslenme çantaları için sağlıklı bir ürün konusun da çalışılması,