

	GIDA İSRAFINI ÖNLEME POLİTİKASI	Doküman No:	SR.PO.04
		Yayın Tarihi:	01.09.2025
		Revize No:	00
		Revize Tarihi:	00
		Sayfa No:	1 / 1

Otelimizde, sürdürülebilir turizm anlayışımızın bir parçası olarak gıda atıklarını azaltmayı öncelikli hedeflerimizden biri kabul ediyoruz. Çevreye duyarlı, kaynakları verimli kullanan ve toplumsal sorumluluk bilincini gözetten bir işletme olarak; üretimden tüketime kadar geçen tüm süreçlerde gıda kayıplarını en aza indirmek için gerekli önlemleri almaktayız.

- Planlama ve Tedarik:** Misafir yoğunluğu ve tüketim alışkanlıkları düzenli olarak analiz edilerek gereksiz gıda alımlarının önüne geçilir. Yerel ve mevsimsel ürünlerin tercih edilmesiyle hem taze tüketim sağlanır hem de kaynak kullanımı optimize edilir.
- Doğru Depolama ve Bölümler Arası İletişim:** Satın alma ve depolama süreçlerinde gıdaların uygun sıcaklık ve hijyen koşullarında saklanmasına özen gösterilir, son kullanma tarihi yaklaşan ürünler öncelikli olarak kullanılır. Mutfak departmanı içerisinde bulunan bölümler arası iletişim artırılarak, hem hazır alınarak SKT'si yaklaşan ürünler hem de mutfak içinde üretilip raf ömrü yaklaşan gıdalar tüketilmeyecekse direkt diğer bölüme gönderilerek tüketimi gerçekleştirilir bu sayede gıdanın israfı önlenir.
- Hazırlık ve Sunum:** Porsiyon kontrolü sağlanır, üretim ve hazırlık aşamalarında fire oranlarını en aza indirmek için personel düzenli olarak eğitilir. Açık büfe sunumlarında misafir talebine göre düzenleme yapılır ve fazla üretimden kaçınılır.
- Fazla Gıdanın Değerlendirilmesi:** Misafir tüketimine sunulmamış, hijyen standartlarına uygun gıdaların ihtiyaç sahibi kurum ve kuruluşlarla paylaşılması için iş birlikleri yapılır.
- Geri Dönüşüm ve Atık Yönetimi:** Gıda atıkları, mümkün olduğunda kompostlama gibi geri dönüşüm yöntemleriyle değerlendirilmektedir. Ayrıştırma işlemleri özenle yapılır. Bu işlemin uygulanamama durumunda ise ayrıştırma yapılarak hayvanlara verilmektedir.
- Eğitim ve Farkındalık:** Çalışanlarımız düzenli olarak gıda israfının önlenmesi konusunda bilgilendirilir. Misafirlerimize ise bilgilendirme materyalleri aracılığıyla gıda israfının azaltılması için farkındalık kazandırılır.
- Misafir Katılımı:** Açık büfe alanlarında porsiyon kontrolünü teşvik edecek bilgilendirme yapılır, “gözünüzün gördüğü kadar alın” yaklaşımı benimsenir. Ayrıca misafir tabakları boyutu küçük tutularak misafirin tabağını gereksiz doldurmasının önüne geçilmeye çalışılır.
- İzleme ve İyileştirme:** Gıda israfı miktarları düzenli olarak ölçülür, raporlanır ve sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülür.

Otelimiz, gıda israfını azaltmayı yalnızca çevresel bir sorumluluk olarak değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyal bir sorumluluk olarak da görmektedir. Bu politikamız doğrultusunda, hem gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hem de misafirlerimize sorumlu bir hizmet anlayışı sunmayı hedefliyoruz.