

Gıda Atıklarının Azaltılması Politikası

- Otelimiz, sürdürülebilir turizm anlayışı çerçevesinde doğal kaynakların korunmasını ve gıda israfının önlenmesini temel bir sorumluluk olarak kabul etmektedir. Bu doğrultuda, gıda atıklarının azaltılması amacıyla tüm satın alma, depolama, hazırlık, pişirme, servis ve tüketim süreçlerinde dikkatli ve planlı bir yaklaşım benimsenmektedir.
- Satın alma sürecinde ihtiyaç analizleri esas alınmakta, gereğinden fazla stok yapılmamasına özen gösterilmektedir. Tedarik edilen ürünlerin doğru koşullarda saklanması, raf ömrünün dikkatle takip edilmesi ve “ilk giren ilk çıkar” prensibinin uygulanması suretiyle bozulmaların ve kayıpların önüne geçilmektedir. Hazırlık ve pişirme aşamalarında porsiyon kontrolüne önem verilmekte, misafirlerin ihtiyaçlarına uygun miktarlarda yiyecek sunularak özellikle açık büfelerde israfın önlenmesi hedeflenmektedir.
- Tüketilmeyen ancak gıda güvenliği açısından uygun olan yiyeceklerin sosyal sorumluluk kapsamında değerlendirilmesine özen gösterilmekte, bunun mümkün olmadığı durumlarda ise gıda atıkları ayrı olarak toplanarak düzenli şekilde ölçülmekte ve raporlanmaktadır. Bu raporlamalar doğrultusunda gıda atıklarının azaltılması için sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır.
- Çalışanlarımız düzenli olarak gıda israfı konusunda bilgilendirilmekte ve farkındalık eğitimleri ile sürece aktif katılımları sağlanmaktadır. Böylece hem çevresel etkilerin en aza indirilmesi hem de ekonomik kaynakların verimli kullanılması hedeflenmektedir.
- Otelimiz, gıda atıklarının azaltılmasını sürdürülebilirlik politikalarının ayrılmaz bir parçası olarak görmekte ve bu konuda tüm çalışanları, tedarikçileri ve misafirleri ile birlikte hareket etmeyi taahhüt etmektedir.

Cem Türkmen
Genel Müdür