

GIDA ATIKLARININ AZALTILMASI POLİTİKASI

- 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 hareket etmeyi taahhüt etmektedir.

Altan Avcıoğlu
Genel Müdür

FOOD WASTE REDUCTION POLICY

- Our hotel recognizes the protection of natural resources and the prevention of food waste as a fundamental responsibility within the framework of sustainable tourism. Accordingly, a careful and planned approach is adopted in all stages of procurement, storage, preparation, cooking, service, and consumption to reduce food waste.
- During procurement, needs assessments are prioritized to avoid excessive stocking. Products are stored under appropriate conditions, shelf life is closely monitored, and the “first in, first out” principle is applied to prevent spoilage and losses. During preparation and cooking, portion control is emphasized, and food is served in quantities that meet guests’ needs, particularly in buffet settings, to minimize waste.
- Food that remains uneaten but is safe for consumption is considered for social responsibility purposes. When this is not possible, food waste is collected separately, regularly measured, and reported. Continuous improvement efforts are undertaken based on these reports to further reduce food waste.
- Our employees are regularly informed about food waste and actively engaged in the process through awareness training. This approach aims to minimize environmental impact while ensuring the efficient use of economic resources.
- Our hotel views the reduction of food waste as an integral part of our sustainability policies and commits to collaborating on this matter with all employees, suppliers, and guests.

Altan Avciođlu
General Manager