



GIDA ATIKLARI ve İSRAFI ÖNLEME POLİTİKASI

Dok. No:	Sys.SA.PL.47
Yay. Tarihi:	15.08.2025
Rev. No:	
Rev. Tarihi:	
Kriter:	D2.4
Sayfa:	1 / 1

1.AMAÇ: Etkili bir gıda yönetimi stratejisi oluşturmaktır.

2.KAPSAM: Gıda kaybı ve israfının sebepleri ve çözümleri üzerine farkındalık yaratılması, önlenmesi ve azaltılmasına yönelik eğitimler verilmesi, tüketicilerin (misafirler, personeller) bilgi ve bilinç düzeylerinin artırılması.

3.SORUMLULUKLAR: Yönetim, Operasyon, başta Mutfak departmanları olmak üzere diğer departmanlar ve personelleri

4.UYGULAMA:

- 4.1.Ürün siparişi verilirken tesis tüketim miktarları dikkate alınarak siparişler verilir.
- 4.2.Mal kabul esnasında gelen ürünlerin skt leri, fiziksel özellikleri kontrol edilerek ürün alımı gerçekleştirilir. Örn.; meyve ve sebzelerde çürük ürünler kesinlikle alınmaz.
- 4.3.İsraf verileri dikkate alınarak üretim planlamasının yapılması
- 4.4.Misafir demografisi bazlı üretim. Günlük olarak forecastların misafir portföyüne göre dikkat edilmesi
- 4.5. Kullanılabilir fazla gıdanın değerlendirilebileceği bir sistem olması
- 4.6. Ürünlerin tek kullanımlık sunum şeklinde porsiyonlar halinde misafirlere sunumu. Dökme olarak sunulan ürünlerin ise daha küçük kaplarda ve az miktarlarda bittikçe yenileme olacak şekilde sunulması
- 4.7.Ürünler istiflenirken FIFO (ilk giren ilk çıkar kuralına)uyulur.
- 4.8.Soğuk hava sıcaklıkları günde 3 defa kontrol edilerek gıda güvenliği kontrolü sağlanır.
- 4.9.Personeller gıda atıkları ve israfı önleme konularında eğitimler alarak bilinçlenme sağlanır.
- 4.10.Misafirlerimizin görebilecekleri alana israf ile ilgili uyarı yazısı asılarak bilinçlenmeleri sağlanır.

Adı Soyadı
İBRAHİM MÜJDAT GÖLGELİ