

|   |                                      |                |             |
|---|--------------------------------------|----------------|-------------|
|  | <b>GIDA ATIĞI AZALTMA POLİTİKASI</b> | Doküman No:    | PE.SR.PO.08 |
|   |                                      | Yayın Tarihi:  | 01.01.2026  |
|   |                                      | Revize No:     | 00          |
|   |                                      | Revize Tarihi: | 00          |
|   |                                      | Sayfa No:      | 1 / 1       |

Perios Beach House olarak, 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.

**Politikamız kapsamında;**

- **Planlı Üretim:** Ön büro departmanımızdan alınan günlük ve haftalık misafir forecast verileri ile aşçıbaşı ve mutfak ekibimiz yönlendirilir. Ayrıca uyruk raporları dikkate alınarak menüler hazırlanır. Böylece aşırı üretim engellenir, tabakta kalıp çöpe gidebilecek gıdaların önüne geçilir.
- **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.
- **Atık Takibi:** Gıda atıkları düzenli olarak kayıt altına alınır, analiz edilir ve bu veriler doğrultusunda düzeltici önlemler geliştirilir.
- **Personel Eğitimi:** Çalışanlarımız düzenli olarak gıda güvenliği, porsiyon kontrolü ve atık azaltma konularında eğitilmektedir.
- **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.
- **Geri Dönüşüm ve Ayrıştırma:** Kaçınılmaz olarak oluşan gıda atıkları ayrı toplanır, atık gıdaların hayvanlara verilerek değerlendirilmesi sağlanır.

Bu politika doğrultusunda hem çevresel etkilerimizi azaltmayı hem de gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı taahhüt ederiz.