

	GIDA ATIKLARI VE İSRAFI ÖNLEME PROSEDÜRÜ	Doküman No: 005 Yayın Tarihi: 01.05.2025 Kriter no:
---	--	---

Ürün siparişi verilirken tesis tüketim miktarları dikkate alınarak siparişler verilir. Mal kabul esnasında gelen ürünlerin sct leri , fiziksel özellikleri kontrol edilerek ürün alımı gerçekleştirilir. Örn;meyve ve sebzelerde çürük ürünler kesinlikle alınmaz. İsraf verileri dikkate alınarak üretim planlamasının yapılması
Misafir demografisi bazlı üretim. Günlük olarak raporlanan (forecast) misafir kişi sayısına ve misafir portföyüne göre dikkat edilmesi
Kullanılabilir fazla gıdanın değerlendirilebileceği bir sistem olması
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
Ürünler istiflenirken FIFO (ilk giren ilk çıkar kuralına)uyulur.
Soğuk hava sıcaklıkları günde 3 defa kontrol edilerek gıda güvenliği kontrolü sağlanır.
Personeller gıda atıkları ve israfı önleme konularında eğitimler alarak bilinçlenme sağlanır.
Misafirlerimizin görebilecekleri alana israf ile ilgili uyarı yazısı asılarak bilinçlenmeleri sağlanır.