

## GIDA KAYBI VE İSRAFINI ÖNLEME POLİTİKASI

Aromsa içinde yer alan tedarik ve üretim zincirinin gıda israfını minimize etmeye yönelik olarak aşağıdaki ilkeler benimser:

- **Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim:** Tüm üretim süreçlerimizde, hammadde tedarikinden nihai ürün teslimine kadar olan tüm aşamalarda kaynakların verimli kullanılmasını sağlamak.
- **Eğitim ve Farkındalık:** Çalışanlarımızı düzenli olarak gıda israfının önlenmesi konusunda eğitmek ve farkındalık oluşturmak. Bu kapsamda, israfı önleyici yöntemler ve uygulamalar konusunda sürekli eğitim programları düzenlemek.
- **İzleme ve Raporlama:** Gıda israfını izlemek ve analiz etmek için etkin bir izleme sistemi kurmak. İsrafın miktarını ve nedenlerini belirlemek için düzenli raporlamalar yapmak ve elde edilen verilere göre sürekli iyileştirme çalışmaları yürütmek.
- **İnovasyon ve Teknoloji Kullanımı:** Gıda israfını önlemek amacıyla yeni teknolojileri ve inovatif çözümleri araştırmak ve uygulamak. Gıda güvenliği ve kalitesini artıracak teknolojik yenilikleri üretim süreçlerimize entegre etmek.
- **İşbirliği ve Paydaş Katılımı:** Tedarikçilerimiz, müşterilerimiz ve diğer paydaşlarımız ile işbirliği yaparak gıda israfını önlemeye yönelik ortak projeler geliştirmek ve uygulamak. Topluluklarla işbirliği yaparak, gıda israfının azaltılması konusunda toplumsal bilinci artırmak.

Genel Müdür

Murat YASA