

# MİSAFİR SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EL KİTABI 2026

## NEMO RESTAURANT

### SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

SWOT Hospitality olarak; doğal kaynakları korumak, çevresel etkileri azaltmak ve sürdürülebilir bir hizmet anlayışını benimsemek amacıyla aşağıdaki uygulamaları taahhüt ederiz:

- Tek kullanımlık ürünlerin kullanımını yalnızca hijyen ve operasyonel gereklilikler ile sınırlamak
- Misafirlerimizin yemeklerini paket yaptırmak istemesi durumunda tek kullanımlık tabak, çatal-bıçak ve ekipman kullanımını minimumda tutmak
- Tek kullanımlık ürünlere mümkün olduğunca biyolojik olarak çözünebilen veya geri dönüştürülebilir malzemeleri tercih etmek
- Plastik pipetleri kademeli olarak kağıt veya mısır nişastası bazlı alternatiflerle değiştirmek
- Ambalaj tedarikinde çevre dostu üreticileri önceliklendirmek
- Çalışanlarımızı sürdürülebilir ürün kullanımı, plastik azaltımı ve geri dönüşüm konularında düzenli olarak bilgilendirmek ve eğitmek
- Sürdürülebilirlik uygulamalarımız hakkında misafirlerimizi bilgilendirmek ve geri bildirimlerini anketler aracılığıyla değerlendirmek
- Misafirlerimizi sürdürülebilirlik uygulamalarına destek olmaya davet etmek

### SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ & KPI'LAR

#### KARBON AYAK İZİ

Karbon ayak izimizi ölçmek ve azaltmak, karbon nötrlüğüne ulaşmayı hedeflemek

Hedef: %65

#### ŞEFFAF YÖNETİM

Tedarik zincirinin tamamında sürdürülebilirlik sertifikasyonunun sağlanması

Hedef: %80

## KPI 2 – TEDARİK ZİNCİRİ

Sürdürülebilirlik raporlarını misafirlerimizle şeffaf bir şekilde paylaşmak

Hedef: %65

## ÇEVRE DOSTU UYGULAMALARIMIZ

Tesisimizde açık ve kapalı otopark alanlarında elektrikli araç şarj istasyonları bulunmaktadır. Misafirlerimiz ve çalışanlarımız, çevre dostu bu ulaşım seçeneğini kullanmaya teşvik edilmektedir.

## SWOT HOSPITALITY HAKKINDA

SWOT Hospitality; sürdürülebilirlik, operasyonel mükemmeliyet ve uzun vadeli değer yaratımına odaklanarak yenilikçi ve sorumlu yeme-içme konseptlerinin geliştirilmesi ve yönetilmesinde yatırımcı ve işletme sahiplerine destek veren bir yönetim ve danışmanlık şirketidir.

## EKOLOJİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ADIMLARIMIZ

### 1. Sürdürülebilirliğe Bağlılığımız

Çevreye saygılı, toplulukları destekleyen ve yüksek kalitede bir gastronomi deneyimi sunan sorumlu bir işletme olmayı taahhüt ediyoruz.

### 2. Sorumlu Tedarik & Gıda Uygulamaları

Yerel ve mevsimsel ürünleri önceliklendirir, gıda israfını en aza indirmeyi hedefleriz.

### 3. Gıda İsrafının Azaltılması

Yemek hazırlık süreçlerini takip eder ve paket servis seçenekleri ile israfı azaltmayı teşvik ederiz.

### 4. Enerji ve Su Tasarrufu

Enerji verimli ekipmanlar kullanır ve su tasarrufu sağlayan uygulamalar uygularız.

### 5. Atık Yönetimi ve Geri Dönüşüm

Atıkları ayrıştırır ve geri dönüşüm programları uygularız.

## 6. Sürdürülebilir Ambalaj

Geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir veya biyolojik olarak çözünebilen ambalajlar kullanırız.

## SAĞLIK, GÜVENLİK VE GIDA HIJYENİ

Tüm hijyen standartlarına uygun hareket eder ve misafir güvenliğini ön planda tutarız.

## İNSAN VE TOPLUMA SAYGI

Adil çalışma koşullarını destekler ve yerel topluluklara katkıda bulunuruz.

## MİSAFİR KATILIMI

Misafirlerimizi sürdürülebilirlik çalışmalarımıza destek olmaya davet ederiz.

## SÜREKLİ GELİŞİM

Çevresel etkimizi azaltmak adına uygulamalarımızı sürekli geliştiririz.

## TEŞEKKÜR EDERİZ

Sürdürülebilirlik yolculuğumuzun bir parçası olduğunuz için teşekkür ederiz.