



Sürdürülebilir Gıda Politikası

CVK Hotels & Resorts olarak, sürdürülebilirlik vizyonumuzu yalnızca çevre ve enerji yönetimiyle sınırlamıyor; gıda üretimi, tedariki ve sunumu süreçlerini de doğaya, topluma ve insan sağlığına duyarlı şekilde yürütmeyi temel ilke ediniyoruz. Gıda politikamızın merkezinde, yerel ve mevsimsel ürünlerin tercih edilmesi yer alıyor. Böylece hem karbon ayak izimizi azaltmayı hem de yerel üreticileri desteklemeyi amaçlıyoruz.

Tedarikçilerimizle iş birliği kurarken hayvan refahını gözetken, çevre dostu üretim yapan ve etik ilkelere bağlı çalışan işletmelerle çalışmaya özen gösteriyoruz. Menü planlamasında porsiyon kontrolü ve etkin stok yönetimi uygulayarak gıda israfını en aza indirmeyi hedefliyoruz; kalan gıdaların geri kazanımı ve değerlendirilmesi yönünde sürdürülebilir çözümler geliştiriyoruz. Aynı zamanda misafirlerimize organik, katkı maddesi içermeyen, sağlıklı ve özel beslenme ihtiyaçlarına yönelik alternatifler sunarak bilinçli tüketimi teşvik ediyoruz.

Tesislerimizde geri dönüştürülebilir ambalajların kullanımını artırıyor, tek kullanımlık malzemeleri en aza indirmek için sürdürülebilir ambalaj çözümlerine yönelerek, tüm bu sürecin ayrılmaz bir parçası olarak gördüğümüz çalışanlarımıza; gıda güvenliği, hijyen ve sürdürülebilir tüketim konularında düzenli eğitimlerle farkındalık oluşturmaya hedefliyoruz.

CVK Hotels & Resorts olarak, sürdürülebilir gıda yaklaşımımızı yalnızca bugünün değil, yarının da ihtiyaçlarını gözetken bir sorumluluk anlayışıyla şekillendiriyor; sağlıklı bireyler, güçlü toplumlar ve yaşanabilir bir gelecek için kararlılıkla uygulamayı hedefliyoruz.

GENEL MÜDÜR