

GIDA KAYIPLARI İÇİN

ÜLKER

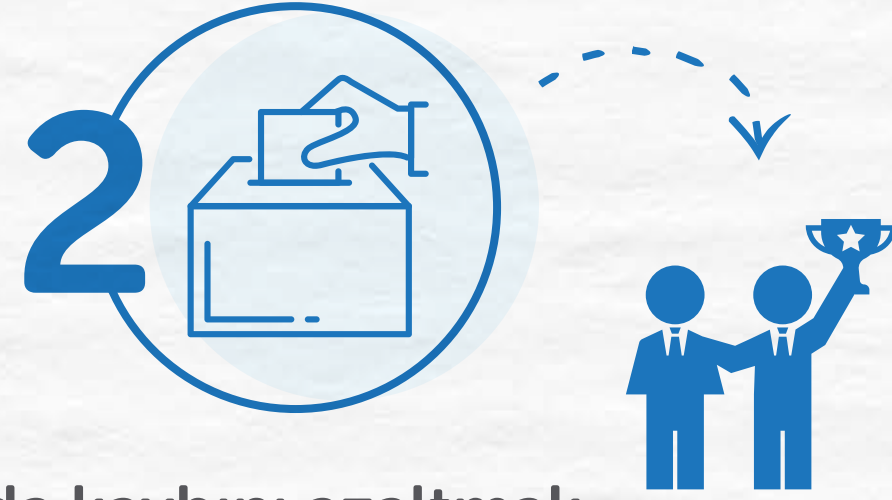
#GüzelÜlkem #DoğaBizeEmanet

ÜLKER NE YAPIYOR?

Hedefimiz tarladan rafa sıfır kayıp, sıfır israf. İsrafsız üretim kültürümüzle, ilk defada hedeflenen kalitede üretiyor ve kayıpları kaynağında önlemeyi amaçlıyoruz. Bu doğrultuda;



1 Çalışanlarımıza
"üretimde sıfır kayıp prensipleri"
eğitimi veriyoruz.

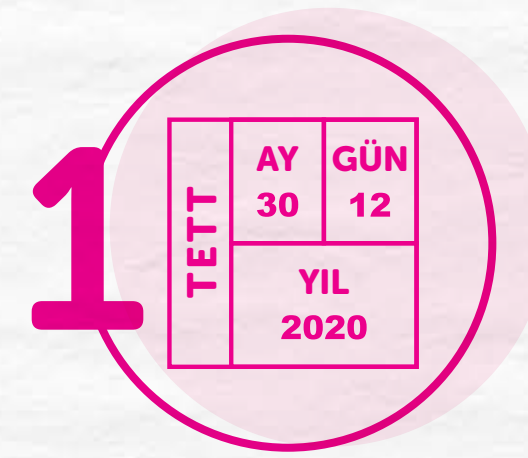


2 Gıda kaybını azaltmak
için çalışan önerilerini topluyor,
kazanan fikirlerin sahiplerini
ödüllendiriyoruz.

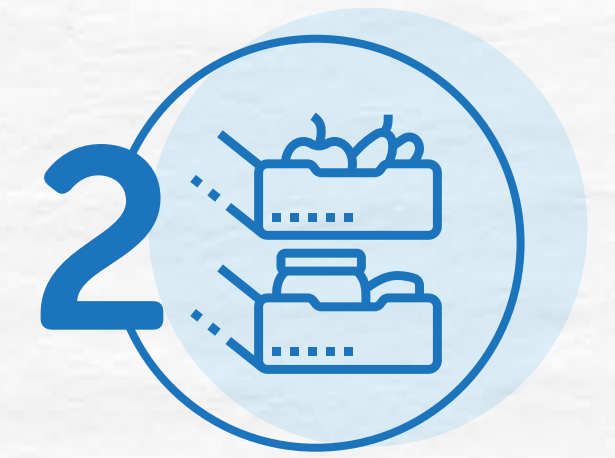


3 Gıda kaybına karşı iyi
uygulamalarımızı fabrikalarımıza
dijital ortamda yaygınlaştırıyoruz.

SİZ NE YAPABİLİRSİNİZ?



1 **STT*** ve **TETT**** gibi ifadelere dikkat
ederek gıda israfını azaltabilirsiniz.



2 Alışverişiniz sonrası meyve ve
sebzelerinizi rahat görebileceğiniz,
eskiler önde yeniler arkada
olacak şekilde yerleştirirseniz
ürünler bozulmadan önce
tüketebilirsiniz.

*STT: Son Tüketim Tarihi ifadesi, içinde mikrobiyal aktivitenin çok olduğu ve su oranı yüksek, çabuk bozulabilir ürünlerde, yani raf ömrü 90 günün altında olan ürünlerde kullanılır. Bu tarihten sonra siz bozulmadığını düşünüyorsanız dahi o ürünü tüketmemeniz gerekir. En çok süt ve süt ürünlerinde kullanılır.

**TETT: Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ise ürünlerin bozulduğu değil, kalitesinin düşmeye başlayacağı tarihi tanımlar. TETT herhangi bir bozulma belirtisi bulunmadığı sürece tüketilmesi mümkün olan gıdalarda kullanılır.

Erzincan Girlevik Şelalesi

ÜLKER

#GüzelÜlkem #DoğaBizeEmanet

“İsraf edilen, çöpe giden, iyi saklanmadığı için çürüyen her gıda doğal kaynaklarımızın boşa harcanmasına sebep oluyor.”

dogabizeemanet.com

GIDA KAYIPLARI İÇİN

ÜLKER

#GüzelÜlkem #DoğaBizeEmanet

ÜLKER NE YAPIYOR?

Hedefimiz tarladan rafa sıfır kayıp, sıfır israf. İsrafsız üretim kültürümüzle, ilk defada hedeflenen kalitede üretiyor ve kayıpları kaynağında önlemeyi amaçlıyoruz. Bu doğrultuda;

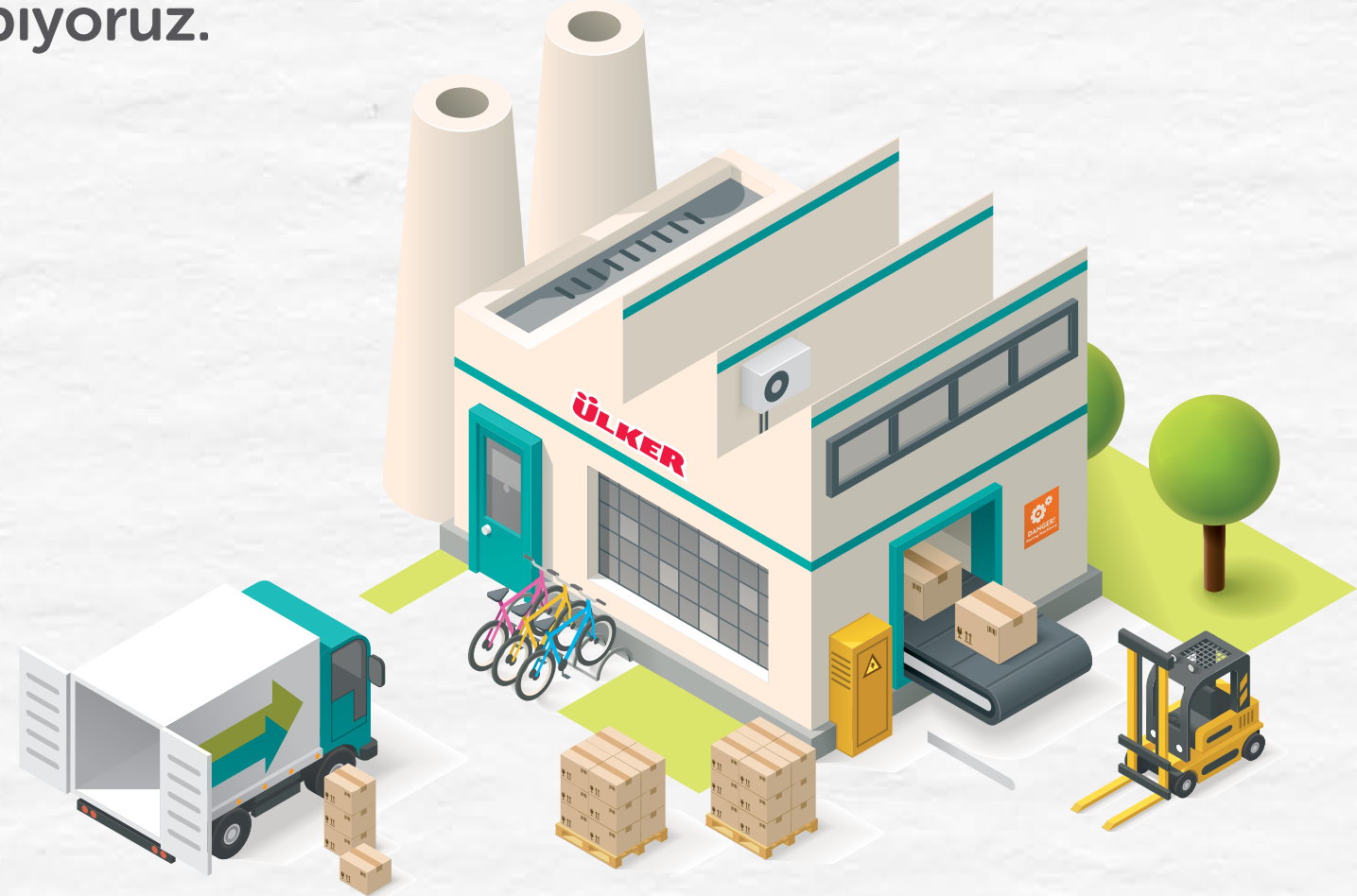


Sıfır Kayıp



Tesislerimizin **kayıp haritalarını** çıkarıyor, sürekli iyileştirme çalışmaları yapıyoruz.

Üretimde gıda kaybı oranımızı **%1,1** 'e kadar düşürdük.



SİZ NE YAPABİLİRSİNİZ?



Fazla gıdaları, bozulmadan önce dondurucuya atabilir, **konserve, salamura** gibi yöntemlerle saklayabilirsiniz.



Olgunlaşmış meyve ve sebzeleri hamur işi, çorba veya güveç gibi pişmiş yemeklerde kullanabilirsiniz.



Hala çok fazla yiyeceğim var diyorsanız **ihtiyacı olan biriyle veya sokaklardaki dostlarımız hayvanlarla da paylaşabilirsiniz.**