



## Fazla, Abdi İbrahim yemekhanesinin gıda atıklarını azaltıyor

**T**eknoloji tabanlı bütünsel atık yönetim şirketi Fazla, profesyonel mutfaklar için özel olarak geliştirdiği Akıllı Tartı Sistemi ile ilaç sanayisinin lider markalarından Abdi İbrahim yemekhanesindeki gıda atıklarını azaltacak. İş birliğine ilişkin konuşan Abdi İbrahim Kurumsal İlişkiler, Sürdürülebilirlik ve İletişim Direktörü Dr. Oğuzcan Bülbül, “Yaptığımız günlük ölçümler sonunda aldığımız raporlar sayesinde bugün, yemek hizmeti aldığımız Sardunya ile kategori ve ürün bazında değerlendirme yapabiliyoruz; menü değişikliklerine gidebiliyoruz. İş birliği kapsamında, genel merkezde tüketilmek üzere üretilen gıdanın atığa dönüşme oranını yüzde 47 oranında azaltmayı başardık. Bu iş birliği sayesinde çevresel olarak sağladığımız pozitif etkinin yanı

sıra çalışanlarımızın gıda atığına dair farkındalığını da geliştirirken yemek seçimleri konusundaki memnuniyetlerini artırabiliyoruz. Fazla Akıllı Tartı Sistemi aracılığıyla gıda israfı ile bütünsel şekilde mücadele ediyoruz” diye konuştu.

Catering alanında hizmet veren işletmelerde satın alınan ve servis edilen gıdaların yüzde 15 yüzde 20’sinin düzenli olarak israf olduğunu belirten Fazla Pazarlama Lideri Koray Koçer de “Genel merkezde gerçekleştirdiğimiz ölçümler sonucunda sunduğumuz veriye dayalı içgörüler sayesinde Abdi İbrahim, aldığı aksiyonlar ile yıllık karbon salımını yüzde 36 oranında azalttı. Genel merkezde başlayan iş birliğini üretim kompleksini kapsayacak biçimde genişletmekten dolayı mutluluk duyuyoruz” dedi.