

## Postane Adil Gıda Politikası

Postane olarak sağlıklı, güvenilir, ekolojik ve ödenebilir gıdanın herkes için daha erişilebilir olması için çalışıyoruz. Gıda üreticileri ile tüketiciler arasındaki her türlü mesafenin kılınması gerektiğini biliyoruz. Bu doğrultuda programlar geliştiriyor, kentte gıda yetiştiriyor, yerel ve sosyal üreticilerle ilişkiler kuruyor, yemek hazırlayıp kafemiz ve catering operasyonumuz kapsamında son kullanıcıya sunuyoruz. Tüm bunları ekolojik bir yaklaşımla ve içinde bulunulan kentsel, gıda, çevresel, iklim gibi çoklu krizlere bir çare olması niyetiyle gerçekleştiriyoruz.

Adil gıda politikamız kapsamında bağlı olduğumuz ilkeler ve somut hedefler:

### 1. Sosyal tedarik ilkesiyle satın alımların en az %90'ını gerçekleştiriyoruz

Daha adil ve ekolojik bir gıda sistemi için kooperatif, yerel üretici, sosyal girişim gibi sosyal iktisadi kuruluşların ve küçük çiftçilerin toplam üretimdeki paylarının artması gerektiğini düşünüyoruz. Postane'nin mutfağında kullanılan ve gıda dükkanında yer alan malzemeleri ağırlıklı olarak ve aracısız bir şekilde sosyal iktisadi kuruluşlardan ve küçük çiftçilerden tedarik ediyoruz. Üreticilerimizle doğrudan temas kurup, yakın ilişkiler geliştiriyoruz. Hedefimiz, "hal hatır soramadığımız üreticiden ürün almamak" olarak özetlediğimiz sosyal tedarik ilkesiyle toplam satın alımlarımızın en az %90'ını gerçekleştirmek.

### 2. Adil satın alma kapsamında üreticiyi gözetilen vadelerle çalışıyoruz

Sosyal tedarik ilkesi kapsamında sosyal iktisadi kuruluşlar ve küçük üreticilerle çalışmak önemli, ancak bunun tek başına yeterli olmadığını da farkındayız. Bu aktörlerin ekonomik olarak ayakta kalabilmeleri için piyasadaki satın alma koşullarının iyileştirilmesi gerekiyor. Tüm üreticilerle en fazla 2 haftalık vadelerle çalışıyor, aldığımız ürünler için düzenli ödemeler yapıyoruz. Sosyal işletmelere yaptığımız ödemeleri sadece bir maliyet kalemi olarak değil, sosyal etkimizin bir parçası olarak hesaplıyoruz.

### 3. Topluluk destekli tarımı destekliyoruz

Postane olarak topluluk destekli tarımı destekliyoruz. Agroekolojik ve yerel üretim için çiftçilerin üretim süreçlerini kolaylaştırmanın, tarımsal üretim maliyetlerini paylaşmanın, ve riskleri azaltmanın önemini farkındayız. İmkanlarımız doğrultusunda küçük çiftçilerle uzun süreli ilişkiler geliştirmeye önem veriyor, sezonluk satın alma ve ön ödeme yöntemleriyle çiftçilerle dayanışma ilişkileri kuruyoruz. Topluluk destekli tarım kapsamında çalıştığımız üreticilerin ürünlerini haftalık gıda paketi olarak topluluk üyelerimize de ulaştırıyoruz.

### 4. Atıksız mutfak hedefliyoruz

Mutfağımıza giren gıda ürünlerinin neredeyse tamamını atıksız bir şekilde kullanıyoruz. Mutfağımızdan çıkan zorunlu gıda atığını terasımızda yer alan permakültür bahçemizde kullanılmak üzere kompost olarak dönüştürüyoruz. Topluluk destekli tarım uygulaması sayesinde, mutfağımıza giren ambalajları biriktirip üreticilere tekrar kullanmaları için geri veriyoruz.

### 5. Günlük ve mevsimsel menü çıkartıyoruz

Menümüzü, doğanın döngüsüne ve mevsimsel değişime göre günlük olarak hazırlıyoruz. Üreticilerin menümüze adapte olması yerine menümüzü mevsimsel ürünlere ve ulaşabildiğimiz gıdalara göre

değiştiriyoruz. Günlük menünün, müdavimliğin teşviği ve topluluk inşası için de önemli olduğunu düşünüyoruz.

#### 6. Vegan/Vejeteryan besleniyoruz

Hayvanların sağlıklı ve huzurlu bir hayat sürmeleri, iklim değişikliğinin etkilerini hafifletmek, ve biyolojik çeşitliliğin korunması gibi hedefler gıda politika ve uygulamalarıyla doğrudan ilgili. Bunun için de olabildiğince bitkisel kaynaklı beslenmek hedeflenmeli. Bu yüzden Postane'de yemeklerin tamamını vejeteryan beslenmeye uygun hazırlıyoruz. Vegan beslenenler için de her gün farklı seçenekler bulduruyoruz. Kullanılan hayvansal ürünleri, endüstriyel hayvancılık yapmayan küçük üreticilerden tedarik ediyoruz.

#### 7. Suyu ücretsiz sağlıyoruz

Suyun en temel insan hakkı ve plastik şişenin büyük bir çevre sorunu olduğu düşüncesiyle Postane'de su satmıyoruz. Şebeke suyunu ters ozmos işlemi ile artırarak ücretsiz bir şekilde sunuyoruz. Plastik şişelerin üretimi için petrol kullanılır. Suyun nakliyesi hava kirliliğine ve karbondioksit emisyonu sebebiyle küresel ısınmaya sebep olur. Plastik atıklar uzun yıllar doğada çözülmeden kalır, mikroplastik olarak yediğimiz besinlerle bizi zehirler. Su satmayarak yılda en az 50 bin küçük plastik şişenin kullanımını engellemeyi hedefliyoruz.

#### 8. Agroekolojik üretimi destekliyoruz

Tarımsal üretimde ekolojik ilkeleri benimsiyor, benimseyen üreticilerle çalışıyoruz. Zehir ve suni gübre kullanmayan, toprağı onaran, su tasarrufunda hassas, yadigar (atalık) tohumları eken ve takas eden çiftçilerden ürün alıyoruz. Bu ilkeleri tam olarak benimsememiş üreticileri, üretim pratiklerini olumlu yönde değiştirmeleri için cesaretlendiriyoruz.

#### 9. Kentsel tarımı teşvik ediyoruz

Agroekolojinin kentte yaygınlaşması için kent tarımını önemsiyoruz ve kent çiftçileri ile yakın çalışıyoruz. Terasımızda permakültür prensipleriyle gıda yetiştiriyor, agroekolojiyi yaygınlaştırmak için uygulamalı bir eğitim alanı sağlıyoruz.

#### 10. Yerel tedarikle çalışıyoruz

Yerelden temin edilen gıdanın yerel ekonomiye katkı, düşük enerji maliyeti, daha az gıda atığı, daha taze gıda, artan biyolojik çeşitlilik gibi pek çok faydası bulunduğu için, kullandığımız gıdanın tamamını Türkiye'den temin ediyoruz. Tüm gıdamızın en az %70'ini, yaş sebze ve meyvenin de %95'ini İstanbul ve Marmara Bölgesi'nden temin ediyoruz. Kahve çekirdeği ve kakao gibi Türkiye'de yetişmeyen ürünler için, adil ticaret ilkelerini benimsemiş, üreticiyle doğrudan temas kuran İstanbul merkezli işletmelerle çalışıyoruz.

#### 11. Yerel esnafı destekliyoruz

Nitelikli yerel esnafın, buldukları çevrenin ekonomik, sosyal ve kültürel yaşantısına olumlu katkıları olduğundan desteklenmeleri gerektiğine inanıyoruz. Bu sayede kazançlarının bir kısmının yerel topluluk içinde kalacağını, diğer yerel işletmeler ve komşular arasında toplumsal bağların gelişeceğini, bellek mekanı niteliği kazanan işletmelerin kentteki aidiyet duygusunu besleyeceğini, ve kültürel ekosistemi zenginleştireceklerini biliyoruz. Hem kendimizi bir yerel işletme olarak konumlandırmayı,

hem de parçası olduğumuz Beyoğlu işletmeleriyle ilişkiler geliştirmeyi önemsiyoruz. Baharat, turşu, Türk kahvesi, simit gibi yerel ve kültürel olarak önemli gıda ürünlerini Beyoğlu'nun değerli esnaflarından tedarik ediyoruz.

#### 12. Çevre adaleti mücadelelerini görünür kılıyoruz

Daha adil ve sağlıklı bir hayat için çevresel sorunlarla mücadele etmenin kaçınılmaz olduğuna inanıyoruz. Adil gıdaya erişim de ancak bu mücadelelerle dayanışma yoluyla yaygınlaşabilir. Postane'de, sivil toplum gıda aracılığıyla çevre adaleti mücadelelerini gündeme getirmek ve bunlara destek olmak için aktif bir çaba gösteriyoruz. Tabakta sunduğumuz yemeğin içindeki malzemelerin nerede, kimlerce üretildiğini, bu üretim sürecine zarar veren çevre tahribatlarını ve ortaya çıkan çevre mücadelelerini araştırıyor, bilgiyi topluluğumuz ve müşterilerimizle paylaşıyoruz.

#### 13. Dayanımcı ilişkiler kuruyoruz

Dayanışma, adil gıdanın mayasıdır. Üreticiler, şefler, lokantalar, sivil toplum kuruluşları, gıda satış noktaları, tüketiciler gibi farklı gıda aktörlerinin hem kendi aralarında hem de birbirleriyle kurdukları dayanımcı ilişkiler gıda sistemini dönüştürmek için önemlidir. Afet, kuraklık, ekonomik buhran gibi şok ve kriz anlarında dayanışma ilişkileri dirençliliği artırır, baş etmeyi kolaylaştırır. Postane gıda operasyonu kapsamında kurduğumuz ilişkilerde dayanışmayı büyütmeyi hedefliyoruz. 'Askıda gıda' gibi uygulamalarla topluluğumuzu ve müşterilerimizi dayanışmanın parçası olmaya davet ediyoruz.

#### 14. Olgun yönetim yaklaşımıyla çalışıyoruz

Gıda operasyonu içinde ve gıda operasyonunun Postane'nin diğer birimlerle kurduğu ilişkilerde olgun yönetim yaklaşımı geçerli. Şiddetsiz iletişim esas. Her çalışanın görüş ve katkısına değer veriyoruz. Gıda operasyonu yöneticimiz, mutfak ve servis şeflerimizle kararları alırken, ekibimizle açık süreçler yürütüyor ve katılımcı bir ortam oluşturmayı hedefliyoruz.

#### 15. Adil çalışma koşullarını hedefliyoruz

Adil bir gıda politikası ancak adil çalışma koşullarıyla mümkün. Gıda sektörünün, mevcut çalışma saatleri ve koşulları itibarıyla ideal olmadığını biliyoruz. Postane'nin gıda operasyonunu, sektörün aksine, 5 gün mesai esasına göre yürütüyoruz. Çalışanların sosyal haklarını tam olarak teslim ediyor, koşulların iyileştirilmesi yönünde aktif bir çaba gösteriyoruz.

#### 16. Operasyon ve programlarımızı entegre ediyoruz

Postane gıda operasyonunu, Postane'nin genel programlarıyla ilişkili bir biçimde yürütüyoruz. Postane'de, adil gıda politika ve uygulamalarını destekleyecek projeler geliştiriyor, bu konularda içerik üretiyoruz.

#### 17. Adil Gıda Topluluğu'nu güçlendiriyoruz

Parçası olduğumuz Adil Gıda Topluluğu'nu güçlendirecek çalışmalar için kaynak ayırıyoruz. Gıda alanında iyi örnekleri çoğaltmak ve yaygınlaştırmak için toplulukla birlikte çalışıyoruz. İyi bir örnek ortaya koymayı hedeflerken, iyi örnekler üzerinden yerel yönetimlerin uygulamalarının ve genel gıda politikalarının dönüşümü için de mücadele ediyoruz.