Piri Reis University

Evidence for THE Impact Ratings 2027 – Indicator 12.2.6

Minimising the use of disposable items

Question: Does your university as a body have policies around use minimisation – of disposable items?

Value: Yes (policy created 2025) **Data year:** 2025

Summary

Piri Reis University minimises disposable items under its Waste Management Policy (POL.KLT.08, 15 September 2025), which commits to reducing waste at source and supporting reuse. In the refectory, meals are served with reusable service ware: the signed catering contract (valid 2 May 2024 – 2 May 2027) requires the contractor to clean trays, plates, bowls, jugs, glasses, cutlery and all serving equipment after every meal and prepare them for the next one. Free water dispensers on campus reduce the need for disposable bottles.

1. Waste Management Policy (POL.KLT.08, 15 September 2025)

Link: sustainability.pirireis.edu.tr – Waste Management Policy

- Reduce and prevent waste at source.
- Separate waste at source by type.
- Support reuse, recycling and recovery.
- Raise awareness among students, staff and service providers.

2. Reusable service ware in the refectory – catering contract Art. 9.1 (p. 11)

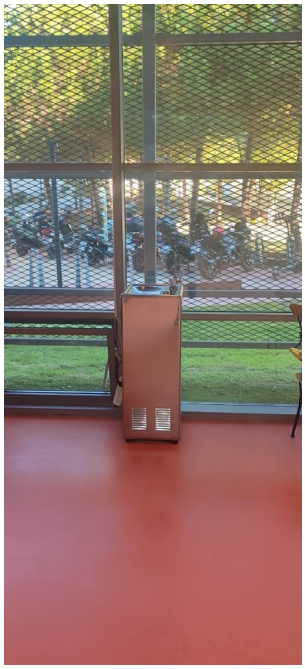
- “After each meal … the trays, plates, bowls, jugs, bread baskets, glasses, forks, spoons and knives used by staff and all equipment used in serving the meal are carefully cleaned and prepared for the next meal” (translated).

3. Free water dispensers

Link: sustainability.pirireis.edu.tr – Water Dispensers

- Free water dispensers are installed in various parts of the University for students, academic and administrative staff.

4. Photographs (Sea Campus)



Free water dispenser.



Zero Waste separation bins.

5. Contents of this file

- Annex – Catering service contract p. 1 (parties and term) and p. 11 (Art. 9.1–9.2).

YEMEK TEDARİK HİZMETLERİ SÖZLEŞMESİ

BÖLÜM 1

1. **FİRMA**

Unvan	:	BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Adres	:	Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv. No:6/D Çankaya/ANKARA
Ticaret Odası/No	:	Ankara Ticaret Sicil Müdürlüğü / 357027
Vergi Dairesi/No: .	:	Ankara Kurumlar Vergi Dairesi / 1600671247
Mersis No	:	0160067124700015
Web Adresi	:	www.bcccatering.com.tr

2. **ÜNİVERSİTE**

Unvan	:	Piri Reis Üniversitesi
Adres	:	Postane Mah. Eflatun Sokak No:8 34940 Tuzla/İSTANBUL
Vergi Dairesi/No:	:	Tuzla Vergi Dairesi / 7300346482
Web Adresi	:	www.pirireis.edu.tr
E-Fatura	:	

3. **Hizmet Verilecek Yer Adresi**	:	İstasyon Mah. Hakim Sokak No:3 34940 Tuzla/İSTANBUL
4. **Sözleşme Bedeli**		
1 (bir) Öğün Yemek (4 Kap) Birim Fiyatı:	:	[redacted]
5. **Ödeme Vadesi**	:	EK-1'de belirtilmiştir.
6. **Sözleşme Başlangıç-Bitiş Tarihi**	:	02.05.2024-02.05.2027

BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZ.A.Ş.
Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv.No:6/D
Tel: 0312 266 49 42 Faks: 0312 266 49 43
Doğanbey Vergi Dairesi: 160 067 1247 Çankaya/ANK
Mersis No: 0160067124700015 Tic. Sic .No: 357027
e-mail:info@bcccatering.com.tr

[redacted]

tarafından belirlenen güvenlik ve işyeri kuralları ile yetkililerin sözlü uyarılarına uymalarını sağlamaktan,

4.8. Personelin, ÜNİVERSİTE'nin özel bir talebi yok ise FİRMA tarafından sağlanan üniformayı giymesinden ve yine FİRMA tarafından temin edilen isimlikleri takarak görev yapmasından,

5. Yemek Listesi:

5.1. Aylık yemek listesinin, mevsim şartlarına, dengeli beslenme gereklerine uygun olarak üretilmesinden,

5.2. Yemeğin kalite ve lezzetinin, Tarafların müştereken ve periyodik olarak yapacakları araştırmalar ile kontrolünden, bunlar neticesinde düzeltici/iyileştirici tedbir alınması gerektiğinde derhal uygulanmasından,

5.3. Her bir aya ait yemek listelerinin bir önceki ayın 25'ine kadar onaylanmak üzere ÜNİVERSİTE yetkililerine ibrazından,

5.4. Her yemeğin muhtevasında bulunan gıda ve sair maddelerin uygun sağlık koşulları, kalite ve lezzet gözetilerek hazırlanmasından,

5.5. Gerektiğinde ve en geç 2 (İki) işgünü önceden bildirildiğinde ÜNİVERSİTE misafirlerine sunulmak üzere "özel yemek" hazırlanmasını ve servisini sağlamaktan, (Toplu özel yemek fiyatı karşılıklı mutabakat sonucu belirlenecektir.)

5.6. Ramazan ayında ve gerekli görülen hallerde ÜNİVERSİTE tarafından bildirilecek miktar ve evsafta bedeli üzerinde mutabık kalınacak kumanya hazırlanmasından ve ÜNİVERSİTE tarafından belirtilecek saatte dağıtımından,

6. Dağıtım Öncesi Kontrol:

FİRMA, her yemek dağıtımı öncesinde, salonların genel temizlik ve düzeni ile yemek sırasında kullanılacak araç gereç ve kağıt peçete, kürdan gibi sarf malzemesinin yeterli miktarda bulunduğunun kontrolünden, eksiklerin ikmalinden, temiz olmayanların derhal servisten kaldırılıp temizleriyle değiştirilmesinden,

7. Dağıtım:

Yemeğin, eşit porsiyonlar halinde ve uygun sürede dağıtımından, personel gruplarının yemek yemeleri sırasında eksilen ve bulundurulması zorunluluğu Sözleşmede düzenlenen tüm araç gereç ve sair malzemenin takviye edilmesinden,

8. Ara Temizlik:

Yemeğini tamamlayan personel grubunun boşalttığı mahallin, yemeğe gelecek bir sonraki grup için temizlenip düzenlenmesinden,

9. Yemek Sonrası:

9.1. Her bir öğün sonrasında yemek salonları zemini, masa, sandalye, serviste bulunan tüm demirbaş eşya, personelin kullandığı tepsi, tabak, kase, sürahi, ekmek sepeti, bardak, çatal, kaşık, bıçak ve yemeğin sunumunda kullanılan tüm araç gerecin özenle temizlenmesinden ve bir sonraki yemek yapımı ve dağıtımına hazırlanmasından,

9.2. Yemek sonrasında ortaya çıkan her tür atık ve artıkların; sağlık, temizlik ve çevre koşullarının gereklerine uygun olarak toplanıp her gün ÜNİVERSİTE tarafından önceden belirtilen mahallere bırakılmasından, bina dışında boş kutu, kasa ve sair ambalaj malzemesi biriktirilmemesinin temininden,

10. Kaza/Hasar Önlemleri:

FİRMA yemek dağıtımı sırasında meydana gelebilecek kaza ve hasarları önleyici tedbirlerin alınmasından, yemek yapımında kullanılan sair araç gerecin işin gereğine uygun nitelikte muhafazasından,

BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZ.A.Ş.
Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv.No:6/D
Tel: 0312 266 49 42 Faks: 0312 266 49 43
Doğanbey Vergi Dairesi: 160 067 1247 Çankaya/ANK
Mersis No: 0160067124700015 Tic. Sic .No: 357027
e-mail:info@bccatering.com.tr

[redacted]