



AB'de gıda israfının azaltılması: mevcut zorluklar ve gelecekteki hedefler

AB'de ne kadar gıda israf ediliyor?

AB'de 2021 yılında kişi başına ortalama 131 kg ve tahmini değeri 132 milyar avroya tekabül eden 58 milyon tondan fazla gıda israf edildi. Bunun yaklaşık %54'ü kişi başına 70 kg'a ulaşarak hanelerde üretilirken, geri kalanı çiftlikler (birincil üretim: 11 kg), imalat (28 kg), restoranlar ve gıda hizmetleri (12 kg), perakende ve diğer dağıtımlar (9 kg) dahil olmak üzere tedarik zincirinde kaybediliyor ve israf ediliyor.

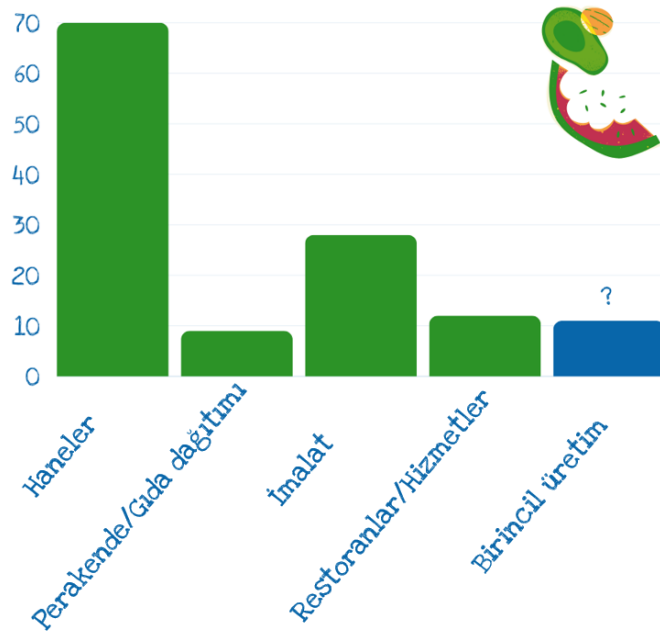
2021 yılında en iyi performansı gösteren ülkeler Slovenya, Hırvatistan ve İsveç olurken, kişi başına atık oranı en yüksek ülkeler Kıbrıs, Belçika ve Danimarka oldu. Bu da AB ülkeleri arasında büyük bir eşitsizliği ortaya koydu.

Yiyeceklerin nerede israf edildiğini nasıl bileceğiz?

2020'den beri AB'nin istatistik ofisi olan Eurostat, tüm AB Üye Devletleri'ndeki gıda israfını ölçtü. Ülkeler, düzenlenmiş (uyumlu) kurallara göre farklı sektörlerdeki gıda israfını bildirmek zorundadır, ancak bildirilen verilerin karşılaştırılabilirliği konusunda endişeler devam etmektedir ve tüm gıda israfı AB'nin ölçüm metodolojisine dahil edilmemiştir. Feedback EU, AB'nin birincil üretim gıda kayıplarının yalnızca %10'unu oluşturduğunu tahmin ederken, çiftliklerdeki kayıplar ve israf gerçekte toplam 89,8 milyon tona (WWF tahminleri) ulaşmaktadır. Çiftlik düzeyindeki tüm israfı hesaba kattığımızda, AB ithal ettiği için daha fazla gıda israf etmektedir.

Yiyecekler nerede israf ediliyor?

AB'de kişi başına israf edilen gıda (kg)kg



Veri: Eurostat 2021



Peki, neden umursayalım?

Gıda israfını önlemenin çevresel, sosyal ve ekonomik açıdan büyük faydaları vardır.

Gıda atığı, küresel Sera Gazı (GHG) emisyonlarının %8-10'undan sorumludur ve dünyanın tarım arazilerinin tahmini %28'ini kullanır, bu da Çin ve Hindistan'ın toplamından daha büyük bir





alandır. Aksi takdirde bu arazi gıda güvenliğini, doğa restorasyonunu ve biyolojik çeşitliliği artırabilir. AB, [2030](#)'da %55'lik bir azaltma hedefine ulaşmak için sera gazı emisyonlarını azaltma hızını iki katına çıkarmalıdır. Gıda atığı, AB gıda sisteminin toplam sera gazı (GHG) ayak izinin yaklaşık [%15](#)'ini oluşturduğundan, iklim hedeflerine ulaşmada önemli bir rol oynar.

Ayrıca, AB'de [37 milyondan fazla](#) insan her iki günde bir kaliteli bir öğünü karşılayamıyor, küresel olarak ise israf edilen yiyecekler [her yıl](#) 1,26 milyar aç insanı doyurabilir. Bu, yiyecek israfını önlemeyi; yalnızca ahlaki bir zorunluluk değil, aynı zamanda çiftçiler, şirketler ve haneler için para tasarrufu sağlayan ekonomik bir teşvik haline getiriyor. Yiyecek israfı, AB işletmelerine ve tüketicilere yılda yaklaşık [143 milyar avroya](#) mal oluyor. Bu nedenle yiyecek kayıplarını ve israfını önlemek; iklimimiz, biyolojik çeşitliliğimiz, gıda güvenliğimiz, işletme gelirlerimiz ve hane bütçelerimiz olmak üzere birçok açıdan bir kazançtır.

AB ne yapabilir?

2015 yılında AB ve Üye Devletleri, 2030 yılına kadar gıda israfını yarıya indirmek için BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi (SDG) 12.3'ü imzaladı. 2024 yılında Birlik bu hedefe ulaşmaktan çok uzak görünmesine rağmen, AB'nin [gıda israfını azaltmak için dünyanın ilk yasal olarak bağlayıcı hedeflerini](#) uygulamaya koyma yolunda ilerleme kaydettiği görülüyor! Ancak, hala müzakere edilen [önerilen yasa](#), %50 azaltma taahhüdü olan SDG 12.3'ün gerisinde kalıyor. Bu nedenle, 22 AB ülkesinden [65'ten fazla kar amacı gütmeyen kuruluş ve işletme örgütü](#), politika yapımcıları, 2030 yılına kadar çiftlikten sofraya gıda israfını yarıya indirmek için yasal olarak bağlayıcı hedefler uygulamaya çağırıyordu.

Bu kadar çok yiyecek neden israf ediliyor ve çözümleri neler?

Tedarik zincirinde gıda israfına katkıda bulunan birkaç faktör vardır: Ürünlerin hasat edilmesini engelleyen kozmetik standartlar, nakliye ve depolama sırasında hasar, uzun tedarik zincirleri, standartlaştırılmış ambalaj boyutları ve mağaza raflarının düzenli olarak yenilenmesi. Tüketiciler ayrıca tarih etiketlerini yanlış anlayarak, aşırı yiyecek satın alarak veya uygun depolama ve pişirme becerilerinden yoksun olarak da israfa katkıda bulunurlar.

Bu çeşitli sebepleri ele almak çok seviyeli müdahaleler gerektirir; temel önlemler arasında örneğin daha fazla çapraz tedarik zinciri işbirliği, tedarik zincirlerini kısaltma, tüm gıdaların hasat edilmesini sağlama, restoranlarda büyük porsiyonlardan kaçınma, tarih etiketlemeyi iyileştirme, standart ambalajlamadan kaçınma, gıda bağışlarını destekleme ve tüketicilerin daha iyi gıda muhafazası konusunda farkındalığını artırma yer alır. Çok sayıda [büyük üretici](#) halihazırda öncülük ediyor ve 2030 yılına kadar %30, %40 ve hatta %50 oranında atık azaltımı sağlamayı hedefliyor. Hükümetler her seviyede gıda israfının önlenmesini teşvik etmelidir ve AB çapında yasal olarak bağlayıcı hedefler bu anlamda rehberlik edebilir ve her ülkenin önündeki zorlu görevde çaba göstermede adil payını almasını sağlayabilir.

MILAN GIDA ATIĞI MERKEZLERİ

Yerel eylemin olağanüstü bir örneği, kamu kurumları, gıda bankaları, hayır kurumları, STK'lar, üniversiteler ve özel işletmeler arasında iş birliğini mümkün kılan Milano'nun kapsamlı gıda atığı politikasıdır. 2019'dan bu yana Gıda Atığı Merkezleri, 2030'a kadar atığı yarıya indirmeyi hedefliyor. Gıda, STK'lar tüketicilere dağıtmadan önce çoğunlukla süpermarketlerden ve kantinlerden üç merkeze geliyor. Her merkez yılda yaklaşık 130 ton gıda tasarrufu sağlayabilir, bu da 260.000 öğüne eşdeğerdir.