

[https://ewwr.eu/thematic\\_focus/2024-food-waste/](https://ewwr.eu/thematic_focus/2024-food-waste/)

## Gıda atığı ne anlama geliyor?

Gıda atığı, gıda ürünleri imalatı, gıda/bakkal perakendeciliği, gıda hizmeti ve hanelerde insan gıda tedarik zincirinden çıkarılan tüm gıdaları (içecekler dahil) ve bunlarla ilişkili yenmeyen parçaları ifade eder.

## Problem

AB ülkeleri her yıl 58 milyon tondan fazla gıda atığı üretiliyor, bu da kişi başına 131 kg'a denk geliyor. 37 milyondan fazla insanın her iki günde bir kaliteli bir öğünü karşılayamadığını düşünürsek bu veri daha da dramatik hale geliyor.

**Küresel düzeyde, insan tüketimi için üretilen tüm gıdanın üçte biri israf ediliyor.** UNEP verilerine bakıldığında, 2019'da yaklaşık 931 milyon ton gıda atığı üretildi ve bu, toplam küresel gıda üretiminin %17'sine denk geliyor. Peki bu gıda hangi anda israf oluyor? **Gıda atığının büyük çoğunluğu hanelerde** (üretilen gıda atığının yarısından fazlası), gıda hizmetlerinde (restoranlar, catering) ve perakendede (süpermarketler, mağazalar) üretiliyor.

Bu miktardaki gıda atığının arkasında hem ekonomik hem de çevresel etkiler gizlidir. Veriler, Avrupa'da her yıl üretilen gıda atığı için 132 milyar avroluk bir piyasa değerinin olduğunu tahmin ediyor. Dahası, gıda atığının örneğin tarım arazilerinin, tatlı su kaynaklarının ve gıda üretimi için gübrelerin kullanımıyla ilgili Sera Gazı Emisyonları açısından sonuçları vardır.

## Gıda Atığının Azaltılması için EWWR



**EWWR, Avrupa'da gıda üretme, tüketme ve dağıtma şeklimizi değiştirmek için güçlerini birleştirmeye karar verdi.** Eylemler ve ilham verici girişimler aracılığıyla, koordinatörler ve tüm EWWR topluluğu, yerel ve kamu idarelerini, özel şirketleri, dernekleri, okulları ve vatandaşları gıdalla ilişkilerini yeniden düşünmeye ve gıda israfının çevresel, ekonomik ve sosyal etkileri konusunda farkındalıklarını artırmaya yönlendirmeye kararlıdır.

Tematik odak sayfasında şunlardan ilham alabilirsiniz:

### 1. Gıda israfını önlemek için döngüsel çözümler:

- The [FOODRUS projesi](#) 3 gösterim sitesinde ilginç sonuçlar ve materyaller sunuyor: Et ve balık üzerine [Danimarka pilot eylemi](#), ekmek değer zinciri üzerine [Slovak pilot eylemi](#), sebzeler ve hazır salata üzerine [İspanyol pilot eylemi](#). İngilizce altyazılı mevcut videoları [buradan](#) inceleyebilirsiniz.

### 2. Gıda israfının azaltılmasını teşvik etmek için atölye fikirleri:

- Brüksel Çevre tarafından yayınlanan gıda atıklarının sınıflandırılması ve azaltılmasına ilişkin bilgi notları. [Fransızca](#) ve [Flemenkçe](#) olarak mevcuttur.
- Alman Çevre Ajansı'nın catering sektöründe gıda israfının önlenmesine ilişkin kılavuzu. [İngilizce](#) ve [Almanca](#) olarak mevcuttur.
- Alman Çevre Ajansı'ndan günlük yaşamda [Gıda israfını önlemeye yönelik ipuçları](#).
- 2014'ten "[Artıklarla yemek pişirme](#)" konulu EWWR Bilgi Notu. *NL, IT, HU, FR, ES, EN ve CAT dillerinde mevcuttur.*

### 3. Gıda israfıyla mücadelede size yardımcı olabilecek uygulama önerileri:

- [Més K Bo](#): Coğrafi konum kullanarak, yaklaşan son kullanma tarihi olan ürünlerin tekliflerini arayın. *İspanya'da mevcuttur.*
- [Olio](#): Yakınızdaki kişilerle yiyecek de dahil olmak üzere ihtiyacınız olmayan şeyleri paylaşmanıza olanak tanıyan uygulama. *Birleşik Krallık, ABD, Kanada, Avustralya ve İspanya, Fransa, İtalya, Belçika ve Portekiz gibi birçok Avrupa ülkesi de dahil olmak üzere birçok ülkede mevcuttur.*
- [Too good to go](#): Bu uygulama aracılığıyla bölgenizdeki yerel işletmeler ve restoranlar tarafından sunulan Sürpriz Paketleri alabilir, gıda israfıyla mücadeleye yardımcı olabilirsiniz. *Avrupa ve Kuzey Amerika'da 17 ülkede mevcuttur.*
- [Phenix](#): Bu uygulamada, atıkla mücadele etmeye kendini adanmış işletmelerin, fazlalıklarını indirimli fiyata sattıklarını göreceksiniz. *İspanya, Fransa, İtalya, Belçika ve Portekiz'de mevcuttur.*
- [Encantado de comerte](#): Satılmayan yiyecekler, uygulama aracılığıyla indirimli fiyatlarla size sunulacaktır. *İspanya'da mevcuttur.*
- [Food Loop app](#): Uygulama, kendi yiyecek israfını takip etmeyi ve bir dahaki sefere nasıl önleneceğini anlamak için nedenini görselleştirmeyi sağlar. Hem tüketicileri hem de HORECA'yı hedefler. Daha fazla bilgi için bu [videoyu](#) izleyin.
- [Cook App](#): Buzdolabının artıklarını kullanarak tarifler önerir.

#### 4. Okullar için materyal:

- [Schools against food waste](#) – Yemek odasında yiyecek israfını önlemeye yönelik araçlar. *Katalanca olarak mevcuttur.*
- [Community food waste service](#) – Katalonya Atık Ajansı tarafından Katalan Hükümeti Eğitim Bakanlığı ile işbirliği içinde geliştirilmiştir. *Katalanca olarak mevcuttur.*
- [Didactic tutorial Unit on food waste prevention for Primary Schools](#) – Katalonya Atık Ajansı tarafından Katalan Hükümeti Eğitim Bakanlığı ile işbirliği içinde geliştirilmiştir. *Katalanca olarak mevcuttur.*
- [Didactic tutorial Unit on food waste prevention for Secondary Schools](#) – Katalonya Atık Ajansı tarafından Katalan Hükümeti Eğitim Bakanlığı ile işbirliği içinde geliştirilmiştir. *Katalanca olarak mevcuttur.*
- İlkokullar için Hayat Boyu Okul Eğitim Projesi '[We are friends of food](#)' – Bavyera Eyalet Gıda, Tarım ve Ormancılık Bakanlığı tarafından geliştirilmiştir.

#### 5. Sürdürülebilir Gıda Sistemi için İyi Uygulamalar:

- FOODRUS projesi, [gıda israfını ve gıda kaybını önlemek için 25 iyi uygulama](#) topladı. Her uygulama bir bilgi sayfasında açıklanmıştır. İyi uygulamalar, toplum liderliğindeki girişimleri veya kamu otoriteleri veya işletmeler tarafından uygulanan önlemleri açıklar.

#### 6. E-öğrenme kursu:

- FOODRUS projesi, [gıda israfını azaltmak için yenilikçi çözümler hakkında daha fazla bilgi edinmek için ücretsiz bir çevrimiçi kurs](#) geliştirdi. Vatandaşları, HORECA'yı ve kamu yetkililerini hedefliyor. Ayrıca, özellikle çocuklar için aktiviteler sunan bir modülü de var.

#### 7. Kitap:

- Ekmek İçin İkinci Hayat. Evde ekmek israfını azaltmanın lezzetli yolları. FOODRUS projesi tarafından yayınlanan kitap. Dünya çapında üretilen tüm ekmeğin üçte birinden fazlası israf oluyor. Kitap, eski ekmeği kullanmak için ipuçları ve tarifler veriyor. Kitap, [İngilizce](#), Slovakça ve [Macarca](#) olarak mevcuttur.