



## GIDALARDA ATIKLARIN AZALTILMASI VE GERİ KAZANIMI

**Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Genel Sekreteri Kaan Sidar**, Dünya'da 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini ve 10 milyon insanın açlıktan öldüğünü belirterek, üretilen gıdaların 3'te birinin çöpe atıldığını söyledi.

**Balıkesir Sanayi Odası ile Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)** tarafından "Gıdalarda Atıkların Azaltılması ve Geri Kazanımı" konulu seminere konuşmacı olarak katılan Sidar, bir tarafta beslenemeyen insanların bir tarafta da çöpe atılan gıdaların olduğuna dikkati çekti.

Sidar, 2050 yılında dünya nüfusunun 9,3 milyara ulaşacağını tahmin edildiğini ifade ederek, şunları kaydetti: "Açlık nedeni ile ölenlerin büyük bölümünü çocuklar oluşturuyor. 2050 yılında 9,3 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun doyurulabilmesi için bugün tüketilen gıda miktarının yüzde 60 oranında artması gerekmektedir. Teknoloji desteği ile bu miktarın artırılabilmesi düşünülüyor ancak küresel iklim değişikliğinin etkileri yanında gıda israfı çok önemli bir sorun olarak çözüm beklemektedir. Çöpe atılan gıdaların maddi değeri yıllık 940 milyar dolar. Bu inanılmaz büyük bir rakam. Bu da dünyadaki toplam gıda üretiminin 3'te birine tekabül ediyor. Dünyada üretilen gıdanın yüzde 30'u tüketiciye ulaşmadan maalesef telef oluyor. Öbür yandan da 10 milyon insan açlıktan ölüyor. Bu dünyanın çözmesi gereken bir sorun. Dünyada üretilen tahılların gıda ve arpa gibi, meyve ve sebzelerin yüzde 50'si, yağlı tohumların yüzde 50'si ve etin yüzde 30'u tüketilmeden israf ediliyor. Davos'un bu yılki en önemli konusu gıda sorunuydu. Gıda şirketlerinin

en üst düzey temsilcileri ve hükümet başkanları ile sivil toplum kuruluşlarının yöneticileri gıda atıklarının azaltılması için koalisyon oluşturdular. Bu çalışma ile 2030 yılına kadar atılan gıda miktarının yarıya düşürülmesi hedefleniyor."

**Balıkesir Sanayi Odası** Üyeleri, meslek liselerinin gıda bölümlerinin, üniversitelerin, **Balıkesir Ticaret Odası**, **Bilim Sanayi İl Müdürlüğü**, **Tarım Gıda Hayvancılık İl Müdürlüğü**, **TKDK**, **GMKA**, **Balıkesir Büyükşehir Belediyesi** ve **Organize Sanayi Bölgesi** temsilcilerinin katılımıyla gerçekleşen seminerde **TÜGİS** genel sekreteri **Kaan Sidar**, **MKV Danışmanlık Yöneticisi Dilek Volkan**, **TAGEM** uzmanı **Ahmet Budaklıer**, **TÜGİS** danışmanı **Dr. İrfan Demiryol**, **ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Faruk Bozoğlu** ve **ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer** sunum gerçekleştirdi. **MKV Danışmanlık yöneticisi Dilek Volkan** proje kapsamında geliştirilen eğitim modülleri hakkında tanıtım yaptı. Özellikle meslek lisesi ve üniversite öğrencileri ve öğretim görevlilerinin istifade edebileceğini belirttiği programlara erişimin herkese açık olduğunu, siteye giriş yapıldığında kendilerinden istenecek şifre için elektronik olarak siteden talepte bulunulabileceğini belirtti.

**TAGEM** uzmanı **Ahmet Budaklıer**, **Tarım Gıda Hayvancılık Bakanlığı** ve **TAGEM'** in tanıtımını gerçekleştirdiği sunumunu **TAGEM'** in hibe desteklerini anlatarak tamamladı. **TÜGİS** uzmanı **Dr. İrfan Demiryol**, **ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof.Dr. Faruk Bozoğlu** ve **Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer** sunumlarında gıda kaybının üretimden, raflara kadar olan süreçteki kayıpları kapsadığını gıda ziyanının ise ürünün raftan satın alındıktan sonra uygun tüketilmemesi kaynaklı kayıplardan oluştuğunu belirtti.

Tarladan rafa kadar ürün kayıplarının % 25 lere varabildiğini, bölgeye ve gelir durumuna göre gıda ziyanının oranlarının değiştiğini ve bunları azaltmak için kullanılabilecek yöntemler hakkında örneklendirme yaparak bilgi aktardılar.

Sunumlar sonunda değişimin bireyden başlayacağı ve bireylerin de sektörlerine bu hassasiyeti yansıtarak dünya refahına ve sürdürülebilirliğe katkı sağlamasının önemi belirtildi.

Seminere katılan öğrencilere ayrıca, gıda israfının önüne nasıl geçilmesi gerektiği konusunda da bilgilendirme yapıldı.



***Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Genel Sekreteri Kaan Sidar, Dünya'da 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini ve 10 milyon insan açlıktan öldüğünü belirterek, üretilen gıdaların 3'te birinin çöpe atıldığını söyledi. Bu gıdaların toplam değeri ise yıllık 940 milyar dolar.***

Balıkesir Sanayi Odası ile Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) tarafından "Gıdalarda Atıkların Azaltılması ve Geri Kazanımı" konulu semineri düzenlendi.

Balıkesir Sanayi Odası Konferans Salonu'nda düzenlenen seminerde konuşan TÜGİS Genel Sekreteri Kaan Sidar, Dünya'da 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini ve 10 milyon insan açlıktan öldüğünü belirterek, üretilen gıdaların 3'te birinin çöpe atıldığını söyledi.

Açlık nedeni ile ölenlerin büyük bölümünü çocukların oluşturduğunu söyleyen Sidar "2050 yılında 9.3 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun doyurulabilmesi için bugün tüketilen gıda miktarının yüzde 60 oranında artması gerekmektedir. Teknoloji desteği ile bu miktarın arttırılabileceği düşünülüyor. Ancak küresel iklim değişikliğinin etkileri yanında gıda israfı çok önemli bir sorun olarak çözüm beklemektedir. Gıda israfını iki başlık altında ele alabiliriz. Bunlardan birincisi gıda atıkları; ki bunlar tarladan başlayarak, işleme sırasındaki gıda atıklarını kastediyoruz. Bunun dışında oluşan ise dağıtım ve tüketim sırasındaki gıda atıkları" diye konuştu.

## MADDİ DEĞERİ 940 MİLYAR DOLAR

Çöpe atılan gıdaların maddi değerinin ise yıllık 940 milyar dolar olduğunu ifade eden Sidar şunları söyledi:

"Bu inanılmaz büyük bir rakam. Buda dünyadaki toplam gıda üretiminin 3'te birine tekabül ediyor. Dünyada üretilen gıdanın yüzde 30'u tüketiciye ulaşmadan malesef telef oluyor. Öbür yandan da 10 milyon insan açlıktan ölüyor. Bu dünyanın çözmesi gereken bir sorun. Dünyada üretilen tahılların; gıda ve arpa gibi, meyve ve sebzelerin yüzde 50'si, yağlı tohumların yüzde 50'si ve etin yüzde 30'u tüketilmeden israf ediliyor. Davos'un bu yılki en önemli konusu gıda sorunuydu. Gıda şirketlerinin en üst düzey temsilcileri ve hükümet başkanları ile sivil toplum kuruluşlarının yöneticileri gıda atıklarının azaltılması için koalisyon oluşturdular. Bu çalışma ile 2030 yılına kadar atılan gıda miktarının yarıya düşürülmesi hedefleniyor."

Sanayi Odası yönetici ve üyeleri ile bazı okullardan öğrencilerin katıldığı seminerde gıda israfının önüne nasıl geçilmesi gerektiği konusunda bilgilendirme yapıldı.



## İSRAF AZALTILMALI

**Gıda kaybının üretimden raflara kadar olan süreçteki kayıpları kapsadığı, gıda ziyanının ise ürünün raftan satın alındıktan sonra uygun tüketilmemesi kaynaklı kayıplardan oluştuğu belirtildi.**

Balıkesir Sanayi Odası toplantı salonunda Balıkesir Sanayi Odası ve Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası işbirliğinde "Gıdalarda Atıkların

Azaltılması ve Geri Kazanımı" konulu seminer gerçekleştirildi. Balıkesir Sanayi Odası üyelerinin, meslek liselerimizin gıda bölümlerinin, üniversitelerimizin, Balıkesir Ticaret Odası, Bilim Sanayi İl Müdürlüğü, Tarım Gıda Hayvancılık İl Müdürlüğü, TKDK, GMKA, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ve Organize Sanayi Bölgesi temsilcilerimizin katılımıyla gerçekleşen seminerde TÜGİS genel sekreteri Kaan Sidar, MKV Danışmanlık Yöneticisi Dilek Volkan, TAGEM uzmanı Ahmet Budaklıer, TÜGİS danışmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendiliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve ODTÜ Gıda Mühendiliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunum gerçekleştirdiler.

#### VERİMLİ KULLANMAK

#### İSRAFI AZALTIR

TÜGİS Genel Sekreteri Kaan Sidar sunumuna AB Erasmus + programı çerçevesinde gerçekleştirilen programın diğer ortaklarının Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, TAGEM, ODTÜ, MKV Danışmanlık, İtalya' dan Spread European Safety GEIE ve Eurocrea Merchant, Almanya' dan Hochschule Niederrhein ve Slovakya' dan Cassovia Life Sciences olduğunu belirterek başladı. Proje kapsamında konserve, süt ve kırmızı et sektöründe üretim esnasında çıkan gıda atıklarının önlenmesi ve oluşan atıkların geri kazanımı için yöntemler belirlendiğini ve yine aynı sektörler için eğitim modülleri geliştirildiğini belirtti. Sunumun devamında Dünya'da yaklaşık 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini, 10 milyon insanın açlıktan öldüğünü, ancak üretilen gıdaların yaklaşık üçte birinin de ziyan edildiğini belirtti. Artan nüfusla 2050 yılı nüfusunun 9 milyarın üzerinde olmasının beklendiğini belirten Sidar bu nüfusu beslemek için mevcut üretimin teknoloji temelli arttırılmasının yanı sıra, verimli kullanılarak israfın azaltılmasıyla desteklenmesinin önemini vurguladı.

#### ELEKTRONİK SİTEDEN

#### TALEP VE HİBE DESTEKLERİ

MKV Danışmanlık yöneticisi Dilek Volkan proje kapsamında geliştirilen eğitim modülleri hakkında tanıtım yaptı. Özellikle meslek lisesi ve üniversite öğrencilerimizin ve hocalarımızın istifade edebileceğini belirttiği programlara erişimin herkese açık olduğunu, siteye giriş yapıldığında kendilerinden istenecek şifre için elektronik olarak siteden talepte bulunulabileceğini belirtti. TAGEM uzmanı Ahmet Budaklıer, Tarım Gıda Hayvancılık Bakanlığı ve TAGEM'in tanıtımını gerçekleştirdiği sunumunu TAGEM' in hibe desteklerini anlatarak tamamladı.

#### DÜNYA REFAHINI

#### SÜRDÜRÜLEBİRLİĞİNE KATKI

TÜGİS uzmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunumlarında gıda kaybının üretimden, raflara kadar olan süreçteki kayıpları kapsadığını gıda ziyanının ise ürünün raftan satın alındıktan sonra uygun tüketilmemesi kaynaklı kayıplardan oluştuğunu belirttiler. Tarladan rafa kadar ürün kayıplarının % 25'lere varabildiğini, bölgeye ve gelir durumuna göre gıda ziyanının oranlarının değiştiğini ve bunları azaltmak için kullanılabilecek yöntemler hakkında örneklendirme yaparak bilgi aktardılar. Sunumlar



sonunda değişimin bireyden başlayacağı ve bireylerin de sektörlerine bu hassasiyeti yansıtarak dünya refahına ve sürdürülebilirliğe katkı sağlamanın önemini belirtti.



## **Balıkesir Sanayi Odası toplantı salonunda Balıkesir Sanayi Odası ve Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası işbirliğinde “Gıdalarda Atıkların Azaltılması ve Geri Kazanımı” konulu seminer gerçekleştirildi.**

Sanayi Odası üyelerinin, meslek liselerimizin gıda bölümlerinin, üniversitelerimizin, Balıkesir Ticaret Odası, Bilim Sanayi İl Müdürlüğü, Tarım Gıda Hayvancılık İl Müdürlüğü, TKDK, GMKA, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ve Organize Sanayi Bölgesi temsilcilerimizin katılımıyla gerçekleşen seminerde TÜGİS genel sekreteri Kaan Sıdar, MKV Danışmanlık Yöneticisi Dilek Volkan, TAGEM uzmanı Ahmet Budaklıer, TÜGİS danışmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunum gerçekleştirdiler.

TÜGİS genel sekreteri Kaan Sıdar sunumuna AB Erasmus + programı çerçevesinde gerçekleştirilen programın diğer ortaklarının Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, TAGEM, ODTÜ, MKV Danışmanlık, İtalya'dan Spread European Safety GEIE ve Eurocrea Merchant, Almanya' dan Hochschule Niederrhein ve Slovakya' dan Cassovia Life Sciences olduğunu belirterek başladı.

Proje kapsamında konserve, süt ve kırmızı et sektöründe üretim esnasında çıkan gıda atıklarının önlenmesi ve oluşan atıkların geri kazanımı için yöntemler belirlendiğini ve yine aynı sektörler için eğitim modülleri geliştirildiğini belirtti. Sunumun devamında Dünya' da yaklaşık 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini, 10 milyon insanın açlıktan öldüğünü ancak üretilen gıdaların yaklaşık üçte birinin de ziyan edildiğini belirtti. Artan nüfusla 2050 yılı nüfusunun 9 milyarın üzerinde olmasının beklendiğini belirten Sıdar bu nüfusu beslemek için mevcut üretimin teknoloji temelli artırılmasının yanı sıra, verimli kullanılarak israfın azaltılmasıyla desteklenmesinin önemini vurguladı.

MKV Danışmanlık yöneticisi Dilek Volkan proje kapsamında geliştirilen eğitim modülleri hakkında tanıtım yaptı. Özellikle meslek lisesi ve üniversite öğrencilerimizin ve hocalarımızın istifade edebileceğini belirttiği programlara erişimin herkese açık olduğunu, siteye giriş yapıldığında kendilerinden istenecek şifre için elektronik olarak siteden talepte bulunulabileceğini belirtti.

TAGEM uzmanı Ahmet Budaklıer, Tarım Gıda Hayvancılık Bakanlığı ve TAGEM' in tanıtımını gerçekleştirdiği sunumunu TAGEM' in hibe desteklerini anlatarak tamamladı.

TÜGİS uzmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunumlarında gıda kaybının üretimden, raflara kadar olan süreçteki kayıpları kapsadığını gıda ziyanının ise ürünün raftan satın alındıktan sonra uygun tüketilmemesi kaynaklı kayıplardan oluştuğunu belirttiler. Tarladan rafa kadar ürün kayıplarının % 25 lere varabildiğini, bölgeye ve gelir durumuna göre gıda ziyanının oranlarının değiştiğini ve bunları azaltmak için kullanılacak yöntemler hakkında örneklendirme yaparak bilgi aktardılar. Sunumlar sonunda değişimin bireyden başlayacağı ve bireylerin de sektörlerine bu hassasiyeti yansıtarak dünya refahına ve sürdürülebilirliğe katkı sağlamasının önemini belirtildi.



Balıkesir Sanayi Odası toplantı salonunda Balıkesir Sanayi Odamız ve Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası işbirliğinde "Gıdalarda Atıkların Azaltılması ve Geri Kazanımı" konulu seminer gerçekleştirildi. Üyelerimizin, meslek liselerimizin gıda bölümlerinin, üniversitelerimizin, Balıkesir Ticaret Odası, Bilim Sanayi İl Müdürlüğü, Tarım Gıda Hayvancılık İl Müdürlüğü, TKDK, GMKA, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ve Organize Sanayi Bölgesi temsilcilerimizin katılımıyla gerçekleşen seminerde TÜGİS genel sekreteri Kaan Sıdar, MKV Danışmanlık Yöneticisi Dilek Volkan, TAGEM uzmanı Ahmet Budaklıer, TÜGİS danışmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunum gerçekleştirdiler. TÜGİS genel sekreteri Kaan Sıdar sunumuna AB Erasmus + programı çerçevesinde gerçekleştirilen programın diğer ortaklarının Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı, TAGEM, ODTÜ, MKV Danışmanlık, İtalya' dan Spread European Safety GEIE ve Eurocrea Merchant, Almanya' dan Hochschule Niederrhein ve Slovakya' dan Cassovia Life Sciences olduğunu belirterek başladı. Proje kapsamında konserve, süt ve kırmızı et sektöründe üretim esnasında çıkan gıda atıklarının önlenmesi ve oluşan atıkların geri kazanımı için yöntemler belirlendiğini ve yine aynı sektörler için eğitim modülleri geliştirildiğini belirtti. Sunumun devamında Dünya' da yaklaşık 2 milyar insanın yeterli beslenemediğini, 10 milyon insanın açlıktan öldüğünü ancak üretilen gıdaların yaklaşık üçte birinin de ziyan edildiğini belirtti.

Artan nüfusla 2050 yılı nüfusunun 9 milyarın üzerinde olmasının beklendiğini belirten Sidar bu nüfusu beslemek için mevcut üretimin teknoloji temelli artırılmasının yanı sıra, verimli kullanılarak israfın azaltılmasıyla desteklenmesinin önemini vurguladı. MKV Danışmanlık yöneticisi Dilek Volkan proje kapsamında geliştirilen eğitim modülleri hakkında tanıtım yaptı. Özellikle meslek lisesi ve üniversite öğrencilerimizin ve hocalarımızın istifade edebileceğini belirttiği programlara erişimin herkese açık olduğunu, siteye giriş yapıldığında kendilerinden istenecek şifre için elektronik olarak siteden talepte bulunulabileceğini belirtti. TAGEM uzmanı Ahmet Budaklı, Tarım Gıda Hayvancılık Bakanlığı ve TAGEM' in tanıtımını gerçekleştirdiği sunumunu TAGEM' in hibe desteklerini anlatarak tamamladı. TÜGİS uzmanı Dr. İrfan Demiryol, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Faruk Bozoğlu ve Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer sunumlarında gıda kaybının üretimden, raflara kadar olan süreçteki kayıpları kapsadığını gıda ziyanının ise ürünün raftan satın alındıktan sonra uygun tüketilmemesi kaynaklı kayıplardan oluştuğunu belirttiler. Tarladan rafa kadar ürün kayıplarının % 25 lere varabildiğini, bölgeye ve gelir durumuna göre gıda ziyanının oranlarının değiştiğini ve bunları azaltmak için kullanılacak yöntemler hakkında örneklendirme yaparak bilgi aktardılar. Sunumlar sonunda değişimin bireyden başlayacağı ve bireylerin de sektörlerine bu hassasiyeti yansıtarak dünya refahına ve sürdürülebilirliğe katkı sağlamasının önemi belirtildi.