

2. Gıda Bankacılığı Zirvesi

11:15 - 12:15 Türkiye'de Gıda Bankacılığının Gelişimi

Moderatör: Temel İhtiyaç Derneği Başkanı, Hande Tibuk

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü, Genel Müdür Yardımcısı, Ahmet Volkan GÜNGÖREN
- T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Sıfır Atık Projesi
- FAO Türkiye, Kıdemli Program Destek Uzmanı, Mehmet Tarakcioğlu**

Mehmet TARAKCIOĞLU
FAO Türkiye

20 Şubat 2020 İstanbul



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Bir yanda açlık, bir yanda israf

2050:
9 milyar nüfus

Üretimin %60
artması gerekiyor

Yıllık üretimin 3'te 1'i kayıp/israf
(1,3 milyar ton)



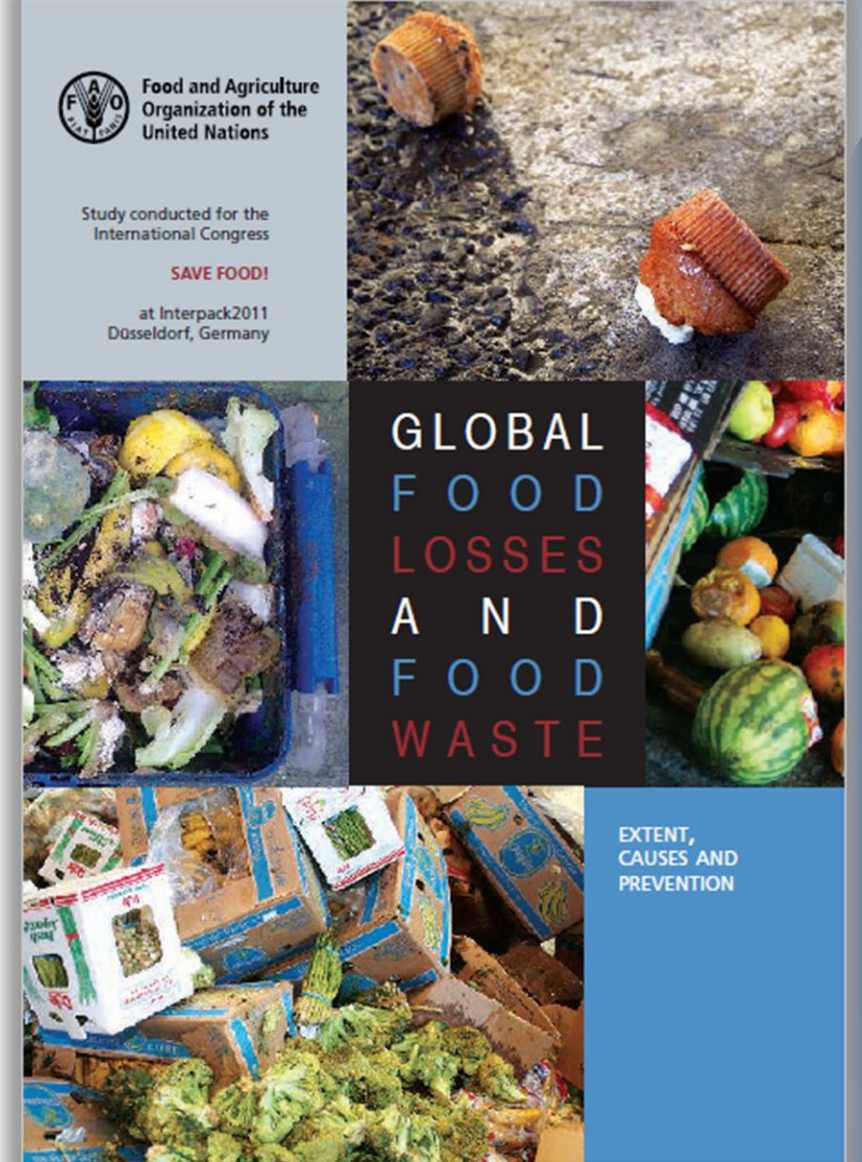
Dünya genelinde meydana gelen kayıp ve israfın yalnızca dördte birini önleyebilssek, bu, **821 milyon aç insanın beslenmesine yetiyor.**

2013 FAO Raporu: «Küresel Gıda Kaybı ve Gıda israfı»

- İsveç Gıda ve Biyoteknoloji Enstitüsü ile birlikte
- Küresel gıda kayıp ve israfının kapsamı ve etkileri, nedenleri nelerdir ve nasıl önlenabilir?
- Yüksek/orta gelirli ülkeler ile düşük gelirli ülkeler ayrı ayrı incelendi.



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



Raporun Sonuçları

- Dünya genelinde zayı olan ya da israf edilen gıdanın miktarı **senede yaklaşık 1,3 milyar ton**. Bu miktar, **üretilen toplam gıdanın üçte birine** karşılık geliyor.
- Gıda kayıp ve israfı, üretimden evdeki tüketime kadar gıda arz zincirinin tüm aşamalarında gerçekleşiyor.
- Gelişmekte olan ülkelerde kayıpların **%40'ı hasat ve işleme** düzeylerinde, Gelişmiş ülkelerde ise kaybın **%40'ı perakende ve tüketici** düzeyinde gerçekleşiyor.
- Düşük gelirli ülkelerde hasat teknikleri, depolama, soğuk zincir, paketleme gibi alanlarda mali yetersizlikler, yönetim ve teknik yetersizlikler nedeniyle oluşan bir kayıp var.
- Gelişmekte olan ülkelerde de gıda arz zincirinin güçlendirilmesine ihtiyaç var.
- Yüksek ve orta gelirli ülkelerde ise tüketici alışkanlıkları ve arz zincirinin aktörleri arasında koordinasyon eksikliği gıda kayıp ve israfının nedeni olarak karşımıza çıkıyor.



Gıda Kaybı vs Gıda İsrafı

Gıda Kaybı

- ▶ Gıda kayıpları, gıdaların tedarik zinciri boyunca miktarında gözlenen azalmadır
- ▶ Bu kayıplar daha çok **üretim, hasat sonrası ve işleme süreçlerinde** yer alır

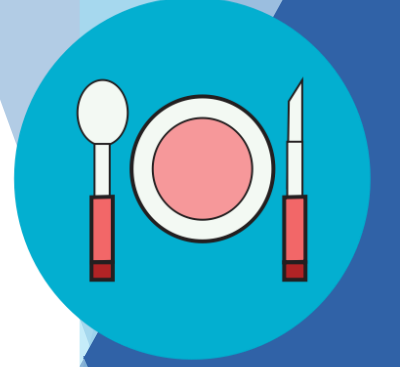
Gıda İsrafı

- ▶ Gıda zinciri sonunda oluşan gıda kayıpları (perakende ve son tüketim) 'gıda israfı' olarak tanımlanır, ve daha çok perakendecilerin ve tüketicilerin davranışlarıyla ilişkilidir.

Her ikisi de insan tüketimi için amaçlanan ürünlerin ölçümüne bağlı olarak tanımlanır



Ařamalarla gıda kaybı ve israfı



Hasat
sonrası
işleme &
depolama

İşleme

Taşıma/
Dağıtım

Satış

Tüketim

Kayıp

İsraf



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Dağıtım

Piyasa sistemindeki yetersizlikler:

Çiftçinin ürettiği, tüketiciye etkili bir şekilde ulaşamıyor;
Gelişmekte olan ülkelerde toptan satış ve perakende pazarları küçük, aşırı kalabalık, soğutma ve hijyen açısından yetersiz

Çözümler:

- Pazarlamada işbirliği ve gelişmiş pazar tesisleri: Pazarlamada işbirliği sağlanarak küçük çiftçinin ürününün marketlere ve diğer dağıtım kanallarına gıda kayıplarını en aza indirmeye yönelik şekilde ulaşımının sağlanması,
- Pazar tesislerinin gelişmesinde sadece özel sektörün değil, yerel yönetimlerin ve pazarlama işbirliklerinin de aktif rol alması



Satış

Süpermarketlerdeki görüntü kalitesi standartları:

Meyve ve sebzelerde ağırlık, boyut, görüntü gibi sebeplerle ürünlerin pek çoğu tarladan buralara gelemiyor / Hayvan yemi olarak kullanmak yeterli değil

Marketlerden iadelerde yaşanan problemler:

Raflarda çok fazla ürün bulunması ve satılamayan ürünlerin geri iadesi sürecinde pek çok gıda zayi oluyor.

Çözümler:

- Süpermarketler 'müşteri güzel görüneni seçer' algısını değiştirmeli (ör: düzenli anketler yapılabilir),
- Pazar ve çiftçi marketlerinin geliştirilerek tüketiciye yakın yerde satışının organize edilmesi,
- Market iade süreçlerinin daha iyi yönetilmesi



Tüketim

Bolluk ve tüketici davranışının gıda israfına neden olması
Zengin ülkelerde tüketicinin gıdayı satın alabilme gücü yüksek

Çözümler:

- Kamuoyu farkındalığı: Okullarda konu ile ilgili eğitimlerin verilmesi, tüketici davranışlarını değiştirmek için siyasi girişimlerin başlatılması



Biz FAO olarak ne yapıyoruz?

12 SORUMLU
ÜRETİM
VE TÜKETİM



- Sürdürülebilir Kalkınma Amacı 12 Çerçevesinde,
Küresel Gıda Kayıpları Endeksi



- **“GIDAYI KORU” (Save Food)** Gıda Kayıp ve İsraflarının Azaltılması
Küresel Girişimi



- **Gıda Kayıp ve İsrafının Ölçülmesi ve Azaltılması Teknik Platformu**
(*Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste*)

FTPP

- **FAO-Türkiye Ortaklık Programı**



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



“GIDAYI KORU” (Save Food): Gıda Kayıp ve İsraflarının Azaltılması Küresel Girişimi

- 2011 yılında FAO ile Messe Düsseldorf’un girişimi ile başlatılan bir projedir.



SAVE FOOD Strateji ve Hedefleri

- Gıda kaybı ve israfına yönelik **farkındalık yaratma,**
- Dünya çapındaki girişimlerin, kamu ve özel sektörün, küresel bir ortaklıkla işbirliği ve eşgüdüm **içerisinde olması,**
- **yaratıcı ağların oluşturulması,**
- Kanıt temelli **politikalar, stratejiler ve programların geliştirilmesi,**
- Konuyla ilgili somut yatırım programları ve projelere **teknik destek sağlanması**





“GIDAYI KORU” (Save Food): Gıda Kayıp ve İsraflarının Azaltılması Küresel Girişimi



- SAVE FOOD; özel sektör işbirliği içerisinde **Kenya’da Mango Projesini** yürütmüştür,
- **2016 yılında, Hindistan’da;** nohut, mango, süt ve pirinç israfı ile ilgili çalışmalar yürütmüştür.
- Ayrıca, Güney Asya ülkelerinde hasat sonrası kayıpların azaltılmasını amaçlayan bölgesel teknik işbirliği projesi (TCP) (**Afganistan, Bangladeş, Bhutan, Hindistan, Maldivler, Nepal, Pakistan, Sri Lanka**),
- **Mayıs 2017** tarihinde “**Kaynakları Koruyarak Gezegeni Beslemek**” temalı bir kongre ve besin maddelerinin paketlenmesi ile ambalajlanmasına yönelik “**innovationparc**” adında bir fuar düzenlenmiştir.





“GIDAYI KORU” (Save Food) Faaliyet ve Projeleri

Available for 4 different age groups

AG 1 Pre-schoolers and first-graders: 5-7 years

AG 2 Primary school (advanced): 8-9 years

AG 3 Middle school: 10-13 years

AG 4 High school: 14 years +



- Gıda İsrafını Azaltmaya yönelik çeşitli yaş gruplarına özel **eğitim materyalleri** hazırlanmıştır.
- SAVE FOOD ulusal ve bölgesel düzeyde birçok saha çalışması yürütmekte, gıda kaybı azaltma yönteminin en iyisi olduğunu değerlendirmeye çalışmaktadır.



Tespit ve Çözüm Önerilerimiz

1 Gıda kayıp ve israfı küresel bir sorun

- Yılda yaklaşık **3 milyar ton gıda** zayi/atık (üretilen gıdanın 1/3'ü)
- Zayi/atık olan gıda üretimi için tarım arazilerinin yüzde 28'i kullanılıyor.
- Yalnızca **dörtte birini** önleyebilsek, **821 milyon aç insanın beslenmesine yetiyor.**



Küresel düzeyde iş birliği ve diyalog geliştirilmeli



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

2 Türkiye'de de ciddi boyutta

- En çok kayıp/atık **sebze ve meyvede** (toplam gıda atığının %53'ü).
- Yılda **1,7 milyar ekmek** ve **18 milyon ton meyve ve sebze** zayi oluyor.



Çözüm için paydaşlararası diyalog güçlendirilmeli

3 İsraf ve sağlıklı beslenme ile yakından ilişkili

- Türkiye'de **yetişkinlerde obezite oranı %30,3**
- 51-64 yaşlarındaki erkeklerin %30,7'si, **kadınların ise %64,4'ü** obez



Kamuoyunun gıda israfı ve sağlıklı beslenme konusunda bilinci arttırılmalı

Tespit ve Çözüm Önerilerimiz

4 Çocuklar-Gençler değişimin en önemli unsurları

- Türkiye'de 6-18 yaş arasındaki çocuk ve gençlerin **%8,2'si obez**, %14,3'ü aşırı kilolu
- Çocukluk dönemi sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirmede kilit bir dönem
- Gıda ile daha sağlıklı ilişki kuran bireyler yetiştirmek gıda atığını da azaltacaktır.



Çocuk ve gençlerin farkındalığı artırılmalı



5 Hizmet sektöründe israf ciddi düzeyde

- «Her Şey Dahil Oteller»
- Restoranlarda ciddi düzeyde ekmek israfı



İlgili paydaşların gıda atığı yönetimi konusunda teknik bilgi ve altyapıları geliştirilmeli

6 Entegre bir yaklaşıma ihtiyaç var

- Gıda arz zincirinin tamamında kayıp ve israf var.
- Arz zincirinin tüm parçaları birbiri ile ilişkili.



Çiftlikten tabağa tüm süreçlerde sıfır atık sıfır açlık hedeflenmeli



“İyi Bir Şey Yap: Gıdayı Korum” (Do Good: Save Food)

Gıda İsrafını Azaltmak için 9 Öneri:

1. Daha küçük porsiyon isteyin
2. Tabağınızda kalanları değerlendirin
3. Akıllı alışveriş yapın
4. Görünüşü düzgün olmayan/çirkin sebze ve meyveleri de satın alın
5. Buzdolabınızın ısısını sık sık kontrol edin
6. Buzdolabınızda ‘ilk giren ilk çıkar’ kuralını uygulayın
7. Aldıklarınızın üstündeki üretim/son kullanma tarihlerine bakın
8. İstif edeceğinizi kompost yapın
9. Arta kalanları ihtiyaç sahipleriyle paylaşın





“İyi Bir Şey Yap: Gıdayı Korum” (Do Good: Save Food)

Türkiye, uluslararası alanda örnek teşkil edebilecek çalışmalar gerçekleştiriyor



- Toprak Mahsülleri Ofisi koordinasyonunda yürütülen **Ekmeğini İsrâf Etme Kampanyası (2013)**



- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı koordinasyonunda yürütülen **Sıfır Atık Projesi (Eylül 2017)**



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



Türkiye, uluslararası alanda örnek teşkil edebilecek çalışmalar gerçekleştiriyor



Gıdanı Koru Kampanyası

Küresel girişimleri destekleme

Türkiye'yi uluslararası arenada rol model haline getirme

“Sıfır Atık Projesi”ne destek verme

«*Ulusal Stratejik Belge ve Eylem Planı*»



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Türkiye, uluslararası alanda örnek teşkil edebilecek çalışmalar gerçekleştiriyor



Gıdanı Korumaya Kampanyası - Ölçeklendirme Çalışmaları

Sıfır Atık Sıfır Açlık: Türkiye'de Gıda Kayıpları ve Atıklarının Azaltılması için Destek Projesi

**FAO-SEC Ülkelerinde Gıda Kayıpları ve İsrafının Azaltılması Projesi
(Türkiye, Azerbaycan, Kazakistan, Tacikistan, Türkmenistan ve Özbekistan)**



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Teşekkürler

mehmet.tarakcioglu@fao.org



Food and Agriculture Organization
of the United Nations