



GIDA İSRAFI PROJESİ. 2020



www.gidaisrafi.com



ÇIKIŞ NOKTASI .

Bugün 7,6 milyar olan dünya nüfusunun 2050 yılında 9,8 milyara ulaşacağı tahmin ediliyor. Artan nüfusun ihtiyaçlarını karşılayabilmek için küresel gıda üretiminin 2050'ye kadar yüzde 60 oranında artması gerektiği hesaplanıyor.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) çalışması «Gıda İsrafının Önlenmesi» gerektiğini gösteriyor.

Dünya genelinde tarımsal kayıplar dahil, israf olan gıda miktarı yıllık *1,6 milyar ton*. Parasal değeri *1,2 trilyon dolar* olarak gösterilmektedir.

Dünya genelinde meydana gelen gıda kayıp ve israfın yalnızca dörtte birini önleyebilirsek, bu miktar dünyada 830 milyon açlık çeken insanın beslenmesine yetiyor.

TÜRKİYE' DE ATIK ORANLARI .

1995

17 Milyon Ton

2015

32 Milyon Ton

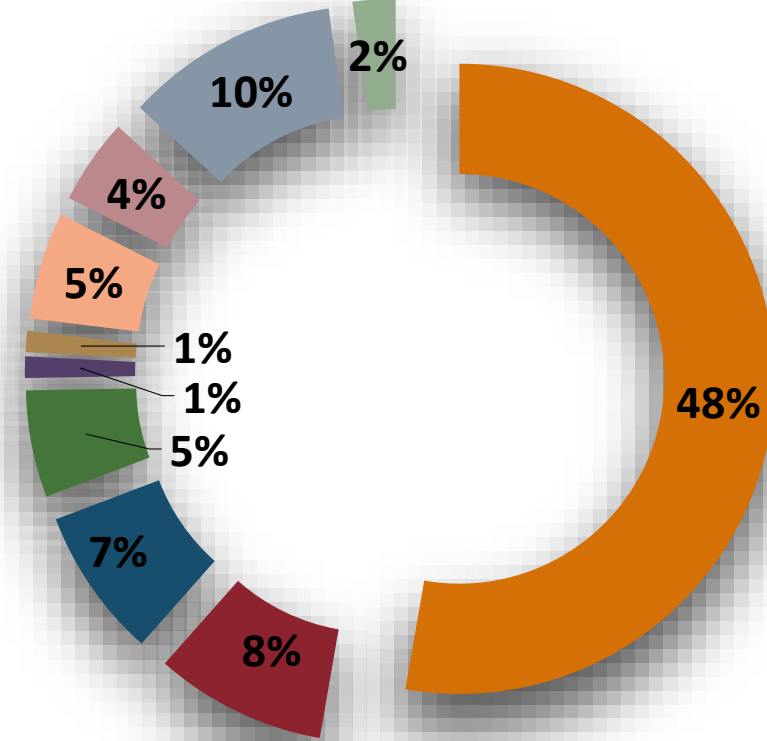
2023

38 Milyon Ton



ATIK ORANLARI .

Atık Oranları



- Organik
- Poşet
- Kağıt-Karton
- Tekstil
- Metal
- Tehlikeli Atık
- Çocuk Bezi
- Plastik
- Diğ. Yanabilen
- Diğ. Yanmayan

ÜLKEMİZDEKİ DURUM.

Belediyeler tarafından, 2018 yılında toplanan atık miktarı 33 milyon tondur. Toplanan atıkların 14,5 milyon tonunun gıda atıkları olduğu, parasal değerinin 14 milyar dolara tekabül ettiği tahmin edilmektedir.

Ülkemizin yıllık tarımsal gıda ihracatı yaklaşık 18 milyar dolardır. Nerdeyse ihracatımız kadar gıdayı israf ettiğimiz görülmektedir.

Gıda kayıp ve israfı küresel bir sorun ve bu nedenle çözümü, ulusal, bölgesel ve küresel düzeyde çaba gerektiriyor. Bunun için hem Kamuya, hem STK'lara, hem de özel sektöre görev düşüyor.

İstanbul Ticaret Borsası olarak, gıda israfının azaltılmasına yönelik çalışmalar yapabilmek, halen yapılan çalışmaların destekçisi olabilmek, konu ile ilgili toplumda farkındalık oluşturarak israfın azaltılmasını sağlayabilmek amacı ile **Borsamız Yönetim Kurulu Üyelerinden oluşan bir Çalışma Grubu oluşturduk.** Söz konusu Çalışma Grubu Mayıs 2019 itibarı ile «Gıda İsrafı Komisyonu» adı altında çalışmalarına başlamış, “**Gıda İsrafı Projesi**” ortaya çıkarılmış ve Ekim 2019 tarihi itibarı ile eyleme geçilmiştir.



PROJEMİZİN AMACI.



Gıda İsrafının Boyutlarını Tam Olarak Ortaya Çıkarmak.

Gıda İsrafını Azaltmak.

Gıda İsraf Olmadan İhtiyaç Sahiplerine Ulaştırmak.

Gıda İsrafı Farkındalık Çalışmaları ile Toplumunu
Bilinçlendirmek.

Gıda Çöp Olarak İsraf Olduğunda İse, Geri Dönüşüm
Sayesinde Ekonomiye Tekrar Kazandırmak.

Tarımsal Alanda Ürün Kaybı - Lojistikte Ürün Kaybı Ve
Depolama Ürün Kaybı Sorunları İle İlgili Bakanlıklar ve
Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü İle Birlikte Ortak
Çalışma Yapmak.

Projede Hedeflenen alıřmalar

MEVZUAT VE YÖNETMELİK ALIřMALARI .

Proje kapsamında her türlü konuda eksik kalan ve mevcudiyeti bulunmayan, kanun ve yasaları tespit ederek çalışma yapmak, ayrıca **Gıda İsrافی** konusunda ilerleme sağlamış ülkelerin ve Avrupa Birlięi kaynaklı verilerin derlenip ülkemiz için uygulanması muhtemel hususların seğilerek ilgili Bakanlıklara sunulması, amaçlanmıştır.

Komisyonumuz, Mevzuat ile ilgili ilk olarak Sıfır Atık Yönetmelięi taslak metinine görüş hazırlamıştır.

2019 Mayıs ayında komisyonumuz tarafından ana başlıklar halinde hazırlanan görüşlerimiz; **Sıfır Atık Yönetmelięi'**nde, gibi kabul edilerek 12 Temmuz 2019 tarihinde yürürlüğe girmiştir.



Projede Hedeflenen alıřmalar

MEVZUAT VE YÖNETMELİK ALIřMALARI .

Gıda İsrافی Komisyonumuzun mevzuat - yönetmelik ve eğitim çalışmalarında yön ve görüş vereceği diğer başlıca konular řu şekildedir;

- Mahalli idarelerin ve vakıfların gıda bankası / aş evi kurma ve lokal olarak bağış yapılmasını kolaylaştırıcı mevzuat alışmaları.
- Perakende sektörünün, gıda ürünlerini iade etmesini, ortadan kaldıracak eğitimlerin ve düzenlemelerin hazırlanması.
- Lokanta / restoran gibi, yerinde tüketim mecralarında porsiyonların tabakta kalan kısımlarının paket yapılarak sahiplerine verilmesi hususunda eğitim ve düzenlemelerin hazırlanması.
- Yürürlüđe giren Sıfır Atık Yönetmeliđi çerçevesinde, gıda işletmelerinin gıda israfını ortadan kaldırmak amaçlı, mevzuata uyum ve eğitim seminerleri düzenleme alışmaları.
- Gıda atıklarının bir sistem üzerine kayıt edilerek ölçülmesi, istatistik çalışmalarının Çevre Bakanlığı tarafından yapılmasına, öncülük edilmesi.

İL VE İLÇE BELEDİYELERİYLE ÇALIŞMALAR

Belediyelerin atıkları ayrıştırılmış bir şekilde toplaması için 2015 yılında çıkarılan Yasa'nın uygulanması konusunda girişimler yapılacaktır.

Belediye araçlarının, konteynerlerinin, restoranların projemizi anlatan dikkat çekici afiş, broşür vb. hususlar ile donatılması adına gerekli çalışmalar yapılacaktır.

Bu çalışma kapsamında İBB başta olmak üzere belediyeler ile görüşmeler programlanmıştır.

Yine aynı kapsamda **tüketicie hitaben belediyenin çöp toplama araçlarına ve çöp konteynerlarına «gıda israfına son» giydirme görselleri uygulanması planlanmıştır.**



LOKANTA VE PERAKENDE NOKTALARINDA

İSRAF ÇALIŞMALARI.

Perakende noktalarında tüketicinin farkındalığını arttırma çalışmalarına destek olmak üzere hedeflenen satış noktalarında, (yerel zincirler, bakkal ve manav) mağaza içi bilgilendirici poster çalışmaları ile projemizin desteklenmesi.

Bu kapsamda İstanbul'da gıda satış noktalarında gıda israfını engellemek ve lokantalarda ortaya çıkan gıda israf olacak gıdaların aş evi, gıda bankası veya benzeri şekillerde çöpe gitmesini engelleyici çabada bulunan kuruluşları kapsayan bir kampanya planlanmıştır.

Kampanya değerlendirmelerinde 3 ve 6 aylık periyodlar ile en fazla katılım sağlayan satış noktalarına plaket ve sertifika verilecektir.



**BU MARKETTE
GIDA
İSRAFI
YAPILMAMAKTADIR**



İSTANBUL TİCARET BORSASI

Ayrıntılı bilgi için:
gidaisrafi.com.tr

[/gidaisrafi](https://www.facebook.com/gidaisrafi) [/gidaisrafi](https://twitter.com/gidaisrafi) [/gidaisrafi](https://www.instagram.com/gidaisrafi)

GIDA
İSRAFINA
SON VER

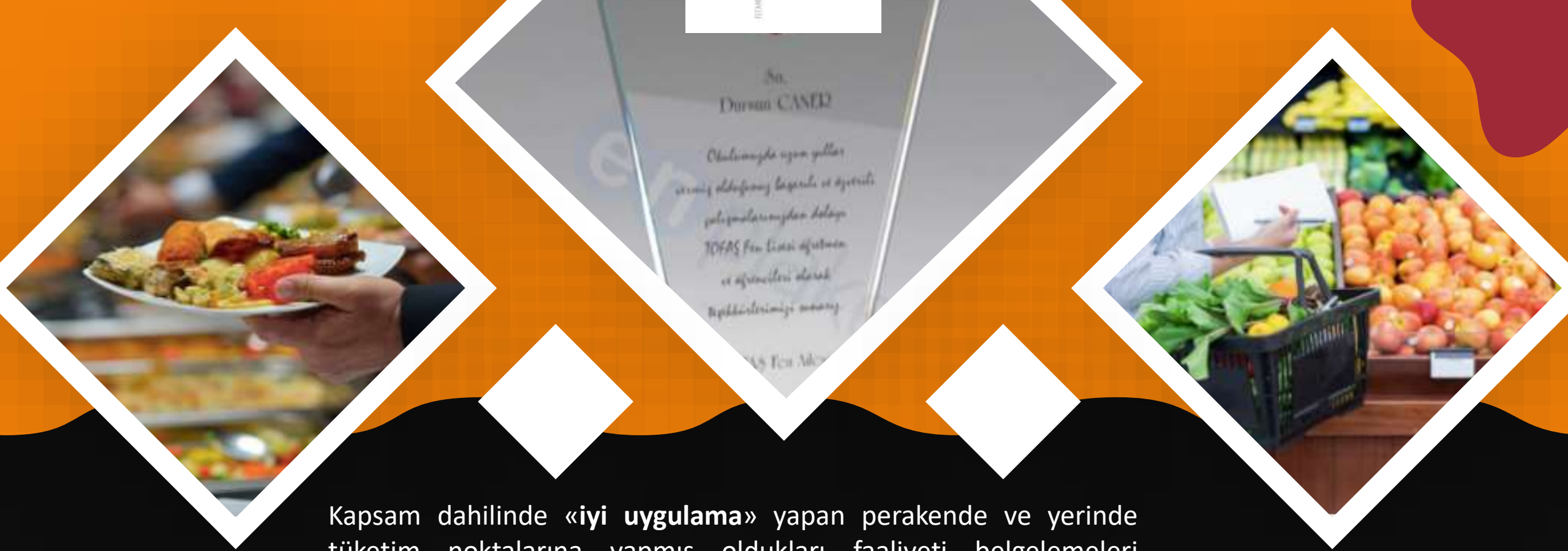
LOKANTA VE PERAKENDE NOKTALARINDA HEDEFLenen ÇALIŞMALAR.

Lokanta – Restaurant – Otel - Hastanelerde ve Perakende Satış Noktalarında gıda israfını azaltıcı tedbirler alma veya olası gıda israfının sonuçlarını gösterme, tüketiciyi konu hakkında bilgilendirme, arz fazlasını ihtiyaç sahiplerine bağış, hibe gibi metotlar ile buluşturmayı teşvik etmek amacındayız.

Gıda israfına
dikkat çekerek
farkındalığın
yükseltilmesi

Yerinde tüketim
ve perakende
satış
noktalarındaki arz
fazlasının
azaltılması.

İhtiyaç sahiplerinin
ihtiyaçlarının
karşılmasına
destek olunması



Kapsam dahilinde «**iyi uygulama**» yapan perakende ve yerinde tüketim noktalarına yapmış oldukları faaliyeti belgellemeleri sonrasında;

- Uygulamanın yapıldığına dair afiş
- Uygulamanın yapıldığına dair vitrin etiketi
- Web sitesinde onurlandırılması
- Sosyal medya da duyuru
- Plaket verilmesi gerçekleştirilecektir.



AÇIK BÜFE .

Ülkemizde gıda israfını önlemek ve dolaylı yoldan istihdama katkı sağlamak adına öğle ve akşam yemeklerinde açık büfe yerine alakart sistemin uygulanmasının sağlanması önem arz etmektedir. Yerel yönetimler ile görüşmelere başlanmış olup açık büfe yerine yapılacak servislerin desteklenmesi için emsal karar aldırılması sağlanacaktır.

Söz konusu çalışma için Kaş Belediyesi seçilmiştir. Kaş Kent Meclisine konu sunulmuş olup kabul edilmiştir. Kaş Kent Meclisi, konuyu Belediye Meclisine sunarak karara bağlayacağını ifade etmiştir.

Söz konusu emsal tavsiye kararı ile hem katma değerli turizm geliri sağlanması, hem de açık büfelerdeki kantitatif yerine kalitatif yemek sunulmasının desteklenmesi, gıda israfının önüne geçilmesi, turistlerin lokasyondaki diğer küçük esnafa yönelerek onlara da gelir sağlaması ilgili konunun diğer getirileri olacaktır.

MİLLİ EĞİTİM MÜFREDAT ÇALIŞMALARI.



Gıda İsrafı konusunun Milli Eğitim Bakanlığı ile ortak bir çalışma doğrultusunda ilk öğrenim olan 4 yıllık eğitimde mecburi ders olarak işlenmesi için girişimlerde bulunulması. Gerekli yönetmeliğin AB standartlarında olduğu gibi hazırlanması ve Bakanlığa iletilmesi.



**GIDA İSRAFINI ENGELLEME
PROJE YARIŞMASI**

Birinciye: 30.000 TL
İkinciye: 15.000 TL
Üçüncüye: 10.000 TL
Mansiyon 1: 5.000 TL
Mansiyon 2: 5.000 TL

SON BAŞVURU
30 Haziran 2021

BU YARIŞMA
TÜRKİYE GENELİNDEKİ
ÜNİVERSİTELERLE
SİNERJİDİR

Soru ve görüşleriniz için:
basvuru@gidaisrafi.com

Ülkemizde her yıl üç gıdadan biri israf oluyor. Yılda 14,5 milyon ton gıdayı israf ederek dünyamızın ve ülkemizin geleceğini çöpe atıyoruz.

Hangi üniversiteden, hangi bölümden olursan ol gıda israfına son vererek projeni oluşturarak yarışmaya katıl!

    /gidaisrafi

ÜNİVERSİTELER ARASI
ÖDÜLLÜ
YARIŞMA.

Projemiz kapsamında üniversite öğrencileri arasında **Gıda İsrafını Engelleme Proje Yarışması** yapılması kararlaştırılmıştır.

Türkiye'de 2019 yılı itibarıyla 206 üniversitede toplam 1 milyon bin 834 öğrenci eğitim görmektedir.

Yarışma ile kamuoyunda konuya dikkat çekilmesi, bilinirlik ve farkındalık oluşturulması, gıda israfının önlenmesi ve gıdanın israf olmadan değerlendirilmesi konusunda projeler üretilmesi amaçlanmaktadır.

ÜNİVERSİTELER ARASI

ÖDÜLLÜ YARIŞMA.



Özgünlük
Yenilikçilik

Yöntem ve
Süreç

Uygulanabilirlik ve/veya
Kullanılabilirlik

Katma Değer ve/veya
Yaygın Etki



ÜNİVERSİTELER ARASI ÖDÜLLÜ YARIŞMA.

www.gidaisrafiprojeyarismasi.com



GIDA BANKACILIĞI.

Projemizin ilerleyen dönemlerinde, Gıda Bankacılığının yaygınlaştırılması adına ilgili birimlere, Tarım ve Orman Bakanlığına ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğine bilgi verilerek, ülkemizde gıda bankacılığının yaygınlaştırılmasının sağlanması amaçlanmaktadır.

Bu çerçevede Gıda Bankacılığı mevzuatının tadilinde mevcut sistemde var olan vakıflara gerekli destekleri vererek sürdürülebilir bir yapı içinde olmaları hedeflenmektedir.





KAMU SPOTU ÇALIŞMASI .

Gıda israfı farkındalığı oluşturmak amacıyla akılda kalıcı, farklı ve kaliteli bir çalışma yapıldı.

3 adet film çekimi gerçekleştirildi.

Bu filmler «Kamu Spotu» olarak hazırlandı



SOSYAL MEDYA ÇALIŞMALARI .

- www.gidaisrafi.com ve ilgili domainler alınmış olup web sitesi alt yapısı İSTİB dahilinde yapılmış ve site kullanıma açılmıştır.
- Türkiye’de internet kullanıcı sayısı 59 milyon, nüfusun %72’si, mobil telefon kullanıcı sayısı 60 milyon, nüfusun %73’ünü oluşturmaktadır.
- Dünyada facebook kullanıcı sayısında 9, instagramda 5. sıradayız.
- Türkiye’de nüfusun %63’ü, günde ortalama 2 saat 46 dakika sosyal medyada vakit geçiriyor.
- Hem facebook hem instagram da hikaye paylaşımı giderek artıyor, post edilen içeriklerdense kullanıcılar arkadaşlarının hikayelerini takip ediyor. Canlı yayın ve videolar ilgi çekiyor.



SOSYAL MEDYA HEDEFLERİ .

- Gıda israfı konusuna dikkat çekmek.
- Konuyu gündeme getirmek ve gündemde kalmasını sağlamak.
- Birey veya kurum olarak gıda israfına nasıl son verilebileceğini anlatmak.
- Toplumu harekete geçirmek.
- Sadece bireysel olarak katkı sağlayan değil, çevresini de bilinçlendirecek bireyler olmasını sağlamak.

İLETİŞİM PLATFORMU.

Mobil uygulama

Pratik bir şekilde hayatlarının içinde yer almalıyız. Akıllı telefonlarında sürekli iletişim halinde olacağız. Kullanıcıları takip edeceğiz, kampanya ve anlaşmalı kurumlarla çapraz etkileşim yaratabileceğiz.



Dijital Kanallar

Yemek sipariş verirken, tarif videoları izlerken, internetten alışveriş yaparken, dijital yaşam döngüleri içinde bireylerin karşısına çıkmamız gerekiyor.



Internet Sitesi

Kampanyanın web sayfası ana iletişim platformu, buluşma noktamız.



Sosyal Medya

Facebook, Instagram, Twitter, YouTube.



İÇERİK BAŞLIKLARI .

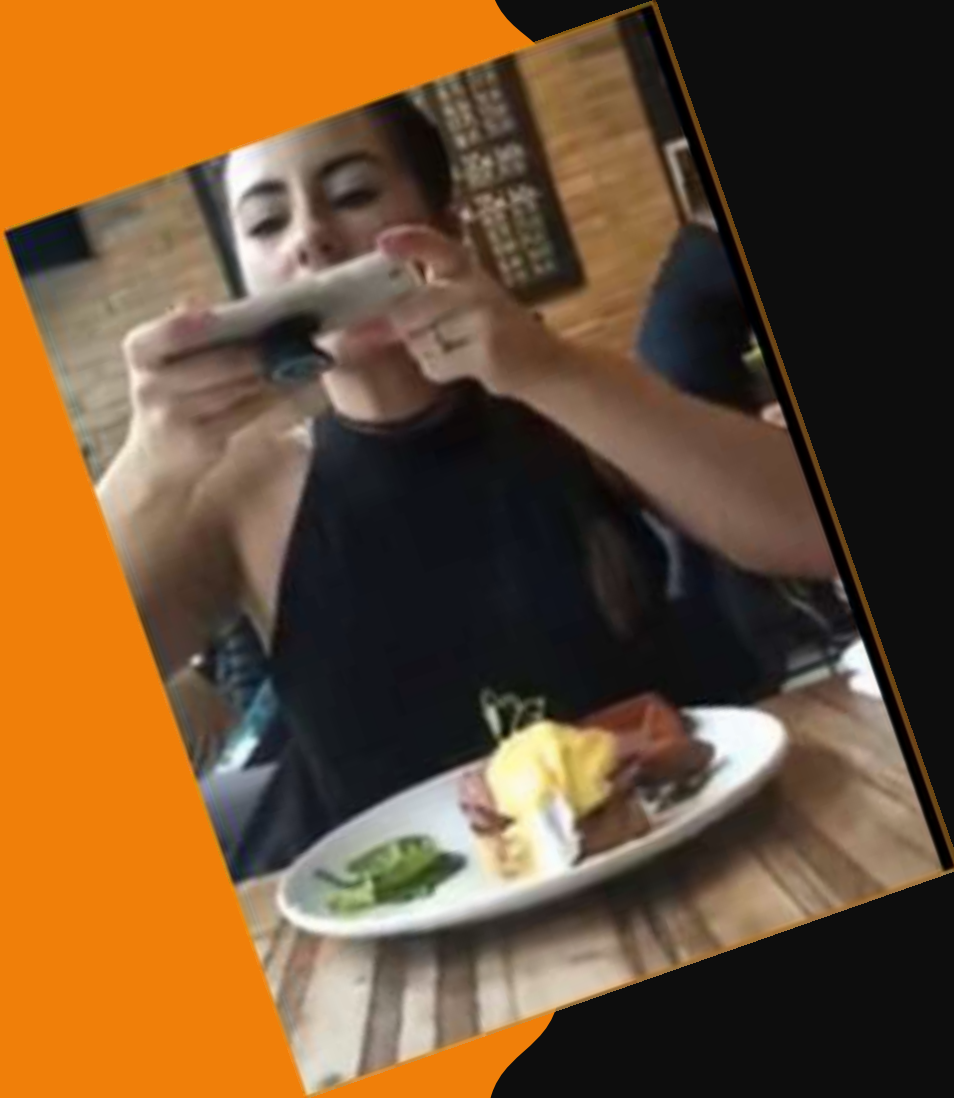
Bilgilendirici Mesajlar

- Gıda israfı nedir, nerelerde israf ediliyor?
- Sebepleri, sonuçları hakkında bilgiler
- Kampanya hakkında bilgi
- Kampanya dahilinde gerçekleşen projeler
- Kampanyaya destek veren kurumlar

Motivasyon Mesajları

- Evde, restoranda, markette israfı önlemeye dair öneriler
- Yemek tarifleri
- Pratik öneriler
- Önlenebilir her israf ile elde edilen kazanımlar
- Yarışmalar
- Dini ve özlü sözler





SOSYAL MEDYA ÇALIŞMALARI .

Viral bir çalışma ile sosyal medyada sürekli paylaşılan meşhur yemek fotoğraflarının aslında nasıl çekildiğini, çekilip sosyal medyada paylaşıldıktan sonra nasıl yenmeden bırakıldığını çarpıcı bir şekilde gösteren eğlenceli bir video hazırlayacağız.

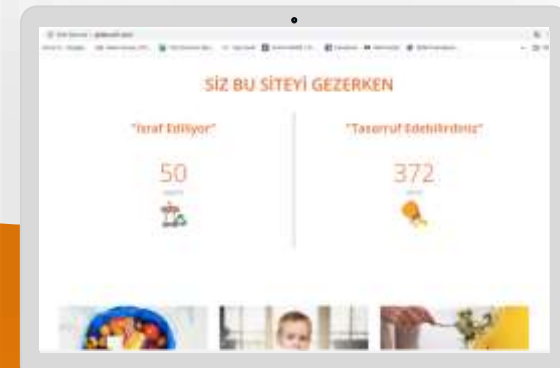
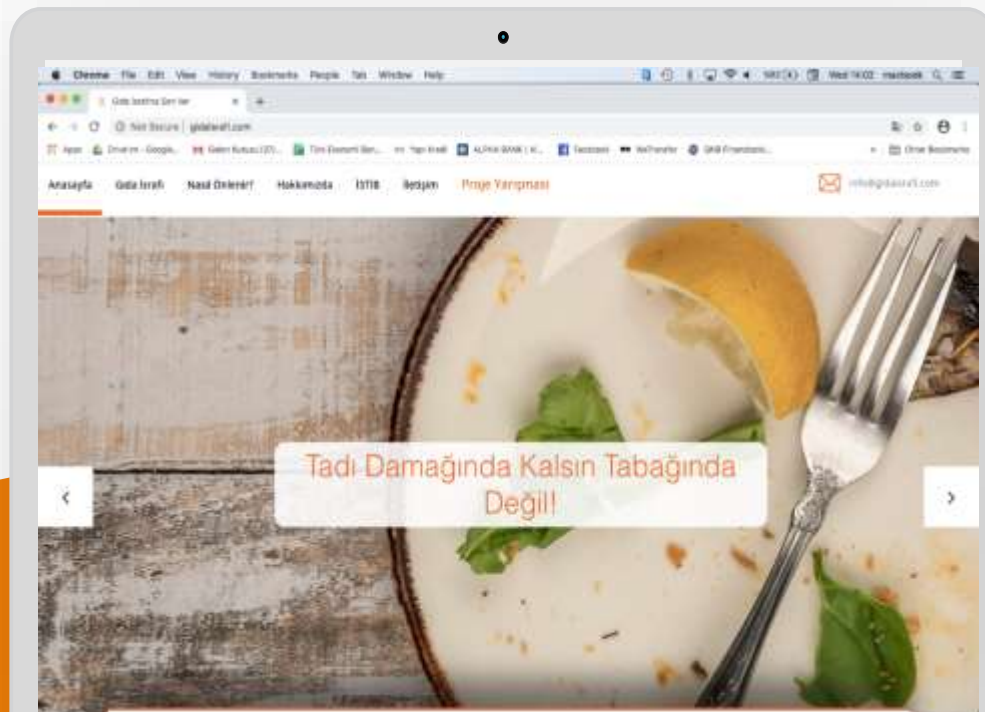


BOŞ TABAK CHALLENGE .

Ünlüler aracılığıyla bir akım oluşturacağız ve dolu hiç dokunulmamış yemek fotoğrafları yerine silip süpürülmüş, tamamen bitirilmiş yemek tabaklarını 'tadı damağınızda kalsın tabağınızda değil' mesajıyla paylaşacağız.



www.gidaisrafi.com



SİTE HARİTASI.

Gıda İsrafı Nedir?

- Rakamlarla gıda israfı?
- Nerelerde yapılıyor?
- Sebepleri?
- Sonuçları?

Projeler

- Üniversite yarışma duyurusu
- Kurum ve belediyelerle işbirliği,

Kampanyaya Destek Olan Kurumlar

- Restoran
- Market
- Hastane
- Catering

Nasıl Önlenir?

Evde

- Evde israf nasıl önlenir?
- Pratik öneriler
- Porsiyon ölçer
- Yemek tarifleri, video-rehber pdf

Dışarıda

Restoranda, Otelde, Hastanede vb israf nasıl önlenir?

Öneriler

- İşletmeciler için porsiyon hesabı
- Kampanyaya katıl
- Video-rehber pdf

Alışverişte

- Alışverişte israf nasıl önlenir?
- kampanya katıl, video-rehber pdf

RESTORANLAR İÇİN GIDA İSRAFINI ÖNLEME KILAVUZU



EVİNDE GIDA İSRAFINA SON VER!

Çöpe ne attığına bak

Gıda israfına son vermenin ilk ve en önemli adımı çöpe neyi ne kadar attığınıza dikkat etmektir.



- Çöpünüzü ayırıştırın. Ambalajlarla mutfak çöpünü ayırın.



- Çöpe attığınız her gıdayı yazın.



- Sebeplerini bulmaya çalışın.

Planlama

Bir haftanızda yiyecekte hem olasıca az miktarda hem de çeşitlilik sağlarsanız, daha sağlıklı beslenmeye alışabilirsiniz. Planlama, gıda israfını önlemenin en etkili yoludur.



- Buzdolabınızda ne var çok iyi bilin. Alışveriş öncesi ne eksik ne değil çok iyi bakın.



- İhtiyaçta yemeye istediğinizi hesaplayın.



- Mutfakta bir alışveriş listesi yapın.

Alışveriş

Satın alırken israf etmeye başlıyorsanız bu nedenle alışveriş yaparken kontrollü olmaya çalışın.



- Alışverişe aç karnına gitmeyin. Aç karnına hem gereğinden fazla miktarda alışveriş yapacak hem de daha fazla abur cubur alacaksınız.



- 2 al 1 öde gibi kampanyalara karşı kendinizi tutun, kanmayın. İhtiyacınızdan fazlasını almayın.



- Alışveriş listesine bağlı kalın.

Saklama

Alışveriş ürünlerinden maksimum düzeyde faydalanmak ve değerlendirmek için saklama koşullarına uyun.



- Doğru şekilde saklayın.



- Kullanım tarihi yakın olan ürünleri ve uygun saklama koşullarını buzdolabınızda önce, diğerlerini daha sonra koyun. Buzdolabınızda etkili/uygun olmayan ürünleri saklamayın.



- Buzluğunuzda ne var ne yok listelleyin. Sık sık temizleyin.

Pişirme

İsrafı son vermek için en önemli aşamadır. Alışverişe yemek.



- Porsiyonları abartmayın. Evdeki kişi sayısına ve ihtiyaca göre pişirin.



- Tabağı azar azar koyun, gözünüzü değil midenizi düşünün.



- Artan yemekleri atmadan önce değerlendirin, farklı tarifler deneyin.

MOBİL

APLİKASYON.



- Bilgilendirmekten çok kullanım amaçlı hazırlanacak.
- Hem alışveriş ve pişirme hem de saklama alışkanlıkları değiştirmeye yönelik olacak.
- Porsiyon hesabı, yemek tarifi, haftalık menüye göre alışveriş listesi gibi eklentilerle gündelik hayatının içine kullanım pratiği oluşturacağız.
- Kampanya katılan restoran ve marketlerin de kendi tanıtımlarını yapmalarına imkan verilecek ve katkıları istenecek.
- Mobil uygulamayı kullananlar kullandıkça puan kazanırlar, kampanyaya katılan kurumlardan indirim, hediye çeki, akbil geçiş vb. alırlar.
- Lokasyon takibi ile anlık, buldukları yere göre bildirimlerde bulunabilir, uygulamayı indiren kişilerin mobil haritasını takip ederek nokta atışı reklam çalışmaları yapılabilir.



TEMASA GEÇİLEN

KURUM VE KURULUŞLAR.

Gıda İsrafi konusunda işbirliği görüşmeleri yapılarak istatistiki bilgilerin toplanması, kanun tasarılarının oluşturulması, gıda bankacılığın yaygınlaştırılması, gıda güvenliği sağlanmış bağışlar, farkındalık oluşturulması, çöplerin ayrıştırılması vb. konularda iletişim sağlanarak proje konularımızda ilerleme sağlanması.

- Cumhurbaşkanlığı
- Tarım ve Orman Bakanlığı
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı
- Milli Eğitim Bakanlığı
- FAO
- Sıfır Atık Platformu
- TİDER – Türkiye İhtiyaç Derneği
- İBB, İSTAÇ
- Türk Alman Üniversitesi
- Türkiye Perakendeciler Federasyonu
- Kaş Belediyesi
- ... Diğer ilgili STK'lar



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
CUMHURBAŞKANLIĞI



T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI



Türkiye



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK
BAKANLIĞI



İSTANBUL
TİCARET
BORSASI



GIDA
İSRAFINA
SON VER

TEŞEKKÜRLER



www.gidaisrafi.com