BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

KASIM 2024

HORECA SEKTÖRÜNDE GIDA İSRAFI

İSTANBUL TİCARET BORSASI
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

Horeca Sektöründe Gıda İsrafı

ONLINE

Açılış Konuşması

Ahmet Bülent Kasap
İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Başkanı

Moderatör

Celal Toprak
Güvenilir Ürün Platformu
Başkanı

Konuşmacılar

Nazif Koca
İstanbul İl Tarım ve
Orman Müdürlüğü
İl Müdür Yardımcısı

Hüseyin Bozdağ
Türkiye Yemek Sanayicileri
Dernekleri Federasyonu
(YESİDEF) Başkanı

Ebru Koralı
TURYİD Genel Sekreteri ve İTO
Restoranlar Komitesi Başkanı

Öğr. Gör. Tolgahan Tabak
Karabük Üniversitesi
Otel Lokanta ve İkram
Hizmetleri Bölümü

Şerafettin Taştan
İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

Süleyman Tarakçı
İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İSTANBUL TİCARET BORSASI

29 Kasım 2024 - 14:30

www.istib.org.tr

GÜVENİLİR ÜRÜN PLATFORMU

BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

HORECA SEKTÖRÜNDE GIDA İSRAFI

KASIM 2024

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
“HORECA SEKTÖRÜNDE GIDA İSRAFI”

ISBN: 978-625-95091-9-8

Genel Koordinatör
Şule Karadeniz

Koordinatör
İsmail Şen

Yayın Kurulu:
Aleyna Satu Yurtseven, Erkan Çelik,
Hakan Kopuz, Sebahattin Özkurt,
Şeyda Soykan, Yunus Emre Çillioğlu

Tasarım
Gökhan Yıldırım

E-Kitap

Kasım 2024

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları
Güvenilir Ürün Platformu’nun katkılarıyla düzenlenmiştir.

İSTANBUL TİCARET BORSASI
1924
ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE

İÇİNDEKİLER

BAŞKAN SUNUŞ 7

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor 8

Ahmet Bülent Kasap
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı 10

Nazif Koca
İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı 13

Hüseyin Bozdağ
YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri
Federasyonu Başkanı 18

Ebru Koralı
TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı 22

Tolgahan Tabak
Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta ve
İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi 27

Şerafettin Taştan
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi 30

Süleyman Tarakçı
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi 33

KAPANIŞ 36

BASIN YANSIMALARI 37

BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTILARIMIZI **QR KODU** OKUTARAK İZLEYEBİLİRSİNİZ.

HUBUBATTA KÜRESEL TRENDLER VE TÜRKİYE

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE ULUSAL STRATEJİLER

TÜRK TARIMININ UYUYAN DEVİ ZEYTİN

DÜNÜ BUGÜNÜ YARINI İLE BAL SEKTÖRÜ

TÜRKİYE'NİN BAHARAT YOLU

EKONOMİYE YÖN VEREN ATIŞTIRMALIK: KURUYEMİŞ

BAKLAGİL SEKTÖRÜ

KIRMIZI ETTE SORUN VE ÇÖZÜMLER

UN VE UNLU MAMULLER

BEYAZ ET SEKTÖRÜ

EV DIŞI TÜKETİM SEKTÖRÜ

YUMURTA SEKTÖRÜNÜN SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

PERAKENDE GIDA TİCARETİ

YAĞLI TOHUMLAR VE BİTKİSEL YAĞ TİCARETİ

HUBUBAT SEKTÖRÜNDE DURUM VE BEKLENTİLER

TÜM YÖNLERİYLE TÜRKİYE SÜT SEKTÖRÜ

CEVİZ VE BADEMDE SORUNLAR VE ÇÖZÜMLER

KURU MEYVE ÜRETİMİ VE TİCARETİ

TÜRKİYE'DE KOOPERATİFÇİLİK

TÜRKİYE'DE ORMAN ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

PATATES, SOĞAN ÜRETİMİ VE TİCARETİ

TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ

ZEYTİNYAĞINDA TAKLİT VE TAĞŞİŞ

BALDA TAKLİT VE TAĞŞİŞ

PEYNİRDE KATMA DEĞERLİ ÜRÜNLER

İNTERNET PAZAR YERLERİNDE GIDA SATIŞI

HORECA SEKTÖRÜNDE GIDA İSRAFI

BAŞKAN SUNUŞ

Güzel bir söz vardır: “Bârika-i hakikat, müsâdeme-i efkârdan çıkar”… Yani “gerçeğin kıvılcımı, fikirlerin çatışmalarından çıkar”…

Bu söz, farklı fikirlerin açıkça konuşulduğu sağlıklı bir tartışma ortamının, gerçeğin ortaya çıkmasına veya asgari müştereklerde buluşulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak çözüm üretilmesi sağlıklı sonuçlar vermiyor. Özellikle ekonomik ve toplumsal konulardaki sorunların çözümünde farklı bakış açılarının göz önünde bulundurulması ise temel şarttır. Çünkü bu sorunların ortaya çıkış nedenlerinin başında farklı çıkar gruplarının talepleri vardır.

Sorunların çözümü için önce tüm yönleriyle ortaya konulması sonra da her çıkar grubunun önerilerinin tartışılması gerekir. Çıkar gruplarının yanında, konuyu bilimsel olarak değerlendirebilecek otoritelerin ve karar alıcıların da görüşmelerde yer almaları gerekir.

Bu nedenle, İstanbul Ticaret Borsası olarak, genelde tarım ve gıda sektörünün, özelde ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor” etkinliğimizde iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle “Horeca Sektöründe Gıda İsrafı” başlıklı toplantımızın sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

Ali KOPUZ
İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

TOPLANTI ADI
Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Horeca Sektöründe Gıda İsrafı

TOPLANTI TARİHİ 29 KASIM 2024 / 14.30

AÇILIŞ KONUŞMASI
Ahmet Bülent Kasap, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

MODERATÖR
Celal Toprak, Güvenilir Ürün Platformu Başkanı

KATILIMCILAR
- **Nazif Koca**
  İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı
- **Hüseyin Bozdağ**
  YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı
- **Ebru Koralı**
  TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı
- **Öğr. Gör. Tolgahan Tabak**
  Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
- **Şerafettin Taştan**
  İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi
- **Süleyman Tarakçı**
  İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

Moderatör Celal Toprak: İstanbul Ticaret Borsası'na, Değerli Başkanına, Değerli Meclis Başkanına ve Yönetim Kurulu Üyelerine, çok teşekkür ediyoruz. Bugün israfı konuşacağız. Bir televizyon programı yaptım, orada da gündeme aldık. Daha önceki günlerde de İstanbul Ticaret Odası, bu konuyu gündeme aldı. Öncesinde ise Gıda Perakendecileri Derneği de bu konuyu masaya yatırmıştı. Sanıyorum bugüne kadar bir türlü sonuç alamadığımız bu israf meselesinde, bu defa doğru adımlar atıp sonuç almaya çalışacağız diye düşünüyorum. Hep birlikte yaparsak, bu işi çözeriz diye değerlendiriyorum. Her zaman olduğu gibi açılış konuşması için sözü Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap'a bırakmak istiyorum.

Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Saygıdeğer Katılımcılar, Kıymetli Basın Mensupları, sizleri saygıyla selamlıyor "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarının bir yenisiyle daha sizlerle birlikteyiz. Hepinize hoş geldiniz diyorum.

Bugün "Horeca Sekötüründe Gıda İsrafı" konusunu ele alacağız. Sadece ülkemiz için değil tüm dünya için ciddi bir sorun olan gıda israfının sadece bir kısmına odaklanacağız. Bu hotel, restoran ve kafelerdeki gıda israfının nedenlerini ele alacak, çözüm önerilerimizi paylaşacağız. Bu toplantılar, bilgi ve deneyim paylaşımının yanı sıra ortak çözümler geliştirilmesi açısından büyük önem taşıyor. Bugün aramızda, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşacak olan çok kıymetli sektör duayenleri bulunuyor.

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı…

Konuşmacılarımıza hoş geldiniz diyor, kendilerine değerli katılımlarından ve katkılarından dolayı şimdiden teşekkür ediyorum.

Genel olarak üretilen gıdanın maalesef üçte biri, taze meyve sebzenin ise yarısı fire veya israfa konu oluyor. Burada gıda kaybı ile gıda israfı arasında bir ayrım yapmak istiyorum. Gıda kayıp ve firesi, genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve genellikle teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleşiyor. Gıda israfı ise ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapılıyor. Profesyonel mutfaklar ve sofralarda gerçekleşen israfın görünen ve görünmeyen yüzünden de bahsedebiliriz. Örneğin açık büfe ve her şey dâhil sistemi herkesin gördüğü, rahatsız olduğu ancak başta rekabet ve talep olmak üzere birçok nedenden bir türlü vazgeçilemeyen israfa yol açan sistemler. Misafirlerin "her şey dâhil" konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle, tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Her şey dâhil otellerde, yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var. Özellikle tabaktan geri dönen yiyecek oranlarının bu kadar yüksek olması, sektörün müşteri taleplerini doğru analiz edememesi ve servis edilen porsiyonların fazla büyük olması gibi sorunlara işaret ediyor.

İsrafın görünmeyen kısmı ise daha teknik. Örneğin, hatalı malzeme tahminleri ve yetersiz depolama alanları gibi… Bu nedenle yaşanan israfla ilgili oran ise restoranlarda %19, otellerde %5 civarında. Değerli konuklar, israf ya da kayıp, nedeni ne olursa olsun, görünsün ya da görünmesin aynı sonuçları doğuruyor: Bu israf, ülke ekonomisine verdiği makro zarardan bizzat işletmenin rekabet gücüne yaptığı mikro zarara kadar geniş bir yelpazede herkesi olumsuz etkiliyor. Bu arada bizim burada konuştuğumuz israf dolu tabağın boşalmadan dönmesiyle ilgili. Bir de tabağın boş dönse bile gereğinden fazla doldurulmasıyla doğan israf var ki, bu gündemimizde bile değil. Ama bu da önemli bir israf tipidir. Üstelik çok yiyerek yapılan israfın etkileri obezitenin doğurduğu sağlık sorunları dolayısıyla sosyal güvenlik sistemini sarsmaya kadar ulaşıyor. Yani gıda israfı, sadece gelecek nesillerin hakkı olan kaynakları değil, sosyal güvenlik sistemine zarar vererek, gelecek nesillerin adil bir dünyada yaşama haklarını da gasp ediyor.

Başta da söylediğim gibi, HORECA sektörünün her aşamasındaki israfı bilen, çözüm üretebilecek isimler bugün aramızda. Dolayısıyla, sektör paydaşlarımızın deneyim ve önerileri, daha sürdürülebilir bir gıda tüketim zinciri oluşturulmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Toplantımızın tüm paydaşlar için faydalı olmasını temennisiyle, değerli katılımcılara ve izleyicilere bir kez daha hoş geldiniz diyor, sözü kıymetli katılımcılarımıza bırakıyorum. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Başkanım, çok teşekkür ederiz. Bülent Bey ile Ayvalık'ta bir aradaydık. Zeytinyağı ile ilgili çok önemli bir etkinlikte kendisi konuşmacıydı. Herkes Borsa Meydanı'ndan bahsetti. Bu anlamda Borsa Meydanı, artık sadece İstanbul'da değil, bütün Türkiye'de yakından takip edilen ve Türkiye'nin gündemine ilişkin mesajların verildiği bir toplantı serisi haline geldi. Biz de bunu orada gözlemlemiş olduk.

Bu etkinliklere her zaman katkı sağlayan Tarım ve Orman Bakanlığı'na da buradan teşekkür ediyorum. İstanbul İl Müdürümüze hoş geldiniz diyorum. Bizimle her zaman birlikte olan Nazif Koca'ya tekrar teşekkürlerimi iletiyorum. Sözü ona bırakıyorum.

Nazif Koca
İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
İl Müdür Yardımcısı

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı Nazif Koca

Değerli Başkanım, değerli sektör katılımcıları, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Sayın İl Müdürümüz de toplantıyı takip ediyor. Ancak kendisi katılana kadar sizlere Genel Müdürlüğümüz ile İl Müdürlüğümüz 'un çalışmaları hakkında bilgi vermek istiyorum. Ayrıca HORECA sektöründeki kayıplar üzerine de biraz konuşmak istiyorum. Genelde bu sektörün katılımcıları, her sektör bazında nasıl önlem aldıklarını ve bu kayıpların nasıl oluştuğunu bize aktaracaklar. Tabii ki, Sayın Ahmet Başkanımızın da söylediği gibi kayıp ve israf konusu çok önemli. Bizim en çok israf olarak değerlendirdiğimiz, satın aldığımız ancak tüketim alışkanlıklarımız ya da ihmalimiz nedeniyle tüketmeden çöpe attığımız gıdalardır.

Her iki durumda da doğal kaynaklarımızın, emeğin ve enerjinin boşa harcanması söz konusu olmaktadır. Bu da çevresel, sosyal ve ekonomik olarak olumsuz sonuçlara yol açmaktadır. Küresel ve ulusal boyutta yapılan araştırmalara göre, dünya genelinde üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri, yani 1,3 milyar ton gıda israf edilmektedir. Bu, 1,4 milyar hektar tarım alanının boşa harcanması anlamına geliyor ve bu alan, Çin'deki toplam tarım alanından daha büyüktür. Ülkemizde de durum farklı değildir. Her yıl 18,1 milyon ton gıda çöpe gitmektedir.

Bu rakam, gıda israfının ülkemizde ciddi boyutlara ulaştığını açıkça göstermektedir. Her gün yaklaşık 4,9 milyon somun ekmek ve üretilen meyve ile sebzelerin neredeyse yüzde 50'si israf olmaktadır. Özellikle hizmet sektöründe bu tablo daha da çarpıcıdır. Bir işletme başına yıllık olarak 4,2 ton gıda ve 2.000 litre içecek çöpe gitmektedir. Bu israfın sadece yüzde 2 oranında azaltılması durumunda, 10 milyar TL tasarruf sağlanacaktır. Bu miktar, 360.000 ailenin bir yıllık asgari geçim düzeyine eşittir. Eğer israf yüzde 5 oranında azaltılabilirse, tasarruf miktarının tam 25 milyar TL'ye ulaşacağı, bunun da 900.000 ailenin bir yıllık asgari geçimini karşılayacak bir tasarruf anlamına geldiği görülmektedir.

Gıda israfının küresel bir sorun olduğunu ve hem dünyada hem de ülkemizde sürekli vurguladığımızı biliyoruz. Birleşmiş Milletler, sürdürülebilir kalkınma amaçları çerçevesinde 2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyindeki gıda atığının yarıya indirilmesi ve üretim ile tedarik zincirindeki kayıpların azaltılması hedefini koymuştur. Ülkemizde ise 11. Kalkınma Planı ve Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı'nın çalışmaları doğrultusunda gıda kayıplarının azaltılması ve israfın önlenmesi için çeşitli stratejiler belirlenmiştir.

2021 yılında açıklanan Ekonomi Reformları Paketi'nde, gıda kaybı ve israfının azaltılması amacıyla önlemler alınmış ve duyurulmuştur. Ayrıca Birleşmiş Milletler, FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) işbirliğiyle Türkiye'yi sürdürülebilir gıda sistemlerine katkı sağlayan bir ülke haline getirmek için "Gıdanı Koru ve Sofrana Sahip Çık" adlı ulusal bir kampanya başlatmıştır. Bu kampanya kapsamında, sektördeki paydaşlarla işbirliği yapılarak 94 eylem belirlenmiş ve bir strateji belgesi ile eylem planı hazırlanmıştır.

Bu eylemlerin en önemlisi dört stratejik amaca dayanmaktadır:

1. Gıda kayıplarını önlemek ve azaltmak: Bu amaçla farkındalık yaratmak, gıda kayıplarını ölçmek, gıda zincirinde verimliliği artırmak, ambalaj kullanımını optimize etmek, soğuk zincir yöntemlerini kolaylaştırmak ve toplu tüketim düzeyinde israfın önlenmesi hedeflenmektedir.

2. İnsan tüketimi için gıdanın kurtarılması ve yeniden dağıtılması: Güvenilir ve besleyici gıdanın kurtarılması ve yeniden dağıtılmasına yönelik sistemlerin iyileştirilmesi.

3. İnsan tüketimine uygun olmayan gıdaların hayvan yemi olarak kullanılması: İnsan tüketimi için uygun olmayan gıdaların, hayvan yemi olarak kullanılmasını sağlamak, gıda mevzuatına uygun hale getirilmesini temin etmek.

Eğer bunu da yapamıyorsak, kompost veya organik kompost ve devamında enerjiyi dönüştürmek gerekmektedir. Amaç, en başta gıda kaybını önlemekten geçmektedir. Bu süreç tüketiciye ulaşmadan önce başlar. Eğer gıda tüketiciye ulaşmazsa ve insan tüketiminden faydalanılamazsa, hayvan yemi olarak kullanılabilir, ardından kompost haline getirilebilir ve sonrasında enerjiye dönüştürülebilir. Bununla ilgili olarak HORECA (otel, restoran, kafe) sektörü, stratejik eylem planı çerçevesinde belirlenen bir kılavuzla bakanlığımız tarafından yayınlanmıştır. Stratejik eylem planı içinde belirlenen amaç ve hedefler doğrultusunda birçok kılavuz yayımlanmış olup, otel, restoran ve diğer toplu tüketim yerleri sektörü için de özel bir rehber hazırlanmıştır. Büyük ihtimalle sektörümüz bu kılavuzlardan haberdardır ve bu kılavuzlarda, nasıl bir strateji izleneceği, nasıl bir yol takip edileceği ayrıntılı bir şekilde belirtilmiştir.

Otel, restoran ve diğer turizm işletmelerinde her adımda israfın önlenmesi adına doğru planlama yapmak, gıda kaybını önlemede temel gerekliliktir. Özellikle çalışanların gıda israfı konusunda bilinçlendirilmesi, önemli bir fark yaratacaktır. Bunun yanı sıra doğru porsiyonlama ve tüketicilerin bilinçli bir şekilde yönlendirilmesi de israfı azaltmada etkili adımlar arasında yer almaktadır. Sektöre yönelik kılavuzda israfa dair dikkat çekici bilgiler bulunmaktadır. Örneğin, açık otel konseptlerinde tabaktan geri dönen ürün yüzde 65, butik otellerde yüzde 52, restoranlarda ise yüzde 74 civarındadır.

Nitekim depolamayı ve tedariki iyi yapmayan restoranlarda kayıp oranı yüzde 19 iken, oteller gibi yerlerde bu oran yüzde 5'e düşmektedir. Bu, 2018 yılında yapılan bir çalışmanın sonucudur. Bununla ilgili ola-

rak, biz ne yaptık? Bu sektörün yanında asıl amaç HORECA sektörüyle ilgili olarak en başta bakanlığımız olarak tüketiciye yönelik bilinçlendirmeye başladık.

Tüketici bilinçlenirse, bu olay tüketime yönelecek ve ardından sektör bazında düzenlemeler yapılacaktır. Bakanlığımız, gıdanı koru ile ilgili ön görülebilirlik faaliyetleri ve gıda denetçilerimizle Milli Eğitim Bakanlığı ile yaptığımız bir protokolle, özellikle ilkokul çağındaki çocuklara gıdanı koru ve güvenilir gıda hakkında gıda tüketimini azaltıcı eğitimler verdik. Marketlerde olgunlaşan taze meyve ve sebzelerin indirimli olarak satılması ve satışa sunulması yönünde çalışmalar yapıldı. Bakanlığımız 22 ilde, ayrıca hallerde e-anket yaparak gıda kayıpları ölçümlemesi gerçekleştirdi. Yine Türkiye Belediyeler Birliği işbirliğiyle, gıda bankacılığı için özel oturumlar düzenlendi. Tarla ortamında kalan taze meyve ve sebzeler, gönüllü gençler tarafından toplanarak ihtiyaç sahiplerine bedelsiz olarak dağıtıldı. Ayrıca, gıda bankacılığına ilişkin taslak mevzuat hazırlandı ve gönüllü hasat etkinlikleriyle de pek çok gıda kaybının önüne geçildi. Kampanya kapsamında sosyal medya üzerinden yapılan paylaşımlarla farkındalık oluşturuldu ve "Söz Ver, Rekor Gelsin" kampanyası ile 790.000 söz verildi. Bu, çevresel ve sürdürülebilirlik konusunda dünyanın en çok söz verilen kampanya rekoru olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na kaydedildi.

Bakanlığımız, HORECA sektörünün yanında lojistik sektöründe de gıda kaybının azaltılması, gıda atıklarının kompost yapılması, gıda satış noktalarında gıda israfı ile mücadele kılavuzları ve tüketiciler için "Gıdayı İsraf Etmeden Yaşama" kılavuzları yayınlayarak bilinçlendirme çalışmalarına devam etti. Ayrıca, ilimizde şeflerle yapılan toplantılarla gıda israfına yönelik çalışmalar sürdürüldü. 2022 yılı içerisinde ilimiz genelinde 184 okulda 11.597 öğrenciye, 2023 yılında 64 okulda 6.743 öğrenciye, 2024 yılında ise 78 okulda 7.330 öğrenciye gıda güvenilirliği, israf ve gıdanı koru konularında eğitim verilmiştir.

Genel olarak bakanlığımız ve ilimizdeki yaptığımız çalışmalardan bahsettim. Gıda kaybı ve israfının önemini her noktada attığımız adımlarla sadece ülkemiz için değil, dünya için de önemli birer örnek teşkil ettiğini düşünüyoruz. Birleşmiş Milletler ve Avrupa Birliği Yeşil

Mutabakatı gibi uluslararası anlaşmalar çerçevesinde de gıda kaybı ve israfını önlemek, öncelikli hedefler arasında yer alıyor. Hep birlikte bu sorunun üstesinden gelebilmek için daha fazla bilinçlenmeli ve daha fazla işbirliği yapmalıyız. Hepinize katılımınız ve bu konuda gösterdiğiniz duyarlılıktan dolayı teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Hem Tarım ve Orman Bakanlığı'na hem de İl Müdürlüğüne ayrı ayrı teşekkürlerimizi iletmek isterim. Bu konuyla ilgili, sizde verilerin de olduğunu biliyoruz. O verileri, önümüzdeki günlerde yapacağımız değerlendirmelerde kullanmak isteriz. Çünkü sizin verilerinizin çok önemli olduğunu düşünüyoruz. Ayrıca, sevgili İstanbul Ticaret Odası Başkan Yardımcısı Ahmet Özer de bizi dinliyor. Önümüzdeki günlerde, bu ekibin de katılacağı, israfın masaya yatırılacağı bir buluşma gerçekleştirmeyi düşünüyoruz. Şimdiden bu duyuruyu sizlerle paylaşmış olayım.

Ticaret Borsası'nın yaptığı bu etkinliğin çok ses getirdiğini belirtmek isterim. Şu anda Ankara'dan, İzmir'den, İstanbul'dan çok farklı sivil toplum örgütlerinden bu toplantıyı izleyenler olduğunu, ayrıca gazeteci arkadaşlarımızın da toplantıyı yakından takip ettiklerini sizlerle paylaşmak isterim.

Başından beri bu projeye destek veren, sağlıklı yaşam ve israf konularında bizimle birlikte olan, Türkiye'de toplu yemek sektöründe örgütlenmeyi başlatan isimlerden Hüseyin Bozdağ'a sözü vermek isterim.

Hüseyin Bozdağ

YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı

YESİDEF Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı Hüseyin Bozdağ

Öncelikle, Borsa Meydanı'ndaki değerli dostlara ve tüm katılımcılara selam olsun. Ahmet Başkanımızın destekleri, Celal Bey'in bu konudaki azmi ve Elif Hanım'ın koordinasyonu sayesinde gerçekleştirdiğimiz bu etkinlik, zoom üzerinden en çok takip ettiğim programlardan biri.

Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu (YESİDEF), sizin bahsettiğiniz HORECA sektörünün neredeyse yüzde 35'ini kapsıyor. Bu yüzde 35'lik kısmın hem alım hem de satım tarafını göz önünde bulundurduğumuzda yıllardır bu konuda bir çalışma hazırlığındayız. İstanbul Sanayi Odası öncülüğünde, diğer illerimizdeki sanayi odalarına da örnek teşkil etmesi amacıyla geçtiğimiz hafta önemli bir toplantı gerçekleştirdik. Bu programın, o çalışmalarımızın üzerine denk gelmesi benim için ayrı bir anlam taşıyor. Bu etkinlikte, yemek sanayiciliği veya lokantacılık alanında ev içi ya da ev dışı tüketimde israfın önlenmesiyle ilgili hem devletimiz hem de diğer konuşmacılar görüşlerini paylaştılar ve çeşitli rakamlar sundular. Bu rakamlar genelde aynı doğrultuda ilerliyor. Bu arada TÜRYİD'in sevgili Genel Sekreteri'ni de selamlamak isterim; kendisini şimdi gördüm.

Burada hem pişmiş hem de çiğ atıklardan söz ediyoruz. Örneğin, patlıcan musakka yaparken soyduğumuz patlıcan kabukları çiğ atık kategorisine girerken, tabakta bırakılan yemekler veya yenmeyen yemekler pişmiş atık olarak karşımıza çıkıyor. Bu atıklar da israfın önemli bir boyutunu oluşturuyor. Dolayısıyla, İstanbul'da ve Türkiye genelinde bir kişinin günlük yaklaşık 1,2 kilogram atık ürettiği tespit edilmiştir. Eğer bu atığın israfını tamamen önleyemiyorsak, bu durumu nasıl değerlendirebileceğimiz üzerine düşünmeliyiz. Bu doğrultuda, geçtiğimiz ay İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin talimatıyla, Ekrem Bey'in başdanışmanı ve aynı zamanda meclis üyemiz olan Mehmet Çakıllıoğlu'nun katkılarıyla bir çalışma gerçekleştirildi. Bu çalışmada, İstanbul Sanayi Odası, İSTAÇ Genel Müdürlüğü ve Türkiye Hizmet Sektör Meclisi'nin iş birliğiyle önemli bir toplantı düzenledik. Toplantıda, atıkların değerlendirilmesi konusunda somut adımlar atılması ele alındı. Bu toplantının sonunda, israf edilen ürünlerin nasıl geri kazanılabileceği konusunda bir proje hazırladık. Şu anda bu proje üzerinde yoğun bir şekilde çalışmaya devam ediyoruz.

Dünyaya baktığımızda, her yıl üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri kaybediliyor veya israf ediliyor. Türkiye'de ise her yıl kişi başına düşen gıda israfı miktarı 93 kilogramdır ve bu israf, hem çiğ hem de pişmiş yiyeceklerin atık olarak çöpe atılmasından kaynaklanmaktadır. Küresel ölçekte, perakende satış noktaları, evler, restoranlar ve tüketime hazır gıdanın yüzde 17'si doğrudan çöpe gitmektedir ki bu durum oldukça korkutucudur.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı'nın (UNEP) 2021 yılı Gıda Endeksi Raporu'na göre, gıda israfının yüzde 61'i evsel atıklar olarak gerçekleşmektedir. Endüstriyel sanayiciler, yemek sanayicileri ve HORECA kanalı olarak baktığımızda, yalnızca endüstriyel değil, aynı zamanda büyük ölçüde evsel atıkların da israfa neden olduğunu görmekteyiz. Gıda israfının yüzde 61'i evsel atıklardan kaynaklanırken, yüzde 26'sı sanayi, yüzde 13'ü ise perakende sektöründe gerçekleşmektedir. Bu durum, Eylül 2015'te Birleşmiş Milletler tarafından kabul edilen Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında vurgulanmıştır. Biz de İstanbul'u örnek alarak, bu modeli diğer illere yaymayı hedefleyen bir proje hazırlığı içerisindeyiz.

Türkiye'nin en büyük metropolü olan İstanbul'da her gün milyonlarca ton atık üretilmektedir. Çevresel sürdürülebilirlik açısından atık yönetimi büyük bir önem taşımaktadır. İSTAÇ'tan alınan verilere göre, İstanbul'da günlük 18.000 ton evsel atık çıkmaktadır. Bu atıklar, hem pişmiş hem de çiğ atık olarak değerlendiriliyor ve kişi başına günlük ortalama 1,2 kilograma denk geliyor. Atık yönetimi sürecinde, ilçe belediyelerinin bu atıkları topladığını ve yerel yönetimlerin bu konuda aktif bir rol oynadığını biliyoruz. Bu işlemin daha verimli gerçekleştirilmesi için İSTAÇ ile yaptığımız toplantıda, özellikle lokantalar, yemek fabrikaları ve otellerde bir tonun üzerinde oluşan atıkların toplanması için özel bir sistem geliştirilmesi gerektiğini vurguladık. Bu kapsamda, "Key Account" noktaları oluşturulmuş ve bu atıkların özel olarak toplanarak İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin İSTAÇ merkezinde "Biyomeditasyon" adı verilen özel enerji sistemleriyle işlenebileceği ifade edilmiştir.

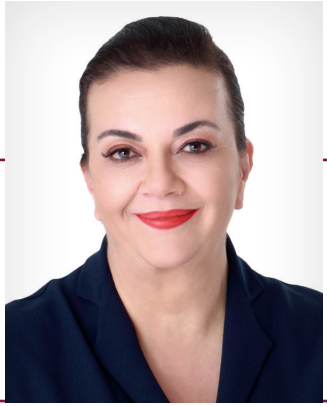
Celal Bey, bu konuyla ilgili olarak geçtiğimiz yıllarda yemek atıklarımızı ve diğer çöplerimizi belirli bir ücret karşılığında gönderdik. Ancak, belediye ile yaptığımız ön görüşmelerde, bu atıkların hem bize hem de kendilerine katkı sağlayacak bir modelle değerlendirilmesi gerektiğini düşündük. Bu doğrultuda, yemek atıklarımızdan "Bioden gübre" elde etmeye yönelik bir çalışma başlattık. Bu amaçla özel bir konteyner temin ettik. Hatta sağ olsun Zeynep Bodur Hanım'ın desteğiyle özel konteynerler getirterek iki farklı mutfakta bu sistemi denedik.

Özel olarak tasarlanmış bir konteynerin içine, yaklaşık 3-4 kilogram yemek atığı koyuyorsunuz. Üzerine, ormandan elde edilen doğal kabuklar serpilerek bir katman oluşturuluyor. Bu karışım, 21 gün boyunca bekletiliyor ve fermentasyon süreci sonunda elektriğe dönüştürülüyor. Fermentasyon sonucunda elde edilen gübreyi ise bahçelerimizde doğal gübre olarak kullanılması amacıyla tarıma uygun hale getirdik. Bu süreci bir model olarak tasarlayıp İSTAÇ'a sunduk. Dolayısıyla, çok kısa bir süre içinde israfın başka bir boyutunu ekonomiye kazandırmak amacıyla böyle bir projenin içindeyiz. Türkiye Yemek Sanayicileri Federasyonu olarak, İstanbul örneği üzerinden israfın farklı bir yönünü ele alıyoruz. Çünkü üretim sırasında çiğ atıkları bertaraf etmek

oldukça zor. Bu sorunu çözmek için ekonomiyi kalkındıracak bir model geliştirip, İstanbul Büyükşehir Belediyesi ve İSTAÇ ile birlikte bu projeyi hayata geçireceğiz. Bu çerçevede, gerçekleştirdiğiniz bu güzel çalışmalara katkı sunmuş olacağız.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Biraz önce ifade ettiğim gibi, Hüseyin Başkan'ın İstanbul Sanayi Odası'ndaki ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'ndeki rolleriyle israf meselesine çok önemli katkılar sağladığını düşünüyorum. Bu konuda önerilerde bulunabilir ve itirazlarla da çözüm süreçlerine katkı verebilir. Çünkü bu iş, anladığım kadarıyla artık sadece kurumların ve bireylerin tek başına yapabileceği bir şey olmaktan çıkmış durumda. Türkiye ekonomisini yakından etkileyen hatta enflasyon ve gelir dağılımıyla doğrudan bağlantılı olan bir konu. Bu gerçekler ışığında israfla mücadele konusunda topyekûn bir seferberlik başlatmak gerekebilir. Söylediklerinizi bu açıdan çok önemli, Hüseyin Bozdağ'a çok teşekkür ederim.

Hiç vakit kaybetmeden bir başka önemli isme, Ebru Koralı 'ya söz vermek istiyorum. Kendisi İstanbul Ticaret Odası'nın Restoranlar Komitesi Başkanı, aynı zamanda TÜRYİD'in Genel Sekreteri. Ayrıca çok önemli projeler üreten inovatif bir isim.



Ebru Koralı

TURYİD Genel Sekreteri ve
İTO Restoranlar Komitesi Başkanı

TURYİD Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı

WWF (Dünya Doğal Hayatı Koruma Vakfı) ve TESCO'nun yeni raporuna göre, dünya çapında bir yıl içinde yaklaşık 2,5 milyar ton gıda yenilmiyor. Bu yeni hesaplamalarla bize sunuldu. Bu, bizim daha önce öngördüğümüz rakamların çok üstünde. Yani yıllık 1,2 milyar tonluk bir artış anlamına geliyor. Bu yeni tahminler, yetiştirilen tüm gıdaların yaklaşık yüzde 40'ının yenmediğini gösteriyor ve daha önce tahmin edilen yüzde 33'lük orandan çok daha yüksek. Tabii ki, bunun tek sorumlusu HORECA grubu değil. Bu atıktan tek başımıza sorumlu değiliz. Hasat dönemi, lojistik süreç, satış süreci ve mutfak kullanımı, yani bizimle ilgili olan kısım; otel, restoran ve kafelerin yarattığı israf, bu yüzde 40'lık payın içinde yer alıyor.

Sıfır atık meselesine şöyle bakıyorum: Aslında bu bir sonuç, bir süreç ve yaşam boyu öğrenilmesi gereken bir yolculuktur. Bunu hem bireysel olarak hem de işletmeler bazında ele almamız gerekiyor. Bizim kanalımızda israf riski en çok iki nedenle ortaya çıkıyor. Birincisi, müşterilere çok fazla yemek servis ediliyor. Porsiyonlar büyük, eşlik eden gıdalar ise sorgusuz bir şekilde veriliyor. Örneğin, ekmek sorgusuz olarak masaya geliyor. Kebapçıya gittiğinizde yeşillikler masayı dolduruyor. Açık büfeler kilometrelerce uzunlukta kuruluyor ve hala

serpme kahvaltı çok popüler ve moda. Üstelik bu durum bizim mutfak kültürümüzü de asla yansıtmıyor. Sadece 250 kişilik bir restoran, garnitür siparişi seçimini müşteriye bırakırsa, yani "istediklerini seçip söylerseniz", yıllık 4 ton daha az atık oluşturmuş olur. Bu, ortalama büyüklükteki bir restoran için söylenebilecek bir rakam. Diğer yandan, mutfaklarda pişirme ve saklama aşamasında da çok büyük sorunlarımız var. Mutfaklarda israf oluşuyor. Başka bir deyişle, yiyecekler henüz kullanılmadan atığa dönüşüyor.

Sıfır atık ve israfı önleme yeni konular değil. Dünyada 1980'lerden sonra başlayan bu süreçle birlikte mutfakların rengi yavaşça yeşile dönmeye başladı. Aynı fikre sahip topluluklar ve fikir önderleri, tarladan sofraya hareketini başlattılar. Bu hareket, dünya çapında etkisini gösterdi ve şefler restoranlarının gıda tedariki konusunda daha dikkatli davranmaya ve üreticilerle daha sıkı bağlar kurmaya başladılar. Malumunuz, "Slow Food" hareketi gibi tüm dünyaya yayıldı ve adil gıdaya erişme isteği giderek büyüdü.

Biz de biliyoruz ki, tağşişli gıdadan mustaribiz. Hala gündemimizde bu konu var. Restoranları da kapsayan ağırlama ve turizm endüstrisinin iklim değişikliğine negatif etkisi çok yüksek. Turizm bir yandan ülke ekonomisinin gözdesi olurken, toprak kaybı, biyoçeşitliliğin azalması, suyun kirlenmesi, gıda israfı gibi temel sorunları da beraberinde getiriyor. Bugün geldiğimiz noktada, yeşil dönüşüm bir ideal olmaktan öte bir zorunluluk olarak karşımızda. Bağlantılı olduğumuz enerji, lojistik ve gıda alanları ile birlikte çok dikkatli bir yönetimle zararları minimize eden sorumlu bir yaklaşımla ilerlememiz gerekiyor.

Aslında gıda maliyetlerinin yükselmesiyle birlikte mutfaklar daha dikkatli üretim planlaması yapıyor. Restoranlar ve kafeler gıdayı işleme süreçlerinde daha dikkatli ancak bu yeterli olmuyor. Ayrıca kamuoyunun bilinçlenmesi için de sıfır atık hareketinin uygulanmasında restoranlar farklı bir sorumluluk üstleniyor ve rol model olarak hareketin sahnesine dönüşüyor. Yani aslında kamu, tüm iletişimi de; nasıl su tasarrufunun farkındalığını otel odalarında öğrendiysek, havluların yıkanma süreleriyle hatırlarsınız, ben şahsen ilk farkındalığımı bir otel odasında "Ya suyu böyle mi tasarruf ediyoruz, böyle mi etmeliyiz?"

sorusuyla yaşamıştım.. Bu süreç 80'lerin sonu, 90'ların başı gibi bir dönemde bu şekilde başladı. Sıfır atık hareketinde, restoranların davranış biçimi aslında toplumu yönlendiren bir harekete dönüşüyor. Bu anlamda, restoranlardaki bu uygulamanın benimsenmesini çok önemsiyorum. Malumunuz, atıklar ayrıştırılarak hayvan yiyeceği veya kompost gibi gübreye dönüştürülebiliyor. Atıksız mutfak ideali ile yeniden kurgulanan mutfak anlayışı, zorunlu olarak oluşan dönüşülebilir atıkların değerlendirilmesi ve yeniden kazanılması mümkün hale geliyor.

Atıksız üretim maalesef mümkün değil. Portakal suyunu sıktığınızda, kabuğu çöpe gitmek yerine geri dönüşüme giderse anlamlı olur. Elbette ki gıdayı çok iyi işliyoruz, ancak şunu da bilmemiz gerekiyor ki geçtiğimiz günlerde nar kabuklarının ihracatı gündem oldu. Aslında atık dediğimiz her şeyin bir gün işe yarayabileceğini veya başka bir alanda değerlendirilebileceğini unutmamamız gerekiyor. Dolayısıyla çöpümüzü çok iyi ayrıştırmamız önemlidir. Ayrıca, bu genel doğrusal ekonomi olarak adlandırdığımız "al- yap- at" ekonomisinden uzaklaşmamız ve şu anda atık olarak gördüğümüz her şey için bir sonraki hayatı öngörmemiz gerekiyor. En önemli çevresel etkiyi azaltırken, aynı zamanda yeni iş olanakları sağlayan ve yeni bir ekonomik model olarak döngüsel ekonomiyi düşünmemiz gerekiyor. Sadece mutfakta değil, işletmelerin tasarımında da ileri dönüşümle kazanılmış malzemelerle yapılan kafe ve restoranlar ödüllendiriliyor. İkinci el pazarı bizim dünyamızda oldukça hareketli. Yeni kurulan işletmeler tercihlerinde bu yönde tercihler yapıyor. Endüstriyel mutfak ekipmanlarında enerji tasarruflu inovatif tasarımlar öne çıkıyor. Sarf malzemelerimiz daha az plastik içeriyor ve daha az kullanıyoruz. Daha az sarf ediyoruz. Cam şişe, iyi bir restoranı tanımlarken artık zorunlu hale geldi. Bazı derecelendirme kategorilerinde de bu kriter yer alıyor. Örneğin, Michelin Yıldızı almak için restoranın plastik kullanımını sıfıra indirmeniz ve masaya servis edilen suyu cam şişede sunmanız gerekiyor. Eğer cam ve plastikten uzaklaşır, cam sürahiyle servis yaparsak en güzel sonucu elde ederiz. Ama diyelim ki plastikten vazgeçtik, yine de 250 kişilik bir restoranda 10.000 cam şişe kullanırsak, 10.000 plastik şişeden doğaya yayılan atıklardan kurtulmuş oluruz. Bu rakamları çok önemsiyorum çünkü bu küçük değişiklikler, kümülatif bir etkiye baktığımızda mü-

kemmel sonuçlara bizi çok hızla götürebilir. Kompost konusunu da çok önemsiyorum çünkü gıda atığı ister istemez oluşuyor; hem hazırlık aşamasında hem de masadan dönen artıklarla. Bazı belediyeler, atıkları dönüştürebilmemiz için kompost makineleri kuruyor. Biz mesela 2015 yılında "Yeşil Nesil Restoran" uygulamasıyla bunu başlattık. O dönemde erken bir uygulamaydık ve Beşiktaş Belediyesi İstanbul'da farklı noktalarda, biliyorsunuz Beşiktaş restoranlar ve otellerin yoğun olduğu önemli bir bölgedir, 2-3 noktaya kompost makinesi kurdu ve tam anlamıyla geri dönüşümü sağladı.

Bireysel olarak birçok restoranda, "Bokashi Tekniği" denilen ve daha önce anlatıldığı üzere kat kat atıkların istiflendiği, öz sularının zaman içinde alındığı, hiç koku yapmayan ve çöp kovası kadar yer kaplayan bir kompost uygulamasıyla geri dönüşümden tamamen bahsedebiliriz. Bu yöntemle, atıklar yeniden gübre olarak kullanılabilir, kendi bahçelerimize ya da misafirlerimize hediye edilebilir. Elbette şefler de bu sıfır atığın izini sürüyor, yeni tarifler gelişiyor. Her ürün için bu mümkün olmayabilir, ancak en minimumda atık çıkaracak şekilde maliyetleri göz önünde bulundurarak ürünü en iyi şekilde kullanmaya çalışıyoruz.

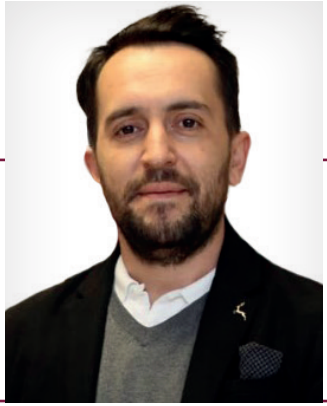
Mesela, Adana bölgesinde tamamen atıklardan, maydanoz saplarından yapılan özel bir yemek yıllardır yapılıyor. Aslında bizim ev mutfaklarımızda, anne mutfaklarımızda çok özel tariflerimiz var. Örneğin Tokat'ta biber başı yemeği, biberlerin içi doldurulup, artan yapraklardan başka bir yemek yapılıyor. Böyle dönüşümler de mümkün. Bunları da düşünmemiz lazım. Yani şeflerle birlikte bu hareketi zaten başlattık, hep birlikte çalışıyoruz. Ürünü son ana kadar, en küçük parçasına kadar kullanmak bizim hedefimiz. Ayrıca, pandemi ile hızlanan dijital dünya ve sipariş ile depolama sistemlerinin dijital dönüşümü sayesinde, işletmelerde kâğıt kullanımını neredeyse sıfır noktasına getirdik. Amerikan servislerin çoğundan kurtulduk, plastik pipetleri kaldırdık, plastik çatal ve bıçak kullanmamaya çalışıyoruz.

Tedarikçilerimizin hemen hemen hepsinde, ahşap ve geri dönüştürülebilir ürünler raflarda yer almaya başladı. Yani aslında az da olsa bir değişim gerçekleşiyor. Ancak tüm bunlar, işletmeler için mali bir

yük oluşturuyor. Ne yazık ki, bu süreç devam ederken, hala bir derecelendirme sistemi veya ödüllendirme mekanizması bulunmuyor. En azından, ayırdığımız çöpleri gelip alacak bir hizmetin de karşımızda olmadığını belirtmek gerekiyor. Bunların hepsi, bunu yapan her işletme için maddi ve manevi bir külfet oluşturuyor, bunu da belirtmek istiyorum. Yani bu adımlar, hiç de kolay ve kendiliğinden gelişen şeyler değil. İşletmeler gerçekten bunun için çaba gösteriyorlar. Bu çabaların karşılığında, ayrıştırdıkları çöpün ve atığın sorunsuz bir şekilde alınmasını bekliyoruz.

Sözlerimi toparlarsam, 25 yıl sonra bu toplantıya katılan herkesin göreceği kadar yakın bir dönemde, dünya nüfusunun 2 milyar kişi daha artacağı öngörülüyor. Bu durumda, gıda üretimimizi yüzde 60 oranında arttırmamız gerektiğini bugünden başlamamız gerektiğini unutmamalıyız. Daha temiz ve daha adil bir dünya için gıda israfını hızla durdurmalıyız. Şimdilik söyleyeceklerim bu kadar. Eğer isterseniz daha sonra bir tur daha devam edebiliriz.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim, Ebru Hanım. Bu arada, sorularınız olursa bizimle paylaşabilirsiniz. Buradan izleyen sevgili dostlarımız için bir kez daha hatırlatmak istiyorum. Her türlü sorunuzu almaya hazırız. Şimdi ise "Acaba üniversite bu olaya nasıl bakıyor, nasıl değerlendiriyor?" sorusuna yanıt bulmak üzere Karabük'e gidiyoruz. Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünden Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak'a sözü bırakmak istiyorum. Hocam, buyurun.



Tolgahan Tabak
Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta
ve İkram Hizmetleri Bölümü
Öğretim Görevlisi

Karabük Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak

Bu platformda bize yer verdiğiniz için herkese teşekkür ederim. Toplantının başından itibaren çok değerli bilgiler edindik ve birçok önemli noktayı not aldık. Bir anlamda, bu notlar bizim için birer "ev ödevi" niteliğinde. Bizler, üniversiteler olarak piyasanın ihtiyaçlarına yönelik çözümler üreten ve ülkenin katma değerine katkı sağlayan bir bilgi üretim ve uygulama merkezi olarak kendimizi konumlandırıyoruz.

Bugünkü konuşmamda özellikle HORECA kanalları (otel, restoran, kafe) üzerine odaklanmak istiyorum. Bu alanda karşılaştığımız en büyük sıkıntı, mutfak süreçlerinde oluşan hatalar ve bu hataların yol açtığı israf. Örneğin, özellikle restoranlarda kullanılan et ürünleri üzerine yoğun bir şekilde çalışıyoruz. Bu çalışmalarda 39 farklı üniversiteden veterinerler, beslenme uzmanları, gıda mühendisleri, gastronomlar, şefler ve özel sektör paydaşlarıyla iş birliği yapıyoruz. Ayrıca Ebru Hanım'ın da çalışmalarımıza büyük katkıları var. Amacımız, mutfak içinde ortaya çıkan hataları minimum seviyeye indirerek daha verimli ürünler elde etmek ve israfı azaltmak. Örneğin, yanlış porsiyonlama, hatalı menü planlama, depolama sorunları ya da stok yönetimi gibi süreçler büyük kayıplara yol açabiliyor. Ancak bizce bu kayıpların önemli bir kısmı, yemeklerin tüketici beklentilerini karşılamaması nedeniyle

ortaya çıkıyor. İşte tam da bu noktada, mutfak süreçlerini iyileştirmek için akademik çalışmalar yürütüyoruz. Çünkü kayıp, aynı zamanda bir israftır. İsrafı önlemek ise ekonomik büyüme, enflasyon kontrolü ve ticari hacmin artışı gibi birçok alanda olumlu sonuçlar doğurabilir.

TÜİK ve Et ve Süt Kurumu verilerine göre, Türkiye'de 2023 yılında toplamda yaklaşık 2 milyon ton et tüketilmiştir. Bunun yüzde 60'ı gıda endüstrisinde kullanılmıştır. Ancak, pişirme kaynaklı kayıplar ciddi bir sorun teşkil etmektedir. Ortalama olarak, iyi bir etin pişirme sırasında yüzde 30-35'i kaybedilmektedir. Bu oranı yüzde 5-6 seviyelerine indirebilirsek, ülke genelinde 600.000 tona kadar et tasarrufu sağlayabiliriz. Bu noktada, geleneksel pişirme yöntemlerinin verimliliği artırmada yetersiz kaldığını görüyoruz. Endüstriyel et ürünlerini daha etkili şekilde işleyebilmek için modern teknikler kullanılmalıdır. Ayrıca, bu süreçte hem üniversitelerin hem de sektörün ihtiyaçlarına uygun bir bilgi alışverişinin sağlanması önemlidir. Çünkü her yıl yüzlerce mezun sektöre katılıyor, ancak endüstri ve eğitim arasındaki bağlantıların zayıf olması, sürdürülebilir çözümlerin uygulanmasını zorlaştırıyor.

Marinasyon süreçleri de israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Türkiye genelinde marinasyonda kullanılan malzemelerin verimli kullanılmaması nedeniyle yılda yaklaşık 2,5 milyar TL'lik bir ekonomik kayıp yaşandığı tahmin edilmektedir. Bu kayıp zeytinyağı, baharatlar ve aromaların yanlış kullanımından kaynaklanmaktadır. Ayrıca bu süreçlerde yapılan hatalar, ürünlerin depolanması ve tüketiciye sunulması aşamalarında da ciddi sorunlara yol açmaktadır.

Biz akademik camia olarak, mutfak süreçlerinde israfı en aza indirmek ve verimliliği artırmak için özel sektör, ticaret odaları ve STK'larla yakın iş birliği içinde çalışıyoruz. Bu çalışmaların temel hedefi, sektördeki kayıpları minimum seviyelere indirerek hem ticari hacmi artırmak hem de tüketici memnuniyetini sağlamaktır. Ayrıca, restoranlardaki maliyet unsurlarını azaltarak, ürünlerin satış fiyatlarını düşürürken kâr marjını koruyabilecek çözümler geliştirmek istiyoruz. Bu süreçte, şeflerin hatalarını analiz etmek ve doğru uygulamalar için rehberlik sağlamak, ticari olarak daha verimli ürün gamlarının oluşturulmasına da katkı sağlayacaktır. Üniversiteler ve sektör arasındaki bilgi transfe-

rini güçlendirerek, eğitimle bu sorunların çözümüne yönelik önemli adımlar atabiliriz.

Celal Toprak: Teşekkür ederiz. Şimdi iki değerli konuğumuz daha var. Her ikisi de İstanbul Ticaret Borsası'nın önemli isimleri ve aynı zamanda konuları çok yakından bilen uzman kişiler. Birazdan sözü onlara bırakacağım. Bu arada bizi sivil toplum örgütlerinden ve medyadan çok değerli isimler izliyor. Özellikle Abdullah Cerman'a selamlarımızı iletiyoruz. Belki ekmek israfı konusunu ayrıca bir başlık olarak kendisiyle ele alabiliriz. Ahmet Yücesan, kırmızı et konusunda Türkiye'de önde gelen bir isim. Çetin Topaloğlu ise fındık sektörünün önemli temsilcilerinden biri. Işılay Hanım, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi olarak aramızda. İsmet Aral Bey, İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi yine aramızda. Ülkü Karakuş, Mehmet Tevfik Dinçer ve Gündüz Üç meslektaşımız da bizleri izliyor. Onlara ve diğer tüm katılımcılara selamlarımızı ve teşekkürlerimizi iletiyoruz.

Şimdi sözü, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Sayın Şerafettin Taştan'a bırakıyorum.

Şerafettin Taştan
İstanbul Ticaret Borsası
Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan

Öncelikle, tüm katılımcıları sevgi ve saygıyla selamlıyorum. Bu programı istikrarlı bir şekilde devam ettiren kıymetli Bülent Başkanımıza da teşekkür ediyorum. Müsaadenizle, iki aşamalı bir konuşma yapacağım. Gerçi konuşmacıların birçoğu gıda israfıyla ilgili düşüncelerini paylaştılar. Ancak ben de hem tespitlerimi hem de önerilerimi dile getirmek, ardından sektörümüzle ilgili neler yapılabileceği konusunda fikirlerimi sunmak istiyorum.

Değerli dostlar, gıda israfının ağırlıklı olarak gelişmiş ülkelerin bir sorunu olduğu düşünülse de aslında tüm ülkelerin karşı karşıya olduğu bir problem olduğu açıktır. Gelişmiş ülkelerde bu sorun genelde aşırı tüketim şeklinde görülürken, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde verimsizlik, nakliye, depolama ve sokak tüketimi gibi farklı şekillerde karşımıza çıkıyor. Ancak israfı sadece çöpe atılan gıda olarak görmek ve bunun ekonomik boyutunu göz ardı etmek ciddi bir eksikliktir.

İsrafın ekonomik boyutuna baktığımızda oldukça çarpıcı rakamlarla karşılaşıyoruz. Daha önce konuşan dostlarımız da belirttiler; dünya genelindeki 4 milyar tonluk gıda üretiminin yaklaşık üçte biri israf ediliyor. Hatta Ebru Hanım, bu rakamların güncellendiğini ve daha da korkutucu boyutlara ulaştığını ifade etti. Ülkemize baktığımızda,

18 milyon tonluk bir kaybın ekonomik değerinin yaklaşık 18 milyar dolar olduğu belirtiliyor. Ayrıca, bu kaybın iş gücüne ve Sağlık Bakanlığı bütçesine etkilerini düşündüğümüzde, toplam maliyetin 45-50 milyar doları bulduğunu söyleyebiliriz. Bu rakamları anlamlandırmak için şöyle bir kıyaslama yapabiliriz: Ülkemizin dev projelerinden Avrasya Tüneli 1,2 milyar dolara, Çanakkale Köprüsü 2,8 milyar dolara, 3. Köprü 6 milyar dolara, İzmir Otoyolu (Körfez geçişi dâhil) 11 milyar dolara ve TOGG fabrika yatırımı 800 milyon dolara mal oldu. Bu beş projenin toplam maliyeti yaklaşık 22 milyar dolar. Gıda israfının ekonomik boyutu ise bu dev projelerin toplamını iki katına çıkartacak kadar büyük.

İsrafın büyümesi, kaynakların ve dünyanın tükenmesi anlamına geliyor. Her israf edilen gıda, enerji kaybı demek. İklim değişikliği, sağlıksız nesiller, obezite gibi sorunları da düşündüğümüzde, israfın boyutları daha net anlaşılıyor. Nitekim dünkü toplantımızda Ali Kopuz Başkanımız bu konunun bir insanlık suçu olduğunu ve dini açıdan da haram kılındığını çok güzel bir şekilde ifade etti.

Peki, bu konuda neler yapılabilir? Şüphesiz, bu tür toplantılar son derece önemli ve anlamlı. Ancak rakamların gösterdiği üzere gıda israfının etkisi çok büyük ve geniş bir alana yayılmış durumda. Dolayısıyla, sadece bu toplantılarla çözüme ulaşılabileceğini düşünmüyorum. Bunun bir devlet politikası haline getirilip, tüm paydaşların bir araya gelerek topyekûn bir çalışma yapması gerektiğine inanıyorum. Bu, pansuman tedbirlerle çözülecek bir sorun değil. Bu noktada özel sektörün de önemli bir rol oynadığını düşünüyorum. Özellikle ekonomik ve verimlilik boyutunu dikkate alan iş dünyası, zaten gerekli önlemleri almaya çalışıyor. Ancak en kritik nokta nihai tüketicinin eğitilmesidir. İstatistikler, israfın yüzde 60'ının evlerde gerçekleştiğini gösteriyor. İş dünyası ve sanayi, karlılık ve bilinçli üretim nedeniyle israfı minimuma indirmiş durumda. Ancak nihai tüketici tarafında bu israfı önlemek daha zor görünüyor.

Ebru Hanım'ın porsiyon büyüklüklerinden ve çeşit fazlalığından bahsetmesi son derece yerinde bir tespitti. Maalesef tabldot sisteminde hâlâ aşırı porsiyonlar servis ediliyor. İnsanlar tabağını doldurmayı ter-

cih ediyor ve bu durum ciddi bir israf yaratıyor. Kendilerini uyardığınızda ise, "Parasını ödedim, istediğimi yaparım" gibi tepkilerle karşılaşıyorsunuz. Ancak herkesin şunu anlaması gerekiyor: Fazladan alınan her yemeğin maliyeti yine bireylerin cebinden çıkıyor.

Sonuç olarak, her fazla yemeğin sağlıklı olmadığı, her lezzetli yemeğin doğru bir seçim olmadığı bilincini nihai tüketiciye kazandırmalıyız. Eğer bu konuda bireyleri eğitemezsek, yalnızca iş dünyasının alacağı önlemlerle bu sorunu çözmemiz mümkün değil.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederim. Ayrıca, tüm konuşmacıların değerlendirmeleri için de minnettarız. Açıkçası, sizin konuşmanız son derece etkileyiciydi. Ağzınıza sağlık, çok teşekkür ederiz. Hep birlikte bir şeyler başarabileceğimize dair verdiğiniz mesajlar da oldukça kıymetliydi. Bu yönüyle de konuşmanız çok anlamlıydı. Şimdi, sözü Süleyman Tarakçı'ya bırakmak istiyorum. Süleyman Bey, birçok özelliğiyle öne çıkan bir isim; başarılı bir iş insanı ve önemli bir markanın sahibi. Ancak özellikle Karadeniz mutfağına verdiği destek nedeniyle kendisine kişisel olarak da teşekkür etmek isterim. Karadeniz mutfağını her zaman büyük bir özveriyle destekleyen bir iş insanı olarak, markası ve düzenlediği etkinliklerle bu konuda önemli katkılar sağlıyor. Bizim yöresel lezzetlerimizi ve tatlarımızı kamuoyuna duyurdukları için kendilerine teşekkür ediyor, sözü Süleyman Bey'e bırakıyorum.

Süleyman Tarakçı
İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı

Öncelikle Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor programına ve değerli katkılarınıza Güvenli Ürün Platformu adına çok teşekkür ediyorum. Değerli katılımcılara da hoş geldiniz diyorum.

Bugüne burada konuşulan başlıkları tekrar etmek istemiyorum. Zira gıda israfına neden olan unsurlar zaten belli. Yanlış stok yönetimi, yanlış sipariş planlaması, yanlış porsiyonlama, yanlış depolama koşulları, yemek hazırlığı sırasında oluşan atıklar, menü planlamada yapılan hatalar ve personel eğitimi eksiklikleri gibi toplamda 6-7 başlıktan bahsediyoruz. Bunların ayrıntılarına girmek istemiyorum. Ancak, bugünkü konuşmalardan çok önemli bir sonuç çıkardığımı ifade etmek isterim: Ölçemediğiniz bir şeyi yönetemezsiniz ve elimizde ölçülebilir veriler varsa, bu durumu kontrol altına almak mümkündür.

Şunu da vurgulamak isterim ki atık ve israf tamamen farklı kavramlardır. Atık, Ebru Hocam'ın da belirttiği gibi bir portakalın kabuğu gibi değerlendirilebilir malzemelerdir ve bu israf değildir. Portakal kabuğu enerjiye dönüştürülebilir, gübre olarak kullanılabilir ya da son dönemde oldukça gelişen vegan deri sektöründe ham madde olarak değerlendirilebilir. Ancak israf boyutunda durum farklıdır. Burada sektörün tüm paydaşları devreye girmelidir: üniversitelerin gastronomi bölüm-

leri, sektöre yön veren dernekler, şefler, sosyal medya fenomenleri, diziler, filmler, aktivistler ve sanatçılar. Çünkü israf, sadece ekonomik değil, aynı zamanda sosyolojik ve psikolojik boyutları olan bir meseledir. Bu kapsamda çözüm için yalnızca bir kurum ya da bakanlık değil, en az beş Bakanlığımızın iş birliğiyle hareket edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Tarım Bakanlığı bu sorunun çözümünde yalnız başına yeterli olamaz. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı gibi kurumlarla geniş bir konsorsiyum oluşturulmalıdır. Bu aslında bir pazarlama stratejisidir. Kamu spotları, toplumsal farkındalığı artırmak için oldukça etkili bir yöntem olabilir. Ancak yalnızca kamu spotlarıyla yetinilmemeli, diziler ve filmler aracılığıyla da bu konuda toplumu bilinçlendirecek adımlar atılmalıdır.

Restoran işletmeciliği yapan biri olarak kendi deneyimlerimden bahsedecek olursam, toplumda bu konuda bir farkındalık olduğunu görüyorum. Örneğin, bazı müşterilerimiz evine kahvaltı tabağı siparişi veriyor. Bu ilk bakışta yadırganabilir ya da farklı algılanabilir. Ancak, sürekli evde kahvaltı alışkanlığı olmayan bir kişinin dışarıda yapacağı masrafla kıyaslandığında, evine kahvaltı tabağı siparişi vermesi hem ekonomik hem de israfı önleme açısından daha makul bir tercih oluyor.

Restoranların menü planlaması da israfın önlenmesinde en kritik unsurlardan biridir. Farklı garnitürler kullanmak yerine geçişli ürünlerle menü oluşturmak, hem çeşitliliği korur hem de israfı azaltır. Özellikle yeşilliklerdeki kayıplar gibi konularda zaten ciddi sıkıntılar yaşanıyor; dolayısıyla bu alanda dikkatli olmak çok önemli.

Son olarak, atık ve israf konularını birbirinden net bir şekilde ayıracak çalışmalar yapılmalı. Bunun için az önce bahsettiğim tüm paydaşlarla birlikte hareket edilmeli ve bu konuda liselerden başlayan bir eğitim modeli oluşturulmalıdır. Filmler, diziler, aktivistler ve sanatçılar bu sürecin içinde yer almalı ve farkındalık artırıcı projeler geliştirilmelidir.

Celal Toprak: Biraz önce dikkat çekilen "her şey dâhil" sistemine ilişkin önemli bir nokta vardı. Emin Demirci Beyefendi, bu konunun üze-

rinde özellikle durulması gerektiğini ifade etti. Gerçekten de, önümüzdeki günlerde "her şey dâhil" sisteminin daha fazla tartışma konusu olacağını düşünüyorum. Bu arada, konuşmacılardan ekleme yapmak isteyen var mı? Onu da sormak isterim.

Süleyman Tarakçı: Müsaadenizle bir konuya daha değinmek isterim. Restoran menümüzde kahvaltı seçeneklerimiz arasında kahvaltı tabağı ve serpme kahvaltı bulunuyor. Daha önce açık büfe de sunuyorduk. Ancak pandeminin getirdiği değişimlerle birlikte açık büfeyi kaldırdık. Buna rağmen, serpme kahvaltıya devam ediyoruz. Fakat daha güzel bir alternatifimiz var ve elimizden geldiğince insanları buna yönlendirmeye çalışıyoruz: seçmeli kahvaltı. Müşterilerimiz sadece canlarının istediği ve gerçekten tüketecekleri ürünleri sipariş ederek israfı en aza indirebiliyorlar. Biz bu anlayışı savunuyoruz ve teşvik ediyoruz. Ancak burada bile bir tembellik, üşengeçlik veya alışkanlık olduğunu gözlemliyoruz. İnsanlar seçmeli kahvaltıda karar vermek yerine, kolaylıkla serpme kahvaltıya yöneliyorlar. Bu noktada, az önce bahsettiğim farkındalık yaratma konusuna, özellikle kamu spotları aracılığıyla, daha fazla önem verilmesi gerektiğini düşünüyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz. Gerçekten seçmeli kahvaltı hayatımıza girebilir. Mesela bazen öyle bir tabak geliyor ki, o tabaktaki en az iki tane, üç tane ürünü ben asla yemiyorum. O ürünler israf olmuş oluyor. Bu seçmeli kahvaltı kavramını oturtabiliriz. Hep beraber bunun çalışmasını da yapabiliriz. Biraz önce ifade ettiğim gibi, mailinizi ve iletişim bilgilerinizi bizimle paylaşırsanız, hem bu toplantının hem bundan sonraki toplantıların bilgilerini sizinle paylaşabiliriz. Bunun da altını çizmek isterim. Kapanış konuşması için sözü Ahmet Bülent Kasap'a bırakmak istiyorum.

KAPANIŞ

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Değerli konuklarımız, İstanbul Ticaret Borsası adına; kıymetli katılımlarından dolayı tüm konuşmacılarımıza ve izleyenlere ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Bugün burada, sektörümüzün önemli konularından birini masaya yatırdık. Sektörün paydaşları konuyu çok yönlü ele alarak, sorunları ve olası çözüm yollarını bizlerle paylaştılar. Yine çok değerli bilgiler verdiler.

Her toplantı sonrası yaptığımız gibi toplantının çıktılarını, rapor haline getirip ilgili makamlara iletecek, Konuşulanları hem basılı, hem de e-kitap olarak yayınlayacağız. Ayrıca toplantı videosunu YouTube kanalımıza yükleyeceğiz. Böylece hem daha fazla kişiye ulaşmayı hem de tarihe not düşmeyi hedefliyoruz. Basının da katıldığı bu toplantıların sonuçları kamuoyu ile paylaşıldıkça ortak akıl ile üretilmiş çözüm önerilerinin, sorunların ortadan kaldırılması için destek olacağını umuyoruz. Toplantının arka planında emeği geçenlere de şükranlarımı sunuyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

BASIN YANSIMALARI

AKŞAM

HER ÜÇ TABAKTAN İKİSİ ÇÖPE GİDİYOR

HER ŞEY DAHİLDE BÜYÜK İSRAF

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap otel ve restoranlarda büyük gıda israfı yaşandığını söyledi. Kasap, "Her şey dahil sistemde tabağın üçte ikisinin çöpe gittiğini gösteren araştırmalar var" dedi.

İSTANBUL Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" konuşuldu. Toplantıda konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, üretilen gıdanın üçte birinin, taze meyve ve sebzenin ise yarısının fire veya israfa konu olduğunu belirterek, "Gıda kaybı ile gıda israfı arasında ayrım yapmak istiyorum. Gıda kayıp ve firesi, tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleşiyor. Gıda israfı ise ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapılıyor. Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle, tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var" dedi.

1.3 MİLYAR TON İSRAF

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür Yardımcısı Nazif Koca, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkat çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1.3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18.1 milyon ton civarında. Yaklaşık 4.9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor" dedi.

ÇALIŞMALAR YAPILIYOR

YESİDEF (Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu) Başkanı Hüseyin Bozdağ, yemek sanayicilerinin horeca sektörünün yüzde 35'ini oluşturduğunu belirterek, israfı önlemeye yönelik çalışmalara dikkat çekti. Türkiye'nin en büyük metropolü İstanbul'un her gün binlerce ton atık ürettiğine değinen Bozdağ, "İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1.2 kg atık söz konusu. Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor" dedi.

Tüketiciler bilinçli olmalı

İSTANBUL Ticaret Borsası Meclis Üyesi Şerafettin Taştan, gıda israfının engellenmesinin yolunun nihai tüketiciden geçtiğini ifade ederek, "Gıda israfının yüzde 60'ı ev halkı tarafından gerçekleştiriliyor. Bu nedenle israfın önlenmesinde tüketicinin bilinçlendirilmesi kritik. Özel sektör, hem ekonomik hem de verimlilik açısından israfı önlemek için elinden geleni yapıyor. Ancak fazla yemeğin sağlıklı bir beslenme anlayışı olmadığını, nihai tüketiciye benimsetmezsek sadece iş dünyasının çabalarıyla gıda israfını önlemenin mümkün olamayacağını düşünmüyorum" diye konuştu.

Garnitür servisi bile etkiliyor

GIDA israfının boyutuyla ilgili son yapılan araştırmaların tahmin edilenden fazla kayıp yaşandığını gösterdiğine dikkat çeken Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği Genel Sekreteri ve İTO Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, "250 kişilik bir restoranda sadece garnitür otomatik olarak servis edilmez de müşterinin talebine göre yapılırsa yıllık 4 ton gıda atığı engellenebiliyor" dedi. İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı da gıda israfıyla mücadele için topyekün hareket edilmesi gerektiğini belirterek "farkındalık oluşturulması gerekiyor" dedi.

Aydınlık

İsrafı yüzde 5 azaltmanın tasarrufu 900 bin aile asgari geçimi ediyor

İSTANBUL Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı.

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu.

ÜRETTİĞİMİZ SEBZE MEYVENİN YARISI ÇÖPE GİDİYOR

Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor." ifadelerini kullandı.

TABAKTAKİ YEMEĞİN 3'TE 2'Sİ GERİ DÖNÜYOR

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi.

Gıda israfının ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapıldığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var." değerlendirmesini yaptı.

YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ da "İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu. Konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardından elektriğe dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırılması için yeni bir sistem üzerinde çalışıyoruz." dedi.

EKONOMİ POLİTİKA DÜNYA

Türkiye'de 18,1 milyon ton gıda israf oluyor

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu. Etkinlikteki konuşan İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor" dedi.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi.

YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ da İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıktığını belirterek, kişi başı günlük ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu olduğunu söyledi.

MİLLİ GAZETE

İSRAF, YEDİĞİMİZİ GEÇİYOR

İSTANBUL Ticaret Borsası'nın (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı.
İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu.
Etkinliğe İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Korali, Karabük Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı katıldı.

"HORECA SEKTÖRÜNDE İSRAF CİDDİ BOYUTLARDA"

Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti.
Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor." ifadelerini kullandı.

"HORECA SEKTÖRÜNDE 1 TONUN ÜZERİNDE OLUŞAN ATIKLAR İÇİN GERİ DÖNÜŞÜM ODAKLI PROJELER YÜRÜTÜLÜYOR"

YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ da yemek sanayicilerinin sektördeki payının yüzde 35'ini oluşturduğunu belirterek, gıda israfını önlemeye yönelik çalışmalara vurgu yaptı.
İstanbul'un her gün binlerce ton atık ürettiğine değinen Bozdağ, şunları kaydetti:
"İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu. Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor. Konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardından elektriğe dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırılması için yeni bir sistem üzerinde çalışıyoruz."

"TABAKLARIN BÜYÜK KISMI DOLU ANCAK YENMEMİŞ SEKİLDE GERİ DÖNÜYOR"

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesının gerçekleşte tarladan sofraya kadar olan sürecte ve sıklıkla teknoloji yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Gıda israfının ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yaşadığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her sey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek memnıs sekılde geri dönüyor. Yıyecekerın yaklaşık üçte ikisinin tabakları dondurgunu gösteren araştırmalar var" değerlendirmesini yaptı.

Türkiye

900 BİN AİLENİN GEÇİM ÜCRETİNE DENK GELİYOR

İsrafı yüzde 5 azaltırsak 25 milyar TL tasarruf ederiz

■ İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği toplantıda 'Horeca Sektöründe Gıda İsrafı' masaya yatırıldı. İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor" dedi. İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Başkanı Hüseyin Bozdağ ise "İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu. Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor. Konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardından elektriğe dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırılması için yeni bir sistem üzerinde çalışıyoruz" diye konuştu.

EKONOMİ POLİTİKA KÜLTÜR
Analiz

İSTİB'DE OTEL, RESTORAN VE KAFELERDEKİ GIDA İSRAFI MASAYA YATIRILDI

TÜRKİYE'DE 18,1 MİLYON TON GIDA İSRAF EDİLİYOR

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor" dedi

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı.

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu.

Etkinliğe İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ercan Koralı, Karabük Üniversitesi Gıda Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Çabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı katıldı.

HORECA SEKTÖRÜNDE İSRAF CİDDİ BOYUTLARDA

Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti.

Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin

liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor." ifadelerini kullandı.

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var." değerlen-
nesini yaptı.
ESİDEF Başkanı Hüseyin Boz-
da yemek sanayicilerinin sek-
teki payının yüzde 35'ini oluş-
luğunu belirterek, gıda israfını
emeye yönelik çalışmalara vurgu
tı.

EKONOMİ POLİTİKA KÜLTÜR
Analiz

Türkiye'de üretilen gıdanın 18,1 milyon tonu israf ediliyor

Gıda israfında zirvedeyiz

İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor" ifadelerini kullandı. İstanbul Ticaret Borsası (İSTİB) Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Gıda israfının ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapıldığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var" değerlendirmesini yaptı. ➡7

HABERLER.COM

Horeca Sektöründe Gıda İsrafı Masaya Yatırıldı

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu. Etkinliğe İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, [illegible] Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran [illegible] Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restor[illegible] Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğ[illegible] Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman [illegible] "Horeca sektöründe israf ciddi boyutlarda" Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İ[illegible] ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemey[illegible] ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. K[illegible] üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarın[illegible] ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üre[illegible] meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplan[illegible] bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. [illegible] 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari [illegible] denk geliyor." ifadelerini kullandı. "Tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri [illegible] Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kad[illegible] ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Gıda israfının ağırlıklı o[illegible] restoran ve otellerde yapıldığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her şey dahil konse[illegible] çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüy[illegible] yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var." değerlendirmesini [illegible] sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor" Y[illegible] Hüseyin Bozdağ da yemek sanayicilerinin sektördeki payının yüzde 35'ini oluşturduğunu [illegible] israfını önlemeye yönelik çalışmalara vurgu yaptı. İstanbul'un her gün binlerce ton atık üret[illegible] Bozdağ, şunları kaydetti: "İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. K[illegible] ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu. Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için[illegible] odaklı projeler yürütülüyor. Konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardı[illegible] dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırıl[illegible] sistem üzerinde çalışıyoruz."

DÜNYA Bakış

Borsa Meydanında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" Konuşuldu

İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" konuşuldu.

Toplantıda konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, hotel, restoran ve kafelerde büyük miktarlarda gıda israfı gerçekleştiğine dikkat çekerek, "Özellikle serpme kahvaltı ve her şey dahil tatildeki israf inanılmaz boyutlarda. Her şey dahil sistemde tabağın üçte ikisinin dolu döndüğünü ve çöpe gittiğini gösteren araştırmalar var" dedi. Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TÜRYİD) Genel Sekreteri Ebru Koralı da dünya çapındaki gıda kaybının yeniden hesaplandığını ifade ederek, "WWF ve Tesco'nun yeni raporunda her yıl dünya çapında üretilen gıdanın yaklaşık yüzde 40'ının [illegible]kanı şimdiye kadar tahmin edilen yüzde 33'lük rakamdan çok daha yüksek" [illegible]israfının konuşulduğu etkinliğe, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür [illegible] Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, [illegible]ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret [illegible]laşkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri [illegible]olgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve [illegible]olarak katıldı. Açılış konuşmasını İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet [illegible]ğı toplantının moderatörlüğünü ise Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Gazeteci [illegible]fi en çok evlerde, restoran ve otellerde" İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent [illegible]etilen gıdanın üçte birinin, taze meyve ve sebzenin ise yarısının fire veya israfa [illegible]rada gıda kaybı ile gıda israfı arasında bir ayrım yapmak istiyorum. Gıda kayıp [illegible] sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla [illegible]ğırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapılıyor. Örneğin misafirlerin her [illegible]a çeşit denemek istemesiyle, tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş [illegible]enin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var" dedi. [illegible]l boyutlarda" İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür Yardımcısı Nazif [illegible]ğının gıda israfını engellemeye yönelik projeleri ve çalışmaları hakkında bilgi [illegible]k boyutlarına dikkat çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu

İttifak

"Tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor"

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı.

İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu. Etkinliğe İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı katıldı. "Horeca sektöründe israf ciddi boyutlarda" Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor." ifadelerini kullandı. "Tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor" İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıklıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Gıda israfının ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapıldığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var." değerlendirmesini yaptı.

Gazete Ekonomi

HER ŞEY DAHİLDE TABAĞIN ÜÇTE İKİSİ ÇÖPE GİDİYOR

İstanbul Ticaret Borsasının, Güvenilir Ürün Platformunun desteğiyle düzenlediği "Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında bu ay "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" konuşuldu. Toplantıda konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, hotel, restoran ve kafelerde büyük miktarlarda gıda israfı gerçekleştiğine dikkat çekerek, "Özellikle serpme kahvaltı ve her şey dahil tatildeki israf inanılmaz boyutlarda. Her şey dahil sistemde tabağın üçte ikisinin dolu döndüğünü ve çöpe gittiğini gösteren araştırmalar var" dedi. Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TÜRYİD) Genel Sekreteri Ebru Koralı da dünya çapındaki gıda kaybının yeniden hesaplandığını ifade ederek, "WWF ve Tesco'nun yeni raporunda her yıl dünya çapında üretilen gıdanın yaklaşık yüzde 40'ının yenmediğini gösteriyor. Bu rakam şimdiye kadar tahmin edilen yüzde 33'lük rakamdan çok daha yüksek" dedi. Horeca sektöründe gıda israfının konuşulduğu etkinliğe, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Fede Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniv Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret B Süleyman Tarakçı konuşmacı olarak katıldı. Açılış konuşmasını İs Bülent Kasap'ın gerçekleştirdiği toplantının moderatörlüğünü ise Celal Toprak yaptı. "Gıda israfı en çok evlerde, restoran ve ot Kasap açılış konuşmasında, üretilen gıdanın üçte biri, taze me konu olduğunu belirterek, "Burada gıda kaybı ile gıda israfı arası ve firesi, genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve gerçekleşiyor. Gıda israfı ise ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle, tab şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan "Horeca sektöründe israf ciddi boyutlarda" İstanbul İl Tarım ve Koca Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yöne

SonDakika.com

Gıda İsrafı Horeca Sektöründe Tartışıldı

İSTİB, Horeca sektöründe gıda israfını ele alarak çözüm önerilerini masaya yatırdı.

İstanbul Ticaret Borsasının (İSTİB) Güvenilir Ürün Platformu'nun desteğiyle düzenlediği " Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor" toplantılarında "Horeca Sektöründe Gıda İsrafı" masaya yatırıldı. İSTİB'ten yapılan açıklamaya göre, toplantıda, otel, restoran, kafe alanında çalışan şirketlerin tamamını kapsayan "Horeca" sektörünün temsilcileri, gıda israfının boyutlarını ortaya koyarak çözüm önerilerini konuştu. Etkinliğe İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) Genel Sekreteri ve İstanbul Ticaret Odası Restoranlar Komitesi Başkanı Ebru Koralı, Karabük Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğretim Görevlisi Tolgahan Tabak, İstanbul Ticaret Borsası Meclis Üyeleri Şerafettin Taştan ve Süleyman Tarakçı katıldı. "Horeca sektöründe israf ciddi boyutlarda" Açıklamada, etkinlikteki konuşmasına yer verilen İstanbul İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Nazif Koca, Tarım ve Orman Bakanlığının gıda israfını engellemeye yönelik proje ve çalışmaları hakkında bilgi vererek, gıda israfının ekonomik boyutlarına dikkati çekti. Koca, "Dünyada üretilen gıdanın 1,3 milyar tonu israf ediliyor. Türkiye'de ise bu rakam 18,1 milyon ton civarında. Bu, oldukça ciddi boyutlarda bir israf anlamına geliyor. Yaklaşık 4,9 milyon ton somun ekmek ile üretilen sebze ve meyvenin yüzde 50'si çöpe gidiyor. Horeca sektöründe oluşan israf da ülke genelindeki toplam israfın önemli bir kısmını oluşturuyor. Eğer gıda israfını yüzde 2 azaltırsak 10 milyar lira tasarruf edebiliriz. Bu oran yüzde 5'e çıktığında tasarruf miktarı 25 milyar liraya ulaşır. Bu da yaklaşık 900 bin ailenin asgari geçim ücretine denk geliyor." ifadelerini kullandı. "Tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor" İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap da gıda kayıp ve firesinin genellikle tarladan sofraya kadar olan süreçte ve sıkılıkla teknolojik yetersizlikler dolayısıyla gerçekleştiğini bildirdi. Gıda israfının ağırlıklı olarak, evlerde, restoran ve otellerde yapıldığının altını çizen Kasap, "Örneğin misafirlerin her şey dahil konsepte daha fazla çeşit denemek istemesiyle tabakların büyük kısmı dolu ancak yenmemiş şekilde geri dönüyor. Yiyeceklerin yaklaşık üçte ikisinin tabaktan döndüğünü gösteren araştırmalar var." değerlendirmesini yaptı. "Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor" YESİDEF Başkanı Hüseyin Bozdağ da yemek sanayicilerinin sektördeki payının yüzde 35'ini oluşturduğunu belirterek, gıda israfını önlemeye yönelik çalışmalara vurgu yaptı. İstanbul'un her gün binlerce ton atık ürettiğine değinen Bozdağ, şunları kaydetti: "İSTAÇ verilerine göre İstanbul'da 18 bin ton evsel atık çıkıyor. Kişi başı günlük ortalama 1,2 kilogram atık söz konusu. Horeca sektöründe 1 tonun üzerinde oluşan atıklar için geri dönüşüm odaklı projeler yürütülüyor. Konteyner sistemleriyle yemek atıklarının gübreye, ardından elektriğe dönüştürülmesine yönelik bir sistem denedik. Ayrıca çiğ atıkların ekonomiye kazandırılması için yeni bir sistem üzerinde çalışıyoruz." Kaynak: AA Gastronomi, İstanbul, Türkiye, Tarım, Son Dakika Son Dakika › Ekonomi › Gıda İsrafı Horeca Sektöründe Tartışıldı - Son Dakika Kullanıcı Adı Sizin düşünceleriniz neler ?

BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

TOPLANTININ TAMAMINI
İZLEMEK İÇİN
QR KODU
OKUTABİLİRSİNİZ

BORSA MEYDANINDA

SEKTÖRLER KONUŞUYOR

GIDA SEKTÖRÜNÜN KALBİ BURADA ATIYOR

Gıdanın sorun ve çözüm önerileri Borsa Meydanında konuşuluyor...

İstanbul Ticaret Borsasının Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında gıda sektörünün sorunları ele alınıyor, çözüm önerileri tartışılıyor. Her ay gerçekleştirilen toplantıların sonuçları ilgililere iletiliyor, basında geniş yankı buluyor ve kitap olarak basılarak da paydaşlara dağıtılıyor.

istanbulticaretborsası istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI

ISTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr