



Karbon Nötr Yolunda Sıfır Atık ve Gıda İsrafını Önleme.

Sıfır Atık Kapsamında Gıda Değer Zincirinde İsrafı
Azaltmak için Çok Paydaşlı Somut Çözüm Önerileri ve
Örnek Projelerle 2030'u Planlamak.

Etkinlik Raporu

27 Kasım 2025

📍 Movenpick Ankara Hotel

GiFT

GIDA İÇECEK
VE TARIM
POLİTİKALARI
ARAŞTIRMALARI
MERKEZİ

Tetra Pak®
İYİ OLANI KORUR

Karbon Nötr Yolunda Sıfır Atık ve Gıda İsrafını Önleme.

Sıfır Atık Kapsamında Gıda Değer Zincirinde İsrafı Azaltmak için Çok Paydaşlı Somut Çözüm Önerileri ve Örnek Projelerle 2030'u Planlamak.

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırma Merkezi (GİFT) ev sahipliğinde ve Tetra Pak sponsorluğunda, 27 Kasım 2025 tarihinde Ankara'da düzenlenen "Karbon Nötr Yolunda Sıfır Atık ve Gıda İsrafını Önleme" etkinliği; kamu, özel sektör, sivil toplum, akademi ve uluslararası kuruluşların üst düzey temsilcilerini bir araya getirmiştir. Etkinliğin temel amacı, "çiftlikten çatala" uzanan bütüncül bir strateji geliştirmek ve somut çözüm önerilerini farklı bakış açılarıyla bir araya getirmektir.

Etkinlik boyunca paylaşılan veriler, gıda israfının küresel bir ekonomik ve çevresel kriz olduğunu ortaya koymuştur. Mevcut gıda sistemlerinin küresel sera gazı emisyonlarının üçte birinden, ormansızlaşmanın %80'inden ve tatlı su kullanımının %70'inden sorumlu olduğu vurgulanmış; buna karşın üretilen gıdanın yaklaşık üçte birinin (1,3 milyar ton) israf edildiği gerçeğine dikkat çekilmiştir. Projeksiyonlara göre, 2050 yılında 10 milyara ulaşacak dünya nüfusunu beslemek için gıda talebinin %60 artacağı öngörülse de, gıda kaybının önlenmesi durumunda bu üretim artışı ihtiyacının %28 seviyelerine çekilebileceği belirtilmiştir.

Etkinliğin stratejik çerçevesini çizen sunumlarda, verimlilik tanımının kökten değişmesi gerektiği; yeni verimliliğin "birim alandan maksimum üretim" değil, "maksimum düzeyde atığı önlemek" olduğu fikri öne çıkmıştır. KPMG ve Tetra Pak'ın analizleri ışığında, gıda sistemlerindeki dönüşümün ancak dijitalleşme, doğru ölçümleme ve teknoloji yatırımlarıyla mümkün olacağı ifade edilmiştir. Özellikle ambalaj ve işleme teknolojilerinin (aseptik dolum, raf ömrü uzatma vb.) gıda güvenliğini sağlamadaki rolü ile "Kapsam 3" (Scope 3) emisyonlarının yönetimi arasındaki doğrudan ilişki vurgulanmıştır.

İki ana panel oturumunda, süt ve meyve suyu endüstrisinden lojistik ve perakendeye kadar farklı sektörlerin iyi uygulama örnekleri masaya yatırılmıştır. Süt sektöründe soğuk zincir kırılmalarının ve hijyen eksikliklerinin yarattığı kayıplar, meyve sebze işlemede yan ürünlerin (çay atığı, nar kabuğu, bakliyat suyu vb.) katma değerli gıda bileşenlerine dönüştürüldüğü "ileri dönüşüm" (upcycling) modelleri ve perakendede yapay zekâ destekli stok yönetimiyle sağlanan israf azaltım başarıları katılımcılarla paylaşılmıştır. Ayrıca, atıkların biyogaz ve kompost yoluyla enerji ve toprağa geri kazandırıldığı döngüsel ekonomi modellerinin, işletmelerin enerji maliyetlerini düşürürken karbon ayak izini de minimize ettiği somut verilerle kanıtlanmıştır.

Etkinliğin en önemli çıktısı, gıda israfıyla mücadelenin tek bir kurumun veya sektörün çabasıyla çözülemeyeceği gerçeğidir. "Ölçülmeyen şey yönetilemez" ilkesinden hareketle, ulusal düzeyde standart bir veri toplama ve raporlama sisteminin kurulması, mevzuatın döngüsel ekonomiyi destekleyecek şekilde güncellenmesi ve finans sektörünün "yeşil dönüşüm" projelerine kaynak sağlaması gerektiği sonucuna varılmıştır. Bu rapor, etkinlikte dile getirilen bu tespitleri ve GİFT'in geliştirdiği 10 maddelik politika önerisini karar vericilerin dikkatine sunmaktadır.



Açış Konuşmaları

Sıfır atık hedefleri doğrultusunda gıda değer zincirinde israfın azaltılmasına yönelik somut çözüm önerilerinin ele alındığı konferansın açış konuşmaları; Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Fatih Kaya, GİFT Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Samet Serttaş ve Tetra Pak Kamu İlişkileri Direktörü Ferruh Gürtaş tarafından gerçekleştirildi. Konferans kapsamında örnek projeler değerlendirilirken, Türkiye'nin 2030 yılına kadar gıda israfını yarıya indirme hedefi de ele alındı.

Fatih Kaya

Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrol Genel Müdür Yardımcısı



Fatih Kaya, açılış konuşmasında Bakanlığın gıda kaybı ve israfını önlemeye yönelik yürüttüğü çalışmaları paylaştı. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) iş birliğiyle yürütülen "Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık" kampanyası kapsamında strateji belgeleri, sektörel kılavuzlar, farkındalık projeleri ve israfı azaltmaya yönelik rehberlerin hazırlandığını ifade etti. Kaya; yumurtanın raf ömrüne ilişkin düzenlemeler, tam buğday ekmeği pilot uygulaması, güncellenen ulusal eylem planı ve gıda okuryazarlığı stratejisi gibi adımların israfın azaltılmasına önemli katkı sunduğunu vurguladı. Ayrıca tüketiciyi doğru bilgilendirmek amacıyla "Güvenilir Gıda" internet sitesinin hayata geçirildiğini belirtti.

Dr. Samet Serttaş

GİFT Yönetim Kurulu Başkanı

Dr. Samet Serttaş ise gıda atığı ve israfının önlenmesi konusunun GİFT'in en önemli gündem başlıklarından biri olduğunu dile getirdi. Bu alanda çok sayıda proje geliştirileceğini belirten Serttaş, "Bu büyük sorun ancak çok katmanlı ve çok paydaşlı stratejilerle çözümlenebilir. Gıda atığının yüzde elli azaltılması halinde büyük bir karbon emisyonu önlenir ve dünyada 1,26 milyar insanın beslenme ihtiyacı karşılanabilir" dedi. Serttaş ayrıca, atıkların ölçülmesi ve izlenmesi ile bu alanda faaliyet gösteren start-up'ların desteklenmesinin kritik önem taşıdığını vurguladı.



Ferruh Gürtaş

Tetra Pak Kamu İlişkileri Direktörü



Ferruh Gürtaş da gıda değer zincirinde işleme, paketlenme, lojistik ve dağıtım gibi aşamaları kapsayan; tarım ile perakende arasında konumlanan orta segmentin, gıda sistemlerinin ekonomik değerinin yaklaşık yüzde 40'ını oluşturduğunu ifade etti. Bu segmente odaklanmanın hem gıda güvenliğini güçlendireceğini hem de karbon ayak izinin azaltılmasına önemli katkı sağlayacağını belirtti.

Sunum | Küresel Gıda Sistemleri Dönüşümü

Erdem Erdem

KPMG Türkiye Gıda ve İçecek Sektör Lideri



KPMG Türkiye Gıda ve İçecek Sektör Lideri Erdem Erdem, sunumunda pandeminin ve Ukrayna Savaşı'nın küresel gıda sistemlerindeki kırılganlığı nasıl görünür kıldığının altını çizmiştir. Gelişmiş ekonomilerde dahi gıdaya erişim sorunlarının yaşandığı bu süreç, sistemin dayanıksızlığını ortaya koymuştur. KPMG'nin Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) ve akademi iş

birliğiyle üç yıl süren ve 200'den fazla üst düzey yöneticiyle yapılan görüşmelere dayanan kapsamlı çalışması, mevcut gıda sistemlerinin çevresel etkilerini çarpıcı verilerle gözler önüne sermiştir. Rapora göre; gıda sistemleri küresel ormansızlaşmanın %80'inden, tatlı su kullanımının %70'inden ve sera gazı emisyonlarının üçte birinden sorumludur. Bu ağır çevresel faturaya rağmen, dünya genelinde 820 milyondan fazla insan gıda güvensizliği yaşarken, üretilen gıdanın yaklaşık %30'u (1,3 milyar ton) israf edilmektedir.

2050 projeksiyonlarına göre gıda üretiminin artan talebi karşılama potansiyeli bulunsa da, gıda israfı azaltılmadığı takdirde "net gıda açığı" riskinin büyüyeceği öngörülmektedir. Bu bağlamda sorunun kökeninin üretim yetersizliğinden ziyade, üretileni koruyamamak ve sistematik israf olduğu vurgulanmıştır. Dönüşüm için "kaynak verimliliği" ve "kapsayıcı iş birliği" başlıklarına odaklanılması gerektiği belirtilmiştir. Doğru ölçümleme ve dijital izlenebilirlik altyapısının kurulması, kamunun özel sektörle uyumlu hareket etmesi ve finans, teknoloji ile enerji sektörlerinin sürecin aktif paydaşı haline gelmesi kritik önem taşımaktadır. Sunum, verimlilik tanımının "birim alandan maksimum üretim" yerine "maksimum düzeyde atığı önlemek" şeklinde yeniden kurgulanması gerektiği mesajıyla tamamlanmıştır.

Sunum | Türkiye'nin Sıfır Atık Vizyonu ve Gıda Atıklarını Azaltma Stratejisi

Hülya Çakır

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı Eğitim ve Farkındalık Şube Müdürü



Hülya Çakır, "Sıfır Atık Vizyonu Doğrultusunda Gıda Atıklarının Yönetimi" başlıklı sunumunda gıda atığının iklim krizi, doğal kaynak kullanımı ve ekonomi üzerindeki etkilerini küresel ve ulusal verilerle ortaya koyuyor. UNEP Gıda İsrafı Endeksi'ne göre 2022 yılında dünyada 1,05 milyar ton gıda atığı oluştuğunu; bunun %60'ının hanehalkı, %28'inin gıda hizmetleri, %12'sinin ise perakende kaynaklı olduğunu, gıda kaybı ve israfının küresel sera gazı emisyonlarının %8-10'unu oluşturduğunu ve yaklaşık 1 trilyon ABD doları ekonomik kayba yol açtığını aktarıyor. Türkiye özelinde belediye atıkları ve geri kazanılabilir atıkların toplamının 2024'te 40,4 milyon tona ulaştığını, kişi başı günlük atık miktarının 1,29 kg olduğunu, ulusal atık karakterizasyonunda organik/biyokatırların payının %50'nin üzerinde seyrettiğini; TÜİK ve Ticaret Bakanlığı verilerinin ise hanelerde en çok taze meyve-sebze ve ekmekte israf yaşandığını gösterdiğini vurguluyor.

Sunumda, gıda atığının yönetiminde uluslararası çerçeve (SKA 12.3, UNEP Gıda İsrafı Endeksi, FAO çalışmaları, AB'nin Döngüsel Ekonomi ve Atık Çerçeve Direktifi, Farm to Fork Stratejisi) ile Türkiye'nin ulusal strateji ve mevzuatı bir arada ele alınıyor. 12. Kalkınma Planı, Türkiye Yeşil Mutabakat Eylem Planı ve 2025 Ulusal Döngüsel Ekonomi Strateji Belgesi'nde gıda ve biyokütle için belirlenen hedefler; Sıfır Atık Yönetmeliği kapsamındaki gıda atığı önleme planları ve gıda kurtarma hiyerarşisi (önleme, yeniden dağıtım, hayvan yemi, endüstriyel kullanım/biyogaz, kompost, en son bertaraf) sunumun ana omurgasını oluşturuyor. Çakır, biyobozunur atıkların ayrı toplanması, kompost ve biyometanizasyon tesisleri, ulusal gıda atığı izleme ve dijital veri altyapısı, gıda bağışı ve gıda bankacılığı, üretici-perakendeci iş birlikleri, yerel yönetimlerde iyi uygulama örnekleri ve hedef kitleye özel eğitim-farkındalık programlarının önemini vurgulayarak, gıda atığını azaltmanın temel şartının "davranış değişikliği ve sıfır atık kültürünün günlük hayatın parçası haline gelmesi" olduğunu ifade ediyor.

Sunum | Dünyanın Nasıl Besleneceğini Yeniden Düşünmek

Ferruh Gürtaş

Tetra Pak Kamu İlişkileri Direktörü



Tetra Pak “gıdayı dünyada herkes için erişilebilir ve güvenli kılmak” vizyonunu paylaşarak, şirketin sadece bir ambalaj üreticisi değil, aynı zamanda 160 ülkede faaliyet gösteren küresel bir gıda işleme teknolojileri sağlayıcısı olduğunu belirtmiştir.



Tetra Pak Kamu İlişkileri Direktörü Ferruh Gürtaş, Tetra Pak'ın “gıdayı dünyada herkes için erişilebilir ve güvenli kılmak” vizyonunu paylaşarak, şirketin sadece bir ambalaj üreticisi değil, aynı zamanda 160 ülkede faaliyet gösteren küresel bir gıda işleme teknolojileri sağlayıcısı olduğunu belirtmiştir. Sunumda, aseptik dolum teknolojisinin bozulabilir ürünlere 12 aya varan raf ömrü sağlayarak hem gıda güvenliğine hem de israfın önlenmesine yaptığı stratejik katkı vurgulanmıştır. Türkiye özelinde ise, 4 kıtada 40'a yakın ülkeye ihracat yapan ve üç kez “Dünyanın En İyi Tetra Pak Fabrikası” seçilen İzmir tesisinin başarısına dikkat çekilmiştir. Ayrıca, Türkiye’de kurulan dört geri dönüşüm ortağı ile karton ambalajların hem elyaf hem de polietilen-alüminyum bileşenlerinin geri kazanıldığı entegre bir ekosistem oluşturulduğu ifade edilmiştir.

Şirketin sera gazı envanterine ilişkin veriler, emisyon yönetiminde odaklanması gereken alanları netleştirmiştir. Toplam emisyonların yalnızca %1'i Tetra Pak'ın kendi operasyonlarından kaynaklanırken, en büyük payın (%47) müşterilerin ekipman kullanım aşamasına ait olduğu görülmüştür. Bu veri ışığında inovasyon öncelikleri, müşterilerin sahadaki işletmelerinde enerji ve su tüketimini minimize etmeye yönlendirilmiştir.

2040 yılına yönelik senaryo analizlerinden yola çıkarak insan sağlığını geliştiren, rejeneratif ve döngüsel üretim modellerine dayanan bir gelecek hedeflediklerini belirten Gürtaş, bu vizyonu şirket düzeyine indirgeyerek dört ana yol haritası tanımladıklarını aktarmıştır. İlk

strateji olan “daha sürdürülebilir süt sektörüne geçiş” kapsamında; Dairy Hub modeli ile süt toplama altyapısının iyileştirilmesi ve 2030 yılına kadar ekipman emisyonlarının %50 azaltılması hedeflenirken, su tüketimini %41 ve karbon ayak izini %38 oranında düşüren “OneStep UHT” teknolojisi bu dönüşümün en somut örneği olarak sunulmuştur. İkinci başlık olan “yeni gıda kaynakları” alanında ise, artan nüfusun beslenme ihtiyacını karşılamak adına alternatif proteinler, fermente içecekler ve start-up iş birlikleriyle geliştirilen inovatif gıda çözümlerine odaklanıldığı ifade edilmiştir.

Gıda kaybı ve israfının azaltılmasına yönelik üçüncü yol haritasında, aseptik teknolojilerin sağladığı uzun raf ömrü avantajının yanı sıra, üretim hattındaki kayıpları minimize eden proseslere dikkat çekilmiş; dondurma üretiminde kayıpları büyük oranda önleyen sistemler ve soya fasulyesinin %100 verimle işlendiği teknolojiler detaylandırılmıştır. Dördüncü strateji olan “sürdürülebilir ambalajlarla güvenli beslenmeyi ölçeklemek” hedefinde ise biyobazlı ve yenilenebilir içerikli ambalajların yaygınlaştırılması ile Kenya'daki “Super Porridge” örneğinde olduğu gibi, çocukların mineral ihtiyaçlarına göre zenginleştirilmiş okul beslenme programlarının önemi vurgulanmıştır. Ferruh Gürtaş, Tetra Pak'ın elindeki bu teknolojik çözümlerin etkili olabilmesi ve ölçeklenebilmesi için kamu, özel sektör, finans kurumları ve tüketicilerden oluşan geniş bir ekosistemle güçlü iş birliklerine ihtiyaç duyulduğunu belirterek konuşmasını tamamlamıştır.

Panel Oturumları

Panel 1 | Türkiye’de Gıda Tedarik Zincirinde İsrافی Azaltmaya Yönelik Somut Çözüm Önerileri ve Başarı

Özcan Türkoğlu

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Kıdemli Program Koordinatörü

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Ülke Ofisi Kıdemli Program Koordinatörü Özcan Türkoğlu, gıda israfıyla mücadeleyi “kaynağında önleme, önleyemediğini azaltma, elde kalan atığı doğru yönetme” hiyerarşisi üzerinden ele alarak, 2050 yılında 9,7-10 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun gıda talebini %60 oranında artıracağını, ancak küresel kaybın önlenmesi halinde bu küresel gıda talep artışının %28 mertebesine düşürülebileceğini vurguladı. FAO’nun gıda kayıp ve israfıyla ilgili projelerde yöntem olarak ilgili bir ürün veya ürün grubu için tedarik zinciri boyunca “tarama, ölçümleme, kritik kayıp noktalarını tespiti ve çözümler” başlıklarıyla dört adımlı bir yaklaşım uyguladığını belirten Türkoğlu, herşeye rağmen oluşan fazla gıdanın yeniden dağıtım yaklaşımıyla sosyal faydaya dönüştürülmesinin, artık gıdanın yani çöpe bırakılan organik atıkların ise hayvan yemi, organik gübre veya biyogaz üniteleri üzerinden yenilenebilir enerji kaynağına dönüştürülmesi gibi seçeneklerin altını çizdi. Ayrıca tarımsal amaçlı kooperatiflerin tedarik zinciri boyunca gıda kaybı ve israfıyla mücadelede üretici gözünden veri temini, eğitim ve yatırım planlamaları gibi kritik konularda beklenen yerel kapasitenin oluşumu açısından en hesaplı ve uygulanabilir çözümlerin önemli bir parçası olacağını ifade etti.



Dr. İsa Coşkun

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun, Türkiye süt tedarik zincirindeki kayıpların temel nedeninin küçük aile işletmelerine dayalı yapı ve lojistik zorluklar olduğuna dikkat çekti. Süt tankerlerinin günde 15-20 çiftlik dolaşmak zorunda kalmasının soğuk zincir kırılması riski yarattığını belirten Coşkun, toplama merkezlerinin güçlendirilmesi ve kooperatifleşmenin önemine değindi. SETBİR’in AB Horizon Europe kapsamında yürütülen ve Türkiye’nin koordinatör olduğu projeye gıda kayıplarını ölçmeyi, izlemeyi ve %20 azaltmayı hedeflediğini aktardı. Ayrıca, ahır ve sağım hijyenindeki eksikliklerin giderilmesi için saha ekiplerinin niteliğinin artırılması gerektiğini vurguladı.



Fatma Can Sağlık

Sütaş Grubu Kurumsal İlişkiler Koordinatörü

Sütaş Grubu Kurumsal İlişkiler Koordinatörü Fatma Can Sağlık, Sütaş'ın "10x20x30" inisiyatifi doğrultusunda gıda kaybı ve israfını %50 azaltma hedefiyle çalıştığını paylaştı. Gıda kaybını hesaplamak için atık suyun kimyasal oksijen ihtiyacını "süt eşleniğine" çeviren İngiltere kaynaklı bir metodoloji kullandıklarını belirten Sağlık, birincil üretimdeki kayıpların hayvan hastalıkları ve antibiyotik kullanımından kaynaklandığını ifade etti. Şirketin uyguladığı entegre iş modeli sayesinde, çiftlik gübresi ve organik atıkların biyogaz tesislerinde değerlendirilerek elektrik ve ısının üretildiğini, 2024 sonu itibarıyla süt fabrikalarının elektrik ihtiyacının tamamının bu tesislerden karşılandığını vurguladı.



Dr. Arda Serpen

Döhler Türkiye Ar-Ge ve Ürün Geliştirme Direktörü

Döhler Türkiye Ar-Ge ve Ürün Geliştirme Direktörü Dr. Arda Serpen, gıda yan ürünlerinin katma değere dönüştürülmesine odaklanarak, çay üretimi sırasında atık olarak ayrılan fraksiyonlardan stabil çay ekstraktı ürettiklerini ve bu sayede 10 bin tonlara ulaşan atığın 14-15 milyon avroluk katma değere dönüştüğünü anlattı. Ayrıca, nohut haşlama suyundan elde edilen ve "aquafaba" olarak adlandırılan protein fraksiyonlarının vegan ürünlerde yumurta akı ikamesi olarak kullanıldığını belirten Serpen, 100 kg ham maddeden yaklaşık %8 oranında aquafaba tozu elde edildiğini ve bu sayede atılacak bir yan ürünün yüksek değerli bir gıda bileşenine evrildiğini somut verilerle ortaya koydu.



Panel 2 | Gıda Sanayi, Lojistik ve Perakende Perspektifinden Gıda İsrafını Azaltmak



Prof. Dr. Aziz Ekşi

İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi Bölümü Öğretim Üyesi

İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aziz Ekşi, meyve suyu sanayinin kuruluş felsefesinin, taze tüketime uygun olmayan “kusurlu” meyveleri ekonomiye kazandırmak üzerine kurulu bir döngüsel ekonomi modeli olduğunu hatırlattı. Sektörde presleme sonrası kalan posaların diyet lif kaynağı olarak değerlendirildiğini, ancak özellikle turuncgil kabuklarının pektin gibi katma değerli ürünlere dönüştürülmesi için Türkiye’de daha fazla Ar-Ge ve iş birliğine ihtiyaç duyulduğunu belirten Ekşi, israftan tasarruf edilen gıdanın ihtiyaç sahiplerine ulaşmasının zihniyet dönüşümünü hızlandıracağını vurguladı.

Ayşe Nihal Mortepe

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) Genel Sekreteri

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) Genel Sekreteri Ayşe Nihal Mortepe, gıda sanayinin israfı önlemede otomasyon, süreç optimizasyonu ve kalite yönetim sistemlerine odaklandığını, Ar-Ge merkezlerinde yan ürün değerlendirmeye yönelik patent başvurularının arttığını belirtti. İyi uygulamaların yaygınlaşması için KOBİ’lerin dijitalleşme ve izlenebilirlik yatırımları adına finansmana erişiminin kritik olduğunu ifade eden Mortepe, QR kodlar ve tedarik zinciri izleme sistemlerinin ancak bu yatırımlarla tabana yayılabileceğini vurguladı. Ayrıca, ölçüm ve raporlamayı netleştiren, öngörülebilir bir düzenleyici çerçeveye ihtiyaç duyulduğunun altını çizdi.



Onur Iırz

PolarXP Genel Müdürü

PolarXP Genel Müdürü Onur Iırz, soğuk zincir lojistiğinin stratejik önemine değinerek, taze meyve-sebze genel kayıp oranları %30-40 seviyelerindeyken, PolarXP’nin yönettiği soğuk zincir operasyonlarında bu oranın binde 1,4 seviyesinde olduğunu açıkladı. Sıcaklık takibi sağlayan teknolojilerin maliyetinin pazarın ödeme isteğiyle ilişkili olduğunu hatırlatan Iırz, sektörde soğuk zincir taşımacılığına özel bir meslek örgütlenmesinin bulunmamasının standartların gelişimi önünde bir engel teşkil ettiğini belirterek, bu alanda yeni bir yapılanmaya ihtiyaç duyulduğunu ifade etti.

Kaan Ünver

Migros Grubu Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Grup Direktörü

Migros Grubu Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Grup Direktörü Kaan Ünver, Migros’un gıda israfını 2030’a kadar %50 azaltma hedefi doğrultusunda şu anda %33’lük bir iyileşme sağladığını ve yapay zekâ destekli sipariş sistemleriyle “doğru ürün-doğru miktar” ilkesini benimsediklerini paylaştı. Hane halkı israfını önlemek adına nüfusun beşte birinin tek yaşadığı gerçeğinden yola çıkarak “Maya” isimli dijital asistan ile tek kişilik tarifler sunduklarını aktaran Ünver, yerel üretim ve onarıcı tarım projeleriyle hem gıda arzını güvence altına aldıklarını hem de lojistik kaynaklı karbon ayak izini azalttıklarını vurguladı.



GİFT Politika Önerileri

Etkinlik çıktıları, gıda israfının yalnızca teknik değil, yönetişimsel bir mesele olduğunu ve çözümün “ölçüm, veri ve iş birliği” ekseninde şekillendiğini ortaya koymuştur. Bu doğrultuda GİFT, aşağıdaki 10 maddelik politika önerisini kamuoyu ve karar vericilerin dikkatine sunmaktadır:

- 1 Gıda kaybı ve israfına ilişkin ulusal bir ölçüm ve raporlama çerçevesi oluşturularak, tüm sektörler için ortak göstergeler ve metodolojiler tanımlanmalıdır.
- 2 Çiftlikten sofraya tüm zincirde, kooperatifler ve KOBİ’ler başta olmak üzere dijital izlenebilirlik ve veri altyapısını güçlendiren finansman mekanizmaları geliştirilmelidir.
- 3 Gıda kaybı ve israfını azaltmaya yönelik yatırımlar için vergi teşvikleri, yeşil finansman araçları ve düşük faizli kredi programları hayata geçirilmelidir.
- 4 Döngüsel ekonomi uygulamalarını (biyogaz, kompost, yan ürünlerden yeni gıda bileşenleri vb.) destekleyen mevzuat netleştirilmeli ve izin süreçleri sadeleştirilmelidir.
- 5 Soğuk zincir lojistiğine yönelik teknik standartlar ve sertifikasyon sistemleri güçlendirilerek, bu alanda uzmanlaşmış meslek örgütlenmeleri ve kamu-sektör iş birlikleri teşvik edilmelidir.
- 6 Perakende sektörünün gıda bağıışı, indirimli satış ve yeniden kullanım uygulamalarını destekleyen, hukuki belirsizlikleri gideren ve bürokratik yükü azaltan bir düzenleyici çerçeve oluşturulmalıdır.
- 7 Hane halkı israfını azaltmak için porsiyon kontrolü, doğru saklama ve alışveriş planlaması gibi konularda dijital asistanlar ve kamu kampanyaları ile desteklenen ulusal farkındalık programları yürütülmelidir.
- 8 Tarımsal üretimde onarıcı tarım, rejeneratif uygulamalar ve yerel tohum kullanımını teşvik eden destek politikaları, gıda arz güvenliği ve iklim uyumu hedefleriyle uyumlu hale getirilmelidir.
- 9 Gıda kaybı ve israfına ilişkin iyi uygulama örneklerini toplayan, eşleştiren ve ölçeklenebilir projelere dönüştüren çok paydaşlı ulusal bir platform kurulmalıdır.
- 10 Gıda kaybı ve israfı gündemi, Türkiye’nin iklim politikaları, sıfır atık hedefleri ve sürdürülebilir kalkınma stratejileriyle entegrasyon içinde ele alınmalı; düzenli etki analizi ve izleme raporları yayımlanmalıdır.

