



M6'da koordinatör raporu! Birlikte atıkların azaltılmasında ve daha yeşil bir dünya inşa edilmesinde önemli bir fark yaratabiliriz!

13 Haziran 2023

Sevgili WASTELESS Topluluğu,

AB'nin Horizon Avrupa Araştırma ve İnovasyon programı tarafından finanse edilen (Hibe Anlaşması no: 101084222) devam eden projemiz "WASTELESS - Çevresel Stresi Sınırlandırmak için Atık Ölçüm Çözümleri" ile ilgili en son güncellemeleri size sunmaktan büyük heyecan duyuyoruz.



Projemiz, 2030 yılına kadar AB'de perakende ve tüketici düzeyinde gıda israfını kişi başına yarı yarıya azaltmayı amaçlayan "Farm2Fork" amaç ve hedeflerinin yanı sıra "Avrupa Yeşil Anlaşması" ile de uyumludur. WASTELESS'in arkasında, her biri gıda, beslenme, sağlık bilimleri, tarım, gıda endüstrisi, eğitim, iletişim ve sürdürülebilirlik alanlarında benzersiz uzmanlıklarını sunan 14 ülkeden 29 kuruluştan oluşan dinamik ve çok disiplinli bir ekip bulunmaktadır. Bu iş birliği, atıklarla ilgili zorlukların üstesinden gelmek için kapsamlı ve başarılı bir yaklaşım sağlıyor.

İşte son gelişmelerimizin ve başarılarımızın öne çıkanları:

18-19 Ocak 2023: WASTELESS'i Trás-os-Montes Üniversitesi ve Portekiz'in Vila Real kentinde bulunan proje koordinatörümüz Alto Douro'da (UTAD) düzenlenen açılış toplantısı ile başlattık. Etkinlik, görüşlerini paylaşan ve projemizin başarısı için zemin hazırlayan elliden fazla Avrupalı uzmanı bir araya getirdi.

Şubat: WASTELESS Twitter (@Wasteless_EU) ve LinkedIn sayfalarının lansmanını duyurmanın heyecanını yaşıyoruz. Atıkların azaltılması ve sürdürülebilir uygulamalarla ilgili düzenli güncellemeler, haberler ve ilham verici içerikler için bizi takip edin.

Mart: UTAD, Portekiz'in Porto kentinde düzenlenen uluslararası Dare2Change konferansında WASTELESS'i sundu. Bu konferans, tarım-gıda sektörünün endüstrideki zorlukları tartışması ve yenilikçi çözümleri keşfetmesi için bir platform sağladı.

Nisan: WASTELESS web sitesini resmi olarak açtık: <http://wastelesseu.com>. Web sitesi bir bilgi, kaynak ve proje güncellemeleri merkezi olarak hizmet vermektedir. Hedeflerimiz, metodolojilerimiz ve ekibimiz tarafından gerçekleştirilen inanılmaz çalışmalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için web sitesini keşfedin.

Mayıs: WASTELESS, AB Gıda Kayıpları ve İsrafı Platformu'nun (FLW) alt grup toplantısına katıldı. ISEKI-Gıda Derneği (IFA), projenin hedeflerini, metodolojilerini, örnek olay çalışmalarını sundu ve platformla gelecekteki işbirliklerine dikkat çekti. Bu ortaklık, gıda israfını çeşitli düzeylerde ele alma çabalarımızı arttıracaktır.

Bilgilendirici haber bültenleri, etkili sosyal medya kampanyaları ve etkileşimli etkinlikler aracılığıyla topluluğumuzla etkileşim kurmaya kararlıyız. Amacımız atıkların azaltılması konusunda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilir yaşam uygulamalarını teşvik etmektir. Katılmak, girişimlerimizi desteklemek veya proje hakkında daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız lütfen WASTELESS'i web sitemizden, Twitter'dan ve LinkedIn'den takip edin.

Birlikte atıkların azaltılması ve daha yeşil bir dünya inşa edilmesi konusunda önemli bir fark yaratabiliriz. WASTELESS yolculuğunun ayrılmaz bir parçası olduğunuz için teşekkür ederiz!

Saygılarımla,
Ana Novo Barros
WASTELESS Proje Koordinatörü

Davet edilen katkılar: Gıda Kayıplarının ve İsrafının Azaltılması

Gıda Kaybı ve İsrafının Azaltılması Konusunda Kısa Görüş
15 Haziran 2023

Nastasia Belc

Gıda Biyolojik Kaynakları Ulusal Ar-Ge Enstitüsü Genel Müdürü, IBA, Bükreş, Romanya

WASTELESS projesinin Dış Uzman Danışma Kurulu Üyesi.



Gıda sistemi boyunca gıda kaybı ya da israfı, giderek artan kaynakların rekabeti bağlamında karmaşık bir sorundur. Bu kaybı önlemek ve azaltmak için gıda sistemi iş uygulamalarında ve vatandaşların yeme davranışlarında değişikliklere ihtiyaç vardır.

Yakın zamana kadar, bölgesel veya ulusal spesifik politikaların geliştirilmesini destekleyecek ortak bir gıda kaybı ve israfı tanımı veya uyumlulaştırılmış ölçüm yöntemleri yoktu. Mayıs 2018'den bu yana, Avrupa Komisyonu Atık Çerçeve Direktifi'nin Genel Gıda Kanunu'ndaki "gıda" ve "atık" tanımına dayalı olarak "gıda israfı" tanımı getirilerek hedeflenen planlar ve eylemler açısından revize edilmesiyle bu durum zaman içinde iyileştirilebilir.

Gıda ve Tarım Örgütü, üretilen gıdanın %79'unun şehirlerde tüketildiğini belirtmektedir. Bu bağlamda, dünya nüfusunun %50'den fazlasının kentsel alanlarda yaşadığı ve bu oranın 2050 yılına kadar %70'in üzerine çıkmasının beklendiği dikkate alındığında kentsel gıda sistemlerinin dönüşümü önem taşımaktadır.

Kentleşme, kaliteli, güvenli ve sürdürülebilir gıdaya yönelik talepteki değişimle doğrudan bağlantılıdır ancak aynı zamanda sera gazı emisyonlarına katkıda bulunan gıda atıklarının yönetimi sorunuyla da bağlantılıdır. Gıda kaybı ve israfı, karbon ayak iziyle ölçülebilen bir çevre sorunudur.

Aynı zamanda, gıda atığı depolama alanları, ekilebilir arazileri ve gıda üretimini azaltır ve her yıl tarımda kullanılan suyun dörtte birini kaybeden ve israf edilen gıda depoları, toprak ve su gibi ana gıda sistemi kaynakları üzerinde büyük bir etkiye sahiptir ve dolayısıyla gıda ve beslenme güvenliğini etkiler.

Gıda Kaybını ve Atığı Etkisini Azaltmaya Yönelik Sürdürülebilir Strateji Olarak Tarımsal Gıda Atığının Değerlendirilmesi

15 Haziran 2023

Patrizia Perego

**İnşaat, Kimya ve Çevre Mühendisliği Bölümü (DICCA), Cenova Üniversitesi,
Via Opera Pia 15, 16145 Cenova (GE), İtalya, *p.perego@unige.it**

WASTELESS projesinin Dış Uzman Danışma Kurulu Üyesi.



FAO'ya göre yıllık gıda üretimi yaklaşık 4,8 milyar ton olup, bunun 1/3'ü kaybolmakta veya israf edilmektedir. Sonuç olarak, dünya çapında her gün büyük miktarlarda gıda ve tarımsal gıda atığı üretiliyor ve bu durum tarım, gıda tedarik zincirleri ve insan refahı için sorun teşkil ediyor.

Gıda kayıpları ve israfının etkisi her şeyden önce etiktir, fakat aynı zamanda mali ve çevreseldir; zira bunun su, toprak ve enerji gibi kaynakların israfını içerdiği ve sera gazlarının artmasına yol açtığı göz önüne alınır. Tüm bu nedenlerden dolayı bu miktarın azaltılması, Yeşil Mutabakat ve 2030 Gündemi'nin belirlediği temel hedeflerden biridir.

Ancak bu atıklar, geri kazanımı döngüsel ekonomi yaklaşımıyla bu hedeflere ulaşılmasına katkıda bulunabilecek yüksek katma değerli bileşiklerin, yani antioksidanların paha biçilemez bir kaynağını temsil ediyor. Günümüzde araştırılan en ilginç ve sürdürülebilir stratejilerden biri, farklı yeşil ekstraksiyon teknolojileri kullanılarak çeşitli sebze biyokütlelerinden antioksidanların geri kazanılmasıdır. Yeşil ekstraktlar, yetersiz beslenen çocukların hayatta kalmasına ve doğru gelişimine katkıda bulunmak ve insan hastalıklarına karşı koymak için fonksiyonel ve zenginleştirilmiş gıda formülasyonları gibi çeşitli alanlarda uygulama bulabilir. Ayrıca aktif gıda ambalajlama ve ilaç dağıtım sistemlerinde, biyotıpta işlevsel iskeleler için ve tarımda biyostimülant üretimi için uygulanabilirler. Bu şekilde, yönetilmesi hala zor olan atıklar yeniden değerlendirilerek faydalı etkisi yüksek bileşikler elde edilebilir ve katma değeri yüksek bileşikler içermeyen artık biyokütleler, biyoenerji üretimine yönlendirilebilir.

Proje güncellemeleri: WASTELESS 5 Vaka Çalışması gerçekleştirecek

WASTELESS'in nihai hedefi, projede geliştirilen tüm yenilikçi metodolojileri ve son teknoloji araçları içerecek sistemik bir TOOLBOX geliştirmektir. TOOLBOX, gıda tedarik zincirindeki tüm aktörlerin FLW ölçümü ve izlemesine katılmasını sağlayacak ve belirli gıda ürünlerine, tedarik zinciri aşamalarına ve coğrafi konumlara göre uyarlanmış kişiselleştirilmiş dijital araçlar ve metodolojiler sağlayacaktır. Bu çözümler, uygulanmalarını sağlamak için birleşik bir şekilde tanımlanacak ve belgelenecektir; yaygın bir şekilde hayata geçirilmesini kolaylaştırmak ve kullanımı en üst düzeye çıkarmak için kullanıcı dostu bir arayüze sahip olacaktır.

Geliştirilen araçların uygun şekilde çalıştığından ve kullanımının kolay olduğundan emin olmak için WASTELESS 5 vaka çalışması gerçekleştirecektir: Dört vaka çalışması endüstrileri, perakendecileri, hizmetleri ve haneleri kapsayacak ve bu dördünün sonuçlarına göre beşinci vaka çalışması, FW ölçüm sistemlerine ince ayar yapmak ve toplanan verilerden analiz yoluyla en iyi uygulamaları belirlemek için bir gıda tedarik zincirini (FSC) temsil edecektir.

5 vaka çalışması, FLW'yi takip etmek için kendi Kurumsal Kaynak Planlama araçlarını (ERP) kullanan sektörlerden elde edilen verilerin kullanılabilirliği, proje sonuçlarının güçlü bir şekilde tekrarlanması için temsil edilebilirliği ve geliştirilen araçlarla ilgili olarak gıda sektörleri ve emtiaların ilgililiğini ve aktarılabilirliğini sağlamak için coğrafi bir dengeye dayanılarak teklif aşamasında tanımlanmıştır. Geliştirme ise FSC aktörleri ve WASTELESS araç geliştiricileri arasındaki diyalogla desteklenen proje sırasında gerçekleştirilecektir.

Gıda tedarik zincirinin farklı bölümlerine dayalı olarak, ilgili tüm aktörleri, paydaşları ve tüketicileri kapsayan beş vaka çalışması seçilmiştir:



Gıda endüstrileri: Gıda atığı ölçüm araçları, farklı endüstriyel gıda işleme şirketlerinin gerçek ortamında test edilecektir: Meyve ve sebzeler, konserve ve işlenmiş sebzeler; makarna, zeytinyağı, domates ve meyve suyu; fırıncılık, kurutulmuş et ve süt ürünleri. Ayrıca üretim sürecinin, teknolojinin ve ekipmanın verimliliğinin düşük olduğunu gösteren gıda atıklarının kökleri de tespit edilecektir.



Gıda perakendecileri: Araçlar, AB'nin farklı ülkelerindeki hem yerel hem de büyük süpermarketlerde test edilecek ve kritik FW etkenleri kontrol edilecektir: nakliye ve perakende satış sırasında depolama koşulları, görünüm faktörleri açısından dağıtılan hasarlı ürünler, net son kullanma tarihi bilgisinin eksikliği, vs.



Yemek hizmetleri: Araçlar okul, üniversite, iş ve restoran ortamlarındaki farklı hizmetlerde test edilecektir; burada FW'nin ana nedenleri fazla tahmin edilen stok, planlama eksikliği, kötü koruma veya müşterilere kalan yiyecekleri alma olanağının sunulmamasıdır.



Hane halkı: Araçlar, AB içinde farklı hanelerdeki tüketicilerle test edilecek ve israfın ana temellerinin sosyal normlar, hane büyüklüğü, pazarlama uygulamaları, yemek pişirme alışkanlıkları ve raf ömrü olduğu belirli gıda ürünlerine odaklanılacaktır.



Seçilen gıda tedarik zincirleri: Araçlar, entegre tedarik zincirine sahip şirketler ve kurumsal gruplar aracılığıyla yatay üretim ve tedarik zincirleri boyunca test edilecektir. Tavuk, et (sığır eti ve domuz eti), süt ve su ürünleri yetiştiriciliği, üretim zincirleri boyunca araçları barındıracak ve performansı kontrol edecektir.



Her vaka çalışması, projenin yöntem ve araçlarıyla etkileşim içinde olan belirli bir metodolojiyi izleyecektir:

1. **Paydaş analizi ve katılımı:** Araçların uygulanması, son kullanıcı ihtiyaçlarının analizi ve İK ve atölye çalışmalarının eğitimi.
- **Veri toplama:** WASTELESS'te önerilen araçlar ve yöntemle izleme.
 - 2. Veri kalitesinin sürekli izlenmesi ve analizi yoluyla **veri değerlendirilmesi.**
 - **Araç değerlendirilmesi:** Vaka çalışmalarından geri bildirim ve etki değerlendirilmesi.
 - WASTELESS araç seti için **operasyonel materyal ve en iyi uygulamalar.**

Bu, WASTELESS araçlarının optimizasyonuna yönelik öneriler sunmak için kullanılacak ve aynı zamanda endüstrilerin gıda atık kaynaklarını belirlemelerine ve süreçleri, üretkenliği ve kârlılığı optimize edecek çözümler bulmalarına yardımcı olacak.

Ağ Kurma

FOLOU: Birincil üretim aşamasında gıda kaybını önlemek ve azaltmak için bilgi ve fikir birliğinin sağlanması.

Anlamak, ölçmek, eğitmek ve benimsemek



FOLOU, HORIZON-CL6-2022-FARM2FORK-01-08 başlığı kapsamında finanse edilen bir Avrupa projesidir ve WASTELESS'in kardeş projesidir. FOLOU'nun temel amacı, (i) gıda kaybı terminolojisi, (ii) gıda kaybı ölçümü ve tahmin yöntemleri ve (iii) gıda kaybı sürdürülebilirliği değerlendirmesi gibi gıda kayıpları ile ilgili önemli konular hakkında fikir birliği oluşturmaktır. Bu nedenle bu konuları farklı uzmanlık alanlarındaki uzman ve paydaşlarla tartışmaya açmak ve tartışmak istiyoruz. Bu tartışmalara katılmak istiyorsanız veya gelişmelerden haberdar olmak istiyorsanız lütfen [burayı tıklayın](#) ve ilginizi bize bildirin.

Joan Colón Jordà

WASTE2FUNC: Gıda atıklarından biyosüpfaktanlara ve laktik asite



WASTE2FUNC projesi, gıda (mahsul) atıklarının ev ve kişisel bakım uygulamalarında kullanılmak üzere iki tür biyobazlı fonksiyonel moleküle verimli bir şekilde dönüştürülmesine yönelik tedarik zinciri engellerini çözmeyi amaçlamaktadır. Laktik asit ve mikrobiyal biyosüpfaktanlar, işlevsel olarak ilgili fosil bazlı ve/veya 1G biyo bazlı kıyaslamalardan daha iyi performans gösterir veya bunlara eşittir.

Atık biyokütlenin ev ve kişisel bakım uygulamaları için maliyet ve eko-verimli şekilde pazara hazır fonksiyonel moleküle dönüştürülmesine dayanan biyokütle tedarik zincirinin yeni değer zincirleriyle entegrasyonu pilot ölçekte gösterilmektedir. Proje 2021'de başladı ve şimdiden bazı büyük kilometre taşlarına ulaştı.

WASTE2FUNC moleküllerini diğer biyo bazlı bileşenlerle birleştiren en yeni prototip tüketici ürünleri, Mayıs 2023'te Ecover tarafından piyasaya sürüldü. En son haberlerimizi [Web sitemizde](#) ve [LinkedIn](#) sayfamızda bulabilirsiniz. WASTE2FUNC projesinin konsorsiyum ortaklarına [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

Esthèle Goure ve Sofie Lodens

Projeyi Takip Etmek İçin:

Twitter: @Wasteless_EU

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/wasteless-project/?viewAsMember=true>

Website: www.wastelesseu.com

Telif Hakkı © 2023, WASTELESS Projesi, Her hakkı saklıdır.
