

Çevresel Stresi Azaltmak için Atık Miktarını Belirleme Yöntemleri (WASTELESS) Projesi



36. Ayın Koordinatör Raporu

19 Aralık 2025

Yazan: Ana Novo Barros (WASTELESS Koordinatörü) / UTAD

WASTELESS projesi 36. ayına girerken, bu dönüm noktası bugüne kadar kaydedilen ilerlemeyi değerlendirmek, karşılaşılan zorlukları kabul etmek ve bundan sonraki adımları ortaya koymak için önemli bir fırsat sunmaktadır.

Horizon Europe Programı kapsamında finanse edilen WASTELESS – Çevresel Baskıyı Sınırlamaya Yönelik Atık Miktarının Belirlenmesi Çözümleri (Hibe Sözleşmesi No: 101084222) projesi, Avrupa Birliği'ndeki temel gıda değer zincirleri boyunca gıda kaybı ve israfının (FLW) ölçülmesi ve izlenmesine yönelik yenilikçi, güvenilir ve uyumlaştırılmış çözümler geliştirmeye odaklanmaya devam etmektedir. Aslen Aralık 2025'te tamamlanması planlanan proje, konsorsiyumun elde edilen sonuçları daha da sağlamlaştırmasına, doğrulama faaliyetlerini güçlendirmesine ve proje çıktılarının gerçek operasyonel ortamlarda kullanımını desteklemesine olanak tanımak amacıyla Mayıs 2026'ya kadar uzatılmıştır.



Bu aşamada proje faaliyetleri, üç ana sütun ekseninde ilerlemeye devam etmiştir:

1. Yenilikçi FLW ölçüm metodolojileri

Gıda tedarik zincirinin farklı aşamalarında gıda kaybı ve israfının (FLW) nicelendirilmesine yönelik yenilikçi metodolojilerin test edilmesi ve iyileştirilmesi konusunda önemli ilerlemeler kaydedilmiştir. Bu yaklaşımlar; meyve ve sebzeler, meyve suları, işlenmiş et ürünleri, süt ve süt ürünleri ile tahıllar dâhil olmak üzere çok sayıda vaka çalışması kapsamında uygulanmış ve doğrulanmıştır. Bu çeşitlilik, sektörler genelinde FLW örüntülerinin daha doğru anlaşılmasını destekleyen sağlam ve karşılaştırılabilir veri setlerinin toplanmasına olanak sağlamıştır.

2. Veri uyumlaştırma ve entegrasyon

Temel odak alanlarından biri, farklı bölgeler, sektörler ve veri kaynakları arasında FLW verilerinin entegrasyonunu ve karşılaştırılmasını mümkün kılan uyumlaştırılmış bir metodolojik çerçevenin geliştirilmesi olmuştur. Bu çerçeve, FLW tahminlerindeki belirsizliği azaltmayı ve veri birlikte çalışabilirliğini artırmayı hedeflemekte; AB düzeyinde hem politika geliştirme hem de pratik karar alma süreçlerini destekleyecek güçlü bir kanıt temeli sunmaktadır.

3. Karar Destek Araç Seti

Proje aynı zamanda, birincil üreticiler, gıda sanayi işletmeleri, perakendeciler ve toplu tüketim hizmet sağlayıcıları dâhil olmak üzere gıda tedarik zinciri boyunca paydaşları desteklemek üzere tasarlanan bütüncül bir Karar Destek Araç Seti'nin oluşturulması yönünde ilerlemektedir. Bu araç seti; FLW'nin değerlendirilmesini, yönetilmesini ve nihayetinde azaltılmasını kolaylaştırmak amacıyla dijital araçları, göstergeleri ve pratik metodolojileri bir araya getirmektedir.

Bu dönem boyunca, 14 ülkeden ortaklar arasındaki iş birliği güçlü bir şekilde sürmüştü; bu durum projenin çok disiplinli ve pan-Avrupa niteliğini daha da pekiştirmiştir. Bu iş birliğine dayalı yaklaşım, WASTELESS kapsamında geliştirilen çözümlerin hem bilimsel açıdan sağlam hem de pratikte uygulanabilir olmasını sağlamada merkezi bir rol oynamaktadır.

Zorluklar ve geleceğe bakış

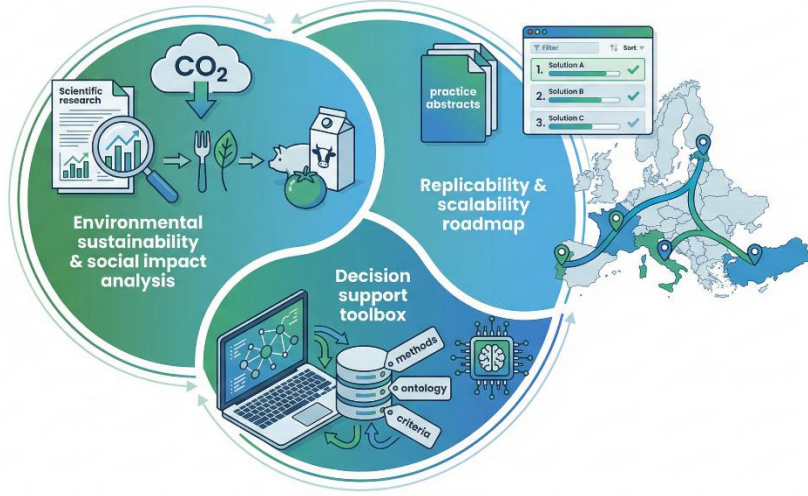
Projenin uzatılması, sonuçların farklı operasyonel bağlamlarda daha kapsamlı şekilde doğrulanmasına ve WASTELESS çıktılarının proje ömrünün ötesinde de sağlam, ölçeklenebilir ve aktarılabilir olmasının güvence altına alınmasına değerli bir zaman kazandırmaktadır. Buna paralel olarak; bilimsel yayınlar, paydaş katılım faaliyetleri ve webinarlar ile çalıştaylar gibi kapasite geliştirme girişimleri dâhil olmak üzere yaygınlaştırma ve sonuçların kullanımı (dissemination & exploitation) çalışmalarının güçlendirilmesine yönelik adımlar atılmaktadır.

Sonraki adımlar

WASTELESS, özellikle 2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyinde kişi başına gıda israfının yarıya indirilmesi taahhüdü olmak üzere, Avrupa Yeşil Mutabakatı'nın hedefleriyle tam uyum içinde ilerlemeye devam etmektedir. Proje son aşamasına girerken, konsorsiyum daha sürdürülebilir, verimli ve dayanıklı gıda sistemlerine katkı sağlayacak somut ve kanıta dayalı çözümler sunma konusundaki kararlılığını sürdürmektedir.

Süregelen katkıları ve iş birlikleri için tüm ortaklarımıza ve paydaşlarımıza teşekkür eder, önümüzdeki aylarda elde edilecek yeni sonuçları ve içgörülerini paylaşmayı sabırsızlıkla bekleriz.

Proje Güncellemeleri: Sihirli kutu!



WASTELESS projesi, gıda tedarik zincirlerinde çevresel baskıyı azaltmak amacıyla gıda kaybı ve israfını (FLW) ölçmek için entegre çözümler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu çözümler, çevresel değerlendirme, karar destek ve çoğaltma yollarını birbirine bağlayan sistemik bir çerçeve sunmaktadır. Ayrıntılar için [Pedro Couto \(UTAD\)](#) ile iletişime geçebilirsiniz.

Çevresel sürdürülebilirlik ve sosyal etki analizi

Bu çalışma, mevcut gıda kaybı ve israfı (FLW) çalışmalarına dayalı literatür sentezinin, ürüne özgü vaka analizleriyle entegre edilmesi yoluyla çevresel sürdürülebilirlik ve sosyal etki analizine odaklanmaktadır. WASTELESS ve ilgili girişimler kapsamında toplanan birincil verilerdeki boşlukları gidermeyi amaçlayan bu yaklaşımda, yayımlanmış kaynaklardan elde edilen ikincil veriler kullanılarak FLW veri toplama yöntemleri, tedarik zinciri kapsamı ve raporlama formatlarına ilişkin iyi uygulamalar belirlenmektedir.

Buna paralel olarak, domuz eti, domates ve süt ürünlerine yönelik ayrıntılı vaka çalışmaları; tedarik zinciri boyunca FLW miktarlarını nicel olarak ortaya koymakta ve malzeme akış analizi ile yaşam döngüsü değerlendirmesi yöntemleri kullanılarak buna bağlı sera gazı emisyonlarını tahmin etmektedir. Bu analizler, gıda kaybı ve israfını iklim etkileriyle doğrudan ilişkilendirmektedir.

Çözüm açıklamalarıyla kademeli olarak güncellenen bir karar destek araç setinin oluşturulması

Bu kanıt temeli üzerine inşa edilen WASTELESS, azaltım araçlarını ve ölçüm yöntemlerini sınıflandıran, uygulama açıklamalarını yapılandıran ve kullanıcıları uygun FLW çözümlerine yönlendirmek üzere karar verme mantığını içeren açık erişimli, dijital bir karar destek araç seti geliştirmektedir.

Araç seti; ortaklardan gelen girdiler ve literatür taraması yoluyla derlenen ölçüm uygulamalarına ait özel bir veri tabanına dayanmaktadır. Bu yapı, resmî bir FLW ölçüm ontolojisi ile desteklenmekte ve yapılandırılmış bilginin çıkarılmasına yönelik büyük dil modellerinin kullanımına ilişkin fizibilite çalışmalarıyla güçlendirilmektedir. FLW'ye doğrudan erişim durumu, tedarik zinciri aşaması, ekonomik faaliyet türü, gıda kategorisi, bölge ve istenen doğruluk düzeyi gibi karar kriterleri, bağlama uygun yöntem seçimini güvence altına almaktadır.

Tekrarlanabilirlik ve ölçeklenebilirlik yol haritası

Tekrarlanabilirlik ve ölçeklenebilirliğe yönelik bir yol haritası geliştirilmiş olup, bu kapsamda araç setinde yer alan uygulama özetleri ve çıktılar sınıflandırılmakta; aynı zamanda veri toplama merkezlerinin (data-collection hub) çoğaltılmasına ve uygunluğa dayalı olarak çözümlere kullanıcı dostu ve sıralı erişim sunan arayüzlere ilişkin rehberlik sağlanmaktadır. Bu yaklaşım, Avrupa'nın farklı bölgeleri, ürün grupları ve paydaş grupları genelinde etkili FLW ölçüm ve azaltım uygulamalarının sistematik biçimde benimsenmesini kolaylaştırmaktadır.

WASTELESS Projesine Dair Daha Fazla Bilgi



WASTELESS Projesinin Son Konferansı, Gıda Kaybı ve İsrafının Azaltılmasında Elde Edilen Sonuçları Sergileyecek

26 Kasım 2025

Yazanlar: Luminita Ciolacu ve Sofia Reis / ISEKI-Gıda Birliği

WASTELESS projesi, 23 Nisan 2026'da Brüksel'de, "Food Forum WASTE DAY" kapsamında gerçekleşecek olan son etkinliğini duyurmaktan gurur duyar. Bu dönüm noktası niteliğindeki etkinlik, projenin Avrupa genelinde gıda kaybı ve israfıyla mücadeledeki önemli başarılarını vurgulayacaktır.

Proje süresi boyunca WASTELESS, gıda tedarik zincirinin tamamında gıda kaybı ve israfını azaltmayı amaçlayan yenilikçi araçlar, derinlemesine vaka çalışmaları, uygulamaya yönelik bir araç seti ve daha fazlasını geliştirmiştir. Bu sonuçlar; gıda tedarik zinciri genelinden paydaşları, politika yapıcılarını, araştırmacıları ve sivil toplum kuruluşlarını bir araya getirecek olan etkinlik kapsamında sunulacaktır.

Nihai etkinlik aynı zamanda, gıda kaybı ve israfı alanında önde gelen diğer AB tarafından finanse edilen girişimlerle ortak oturumlar ve sergiler içeren bir iş birliği platformu işlevi de görecektir.

WASTELESS proje çıktıları ve pratik araçlarını keşfetmek, gıda israfıyla mücadele eden uzmanlar ve yenilikçilerle etkileşime geçmek ve paralel projeler ile politika girişimleri arasındaki sinerjileri incelemek üzere Brüksel’de bize katılabilirsiniz.

Güncel gelişmelerden haberdar olmak için wastelesseu.com adresi ile [X](#) ve [LinkedIn](#) üzerinden WASTELESS Projesini takip edebilirsiniz. Ayrıntılar yakında paylaşılacaktır.



100’ün Üzerinde Uzman, Yenilikçi Gıda İsrafı Ölçüm ve Yönetim Araçları Konusunda Eğitildi – WASTELESS Çalıştay Serisi Değerlendirme Özeti

17 Kasım 2025

Yazanlar: Luminita Ciolacu ve Sofia Reis / ISEKI-Food Association

2025 yılı Ekim ve Kasım ayları boyunca WASTELESS Projesi, gıda tedarik zincirinin tamamında gıda kaybı ve israfını ölçmek, izlemek ve yönetmek amacıyla geliştirilen yenilikçi araçları tanıtmak üzere bir dizi eğitim çalıştayı düzenlemiştir.

Her oturumda, araç geliştiricileri tarafından gerçekleştirilen ayrıntılı sunumlar yer almış; bu sunumlarda araçların işlevleri ve kapasiteleri kapsamlı biçimde açıklanmıştır. Katılımcılar, araçları doğrudan test etmelerine olanak tanıyan uygulamalı çalışmalara aktif olarak katılmış ve kullanılabilirlik, yenilikçilik düzeyi ve ölçeklenebilirlik açısından değerli geri bildirimler sunmuştur.



Toplamda 100'ün üzerinde katılımcı, WASTELESS araçlarının kullanımı konusunda eğitim almıştır. Katılımcılar, çalıştayları son derece bilgilendirici bulduklarını ve kendi araştırma alanları açısından oldukça faydalı olduğunu belirtmişlerdir. Araçların çalışmalarına nasıl katkı sağlayabileceğine ilişkin geri bildirimlerinden bazıları şu şekildedir: "...araştırmacıların daha iyi ve daha doğru veriler elde etmesini sağlıyor...", "...tüketici davranışlarının daha iyi anlaşılmasına yardımcı oluyor...", "...farklı ulusal pazarlarda gıdanın türü ve varış noktası hakkında istatistiksel veriler sunuyor...", "...gıda israfının azaltılmasına yönelik karar alma süreçlerini destekliyor...", "...tüketici davranışlarını ve bu davranışların gıda israfını azaltma yönünde nasıl etkilenebileceğini anlamaya yardımcı oluyor..."

Çalıştaylar boyunca gösterdikleri aktif katılım ve yüksek motivasyon için tüm katılımcılara içtenlikle teşekkür eder; değerli katkıları için araç geliştiricilerine şükranlarımızı sunarız.

Oturumlardan herhangi birini kaçırdıysanız, kayıtları WASTELESS YouTube Kanalı üzerinden izleyebilirsiniz:

- Blokzincir sistemiyle desteklenen Elektronik Kayıt Sistemi: İzlemek için [tıklayın](#)
- Yapay zekâ tabanlı, veri odaklı gıda atığı yönetimi: İzlemek için [tıklayın](#)
- Fazla stok ölçümü ve yönetimi: İzlemek için [tıklayın](#)
- Hanehalkı gıda bozulmasının tespitine yönelik bilgisayarlı görü tabanlı görüntü analizi: İzlemek için [tıklayın](#)
- Hanehalkı gıda atığının değerlendirilmesine yönelik otomatik sistem: İzlemek için [tıklayın](#)

Daha fazla bilgiye [buradan](#) ulaşabilir ya da şu adreslerden iletişime geçebilirsiniz: luminita.ciolacu@iseki-food.net veya sofia.reis@iseki-food.net

Cuma Kahvelerini Birlikte İçmekten Büyük Keyif Aldık – WASTELESS Aylık Café Talks Serisi Büyük Bir Başarıyla Tamamlandı

18 Aralık 2025

İki ilham verici etkinliğin ardından WASTELESS Aylık Café Talks serisi başarıyla sona ermiştir. Geçtiğimiz aylar boyunca sanal kafemiz; gıda sisteminin tamamında gıda kaybı ve israfının azaltılması ortak hedefi etrafında anlamlı sohbetlerin, bilgi paylaşımının ve topluluk oluşturmanın gerçekleştiği canlı bir buluşma noktası hâline gelmiştir.

Bu söyleşiler; verimli tartışmalara dalmak, en güncel araştırmalardan içgörüler edinmek ve gıda kaybı ve israfı alanında ön saflarda çalışan önde gelen uzmanlarla doğrudan bağlantı kurmak için istisnai bir fırsat sunmuştur.



Toplamda 18 etkileşimli söyleşiye ev sahipliği yaptık ve her biri gıda kaybı ve israfı sorununa ilişkin farklı bir boyutu aydınlattı. Kafe oturumlarında; gıda kaybı ve israfının değerinin ortaya çıkarılması, ölçüme yönelik yenilikçi araçlar ve metodolojilerin incelenmesi, önlemeye yönelik iyi uygulamalar, politika gelişmeleri, ihtiyaç duyulan beceriler ve daha pek çok konu ele alındı.

Sunum yapan tüm konuşmacılara ve katılımcılara; gösterdikleri heyecan, düşünceli katkılar ve güçlü bağlılıkları için en içten teşekkürlerimizi sunarız. Katılımınız, her Cuma oturumunu yalnızca bilgiyle değil, aynı zamanda ilhamla da dolu bir ortama dönüştürdü ve “Aylık Café Talks” serimizi hem bilgilendirici hem de keyifli kıldı.

Oturumları yeniden izlemek, tekrar keşfetmek ya da ağızla paylaşmak isterseniz, tümüne [buradan](#) erişebilirsiniz.

Daha iyi bir WASTELESS geleceği doğrultusunda, Avrupa genelinde daha sürdürülebilir bir gıda sistemi için birlikte çalışırken sizinle bir fincan kahve paylaşmak bizim için gerçekten büyük bir keyifti.

Daha fazla bilgi için iletişim: luminita.ciolacu@iseki-food.net veya sofia.reis@iseki-food.net

Ağ Oluşturma

Kardeş Proje FOLOU

İkinci cretsiz evrimii Kurs: Gıda Kaybını lme



FOLOU Projesi ortakları, ‘‘Gıda Kaybının lmesi’’ başlıklı ikinci ücretsiz çevrim içi kurslarını başlatmıştır.

Reading niversitesi tarafından geliştirilen ve Ubiqua (UVic-UCC) platformunda sunulan bu kurs, **Gıda Kaybını Anlamak (Understanding Food Loss)** adlı giriş seviyesindeki kursun üzerine inşa edilmiştir. Bu eğitimde; gıda kaybının neden ölçülmesinin gerekli olduğu, FOLOU gıda kaybı tanımının nasıl uygulanacağı ve tarım, su ürünleri yetiştiriciliği (akuakültür) ile balıkçılıktaki gıda kaybının nasıl ölçüleceği ele alınmaktadır. Ayrıca gıda kaybı verilerinin yerel, bölgesel ve ulusal düzeylerde nasıl birleştirilebileceği ile FOLOU raporlama sistemi ve kayıt (registry) yapısının nasıl kullanılacağı da katılımcılara aktarılmaktadır. Kurs; ıftiler, danışmanlar, araştırmacılar, kamu yöneticileri ve politika yapıcılar dâhil olmak üzere gıda kaybına ilgi duyan herkes için uygundur.

Temel bilgiler:

- Kendi hızınızda ilerleyebileceğiniz,
- İstedieğiniz zaman erişilebilir,
- %100 çevrim içi,
- Tamamlandığında cretsiz dijital rozet,
- EIT Food akreditasyonu.

Daha fazla bilgi almak ve kursa erişmek için [buraya](#) tıklayabilirsiniz.

PRECIOUS Projesi

PRECIOUS, Avrupa genelinde Uygulama Toplulukları ve Ortak Yaratım ve oğaltma Merkezlerinin lansmanı ile ikinci yılına giriyor.



PRECIOUS Projesi, gıda kaybı ve israfını (FLW) azaltmaya yönelik araştırma çıktılarının pratik ve yerel koşullara uyarlanmış eylemlere dönüştürülmesini sağlayan **Uygulama Toplulukları (Communities of Practice – CoP)** ile **Ortak Yaratım ve oğaltma Düzümleri (Co-Creation and Replication Nodes – CRN)** aracılığıyla Avrupa genelindeki etkisini güçlendirmektedir.

Yunanistan’da Uygulama Topluluğu, eğitim ve farkındalık artırma çalışmalarına odaklanmıştır. Kasım–Aralık 2025 döneminde, proje ortağı CluBE; Kozani, Aiani ve Vathylakkos’taki ilkokullarda etkileşimli “Food Heroes” (Gıda Kahramanları) atölye çalışmaları düzenlemiştir. Testler, oyunlar ve uygulamalı etkinlikler aracılığıyla çocuklar; gıda israfının nasıl oluştuğunu, gıda etiketlerinin doğru şekilde nasıl okunacağını ve günlük alışkanlıkların israfı önlemede nasıl rol oynayabileceğini öğrenmiş; öğrenciler evlerinde gıda israfı elçisi olma konusunda motive edilmiştir.

İspanya’da Uygulama Topluluğu, tarım-gıda sektörü paydaşlarını deneyimlerini, karşılaştıkları zorlukları ve iyi uygulamaları paylaşmak üzere bir araya getiren **SABOR** adlı paydaş platformunu hayata geçirmiştir. İlk oturumda ortak bir başlangıç düzeyinin oluşturulmasına odaklanılmış, uygulamadaki engeller tartışılmış ve İspanya’nın yeni Gıda İsrafını Önleme Yasası ile uyumlu stratejiler ele alınmıştır. 2028 yılına kadar bir dizi takip toplantısının gerçekleştirilmesi planlanmaktadır.

PRECIOUS ayrıca Polonya, Litvanya ve Macaristan’da kurulan CRN’ler aracılığıyla yaygınlaşmaktadır. Polonya’da CRN, Varşova’da düzenlenen **Forum Rozwoju Mazowsza** etkinliğinde başlatılmış ve kamu yönetimi, iş dünyası, akademi ve sivil toplumdan paydaşlar sürece dâhil edilmiştir. Litvanya’da PRECIOUS, 2025 Challenge Labs etkinliklerine katkı

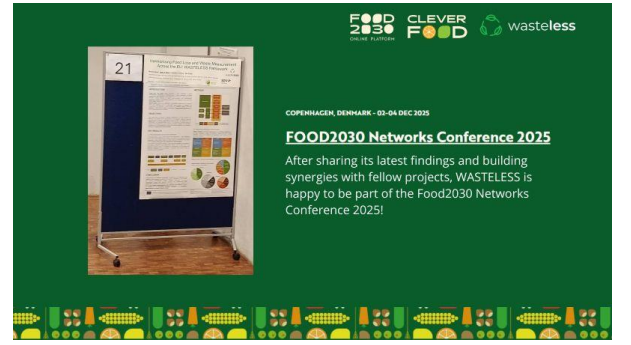
sağlamış ve paydaşlardan erken dönem geri bildirimlerin toplanmasına yönelik özel bir oturum düzenlemiştir. Macaristan’da ise ilk webinar ile proje tanıtılmış ve ulusal düzeydeki FLW sorunlarına ilişkin diyalog başlatılmıştır.

Bu girişimler bir arada, PRECIOUS çözümlerinin ortaklaşa geliştirilmesini, ölçeklenebilir olmasını ve gerçek ihtiyaçlara dayanmasını sağlayarak Avrupa’daki gıda sistemlerinde kalıcı değişimi desteklemektedir. Daha fazla bilgi için okumaya [devam edebilirsiniz](#).

Haberler

Geçmiş etkinlikler

2 Aralık'ta ISEKI-Food Derneği'nden Sofia Reis, "AB genelinde Gıda Kaybı ve Atık Ölçümünün Uyumlaştırılması: WASTELESS çerçevesi" başlıklı WASTELESS posterini sundu. Ayrıca, Danimarka AB Dönem Başkanlığı Konferansı kapsamında Kopenhag Üniversitesi tarafından düzenlenen Gıda Sistemleri ve Biyoçeşitlilik için Dönüştürücü Yönetişim Konferansı'na ve Açık Alan Ağ Oluşturma ve Eşleştirme Etkinliğine katıldı.



AB Gıda Kayıpları ve Gıda İsrafı Platformu'nun 18. Genel Kurul Toplantısı, 27 Kasım 2025 tarihinde Brüksel’de ve çevrim içi olarak gerçekleştirilmiş; AB kurumları, uluslararası kuruluşlar, Üye Devletler ve paydaş temsilcilerini bir araya getirerek devam eden girişimler ve ortaya çıkan politika önceliklerine ilişkin güncel gelişmelerin paylaşılmasına olanak sağlamıştır. [Daha fazlasını okuyun](#).

18 Kasım tarihinde WASTELESS; EFFoST2025’te katılarak AB tarafından finanse edilen PRECIOUS, SecureFood ve ToNoWaste projeleriyle birlikte, “Gıda Kaybı ve İsrafının Önlenmesi ve Azaltılmasına Yönelik Entegre Yaklaşımlar: Sürdürülebilir Sistem Tasarımı ve Etki Değerlendirmesi için Araçlar” başlıklı özel bir oturumun eş organizatörlüğünü üstlenmiştir. [Daha fazlasını okuyun](#).





12–13 Kasım 2025 tarihlerinde Ljubljana’da düzenlenen **38. Ulusal Gıda Teknolojisi Platformları Toplantısı**, çok sayıda ulusal federasyonun ve FoodDrinkEurope temsilcilerini bir araya getirmiştir. SEVT’ten Eirini Xaxiri, WASTELESS Projesi’ni tanıtarak; projenin hedefleri, izlenen metodoloji ile geliştirilen ve uygulamaya alınan yenilikçi araçlara ilişkin ayrıntılı bilgiler sunmuştur. [Daha fazlasını okuyun.](#)

6. WASTELESS Genel Kurul Toplantısı WASTELESS Konsorsiyumu, CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria) ev sahipliğinde 21-22 Ekim 2025 tarihlerinde İspanya'nın Logroño kentinde 6. Genel Kurulunu gerçekleştirdi. Avrupa genelinden 30'dan fazla ortak, iki gün boyunca sunumlar, canlı tartışmalar ve etkileşimler için bir araya geldi. [Daha fazla bilgi için okuyun.](#)



Altıncı Uluslararası Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü 29 Eylül 2025 tarihinde WASTELESS, bu yıl herkes için sürdürülebilir bir gıda geleceğinin güvence altına alınmasında kritik bir unsur olarak gıda kaybı ve israfına yönelik paydaş çabalarının genişletilmesi ve güçlendirilmesi çağrısında bulunan Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü’ne katılmıştır. Bugün, sorunun önemine ve olası çözümlerine tüm düzeylerde dikkat çekmek amacıyla ilan edilmiştir. [Daha fazlasını okuyun.](#)

Gelecek Etkinlikler

[Yıllık Küresel Tarım ve Bahçecilik Zirvesi \(AGSAGRI2026\)](#), 19-21 Mayıs 2026 tarihlerinde Paris, Fransa'da düzenlenecektir. Bu prestijli zirve, tarım ve bahçeciliğin geleceğini şekillendirecek en son yenilikleri, trendleri ve zorlukları keşfetmek amacıyla dünyanın dört bir yanından önde gelen uzmanları, araştırmacıları ve profesyonelleri bir araya getirmeyi amaçlamaktadır.

AGSAGRI2026
Annual Global Summit on
Agriculture and Horticulture

Register Now Submit Abstract Become A Sponsor View Tracks

May 19–21, 2026
Event Dates

Paris, France
Conference Venue

July 22, 2025
Early Bird Registration Ends:

First Round of Abstract Submission:
August 25, 2025

8th INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

1-3 JUNE
UNIVERSITY OF ALGARVE
FARO, PORTUGAL

ISEKI-FOOD ASSOCIATION

UAlg
UNIVERSIDADE DO ALGARVE

[8. Uluslararası ISEKI-Food Konferansı](#), 1–3 Haziran 2026 tarihleri arasında Portekiz'in Faro kentinde bulunan Algarve Üniversitesi'nde gerçekleştirilecektir. Konferans Teması: *Sürdürülebilir gıda sistemlerine geçiş için araştırma ve eğitimde yenilik*

Konferans kapsamında projeler için Özel Oturumlar düzenlenmesi imkânı sunulmaktadır. Özet gönderimi başlamıştır!

ECFST-2026
April 24–26, 2026
Bern, Switzerland

3rd Largest European Conference on Food Science and Technology

[Avrupa Gıda Bilimi ve Teknolojisi Konferansı](#)'nın 3. En Büyük Etkinliği: 24-26 Nisan tarihlerinde İsviçre'nin Bern şehrinde düzenlenecek olan Avrupa Gıda Bilimi ve Teknolojisi Konferansı'nın (ECFST-2026) 3. edisyonuna katılabilirsiniz. Etkinlik, küresel gıda sisteminde yenilikçiliği, sürdürülebilirliği ve iş birliğini teşvik etmeye odaklanmaktadır.

Günleriniz neşeli ve aydınlık geçsin!



🌲 İsrafsız Bir Noel

Yiyeceklerinizi En İyi Şekilde Değerlendirmenin Basit Yolları

Kutlama dönemi paylaşmanın, kutlamaların ve bereketli sofraların zamanıdır; ancak aynı zamanda gıda israfının kolayca artabildiği bir dönemdir. İyi haber şu ki: Biraz planlama ve yaratıcılıkla, artan ve fazla yiyecekler Noel sonrasında sorun olmak yerine bayramın bir parçasına dönüşebilir.

☀️ Artan Yemekleri Noel Sofranızın Yıldızı Yapın

Bayram yemekleri çoğu zaman beklediğimizden fazla yemek bırakır; ancak artanlar bir sorun değil, bir fırsattır! Onlara lezzetli bir ikinci hayat verin:

- 🥘 Pişmiş sebzeleri çorba, kiş veya bayram böreğine dönüştürün
- 🍞 Artan ekmekleri iç harç, kruton veya ekmek tatlısı olarak değerlendirin
- 🍲 Kalan kızartma etleri makarna, risotto ya da dürümlere ekleyerek ertesi gün için pratik yemekler hazırlayın

👤 Bu Noel Ev Sahibi Misiniz? Akıllıca Paylaşın, Daha Az İsraf Edin

Büyük kutlamalar genellikle bol porsiyonlar ve fazla yiyecek anlamına gelir. Kutlama ruhunu sofranın ötesine taşıyın. Yiyecek paylaşmak, kutlamanın özüdür ve israfı azaltmanın en basit yollarından biridir 🌲




🎁 Misafirlerinizi artanlar için yeniden kullanılabilir kaplar getirmeye teşvik edin

🎁 Fazla yiyecekleri komşularınızla, arkadaşlarınızla veya ailenizle paylaşın

🎁 Aynı yemeklerin tekrar edilmemesi için menüleri önceden planlayın

Buzdolabınız Kutalamadaki En Büyük Yardımcınız

Doğru gıda saklama yöntemleri, tazeliği önemli ölçüde uzatır ve israfı önler. Düzenli bir buzdolabı; daha güvenli gıdalar, daha az sürpriz ve daha az israf demektir. Bu Noel'de akıllıca saklayın, daha az israf edin!

-  Çiğ etleri bulaşmayı önlemek için en alt rafta saklayın
-  Sebzeleri tazeliği korumak için uygun çekmecelerde muhafaza edin
-  Tüketime hazır artan yemekleri göz hizasına yerleştirin ki unutulmasın

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.
