



Koordinatörün güncellemesi: Sizden haber almak istiyoruz!



M12 Koordinatör Raporu: Sizden Haber Almak İstiyoruz!

13 Aralık 2023

Sevgili WASTELESS Topluluğu,

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

İşte son gelişmelerimizin ve başarılarımızın öne çıkanları:

İşbirlikleri:

Gıda israfını önleme ve azaltma hedefini bizimle paylaşan bir başka büyük Avrupa projesi olan Kardeş Projemiz [FOLOU](#) ile temas kurduk ve resmi bir ittifak kurduk. İlk ortak etkinliğimiz 2024 için hazırlanıyor. Daha fazla ayrıntı için bizi takip etmeye devam edin!

Etkinlikler:

WASTELESS projemizin bir üyesi olan Budapeşte Veteriner Üniversitesi, **21-24 Haziran tarihlerinde** Yunanistan'ın Hanya kentinde düzenlenen 10. Uluslararası Sürdürülebilir Katı Atık Yönetimi Konferansına aktif olarak katıldı. Bu konferans, araştırmacıların, uygulayıcıların ve politika temsilcilerinin atık yönetimindeki en son gelişmeleri paylaşmaları için yıllık bir platform olarak hizmet vermektedir.

8 Eylül'de Uzman Danışma Kurulu'nun resmi tanıtımı, ilerleme güncellemeleri, verimli ve heyecan verici tartışmaların yer aldığı 1. WASTELESS yıllık toplantısına ev sahipliği yaptık.

29 Eylül'de Trás-os-Montes ve Alto Douro Üniversitesi (UTAD), Portekiz'in Évora kentinde düzenlenen "Multidisciplinaridade à mesa – Masada çok disiplinlilik" konferansında gıda yeniliği, sürdürülebilirlik, sağlık ve miras konularında dinamik bir izleyici kitlesine WASTELESS'i sundu.

Ekim ayında, işbirlikleri kurmayı, fikir alışverişinde bulunmayı ve daha sürdürülebilir ve verimli bir gıda sistemini teşvik eden yenilikçi çözümlere yönelik çalışmayı amaçlayan Gıda Kaybı ve İsrafına ilişkin WASTELESS Uygulama Topluluğumuz (CoP) resmi olarak başlatıldı. Besin zincirinin bir parçası mısınız ve Gıda Kaybı ve İsrafı sorununu çözmekle ilgileniyor musunuz? WASTELESS [uygulama topluluğuna katılın!](#)

Bilimsel yayınlar:

Devam eden WASTELESS projesi İş Paketi 5'ten UTAD'ın son yayınlarını paylaşmanın heyecanını yaşıyoruz. Bunlardan biri "Dão Bölgesindeki Keşfedilmemiş Şarapçılık Yan Ürünlerinin Potansiyelinin Ortaya Çıkarılması" ve diğeri "Gelişmiş Tarımsal Sürdürülebilirlik için Artan Mantar Substratının (SMS) Potansiyelinin Ortaya Çıkarılması: Çevresel Faydalardan Kümes Hayvanlarının Beslenmesi" isimli makalelerdir. Her iki makale de yan ürünlerin sağlık hizmetleri ve sürdürülebilirlik sorunlarının üstesinden nasıl gelebileceğini ve atıkları değerli kaynaklara nasıl dönüştürebileceğini ortaya koyuyor.

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 Aralık 2023

Charis M. Galanakis
Ar-Ge Direktörü, Galanakis Laboratuvarları
Yardımcı Profesör, Taif Üniversitesi
Direktör, Gıda Atığı Geri Kazanım Grubu
Baş Editör, Discover Food
Genel Yayın Yönetmeni, Discover Environment
Email: charismgalanakis@gmail.com



Gıda kaybı ve israfı, muazzam boyutlarda acil bir küresel sorun teşkil etmekte olup, gezegenin gıda üretiminin yaklaşık üçte birinin, yani yıllık bazda 1,3 milyar tona denk gelen şaşırtıcı bir miktarın israf edilmesine yol açmaktadır (FAO, 2011). Bu kritik sorunla yüzleşmek için hükümetler ve uluslararası kuruluşlar önemli önlemler alıyor. Bu, Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı'nın (USDA, 2017) açıkladığı gibi, Amerika Birleşik Devletleri'nin gıda israfını 2030 yılına kadar etkileyici bir şekilde %50 oranında azaltma yönündeki kararlılığı ve Avrupa Birliği'nin (AB) aynı yöndeki (EC, 2017) çabalarıyla örneklenmektedir. Bu konunun aciliyeti Birleşmiş Milletlerin Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SDG'ler) ile özellikle de 2030 yılına kadar kişi başına küresel gıda israfının azaltılması ve karmaşık üretim ve tedarik zincirleri ağı içindeki gıda kayıplarının azaltılması ihtiyacını vurgulayan önemli Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi 12.3 (BM, 2017) ile daha da vurgulanmaktadır.

Gıda kaybıyla etkili bir şekilde mücadele etmek, bu çok yönlü zorluğun üstesinden gelmek için ortak bir zemin oluşturmak üzere Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından tanımlandığı şekliyle "gıda kaybı" ve "gıda israfı" gibi farklı kavramlar arasında net bir ayırım yapılmasını gerektirir. "Gıda kaybı" özellikle gıda tedarikçilerinin tedarik zinciri içerisinde aldıkları eylem ve kararlara atfedilen gıdanın miktarında veya kalitesinde meydana gelen azalmayı ifade eder; perakende satış şirketleri, gıda hizmeti sağlayıcıları ve tüketiciler bu kategoriden muaftır. Bunun aksine, "gıda israfı" perakendecilerin, gıda hizmetlerinin ve tüketicilerin bizzat gerçekleştirdiği eylem ve kararlardan kaynaklanan, gıdanın miktarında veya kalitesinde meydana gelen azalmayı kapsar (FAO, 2019). Bu karmaşık konunun etkili bir şekilde ele alınması, gıda kaybı ve israfıyla mücadele arayışında önemli bir bileşen olarak ortaya çıkan yenilikçi teknolojilerin de dahil olduğu çok yönlü ve kapsamlı bir yaklaşımı gerektirmektedir.

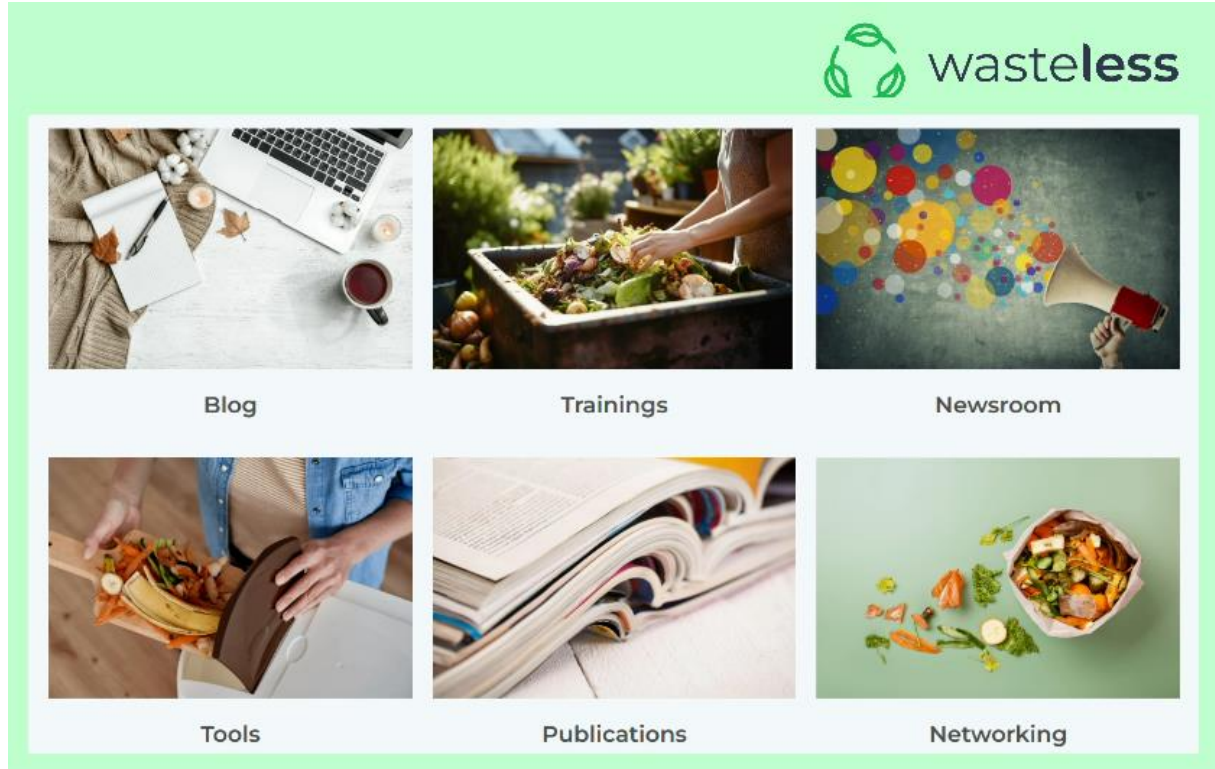
Gıda kaybıyla mücadele stratejisinin kritik bir bileşeni, gıda tedarik zincirinin karmaşık labirenti içindeki Kritik Kayıp Noktalarının (CLP'ler) belirlenmesidir; bu noktaların her biri, müdahalelerin gıda kaybında önemli azalmalar sağlayabileceği önemli bir kavşağı temsil eder. Bu noktalar hasat, çiftlikte depolama, paketleme ve taşıma ve işleme gibi aşamalarla örneklendirilmiştir ve çeşitli çalışmalarda açıklandığı gibi her biri benzersiz zorluklar ve inovasyon fırsatları sunmaktadır (WRI, 2019b; FAO, 2014; 2019b). Yeni "10x20x30" Gıda Kaybı ve İsrafı Girişimi (WRI, 2019a) gibi girişimlerde de görüldüğü gibi, gıda tedarikçileri, perakendeciler ve tedarikçiler arasındaki işbirlikçi çabalar zorunludur.

IoT sensörleri, gelişmiş soğuk zincir yönetim sistemleri, son teknoloji paketlenme çözümleri ve öncü atık değerlendirme teknikleri dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere yenilikçi teknolojiler, bu önemli kritik kontrol noktalarında gıda kaybını azaltmada önemli bir rol oynamaktadır. Üstelik bu teknolojiler, veriye dayalı karar verme ve hassas tarım uygulamalarıyla entegre edildiğinde, gıda kaybını azaltmak için umut verici yollar sunarak daha sürdürülebilir ve dayanıklı bir gıda tedarik zincirinin oluşturulmasına katkıda bulunur (HLPE, 2014; Fonseca & Vergara, 2015). Hükümetler, kuruluşlar ve endüstri paydaşları arasındaki etkili işbirliği, bu çığır açan yeniliklerin tam potansiyelinden yararlanmak ve küresel gıda kaybı sorununun etkili ve kapsamlı bir şekilde ele alınmasını sağlamak için çok önemlidir.

Kaynaklar:

- Avrupa Komisyonu Gıda Güvenliği İnternet Adresi
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en/ accessed December 20, 2017.
 - FAO (2011). Küresel gıda kayıpları ve gıda israfı – Kapsamı, nedenleri ve önlenmesi. Roma
 - FAO (2014). Gıda kaybı değerlendirmeleri: nedenleri ve çözümleri. Küçük ölçekli tarım ve balıkçılık alt sektörlerinde örnek olay çalışmaları. Kenya: muz, mısır, süt, balık. Gıda Kaybı ve İsrafının Azaltılmasına Yönelik Küresel Girişim – Gıdayı Kurtarın. Roma
 - FAO (2019). Gıda ve Tarımın Durumu 2019. Gıda kaybı ve israfın azaltılması konusunda ilerlemek. Roma. Lisans: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
 - FAO (2019b). Gri literatürden, ulusal ve sektörel raporlardan elde edilen gıda kaybı ve israf tahminlerine ilişkin veri seti. Kayıp hesaplamaları için online istatistiksel çalışma sistemi (<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data>)
 - Fonseca, J., & Vergara, N. (2015). Latin Amerika ve Karayipler'deki bahçecilik tedarik zincirinde lojistik. Beş ülke değerlendirmesine ve bölgesel çalıştaylardan elde edilen bulgulara dayanan bölgesel rapor. Roma, FAO.
 - Dünya Gıda Güvenliği Komitesi'nin (HLPE) Gıda Güvenliği ve Beslenme Konusunda Yüksek Düzeyde Uzman Paneli (2014). Sürdürülebilir gıda sistemleri bağlamında gıda kayıpları ve israfı. Roma.
 - Birleşmiş Milletler (2017) Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri İnternet Sayfası (<http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainableconsumption-production>) Erişim Aralık 20, 2017
 - Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı. USDA ve EPA, Ülkenin İlk Gıda İsrafını Azaltma Hedeflerini (2017) Belirlemek İçin Özel Sektör ve Yardım Kuruluşlarıyla Birleşmesi (<https://www.usda.gov/media/press-releases/2015/09/16/usda-and-epa-join-private-sector-charitableorganizations-set>) Erişim Aralık 20, 2017
 - Dünya Kaynakları Enstitüsü – WRI (2019a). Basın Bülteni, 23 Eylül 2019. <https://www.wri.org/news/2019/09/release-major-food-retailers-providers-join-new-10x20x30-food-loss-and-waste-initiative>
 - Dünya Kaynakları Enstitüsü – WRI (2019b). Gıda kaybı ve israfının azaltılması: Küresel Eylem Gündemi Oluşturmak. Rockefeller Vakfı'nın desteğiyle. Erişim 3 Aralık 2019. <https://www.wri.org/publication/reducing-food-loss-and-waste-setting-global-action-agenda>.
-

Proje güncellemeleri: Şimdi Gıda Kaybı ve İsrafına ilişkin WASTELESS Uygulama Topluluğuna katılın!



WASTELESS, Gıda Kaybı ve İsrafına (FLW) ilişkin Uygulama Topluluğunu (CoP) kurdu! CoP, i) FLW konusunda uzmanlar arasında görüş alışverişini teşvik edecek, ii) FLW ölçüm ve izleme stratejilerine ilişkin en iyi uygulamaları uyumlaştırmak için tartışacak ve iii) ilgili tüm aktörler arasında işbirliğini ve ağ oluşturmayı teşvik edecek çevrimiçi etkileşimli bir ortamdır. Uygulama Topluluğu üyeleri arasında Avrupa ve Ulusal Gıda Endüstrisi Ticaret Birlikleri, Tarım ve Gıda Kooperatifleri Birliği ve her Avrupa Üye Devletinden Ulusal Gıda Ajanslarının yanı sıra FLW ile ilgilenen diğer tüm gıda zinciri aktörleri yer alacaktır.

Gıda zincirinin bir parçası mısınız ve FLW sorununu çözmekle ilgileniyor musunuz? İş birliği yapmak, fikir alışverişinde bulunmak ve daha sürdürülebilir ve verimli bir gıda sistemini teşvik eden yenilikçi çözümlere yönelik çalışmak için [uygulama topluluğumuza katılın](#). Burada FLW ile ilgili ilginç blog makaleleri (örneğin, AB haberleri ve düzenlemeleri ve FLW ile ilgili en iyi uygulamalar), FLW'yi ölçmeye ve izlemeye yönelik araçlar, eğitimler, en son haberler ve etkinlikler, yayınlar ve FLW alanındaki öneriler bulacaksınız.

Proje güncellemeleri: Bir Bilgi Paylaşım Platformunda Ne Bulmak İstiyorsunuz? 24 Kasım 2023

Özet: Luminita Ciolacu ve Sofia Reis
Gönderen: ISEKI-Gıda Derneği

WASTELESS – Çevresel Stresi Sınırlandırmak için Atık Ölçüm Çözümleri, gıda kaybı ve israfının ölçülmesi ve izlenmesine yönelik araçlar ve öneriler geliştirmeyi amaçlayan, AB tarafından finanse edilen bir projedir.

Etkiyi en üst düzeye çıkarmak için benzer projeler ve girişimler arasında bilgi paylaşımı büyük önem taşımaktadır. Bu, ilgili tüm aktörlerin ihtiyaç duydukları bilgiyi bulabilecekleri dinamik bir ortam olarak geliştirilen çevrimiçi bilgi paylaşım platformları (KSP) aracılığıyla gerçekleştirilebilir.

Gıda aktörlerinin bir KSP'den ne beklediklerini ve bu tür KSP'leri kullanıp kullanmadıklarını öğrenmek için WASTELESS bir anket yürütüyor. Anket, yararlanıcılar, tüketiciler, politika yapıcılar, hükümet ve kar amacı gütmeyen/STK temsilcileri dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere gıda zincirinde çalışan herkese yöneliktir. Anket Mart 2024'e kadar sürecek, 8 sorudan oluşacak ve tamamlanması 10 dakikadan fazla sürmeyecektir.

Lütfen bu anketi bu konuyla ilgilenebilecek herkesle paylaşmayı düşünün. Tüm kişisel bilgiler gizli kalacak ve bu anketin amacı dışında paylaşılmayacak veya kullanılmayacaktır. Sorularınız için Luminita Ciolacu (luminita.ciolacu@iseki-food.net) veya Sofia Reis (sofia.reis@iseki-food.net) ile iletişime geçebilirsiniz.

[Şimdi ankete katılın!](#)

Ağ Kurma

FOLOU Projesi, Gıda Kaybıyla İlgili Temel Konuları Görüşmek ve Tartışmak İçin Uzmanlar Arıyor

22 Kasım 2023

Diğerlerinin yanı sıra, uzun vadede FOLOU projesinden beklenen ana katkılardan biri, birincil sektördeki Gıda Kaybının kaydedilmesine yönelik metodolojilerin bölgeler arasında uyumlaştırılmasının teşvik edilmesine yardımcı olmasıdır.

Bu hedefe ulaşmak için proje konsorsiyumu, Gıda Kayıplarıyla ilgili önemli konular etrafında fikir birliği oluşturmak için çalışıyor:

✓ **Gıda kayıplarının sistem sınırlarını tanımlayın ve uyumlu hale getirin.** Başlangıç noktası olarak Avrupa düzeyinde ortak bir gıda kaybı tanımı için fikir birliğine varılarak, bu tür kayıpların gıda atıklarından, yan ürünlerden ve hayvan yemlerinden kaynaklandığı ayırım yapılmaya çalışıldı.

✓ **Gıda kaybı ölçümü için bir metodoloji geliştirin.** AB ülkelerinde tüm vaka çalışmaları için gıda kaybının nerede, nasıl, ne zaman ve ne şekilde ölçülmesi gerektiğini tanımlayan ortak bir metodoloji. Bu girişim aracılığıyla proje, ortaklara hayati bir rehberlik sağlamayı ve gıda kaybı ve israfın azaltılmasına ilişkin gelecekteki Avrupa mevzuatını potansiyel olarak etkilemeyi amaçlıyor.

✓ **Gıda kaybının sürdürülebilirlik değerlendirmesi için Kategori Kuralları geliştirin.** Çevresel değerlendirmeyi de içeren, ekonomik ve sosyal (LCA, LCC ve SLCA), bunların etkilerini değerlendirmek ve bir sürdürülebilirlik değerlendirme aracı oluşturmak.

✓ **Gıda kaybını yönetme kapasitelerini güçlendirme konusunda gıda değer zincirinin kilit aktörlerini destekleyin.** FOLOU Öğrenim Merkezi aracılığıyla paydaşların kapasite geliştirme ve bilgi paylaşımına odaklanmak.

✓ **Bazı AB Üye Devletlerindeki gıda kayıplarını düzenleyen mevzuatı analiz edin.** Gıda kaybı ile ilgili mevzuat ve politikaların mevcut durumu hakkında bilinçli olmak ve kanıta dayalı önerilerle doldurulabilecek boşlukları belirlemek.

Bu konulardan birinde bilgi paylaşımıyla ilgileniyorsanız aşağıdaki bağlantıya tıklayın ve FOLOU projesine katılın: <https://bit.ly/46CKIY5>

NEWFEED projesi “Gıda endüstrisi yan ürünlerini döngüsel ekonomi planları aracılığıyla ikincil yem maddelerine dönüştürün”



Proje, AB Horizon 2020 Çerçevesi kapsamında desteklenen ve finanse edilen PRIMA programının bir parçasıdır (01.07.2021 - 30.06.2025).

Ana Hedefler: 1) Gıda yan ürünlerini hayvan yemi için yüksek değerli ikincil yemlere dönüştürerek hayvancılıkta döngüsel ekonomi yaklaşımı oluşturarak alternatif hayvan yemleri geliştirmek ve benimsemek. 2) Çevresel etkiyi ve maliyetleri azaltmak için yerel gıda endüstrisi yan ürünlerini değerlendirerek Akdeniz hayvancılığının sürdürülebilirliğini artırmak.

Beklenen Sonuçlar: 1) Şarapçılık, portakal suyu ve zeytinyağı endüstrisi yan ürünlerinden en az 3 yeni alternatif yem kaynağının geliştirilmesi ve benimsenmesi. 2) Yeni gıda ürünleri (süt ürünleri ve et) üretmek için gıda yan ürünlerini besi hayvanlarına (süt sığırları, koyun ve piliç tavuk) alternatif yem olarak değerlendirerek hayvancılık sistemlerinde 3 döngüsel ekonomi yaklaşımının benimsenmesi. 3) 3 değerlendirme stratejisinin yerel sanayi ve hayvancılığa uyarlanması yoluyla hayvan yemi için 3 yerel ürün yan ürününün değerlendirilmesi, ancak Akdeniz bölgesi için kopyalanması. 4) Hayvancılık üretiminin maliyetinin 3 sürdürülebilir ve ekonomik alternatif yem ile azaltılması ve nihai ürünlerin kalitesinin, hayvancılığın beslenme gereksinimleri ile gıda ve yem güvenliğine uygun olarak iyileştirilmesi.

Ortaklık: İspanya, Yunanistan, Mısır ve Türkiye'den 14 ortak

Neler oluyor...?

Geçmiş Etkinlikler:

Bilim Toplantısı

WASTELESS, 5-7 Temmuz tarihleri arasında [CoLab4Food](#) tarafından Aveiro'daki (PT) Bilim Toplantısının 2023 bölümünde sunuldu. Etkinlik, Bilim ve Teknoloji Vakfı (FCT) tarafından Ulusal Bilimsel ve Teknolojik Kültür Ajansı - Ciência Viva ve bu yıl ayrıca Aveiro Üniversitesi ile işbirliği içinde olarak desteklenen Portekiz'deki bilim ve teknoloji alanındaki en büyük etkinliktir.



ÇOK DİSİPLİNLİ DÜZENLEME – MESA – 2° RIESDM Kongresi

WASTELESS, 29 Eylül'de Évora Üniversitesi (PT) tarafından düzenlenen "MULTIDISCIPLINARIDADE À MESA – 2° Congresso RIESDM" konferansına katıldı. Joana Campos, WASTELESS'i gıda yeniliği, sürdürülebilirlik ve sağlık konusunda tutkulu dinamik bir izleyici kitlesine tanıttı.

AB Gıda Kayıpları ve İsrافی Platformu 14. Toplantı Raporu

22 Kasım 2023

Yazan: Berta Redondo

Gönderen: Europatat (Avrupa Patates Ticaret Birliği)

Avrupa Komisyonu, 7 ve 8 Kasım tarihlerinde Brüksel'de AB Gıda Kayıpları ve İsrافی Platformu'nun yıllık toplantısını düzenledi. WASTELESS, ortağımız Europatat'ın katılımıyla 7 Kasım 2023 öğleden sonra yapılan toplantıda hazır bulundu.

Gündemde hem AB hem de AB dışı kuruluşlardan çok sayıda konuşmacı, gıda israfıyla ilgili proje ve girişimlere ilişkin son gelişmeleri aktardı. Örneğin OECD, Eylül 2024'te kamuya açıklanması beklenen gıda kaybı ve israfı politikalarına ilişkin stok sayımı uygulamaları hakkında katılımcıları bilgilendirdi. Dünya Kaynakları Enstitüsü'nden (WRI) bir temsilci, daha fazla hükümet eyleminin gerekli olduğuna işaret eden yıllık ilerleme raporunu sundu; şirketlerin aynı zamanda tedarikçilerle de iletişim kurması ve onlara teknik ve mali yardım sağlaması

gerektiğini ve çiftçilerin tarla içi ve tarlaya yakın kayıpları azaltmak için iyileştirilmiş yönetim uygulamaları gerekiyor. 10x20x30 girişimiyle ilgili olarak WRI, dünya çapında katılan 223 şirketin %50 FLW azaltma hedefini benimsediğini belirtti. Daha fazla bilgiyi burada [bulabilirsiniz](#).

Komisyon'un Temmuz 2023'te kabul edilen ve Üye Devletler için 2030 yılına kadar gıda israfını (işleme ve üretimde %10; perakende ve tüketimde ortaklaşa %30 (kişi başına) oranında) azaltma yönünde zorunlu hedefler belirleyen [Atık Çerçeve Direktifini](#) değiştirme önerisine ilişkin olarak, Komisyon yetkilileri, dosyanın artık yasa koyucuların elinde olduğunu bildirdi: Avrupa Parlamentosu'nun dosya raportörü hedeflerin 5 yıl (2035'e) ertelenmesini önerirken, bazı Avrupa Parlamentosu Üyeleri Ambalaj ve Ambalaj Atıkları yönetmeliğinin revizyonuna uyum talep ediyor; Konseydeki bazı ülkeler birincil üretime yönelik hedeflerin yokluğunu sorguluyor. Brüksel'deki yoğun gündem göz önüne alındığında, dosyanın mevcut AB görev süresi (Haziran 2024'teki seçimler) sona ermeden tamamlanıp tamamlanamayacağı konusunda ciddi endişeler var.

Tüm konuşmacıların sunumlarına ve toplantının kaydına EU FLW Platformunun [web sayfasından](#) ulaşılabilir.

Gelecek Etkinlikler:



WASTELESS Konsorsiyum toplantısı

Bir sonraki WASTELESS konsorsiyum toplantısı 25 - 26 Nisan 2024'te Brüksel'de (Belçika) gerçekleşecek. Bu toplantı, proje ortaklarına yüz yüze görüşmek, proje ilerlemesini tartışmak, içgörülerini paylaşmak ve işbirliğini geliştirmek için mükemmel bir fırsat sağlayacak. Daha fazla bilgi yakında açıklanacak, bizi takip etmeye devam edin!

FoodTech Dünya Zirvesi

Gıda Teknolojisi 6.0 devrimi! [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), inovasyon, sürdürülebilirlik ve dijitalleşmenin gıda endüstrisinin geleceğini şekillendirmek için birleştiği eşsiz bir etkinliktir.

Birlikte teknolojinin, sürdürülebilirliğin ve inovasyonun sektörümüzü nasıl dönüştürdüğünü göstereceğiz.





14. LCA Uluslararası Gıda Konferansı

8 - 12 Eylül 2024 tarihleri arasında İspanya'nın Barcelona kentinde düzenlenecek olan 14. LCA Uluslararası Gıda konferansına katılmaya davetlisiniz. LCA gıda konferansı, gıda sistemlerinde sürdürülebilirliğe ilişkin tartışmalara ve fikir alışverişine öncülük ediyor. WASTELESS güncel bir oturuma ev sahipliği yapacak. Ayrıntılar yakında gelecek!

22. IUFOST Dünya Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi 2024

8 - 12 Eylül 2024 tarihleri arasında İtalya'nın büyüleyici Rimini kasabasında düzenlenecek olan 22. IUFOST Dünya Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi 2024'e hazır olun. Heyecan verici bir programa sahip olan bu etkinlikte sektöre dayalı çalıştaylar, ünlü genel kurul ve açılış konuşmacıları, sektör uzmanları tarafından yürütülen eş zamanlı oturumlar, uygulamalı araştırma sunumları ve bol miktarda ağ oluşturma fırsatları yer alacak.



WASTELESS konsorsiyumu size harika bir tatil diler!

Sezon kutlamaları sırasında milyonlarca ton yiyecek yenmeden çöpe atılacak. Bundan nasıl kaçınılacağını biliyor musun? Bu kolay ipuçlarını takip edin!

- Öğünleri ve porsiyonları önceden iyi planlayın ve yalnızca ihtiyacınız kadar yiyecek satın alın (alışveriş listenize sadık kalın!);
- Yiyecekleri daha uzun süre dayanacak şekilde uygun şekilde saklayın;
- Artıklar için Noel'den önce dondurucunuzda yer açın ve malzemeleri ve artıkları kullandıktan sonra veya son kullanma tarihi yaklaştığında hızla dondurun;
- Artık tarifleri kontrol edin ve kendi ilk 3 listenizi yapın;
- Artıkları misafirlerinizle paylaşın veya fazla yiyecekleri ihtiyacı olan kişilere veya yerel gıda bankanıza bağışlayın;
- Son fakat bir o kadar da önemli: Dışarıda yemek yerseniz köpek çantanızı istemekten çekinmeyin!

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.
