



Koordinatörün güncellemesi: 18. Ayda Proje Güncellemeleri!



25 Haziran 2024

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:

Etkinlikler:

- ISEKI-Gıda Derneği tarafından temsil edilen WASTELESS, 5-7 Mart tarihlerinde Belçika, Brüksel'de düzenlenen Gıda Sistemi İnovasyonu üzerine FOOD 2030 Ağları Konferansı'na katıldı. Bu konferans, tarım ve gıda sistemini dönüştürmek için paylaşılan hedefler üzerinde projeler arası iş birliği için mükemmel bir fırsattı.
- 16-18 Nisan tarihlerinde ortağımız CNTA, gıda ve içecek endüstrisinde inovasyon teknolojisi üzerine en büyük Avrupa Kongresi olan Food 4 Future World Zirvesi'nde WASTELESS'i temsil etti.
- 19 Nisan'da, Gıda Kaybı ve İsrafı (FLW) üzerine WASTELESS Aylık Kafe Sohbetleri'nin birçok oturumundan ilkinde ev sahipliği yaptık. Bu, FLW'yi tartışmak üzere uzmanları ve paydaşları bir araya getirmek için harika bir fırsat.
- 25-26 Nisan tarihlerinde WASTELESS ortakları Belçika, Brüksel'de 3. Yıllık Toplantısı için bir araya geldi. İlk gün EuroFIR ve ikinci gün Europatat tarafından düzenlenen bu toplantı, projenin ilerleyişini tartışmak, içgörülerini paylaşmak ve üretken ve heyecan verici tartışmalara katılmak için mükemmel bir fırsattı.
- 7 Mayıs'ta, aylarca süren çalışmaların ardından WASTELESS proje videomuz resmen başlatıldı! Proje hakkında daha fazla bilgi edinmek için [videoyu inceleyin](#).
- 23-24 Mayıs'ta WASTELESS projesi, Europatat'ın Sürdürülebilirlik Komisyonu sırasında Brüksel'deki Europatat Kongresi'nde sunuldu.
- 17-18 Haziran tarihlerinde kardeş projemiz FOLOU ile "[Gıda Kaybı ve Atık Azaltımında Güncel Gelişmeler](#)" konulu başarılı bir 2 günlük web semineri düzenledik. Bu etkinlik, dört Gıda Kaybı ve İsrafı konuları olan Politikalar, Araçlar, Uygulamalar ve Değerlendirme'deki mevcut durumu ve son gelişmeleri tartışmak üzere birkaç uzmanı bir araya getirerek daha dayanıklı bir gıda ekosistemi için paha biçilmez içgörüler sundu. Tüm oturumlar [burada mevcuttur](#).

Araçlar:

Sonunda WASTELESS ortaklarımızın FLW araçlarının lansmanını duyurmaktan heyecan duyuyoruz:

HACETTEPE tarafından [Bilgisayar Görüntüsü Tabanlı Görüntü Analiz Aracı](#), JSI tarafından [Hane Halkında Gıda Atığı Değerlendirmesi için Otomatik Sistem](#) ve FAZLA tarafından [Fazla Stok Ölçümü ve Yönetim Aracı](#).

Bilimsel yayınlar:

UTAD'ın WASTELESS projesi kapsamında yürütülen çalışmalardan elde edilen üç makalenin daha yayımlandığını sizlerle paylaşmaktan mutluluk duyuyoruz: "Lentinula edodes'in Kullanılmış Mantar Substratının Nutrasötik Potansiyeli: Fenolik Kompozisyon, Antioksidan Aktivite ve Antibakteriyel Etkiler Üzerine Kapsamlı Bir Çalışma", "Ultrason Destekli Teknoloji ile Elde Edilen Zeytin Yaprağı ve Defne Yaprağı Ekstraktlarıyla Karıştırılan Sodyum Aljinat Bazlı Filmlerin Karakterizasyonu" ve "Restoranlarda Ekipman, Yüzeyler, Kaplar ve Gıda

Manipülâtörünün Ellerinde Bulunan Mikrobiyolojik Yük Üzerindeki Gıda Güvenliđi Eđitiminin Etkilerinin Deđerlendirilmesi".

Bilgilendirici haber bültenleri, etkili sosyal medya kampanyaları ve etkileşimli etkinlikler aracılığıyla topluluğumuzla etkileşim kurmaya kararlıyız. Amacımız atık azaltma 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 İlişkisi Hakkında Kısa Görüş 21 Haziran 2024

Dr. Deolinda Silva
Genel Müdür, PortugalFoods



Gıda kaybı ve israfı, gıda sistemlerinin döngüsellikine baktığımızda büyük bir engel teşkil etmektedir. Üretimden tüketime kadar çeşitli aşamalarda önemli miktarda gıdanın kaybolduğu tedarik zincirinin verimsizliği, değerli kaynakların kaybına yol açarken aynı zamanda çevresel etkileri de kötüleştirerek sera gaz emisyonuna ve biyolojik çeşitliliğin kaybına katkıda bulunur.

Gıda endüstrisindeki en önemli çalışma alanlarından biri yan ürünlerin kullanımının optimize edilmesidir. Depolama ve taşıma için yetersiz altyapılar, standartlaştırılmış lojistik süreçlerin eksikliği ve yetersiz teknolojik entegrasyon, yan ürünlerin akışını engellemektedir. Ek olarak, birçok tarımsal gıda ürününün bozulabilir doğası önemli bir ek zorluk oluşturmaktadır.

Çeşitli yan ürünleri ve bunların çeşitli sektörlerdeki (örneğin gıda, beslenme, yem, kozmetik) uygulanabilirliğini incelemek için araştırma ve geliştirmeye odaklanmak hayati önem taşımaktadır. Ürün yaşam döngüsünün sürdürülmesine olanak tanıyan çözümler bulmak için yan ürünlerin uygulanabilirliğiyle ilgili kapsamlı bir küresel bakış açısı gereklidir.

Yan ürün, aynı sektöre ya da başka bir sektöre yeniden kazandırılması durumunda, yatırımların ekonomik olarak sürdürülebilir modeller üzerine yapılması hayati önem taşımaktadır.

Yerel dinamikler, atık optimizasyonunda önemli bir rol oynamaktadır. Döngüsellik'e ulaşmak için bölgesel ve ulusal stratejilerin oluşturulması zorunludur ve şirketlerin hem birincil hem de ikincil işlemlerden elde edilen yan ürünler ve atıklar konusunda şeffaf olmaları gerekmektedir. Bu şeffaflık ve endüstriyel sinerjilere açıklık, her bir yan ürünün özelliklerine uygun çözümlerin belirlenmesi ve uygulanması açısından hayati öneme sahiptir.

Sonuç olarak, tarım-gıda sektöründe altyapı, lojistik, teknoloji ve iş birliğini geliştirmeye yönelik girişimler, daha sürdürülebilir uygulamaları ve daha döngüsel bir ekonominin benimsenmesini sağlayabilir. Kaynakları optimize eden ve önceliklendiren bir gıda sistemine ulaşmak, rekabetçilik ve inovasyondan yararlanmak ve geleceğe yönelik dayanıklılığı sağlamak için hayati öneme sahiptir.

Proje güncellemeleri: Doğru aracı alın ve dünyayı kurtarmaya gidin!



WASTELESS projesinin yenilikçi araçları, farklı sektörlerde verimli FLW (Gıda Kaybı ve İsrafı) ölçümü ve izlemesi sağlamak amacıyla beş farklı vaka çalışmasında test edilmeye hazırdır. Her araç, ileri teknoloji ve veri odaklı metodolojilerden yararlanarak gıda tedarik zincirinin belirli aşamalarını ele almak üzere titizlikle tasarlanmıştır.

WASTELESS Açık Erişim (Open Access) Blockchain

WASTELESS Blockchain, gıda işletmecilerinin süreçleri ve yan akışlarıyla ilgili FLW (Gıda Kaybı ve İsrafı) verilerini ve bilgilerini girip izleyebilecekleri, FLW Protokolü'nün FLW Standardı (gıda kaybı ve israfını ölçme ve izleme için ilk uluslararası standart) temelinde geliştirilmiş elektronik bir deftere ev sahipliği yapacaktır. Girilen veriler, Lansink ölçeği ve Atık Hiyerarşisi temelinde raporlanarak, bir işletmecinin FLW'yi önleme ve azaltmadaki ustalık derecesini gösterecektir.

Blockchain, OpenTimestamps standartlarını takip ederek veri eklendiğinde bunu doğrulamak ve böylece gıda tedarik zincirindeki diğer katılımcıları ve ilgili paydaşları izleyerek dolandırıcılığı önlemek amacıyla inovasyon için kamuya açık bir platform olmayı hedefliyor.

[WIISE tarafından geliştirildi](#)

Artan Stok Ölçüm ve Yönetim Aracı

Artan Stok Ölçüm ve Yönetim Aracı, gıda zinciri perakendecilerinin kaynakta gıda israfını belirlemelerini ve gıda israfını ortadan kaldırmak için tedarik ve operasyonel süreçlerini planlamalarını sağlayacaktır. Şirket tabanlı bilgiler, ürün tabanlı kümülatif bir yapıda saklanacak ve Bölge, Şehir ve Depolama Tutma Birimi (SKU) grubuna göre analiz edilecektir. Aracın ilk bölümü, perakendeci seviyesinde daha güvenilir ve doğrulanmış gıda israfı verilerini sağlamayı hedeflemektedir. Bu gelişmenin temel amacı, SKU, bölgesel, mevsimsel vb. kriterlere dayalı ilişki bir veri tabanı yapısı kurarak SKU tabanlı keşifsel veri analizi sağlamaktır.

Aracın ikinci kısmı olan Yönetim Sistemi, Gıda Kazanım Hiyerarşisi ilkesine uygun olarak kodlanacaktır. Gıda Kazanım Hiyerarşisi prensibi, karar verme sürecinin bir parçası olarak sisteme kodlanacaktır. Sonuç olarak, sistem, ürünlerin insan tüketimi için uygun olup olmadığını (örneğin, yeniden satış, bağış), hayvan yemini, biyogaz üretimini veya geri dönüşümü belirten listeler oluşturacaktır.

[FAZLA GIDA tarafından geliştirildi](#)

Perakendeciler ve Tüketiciler için Yapay Zekâ (AI) Destekli Veri Odaklı FW (Gıda Atığı) Yönetimi Yaklaşımı

Bu araç, dinamik fiyatlandırma ve talep tahmini için sürekli öğrenme stratejisi aracılığıyla gelişmiş yapay zekâ odaklı modeller geliştirmeyi ve uygulamayı amaçlamaktadır. Birincil amaç, taze gıda israfını nasıl azaltacağımızı ve potansiyel olarak bunu perakendecileri sektörle daha etkili bir şekilde etkileşime girmeye teşvik etmek için iş verimliliğini artırmaya nasıl dönüştüreceğimizi bulmaktır. Böyle bir sistem kullanılarak hem perakendeciler hem de toplum bundan faydalanacaktır.

Bu iş birliği, perakende ortamlarında raf kullanılabilirliğini ve fiyatlandırma stratejilerini optimize etmeyi amaçlayan son teknoloji yapay zekâ teknolojilerinin entegrasyonu yoluyla sürdürülebilir, verimli bir perakende modeli oluşturmaya odaklanıyor.

[AITOWN tarafından geliştirildi](#)

Evlerde Gıda Atığı Değerlendirmesi için Otomatik Sistem

Günlük kullanıma uygun olarak tasarlanan bu araç, hanelerdeki gıda israfının ölçülmesini desteklemekte ve anket gibi mevcut yöntemlerin iyileştirilmesi ve geçerliliğinin sağlanması amacıyla kullanılacaktır.

Araç, hanelerde üretilen çeşitli gıda atıklarını ölçmek ve tahmin etmek için bir dizi özellik içerir. Geliştirilen araç, güvenilirliğini ve uygulanabilirliğini sağlamak için temsili bir hane örneği üzerinde gösterilecektir.

Bu aracın temelinde, cep telefonları için özel bir uygulama ile tamamlanan kullanıcı dostu bir ölçektir ve bu uygulama, sorunsuz veri toplama ve merkezi bir veri tabanına aktarma olanağı sağlar. Daha sonra toplanan veriler analiz edilir ve elde edilen sonuçlar daha geniş bir nüfusa yansıtılır ve bu da geleneksel olarak anketler ve görüşmelerle belirlenen parametrelerin daha kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesine olanak tanır.

[JSI tarafından geliştirildi](#)

Bilgisayarla Görüntüleme Tabanlı Görüntü Analizi

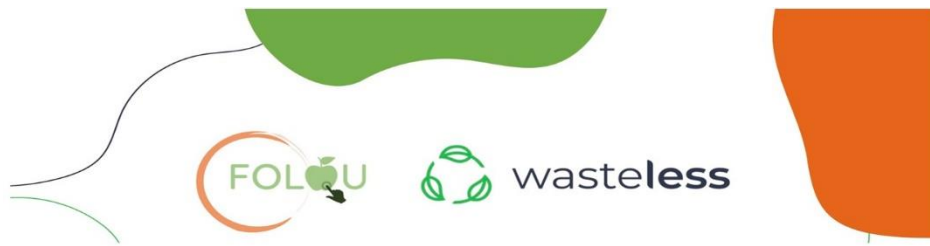
Bilgisayarla Görüntüleme Tabanlı Görüntü Analizi Aracı, bu bilgiyi hanelerdeki gıda kaybı ve israfıyla ilişkilendirmek için buzdolabındaki gıdaların renk değişimini analiz eden yenilikçi bir araçtır. Bu araç, 3D taze meyve ve sebzelerin 2D görüntüsünden renk ölçümü yapar. Sistem, seçilen meyve veya sebzelerin fotoğraflarını çeker, görüntüyü analiz eder ve renk bazlı bozulmayı tespit eder. Bozulma, alan yüzdesi olarak hesaplanır. Son olarak, bu bilgi meyve veya sebzelerin ağırlığıyla ilişkilendirilir.

Bu teknoloji, etin daha ileri işleme için rengini dikkate alarak et kalitesini değerlendirmek amacıyla et tedarik zincirine de uyarlanacaktır.

HACETTEPE tarafından geliştirildi

Bu araçlar, WASTELESS'in gıda kaybı ve israfı (FLW) ile mücadele etmek için geliştirdiği öncü metodolojileri örneklemektedir. Bu araçlar, gıda tedarik zincirinde sürdürülebilirliği ve verimliliği teşvik etmektedir. İlerlemelerimiz ve bulgularımızla ilgili daha fazla güncelleme için bizi takip etmeye devam edin.

Proje güncellemeleri: WASTELESS Ortak Web Semineri: Gıda Kaybı ve İsrafının Azaltılmasında Güncel Gelişmeler



CURRENT DEVELOPEMENTS IN FOOD LOSS & WASTE REDUCTION

Online Webinar

17th – 18th of June 2024

17 ve 18 Haziran'da WASTELESS, kardeş proje FOLU ile birlikte dinamik bir çevrimiçi ücretsiz web semineri düzenledi: "Gıda Kaybı ve Atığı Azaltmada Güncel Gelişmeler". Web semineri, gıda kaybı ve atığı alanındaki uzmanları bir araya getirerek mevcut durumu ve son gelişmeleri tartıştı. Web seminerine 300'den fazla kişi kaydoldu ve iki gün boyunca farklı oturumlara katıldı. Gıda kaybı ve atığı alanında çalışan çeşitli AB projelerinin temsilcileri hedeflerini ve başarılarını sundular ve çalışmalarından değerli içgörüler paylaştılar. Web seminerinin tüm oturumları WASTELESS [YouTube kanalında](#) mevcuttur.

Oturum 1: [AB Düzeyinde Gıda Kaybı ve İsrafı \(FLW\) İzleme İçin Mevcut Politikalar ve Düzenleyici Stratejiler](#)

Oturum 2: [Gıda Kaybı ve İsrafını \(FLW\) Ölçmek İçin Dijital Araçlar ve Metodolojiler](#)

Oturum 3: [Gıda Kaybı ve İsrafını \(FLW\) Kullanma İçin Yenilikçi Uygulamalar](#)

Oturum 4: [Gıda Kaybı ve İsrafını \(FLW\) Azaltmak İçin Değerleme Stratejileri](#)

Proje güncellemeleri: WASTELESS Aylık Kahve Sohbetleri

WASTELESS, gıda değer zincirindeki tüm paydaşlarla Gıda Kaybı ve İsrafı (FLW) ile ilgili konularda etkileşimde bulunmak amacıyla her ayın üçüncü Cuma günü saat 11:00 (CEST)'de bir dizi Aylık Kahve Sohbeti düzenlemektedir. Bu 30 dakikalık toplantılar, birincil üreticilerden tüketicilere, politika yapıcılardan araştırmacılara kadar tüm gıda değer zinciri aktörleri arasında FLW ölçümü, izleme ve değerlendirme stratejileri konusunda görüş alışverişi ve en iyi uygulamaların teşvik edilmesini amaçlar.

Gıda Kaybı ve İsrافی uzmanları, bakış açılarını, elde ettikleri başarıları ve karşılaştıkları zorlukları paylaşmaları ve katılımcıların sorularını yanıtlamaları için davet edilir. [Nisan](#), [Mayıs](#) ve [Haziran](#) aylarına ait Kafe Sohbetlerinin kayıtları [YouTube](#)'dan izlenebilir.

Bir sonraki etkinlikleri kaçırmayın. Kayıtlar açık!

[19 Temmuz](#) – Konu: Agrifood sektöründe FLW'yi azaltmak için en iyi uygulamalar, Federica Grant, CREA, Gıda ve Beslenme Araştırma Merkezi tarafından sunulacaktır.

[20 Eylül](#) – Konu: Hanelerde gıda israfı - mevcut veriler ve azaltma olasılıkları, Atilla Kunszabó, Budapeşte Veterinerlik Üniversitesi tarafından sunulacaktır.

[18 Ekim](#) – Konu: Depo israfı: Ticari gıda israfını azaltma hikayesi, Ylva Haglund, İskoç Toptancı Derneği tarafından sunulacaktır.

[15 Kasım](#) – Konu: Sosyo-demografik faktörlerin ölçülen hane gıda israfı üzerindeki etkisi, Gulbanu Kaptan, Leeds Üniversitesi tarafından sunulacaktır.

[13 Aralık](#) – Konu: Agrifood sektöründe FLW'yi azaltmak için en iyi uygulamalar, Maurizio Notarfonso, ENEA tarafından sunulacaktır.

Ağ Kurma

Kardeş Proje FOLOU: Son Güncellemeler

Bol Bir Hasat, TitiZ Bir Yetiştirme ile Başlar

Patates (*Solanum tuberosum* L.) üretiminin önemli bir miktarı, mantar enfeksiyonları, zararlılar, besin eksiklikleri ve hasat sorunları gibi çeşitli faktörler nedeniyle birincil üretim aşamasında kaybedilir.

Patates, dünya çapında üretim açısından mısır, buğday ve pirincin ardından dördüncü sırada yer alan önemli bir gıda ürünüdür. Özellikle diyetin önemli bir bölümünü oluşturdukları Avrupa ve Belçika'da önemlidir. Belçika'da patates yalnızca önemli bir gıda kaynağı değil aynı zamanda önemli bir ekonomik üründür ve ülkenin tarımsal gelirine önemli ölçüde katkıda bulunur.



Aya Amar, Gent Üniversitesi Bitki ve Mahsul bölümünde doktora öğrencisidir ve üretim aşamasında patates kayıplarının niceliklendirilmesi üzerinde çalışmaktadır. Araştırması, birincil üretim kayıplarını tanımlamayı ve bunları azaltmak için stratejiler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu çalışma, tarımsal uygulamaları iyileştirerek gıda güvenliğini ve sürdürülebilirliğini artırmaya odaklanan daha büyük FOLOU projesinin bir parçasıdır. Patates kayıpları sorununu ele alarak, Aya'nın araştırması, gıda kayıplarını azaltma ve ürün dayanıklılığını artırma hedefleriyle uyumlu olarak daha istikrarlı ve üretken bir patates tedarikinin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır.

İklim değişikliği patates üretimi için yeni bir tehdit oluşturuyor. Özellikle yaz dönemindeki kuraklık koşulları verimliliği etkileyebilir. Ancak, aşırı yağışlı hava koşulları da hasadı zorlaştırarak çok daha fazla gıda kaybına yol açabilir.

Aya, çalışmalarında biyostimülanların kök derinliğini artırıp kuraklık koşullarında üretim kayıplarını azaltıp azaltamayacağını araştırmaktadır. 2023 yılında, UGent'in Bottelare Deneme Çiftliği'nde ilk saha denemesi kurulmuş ve umut verici sonuçlar elde edilmiştir. Tedavi seçenekleri arasında, biyostimülan Alphasol olağanüstü bir performans sergilemiş ve üstün yumru sayısı ve büyüklüğü göstermiştir (Şekil 1). Bu başarı, Alphasol'un (bir protein hidrolizatı bazlı biyostimülan) verim artırmada önemli bir katkı sağlayabileceğini öne sürmüştür (Şekil 2). Ancak, olumsuz hava koşulları nedeniyle zorluklar yaşanmış ve küresel verimin yaklaşık %50'sini etkileyen önemli kayıplar meydana gelmiştir. Bu hava koşullarıyla ilgili zorlukları ele almak, önümüzdeki sezonlar için öncelikli hedef olacaktır.

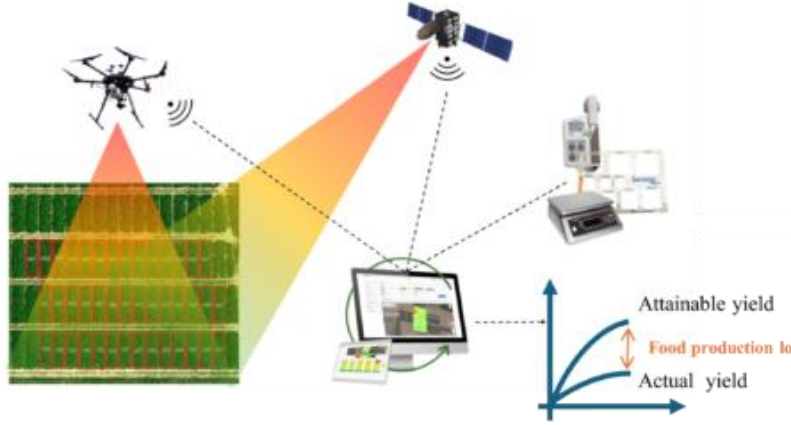


Şekil 1: Patates Yumrularının Karşılaştırılması – **Sol**: İşlem görmemiş bir alandan bir bitkinin yumruları. **Orta**: Alphasol ile işlem görmüş bir alandan bir bitkinin yumruları. **Sağ**: Hasat Öncesi Yumru Alt Örnekleme Sonuçları.



Şekil 2: UGent'in Bottelare Deney Çiftliğinde taze hasat edilmiş patatesler.

Ayrıca, Aya uzaktan algılama teknolojisine dayalı üretim kayıplarını ölçmek için bir yöntem geliştiriyor. Ürün büyüme modelleri kullanarak verimi doğru bir şekilde tahmin etmek ve öngörmek için algılama verilerini saha gözlemleriyle entegre ediyor (Şekil 3). Deneysel denemeler, çok spektrumlu ve termal sensörlerle donatılmış tekrarlanan drone uçuşlarıyla izleniyor. Daha büyük ölçekte, verimleri ve üretim kayıplarını tahmin etmek için yüksek çözünürlüklü uydu verilerini kullanıyor. Gerçekte elde edilen verimi ve elde edilebilir verimi veya besin, abiyotik veya biyotik stres olmadan elde edilebilecek verimi tahmin etmek için bir tahmin modeli geliştirilecek. Üretim kayıpları, bu verim tahminlerinin farkı olarak değerlendirilebilir.



Şekil 3: Ürün verimi tahmini için İHA, uydu ve sensörlerle entegre tarımsal izleme.

FOLOU'nun Eşleştirme Bölgelerinin Belirlenmesi, İşe Alım ve Katılım Sürecinin Başlangıcı

FOLOU projesinin ilk sonuçları şekil almaya başladıkça, uygulama ve yayılma faaliyetlerine dahil olan ortaklar, FOLOU'nun Eşleştirme Bölgelerinin (TWR'ler) belirlenmesi, işe alım ve katılım sürecine başlamışlardır.

Bu çaba, birincil üretimde Gıda Kayıplarının (FL) ölçülmesi ve değerlendirilmesini destekleyen yeniden uygulama planları geliştirmeyi amaçlamaktadır.

FOLOU, birincil sektörde gıda kayıplarının önlenmesiyle ilgilenen en az 5 bölgenin tanımlanması üzerinde çalışmaktadır. Bu bölgeler, bölgelerin ve gıda sektörü aktörlerinin özel ihtiyaçlarına yanıt veren özel bir eşleştirme programı ile desteklenecektir.

'FOLOU-ME bölgelerinin' deneyim kazanabileceği faaliyetler şunlardır:

1. Gıda kayıplarını ölçmek için bir metodoloji, ürün kategorisi başına ve farklı ölçeklerde (arazi, çiftlik, bölgesel düzey);
2. FOLOU'nun pilot sahalarında test edilen yenilikçi teknolojilerin test edilmesi ve benimsenmesi;
3. Gıda Kaybı Kaydı olarak adlandırılan dijitalleştirilmiş gıda kaybı raporlama sistemi;
4. Sürdürülebilirlik aracının test edilmesi.

Ayrıca katılımcı bölgeler, Reading Üniversitesi ve FOLOU Öğrenme Merkezi tarafından sunulan sertifikalı eğitim kurslarından yararlanabilecek.

FOLOU-ME bölgeleri olarak adlandırılan işe alınan bölgeler, Haziran 2025'ten başlayarak projenin bitiş yılı (2026) boyunca çoğaltma planlarının geliştirilmesi için FOLOU ortaklarından destek alacaktır. 2024 yılı sonuna kadar FOLOU ile eşleştirme bölgeleri arasındaki Mutabakat Mektupları imzalanacak ve Eşleştirme çoğaltma programı resmi olarak başlayacaktır.

“Bölgelere sunulan özel ve detaylı eşleştirme programı, FOLOU-ME bölgelerine birincil sektörde Gıda Kayıplarını önlemeye yönelik mekanizmalar ve araçlar sağlayacaktır.”

Düzenleyici değişiklikler ve gıda kayıpları miktarının belirlenmesi ve azaltılması dünya çapında öncelikli bir sorun haline gelirken, bölgeler, FOLOU ortaklarının uzmanlarının yardımı ve desteğiyle, bölgelerindeki gıda kayıplarını daha iyi anlama ve yönetme konusunda öncü bir rol oynayabilecekler.

FOLOU Eşleştirme Bölgeleri açıklama broşürü şu anda yapım aşamasındadır ve yaz boyunca çevrimiçi olarak yayınlanacaktır. Yine de, daha fazla bilgi edinmek ve bu programa katılmak isteyen bir bölgesel otorite, bir gıda kümesi, bir araştırma enstitüsü veya bir çiftçi örgütüyseniz, bu [bağlantı](#) üzerinden bizimle iletişime geçmekten çekinmeyin.

Gıda kaybını önlemeye yönelik çalışmalar, sürdürülebilir tarım-gıda sistemlerine ulaşmak için de çok önemlidir. Bu eşsiz fırsatı kaçırmayın!

Waste2Func projesi “Teknoloji hazır, ya biz?”



Waste2Func projesi 24 Mayıs'ta orijinal ve ezber bozan bir video yayınladı. Konsorsiyum, geniş kitlelerin biyoekonomünün gelecek için önemini anlamasının genellikle zor olduğunu duydu ve gördü.

Bu videolla, projeyi açıklarken genel olarak biyoekonomi anlatısını güçlendirmek istiyor: Gıda atıklarını temizleme maddeleri, kişisel bakım ürünleri veya ambalajlara dönüştürmek ve bunu endüstriyel ölçekte yapmak!

İzleyin ve tanık olun: Çocuklarımız da biyoekonomünün önemli rol oynadığı parlak bir geleceğe inanıyor. Video İngilizce, Felemenkçe, Fransızca, Almanca, İspanyolca ve İtalyanca olarak mevcuttur. Tüm versiyonlar Waste2Func koordinatörü Bio Base Europe Pilot Tesisi'nin YouTube Kanalında yer almaktadır. İzlemek için [tıklayınız](#).

SISTERS Projesi: Regioneo, Birincil Üreticiler İçin Özel Olarak Tasarlanmış, Kullanıcı Dostu Bir E-ticaret Çözümü

24 Haziran 2024

Pierre Tubiana

Kurum: Agence BM-Services

Dijital çözümler tüketim alışkanlıklarımızı yeniden şekillendiriyor, üreticiler ve tüketiciler arasında yeni bağlantılar yaratıyor. BM Services tarafından SISTERS projesinin bir parçası olarak geliştirilen Regioneo, çiftçilerin fazla ve satılmamış ürünlerini doğrudan tüketicilere ortak ürünlerinin yanında pazarlamasını ve satmasını sağlayan bir E-ticaret prototipidir. Sadece bir günde bir E-Ticaret sitesi kurmak için kapsamlı özelliklere sahiptir.



Regioneo, lansmanının ardından işlevlerini iyileştirmek için bir test aşamasından geçiyor. Bu süre zarfında, kaydolan ilk üretici grubuna hizmet ücretsiz olarak sunulmakta ve onlara özelliklerini ve avantajlarını keşfetmeleri için eşsiz bir fırsat sağlamaktadır. Başlıca özelliklerine ve avantajlarına bir göz atalım.

Web Sitesi Oluşturma

Regioneo, her üreticiye kişiselleştirilmiş, mobil uyumlu bir web sitesi sağlar. Bu, çevrimiçi bir katalog, iletişim formu, Google Maps entegrasyonu, çalışma saatleri, e-posta ve telefon iletişim bilgileri ve sosyal ağ bağlantıları içerir. Üreticinin seçtiği renkler ve görsellerle özelleştirilebilen bu web sitesi, işletmeleri için dijital bir vitrin olarak hizmet eder.

Bir e-ticaret web sitesi, üreticilerin kısa vadeli veya şekil bozukluğu olan ürünleri daha etkili bir şekilde tanıtılmalarını sağlar. Farklı düzeylerde pazarlama (örneğin sosyal medya) ile birleştirilen etkili arama motoru optimizasyonu (SEO) stratejileri, müşteri erişimini genişletirken aynı zamanda yiyecek israfını ve kaybını azaltabilir.

Her Yerden Erişim ve Çevrimiçi Tekliflerin Kontrolü

Üreticiler, özel bir uygulama ile yeni siparişler hakkında güncel kalabilecek, online kataloglarını yönetebilecek, iletişim formundan siparişleri ve soruları takip edebilecek ve her cihazdan erişebilecekler.

Regioneo, üreticilere ürün listelerini gerçek zamanlı olarak yönetme olanağı sunarak, ürünleri anında yayınlamalarına veya gizlemelerine olanak tanır ve yalnızca şu anda mevcut olan ürünlerin satışa sunulmasını sağlar. Bol bir hasat mı bekliyorsunuz? Üreticiler, pazar eğilimlerini ve stok mevcudiyetini yansıtacak şekilde fiyatlandırmalarını günlük olarak uyarlayarak ürünleri önceden satabilir.

Kısa Tedarik Zinciri Satış Geliştirme

Regioneo, aracılara ortadan kaldırarak üreticilerden tüketicilere doğrudan satışları kolaylaştırır. Bu doğrudan bağlantı, yalnızca üreticilerin satış gelirinin daha büyük bir kısmını elinde tutmasını sağlamakla kalmaz, aynı zamanda daha yakın müşteri ilişkileri de teşvik eder. Bu doğrudan yaklaşım, tüketicilerin taze, kaliteli ürünler almasını sağlayarak güven ve sadakati artırır.

Üreticiler ürünleri için toplama noktalarını ve saatlerini belirleyebilirken, müşteriler tercih ettikleri teslim alma yerlerini ve saatlerini seçebilirler. Hassas ürünler için üreticiler, toplamaları belirli alanlarla sınırlama seçeneğine sahiptir.

İletişim Kiti

Her üretici katıldığında, müşterilerin çevrimiçi siparişini kolaylaştırmak için tasarlanmış QR kodu oluşturma da dahil olmak üzere çeşitli entegre iletişim araçlarına erişim kazanır. Üreticiler bunları fiziksel satış etkinliklerinde sergileyebilir veya müşterileri tam kataloğa göz atmaya teşvik eden ve siparişlerini verimli bir şekilde vermelerini sağlayan QR kodlarıyla gömülü el ilanları dağıtabilir.

Destek

BM Services, e-ticaret sitesinin kurulumu için sürekli destek sağlar ve üreticilerin çevrimiçi varlıklarını en üst düzeye çıkarmak için mevcut tüm özelliklerden yararlanmalarına yardımcı olur. Regioneo hakkında daha fazla bilgi için lütfen şu adresi ziyaret edin: <https://www.regioneo.com/en/contact>

Neler oluyor...?

Geçmiş Etkinlikler:

FOOD2030 Ağlı Konferansı

Mart ayında WASTELESS, Belçika'nın Brüksel kentinde düzenlenen Gıda Sistemi İnovasyonu üzerine FOOD 2030 Ağlı Konferansı'na katıldı. Bu konferans, tarım ve gıda sistemini dönüştürmek için paylaşılan hedefler üzerinde proje çapında iş birliği için mükemmel bir fırsattı.



Food 4 Future Dünya Zirvesi

WASTELESS, Nisan ayında gıda ve içecek sektöründe inovasyon teknolojilerine yönelik en büyük Avrupa Kongresi olan Food 4 Future World Zirvesi'ne katıldı.

WASTELESS Genel Kurulu

25 ve 26 Nisan tarihlerinde, WASTELESS ortakları Brüksel, Belçika'da 3. Genel Kurul Yıllık Toplantısı için bir araya geldiler. İlk gün EuroFIR, ikinci gün ise Europatat tarafından ev sahipliği yapılan bu toplantı, projenin ilerlemesini tartışmak, bilgiler paylaşmak ve verimli ve heyecan verici tartışmalara katılmak için mükemmel bir fırsat sundu.





Europatat Kongresi

23 ve 24 Mayıs tarihlerinde WASTELESS, Avrupa'nın 15 ülkesinden 100'den fazla katılımcının katıldığı Brüksel'de (Belçika) düzenlenen Avrupa Patates Ticaret Birliği Kongresi'nde sergilendi. WASTELESS, Europatat'ın Sürdürülebilirlik Komisyonu sırasında sunuldu.

SIRHA Yuvarlak Masaları

WASTELESS, sözleşmeli catering sektöründe sürdürülebilirliğin önemi ve zorlukları ile WASTELESS tarafından sağlanan çözümlerin vurgulandığı SIRHA yuvarlak masasında VIMOSZ tarafından temsil edildi.



Gelecek Etkinlikler:



Fazladan Yeterliye Geçiş Sempozyumu

Sempozyum, 12 Eylül 2024 tarihinde Wageningen Üniversitesi kampüsünde, atıksız hafta sırasında gerçekleştirilecektir. Sempozyum, araştırmaları pratiğe dönüştürmeye odaklanacak ve araştırmalardan elde edilen içgörülerin ve gelecekteki vizyonlarımızın pratiğe nasıl ilham verebileceğini keşfetmek amacıyla açılış konuşmaları ve etkileşimli masa tartışmalarını içerecektir.

4. GreenFoodTech Uluslararası Konferansı

9-11 Nisan 2025 tarihleri arasında Fransa'nın Saint Malo kentinde gerçekleşecek olan etkinlik, akademisyenler ve endüstriyi 3 gün boyunca bir araya getirerek sürdürülebilir gıda için son bilimsel gelişmeleri ve umut vadeden yolları sunacak. Özet gönderimi artık açık!



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.