

Metro Cash&Carry Gıda Kayıp& Atık İyi Uygulama Örneği

Tülay Özel

Metro Cash&Carry Türkiye

Metro, kurulduğundan beri faaliyetlerinin merkezine yerleştirdiği sürdürülebilirlik anlayışıyla, mevcut kaynakların etkin kullanılması için üretilenin ziyan olmaması, ekonomiye kazandırılması ana fikriyle meyve-sebze atık ve kayıplarının önlenmesi konusuna önem vermektedir.

Bugün ülkemizde üretilen 49 milyon ton meyve ve sebzenin yüzde 25-40'ı ya üretim ve dağıtım zinciri aşamasında kayba uğramakta ya da satış-tüketim aşamasında atık haline dönüşmektedir. TÜBİTAK verilerine göre, yıllık yaş sebze-meyve ihracatımızın 4 katına karşılık gelen, 11.6 milyon ton ve 25 milyar tutarında ürün, kayba uğramaktadır. Çevreye verilen zarar ve verimsiz kaynak kullanımıyla kültür mirasları kaybolmakta, damak paleti daralmakta, bölgelere göre evrimleşerek adapte olmuş hayvan ırklarımız yok olmaktadır. Yanlış avlanma sebebiyle balık türleri tehdit altındadır. Coğrafi işaretli ürüne aday potansiyel ürünlere destek gerekmektedir.

Gıda atık ve kayıplarının, milli kaynak israfı olduğunun bilinciyle, bu konuda yürüteceği çalışmalara bilimsel bir temel oluşturmak ve mevcut durumu ortaya koymak amacıyla Metro, TÜBİTAK ile ilk defa 'Türkiye'de Meyve Sebze Kayıp ve Atıklarının Azaltılması' araştırmasını gerçekleştirdi. İyi ve kötü koşul uygulamalarını karşılaştırarak meyve-sebze hasattan sergilemeye kadar olan süreçlerde kayıp oranlarını ölçen araştırma, kötü koşullarda tedarik edilen ürünün iyi koşulda tedarik edilene kıyasla 9 kat daha fazla atığa dönüştüğünü ortaya koydu. Araştırma, ürün soğukta sergilenmezse %13'lük bir kayıp, soğuk zincirde taşınmazsa %9,5'lük bir kayıp ve uygun ambalajda saklanmazsa %9'lük bir kayıp oluştuğunu, özellikle marulda ürünler olumsuz koşullara maruz kaldığı takdirde ağırlık kaybının %20 olduğunu, satılabilirlik oranının ise %0 olduğunu, yani ürünlerin tamamının çöpe atıldığını gösterdi. Araştırma iyi tedarik zinciri uygulamalarıyla önemli miktarda ürünün kaybedilmesinin önüne geçilmesinin mümkün olduğunu, yaşanan kayıpların en çok olduğu aşamaların paketleme ve nakliye olduğunu da gösterdi.

Şehirlerarası nakliyede frigofrik araç kullanımı, soğukta muhafaza, nem kaybı önleyici ambalaj kullanımının önemini ortaya koyan araştırma sonrasında, Metro, üreticiden müşterinin tabağına kadar olan zinciri göz önünde bulundurarak verimliliği ve kalite standartlarını arttıran, kaynak israfını önleyerek ticari değer yaratan örnek ve öncü çalışmaları hayata geçiriyor.

Metro öncelikle, tüketim analizleri yaparak; doğru miktar, kalite ve özellikte planlı üretim yaptırma hedefiyle hareket etmektedir. Doğru ambalaj, paketleme ve soğuk zincirin kırılmadan ürünlerin nakliyesi konusunda dünya standartlarında uygulamaları hayata geçirmiştir; marulda nem önleyici ambalaj kullanarak raf ömrünü 3 kat arttırmıştır. Balığın, tarımın ve hayvancılığın sürdürülebilirliği için birincil üretimi destekleyerek, yerel tedarik konusuna öncelik vermektedir. Balığı denizde, tarım ürününü tarlada ve hayvancılığı çiftlikte/merada takip ederek, denetleyerek, standartlarının arttırılmasına çalışmaktadır. Verdiği eğitimlerle ve rehberliklerle kayıpların en aza indirilmesini

desteklemektedir. Örneğin 200 yerel üreticiye doğru ilaç kullanımı, doğru hasat zamanı vb. konularda eğitimler verilmesi, paketlenme ve teknolojik yatırımların hayata geçmesiyle %50 oranında gıda kaybına engel olarak 1.200.000 adet otun atık olmasının önüne geçilmiştir. Üretici eğitimleri devam etmektedir.

Metro, gıda kayıp ve atıklarını önleme konusundaki çalışmalarını ileriye taşıyarak sektörün öncü restoranlarının şefleri ve işletmecileriyle güçlerini birleştirmiş ve Metro Gıda Hareketi'ni başlatmıştır. Her yıl Restoran Haftası boyunca Gastronomi Partneri kimliği gerek restoranların menülerinde gerekse son tüketicilerin alışkanlıklarında gıda atık ve kayıp konusuna dikkat çekmektedir. Tüketicilerin restoranlarda yaptıkları gıda israfını azaltmak amacıyla sipariş verdikleri yemeklerden artanları yanlarında götürmeleri 'Metro Gurme Kutusu' uygulamasını İstanbul ve Eskişehir'de hayata geçmiştir, tüketicilere 5 adımda israfı önlemenin ipuçları aktarılmaktadır. Restoranların gönüllü olarak projeye dahil olmasıyla gıda israfının azaltılmasına olan katkı artmakta, şefler iş birlikleri sayesinde sosyal medya kanalları aracılığı ile konuya dikkat çekilmektedir.

Metro tarafından yürütülen çalışmaların örnek alınarak kapsamının genişletilmesi, Türkiye geneline yaygınlaştırılması, gıda güvenliği sorunlarının sürdürülebilir şekilde çözülebilmesi için tüm paydaşların ortak bir yaklaşım göstermesi önem arz etmektedir.

Üretim, tedarik, satış ve tüketim süreçlerinin her bir halkasının kendi iç değerlendirmelerini yapması ve sorumluluk alması gerekmektedir.

Henüz bu çalışmanın sadece "Gıda Hareketi" ayağında ele alınan tüketicilerin sorumlulukları daha kapsamlı şekilde ele alınmalıdır. Tüketicilerin ürünü kayba ve israfa uğratmayacak miktarda ve ihtiyaçları kadar satın almalarını sağlayacak bilgilendirici kampanyalar yürütülmesi, ürünü aldıktan sonra evdeki saklama koşulları ve kullanma şartları konusunda bilinçlendirilmeleri önemlidir.

Anahtar Kelimeler: gıda güvenliği uygulamaları, gıda kaybı, gıda atığı