

Otellerin fazla gıda 266 milyon ögün olarak vatandaşa dağıtılacak

Yazar Editör - 27 Ağustos 2016

Fazla Gıda, ülke ekonomisine 2 Milyar TL tasarruf sağlayacak



Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın seçtiği 9 girişimden biri olan teknoloji girişimi Fazla Gıda A.Ş., Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği (POYD) ile gıda atığını önlemek için iş birliği yapacağını duyurdu. Proje kapsamında gıda atığı ortalama %40 seviyesinde önlenecek, yılda yaklaşık 266 milyon öğün gıda ihtiyaç sahipleriyle ulaştırılabilecek.

Türkiye, "Her Şey Dahil Oteller" sektörü bu iş birliği ile otellerde müşteri memnuniyetinden ödün vermeden gıda atığını önleyerek hem sosyal, hem çevresel, hem de finansal açıdan sorumluluk sahibi yepyeni bir iş yapış şeklini ortaya koyarak diğer sektörlere de örnek olacak.

İş birliği kapsamında, gıda kayıplarının önüne geçilmesi ve tüketilebilir durumdaki gıdaların yeniden değerlendirilbilmesi amacıyla, önce otellerin yoğun olduğu Akdeniz bölgesinde çalışmalara başlanacak. Bu çalışma ilk etapta hali hazırda uyesi olan "Her Şey Dahil Oteller" tarafından doğru planlama ve atık takibi ile gıda atığı ve atık kaynaklı finansal zararın önlenme odaklı olacak.

Fazla Gıda bu alanda otellere özel geliştirdiği çözümleri uygulamaya alıyor olacak. Projenin bir diğer önceliği ise keçiltilmaz atıkların değerlendirilmesine yönelik, üye otellerin kullanımına sunulacak olan ve Fazla Gıda tarafından geliştirilen bir teknoloji platformunun kullanılmasına başlanması.

Fazla Gıda Kurucu Ortağı ve CEO'su Olcay Sıahlı, POYD iş birliği ile "Her Şey Dahil Otellerde" gıda atığını kaynağında önlemeye odaklandıklarını belirtti. Bu alanda yapılacak saha ve teknoloji çalışmaları ile sağladıkları çözümlerin, atığı %40 seviyesinde azaltılabileceğini söyledi. Sıahlı, bu oranda önlenen atığın ülke ekonomisi için 2 Milyar TL seviyesinde bir tasarrufa tekabül ettiğinin de altını çizdi.

Olcay Sıahlı, bu tasarrufun yanı sıra "gıda bağı" yolu ile otellerin ihtiyaç sahiplerine yılda yaklaşık 266 Milyon öğün gıda ulaştırma potansiyellen olduğunu sözlerine ekledi.

Doğru menü planlama ve atık veri takibiyle gıdalar ihtiyaç sahiplerine ulaştırılacak

Fazla Gıda otellerde; doğru menü planlama, atık veri takibi, analiz ve raporlama çözümleri sağlarken, kaçınılmaz fazla gıdalar denetlendikten sonra besin değerleri yemideyken ve hijyenik koşullarda ihtiyaç sahiplerine ulaştırılacak.

İnsan tüketimine uygun olmayan atıklar ise dögüsel ekonomiye katılarak, finansal ve çevresel değer yaratmak için yeni nesil ve çevreci işletmelerin hayvan yemi, biyogaz, bio dizel gibi dönüşüm mekanizmalarına hammadde olarak aktarılacak.

Gıda İsratını önleme konusunda farkındalık yaratılacak

POYD Yönetim Kurulu Başkanı Etem Hakan Duran, "POYD iş birliği öncesinde, Regnum Otel ile çalışmaya başlayan Fazla Gıda, gerek Regnum Otel yöneticileriyle gerekse sektöre, yenilikçi teknolojilerin konvansiyonel süreçlere entegrasyonu ile yaratılabilecek değer hakkında güven verdi.

Bu başanlı örneği takiben, POYD'nin sürdürülebilirlik vizyonun bir iz düşümü olarak başlattığımız Fazla Gıda iş birliğimizin, yeni nesil teknoloji girişimleri ile yapılan projelerin hem sektöre hem de Türkiye ekonomisine ne kadar büyük fayda sağlayabileceğini göstermek adına çok kıymetli olduğunu düşünüyorum. "Her Şey Dahil Oteller" gıda israfını önleme konusunda çok ciddi bir farkındalık yaratma potansiyel ve gücüne sahip." dedi.

Otellerin atık yönetimi için yaptıkları finansal yatırımın geri dönüş oranı, yapılan yatırımın 7 katı

Etem Hakan Duran, projenin sadece otellerde atığı önlemekle kalmayacağını, aynı zamanda otel müşterilerinin de bu konuda farkındalığının artması için değeri bir iletişim kanalı olacağını altını çizdi.

Duran, "Birleşmiş Milletler'in sürdürülebilir kalkınma için ortaya koyduğu 2030 Küresel Hedefleri'nin 12.3'ün maddesinde yer alan gıda atığını %50 oranında azaltma hedefine ulaşmak için biz de uzarımıza düşeni yapmaktan büyük mutluluk duyuyoruz. İngiltere'de WRAP'ın yaptığı araştırma göre, otellerin atık yönetimi için yaptıkları finansal yatırımın geri dönüş oranı, yapılan yatırımın 7 katı." dedi.

Turizm sektörünün geleceğinde neler olacak?