

# Gıda İsrafını Önleme Çalışmalarımız

GRI 103-1, 103-2, 103-3, 306

Yaşanabilir dünya için kısıtlı olan kaynaklarımızın korunmasının öneminin bilincindeyiz. Bu doğrultuda, en önemli iki temel ihtiyaçlarımızdan olan gıda ve suyun verimli kullanımını sağlamak, israfının önüne geçmek amacıyla çalışmalar yürütüyoruz.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) hazırladığı rapora göre, gıdaların üçte biri ne yazık ki amacı doğrultusunda tüketilmiyor ve israf oluyor. Bu kapsamda, gıda kayıp ve imhasının önlenmesinde, gıda perakendeciliği sektörünün büyük katkı sunabileceğine inanıyoruz. **Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları 12.3** özellikle bu konuya odaklanıyor. Consumer Goods Forum (CGF) üyesi şirketler olarak, bu doğrultuda gıda imha oranlarımızı azaltma sözü verdik ve 2030 yılı hedefimizi belirledik. Gıda kaybını azaltmak, su ve gübre kullanımını azaltır, toprak kaybını önler ve dolayısıyla sera gazı salımlarını azaltır.

Gıda kayıp ve imhalarını azaltmak ve tüketilebilir durumdaki gıdaların yeniden değerlendirilmesini sağlamak için ölçümleme, kategorizasyon, analiz ve iyileştirme çalışmalarımıza hız vererek, **gıda geri kazanım hiyerarşisi doğrultusunda çeşitli projeler** hayata geçiriyoruz. Aşağıda belirttiğimiz ve giderek kapasitesini artırmayı planladığımız projelerimiz ile bu hedefimize doğru, emin adımlarla yol almaya başladık.

## Gıda israfını azaltmaya yönelik yürüttüğümüz projelerin başlıkları şunlar:

- Operasyonel iyileştirmeler
- Gıdaların ihtiyaç sahiplerine ulaştırılması
- Tüketici farkındalığının artırılması
- Hayvanların beslenmesi için gıda bağıışı
- Teknolojik yöntemlerle ürün raf ömrünü uzatma
- Organik atıktan enerji üretimi
- Tedarikçilerimizin gıda atıklarının azaltılması

Kaynaklarımızı  
Sorumlu  
Kullanmak

## Performans ve Hedefimiz

Gıda imha tonajımızın gıda satış tonajımıza oranı 2018 baz yılında 5,36 olarak gerçekleşti. Bu oranı 2019 yılı için yüzde 11 azaltmayı hedeflemiştik ve performansımız yüzde 17 olarak gerçekleşerek gıda imha oranımız 4,43'e düştü. 2020 yılında aynı oranı 2019' a kıyasla yüzde 1 azaltmayı hedefliyoruz.



# %50

2018 yılına kıyasla 2030 yılında gıda imha tonajımızın gıda satış tonajımıza oranını %50 azaltmayı hedefliyoruz.



## OPERASYONEL İYİLEŞTİRMELER VE İNDİRLİMLİ SATIŞLARIMIZ

Kayıpları kaynağında azaltma hedefimiz doğrultusunda gıda bozulması nedeniyle oluşan gıda imhasının azaltılması için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Uzun yıllardır son tüketim tarihi (STT) yaklaşan et, tavuk, süt ürünü gibi taze gıda ürünlerinin imha olmasını engellemek amacıyla yüzde 25-50 indirimli satış uygulaması gerçekleştiriyoruz. Bu uygulamanın ötesine geçmek için araştırmalar yürüttük. Yaptığımız incelemeler sonucunda, gıda imhalarımızın yüzde 80'lik kısmını sebze – meyvelerin oluşturduğunu gördük. Bu doğrultuda, hızlı bozulan bu ürün grubu için özel çalışmalar gerçekleştirdik.



## Mağazalarımızdaki meyve-sebze siparişini yapay zeka kullanarak otomatik sipariş veriyor, fazla stok kaynaklı gıda kaybını önlüyoruz. 5.000 ton gıdayı STT ve olgun meyve-sebze indirimleriyle kurtardık.

Fazla stoklamadan doğan kayıpları önlemek amacıyla, 2018 yılında, meyve-sebzede otomatik sipariş sistemini devreye aldık. Meyve-sebzelerin siparişi, öğrenen algoritma ile önceki sipariş, stok ve satışlardan yola çıkarak otomatik olarak verilmeye başlandı. Bu sistemi ilk olarak denediğimiz 114 mağazamızda, meyve-sebze imhalarımızı 3,1 puan düşürmeyi başardık. Tamamen iç kaynaklarımızla geliştirdiğimiz bu sistem için patent başvurusunda bulunduk ve sistemi tüm mağazalarımıza yaygınlaştırdık. Bu sistem ile doğru sipariş ve stoklamayı garanti altına aldıktan sonra, hala oluşan gıda atıklarını azaltmak için ikinci aşamaya geçtik.

Yüzde 25-50 indirimli satış uygulamasını, olgun meyve-sebzelerin satışında da kullanmaya başladık. 2019 yılında 5.000 ton meyve-sebze ve et ürününün imhasının önüne geçtik ve STT ve olgun meyve-sebze indirimleriyle 12 MigrosJet mağazasının yıllık cirosu kadar gıda kurtardık.



## GIDAYA SAYGI PROJEMİZ

Görsel açıdan satış standartlarını karşılamayan ancak besleyiciliğini koruyan ve tüketime uygun gıda ürünlerini, web tabanlı bir bağış platformu üzerinden ihtiyaç sahiplerine ulaştırıyoruz. 2017 yılında Türkiye'de ilk kez Fazla Gıda İş Birliğinde hayata geçirdiğimiz bu yeni nesil uygulama sayesinde, bağışlanabilir durumdaki gıda ürünleri ile ihtiyaç sahiplerinin talepleri aynı platformda eşleşiyor. Böylece, bağışlanan gıdalar doğru adreslere doğru miktarda ulaştırılarak yüzde 100 değerlendirilmiş oluyor. Meyve – sebze ve kuru bakliyat ürünlerinin dahil edildiği sistem sayesinde ürünler günlük olarak gıda bankaları ve sosyal marketlere ulaştırılabilir. 2019 yılında 1.424 ton bağış yaparak proje başından itibaren 4 milyonu aşkın öğünün ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına destek olduk. Projemizi ülke çapındaki mağazalarımıza yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

**4 milyondan fazla öğünün ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına destek olduk.**

## GIDA KAYBI VE ETİKET OKUMA ARAŞTIRMASI

Gıda kaybını azaltmaya yönelik geliştirdiğimiz uygulama ve projelerin yanı sıra, yapılan araştırma ve çalışmalara katkıda bulunarak, mevcut durumu anlamaya ve tüketici üzerinde farkındalık yaratmaya odaklanıyoruz. Şirketimizin öncülüğünde, perakende ve hızlı tüketim sektörünün önde gelen şirketlerinin katkılarıyla, 2018 yılında, **Gıda Güvenliği Derneği tarafından gıda kaybına yol açan tüketici algıları ve davranışlarını belirlemeye yönelik araştırma** gerçekleştirildi. Nielsen Araştırma Şirketi aracılığıyla yapılan araştırmada,



tüketicilerin yüzde 72'sinin, son tüketim tarihi (STT) ile tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) farkını çok iyi bilmediği için TETT'si geçen, tüketilebilir durumdaki gıdaları çöpe attığı belirlendi. Oysa **STT taze gıda ürünlerinde yer alıp, STT'si geçmiş gıdaların etiketinde yer alan tarihten sonra tüketilmemesi gerekiyor**. Tat, koku ve görünüşüne bakılarak herhangi bir sorun tespit edilmediği takdirde, **TETT geçen gıdaları tüketmek sağlık açısından risk oluşturmuyor**. Bu araştırmadan sonra 2019 yılında Tarım ve Ormanlık Bakanlığı tarafından düzenlenen çalıştaya katılım sağladık ve konuyla ilgili öneri ve görüşlerimizi ilettik. 2020 yılında, Türk Gıda Koteksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin kılavuzu revize edildi ve 'TETT'si geçen ürünlerin tüketilebileceği' bilgisi eklendi. Hatta insani tüketime uygunluğu gıda işletmelerinin kontrolünde olacak şekilde TETT'si geçen gıdaların satışa sunulabileceği belirtildi. Bu doğrultuda, tüketicileri bilinçlendirme ve yersiz gıda atıklarını önlemek amacıyla, 2020 yılında mağazalarımızda eğitim ve iletişim çalışması yapılması planlanıyor.

## KALAN TAZELER KÜÇÜK DOSTLARIMIZA PROJEMİZ

Orman ve sokak hayvanlarının beslenmesi için 2014 yılından bu yana "Kalan Tazeler Küçük Dostlarımıza" projesini yürütüyoruz. Mağazalarımızda son kullanım tarihi yaklaşan ancak hala **tüketilebilir olma özelliğini koruyan gıda ürünleri**, HAYTAP (Hayvan Hakları Federasyonu) aracılığıyla **sokak ve orman hayvanlarının doyurulması için bağışlanıyor**. Proje kapsamında, 2019 yılında 873 ton gıda desteği yapıldı. Bugüne kadar toplamda 1.896 ton gıda yardımı ile zor durumdaki hayvanların beslenmesine katkı sağladık.

Mağazaların etrafındaki sokak hayvanlarının temiz ve sağlıklı bir ortamda beslenebilmesi için **Migros ve Macrocenter mağazalarının önüne özel tasarım mama kapları yerleştirdik**. Sokak hayvanlarının fazla olduğu bölgelerdeki mağazalarımızdan gelen talepler doğrultusunda mama kaplarını mağazamıza tahsis ediyoruz. Bu mağazalarımız, kapılarının önünde bulunan mama alanlarındaki kedi ve köpek mamalarını düzenli olarak tazelemeye özen gösteriyor.

## Sokak ve orman hayvanlarının beslenmesi için 1.896 ton gıda bağışında bulduk.



GRI 306-2

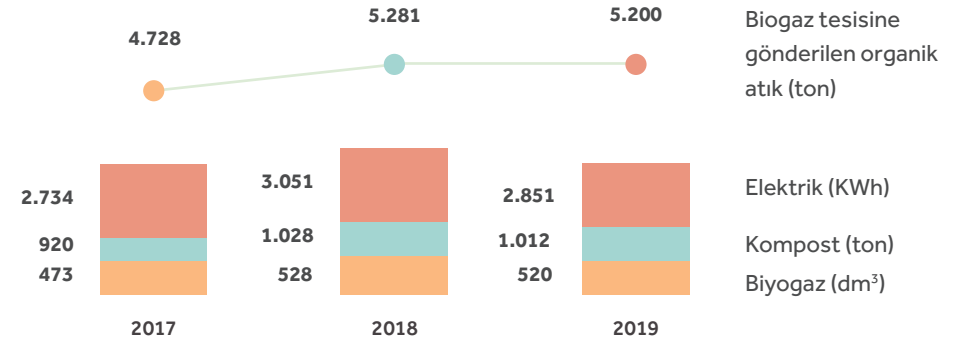
**KIRMIZI ETTE ÜRÜN ÖMRÜNÜ UZATMA  
ÇALIŞMALARIMIZ**

MİGET'te yenilikçi üretim hattımız ve uzman kasap kadromuz sayesinde ürünlerimizin her noktasını değere dönüştürmek, kaybı en aza indirmek ve raf ömürlerini uzatmak için çalışmalar yapıyoruz. **MAP (modifiye atmosfer paketlenmesi) ambalajlama tekniği, optimum stoklama, güçlü soğuk zincir ile et ürünlerinin raf ömrünü yüzde 30'a yakın uzattık.** Bu sene en yeni ambalaj teknolojisini kullanmaya başladık. Esnek üst filmiyle gıda ürünlerini adeta bir deri gibi kaplayan **Skinpack teknolojisi, vakumlama sırasında havayı tamamen boşaltıp ürünü çevresel etkilerden koruyor.** Böylece, raf ömrünü iki katına kadar artırabiliyoruz. 2019 yıl sonu itibarıyla ham madde olarak üretimde kullanılan dana karkasta 'Sıfır Stok' uygulamasına geçtik. Raf ömrünün uzaması nedeniyle ürünün mağazadaki satış ömrü yüzde 40 oranında uzatıldı. Önümüzdeki yıllarda bu teknolojinin hızlı gelişimiyle beraber yatırımlarımıza devam edeceğiz.

**Kırmızı et ürünlerimizin ömrünü MAP ambalaj ile %30, skinpack ambalaj ile %200 artırarak gıda kayıplarını %50 azalttık.****ORGANİK ATIKTAN ENERJİ ÜRETİMİ  
ÇALIŞMALARIMIZ**

Mağazalarımızdan çıkan ve tüketime uygun olmayan organik atıkları, enerji geri kazanımında ve biyokompost elde etmek için kullanıyoruz ya da belediyelerin atık bertaraf merkezlerine gönderiyoruz. Bursa sebze-meyve depomuzdaki ve Bursa, Gebze, Esenyurt, Bayrampaşa Dağıtım Merkezlerimizdeki gıda atıkları, kaynağında ayrıştırılarak biyogaz tesislerine gönderiliyor. 2019 yılında, bu tesislerimizin bağlı bulunduğu 687 mağazamızın **5.200 ton organik atığını biyogaz tesisine** gönderdik ve oluşan 520 dekametreküp biyogazdan, 2.851 ton kompost, 1.012 kWh elektrik elde edildi. Buna ek olarak, 2019 yılında Ankara İncek'teki

bir mağazamızda "**Black Soldier Fly (BSF)**" adı altında pilot bir proje başlattık. BSF sinek larvaları besin kaynağı olarak meyve-sebze atıklarından faydalıyor ve bir günde kendi vücut ağırlıklarının iki katı ağırlığında atık tüketebiliyor. Projenin başlatıldığı mağazalarımızda **imhaya ayrılan sebze-meyve ürünleri**, Germina firmasının tesisinde **BSF sineklerinin beslenmesi için kullanılmak üzere**, firma tarafından **ücretsiz teslim alınıyor.** Organik atıkların **biyolojik olarak azaltılmasını sağlayan çalışma** sonrasında **BSF larvaları** yüksek protein ve yağ oranı sayesinde tavuk ve balık yemi olarak kullanılıyor. Döngüsel ekonomi yaklaşımımızla 2019 yılında 3 ton meyve-sebze atığının farklı bir süreçte değerlendirilmesini sağladık.

**Organik Atıklardan Elde Edilen Enerji**

## TEDARİKÇİLERİMİZİN GIDA ATIKLARININ AZALTILMASI

Migros olarak sadece kendi operasyonlarımızdaki gıda atıklarımızı azaltmak için mücadele etmiyoruz. Bunun yanı sıra tedarikçilerimizin de gıda atıklarını azaltmaları için çaba sarf ediyoruz. Bu doğrultuda, Migros olarak, Dünya Kaynak Enstitüsü - World Resources Initiative (WRI) tarafından globalde yönetilen 10x20x30 projesine dahil olduk. Proje kapsamında, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) 12.3'te yer alan gıda imhalarının 2030 yılına kadar yarı yarıya azaltılması hedefinin desteklenmesi amacıyla, **10 perakendeci, 20 tedarikçi firmasını** çalışmalarına dahil ederek SKA'nın **2030 hedefine katkı sağlamak amacıyla**, bu firmalarının **gıda imha oranlarını ölçmeleri ve azaltmaları için** çalışma yürütmelerine **destek olacak**. Uluslararası arenada başlayan bu çalışmayı sahiplenen 10 perakendeci arasındayız ve projeye 20 tedarikçi firmamız ile gönüllü olarak katılım sağlıyoruz.

2020 yılının sonuna kadar bu tedarikçilerimize, gıda atıklarını azaltmaları amacıyla globaldeki çalışmalar hakkında bilgi verilecek, eğitimler düzenlenecek ve ton bazında ölçümleme yapılabilmesi için Küresel Gıda Kayıp ve İsrafi Önleme Protokolü'nün kullanımı sağlanacak. Ayrıca WRI tarafından oluşturulacak ATLAS programına bu tedarikçilerimizin gıda atıklarının kayıt altına alınması için rehberlik edeceğiz.

**10x20x30 projesiyle 2030 yılına kadar 20 gönüllü tedarikçimizle gıda atıklarımızın %50 oranında azaltılması için çalışıyoruz.**

