

SEVEN İSRA FETMEZ

G Ü N D E M

ALI
MANAVOĞLU



1

Mesleğinizi seçiş hikayenizden ve zaman içerisinde size sağladığı kazanımlardan bahsedermisiniz?

Gıda Mühendisliği tercihini yaparken aklımda şu vardı; sağlıklı bir yaşam için sağlıklı beslenmeye ihtiyaç duyuyoruz. Bu alana duyduğum ilgiyle tüm tercihlerimi Gıda mühendisliği bölümü üzerine yaptım.Çünkü var olduğumuz süre içinde yeme ve içme olmadan hayatımızı sürdüremeyiz. Mesleğim bana çok güzel bir çevre kazandırdı. Öncelikle Üniversitem sayesinde(Çukurova Üniversitesi) Fransa' da staj ve Çekya' da Erasmus programından faydalandım ve benim için en büyük kazanım okulumda başladı. Mezun olduktan sonra ise bir çok meslektaşım ile tanışma fırsatım oldu işimden dolayı. Benim için mesleğimin bana kazandırdığı en güzel kazanım oldukça güzel dostluklar kurmam oldu.

MANAVOĞLU



2



Covid-19 sonrası gıda üretim-tüketim süreçlerinde ve gıda güvenliği konusunda ne gibi farklılıklar olacağını ön görüyorsunuz?

Üretim aşamasında üreticiler yasal mevzuatlar gereği yönetmeliklere göre hareket etmekteydi. Covid-19 sonrası ise aynı yönetmeliklere ek yeni maddeler de geldi. Bunun yanı sıra en çok farklılık personeller de gerçekleşti. İnsanlar hijyen konusunda çok daha duyarlı hale geldi. Tüketim süreçlerinde çoğu insan evlerine giren ürünleri ekstra bir yıkama/ dezenfeksiyon daha yaparak daha da güvenilir hale getirdiler. Yol kenarında gözleme yapan teyzelerden tutunda profesyonel mutfak çalışanlarına kadar herkes güvenli gıda üretiminin başında yer alan hijyen kavramını duydu.

COVID19

Sürdürülebilir gıda sistemleri ve sağlıklı gıda tüketiminin toplumumuzda yaygınlaşması için atılması gereken en önemli adımlar nelerdir?

3

Ekonomik adımlar burada çok önemli, öncelikle üreticiye destek ve teşvikler ile sağlıklı, yeterli ve besleyici gıda üretimi sağlanmalıdır. Yerel üretim desteklenmelidir. Taklit ve tağşiş gıdalar etrafımızda cirit atmaktadır, insanlar aldığı ürünün hileli olduğunu bile bile tüketmektedir, çünkü alım gücü sağlıklı gıda tüketiminde en önemli rolü oynamaktadır. Sağlıklı gıda tüketimini toplumumuzda yaygınlaşmasını istiyorsak ekonomik anlamda güçlü olmalı ve bireylerin bilinçli bir şekilde alışverişini yapması sağlanmalıdır.

ÖNLEM

4

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak gıda israfını önlemeye yönelik yaptığınız çalışma, girişim ve iş birlikleri var mıdır?

Gıda israfı, emeğin israfıdır, geleceğimizin israfıdır! Bizler oda olarak yapmış olduğumuz basın açıklamaları, katılmış olduğumuz radyo ve televizyon programlarında, sosyal medyalarımız da gündeme getirerek halkımızı bu konuda bilinçlendirmeye çalışıyoruz.



TMMOB

5

Turizm işletmelerinde gıda israfını azaltmak ve önlemek amacıyla kapsamlı bir kalite yönetimi sistemi olan “Gıda Dostu Turuncu Bayrak” uygulanıyor. Bu gibi sistemlerin işletmelere sunduğu katkıları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gıda Dostu Turuncu Bayrak ve bu gibi sistemler gözle görülür bir şekilde gıda israfını azaltmaktadır. Turizm tesisleri özellikle açık büfe/ her şey dahil konseptli otellerde ciddi anlamda gıda israfı yaşanmaktadır. Gıda güvenliği sisteminin gerekliliği olarak büfeye çıkan ürünlerin çoğu büfe dönüşünde çöpe dökülmektedir. Sunum sisteminin değişikliği, misafirleri bilgilendirme ve gıda israfını azaltıcı/önleyici sistemler ile gıda israfının önüne geçilebilmektedir. Bu uygulamaları sözde bırakmayarak, üreticiden tüketiciye kadar bilinçlendirmek işletmelere sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarda katkısı kaçınılmazdır.

TURUNCU

6

Bireysel olarak gıda israfını önlemeye yönelik aldığınız tedbirlerden bahsedermisiniz?

Vücudumun ihtiyacı kadar Gıda tüketiyor, tabağıma koyduğum her ürünü bitirmeye özen gösteriyorum. Dolabı tıka basa doldurmak yerine 1-2 günlük ihtiyacım kadar alışveriş yapıyorum. Böylelikle hem daha taze ürünler tüketiyorum, hem de gıdaların bozulmalarını engellemiş oluyorum.

TEDBİR

—
Dünyayı daha
yaşanabilir
kılmak için
çözüm ve
önerileriniz
nelerdir?

Adalet!

7

CÖZÜM

Hayatta her şeyin
her problemin bir
çözümü var, önemli
olan yaşadığımız
anın tadını
çıkartalım.

ALİ MANAVOĞLU

Dile Benden Ne Dilersen?

Adalet, Huzur, Enerji