

3.1. Gıda İmhasını Azaltma Çalışmalarımız

Gıda perakendeciliğinin sürdürülebilirlik alanında etki sağlayabileceği önemli alanlardan biri gıda kayıp ve imhasının önlenmesi **Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri 12.3** özellikle bu konuya odaklanıyor. Consumer Goods Forum (Tüketici Ürünleri Forumu - CGF) üyesi şirketler olarak, bu doğrultuda gıda imha oranlarımızı azaltma sözü verdik. Bu doğrultuda, 2025 yılına kadar, gıda atıklarımızın imha tonajının toplam gıda satış tonajımıza oranını, **2016 yılına kıyasla %50 azaltmayı taahhüt ettik**. Gıda kayıp ve imhalarını azaltmak ve tüketilebilir durumdaki gıdaların yeniden değerlendirilmesini sağlamak için ölçümlleme, kategorizasyon, analiz ve iyileştirme çalışmalarımıza hız vererek, **Gıda Geri Kazanım Hiyerarşisini** doğrultusunda çeşitli projeler hayata geçiriyoruz. Gıda kaybını azaltmanın su ve gübre kullanımını azaltacağına, toprak kaybını önleyeceğine ve dolayısıyla sera gazı salımlarını azaltacağına bilincindeyiz. Aşağıda belirttiğimiz ve giderek kapasitesini arttırmayı planladığımız bu projelerimiz ile bu hedefimize doğru, emin adımlarla yol almaya başladık.

SKT ve olgun meyve sebze indirimleriyle 10 MigrosJet mağazasının cirosu kadar gıda kurtardık.

Operasyonel İyileştirmeler ve İndirimli Satışlarımız

Kayıpları kaynağında azaltma hedefimiz doğrultusunda operasyonlarımızdan doğan gıda imhalarına odaklanıyoruz. Yaptığımız incelemeler sonucunda, gıda imhalarımızın yüzde 80'lik kısmını sebze – meyvelerin oluşturduğunu gördük. Bu doğrultuda, hızlı bozulan bu ürün grubu için özel çalışmalar gerçekleştirdik. 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 3,4 puan düşürmeyi başardık**. Tamamen iç kaynaklarımızla geliştirdiğimiz bu sistem için patent başvurusunda bulunduğumuz 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.

Gıda İmhasının Etkileri

Gıda imhası, insan tüketimi için güvenli ve besleyici olan gıdaların çöpe atılması veya gıda dışı kullanımı anlamına geliyor. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne (FAO) göre her yıl, küresel besin tedariklerinin üçte biri çöpe gidiyor. Yani, dünya çapında tarım yapılan alanların yaklaşık yüzde 30'unda asla tüketilmeyen gıdaların üretimi yapılıyor. Üstelik, israf edilen bu gıdalarla, dünyada yetersiz beslenme sorunuyla karşı karşıya olan tüm insanların beslenmesi mümkün. Bununla birlikte, israf edilen gıda ürünlerinin küresel sera gazı salımlarının yüzde 8'inden sorumlu olduğu söyleniyor. FAO acil bir çözüm bulunulmaması durumunda, Birleşmiş Milletler'in 2030 yılına kadar gıda atığını yarıya düşürme hedefine ulaşma olasılığını düşük buluyor.

Son kullanma tarihi yaklaşan et, tavuk, süt ürünü gibi taze gıda ürünlerinin satışını hızlandırmak amacıyla uzun yıllardır kullandığımız **yüzde 25 – 50 indirimli satış uygulamasını, olgun meyve – sebzelerin satışında da kullanmaya başladık**. 2018 yılı Kasım ve Aralık aylarında 8 mağazamızda pilot olarak başlattığımız uygulama sonucunda, bu mağazalarımızdaki meyve – sebze kayıplarında yüzde 32 oranında iyileştirme sağlayarak, 2017 yılına göre **meyve sebze kaybını 2,1 puan azaltmış olduk**.

Son kullanma tarihi yaklaşan taze gıda ürünleri ile olgunlaşan sebze ve meyvelerde yaptığımız indirimli satışlarla, 2018 yılında toplam 10 MigrosJet mağazasının cirosu kadar gıda kurtardık.



Gıdaya Saygı Projemiz

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 İşbirliğinde 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 yüz değerlendirilmiş oluyor. Meyve – sebze ve kuru bakliyat ürünlerinin dahil edildiği sistem sayesinde ürünler günlük olarak gıda bankaları ve sosyal marketlere ulaştırılabilir. 2018 yılında 528 ton gıda bağışı yaparak, yıl içerisinde 1.124.023 öğün gıdanın ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına destek olduk. Projemizi ülke çapındaki mağazalarımıza yaygınlaştırmayı hedefliyoruz.

2018 yılında 1.124.023 öğün gıdanın ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasına destek olduk

2018 Mayıs ayında, gıda bağışı projemize 3 üretici ve tedarikçi firmamızı da dahil ederek etki alanımızı genişlettik. Bu kapsamda, son kullanma tarihi yaklaşması veya ambalajında hasar oluşması nedeniyle üretici firmalarımıza iade edilecek olan ürünlerden, projeye dahil olanları ayırıştırılarak kontrol sürecinden geçiriyoruz. Bağışlanabilecek durumda olan ürünleri belirliyor, torbalama ve mühürleme işleminden sonra bağış sürecine dahil ediyoruz.



Gıda Kaybı ve Etiket Okuma Araştırması

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 bir araştırma gerçekleştirildi.** Nielsen Araştırma Şirketi aracılığıyla, gerçekleştirilen araştırmada tüketicilerin yüzde 72'sinin, son tüketim tarihi (STT) ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) farkını çok iyi bilmediği için TETT'si geçen, tüketilebilir durumdaki gıdaları çöpe attığını belirlendi. Hanelerde en fazla atığa dönüşen gıda ürünlerini ise yüzde 42 ile sebze ve meyve, yüzde 41 ile süt ve süt ürünleri oluşturuyor. Tüketicilerin yüzde 57'si "şekli bozuk ama tüketilebilir taze meyve ve sebzeler" in daha uygun fiyatla satılmasının, gıda kaybını azaltabilecek çözümler arasında ilk sırada görüyor. Bu araştırma sonucunda el edilen çıktılardan yola çıkarak, tüketicilerin daha bilinçli alışveriş yapması ve gıda kaybını önleyici çözümler konusunda **farkındalık sahibi olmayanlar için 2019 yılında mağazalarımızda bir eğitim çalışması** planladık.



STT – TETT Farkı nedir?

Son tüketim tarihi (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, tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) geçen gıdaları tüketmek sağlık açısından risk oluşturmuyor.

Kalan Tazeler Küçük Dostlarımıza Projemiz

Orman, sokak ve barınak hayvanlarının beslenmesi için, 2014 yılından bu yana "Kalan Tazeler Küçük Dostlarımıza" projesini gerçekleştiriyoruz. Mağazalarımızda son kullanım tarihi yaklaşan ancak hala tüketilebilir olma özelliğini koruyan gıda ürünleri, dernekler aracılığıyla, orman, sokak ve barınak hayvanlarının beslenmesi için bağışlanıyor. Proje kapsamında, 2018 yılında **641 ton gıda bağışında bulduk.** Bununla birlikte, Mersin ve Antalya **meyve-sebze depolarından 298 ton gıda, çiftlik hayvanlarının beslenmesi için verildi.**

2018 yılında sokak ve orman hayvanlarının beslenmesi için 641 ton gıda bağışında bulduk.

2018 yılı Kasım ayında satış niteliği geçmiş bakliyat, makarna, bebek maması, çerez, hazır çorba, unlu mamullerin, hayvan yemi olarak ikincil satış operasyonuna başladık. Ürünler dağıtım merkezlerinden ilgili firma tarafından teslim alınarak, belirli fiyatlar doğrultusunda hayvan yemi üreticilerine teslim ediliyor. Bu kapsamda 2018 yılında 29 ton ürünün satışını gerçekleştirdik.

Mağazalarımızın etrafındaki sokak hayvanlarının temiz ve sağlıklı bir ortamda beslenebilmesi için 2016 yılında **mağazalarımızın önüne özel tasarım mama kapları koymaya başladık.** 9 ildeki 61 Migros ve Macrocenter mağazamızın kapılarının önünde bulunan mama alanlarındaki kedi ve köpek mamaları günlük olarak tazeleniyor. Sokak hayvanlarını beslemek isteyen müşterilerimize de uygun fiyatlı ve pratik çözüm sağlıyoruz. 100 gr'lık paketler halinde satışa sunduğumuz **"Dostluk Maması" ile sokaktaki kedi ve köpeklerin bir öğünlük mama ihtiyacı karşılanıyor.**



Kırmızı Ette Ürün Ömrünü Uzatma Çalışmalarımız

MİGET'te yenilikçi üretim hattımız ve uzman kasap kadromuz sayesinde fire ve atık oranlarını önemli ölçüde azalttık. Bu ürünlerin her noktasını değere dönüştürmek, kaybı en aza indirmek ve raf ömürlerini uzatmak için çalışmalar yapıyoruz.

MAP 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 teknolojisini, vakumlama sırasında havayı tamamen boşaltıp çevre etkilerden koruyor.** Böylece, raf ömrünü iki katına kadar artırabiliyoruz. Önümüzdeki yıllarda bu teknolojinin hızlı gelişimiyle beraber güncelleme yatırımlarımıza devam edeceğiz. Bu alandaki yatırımlarımız ve her sene yenilediğimiz ambalaj teknolojilerimiz ile kırmızı etteki fireyi yarı yarıya azalttık.

Kırmızı et ürünlerimizin ömrünü
MAP ambalaj ile %30, skinpack
ambalaj ile %200 artırdık



Organik Atıktan Enerji Üretimi Çalışmalarımız

Mağazalarımızdan çıkan ve tüketime uygun olmayan organik atıkları, enerji geri kazanımında ve biyokompost elde etmek için kullanıyoruz ya da belediyelerin atık bertaraf merkezlerine gönderiyoruz. 2018 yılında 641 mağazamızdaki, Gebze Dağıtım Merkezi'ndeki ve Bursa sebze-meyve depomuzdaki **5.281 ton organik atığı kaynağında ayrıştırarak biogaz tesisine** gönderdik. Bu atıklardan biyogaz veya kompost elde edilerek, **100 watt'lık bir ampülü 11 milyon saat çalıştırabilecek bir enerji üretildi.**

	2016	2017	2018
Biogaz tesisine gönderilen organik atık (ton)	4.772	4.728	5281
Biyogaz karşılığı (m ³)	477.200	472.800	528.100
Kompost karşılığı (ton)	2.776	2.734	3.051

