**Grundig’den Dünya Gıda Günü manifestosu:**

**‘Boşa Giden Gıda, Boşa Giden Hayattır’**

**Arçelik A.Ş.’nin üst segment ev elektroniği markası Grundig, gıda israfına dikkat çeken manifesto filmini 16 Ekim Dünya Gıda Günü’nde yayınladı.**

“Respect Food-Gıdaya Saygı” felsefesiyle küresel çapta farkındalık yaratmayı hedefleyen Grundig markası, Dünya Gıda Günü’nde gıda israfına yayınladığı filmle dikkat çekti.

Avrupa’nın önde gelen ev elektroniği markası Grundig, “Boşa giden gıda, boşa giden hayattır” sloganıyla hazırladığı manifesto filmi “I am Food”u yayınladı.

https://www.youtube.com/watch?v=qeuaa1pMRNk&feature=youtu.be

Dünyada üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri -1.3 milyar ton gıda- çöpe gidiyor; bu miktarın yalnızca dörtte biriyle bile tüm dünya nüfusunu beslemek mümkün. Çöpe atılan gıdanın yaklaşık %30 ila %50’si ne yazık ki mutfaklarımızdan kaynaklanıyor.

Doğal kaynakların verimli kullanılmasına büyük hassasiyet gösteren Grundig, “Respect Food” felsefesiyle yiyecekleri daha uzun süre taze tutan, israfı önleme konusunda tüketiciye yardımcı olan teknolojiler üretiyor. Sürdürülebilir bir dünya için daha az enerji ve su tüketen ürünler geliştiriyor.

Tüketim bilincini artırmaya çalışan Grundig, 2016 yılından beri gıda israfına karşı dünyaca ünlü şef Massimo Bottura’nın “Food for Soul” girişimine destek oluyor. Bu kapsamda ihtiyaç sahipleri için 4 aşevi projesi ve yemek etkinlikleri hayata geçirilerek 25 ton yemek israftan kurtarıldı.

Grundig, Türkiye’de de ünlü şef Mehmet Gürs ile birlikte “Ruhun Doysun” projesini başlattı. Projeyle, insana ve doğaya saygı duyarak, gereksiz tüketim ve gıda israfına dikkat çekilmesi amaçlanıyor. Proje kapsamında çekimine başlanan video serisiyle tüketim bilincini öncelikle mutfakta başlatarak farkındalık yaratmak amaçlanıyor.

İşte günlük yaşantınızda fark yaratacak bazı öneriler;

Planlayın: Alışveriş yapmaya gitmeden önce mutlaka liste yapın. Bu şekilde gereksiz alışverişten, son dakika alımlarından kurtulabilirsiniz. Önceden paketlenmiş sebze ve meyvelerden de uzak durun.

Önemli Olan İç Güzellik: Birçok meyve ve sebze görüntülerinden dolayı market raflarına giremiyor, çöpe gidiyorlar. Dış güzelliğe takılmayın, üretici pazarlarından “çirkin” meyve sebze alın.

Önce Gelen Önce Yenir Prensibini Edinin: Eski yiyecekleri tüketmeden yenilerini almayın. Yeni alışveriş yaptıysanız eskiden dolapta olanları ön tarafa alın, hatta ayrı bir rafı bu gıdalara ayırın. Tüketemeyecekseniz, buzluğunuzu kullanın.

Saplara ve Köklere Sahip Çıkın: Sebzelerin sap ve kök kısımlarını da pişirin. Kalan yemekleri ertesi gün değerlendirmek için ipuçları toplayın. Yine de kalıyorsa hayvan barınaklarına verin.

Doğru Muhafaza Edin: Baharat, kuruyemiş, kraker gibi yiyecekleri vakumlu kavanozlarda saklayın. Taze meyve ve sebzeyi buzdolabında doğru yerde koruyun. Konserveleyin. Reçel yapın, salça yapın, turşu kurun.

Doymayı Bilin: Tabağınıza ihtiyacınız olan, yiyebileceğiniz kadar yemek alın.

Sıfır Atık Günü: Haftada bir günü “Sıfır Atık Günü” ilan edin. Yeni yemek yapmaktansa, bozulmakta olan malzemeleri ve kalmış yemekleri kullanın.