

AMBALAJ VE GIDA ATIKLARI

Gıda taşınırken ve depolanırken, ambalaj onu güvenli ve taze tutmak için bir bariyer görevi görür. Gıda atığı, gıdanın raf ömrünü artıran yenilebilir kaplamalar, vakumlu ambalajlar ve yeniden kapatılabilir torbalar gibi yeniliklerle azaltılır.

Ambalajı iyileştirerek daha fazla gıdanın yemeklerimize ulaşmasını ve atılmamasını garanti edebiliriz.

Gıda Ambalajı Hakkında Bazı Önemli Gerçekler



Avrupa Birliği'nde 2023 yılında her yıl 58 milyon tondan fazla gıda atığı (kişi başına 131 kg) israf edildi ve bunun büyük kısmı optimize edilmiş ambalajlama ile azaltılabilir.



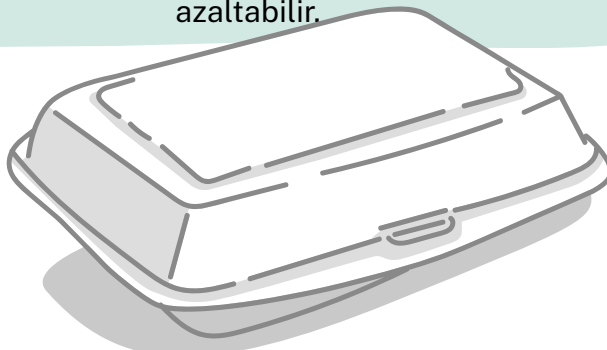
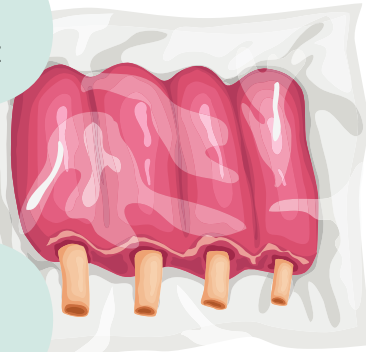
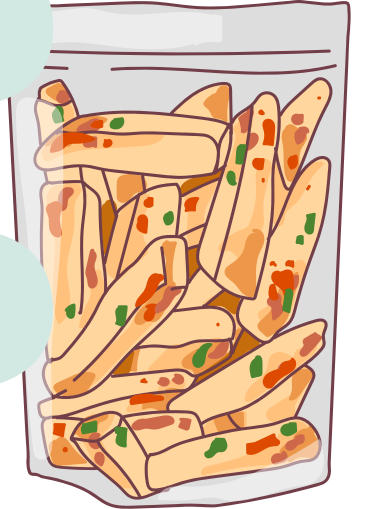
Ürünü koruyan bir ambalaj, gıda israfını ambalajın çevresel maliyetinden 5 ila 10 kat daha fazla azaltabilir.



Ortalama olarak, paketlenmiş gıdaların iklim üzerindeki etkisinin yalnızca %3,0-3,5'i ambalajlardan kaynaklanıyor; bu da ambalajların gıda israfına kıyasla emisyonlara daha az katkıda bulunduğu anlamına geliyor.



Ürünlerin raf ömrünün daha iyi ambalajlama yoluyla iki katına çıkarılması, perakende gıda israfını %40 oranında azaltabilir.



Kaynak: Gıda Ambalaj Sürdürülebilirliği, Ambalaj üreticileri, gıda işleyicileri, perakendeciler, siyasi kurumlar ve STK'lar için bir rehber (2020)



Co-funded by
the European Union



VOYAGER
EMPOWERING YOUTH,
TRANSFORMING
TOMORROW!