ALANYA'DA GELECEK İÇİN DÖNÜŞÜM: "MUTFAKTA SIFIR ATIK" EĞİTİMLERİ BAŞLADI

23 Mart 2026 • Güncel



Alanya Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürlüğü tarafından hayata geçirilen 'Mutfakta Sıfır Atık Eğitimi' serisi, Tazelenme Üniversitesi'nde verilen ilk dersle start aldı. Gıda israfıyla mücadeleyi odağına alan eğitimler, sürdürülebilir bir yaşamın kapılarını mutfaktan aralıyor.

Birleşmiş Milletler raporlarına göre, dünyada tüketilmeye uygun gıdaların %17'si hiç dokunulmadan çöpe gidiyor. 2050 yılında 9.8 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunun mevcut tüketim alışkanlıklarını sürdürmesi halinde, bize tam üç kat daha büyük bir dünya gerekecek. Bu çarpıcı verilerden yola çıkan Alanya Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürlüğü, gıda israfını önlemek ve farkındalık yaratmak amacıyla eğitim seferberliği başlattı.

MUTFAKTA
SÜRDÜRÜLEBİLİR PRATİK

Mutfak Mirası Sıfır atık atölyeleri ile işletme ve ev mutfaklarında başlatılan bu bilinçlendirme faaliyetlerinde; sadece gıda israfı değil, su ve enerji kaynaklarının verimli kullanımı ile çevre dostu ekipman seçimi gibi konular da ele alınıyor. İnteraktif bir yapıda gerçekleştirilen eğitimlerde katılımcılar, günlük yaşamda uygulayabilecekleri doğa ve cep dostu

pratikleri öğrenme fırsatı buluyor.

"GELECEK İÇİN
YAŞAM ŞEKLİNİ GÜNCELLE"

Eğitimde yapılan vurguda, sürdürülebilir bir yaşamın sadece bir tercih değil, hem bireysel ekonomi hem de toplumsal gelecek adına bir zorunluluk olduğu belirtildi. Tüketim odaklı yaklaşımlar yerine, çevreye fayda sağlayacak bir mutfağın, Alanya genelinde yaygınlaştırılması hedefleniyor. Mutfakta Sıfır atık eğitim ve atölyeleri gıdanın korunması, değerlendirilmesi ve gıdaya bakış açısının değiştirilmesi hususunda şehrin gıda kaynaklarının korunmasını amaçlayan etkili bir proje olarak devam edecek.

Fotoğraflar












TEŞEKKÜR BELGESİ








GIDA MÜH. ZEYNEP KİRİŞ
NYA
DİYESİ
İM
KLİĞİ
E
ATIK
LÜĞÜ
ETİŞİM
.bel.tr


ALANYA ALA
ÜNİ