

Dünya Gıda Günü

- Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı: - “Yemeğe salt tabağımızdaki gıda olarak bakamayız. Yemeğin toprakta başlayıp tabağa kadar uzanan serüvenine tarım, ekonomi, beslenme ve gıda bilimi, kültürel miras, insan bilimleri, mutfak sanatları, işletme, turizm ve hizmet sektörü pencerelerinden görmeyi hedefleyen bireyler yetiştirmeliyiz”
- 15.10.2018

Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı, yemeğe salt tabaktaki gıda olarak bakılamayacağını belirterek, “Yemeğin toprakta başlayıp tabağa kadar uzanan serüvenine tarım, ekonomi, beslenme ve gıda bilimi, kültürel miras, insan bilimleri, mutfak sanatları, işletme, turizm ve hizmet sektörü pencerelerinden görmeyi hedefleyen bireyler yetiştirmeliyiz.” ifadesini kullandı.

Özyeğin Üniversitesi'nden yapılan açıklamaya göre, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından belirlenen 16 Ekim Dünya Gıda Günü, bu yıl “2030 yılına kadar dünyada sıfır açlık” mesajıyla kutlanıyor.

Açıklamada, FAO'nun mesajında yer verdiği gibi dünyanın her yerinde, herkesin güvenilir, sağlıklı ve besleyici gıdaya ulaşmasını amaçlayan “sıfır açlık” hedefinin ancak herkesin daha sürdürülebilir bir hayat şeklini kabul ederek tüm dünyayı daha yaşanabilir bir yer kılmak için bu konuda başkalarıyla birlikte çalışarak ve bilgisini paylaşması ile mümkün olacağı kaydedildi.

- “Sıfır açlık hedefine için basit modeller var”

Açıklamada görüşlerine yer verilen Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı, gıdanın beraberinde birçok paydaşı barındıran

kocaman bir çatı olduğunu belirterek, dünya üzerinde bulunan kısıtlı arzın en iyi şekilde yönetilmesi, dağıtılması ve tüketilmesinin insanlığın sorumluluğunda olduğuna dikkati çekti.

Sıfır açlık hedefine ulaşmak adına herkesin gündelik hayatında uygulayabileceği basit modeller olduğunu vurgulayan Samancı, tüketim alışkanlıklarını “sıfır atık” felsefesiyle yeniden kurgulamak gerektiğini kaydetti.

Samancı, “Tüketim alışkanlıklarımızı gözden geçirerek yiyeceği boşa harcamayan, artan gıdaları yeniden dönüştürüp tüketilebilir hale getiren ve elbette gıdayı paylaşan modeller benimseyerek FAO'nun sıfır açlık hedefine destek olabiliriz. Sıfır açlık hedefine ulaşmak için sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme modelini benimseyerek kendi çevremizi açlığa karşı bilinçlendirmemiz de önemli. Tüm bunların yanı sıra daha az enerji kullanımıyla gıda üretimini artırmak ve herkese ulaşımını kolaylaştırmak da sıfır açlık hedefinde izlenebilecek diğer önemli bir yol.” ifadelerini kullandı.

Gıda ve yan sektörlerde çalışacak bireylerin de bu konuda bilinçlendirilmesi gerektiğini vurgulayan Samancı, şunları kaydetti:

“Yemeğe salt tabağımızdaki gıda olarak bakamayız. Yemeğin toprakta başlayıp tabağa kadar uzanan serüvenine tarım, ekonomi, beslenme ve gıda bilimi, kültürel miras, insan bilimleri, mutfak sanatları, işletme, turizm ve hizmet sektörü pencerelerinden görmeyi hedefleyen bireyler yetiştirmeliyiz. Sıfır açlık hedefine ulaşma konusunda mücadele verenlerin, gıdanın sürdürülebilirliğinin öneminin farkında olan profesyoneller olarak sektörde yer almaları gerekir.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA