

“Sıfır Açlık” Evdeki Tabaktan Başlıyor

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından belirlenen 16 Ekim Dünya Gıda Günü bu yıl, “2030 yılına kadar dünyada sıfır açlık” mesajıyla kutlanıyor. FAO’nun mesajında yer verdiği gibi dünyanın her yerinde, herkesin güvenilir, sağlıklı ve besleyici gıdaya ulaşmasını amaçlayan “Sıfır Açlık” hedefi 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. Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı, gıdanın beraberinde birçok paydaşı barındıran kocaman bir çatı olduğuna değiniyor. Samancı, dünya üzerinde bulunan kısıtlı arzın en iyi şekilde yönetilmesi, dağıtılması ve tüketilmesinin insanlığın sorumluluğunda olduğunu vurguluyor. Sıfır açlık hedefine ulaşmak adına herkesin gündelik hayatında uygulayabileceği basit modeller olduğunun altını çizen Doç. Dr. Özge Samancı, tüketim alışkanlıklarımızı sıfır atık felsefesiyle yeniden kurgulamamız gerektiğini ifade ediyor. 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” dedi.

Gıda ve yan sektörlerde çalışacak bireylerin de bu konuda bilinçlendirilmesi gerektiğini vurgulayan 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. Sıfır Açlık hedefine ulaşma konusunda mücadele verenlerin, gıdanın sürdürülebilirliğinin önemini farkında olan profesyoneller olarak sektörde yer almaları gerekir” dedi.