

Değerin Yeniden Tanımlanması - Atığın Ötesinde: Neye Değer Verdiğimizi Yeniden Düşünmek

Oturumunda, Mette bizi zamanımızın en göz ardı edilen, ancak en etkili iklim çözümlerinden biriyle tanıştıracak: gıda israfını azaltmak. Günümüzde küresel olarak üretilen tüm gıdaların yaklaşık %40'ı israf ediliyor; bu da yılda 2,5 milyar ton gıdaya denk geliyor (WWF, 2021). Gıda israfı, dünya genelindeki sera gazı emisyonlarının %10'undan sorumlu (WWF, 2021); aynı zamanda gezegenimizin tatlı su kaynaklarının dörtte birinden fazlasını ve Çin'den daha büyük bir kara alanını tüketiyor.

Mette, Too Good To Go'nun milyonlarca insanı günlük yaşamlarında gıda israfına karşı nasıl harekete geçirdiğini ve gıdaya verdiğimiz değeri değiştirmemizin neden daha sürdürülebilir bir gelecek için kritik olduğunu bizlerle paylaşacak. Mette'nin liderliğinde Too Good To Go, bugüne kadar 500 milyondan fazla öğünün israf edilmesini önleyerek 1,3 milyon ton CO₂e salımını engelledi; 405 milyar litre suyun ve 1,4 milyar m²'lik tarım arazisinin gereksiz kullanımını önledi.

19 ülkede, 3 kıtada 120 milyondan fazla kayıtlı kullanıcı ve 180.000 aktif iş ortağıyla şirket, yerel bir mağazadan bir "Sürpriz Paket" kurtarmaktan son kullanma tarihlerini okuma şeklimizi yeniden düşünmeye kadar, basit ve ölçeklenebilir eylemlerin ne kadar büyük çevresel etkiler yaratabileceğini gösteriyor. Mette, bu yolculuktan edindiği içgörülerini paylaşacak ve bizleri gıdaya değer vermenin ne anlama geldiğini yeniden düşünmeye davet edecek; çünkü iyi gıda asla israf edilmeli.

° 09:00 - 09:45 °

° 18 Ekim 2025 Cumartesi °

Değerin Yeniden Tanımlanması - Atığın Ötesinde: Neye Değer Verdiğimizi Yeniden Düşünmek

Moderatör: José Manuel Moller (UN, Algramo)

Mette Lykke (Too Good To Go)