

16. EWWR etkinliği 16-24 Kasım 2024!

Avrupa Atık Azaltım Haftası (EWWR)

Avrupa'da atık önleme konusunda farkındalık yaratmayı amaçlayan bir girişimdir. Geniş bir kitleyi (kamu idareleri, özel şirketler, sivil toplum ve vatandaşlar dahil olmak üzere) tek bir hafta boyunca sürdürülebilir kaynak ve atık yönetimi konusuna dahil olmaya ve bu konuda farkındalık artırıcı faaliyetler uygulamaya teşvik eder.

ÖDÜLLER

EWWR

Avrupa Atık Azaltım Haftası

İletişim:

Serena Lisai

sli@acrplus.org - info@acrplus.org

Tel: +32 2 234 65 00

EWWR Teknik Sekreteryası

contact@ewwr.eu

Mustafa Özkul

mustafa.ozkul@mbb.gov.tr

Tel: +90 212 402 1934

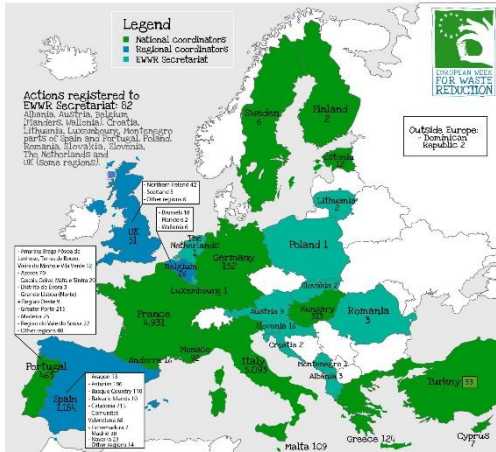
EWWR Türkiye Koordinatörlüğü

Marmara Belediyeler Birlięi

Marmara Belediyeler Birliđinin Türkiye Koordinatörü olduğu, Avrupa Atık Azaltım Haftası'nın (European Week for Waste Reduction – EWWR) 16. kampanyası kapsamındaki etkinlikleri **16-24 Kasım 2024** tarihlerinde **“Gıda Atıkları: Gıda Atıklarının Tadı Kaçtı!”** teması ile gerçekleştirildi.

EWWR – Atıkların önlenmesinde önemli bir etkinlik

Tüm Avrupa'dan atık azaltımı, yeniden kullanım ve geri dönüşüme ilişkin olarak bilinçlendirme ve farkındalık artırma amaçlı **29** ülkeden **33** koordinatörün çabasıyla toplamda **12.724** faaliyet, **EWWR** haftası kapsamında gerçekleştirildi. Marmara Belediyeler Birliđi'nin Türkiye Koordinatörlüğünde gerçekleşen **2024** etkinliklerine Türkiye'den de büyük ilgi gösterildi. Toplam **53** faaliyet gerçekleştirildi.



**Avrupa Atık Azaltım Haftası 2024
Faaliyet Haritası**

<https://www.marmara.gov.tr/tr/ewwr/2024>

EWWR Ödülleri

EWWR Koordinatörleri, her yıl kendi bölgelerinde gerçekleşen en fazla beş eylemi (eylem geliştirici kategorisi başına 1 adet olmak üzere) önceden seçer ve bunları EWWR Ödülleri adayları olarak öne sürer.

Her yıl düzenlenen EWWR Ödül Töreni, EWWR'nin her seneki etkinliğinde gerçekleştirilen en seçkin faaliyetleri ödüllendirmek için düzenlenir. Her yıl, koordinatörler, eylem geliştiriciler ve EWWR ile ilgilenenler, EWWR'yi ve katılımcılarını kutlamak için bir gün boyunca bir araya gelirler. Çevre sektöründe çalışan Avrupalı profesyonellerden oluşan bir jüri, birçok ilham verici EWWR eylemi arasından finalistleri ve kazananları seçer! Ödül Töreni, en istikrarlı EWWR eylem geliştiricilerinden bazılarını dikkat çekmek için harika bir fırsat sunar.

Seçim Süreci

Faaliyetlerinin EWWR Ödülleri için değerlendirmeye alınmasını isteyen eylem geliştiricileri, faaliyetlerini kaydederken bunu belirtmelidir. Düzenledikleri faaliyet(ler)in niteliklerine göre belirlenen alanları doldurmaları istenir. EWWR haftasını müteakip EWWR koordinatörleri, her kategori için bir tane olmak üzere kendi bölgelerinde gerçekleşen maksimum 6 başarılı faaliyeti önceden seçer.

Ön seçim aşığıdaki kriterlere dayanmaktadır:

- Görünürlük ve iletişim;
- İçeriğın kalitesi;
- Özgünlük ve örneklik;
- Kalıcı etki & takip.

Kriterler

EWWR Ödülleri'nin finalistlerini ve kazananlarını seçmek için Jüri, EWWR seçim kriterlerini takip eder:

- Görünürlük ve iletişimsel yönler;
- İçerik kalitesi
- Özgünlük ve örnek olma;
- Kalıcı etki ve takip.

EWWR 2024 Ödülleri Jürisi:

Bir sonraki adım olarak EWWR Sekreteryası, adayların dosyalarını Jüriye gönderir. Bu Jüri çevre sektöründe çalışan Avrupalı profesyonellerden oluşmaktadır. Jürinin rolü bu eylemleri yukarıda belirtilen kriterlerin her biri için 1'den 5'e kadar (5 en iyi sonuçtur) bir sıralamayla derecelendirmektir. Her jüri üyesi 6 kategorideki tüm eylemleri değerlendirmek zorundadır. Tüm Jüri üyelerinin derecelendirmeleri derlenerek, EWWR ödülü finalistleri (kategori başına 3 finalist) ACR+ tarafından belirlenecektir.

- **Marieke Schouten**, Avrupa Bölgeler Komitesi (CoR) – *Kamu İdaresi ve Organizasyonu* kategorisi
- **Els Bedert**, EuroCommerce – *İşletme/Endüstri* kategorisi
- **Katja Sreš**, Sınır Tanımayan Ekologlar – *Dernek/STK* kategorisi
- **Maree Bouterakos**, Wageningen Üniversitesi ve Araştırma Merkezi – *Eğitim Kurumu* kategorisi
- **Jack McQuibban**, Zero Waste Europe – *Vatandaş(lar)* kategorisi

EWWR 2024 Ödül Töreni

EWWR 2024 Ödül Töreni, 12 Haziran 2025 tarihinde Hollanda'nın Leeuwarden şehrinde Circular Summit Fryslân 2025 kapsamında gerçekleştirildi Fransa'nın Marsilya şehrinde gerçekleştirildi. EWWR 2023 ödül töreni 18 Haziran 2024 tarihinde Fransa'nın Marsilya şehrinde düzenlendi. EWWR 2022 Ödül Töreni 1 Haziran 2023'te İrlanda Cumhuriyeti'nin başkenti Dublin'de gerçekleştirildi. EWWR 2020 Ödül Töreni 2021 Haziran ayında ikinci kez online olarak gerçekleştirildi. Önceki EWWR Ödül Törenleri Brüksel (2021, 2018 ve 2017), Barselona (2016), Brüksel (2015), Budapeşte (2014) ve Roma'da (2013) gerçekleşti. 2019 ve 2020 ödül törenleri çevrimiçi olarak düzenlendi.



EWWR, aşağıdaki kategorilerde yer alan eylem geliştiricileri tarafından düzenlenen faaliyetleri ödüllendirir:

- ✚ Kamu İdaresi ve organizasyonu (belediyeler)
- ✚ Dernek/STK ve kamu yararına çalışan kurum/organizasyon
- ✚ İşletme/Endüstri
- ✚ Eğitim Kurumu
- ✚ Vatandaş(lar)



EWWR, Türkiye’de Büyük İlgi Gördü

2024 yılında 16-24 Kasım 2024 tarihlerinde “Gıda Atıkları: Gıda Atıklarının Tadı Kaçtı!” teması ile gerçekleştirilen EWWR etkinliğine MBB tarafından sağlanan koordinasyon faaliyetleri ile Türkiye’de,

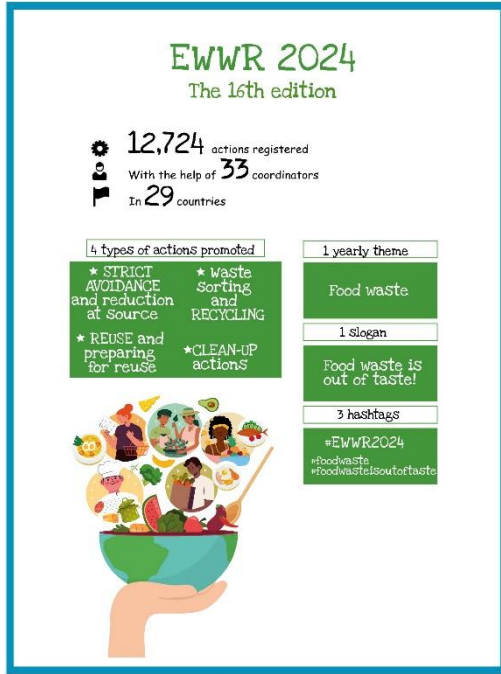
- Kamu İdaresi ve organizasyonu (belediyeler),
- Dernek/STK ve kamu yararına çalışan kurum/organizasyon,
- İşletme/Endüstri,
- Eğitim Kurumu,
- Vatandaş(lar)

olmak üzere tüm eylem geliştirici gruplarından toplam 53 faaliyet gerçekleştirildi.

<https://www.marmara.gov.tr/tr/ewwr2024>

Avrupa Atık Azaltım Haftası (EWWR)

sırasında, Türkiye genelinde bir dizi koordineli girişim gerçekleştirildi. Bu girişimler, başta gıda israfı olmak üzere kritik çevresel sorunları ele almayı ve topluluklarda sürdürülebilirlik kültürünü teşvik etmeyi hedefleyen etkinliklerden oluştu. Ana tema, gıda israfını önleme ve sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaştırılması oldu. Belediyeler, eğitim kurumları, sivil toplum kuruluşları (STK'lar), üniversiteler ve işletmelerin iş birliğiyle düzenlenen bu etkinlikler, toplumu bilinçlendirme ve uygulamalı öğrenme odaklı programlar sundu.



**EWWR 2024'te Kategori Bazında
Kazananlar ve Finalister (Özet Liste):**

**🏢 Kamu İdaresi ve organizasyonu
(belediyeler) kategorisi**

- **Kazanan:** Bizkaia Repara — Uygulayan: Bizkaia Eyalet Meclisi
- **İkinciler:**
 - **Nothing to Waste: Just Be a Part of the Solution** — Uygulayan: Volvi Belediyesi
 - **Urban Oranges of Santa Rosa** — Uygulayan: Mollet del Vallès Belediye Meclisi

🏢 İşletme/Endüstri kategorisi

- **Kazanan:** EBKEKSZ — Uygulayan: Superjuice Kft. ve Flash Kutypékség Kft. (Budapeşte)
- **İkinciler:**
 - **Food Waste Reduction** — Uygulayan: Lidl Malta
 - **Municipality Driven - B2B Initiatives for Food Upcycling** — Uygulayan: Anastasiou Brewery ve Bread B.C, Halandri Belediyesi iş birliğiyle

🏢 Dernek/STK Kategorisi

- **Kazanan:** Let's recover the culture of non-waste — Uygulayan: ReFoodGees Aps (Roma)
- **İkinciler:**
 - **Food Frenzy** — Uygulayan: Plataforma Aprofitem els Aliments (Katalonya)

- **From waste to fashion Euskadi** — Uygulayan: DUARA (Bilbao)

🏢 Eğitim Kurumu Kategorisi

- **Kazanan:** From waste to resources: Educational innovation for sustainability — Uygulayan: Institut d'Horticultura i Jardineria (Reus)
- **İkinciler:**
 - **Recirculating Magaya** — Uygulayan: IES Escultor Juande Villanueva (Siero)
 - **Zero waste international kitchen workshop** — Uygulayan: Afyon Kocatepe Üniversitesi (Afyonkarahisar)

🏢 Vatandaş(lar) kategorisi

- **Kazanan:** De sopra a sabroso, de ChatGPT al gozo — Uygulayan: Marlén Alonso Castaño (Langreo)
- **İkinciler:**
 - **Reduce, reuse... recipe!** — Uygulayan: Trieste Without Waste (Trieste)
 - **Shame-Lotsa-Vergüenza** — Uygulayan: Garazi Sánchez Ortun (Getxo)

EWWR 2024'ün Kategori Bazında Kazananları

Kamu İdaresi ve organizasyonu (belediyeler) kategorisi

- Bizkaia Repara, Bizkaia Eyalet Meclisi tarafından hayata geçirilmiştir.

Ürün tamirini teşvik ederek atıkları azaltmayı ve sürdürülebilir tüketimi teşvik etmeyi amaçlayan bir kampanyadır. Tüketicilere, 20 € veya üzeri tamir işlemleri için katılımcı işletmelerde kullanılmak üzere 10 € değerinde kupon verilmektedir. Toplamda 50.000 € değerinde 5.000 kupon kullanıma sunulmuştur.



Dernek/STK ve kamu yararına çalışan kurum/organizasyon kategorisi

- Let's recover the culture of non-waste Roma'da ReFoodGees Aps tarafından hayata geçirilmiştir.

Gönüllülerin—aralarında göçmenlerin de bulunduğu—satılmamış pazar gıdalarını toplayarak dezavantajlı ailelere destek sağladığı bir yıllık bir projedir. Proje kapsamında öğrencilere yönelik atölye çalışmaları ve pazarda bilinçlendirme faaliyetleri düzenlenmiş, finalde ise kurtarılan gıdalardan hazırlanan bir büfe etkinliği gerçekleştirilmiştir.



 İşletme/Endüstri kategorisi

- *EBKEKSZ Superjuice Kft. ve Flash Kutypékség Kft. tarafından Budapeşte’de hayata geçirilmiştir;*

Meyve posasından köpek bisküvisi: Gıda tedarik zincirinde genellikle atılan meyve posası, artık başka bir şirketle iş birliği içinde sağlıklı köpek bisküvileri ve atıştırmalıkları üretmek için kullanılmaktadır. EWWR sırasında ekip, pişirilen bisküvileri köpek sahipleriyle test etti. Bu başarının ardından, projeye özel bir internet sitesi açıldı. Sitede hem bu hikâye paylaşılmakta hem de düzenli tarifler yayınlanarak ziyaretçiler evcil hayvanları için sürdürülebilir şekilde yemek ve atıştırmalık hazırlamaya teşvik edilmektedir.



 Eğitim Kurumu kategorisi

- *From waste to resources: Educational innovation for sustainability, Institut d’Horticultura i Jardineria tarafından Reus’ta hayata geçirilmiştir;*

Proje, atıkları değerli kaynaklara dönüştürerek sürdürülebilirlik ve döngüsel ekonomiyi teşvik etmek amacıyla tüm okul topluluğunu sürece dahil etmektedir. Geri dönüştürölmüş yağdan elde edilen potasyum sabunu ve doğal gübreler kullanılarak yaklaşık 100 kilogram meyve ve sebze kurtarılmıştır.



Vatandaş(lar) kategorisi

- *De sopra a sabroso, de chatgpt al gozo, Marlén Alonso Castaño tarafından Langreo’da hayata geçirilmiştir;*

Marlén Alonso, EWWR kapsamında “Cucuruxiñas en la cocina” (Mutfaktaki Küçük Baykuşlar) adlı, artıkları değerlendirmeye ve gıda israfı konusunda farkındalık yaratmaya odaklanan bir Instagram profili oluşturdu. ChatGPT ile birlikte hazırladığı 11 günlük tarifle 3 kilogramdan fazla gıda israfının önüne geçti.

