

# Meyve ve Sebzelerde İzlenebilirlik

**Tülay Özel**

Metro Türkiye Kalite Güvence  
Grup Müdürü

*Tüketiciler, sağlıklı bir yaşam için bilgiyle de beslenmeli.*

*Pandeminin de etkisiyle günümüzde önemi daha çok anlaşılan gıda güvenliği, gıdaların tüm tedarik sürecini kayıt altına alan, şeffaflığı ve izlenebilirliği de hedefleyen bir sürdürülebilirlik yaklaşımıdır. Metro Türkiye olarak biz de 1990 yılından bu yana sektöre örnek çalışmalara imza atarken sürdürülebilirlik yaklaşımımızın olmazsa olmaz bir koşulu olan izlenebilirlik konusunda da tüm kesimleri cesaretlendirmek adına öncü çalışmalar yapıyor, sağlıklı bir yaşam için herkesi bilgiyle de beslenmeye davet ediyoruz.*

Gıda güvenliği konusu, son yıllarda tüm dünyada hem insan sağlığı hem de ekonomik boyutu ile önemi giderek artan bir konu haline geldi. Gıda kaynaklı sorunlar, sadece insan sağlığını etkilemekle kalmayıp, bunun ötesinde üreticiyi ve yerel ekonomi de etkileyerek sosyal kalkınmaya da zarar verebildiği için aynı zamanda bir sürdürülebilirlik konusu olarak da karşımıza çıkıyor. Pandeminin de etkisiyle birlikte önemi daha da iyi anlaşılan gıda güvenliği tüm tedarik sürecini kayıt altına alan, şeffaflığı ve izlenebilirliği hedefleyen bir yaklaşımdır. İzlenebilirlik, hayvansal ya da bitkisel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımını dâhil olmak üzere tüm aşamalarının, yani ürünün kaynağından sof-

raya kadar geldiği sürecin izini sürdüğümüz bir sistemdir. Bu sistemler gıda güvenliği ve gıda kalitesinin korunması bakımından büyük önem taşımaktadır. Bu yaklaşım sayesinde toplumun uzun vadeli çıkarları göz önünde bulundurulacak çözümler üretilmekte ve böylelikle sosyal etkide bulunarak katma değer yaratılmaktadır. Çünkü günümüzde tüketiciler artık çevreye saygı gösteren, mevcut kaynakları gelecek nesillerin de faydalanabilmesi için koruma altına alan “gerçek” markalar görmeyi ve sofralarındaki gıda ürünlerinin nerede, nasıl ve hangi şartlar altında üretildiğini merak ettiğinden bilgiyle de beslenmek istiyor.

Metro Türkiye olarak biz de 1990 yılından bu yana Türk mutfağının değerlerini korumak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla çalışırken, bir gıda perakende şirketi olarak da sorumlu iş modelimiz kapsamında üretimden dağıtıma tüm değer zincirimiz boyunca iş yapış biçimimizin merkezine her zaman sürdürülebilirliği yerleştiriyoruz. Bugünün getirdiği şartlar nedeniyle değil kuruluşumuzdan bu yana tüketicilerin görmek istediği “gerçek” marka olarak faaliyetlerimizi her zaman sorumlu işveren, sorumlu satın alma, sorumlu operasyonlar, sorumlu kurumsal vatandaşlık ve sorumlu çözüm ortağı ilkeleri üzerine kuruyoruz. Gıda atıklarının önlenmesinden, yerel üreticinin ve ürünlerin korunmasına; sürdürülebilir kaynakların kullanılmasından izlenebilirliğe kadar tüm işlerimize insan ve çevre odaklı yaklaşıyoruz.

Sektöre örnek olacak çalışmalara imza atarken sürdürülebilirlik yaklaşımının olmazsa olmaz bir koşulu olan izlenebilirlik konusunda da tüm kesimleri cesaretlendirmek adına öncü çalışmalar yapıyoruz. Örneğin 2014’te ette başlattığımız izlenebilirlik çalışmamızla sektörde bir ilki gerçekleştirdik ve ardından da uluslararası GS1-128 barkod sistemi ile tüm karkas ve vakum ürünlerinde %100 izlenebilirlik bilgilerinin fatu- rayaya yansımalarını sağlayarak yine bir ilke imza

attık. 2017 yılında deniz balıklarında da bir ilk olarak başlattığımız izlenebilirlik projemizi 2018’de kendi markamız altında satışa sunduğumuz tüm kültür balıklarında %100 izlenebilirlik ile devam ettirdik ve sektörde yine bir ilk olduk.

Diğer yandan son dönemde sağlıklı yaşam ve yeni sağlıklı beslenme şekilleri ile birlikte meyve sebze ürünlerine olan talep de artış gösteriyor. Sağlıkla ilgili artan bu hassasiyet nedeniyle sıklıkla tükettiğimiz meyve - sebze ürünlerinin nasıl üretildiğini, hangi analizlerden geçtiğini tabağımıza nasıl geldiğini bilmemiz oldukça önemli. Tüketiciler artık yediği meyve ve sebzenin pestisit ya da kimyasal madde içerip içermediğini merak ediyor, güvenli yerlerde üretilip üretilmediğini, gıda güvenliği denetim sonuçlarını, besin değerlerini, ona sağlayacağı faydayı öğrenmek istiyor. Sofrasındaki meyve ve sebzenin Coğrafi İşaretli ya da gerçekten organik olup olmadığını bilmek ve ürünün organik sertifikasını

görmek istiyor. Ancak izlenebilirlik çözümleri ortaya çıkıncaya kadar bir elmayı elinize aldığınızda hangi tarlada, hangi çiftçi tarafından, hangi çalışma koşulları altında yetiştirilmiş olduğunu, bizimle buluşana kadar hangi denetim ve analizlerden geçmiş olduğunu bilemiyorduk. Çünkü bu bilgilere etiketten ulaşmak mümkün değildi. Fakat şimdi bu bilgilere Metro Türkiye ile artık sadece bir QR kod ile erişmek mümkün. Bu yıl başlattığımız “Tabağında ne var?” hareketiyle et, balık ve baldan sonra tüm meyve ve sebze ürünlerinde de yüzde 100 izlenebilirlik sağlıyoruz. Bu kapsamda toplam 8.500 adet taze sebze ve meyve ürününün tamamında kendi geliştirdiğimiz dijital izlenebilirlik sistemini müşterilerimize sunuyoruz. Bu sistem ile tüketiciler, tüm taze meyve ve sebzelerin tarladan sofraya yolculuğunu ürünün üzerinde yer alan QR kod ile takip edebiliyor ve 15 farklı kriterde bilgisine erişebiliyor.



Mesleğimiz ve  
Meslektaşlarımız  
için **GıdaMO**

Örneğin Taşköprü Sarımsağı üzerindeki QR kodu akıllı telefonunuzun kamerasına okutduğunuzda o ürünün kooperatif ürünü olduğunu, coğrafi işaretli bir ürün olduğunu görebildiğiniz gibi, hangi tarlada kim tarafından yetiştirildiği gibi birçok bilgisine de ulaşabiliyorsunuz. Ya da Anamur muzunu aldınız diyelim. Sistemimiz sayesinde bu ürünün Mersin Anamur Merkez köylerde üretildiğini, hatta çiftçinin adını, yine Coğrafi İşaretli bir ürün ve Metro Türkiye'nin kendi markası olduğunu de görebilirsiniz.

“Tabağında ne var?” hareketimiz kapsamında yürüttüğümüz izlenebilirlik çözümlerimizle tüketicilere sadece izlenebilirlik çözümü sunmanın çok ötesine geçiyor ve aynı zamanda tüm gıda ürünlerinde tabaklarında ne olduğunu takip etmelerinin ve izini sürmelerinin ne denli önemli olduğu konusunda onları bilgilendirmeyi ve daha da bilinçlendirmeyi hedefliyoruz. Ayrıca izlenebilirlik sistemimiz sayesinde kooperatifleri olduğu gibi birçok küçük üreticiyi de tüketici nezdinde görünür kılarak binlerce dönüm araziye izlenebilir hale getiriyoruz. İş birliği yaptığımız

kooperatiflere ve tedarikçilere gerektiğinde teknolojik ekipmanların alımında kolaylık sağlıyor ve onları sürdürülebilir üretim konusunda verdiğimiz eğitimlerle destekliyoruz. Metro Türkiye olarak bu konuda şu ana kadar 2.100 tedarikçiye verdiğimiz 2.400 saatlik eğitimlerle üreticinin ve çiftçinin bilinçlenmesi ve yeni döneme uyum sağlamasına da katkı sağladık.

Metro Türkiye olarak izlenebilirlikteki etki alanımızı ilerleyen dönemde en yakın iş ortağı olarak gördüğümüz HORECA (otel, restoran, kafe) sektörünü de “Tabağında Ne Var?” hareketimize dâhil ederek daha da genişletecek ve işletmelerin de gıda güvenliği konusundaki farkındalığını arttırmaya yönelik çalışmalarımızı sürdüreceğiz. 30 yıldır olduğu gibi bundan sonra da sürdürülebilir çözümler için işin mutfağında yer almaya, bu toprakların en iyisini, en değerlisini ve en doğasını aramaya, yerli üreticilerimizi geliştirmeye, tedarikçilerimize katkı sağlamaya gururla devam edeceğiz.

