



## EGE ÜNİVERSİTESİ

### “Açlığa Son” Sürdürülebilir Kalkınma Raporu

---

Gıda atıklarının izlenebilmesi bertarafı ve değerlendirilmesi için “Yeşil Üniversite” rehberi çerçevesinde üniversite entegre atık sistemi içinde bir sistem oluşturulması hedeflenmiştir. Üniversitenin web sayfasında ([http://euatikegeedutr/files/euatik/icerik/yesil\\_universitepdf](http://euatikegeedutr/files/euatik/icerik/yesil_universitepdf)) halka açık olarak sunulmuştur. Üniversitemizde yiyecek atığı olarak yağ atıkları toplanmaktadır. 2019 yılında toplam 10 400 litre yağ atığı toplanmıştır.

Üniversitemiz kampüste eğitim alan ve yaşayan öğrenci ve personelin farklı gıda seçeneklerini de içeren uygun fiyatlı besin değeri yüksek sağlıklı ve sürdürülebilir gıdalara ulaşımını sağlamaktadır. Düzenli olarak öğrencilere kalori hesapları yapılmış kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği, personel için ise öğle yemeği için programlar yapılmaktadır. Merkez kampüs içerisinde 3 öğrenci yemekhanemiz ve 7 personel yemekhanemiz bulunmaktadır. Ayrıca, öğrenci ve personel yemekhanelerinde sunulan salata, vejeteryan ve vegan menüleri de bulunmaktadır.

Üniversitede yemekhaneleri yanı sıra kantinler, konukevi, Su Ürünleri Fakültesine bağlı öğle yemeği için satış yeri mevcuttur. Ayrıca, Ziraat Fakültesine bağlı satış noktalarında öğrencilere ve personele Ziraat Fakültesinde üretilen ürünler ve Gıda Mühendisliğinde üretilen ekmekler satılmaktadır.

Ziraat Fakültesine bağlı bölümlerde, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde ve Su Ürünleri Fakültesinde gıda sürdürülebilirliğine yönelik tüm öğrencileri kapsayan dersler verilmektedir. Aynı zamanda, Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri lisansüstü programında bu alanda uzman yetiştirilmektedir. Bütün öğrenciler iş güvenliği dersini almaktadır. 2019-2020 akademik yılında Ziraat Fakültesi; 434 lisans, 150 yüksek lisans ve 43 doktora; Gıda Mühendisliği Bölümü, 153 lisans, 42 yüksek lisans ve 8 doktora; Su Ürünleri Fakültesi, 35 lisans, 44 yüksek lisans ve 10

doktora mezun etmiştir. Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri Lisansüstü programından ise, 6 kişi uzman olarak mezun olmuştur.

Ege Üniversitesi akademisyenleri tarafından yerel çiftçi ve yiyecek üreticilerine çok sayıda sertifikalı ve sertifikasız eğitimler verilmiş ve çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir.

Ege Üniversitesine bağlı İlaç Geliştirme ve Farmokinetik Araştırma merkezinde yerel çiftçi ve gıda üreticilerine ücretli analiz hizmeti verilmektedir. Ziraat Fakültesinde yerel çiftçilerin ve gıda üreticilerinin sürdürülebilir tarım uygulamalarını geliştirebilmek amacıyla Fakülte bünyesinde bulunan TÜRKAK onaylı ISO 9001:2015 “Kalite Yönetim Sistemi” belgesine haiz Ege Agrolab Laboratuvarında meyve sebze, bitki, yem, tohum, toprak, su ve gübrede çeşitli kimyasal analizler ücretli olarak yapılabilmektedir. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Laboratuvarlarında ve Su Ürünleri Fakültesi Laboratuvarlarında gıda üreticilerine analize ve araştırma alt yapısına yönelik hizmet verilmektedir.

Ziraat Fakültesinin kampüs içinde bulunan satış noktalarında Ziraat Fakültesi tarafından araştırma ve uygulama çalışmaları ürünleri olarak üretilen; yoğurt, peynir, süt, kefir, ayran, yumurta, zeytin, bitkisel yağlar (zeytinyağı, çörek otu, keten, ketencik, lavanta, badem), tereyağı, tarhana, dondurma, bal, propolis, mevsimlik sebze ve meyve ve gübre satışları ile Gıda Mühendisliği tarafından üretilen ekmek satışları yapılmakta ve yerel halktan büyük bir talep görmektedir. Su Ürünleri Fakültesi; taze balık, işlenmiş su ürünleri ve yemeğe hazır su ürünleri satışı yapmakta öğrenci personel ve halkın beğenisine sunmaktadır.

<b>ÇALIŞMA GRUBU</b>
Prof. Dr. Nurcan KOCA
Prof. Dr. Banu YÜCEL
Prof. Dr. Aslı YÜNLÜ
Aysel ILDIZLI