

12. yıl

tider

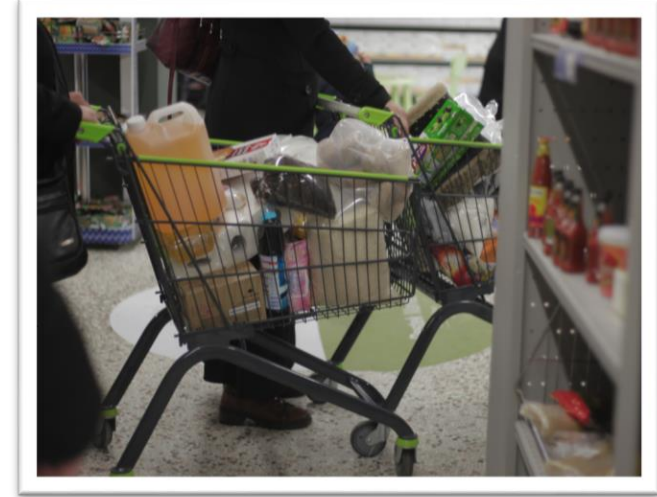
Temel İhtiyaç Derneği

TEMEL İHTİYAÇ DERNEĞİ

Bir taraftan israfı önleyerek, gezegenin önemli sorunlarından birine çözüm olmaya çalışırken; diğer taraftan insanların temel ihtiyaçlarına adil ve eşit şekilde ulaşabilmesi için gıda bankacılığını yaygınlaştırma çalışmaları yürüten kâr amacı gütmeyen bir sivil toplum kuruluşuyuz.

2010 yılında gıda sektöründe çalışan ve gıda bankacılığının açlık ve yoksullukla mücadelede önemli bir araç olduğuna inanan 9 kurucu üyemiz ile birlikte **Gıda Bankacılığı Derneği** adı altında faaliyetlerimize başladık.

Gıda bankacılığı hakkındaki bilgi ve deneyimlerimizi yeni kurulan gıda bankalarına aktardık. Gıda bankalarını ve bu alanda çalışan sivil toplum kuruluşlarını bağışlar ile destekledik.



DESTEKTEN ÖTE, KALICI ÇÖZÜM

2014 yılında insanların kendi yetkinlik ve yeteneklerine uygun işlerde çalışabilmesinin de en temel ihtiyaçlardan biri olduğundan hareketle çalışmalarımıza istihdam ve kalkınma projelerini de katarak **Temel İhtiyaç Derneği** adını aldık.

Böylelikle ihtiyaç sahiplerine yalnızca gıda bankacılığı yoluyla yardım etmekle kalmayıp, istihdam organizasyonunu da üstlenerek yoksullukla mücadelede gerçekçi ve sürdürülebilir bir model oluşturmayı hedefledik. İlk Destek Market'i 2015 yılında İstanbul Maltepe'de, ikinci Destek Market'i 2017 yılında Bağcılar'da kurduk. Bugün geldiğimiz noktada **Türkiye'nin 7 bölgesi 33 ildeki 66 noktadan oluşan ağımız** üzerinden yoksulluk sınırı altında yaşayan insanların temel ihtiyaçlarına ulaşmalarını sağlıyor, Destek İK Programı aracılığı ile çalışmak isteyen adayları uygun işlere yerleştiriyoruz.

THE GLOBAL FOODBANKING NETWORK



- The Global Foodbanking Network (GFN), **2006** yılında Amerika (Feeding America), Meksika, Kanada ve Arjantin'deki gıda bankaları tarafından; gıda bankacılığının güçlü ve sürdürülebilir olarak devam etmesi için kuruldu.



The **Global**
FoodBanking
Network®

CERTIFIED MEMBER

- **44 ülkede faaliyet gösteriyor.**
- Resmi olarak kayıtlı ve **üye olan 32 ülke** var.
- TİDER bu ağın **sertifikalı ve Türkiye'deki ilk ve tek üyesi.**



Global
gıda üretiminin **1/3'ü**

**= 1,3 MİLYAR
TON**

gıda israf ediliyor.



Aç olan **821 milyon
insanı** beslemek için gerekenin

4 KATI



TOPLAM GIDA İSRAFI



1 trilyon dolara

mal oluyor ve

**3,3 milyar ton
karbondioksit
yayıyor.**



TÜRKİYE



Türkiye'de yılda, **7.762.575 ton**
gıda israf ediliyor.

En çok israf edilen gıdalar **sebze,
meyve ve ekmektir.**

Türkiye'de israf edilen ekmek
4,9 milyon adet

Yeterli beslenemeyen insan sayısı
13 milyon

Yoksulluk sınırı altında yaşayanların
nüfusa oranı
%14





TİDER Modelinin Katkıda Bulunduğu Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA)

1 YOKSULLUĞA
SON



2 AÇLIĞIN
YOK EDİLMESİ



5 CİNSİYET
EŞİTLİĞİ



8 İSTİHDAM VE
EKONOMİK
BÜYÜME



10 EŞİTSİZLİKLERİN
AZALTILMASI



11 SÜRDÜRÜLEBİLİR
ŞEHİRLER VE
TOPLULUKLAR



12 BİLİNÇLİ
ÜRETİM &
TÜKETİM



13 İKLİM
DEĞİŞİKLİĞİYLE
MÜCADELE



17 AMAÇLAR İÇİN
ORTAKLIKLAR



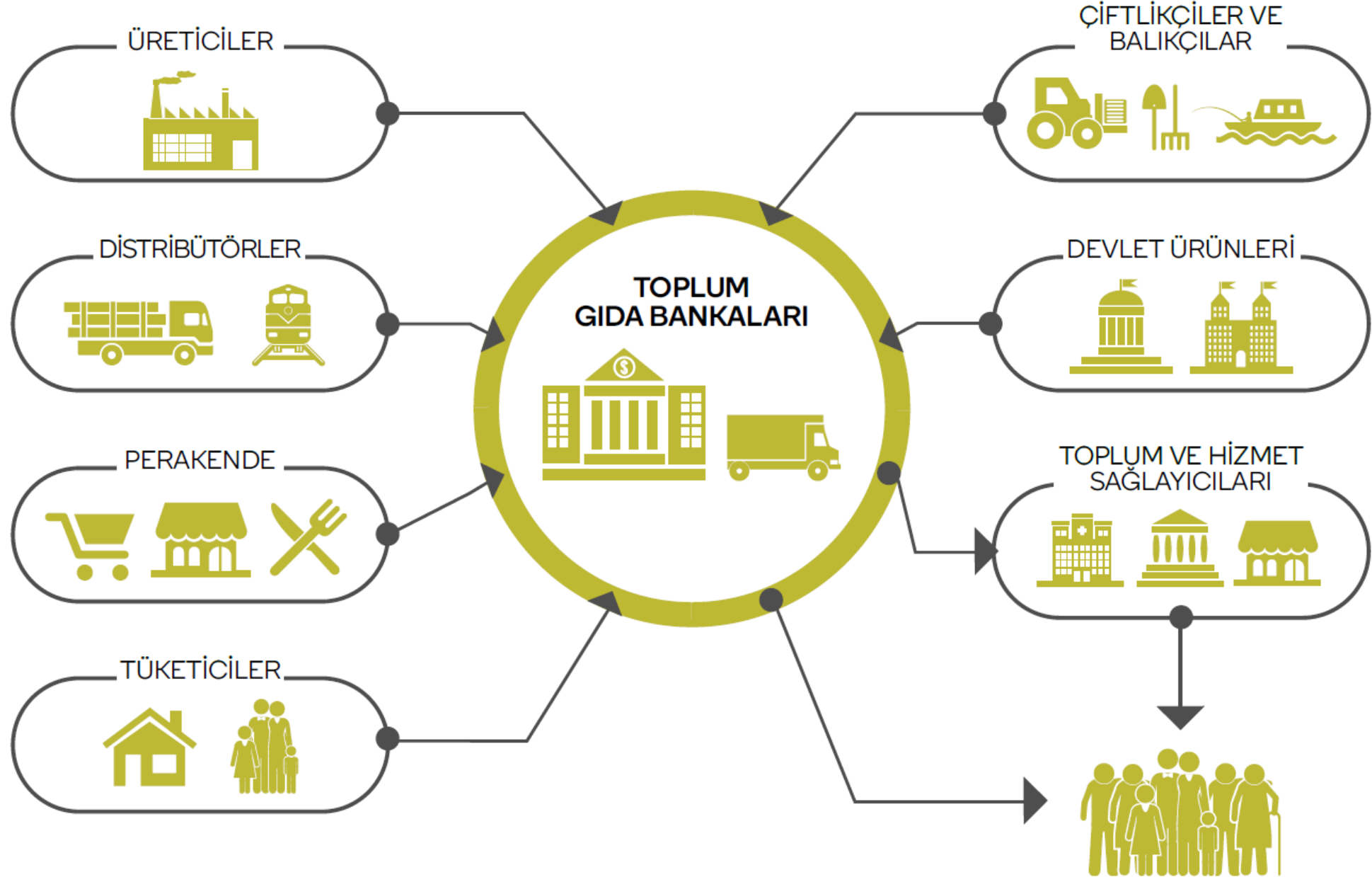


Çözüm: Gıda Bankacılığı

Temel İhtiyaç Derneği, Gıda Bankacılığına geniş kapsamlı bir bakış açısı getirerek, yoksulluk ve israfla bütünsel bir modelle mücadele veren ve somut çözümler üreten bir sivil toplum kuruluşudur. Kurulmasına destek verdiği Gıda Bankalarının raflarında israftan kurtardığı, kullanılabilir durumdaki gıda, temizlik ürünü ve kıyafetlerin yoksulluk sınırındaki ailelere ulaşmasını sağlar

Gıda Bankaları, ihtiyaç sahiplerinin haysiyetinin korunması ve destek sisteminin bir parçası olmalarına imkân tanınması için, yararlanıcı olarak belirlenmiş olan ihtiyaç sahiplerinin adil bir biçimde ürünleri almasına imkan sağlar.





TİDER İSRAFI ÖNLEME VİZYONU



TÜRKİYE'YE YAYILMA:

Destek Bulutu Platformu



Yoksulluğun beraberinde getirdiği sorunların yalnızca temel ihtiyaç ürünleri eksikliği ile sınırlı kalmadığının farkında olan **TİDER** bu özgün modeli Türkiye'de ve giderek dünyada yaygınlaştırma sorumluluğuyla hareket etmektedir. Bu amaçla kurduğu **Destek Bulutu platformu** üye gıda bankaları ile ürün bağışçılarını buluşturarak israfa karşı büyük çaplı bir çözüm üretmektedir.

DESTEKTEN ÖTE KALICI ÇÖZÜM- DESTEK İK

2014 yılından bu yana ihtiyaç sahiplerine yalnızca gıda bankacılığı yoluyla yardım etmekle kalmayıp, istihdam organizasyonunu da üstlenerek yoksullukla mücadelede gerçekçi ve sürdürülebilir bir model oluşturmayı hedefledik.

Bugün geldiğimiz noktada araya pandemi girmiş ve birebir görüşmeler uzun süre yapılamamış olsa da Destek İK Programı aracılığı ile çalışmak isteyen adaylardan **119 kişiyi** uygun işlere yerleştirmeyi başardık.



“TİDER Destek İK Programı sayesinde, keyifle çalışarak geçimimi sağlıyorum. İnsanın kendi parasını kazanabilmesi, kendi kendine yetebilmesi çok güzel bir duygu”

Emine DEMİR

Yararlanıcılar; Kaymakamlıklar, Belediye, Valilik gibi kamu kurumları, yerel yönetimler ve yerel yönetimlere bağlı SYDV ve/veya Sosyal Yardım birimleri tarafından sistematik olarak belirlenir.

TİDER; kendisine direkt başvuru kabul etmemektedir. Başvuru için kişileri desteklediği Gıda Bankalarına yönlendirmektedir.

TİDER NELER YAPTI?



TİDER AĞINA KAYITLI GIDA
BANKALARINDAN
FAYDALANAN KİŞİ SAYISI

879.106



ENGELLENEN KARBON
SALIMI MİKTARI
(TON)

32.612



İHTİYAÇ SAHİBİ AİLELERE
ULAŞAN GIDA TOPLAMI
(TON)

12.827

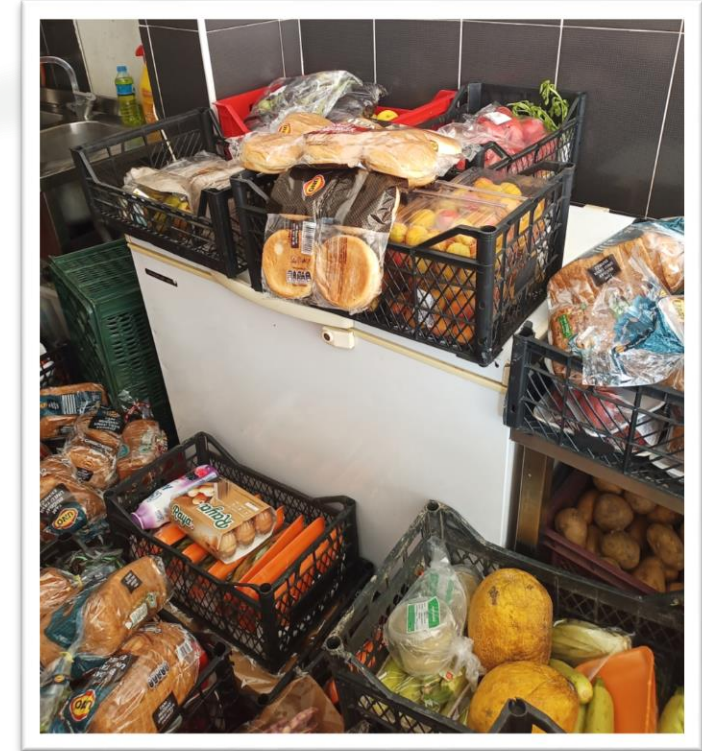


DESTEK İK İLE SAĞLANAN
İSTİHDAM (KİŞİ)

119

GIDA İSRAFI HER YERDE

Gıda İsrarı Endeksi Raporu 2021'e g6re İsrarın %61'i evlerde, %26'sı gıda hizmeti veren yerlerde, %13'6 ise gıda satıcılarında meydana geliyor. İsrarı 6nlemek adına hepimizin atabileceği adımlar var.



İSRAFI ÖNLEMELER İÇİN ÖNERİLER

Bunları Biliyor Musun



Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Son Tüketim Tarihi arasındaki farkı bilelim

TETT: ürünün bozulacağı değil kalitesinin düşmeye başlayacağı tarih

STT: ürünün sağlıklı ve kaliteli bir şekilde en son kullanılacağı tarih

Bunları Biliyor Musun



Evdeki israfı önlemenin yolları

- ✓ Alışveriş listesi yap
- ✓ Alışverişe tok çık
- ✓ Kalan yemekleri dönüştür
- ✓ Kalan sebze ve meyveyi dondur
- ✓ Gıdaları doğru şekilde sakla

İSRAFI ÖNLEMEK İÇİN ÖNERİLER

Bunları Biliyor Musun



Doğru saklama yöntemleri ile ilgili birkaç fikir:

Yumurtayı satın alırken çatlak veya kırık olmamasına dikkat edilmeli. Kesinlikle yıkanmadan saklanmalı. Temiz ve kuru bir bez ya da kağıt havlu ile silerek, kapalı kaplarda buzdolabına koyulmalı

Çilek tüketilene kadar sapları kopartılmadan buzdolabında saklanmalı. Yıkama işlemi çileklerin çabuk bozulmasına sebep olur. Buzdolabının derecesi maksimum 4 °C olmalıdır.

Marul, kıvrıcık gibi yeşillikler kuru ve bütün şekilde buzdolabı poşetinde ağzı kapalı, hava almayacak şekilde saklanmalı.

Bunları Biliyor Musun



Doğru saklama yöntemleri ile ilgili birkaç fikir daha:

Çiğ patates ve soğan, serin, karanlık ve rutubetsiz bir alanda muhafaza edilmeli.

Kuru bakliyatlar, ambalajı açıldıktan sonra ışık, hava ve nem almayacak şekilde mümkünse kapaklı cam kavanozlarda saklanmalı.

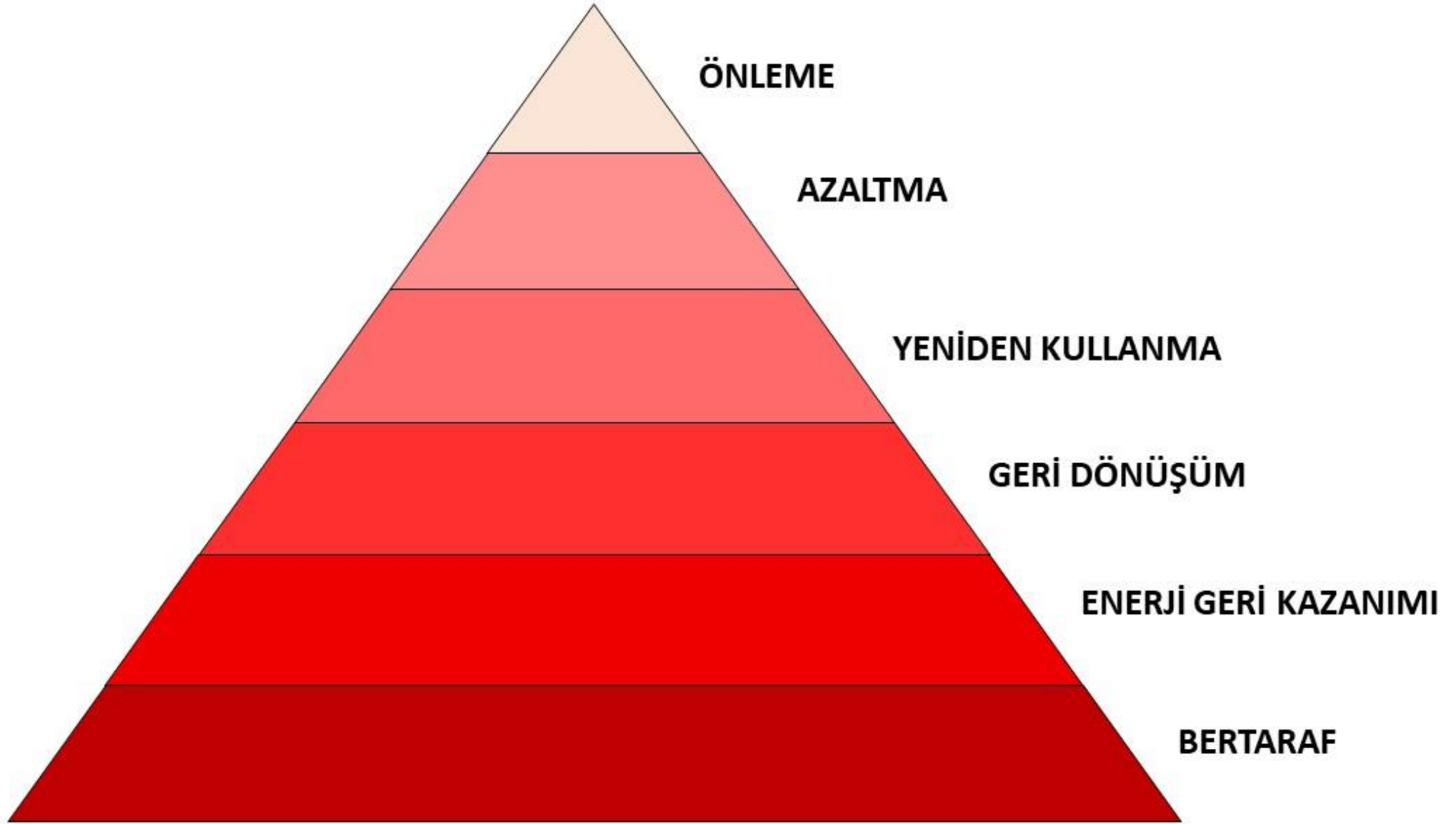
Bal; satın alınan reçel, marmelat gibi şeker oranı yüksek gıdalar ortam sıcaklığında muhafaza edilmeli. Bu tür ürünler yüksek şeker içeriği nedeniyle buzdolabı şartlarında şekerlenme yapacaktır.

Ev yapımı reçeller açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza edilebilir.

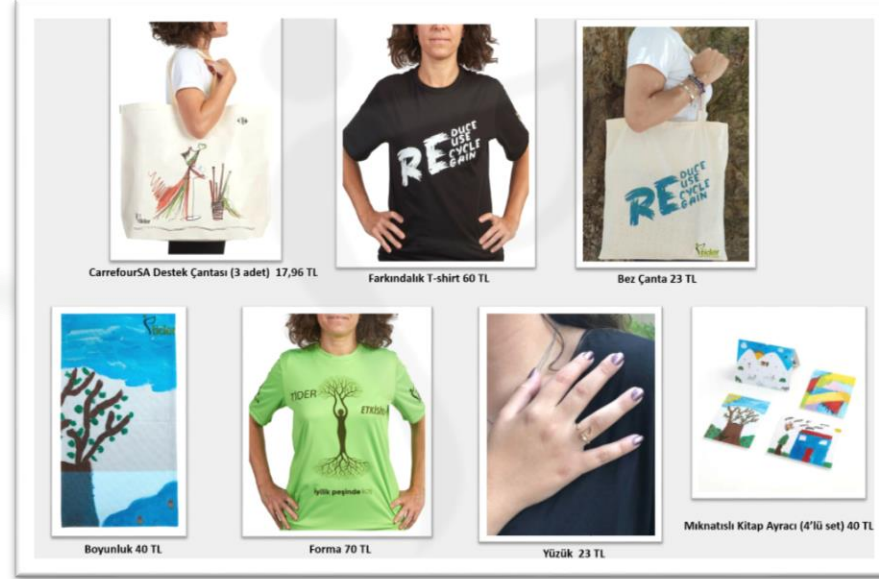
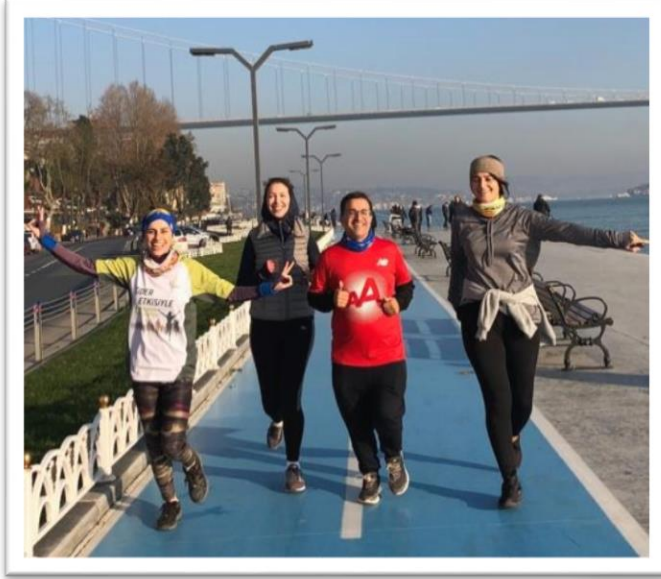
İSRAF ETME DÖNÜŞTÜR

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|
|  | <p>İsraf etme ↕ dönüştür</p> |  | <p>İsraf etme ↕ dönüştür</p> |  | <p>İsraf etme ↕ dönüştür</p> |
| <p>Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 adet bayatlamış simit• 1 yumurta• 1 tatlı kaşığı krem peynir• 1 sap taze soğan• 1-2 dal taze nane ve maydanoz• Tuz, istenilen baharatlar |  | <p>Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 kase zeytinyağlı barbunya yemeği• 1 yumurta• 1 çay kaşığı kabartma tozu• 8-10 adet ceviz içi• 2 yemek kaşığı beyaz peynir |  | <p>Malzemeler</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 lt haşlanmış mantıdan kalan su• 4 yemek kaşığı tarhana• 1 yemek kaşığı tereyağ• Tuz, karabiber, pul biber |  |

Şef Gülenay Yüce ile 13 hafta boyunca “evde artan yemekleri değerlendirerek” lezzetli mi lezzetli ve kolay tariflerle evlerimizdeki israfı önleme konusunu farklı bir şekilde ele aldık.



TİDER İÇİN BİREYLER/ŞİRKETLER/KURUMLAR NE YAPABİLİR?



- Adım Adım platformu aracılığı ile yardımseverlik koşularına katılarak TİDER adına koşmak
- Hepsiburada ve Trendyol sitelerinden TİDER ürünlerinden satın almak
- İyilik Kazansın Platformu üzerinden TİDER için alışveriş yapmak
- Pro bono destek – İK, avukat, PR vb
- TİDER'in tanıtımına katkı sağlamak – Sosyal Medya, mailler, vb

GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

ÇOCUK ETKİNLİKLERİ GÖNÜLLÜĞÜ



GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

❖ GIDA BANKALARINDA GÖNÜLLÜLÜK

- Reyonları ve rafları düzenlemek
 - Yeni ürünleri raflara dizmek
 - Paketleme yapmak
 - Gelen bağış paketlerini açıp, kategorize etmek
 - Varsa oyun alanı, kütüphane gibi alanları düzenlemek
- Ürün kumbarası çalışması ile gıda bankasını entegre edip, bağış toplama ve ürünleri gıda bankasına yerleştirmek



GÖNÜLLÜLÜK ÇALIŞMALARI

❖ AŞEVLERİNDE GÖNÜLLÜLÜK

- Alanların düzen ve temizliğine destek olmak
- Yemek öncesi hazırlıklara destek olmak
- Paketleme ve dağıtıma destek olmak



Kumbara Çalışması



Yardıms severlik Koşusu



AFET ÇALIŞMALARI – AFET PLATFORMU KURUCU ÜYELİK

24 Ocak 2020’de meydana gelen Elazığ, Malatya Depremi’nin yaralarını sarmaya yardım etmek için İhtiyaç Haritası, Ahtapot Gönüllüleri Derneği, Çorbada Tuzun Olsun Derneği ve United Nations Volunteers temsilcileriyle birlikte Elazığ’a koştuk.



Ulusal ve Yerel STK’lar, AFAD, Türk Kızılay ve Elazığ Valiliği önderliğinde ilk 48 saatin afet analizi yapıldı. AFAD, Türk Kızılay ve Elazığ Valiliği ile birlikte hem ulusal hem yerel STK’lar olarak birlikte nasıl çalışacağımız değerlendirildikten sonra Sivil Toplum Kuruluşları Afet Platformu kuruldu. İlerleyen dönemde **Afet Platformu** adı ile devam eden yapı içinde kurucu üye olarak, 2020’de İzmir Depremi, 2021 Artvin Sel Felaketi, Manavgat’ta başlayan ve ülkemizin farklı yerlerine yayılarak sayısı 100’ü geçen yangınlar sırasında depo organizasyonu, ürün ayrıştırma ve planlama konularında destek vermek üzere sahada yerimizi aldık.

AFET PLATFORMU





ahbap°





Teşekkürler

 tidersosyal |  tidersosyal |  temelihtiyacdernegi

E-posta: info@tider.org

www.tider.org