ERZURUM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA KAMPÜSÜ POLİTİKASI

1. Amaç

Bu politikanın amacı; Erzurum Teknik Üniversitesinde sağlıklı, uygun fiyatlı, erişilebilir ve sürdürülebilir gıdaya erişimi güvence altına almak, gıda israfını azaltmak, bitkisel ağırlıklı ve yerel beslenme seçeneklerini arttırmak ve öğrenciler arasında gıda güvensizliğini önlemektir.

2. Kapsam

Bu politika; Üniversitenin yemekhane, kantin, kafeterya ve etkinliklerini, öğrenci ve personele yönelik beslenme destek uygulamalarını ve gıda tedarik zincirini kapsar.

3. Dayanak

Bu politika aşağıdaki mevzuat ve belgelere dayanılarak hazırlanmıştır:

- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu (sağlık, kültür ve spor hizmetleri)
- Yükseköğretim kurumlarında sağlık, kültür ve spor hizmetlerine ilişkin mevzuat
- Sıfır Atık Yönetmeliği
- Erzurum Teknik Üniversitesi Etik Gıda ve Malzeme Tedarik Politikası

4. İlkeler ve Taahhütler

1. Yemekhanelerde her öğünde en az bir vejetaryen seçenek ile dengeli ve besin değeri hesaplanmış menüler sunulur; menüler kalori ve alerjen bilgisiyle ilan edilir.
2. Öğrenci ve personel yemekleri uygun fiyatla sunulur; ihtiyaç sahibi öğrencilere ücretsiz veya indirimli yemek desteği sağlanır.
3. Öğrenciler arasında gıda güvensizliği düzenli olarak ölçülür; ihtiyaç sahibi öğrencilere gizlilik içinde gıda desteği ulaştırılır.
4. Kamu ihale mevzuatının izin verdiği ölçüde mevsimsel ve taze ürünler tercih edilir; yerel üreticiler ihale duyuruları hakkında bilgilendirilir.
5. Pişirilen ve tüketilmeyen gıda miktarı ölçülür; porsiyon planlaması, talebe göre üretim ve uygun gıdanın bağışlanması ile israf azaltılır.
6. Gıda atıkları kaynağında ayrı toplanarak kompost veya diğer geri kazanım yöntemleriyle değerlendirilmesi için uygun seçenekler hayata geçirilir.
7. Sürdürülebilir beslenme, gıda okuryazarlığı ve israfın önlenmesi konusunda eğitim ve farkındalık etkinlikleri düzenlenir.
8. Sürdürülebilir tarım, gıda güvenliği ve beslenme alanındaki araştırmalar ile kampüs bahçesi gibi öğrenci girişimleri desteklenir.

5. Uygulama ve Sorumluluklar

- Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı: Yemek hizmetleri, menü planlaması, yemek bursları ve gıda desteği uygulamalarını yürütür.
- Sürdürülebilirlik ve Sıfır Atık Koordinatörlüğü: Gıda israfı ve organik atık ölçümünü koordine eder.
- Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü: Menülerin beslenme açısından değerlendirilmesine ve eğitimlere destek verir.
- Öğrenci İşleri Daire Başkanlığı: İhtiyaç sahibi öğrencilerin belirlenmesine destek verir.

6. İzleme, Raporlama ve Gözden Geçirme

- Sunulan öğün sayısı, vejetaryen seçenek oranı, gıda israfı miktarı, desteklenen öğrenci sayısı, yerel ürün oranı ve her yıl yapılan anketle ölçülen gıda güvensizliği sonuçları Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yıllık olarak raporlanır.
- Politika en geç üç yılda bir gözden geçirilir.

7. Yürürlük ve Yürütme

Bu politika, Erzurum Teknik Üniversitesi Senatosu tarafından kabul edildiği tarihte yürürlüğe girer ve Üniversitenin internet sitesinde yayımlanır.

Bu politika hükümlerini Erzurum Teknik Üniversitesi Rektörü yürütür.

ERZURUM TECHNICAL UNIVERSITY

SUSTAINABLE FOOD CAMPUS POLICY

1. Purpose

The purpose of this policy is to secure access to healthy, affordable, accessible and sustainable food at Erzurum Technical University, reduce food waste, increase plant-rich and local food options, and prevent food insecurity among students.

2. Scope

This policy covers the University's dining halls, canteens, cafeterias and events, food support for students and staff, and the food supply chain.

3. Legal Basis

This policy is based on the following legislation and documents:

- Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed
- Higher Education Law No. 2547 (health, culture and sports services)
- Legislation on health, culture and sports services in higher education institutions
- Zero Waste Regulation
- Erzurum Technical University Ethical Sourcing of Food and Supplies Policy

4. Principles and Commitments

1. Dining halls offer balanced, nutritionally calculated menus with at least one vegetarian option at every meal; menus are published with calorie and allergen information.
2. Meals for students and staff are offered at affordable prices, and students in need receive free or discounted meals.
3. Food insecurity among students is measured regularly, and students in need receive food support confidentially.
4. As far as public procurement law allows, seasonal and fresh products are preferred, and local producers are informed of tender announcements.
5. The amount of food cooked but not eaten is measured, and waste is reduced through portion planning, demand-based production and donation of suitable food.
6. Food waste is collected separately at source and suitable recovery options such as composting are introduced where feasible.
7. Training and awareness events on sustainable diets, food literacy and waste prevention are held.
8. Research on sustainable agriculture, food security and nutrition, and student initiatives such as a campus garden, are supported.

5. Implementation and Responsibilities

- Health, Culture and Sports Department: manages catering, menu planning, meal scholarships and food support.
- Sustainability and Zero Waste Coordinatorship: coordinates measurement of food waste and organic waste.
- Department of Nutrition and Dietetics, Faculty of Health Sciences: helps assess menus for nutrition and supports training.
- Student Affairs Department: helps identify students in need.

6. Monitoring, Reporting and Review

- Meals served, share of vegetarian options, food waste, number of students supported, share of local products and the results of an annual food insecurity survey are reported annually by the Health, Culture and Sports Department.
- The policy is reviewed at least every three years.

7. Entry into Force and Execution

This policy enters into force on the date of its adoption by the Senate of Erzurum Technical University and is published on the University website.

The Rector of Erzurum Technical University is responsible for executing this policy.