



yalnız değilsiniz...



**EKMEĞİNİ
EMEĞİNİ KORU**

TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ'NDEN ÇOK ÖNEMLİ BİR KAMPANYA: Ekmeğini İsrâf Etme

Türkiye'de her gün 6 milyon adet ekmeğin çöpe gidiyor. Yıllık ekonomik kayıp ise 1 milyar 506 milyon TL. Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından yapılan araştırmanın verilerine göre ortada vahim bir tablo var. Dünyada milyonlarca insanın açlıkla mücadele ettiği günümüzde ekmeğin çöpe gitmesini doğru bulmayan TMO önemli bir kampanyaya başladı. Ekmeğini İsrâf Etme adıyla başlayan kampanya en az bir yıl boyunca devam edecek. Konunun hayati öneme sahip olduğunu belirten TMO Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Mesut Köse, bu gidişe "dur" demenin vaktinin çoktan geldiğine işaret ediyor. Ekmek israfının ulaştığı boyutlara dair bilgi veren Köse ile araştırma sonuçlarını ve kampanya çerçevesinde yapılacak çalışmalarını konuştuk.

Ekmeğini İsrâf Etme kampanyasının fikri nasıl ortaya çıktı? Neden böyle bir kampanyaya düzenlediniz?

Yılda 870 milyon insanın yetersiz beslendiği dünyamızda, gıda israfı ciddi boyutlara ulaşmıştır. Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü'ne (FAO) göre yıllık ekonomik değeri 1 trilyon dolara karşılık gelen 1,3 milyar ton gıdanın israf edildiği tahmin edilmektedir.

FAO verileri, israf edilen veya kayba uğrayan miktarın dünya gıda üretiminin üçte birini oluşturduğunu göstermektedir. Dünyadaki gıda kaybı ve israfının dörtte birinin bile önlenmesiyle, yetersiz beslenen 870 milyon insanın gıda ihtiyacı karşılanabilecektir.

Dünyada gıda fiyatlarının artış göstermesi, ekmek israfını daha dramatik ve ekonomik olarak yıkıcı hale getirmektedir. Çünkü fiyat artışları fakir ülkelerde ekmeğe erişimi daha zor ya da imkânsız hale getirmektedir. Üretmenin ve sofralara getirmenin



gittikçe zorlaştığı bir zamanda bu sosyal olguya dikkatleri çekmek istedik.

Toplumumuzda her kesimin sofrasında yer alan ve nimet kelimesiyle özdeşleştirilerek kutsal kabul edilen ekmeğin israfı; çiftçinin buğdayı yetiştirirken harcadığı emeği, özveriyi ve çabayı tüm yönleriyle görebilen Kurumumu derinden üzmektedir.

Kampanya ne zaman başladı, ne kadar sürecek? Kampanya ile ulaşmak istediğiniz hedefler nedir?

Kampanya, 17 Ocak 2013 Perşembe günü Başbakanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan'ın himayelerinde, Bakanlarımız, milletvekillerimiz, kamu kurum ve kuruluşlarının üst düzey yöneticileri, sektör temsilcileri, akademisyenler, sivil toplum kuruluşları ve medya temsilcilerinin davet edildiği geniş katılımlı bir toplantıda başladı. Kampanyanın, en azından 2013 yılının sonuna kadar sürdürülmesini planladık. Ancak gelişmelere göre yeni değerlendirmeler de yapılabilir.



Kampanyanın ana hedefi, ekonomik ve sosyal zararı ciddi boyutlarda olan ekmele israfı konusunda; toplumsal duyarlılık yaratmak, bilinç oluşturmak ve israfın azaltılmasına katkı sağlamaktır. Kampanya sona erdiğinde toplumun; ekmeleğin ihtiyaç kadar alımı, doğru muhafazası, tüketimi, bayatlaması durumunda çöpe atılmayarak değerlendirilmesi konularında bilinçlendirilmiş olması planlanmaktadır. Ayrıca, kampanyayla birlikte tam buğday ekmeleğinin yaygınlaştırılması ve halkımızın daha sağlıklı beslenme alışkanlığı kazanması da hedeflerimiz arasındadır.

TMO'nun yaptırdığı "Türkiye'de Ekmele İsrafı Araştırması" kapsamında elde edilen sonuçlar nelerdir?

Araştırma sonuçlarına göre ülkemizde günde 1.486 ton, yılda 542 bin ton ekmele israf edilmektedir. 250 gramlık ekmeleği baz alarak, adet cinsinden ifade edecek olursak; günde neredeyse 6 milyon, yılda ise 2 milyar adetten fazla ekmele israf edildiği görülmektedir.

Bir günde israf edilen toplam 6 milyon adet ekmeleğin; 3 milyon u (% 51,4'ü) fırınlarda, 2,3 milyon u (% 37,9'u) hanelerde, 0,6 milyon u (% 10,7'si) ise kurumlarda (lokanta ve otel, personel yemekhanesi, öğrenci yemekhanesi) israf edildiği tespit edildi.

Türkiye'de üretilen toplam ekmeleğin % 5,9'u israf edilmektedir. Kişi başı ekmele israfı günlük 20 gramdır. Bu rakam az gibi gözükse de ekmele israfının ülkemize ekonomik yükü, ekmeleğin kilogram fiyatından (2,80 TL/kg) hareketle yıllık 1 milyar 546 milyon TL civarındadır.

Ekmele israf edildiğinde, buğdayın yetiştirilmesinden ekmeleğin sofralarımıza gelene kadar olan

süreçlerde harcanan emek, hammadde, doğal kaynaklar, enerji ve milli servetimiz de israf olmaktadır. İsraf edilen her dilim ekmelede dünyadaki aç insanların hakkının da bulunduğu unutulmamalıdır.

İsraf edilen bir yıllık ekmeleğin parasal karşılığı ile neler yapılabilir?

Bir yılda israf edilen ekmeleğin maddi karşılığıyla 161 bin 708 asgari ücretliye bir yıl boyunca maaş ödenebilir veya 100 yataklı 80 hastane, 16 derslikli 500 okul, 500 kilometrelik bölünmüş yol hizmet kalemlerinden herhangi biri yapılabilir. 1 günde israf edilen 6 milyon adet ekmele ile 4,7 milyon kişinin 1 günlük ekmele ihtiyacı karşılanabilir.

Kampanya çalışmaları kapsamında neler yapılmayı planlıyorsunuz?

Araştırma sonucunda, toplumda bayat ekmeleğin değerlendirilmesi konusunda bir bilinçlendirme ihtiyacı duyulduğu da ortaya çıktı. Bu nedenle "Bayat Ekmeleli Yemek Tarifleri" isimli, içinde bayat ekmele kullanarak yapılabilecek yemek ve tatlı tariflerinin yer aldığı, aynı zamanda ekmeleğin besin değeri, alınırken nelere dikkat edilmesi gerektiği ve sağlıklı saklama koşullarına dair bilgiler veren bir kitapçık hazırlandı.

Ayrıca 3 film ve 1 radyo kamu spotu yerel ve ulusal televizyonlarda ve radyolarda yayınlanmaya başladı. Kampanya afişleri ise ana caddelerdeki billboardlar başta olmak üzere, belediye otobüsleri, dolmuşlar, metro istasyonları, camiler, kurslar, devlet tiyatroları, kütüphaneler, toplu tüketimin yoğun olduğu otellere, ekmele satış noktalarına, yemekhanelere ve yurtlara asıldı.

Televizyonların yemek programları ve hanımlara yönelik gündüz programları, gazetelerin yemek köşeleri ile yemek tarifi veren internet sitelerinde, ekmele israfıyla ilgili konulara ve bayat ekmeleli yemek tariflerine yer verilmesini de sağlayacağız.

Kampanyanın daha fazla insana ulaşması ve bilinç oluşturması için daha birçok mecrayı kullanacağız, farklı etkinlikler düzenleyeceğiz. Vatandaşlarımız kampanyayla ilgili her türlü bilgi, haber ve materyale www.ekmekisrafetme.com sitesinden ulaşabilirler.