



T.C.
ORDU VALİLİĞİ
İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK

TÜKETEBİLECEĞİN KADAR AL

Tarihi insanlığın yaratılışı ile başlayan ekme toplumumuzda zengin ve yoksul ayırt etmeksizin günde en az üç kez soframıza konuk olan, temel gıda maddesidir. Ekmek geleneğin, alın terinin, helal kazancın, emeğin, uygarlığın simgesi olup kültürel bir değerdir. Bizler ekmeği kutsayan, ekmeği yüksek bir değer olarak kabul eden hatta nimet kelimesiyle en fazla da ekmeği kast eden bir kültürün mensuplarıyız.

günde
üretilen
101 milyon ekmeğin
tüketilen
95 milyon
çöpe
atılan
6 milyon



Ekmek tarlada çiftçinin
sofrada senin
ALIN TERİN

İnsan beslenmesinin en temel unsurlarından olan ve toplumumuzda kutsal olarak kabul edilen ekme, çok miktarda üretilip tüketilmekte ve üretilen ekmeğin bir kısmı ne yazık ki tüketilmeyip çöpe atılmakta ya da hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Yüz milyonlarca insanın aç uyuduğu ve açlıktan hayatını kaybettiği bir dünyada ekmeğin çöpe atılması israf edilmesi yürek yaralayan bir olgudur. İsraf edilen sadece ekme değil; çiftçinin emeği, alın teri, milli servetimiz ve dünyada ki aç insanların haklarıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nca sosyal bir yara olarak görülen ve boyutu gittikçe artan israf konusunu toplumumuzun gündemine taşımak, duyarlılık yaratmak ve israfı azaltmak üzerine bir kampanya başlatılmıştır.

Bu amaçla Bakanlığımız ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) işbirliğinde "GIDANI KORU - Sofrana Sahip Çık" kampanyası ulusal ve uluslararası ölçekte yeni bir girişim olarak gıda tedarik zincirinde yer alan aktörlerin ve tüketicilerin gıda kayıpları ve israfı konusunda bilinçlendirilmesi ve farkındalıklarının artırılması için hazırlanmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre Türkiye'de gıda arz zinciri bir bütün olarak ele alındığında, en yüksek gıda kayıp oranı zincirin ilk halkası olan tarımsal üretimde görülmektedir. Üretilen sebze ve meyvelerin %50'sinde kayıp yaşanıyor. Hizmet sektöründe işletme başına yılda 4,2 ton gıda, 2000 litre içecek israfı gerçekleşiyor. Ülkemizde günlük olarak 4,9 milyon ekmeğin israf edildiğini görüyoruz. Yani ülkemizde

her yıl 18,8 milyon ton gıda çöpe gidiyor. Bu da yaklaşık 625 bin çöp kamyonunun taşıdığı çöp miktarına denk geliyor.



Ayrıca her yıl küresel olarak tüketilmek üzere olan gıdanın yaklaşık %14'ü toptan pazarına dahi ulaşmadan kaybediliyor. Gıda kayıplarının parasal değeri 400 milyar doları geçiyor. Küresel gıda sistemindeki toplam enerji tüketiminin %38'i kaybolan ya da israf edilen gıdanın üretilmesi için harcanıyor. Dünya genelindeki tarım arazilerinin ortalama %30'una denk gelen yaklaşık 1,4 milyar hektar arazi, daha sonradan kaybolacak ya da israf edilecek gıdaların üretimi için kullanılıyor. Dolayısıyla "GIDANI KORU - Sofrana Sahip Çık" kampanyası ile Bakanlığımız Türkiye'de gıda kayıp ve israfını azaltarak gerçekleştirilen iyi uygulama örneklerini uluslararası arenada rol model haline getirmeyi hedeflemektedir.



EKMEK İSRAFININ ANA NEDENLERİ

Ekmek israfının nedenlerini 3 ana başlıkta toplayacak olursak ;

Üreticiden Kaynaklanan Nedenler:

- Küçük ölçekli işletme sayısının çok fazla olması nedeniyle tüketilebilecek miktardan fazla üretimin oluşu
- İşletmelerin uygun hijyenik üretim olanaklarına sahip olmayışı, yeterli teknik donanıma sahip olmayan işletmelerin yapmış olduğu ürünlerin tüketici tarafından rağbet görmemesi sonucu ürünlerin elde kalması
- İşletmelerin daha fazla satış noktasına(bakkal/market) ulaşabilmek adına bakkal/marketlerin her koşulda iade şartını kabul etmesi.
- İsrاف etmeme bilincinin eksikliği

Satış Yerlerinden Kaynaklanan Nedenler;

- Satış yerlerinde ekmek büfelerinin herkesin müdahalesine açık durumda oluşu, bu nedenle müşterilerin ekmekleri eliyle seçmesi sonucu, ellenen şekli bozulan ekmeklerin müşteri tarafından alınmaması,
- Satış yerlerinde ekmek büfelerinin, müşterinin gözüne hoş gelmesi, dolu görünmesi için ve iade etmede sıkıntı yaşanmadığı için fırından ihtiyaçtan fazla ekmek alması,
- Ekmek satış yerlerinde temizliğe özen gösterilmemesi
- İsrاف etmeme bilincinin eksikliği

Tüketiciden Kaynaklanan Nedenler:

- Tüketicinin sıcak ekmek ısrarı,
- Tüketeceğinden fazla ekmek alması,
- Bayat ekmekleri değerlendirme bilincinin oluşmaması,
- İsrاف etmeme bilincinin eksikliği

EKMEK İSRAFINI ÖNLEMELİK İÇİN NELER YAPILABİLİR?

- ✓ İhtiyaçtan fazla ekmek alınmamalıdır.
- ✓ Ekmek doğru yöntemlerle muhafaza edilmelidir
- ✓ Ekmeğin dilimlenerek tüketilmesi israfın azaltılmasını sağlayacaktır.
- ✓ Kurumuş ekmekler; fırında, ekmek kızartma makinesinde veya kaynamakta olan tencerenin üzerindeki süzgece yerleştirilerek tüketime uygun hale getirilebilir.

- ✓ Bayat ekmekler, galeta unu veya kurutulmuş ekmek içi şeklinde, uygun yemeklerde kullanılabilir.
- ✓ Hayvan beslenmesinde kullanılan ekmeklerinde israf olduğu bilinci topluma yerleştirilmelidir.

EKMEK SATIN ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMEK GEREKİR?

- ✓ Ekmek almadan önce; tüketilecek kişi sayısı, tüketilecek yemek ve evde bulunan ekmek miktarı gibi unsurlar dikkate alınarak tam olarak ne kadar ekmeğe ihtiyaç duyulduğu tespit edilmelidir.
- ✓ Ekmek; Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan İşletme Kayıt Belgesi almış yerlerden alınmalıdır.
- ✓ Aynı gün tüketilemeyecek ise ambalajlı ekmek satın alınması tercih edilmeli, ekmek ambalajsız ise saklama koşullarına dikkat edilmelidir.
- ✓ Alışveriş yaparken ekmeğin ezilmemesine dikkat edilmeli, ayrı bir poşette ve alınan diğer ürünlerin üzerine konarak taşınmalıdır.



EKMEK EVDE NASIL SAKLANMALIDIR?

- ✓ Birkaç gün içinde tüketilecek ekmeğin buzdolabında saklanması ekmeğin küflenmesini önler. Ekmek dondurucuda çok daha uzun süre saklanabilir. Dondurucudan çıkarıldıktan sonra çözünen ekmekler, dondurulmadan saklanan ekmeklere göre daha yumuşak ve tüketilebilir özelliktedir. Ekmek buzdolabında veya dondurucuda kilitli buzdolabı poşetlerinde saklanmalıdır.
- ✓ Gün içerisinde tüketilecek olan ekmek, taze ve yumuşak kalabilmesi için, kapaklı bir ekmek kutusunda, gıda dolabında poşet içinde, serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklanmalıdır.
- ✓ Ekmek sıcak iken poşete konulduğunda nemlenir. Bu da ekmeğin küflenmesine neden olur. Bu yüzden sıcak ekmek soğutulduktan sonra fazla kurumadan poşete konularak saklanmalıdır.

- ✓ Sıcak havalarda ekmeğin küflenmesini önlemek için buzdolabında saklanması tercih edilebilir. Fakat kullanmadan bir saat kadar önce ekmeği, buzdolabından çıkarılarak oda koşullarına getirilmeli ve az da olsa yumuşaması sağlanmalıdır.
- ✓ Ambalajlı ekmeklerden birkaç dilim alındıktan sonra kalan dilimlerin ambalajı tekrar kapatılarak saklanmasına dikkat edilmelidir.
- ✓ Gereğinden fazla satın alınan ekmekler bayatlamamaları için tercihen alındığı gün dondurucuya konulmalıdır.
- ✓ Donmuş ekmekler lezzet kaybına uğramaması için 3 ay içinde tüketilmelidir.
- ✓ Ekmeğin muhafaza edildiği kutunun veya gıda dolabının düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.
- ✓ Çeşitli nedenlerle ekmeğin içerdiği suyun buharlaşarak saklandığı poşet içerisinde birikmesi küflenmeyi hızlandırabilir. Bu durumda ekmeğin saklandığı poşet değiştirilmeli ya da ekmeği temiz bir kâğıt havluya sarılarak saklanmalıdır.



TAM TAHIL UNU VE ÜRÜNLERİNİN YARARLARI

Tam buğday unundan yapılan ekmeğin; vitamin ve mineral içeriği, diyet lifi miktarı beyaz un ekmeğinden daha yüksektir.

Kabuk ve öz kısmı ayrılmamış tahıllardan yapılan yiyecekler, vitaminler, mineraller ve diyet posası(diyet lifi) yönünden zengindir. Lif içeriği yüksek olan besinlerin tüketimi barsak hareketlerinin düzgün olmasını sağlar. Lif türü veya bileşimi de beslenme açısından önemlidir. Ayrıca tam tahıl ürünlerinin kalori değeri de daha düşüktür. Tam tahıl ve tam buğday ekmeği tüketiminin; Ağırlık kontrolü, kalp damar hastalıkları, Tip2

diyabet, bazı kanser türleri (kolon kanseri) üzerinde olumlu etkileri olduğu bilinmektedir.



SONUÇ

Gıda fiyatlarının dalgalandığı, 1 yılda 1 milyar 300 bin ton gıdanın israf edildiği, buna karşılık en az 821 milyon insanın açlık çektiği, yılda yaklaşık 10 milyon insanın açlıktan ve yetersiz beslenmeden hayatını kaybettiği bir dünyada ekmeğimizi, kaynaklarımızı, tarımsal ürünlerimizi ve geleceğimizi israf etmemeliyiz. Unutmamalıyız ki; israf edilen sadece ekmeğin değil; çiftçinin emeği, alın teri, milli servetimiz ve dünyadaki aç insanların haklarıdır.

Günlük ihtiyacımız kadar ekmeğin satın alınması ya da pişirmelidir. Bayat ekmeğinizi ısıtıp kızartmanın yanı sıra, tost yapmak, çorbaya katmak, köfte harcı olarak kullanmak, ekmeğinizi tatlısı yapmak gibi yöntemlerle değerlendirebiliriz.

Kültürümüzde ve dini inançlarımızda "kutsal" bir değer ifade eden ekmeğin, israf edilmesini önleyerek **GIDANI KORU SOFRANA SAHİP ÇIK** Kampanyasına katkı sağlayacağınıza inancımız tamdır.

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK



1 7 4
ALO GIDA

