



İSRAF AZALDI AMA FİYAT ARTTI

5 ton ekmek çöpte

Ordu Fırıncılar Odası Başkanı İsa Yazıcı, Ordu il genelinde, günde 5 ton, yılda 2 bin tona yakın **ekmeğin israf** edildiğini söyledi. Yazıcı, **ekmek israfının** yıllık maliyetinin ise 10 milyon lira olduğu dile getirdi. ■8'de





İSRAF AZALDI AMA FİYAT ARTTI

5 ton ekmeğe çöpte

■ Ordu Fırıncılar Odası Başkanı İsa Yazıcı, Ordu il genelinde, günde 5 ton, yılda 2 bin tona yakın **ekmeğin israf** edildiğini söyledi. Yazıcı, **ekmek israfının** yıllık maliyetinin ise 10 milyon lira olduğu dile getirdi.

Ordu Fırıncılar Odası Başkanı İsa Yazıcı, geçtiğimiz yıl günde 7 ton ekmeğin çöpe gittiğini belirterek, **ekmek israfına** yönelik yapılan çalışmaların ardından bu israfın 5 tona düştüğünü kaydetti. 7 ton **ekmek israfının** maliyetinin 7,5 milyon olduğunu belirten Yazıcı, artan fiyatlar nedeniyle israfın azalmasına rağmen maliyetin arttığına dikkat çekti. Günde 5 bin ton **ekmeğin israf** olmasıyla Ordu'da yılda 10 milyon lira kayıp yaşandığını belirten Yazıcı, toplu tüketim yerlerine çağında bulundu.

EKMEK İSRAFIYLA MÜCADELE EDİLMELİ

Ekmeğin israfını Ordu'da el ele vererek daha da düşürülmesi gerektiğini kaydeden Yazıcı, "Bizler **ekmek israfını** ilimiz ölçeğinde valiliğin ve belediyemi-

zin öncülüğünde, sivil toplum kuruluşlarının katılımıyla okullarda, camilerimizde hutbelerde, çeşitli konferanslarda **ekmek israfını** işlemeliyiz. Eğer sürekli kamuoyunun gündeminde tutarsak **ekmek israfı** inanıyorum ki önemli ölçüde düşecektir. İlimiz kalkınmışlıkta Türkiye ortalamasının altında olmasından dolayı, Türkiye ortalamasına göre **ekmek israfı** ilimizde daha düşüktür. Buna rağmen rakamsal değeri 10 milyon TL'dir." dedi.

FIRIN ENFLASYONU ÖNLENMELİ

Fırıncıların elinde kalan ekmeğin ise fırın enflasyonunun çözülmesiyle sonuca varacağını belirten İsa Yazıcı, "Birde fırınlarda kalan ekmeğe israf söz konusudur. İsrafın önlenmesinin bir diğer yolu fırın enflasyonunun çözülmesidir.

Örneğin; şehrimizde nüfusa oranla 50 adet **ekmek fırını** olması gerekirken 90 adet fırın olması atıl kapasite yaratmaktadır. Durum böyle olunca hem maliyet yüksek oluyor hem de fırıncılar ürettiğini satamıyor. Dolayısıyla ürettiğini satmak zorunda olan bir ürün olduğu için israf kaçınılmaz oluyor. Fırın ruhsatlandırılması ile ilgili geçen yıllarda verdiğimiz haklı mücadele karşılık bulmuştur ki; Fırıncıların ruhsatlandırılması yasalarla standartlara bağlanmıştır. Bu konu atıl kapasitenin çözümü bakımında önümüzdeki yıllarda çok faydalı olacaktır." diye konuştu.

550 BİN EKMEĞİN 520 BİNİ SATILIYOR

Yazıcı, "Adet olarak günde 600 bin adet 250 gramlık tam ekmeğin üretiliyor. Bunun 530 bin adeti satılıyor, 70 bin

adeti maalesef israf ediliyor. Bu da yılda 840 bin adet israf edilen ekmeğin demektir. Parasal karşılığı yaklaşık 10 milyon TL'dir. Çöpe giden 10 milyon TL ile büyük bir cami yapılabileceği gibi, 100 derslik okul da yapılabilir" ifadelerinde bulundu.

MUSTAFA KIRLAK-ÖZEL HABER

