



## **Ekmek İsrafını Önlemek İçin**

**Ü**lkemizde çok yüksek oranda **ekmek israfı** olmaktadır. **Ekmek israfını** önlemek için aşağıdaki öneriler dikkate alınmalıdır.

Üretim talebe göre planlanmalı, raf ömrü daha uzun kaliteli ekmek üretilmelidir.

Ekmekler fırında veya satış yerinde uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

Ekmeğin pişirilmesi ile satışı arasındaki süre en aza indirilmelidir.

Küçük gramajlarda ekmek üretilmelidir.

Toplu tüketim yerlerinde ekmek dilimlenmiş veya küçük yuvarlak olarak verilmelidir.

Toplu tüketim yerlerinde, münüye göre ekmek siparişi verilmeli; artan ekmeklerin daha sonraki günlerde kullanılmasını sağlayacak mönüler düzenlenmelidir.

Satılmayan ekmeklerin fırınlar tarafından, galeta unu, kurutulmuş ekmek içi gibi başka gıda maddelerinin üretiminde kullanılması sağlanmalıdır.

Orta derecede bayatlamış ekmeklerin düşük fiyattan satılması sağlanmalıdır.

Tüketici, soğumuş ekmeği bayatlamış saymamalıdır.

Evlere ihtiyaçtan fazla ekmek alınmamalıdır.

Ev hanımları bayatlamış ekmeği değerlendirme konusunda bilgilendirilmeli ve teşvik edilmelidir. Ülkemizde dâhil olmak üzere, Dünya'da çok fazla aç insan varken, **ekmek israfı** yaparken bir kere daha düşünün.