

Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü Mesut Köse: “Ekmek İsrafına dur diyeceğiz”

Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürü Mesut Köse:

“Ekmek israfına  diyeceğiz”

“Dünya birincisi olduğumuz un ihracatından elde ettiğimiz yıllık gelirin daha fazlasını, ekmeği israf ederek çöpe atıyoruz. İsraf edilen sadece ekmek değil; çiftçinin emeği, alın teri, milli servetimiz ve dünyadaki aç insanların haklarıdır.”

Röportaj: Metin Ertunç

Türkiye, son 7-8 yıldır dünya un ihracatının zirvelerinde yer alıyor ve yıllık 1 milyar dolara yakın ihracat geliri elde ediyor. Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü Mesut Köse, ekmek israfı sebebiyle yıllık ekonomik kaybımızın, un ihracatımızdan elde ettiğimiz gelire eşdeğer hatta üzerinde olduğuna dikkat çekiyor.

Ekmek israfının ülkemize ekonomik yükünün yıllık 1 milyar 546 milyon TL civarında... Başbakan Recep Tayyip Erdoğan tarafından başlatılan Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası'nın ardından görüştüğümüz Genel Müdür Köse, “İsraf edilen sadece ekmek değil; çiftçinin emeği, alın teri, milli servetimiz ve dünyadaki aç insanların haklarıdır. Biz, misyonumuz gereği, çiftçinin, köylünün buğdayı yetiştirirken harcadığı emeği, özveriyi, çabayı tüm yönleriyle görebilen bir kuruluş olarak, ekmeğin israf edilmesinin üzüntüsünü derinden hissediyoruz.” diyor.

TMO olarak ana görev alanlarının, hububat piyasalarının düzenlenmesi olduğunu, ekmeğin ise hububatın en temel öznesi olduğunu vurgulayan Mesut Köse, dünya gıda fiyatlarının arttığı, üretmenin ve sofralara getirmenin gittikçe zorlaştığı bir dönemde bu sosyal olguya dikkatleri çekmek istediklerini kaydediyor. Köse, ana mesajlarının “İhtiyacın kadar ekmek al!” olduğunu da sözlerine ekliyor. Toplumumuzda yaygın bir davranış biçimi olan, bayatlamış ekmeklerin hayvanlara verilmesini de israf olarak değerlendirdiklerini belirten Genel Müdür Köse, kampanya kapsamında neler yapacaklarını ve toplumca ekmek israfına nasıl dur diyebileceğimizi Gıdahattı'na anlattı.



Ekmek İsrafı Araştırması

TMO tarafından gerçekleştirilen araştırmada 252 fırın, 53 personel yemekhanesi, 53 öğrenci yemekhanesi, 611 lokanta ve otel yetkilisi, kurumlarda yemek yiyen 552 kişi ve 1.589 hanede toplam 5.662 aile bireyi ile görüşülerek ekmek tüketimi hakkında bilgi toplandı. Araştırmanın sonuçları Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırması kitabında toplandı.

“İsrafın rakamsal boyutlarını her fırsatta ortaya koyacağız”

“İsrafın rakamsal boyutlarını her fırsatta ortaya koyacağız. Bu konuda toplumsal duyarlılık kazandırmak için çalışacağız. Neler yapılacak? Öncelikle kampanya için hazırlanan kamu spotları, televizyonlarda ve radyolarda yayınlanacak. Kampanyanın geniş kitlelere ulaştırılması amacıyla TRT başta olmak üzere TV ve radyolarda haber ve programlar yapılacaktır.”

“Çocukların bilinçlendirilmesi önemli”



“Çocukları bilinçlendirmek amacıyla çok izlenen çizgi filmlerin senaryolarında, ekmek israfı konusunun işlenmesi için çalışmalar yapılacak, çocuklara yönelik kısa filmler hazırlanacak. www.ekmekisrafetme.com adlı internet sitesini kullanıma açtık. Burada, yine başta çocuklarımız olmak üzere toplumun tüm kesimlerini bilinçlendirmeye yönelik olarak, ekmeğin insan beslenmesindeki önemi, bayatlamasının önlenmesi, saklanması, sağlıklı tüketilme biçimlerine dair bilgiler, bayat ekmeği yemek tarifleri ve konuyla ilgili yayınlanmış kitap ve filmler yer alacak.

Sosyal medya kampanyanın önemli bir ayağını oluşturuyor. Facebook, twitter gibi sosyal paylaşım siteleri, cep telefonu operatörleri vb. iletişim kanallarını, kampanyanın yaygınlaştırılması ve yapılacak etkinliklerin kamuoyuna duyurulması amacıyla kullanacağız.

Gazete, dergi ve ilgili internet siteleri ile çeşitli kurumların süreli yayınlarında belirli aralıklarla ekmek israfı konusunun yer aldığı haberler ve ilanlar yer alacak. Ayrıca kampanya afişleri de hazırlandı ve bu afişler, şehirlerin ana caddelerdeki billboardlar başta olmak üzere, belediye otobüsleri, dolmuşlar, metro istasyonları, camiler, kurslar, devlet tiyatroları, kütüphaneler ile diğer binalara ve kamuya açık alanlarda yer almaya başladı.

Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması

İlki 2008, ikincisi ise 2012 yılında tamamlanan “Ekmek İsrafı Araştırması”nda ekmek üretimi, tüketimi ve israf miktarının ortaya konulduğunu söyleyen Genel Müdür Köse, araştırma sonuçlarından yola çıkarak hazırladıkları Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması kitabını da ilgili tüm kamu ve sivil toplum kuruluşlarına, medyaya, halk ve üniversite kütüphanelerine dağıtılacağını belirtti. Kitabın elektronik sürümü ise kampanya internet sitesinde yer alacak.

Bakanlıklarla iş birliği yapılacak

Kampanya çerçevesinde çeşitli Bakanlıklarla da iş birliği yapılacak. Mesut Köse, neler yapılacağını



şöyle özetledi:

“Milli Eğitim Bakanlığı ile yapılacak işbirliği çerçevesinde; Fatih Projesi kapsamında çocuklara dağıtılacak tabletlerde, israfı önleme temalı film, sunu ve diğer dokümanlar yer alacak. Sosyal derslerde ekmek israfı ve önlenmesi konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesini amaçlıyoruz. İlkokul ve ortaokullarda şiir, öykü, kompozisyon ve resim yarışmaları, liselerde ise ekmek israfıyla ilgili proje ve fotoğraf yarışmaları düzenlenecek.

Kültür ve Turizm Bakanlığı ile yapılacak işbirliği çerçevesinde de, Bakanlığın turizm sektörü çalışanlarına yönelik düzenlediği hizmet içi eğitimlerde ekmek israfı konusu işlenecek.

Bunun yanı sıra, Diyanet İşleri Başkanlığı, Türkiye Diyanet Vakfı, Milli Savunma Bakanlığı, Genelkurmay Başkanlığı, belediyeler, valilikler, TRT, THY, Bakanlıklar ve sivil toplum kuruluşları ile de kendi alanları konusunda işbirliği yapılacak.”

Ekmek İsrafı Araştırması

TMO tarafından gerçekleştirilen araştırmada 252 fırın, 53 personel yemekhanesi, 53 öğrenci yemekhanesi, 611 lokanta ve otel yetkilisi, kurumlarda yemek yiyen 552 kişi ve 1.589 hanede toplam 5.662 aile bireyi ile görüşülerek ekmek tüketimi hakkında bilgi toplandı. Araştırmanın sonuçları Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması kitabında toplandı.



Bayatlamadan tüketmek önemli!

“Ekmeğin bayatlamadan tüketilmesi israfın engellenmesi için önemli. Bunun için, ihtiyaçtan fazla ekmek almamak gerekiyor. Dilimlenerek tüketilmesi de israfı azaltıyor, özellikle toplu tüketilen yerlerde... Ekmeğin doğru yöntemlerle muhafazası ve bu konuda bilgi sahibi olmak da çok önemli. Tabii, bir de fırınlarda ihtiyaçtan fazla ekmek üretilmemesi gerekiyor.

TMO, Türkiye Aşçıları Federasyonu Başkanı Zeki Açıköz’ün Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri’ni kitap haline getirdi. Bayat Ekmekli Tarifler’e kampanya web sitesi “www.ekmekisrafetme.com” adresinden ulaşılabilir.