

WORK  
LIFE  
ROAD

MNG

BOX

Temmuz-Eylül Sayı: 29



**"KENTLERİN DİLİ"**  
AMBALAJ SERİSİYLE  
GÖNDERDİĞİNİZ  
KARGOLAR  
KENTİNİZİN KÜLTÜREL  
ZENGİNLİĞİNİ  
TAŞIYOR.



# EKMEĞİMİZİ ve GELECEĞİMİZİ İSRAF ETMEYELİM

Ekmeğin, tüm dünyada insanların temel besin kaynaklarından birisidir. Doyurucu ve ekonomik olması nedeniyle vücudumuzun ihtiyaç duyduğu günlük besin değerlerinin birçoğunu ekmeğin karşılıyor. Örneğin **günlük enerjinin ortalama %44'ü sadece ekmeğin, % 58'i ise ekmeğin ve diğer tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır.**

**T**oplumumuzda da kutsal değerlerinden birisi ve sofralarımızın baş tacı olarak kabul edilen ekmeğin, aynı zamanda alın terini, paylaşmayı ve bereketi ifade ediyor. Ekmeğe atfedilen bütün kutsal değerlere rağmen, gerek dünyada gerekse ülkemizde en fazla israf edilen gıda ürününün de ekmeğin olduğu biliniyor. FAO'ya göre dünyamızda bir yılda; ekonomik değeri 1 trilyon ABD \$'na karşılık gelen 1,3 milyar ton gıda israf ediliyor. Dünyadaki gıda kaybı ve israfının dörtte birinin önlenmesiyle bile, yetersiz beslenen 870 milyon insanın gıda ihtiyacı karşılanabilmekte. Ayrıca ABD ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerde, üretilen gıdanın yaklaşık % 40'ı, AB'de ise üretilen ekmeğin % 30'u israf ediliyor. Kültürümüzde kutsal bir yeri olmasına ve nimet olarak addedilmesine rağmen 2008 yılında %5 olan ekmeğin israf oranı 2012 yılında yapılan araş-







Ülkemizde

**israf edilen ekmele  
onlarca KÖPRÜ**  
yapılabilir

tırma sonucuna göre %20 artışla %6'ya yükselmiştir. Üretilen ekmeğin önemli bir kısmı ne yazık ki, gıda olarak tüketilmeyip çöpe atılıyor ya da hayvan yemi olarak kullanılıyor.

Ekmeğin israfıyla ilgili olarak 2012 yılında yaptırılan araştırmaya göre ülkemizde; günde 6 milyon, yılda 2 milyar adet ekmeğin israf ediliyor. İsrafın ülkemize ekonomik yükü olan yıllık 1,5 milyar TL ile; her yıl 500 okul, 80 hastane veya 500 km bölünmüş yol yapılabilirdi. Araştırma sonucunda ayrıca, ekmeğin israfının engellenmesi hususunda toplumumuzun bilinçlendirilmeye ve bilgilendirilmeye ihtiyacı olduğu tespit edilmiştir.

#### **EKMEK İSRAFINI ÖNLEME KAMPANYASI**

"Türkiye'de Ekmeğin İsrafı" adı altında kitaplaştırılan araştırmaya göre temel gıda olan ekmeğin israf edilmesi, toplumumuz tarafından hoş görülemez davranışlardan biri olarak görülmekte ve israf, kötü niyetten ziyade ihmal ve bilgisizlikten kaynaklanmaktadır. Buradan hareketle ekmeğin israfının önlenmesi hususunda toplumumuzun bilinçlendirilmeye ihtiyacı olduğu görülmüş ve bir kampanya başlatılmasına karar verilmiştir.

Yaşanan bu israfın ve israftan kaynaklı ekonomik kaybın önüne geçmek için bir sosyal sorumluluk projesi olarak 17 Ocak 2013 tarihinde ülke genelinde "Ekmeğin İsrafını Önleme Kampanyası" başlatıldı. Kampanya, Toprak Mahsulleri Ofisi'nin koordinatörlüğünde yürütülüyor.

**KAMPANYAYLA İLGİLİ OLUŞTURULAN "WWW.EKMEKİSRAFETME.COM" İSİMLİ BİR WEB SİTESİNDEN; EKMEK İSRAFIYLA İLGİLİ BİLGİ, HABER VE MATERYALLERE ULAŞILABİLİYOR.**

Yılda israf edilen ekmeğin parasal karşılığı 1,5 milyar TL ile 162 bin asgari ücretliye maaş ödenebilmekte, 460 bin üniversite öğrencisine 12 ay boyunca aylık 280 TL burs verilebilmekte, 100 yataklı 80 hastane veya 16 derslikli 500 okul inşa edilebilmekte ve 500 km bölünmüş yol yapılabilir. Bir yılda israf edilen 2,1 milyar adet ekmeğin, ülkemizin 23 günlük ekmeğin ihtiyacı kadardır.

## + LIFE

**GEREK DÜNYADA GEREKSE ÜLKEMİZDE EN FAZLA İSRAF EDİLEN GIDA ÜRÜNÜNÜN EKMEK OLDUĞU BİLİNİYOR. FAO'YA GÖRE DÜNYAMIZDA BİR YILDA; EKONOMİK DEĞERİ 1 TRİLYON ABD \$'NA KARŞILIK GELEN 1,3 MİLYAR TON GIDA İSRAF EDİLİYOR.**

Ekmek israfının önlenmesi konusunda toplumun bilinçlendirilmesini amaçlayan ve yurt genelinde çeşitli bilgilendirici çalışmalarla sürdürülen bu kampanyaya toplumun her kesiminin sahip çıkması ve destek olması gerekiyor. Çünkü çöpe atılan her dilim ekmekle; milli servetimiz, doğal kaynaklarımız, emeğimiz ve geleceğimiz de heba oluyor. Bu bakımdan çöpe attığımız her parça ekmekle neleri çöpe attığımızı, nelere sebep olduğumuzu bir kere daha düşünmeliyiz.

Sahip olduğumuz zenginlikler, bize israfta kaynaklarımızı heba etme hakkını vermediği gibi "dünya bize atalarımızdan miras kalmadı, onu çocuklarımızdan ödünç aldık" bilinciyle hareket etmeli ve sahip olduğumuz zenginlikleri korumalıyız. Dolayısıyla ekmeğin planlı bir şekilde üretilmesi, ihtiyaç kadar alınması, iyi saklanması, bayatlayan ekmeklerin çöpe atılmayarak yemek ve tatlılarda değerlendirilmesi konularında toplum bir bilinç oluşturulması gerekmektedir. Yüz milyonlarca insanın aç uyuduğu ve açlıktan hayatını kaybettiği bir dünyada ekmeğimizi, emeğimizi ve geleceğimizi lütfen israf etmeyelim.

**İSRAFIN ÖNLENEBİLMESİ İÇİN;**

- Ekmeğin evlere ve kurumlara ihtiyaçtan fazla alınmaması,
- Yemakhanelerde sıklıkla tercih edilen rol ekmeğin üstü kapalı veya ambalajlı olarak sunulması,
- Yemakhanelerde ekmeğin ince dilimler halinde sunulması,
- Kurumlarda yemek yiyen kişilerin yiyebileceklerinden daha fazla ekmeği sofraya almamaları veya kendilerine ihtiyaçlarından fazla ekmeğin servis edilmemesi,
- Fırınlarda ihtiyaçtan fazla ekmeğin üretilmemesi,
- Ekmek üretiminde çalışanların eğitilmesi,
- Ekmeğin doğru yöntemlerle muhafaza edilmesi,
- Bayatlamış ekmeğin uygun yöntemlerle değerlendirilmesi,
- İnsan gıdası olan ekmeğin hayvan beslenmesinde kullanılmaması konularında halkımızın bilinçlendirilmesi önem taşımaktadır.

Ülkemizde bir yılda israf edilen ekmele  
**500 okul yapılabilir**

[www.ekmekbilmesi.com](http://www.ekmekbilmesi.com)

Ülkemizde bir yılda israf edilen ekmele  
**500 okul yapılabilir**

[www.ekmekbilmesi.com](http://www.ekmekbilmesi.com)



# EKMEĞİNİ EMEĞİNİ KORU