



İSMAİL UĞURAL

Ekmek ekonomisini tanıyalım (2)

İki hafta önceki yazımda Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu'nun dünyada ve Türkiye'de 'Ekmek Ekonomisi'nin boyutlarını anlatan görüşlerine yer vermiştim. Bugün yine analize devam ediyoruz. Şimdi de Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı Halil İbrahim Balcı ve Ekmek Sanayii İşverenleri Sendikası Başkan Yardımcısı Çetin Keçeli'yi dinliyoruz.

İSRAF ETMEYİN İNSAF EDİN - Halil İbrahim Balcı, "Ekmek, alın terinin, paylaşmanın ve bereketin sembolü. Bizim kültürümüzde, bizim medeniyetimizde, aile yaşantımızda ekmek 'nimet' olarak kabul görülür. İnsanların günlük olarak tahıllar yoluyla alması gereken yüzde 66'lık enerjinin yüzde 56'sı ekmek yoluyla karşılanır. Ayrıca ekmek, vitaminlerin yanı sıra selenyum, demir, magnezyum, çinko gibi elementleri de içermesi bakımından beslenmemizde önemli bir yer tutar. Peki böylesine önem taşıyan bir gıdayı biz ne yapıyoruz? Yeterince bunun değerini bilebiliyor muyuz? Bakınız İsmail Bey, 2012 yılı itibarıyla ülkemizde günde 25,295 ton, yılda 9,2 milyon ton ekmek üretiliyor. Bu miktar, standart 250 gr. ekmek baz alınarak adete dönüştürüldüğünde, üretilen ekmek miktarı, günlük 101 milyon, yıllık ise 37 milyar adete karşılık geliyor. Bu çerçevede kişi başına ekmek tüketimini de 319 gr. olarak belirliyoruz" diyor.

ÇÖPE ATMAYIN OKUL YAPIN - Balcı, "Daha önce Türkiye'de kişi başına günlük 17,4 gr. olarak tespit edilen ekmek israfı, 2012 yılı değerlendirmelerinde 19,9 gr. olarak karşımıza çıkıyor. Görüleceği üzere kişi başına ekmek tüketimi azalır-

ken, israf artmakta. Kişi başı günlük israf miktarı ilk bakışta az gibi gözükse de basit bir hesaplama ile ülkemizde günde 1486 ton, yılda 542 bin ton ekmeğin israf edildiği bulunabilir. 250 gr'lık ekmeği baz alarak adet cinsinden ifade edecek olursak günlük neredeyse 6 milyon, yıllık ise 2 milyar adet ten fazla ekmek israf ediliyor. İsrafın ülkemize ekonomik yükü ise ekmeğin kg. fiyatından (2,80) hareketle yıllık 1,546 milyar TL'ye tekabül ediyor. Yapılan araştırmalar, ekmek israfının, fırınlar, toplu yemek yenen kurumlar ve haneler bazında da farklılıklar gösterdiğini ortaya koyuyor. Sonuçta her gün 3 milyon adet ekmek, daha tüketiciye ulaşmadan fırınlarda veya hayvan yemi olarak kullanılmak suretiyle israf edilmekte. Şimdi rakamlara dikkatinizi çekmek istiyorum... Ülkemizde 1 yılda çöpe atılan 2,1 milyar adet ekmeğin parasal değeri yaklaşık 1,5 milyar TL'dir. Biz bu yüzden 'Çöpe atmayın, okul yapın' diyoruz. Çünkü israf edilen ekmekle en az 500 okul, 500 km yol yapılabilir, on binlerce konut veya 80 tam donanımlı hastane oluşturulabilir. Bu çerçevede ekmek israfının önlenmesine yönelik çalışmaları son derece önemli buluyoruz. Bundan böyle önceliğimiz, 'Eğitilmiş Fırıncılar'la, ekmek üretimini gerçekleştirmek, 'hijyen ve kaliteyi' muhafaza ederek, ekmeğimizi tüketiciyle buluşturmak olacaktır" diye konuşuyor.

TÜKETİCİNİN TERCİHİ ÖNEMLİ - Metin Keçeli ise, satışa sunulan tüm ekmeklerin kağıt ambalajlı olarak ve üretici bilgileri yazılı halde, gıdaya uygun bir malzemeye sarılarak ya da içine konularak tüketiciye arz edilmesinin gerekli olduğunu

söylüyor. Keçeli sözlerini şöyle sürdürüyor: "Halk Ekmek Fabrikaları da bu ambalaj uygulamasına mutlaka geçmeli. Aksi takdirde, hijyenik üretim yaptığını sürekli ifade ederken antihijyenik bir satış politikasıyla ticarete devam etmek büyük hata. Ayrıca beyaz ekmeği tüketme alışkanlığı olan bir topluma Gıda Kodeksi'nde yapılan düzenleme ve değişiklikle kepeği bol ekmek yedirmeye çalışmasını tamamıyla yanlış bir tutum olarak görüyoruz. Üstelik beyaz ekmeğin tat ve görüntü açısından tüketiciye daha cazip geldiği de göz ardı edilmemeli. Beyaz ekmek sağlığa zararlıdır denilerek konuya yaklaşmak yerine, tüketicinin bilinçlendirilmesiyle birlikte esmer ekmek, tahıllı ekmek, çavdar ekmeği, kepekli ekmek vs. tüketmesinin sağlığı açısından faydalı olduğu anlatılmalı. Böyle yapılırsa tüketicinin kendi tercihi doğrultusunda ekmek tüketmesi sağlanmış olur."

KAĞIT AMBALAJ - Keçeli son olarak şu bilgileri veriyor: "Biz İstanbul Ekmek Sanayii İşverenleri Sendikası olarak üyelerimizle 2 yılı aşkın bir süredir Şişli ilçesinde Belediyenin de büyük desteğiyle halka arz ettiğimiz ekmekleri 'kağıt ambalajlı' (gıdaya uygun) olarak piyasaya sunuyoruz. Pilot bölge olarak başarı elde ettiğimiz bu uygulamadan hem üretici hem de tüketici çok memnun. Bu sayede piyasaya arz edilen ürünlerimiz kimlik kazanmış ve kayıt dışılıkla birlikte hijyenden yoksun üretim de engellenmiş durumdadır. Halen Beyoğlu ve Bayrampaşa ilçelerinde kağıt ambalajlı satışa geçilmesi konusunda çalışmalarımız devam ediyor."