





# GIDAYI ÇÖPE ÇEVİRMEMEK

Gıda israfı sadece Türkiye'nin değil dünyanın gündeminde önemli bir yer tutuyor. 18 milyar dolarlık tarımsal gıda ihracatı bulunan Türkiye'de gıda israfının 14 milyar dolarlık bir düzeyde olduğuna işaret eden İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Yardımcısı İsmet Hakkı Aral, doğru önlemlerin alınmasıyla kısa sürede 3 milyar dolarlık tasarrufun mümkün olduğunu söylüyor.

**KEREM ÖZDEMİR**



**IDA KAYIP VE İSRAFI** küresel bir sorun ve bu nedenle çözümü, ulusal, bölgesel ve küresel düzeyde çaba gerektiriyor. Bunu başarmada hem kamuya,

hem sivil toplum kuruluşlarına hem de de özel sektöre görev düşüyor.

İstanbul Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Yardımcısı İsmet Hakkı Aral'ın çok sevdiği rakamlarla anlattıkları çok daha etkileyici ama Türkiye'de son dönemde sıkça karşılaştığımız durumun gerçek hikayenin rakamlarla maskelenmesi olması, işaret ettiği bu noktaların rakamların önüne çıkarılmasını gerektiriyor. Ortada ciddi bir sorun var ve bu sorun sadece bizi değil bütün dünyayı bağlıyor. Burada ne olduğuna iyi anladığımız durumda çözüm üretme çabalarımızın sonuç alması daha kolay olabilir. Bu problemle ilgili olgular, problemi ve bu problemi çözmemiz gerektiğini akılda tutarak başladığımızda daha çarpıcı hale geliyor.

Aral, "Belediyeler tarafından, 2018 yılında toplanan atık miktarı 33 milyon ton. Toplanan atıkların 14,5 milyon tonunun gıda atıkları olduğu, parasal değerinin 14 milyar dolara tekabül ettiği biliniyor. Ülkemizin yıllık tarımsal gıda ihracatının ise 18 milyar dolar olduğu göz önünde bulundurulduğunda neredeyse ihracatımız kadar gıdayı çöpe attığımız ve israf ettiğimiz görülüyor" şeklinde konuşuyor.

Bu anlaşılması çok kolay olan, çok net bir hesap... Çalışıp çabalayıp gerçekleştirdiğimiz gıda ihracatından kazandığımız paranın yaklaşık dörtte üçünü çöpe atıyoruz. Bu durum harekete geçmek için yeterince çarpıcı bir gösterge oluşturuyor. Dünya genelindeki tablo, bu konudaki tabloyu daha iyi anlamamızı sağlıyor.

Bugün 7,6 milyar olan dünya nüfusunun 2050 yılında 9,8 milyara ulaşacağı tahmin ediliyor. Artan nüfusun ihtiyaçlarını karşılayabilmek için küresel gıda üretiminin 2050'ye kadar yüzde 60 oranında artması gerektiği hesaplanıyor.

Dünya genelinde tarımsal kayıplar dahil, çöpe giden ve israf olan gıda miktarı yıllık 1,6 milyar ton - parasal değeri 1,2 trilyon



dolar olarak gösteriliyor. Dünya genelinde meydana gelen Gıda Kayıp ve İsrafın yalnızca dördte birini önleyebilesek, bu miktar dünyada 830 milyon açlık çeken insanın beslenmesine yetiyor.

“Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından hazırlanan ve önümüzde duran bu istatistiki çalışmanın bizlere verdiği en açık mesaj gıda israfının önlenmesi gereğidir” diyen Aral, üstlendikleri miyonu ve kendi yaptıklarını “İstanbul Ticaret Borsası olarak, gıda israfının azaltılmasına yönelik çalışmalar yapabilmek, halen yapılan çalışmaların destekçisi olabilmek, konu ile ilgili toplumda farkındalık oluşturarak israfın azaltılmasını sağlayabilmek amacı ile Borsamız Yönetim Kurulu Üyelerinden oluşan bir çalışma grubu oluşturduk. Söz konusu çalışma grubu Nisan 2019’da ‘gıda israfı komisyonu’ adı altında çalışmalarına başlamış, Gıda İsrafi Projesi ortaya çıkarılmış ve Ekim 2019 tarihi itibarı ile eyleme geçmiştir” diye anlatıyor. Burada kullanılan dilin resmi olması, projenin İstanbul Ticaret Borsası tarafından sahiplenilmesine işaret eden olumlu bir gösterge.

Girişimin kapsamı da bu derinlikli analizin gereklerini karşılayacak şekilde ayrıntılı bir biçimde hazırlanmış.

Odaklanılan noktalar şu şekilde sıralanıyor:

- Gıda israfının boyutlarını tam olarak ortaya çıkarmak
- Gıda israfını azaltmak
- Gıda israf olmadan ihtiyaç sahiplerine ulaştırmak
- Gıda israfi farkındalık çalışmaları ile halkımızı bilinçlendirmek
- Gıda çöp olarak israf olduğunda ise, geri dönüşüm sayesinde ekonomiye tekrar kazandırmak
- Tarımsal alanda ürün kaybı - lojistikte ürün kaybı ve depolama ürün kaybı sorunları ile ilgili- Tarım Bakanlığı ve FAO ile birlikte ortak çalışma yapmak



İstanbul Ticaret  
Borsası Yönetim Kurulu  
Başkanı Yardımcısı  
İsmet Hakkı Aral

**BURADA BAHSEDİLEN MADDELER** hem etkili çözümler ortaya çıkarması hem de küresel çözüm arayışının parçası olma hedefini taşıması ile dikkat çekiyor. Ancak bu tür projeleri sonuca ulaştırma noktasında regülasyonun önemi de atlanmamış ve ilk adım olarak regülasyon hedeflenmiş.

Aral, regülasyon konusundaki odaklarını “Proje kapsamında her türlü konuda eksik kalan ve mevcudiyeti bulunmayan, kanun ve yasaları tespit ederek çalışma yapmaya odaklandık. Gıda israfi konusunda ilerleme sağlamış ülkelerin ve Avrupa Birliği kaynaklı verilerin derlenip ülkemiz için uygulanması muhtemel hususlar seçilerek ilgili bakanlıklara sunulmasına da odaklandık” diyor. Aral bunun pratik sonuçları konusunda da “Komisyonumuz, mevzuat ile ilgili -ilk olarak- Sıfır Atık yönetmeliği taslak metnine görüş hazırladı.

Mayıs 2019’da komisyonumuz tarafından ana başlıklar halinde hazırlanan görüşlerimiz Sıfır Atık Yönetmeliği’nde olduğu gibi kabul edilerek 12 Temmuz 2019 tarihinde yürürlüğe girdi” şeklinde konuşuyor.

İsrafın ekonomik büyüklüğünün yüksek olması ve bu tür konularda sürdürülebilir çalışmaların sağlam bir temel üzerine oturtulmasının gerekmesi Gıda İsrafi Komisyonu’nun mevzuat/yönetmelik ve eğitim çalışmalarının önemini artırıyor. Komisyonun burada gerçekleştirdiği çalışma ve odak noktaları, yol haritasının



**GIDA İSRAFININ BOYUTLARINI  
TAM OLARAK ORTAYA ÇIKARMA  
İLE BAŞLAYAN ÇALIŞMALAR,  
ZAMANLA TARLA VE TEDARİK  
ZİNCİRİNİ DE KAPSAYACAK.**



belirlenmesine ışık tutabilir. Odaklanılan bu maddeler şu şekilde sıralanıyor:

- Mahalli idarelerin ve vakıfların gıda bankası/aş evi - kurma ve lokal olarak bağış yapılmasını kolaylaştırıcı mevzuat çalışmaları.
- Perakende sektörünün, gıda ürünlerini iade etmesini, ortadan kaldıracak eğitimlerin ve düzenlemelerin hazırlanması.
- Lokanta/restoran gibi yerinde tüketim mecralarında tabakta kalan porsiyonları sahiplerine paket yaparak verilmesi çalışması.
- Yürürlüğe giren Sıfır Atık yönetmeliği çerçevesinde, gıda işletmelerinin gıda israfını ortadan kaldırmak amaçlı, mevzuata uyum ve eğitim seminerleri düzenleme çalışmaları.
- Gıda atıklarının bir sistem üzerine kayıt edilerek ölçülmesi, istatistik çalışmalarının Çevre Bakanlığı tarafından yapılmasına, öncülük edilmesi.

Bunların uygulanması ile Türkiye'nin uygulanabilir ve ölçülebilir bir model ortaya çıkarması mümkün olabilir. Böylece daha etkili ve büyük ölçekli sonuçlar elde edilebilir. Bu da projenin cazibesini ve uygulanması için bulacağı desteği artırıcı bir etken oluşturabilir. Bilgilendirme ve sağlıklı uygulamaların geliştirilmesi, projenin büyümesinde eşit ağırlıklı bir etki beklentisi yaratıyor.

**VATANDAŞLARI HAREKETE GEÇİRMESİ** beklenen göstergeler arasında çok dikkat çekici olanlar bulunuyor. "Türkiye geleceğini çöpe atıyor" sloganı ile Türkiye'de her gün 5 milyon tonu aşkın ekmek ve her yıl 18 milyon tonu aşkın sebze ve meyvenin çöpe gittiğine işaret edilirken çok çarpıcı bir etki göstergesi olarak "İsraf edilen bu gıdaların maliyetiyle her yıl 60 hastane ve 120 okul açılabilir" vurgusu yapılıyor.

Bir diğer önemli gösterge restoranlar ile ilgili ve restoranlarda gıda israfının yüzde 40'ının servis öncesinde hazırlık ve pişirme sürecinde ortaya çıktığına işaret ediyor. Bunun eve yansması ile ilgili olarak da önemli bir odaklanma söz konusu. Buzdolabında kalan malzemenin kullanılabilmesi için sağlanan kolay ve pratik tarifler, gıda israfını azaltmanın bir başka aracı olarak sunuluyor. Ashında bu yöntem "Taste the Waste" sloganı altında uzun süredir gelişmiş ülkelerde hem restoran ve süpermarketlerde hem de evlerde uygulanıyor. Özellikle son kullanım tarihi yaklaşan gıda maddelerin bu şekilde değerlendirilmesi geçerli bir yöntem olarak karşımıza çıkıyor. Çalışma kapsamında "Hem uygun porsiyonları belirleyin hem de kilonuza dikkat edin" sloganı ile bu alana da hitap ediliyor.

Gelecekte bütün tedarik zincirinin hedef alınması ile çok daha büyük etki yaratılması da mümkün ancak çok ayrıntılı bir çalışma gerektirdiği için şu anda tüketim sırasındaki israfa odaklanılması tercih ediliyor. Burada da gelişmelerin farklı boyutları bulunuyor.

**AÇIK BÜFE VE SERPME KAHVALTI** şu anda yükselen bir trend görünümündeyken israfı da artıran birer etken olarak karşımıza çıkıyor. Türkiye İsrafi Önleme Vakfı (TİSVA), ülkemizde son dönemde yaygınlaşan serpme kahvaltı kültürü nedeniyle yıllık 100 milyar liralık israf yaşandığını açıkladı. TİSVA, otellerde

uygulanan 'her şey dahil' ve 'ultra her şey dahil' gibi sistemlerin de israfı arttırdığını vurguluyor.

Türkiye'de yılda 214 milyar liralık gıda israfı yapıldığını hesaplayan TİSVA, bu miktarın 12 milyon tona denk geldiğini açıklıyor. Bu, Aral'ın açıkladığı rakamın 2 milyon ton altında ama dünyada gıda kaybı ve israf araştırmasında Türkiye'yi 67 ülke arasında 65'inci sıraya yerleştirecek kadar kötü bir skor olduğunu ifade ediyor. Akgül, serpme kahvaltıda gelen zeytin, peynir, domates, tereyağı, reçel, yumurta ekmek gibi gıdaların birçoğunun tüketilmediği için çöpe gittiğine dikkat çekiyor.

Otel ve restoran işletmelerindeki gıda israfının azaltılması için hayata geçirilen Turuncu Bayrak projesi ile üç yıl içinde otellerdeki gıda israfını yüzde 30, beş yıl içinde ise yüzde 70 azaltılması hedefleniyor. Proje gıdaya saygılı, geri dönüşüm odaklı, çevre ve doğa dostu, hayvansever, işletme giderlerini azaltan, ülke ekonomisine katkı sağlayanlara yönelik kapsamlı bir otel kategorizasyonu hedefliyor.

Farklı çalışmalar bu konunun Türkiye'nin gündemine oturacağına işaret ediyor. Gündemin oluşturulmasına katkı sunabilecek bir diğer alan da gıda bankacılığı. Halihazırda İngiltere, Singapur ve Arjantin gibi ülkelerde örnekleri bulunan gıda bankacılığı, incelenmesi gereken farklı modelleri bulunan ve sağladığı ekonomik fayda ile daha ölçülebilir sonuçlar yaratan bir unsur. Gıda bankacılığı aslında başka bir yanılla da gıda israfı ile mücadelede katkıda bulunabilir. Bilindiği gibi bankacılık için sermaye gerekir. Türkiye şu anda yarattığı atık ile dikkat çekici bir büyüklüğe sahip olsa da bunu kullanılabilir kaynağa ve anlamlı bir modele çevirmesi için zamana ve çabaya ihtiyacı var. Aral'ın bahsettiği çalışma, bireyden restoran ve market gibi kurumsal yapılara, belediye ve bakanlıklar gibi idari yapılara kadar birçok alana dokunarak bu sermayenin oluşacağı ekosistemin kurulmasını tetikleyebilir. Gıda bankacılığını işleyişin zemini olarak kabul edersek bu İstanbul Ticaret Borsası'nda kurulan altyapıyı da kalkınma programı olarak değerlendirmemiz gerekiyor. ■