



**T.C.**  
**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**İKTİSAT ANABİLİM DALI**

**İSRAF SORUNU: TÜRKİYE' DE EKMEK İSRAFI SORUNU VE  
TÜRKİYE EKONOMİSİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hilal ÇAĞRI

Danışman

Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK

Nevşehir

Kasım 2016





T.C.

**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**İKTİSAT ANABİLİM DALI**

**İSRAF SORUNU: TÜRKİYE' DE EKMEK İSRAFI SORUNU VE  
TÜRKİYE EKONOMİSİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hilal ÇAĞRI

Danışman

Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK

Doç. Dr. Oğuzhan ÖZÇELEBİ

Nevşehir

Kasım 2016

## BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.


**Tezi Hazırlayan**



Hilal ÇAĞRI

“İsraf Sorunu: Türkiye’ de Ekmek İsrafı Sorunu ve Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Etkileri” adlı yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

  
Hilal ÇAĞRI

Danışman

  
Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK

  
İktisat Ana Bilim Dalı Başkanı

Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK

## Kabul ve Onay Sayfası

Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK danışmanlığında Hilal ÇAĞRI tarafından hazırlanan “İsraf Sorunu: Türkiye’de Ekmek İsrafı Sorunu ve Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Etkileri ”adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

24.11.2016

### JÜRİ:

Danışman: Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK

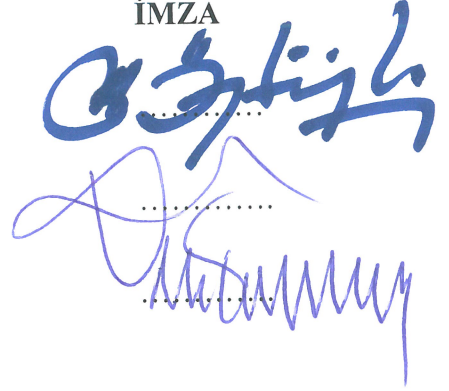
Üye: Doç. Dr. Alper ASLAN

Üye: Yrd. Doç. Dr. Murat ESMERAY

### ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun 28.11.2016.. tarih ve 2016.58.888 sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

İMZA





# İSRAF SORUNU: TÜRKİYE’ DE EKMEK İSRAFI SORUNU VE TÜRKİYE EKONOMİSİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Hilal ÇAĞRI

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü  
İktisat Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Kasım 2016

Danışman: Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK, Doç. Dr. Oğuzhan ÖZÇELEBİ

## ÖZET

İsraf sorunu, özellikle de ekmek israfı sorunu tüm ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de önemli görülmüş olup, bu amaçla çeşitli kampanyalar ve projeler başlatılmıştır. Ülkemizde yapılan ekmek israfı nedeniyle yıllık ekonomik kaybımız, dünyada birinci olduğumuz un ihracatından kazandığımız gelire eşit olmuştur. Bu sonuç dünya ekonomileri içinde gün geçtikçe ilerleyen ve bu süreçteki yükselişine devam eden ülkemiz için oldukça yüksek bir rakam olmuştur. Bu çalışmanın amacı, israf sorununun özellikle de ekmek israfı sorununun Türkiye ekonomisine olan etkilerini belirlemektir. Bu amaca ulaşabilmek için, fazla ekmek tüketiminin azaltılması ve israfın önüne geçmek amacıyla; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bir kuruluşu olan Toprak Mahsulleri Ofisince ilk kez 2008 yılında yapılan çalışmada, ekmek tüketimi ve israfıyla ilgili bilgiler yer almıştır. İkincisi ise 2012 yılında tamamlanmış olan, kısa adı “Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması” olarak geçen araştırma da yine ekmek tüketimi ve ekmek israfında ortaya çıkan değişimler izlenmiştir. Yapılan bu çalışmaların toplumdaki yansımalarını ve ekmek israfındaki değişimleri gözlemlemek amacıyla yeniden 2013 yılı sonunda bir araştırma daha yapılmıştır. Bu araştırmanın sonuçlarında olumlu gelişmeler olduğu görülmüştür.

En çok tüketilen gıda ürünlerinden biri olan ekmeğin ham maddesi buğdaydır. Bu nedenle buğdayın üretiminden ihracat ve ithalatına kadar yaşanan bütün gelişmeler doğrudan ekmeğe yansımaktadır. Bu yönden baktığımızda ekmek ile ilgili olarak öncelikle buğdaydaki gelişmeler yakından değerlendirilmiştir. Ayrıca Türkiye’de uygulanan tarım politikaları da araştırılmıştır.

Bu çalışmada, ekmeğin hem üretildiği hem de tüketildiği yerlerde, tüm detaylarına kadar israfın nasıl olduğunu, nedenlerini ve sonuçlarını ortaya çıkarmakla beraber, üreticilerin ve tüketicilerin israf konusunda bilinçlendirilmesi amaçlanmıştır. Çünkü ekmek israfı tüm dünyada olduğu gibi ülkemizi de ekonomik yönden olumsuz olarak etkilemiştir. Bu çalışmada ayrıca israfın ekonomiye etkileri incelenerek israfı önlemenin yolları araştırılmıştır. Çalışmanın sonunda ise daha önceden genel olarak ortaya çıkan israf ile ilgili özellikle de ekmek israfı ile ilgili yapılan araştırmalar değerlendirilerek karşılaştırma yoluyla dünyada ve özellikle ülkemizde olan etkileri değerlendirilmiştir. Sonuç olarak, ekmek israfının ülke ekonomisine olumsuz etkileri incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Buğday, Tarım Politikaları, İsraf, Ekmek İsrafı

# **WASTEGE PROBLEM: BREAD WASTEGE PROBLEM IN TURKEY AND ITS EFFECTS ON TURKISH ECONOMY**

**Hilal ÇAĞRI**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences**

**Economics Department, M.A, November 2016**

**Supervisor: Assoc. Prof. Serdar ÖZTÜRK, Assoc. Prof. Oğuzhan ÖZÇELEBİ**

## **ABSTRACT**

Waste problem, especially the problem of wastage of bread is accepted important as in our country as all over the world, for this purpose several campaigns and projects have been initiated. Our annual economic loss due to the waste of bread in our country is equal to the income gained from flour export we are the best in the world. This result has been very high figure for our country which is progressing among the world economies and continue to rise in this process. The purpose of this study is to determine the impact of the waste issue, especially bakery waste problem on Turkish economy. To achieve this purpose, a study in order to prevent and reduce the excessive waste of bread consumption was conducted by the Office of Soil Products under Food, Agriculture and Livestock Ministry for the first time in 2008. In the second one, "Bread Waste Research in Turkey", which was completed in 2012, the changes occurring in bread consumption and wastage of bread were observed. In 2013, there conducted another study to determine the reflections of these studies and to observe the changes in bread waste in the society. At the end of the study, it was determined that these studies have positive effects.

The raw material of bread, one of the most widely consumed food products, is wheat. Therefore, all developments experienced in the process of the production to the export and import of wheat affect bread directly. From this point of view, firstly, the developments in wheat were evaluated closely. Furthermore, the agricultural policies applied in Turkey have also been investigated.

In this study, it was aimed to reveal the ways, causes and consequences of waste in the production and consume places of bread and to raise awareness of producers and consumers about that waste issue because bread waste have affected our country as all over world in a negative way. This study also examined the effects of the waste on economy and the ways to prevent the waste. At the end of the study, after the studies about waste and especially waste of bread have been examined, the effects of it on our county and the world have been evaluated by comparison and contrast. As a result, the negative effects of bread wastage on a country's economy have been studied.

**Keywords:** Wheat, Agricultural Policies, Wastage, Bread Wastage



## TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmamda yardımlarını esirgemeyen değerli danışman hocalarım; Doç. Dr. Serdar ÖZTÜRK ve Doç. Dr. Oğuzhan ÖZÇELEBİ'ye teşekkür eder, saygılarımı sunarım. Ayrıca her konuda sabırla yardımcı olan eşime, aileme ve mesai arkadaşım Hilal ATEŞ'e desteklerinden dolayı teşekkür ederim.

Hilal ÇAĞRI

Kasım 2016, Nevşehir



## İÇİNDEKİLER

	Sayfa No.
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK.....	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK.....	iii
KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
TEŞEKKÜR.....	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
KISALTMALAR.....	xi
TABLolar LİSTESİ.....	xii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xiii
<b>GİRİŞ.....</b>	<b>1</b>

## BİRİNCİ BÖLÜM

### BUĞDAY'IN TARİHÇESİ, ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

1.1. Ekmek Yapımında En Çok Kullanılan Tahıl: Buğday ve Buğdayın Tarihçesi ...	5
1.1.1. Buğday Üretimi ile Nüfus Artış Hızı Arasındaki İlişki .....	7
1.1.2. Malthus'un Nüfus Teorisi .....	9
1.1.3. Türkiye' de Yıllara Göre Buğday Üretimi ve Ekimi .....	11
1.1.4. Türkiye' de Buğday - Un İhracatı ve İthalatı .....	14
1.1.5. Buğday Üretimi ile Ekmek Üretimi Arasındaki İlişki .....	19
1.1.6. Dünya Buğday Üretimi ve Verimi .....	21
1.1.7. Dünya'da Buğday İhracat ve İthalat Oranları.....	25
1.2. Türkiye' nin Tarım Politikaları .....	27
1.2.1. 1980 Yılına Kadar Uygulanmış Olan Tarım Politikaları .....	30
1.2.2. 1980 – 2000 Yılları Arasında Uygulanan Tarım Politikaları.....	30
1.2.3. 2000 Yılından Günümüze Kadar Uygulanmış Olan Politikalar .....	32

**İKİNCİ BÖLÜM**  
**İSRAF ÇEŞİTLERİ, İSRAFI ÖNLEME YOLLARI VE AŞIRI**  
**GIDA TÜKETİMİNİN NEDEN OLDUĞU İSRAF**

2.1. Başlıca İsrar Çeşitleri ve İsrar Önlere Yolları.....	35
2.1.1. Enerji İsrar ve Önlere Yolları.....	35
2.1.2. Gıda İsrar ve Önlere Yolları.....	37
2.1.3. Su İsrar ve Önlere Yolları .....	39
2.1.4. Kağıt İsrar ve Önlere Yolları.....	40
2.2. Dünyadaki Yiyecek ve İçecek Tüketimi İle İlgili Raporlar .....	41
2.3. Gıda Tüketimi ve Harcamaları.....	45

**ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**  
**EKMEK ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE İSRAFI**

3.1. Ekmek ve Ekmek Tüketimi.....	50
3.1.1. Ekmek Çeşitleri ve Yapılan Araştırmalar; .....	52
3.1.2. Ekmeğin Tarihçesi .....	53
3.2. Fırınlarda Ekmek Üretimi ve Satışı.....	55
3.3. Türkiye’de Çeşitli Gelir Gruplarındaki Gıda Tüketim Alışkanlıkları .....	60
3.3.1. Türkiye’de Ekmek İsrar Eden Kurumlar ve Kişiler.....	62
3.3.2. Bazı Özellikler ile Ekmek Tüketimi ve İsrar Arasındaki İlişki .....	62
3.4. Hanelerdeki İsrar.....	66
3.5. Fırınlardaki İsrar.....	68
3.6. Kurumlardaki İsrar.....	70
3.7. Ülke Genelindeki İsrar .....	72
3.8. Dünya Genelindeki İsrar .....	76
3.9. Tüketici Alışkanlıkları Eğilimi .....	78
3.9.1. Tüketim Konusunda Tüketicilerin Bilinçlendirilmesi .....	79
3.9.2. Pazarlama ve Tüketici Davranışı İlişkisi.....	82
3.10. Ekmeğin İsrarıyla İlgili Tutum ve Kanaatler, Farklı Kitlelere Göre İsrarın Sebepleri.....	83

3.11.Ekmek ile İlgili Sivil Toplum Kuruluşları ve Yapılan Kampanyalar .....	87
3.12.Ekmek İsrafının Buğday Üretimine, Un Üretimine, Fırınlardaki Maliyetlere ve Tüketicilere Etkileri .....	90
<b>SONUÇ</b> .....	<b>93</b>
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>100</b>
<b>ÖZ GEÇMİŞ</b>	



## **KISALTMALAR**

AB: Avrupa Birliği

DPT: Devlet Planlama Teşkilatı

DEFRA: İngiltere Çevre Gıda ve Kırsal İşler Bakanlığı

DSÖ: Dünya Sağlık Örgütü

FAO: Gıda ve Tarım Örgütü

GAP: Güneydoğu Anadolu Projesi

GATT: Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Anlaşması

GSYH: Gayri Safi Yurtiçi Hasıla

IGC: Uluslararası Hububat Konseyi

IMF: Uluslararası Para Fonu

KOBİ: Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmeler

MEB: Milli Eğitim Bakanlığı

OECD: İktisadi İşbirliği ve Kalkınma Teşkilatı

SGK: Sosyal Güvenlik Kurumu

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

TMO: Toprak Mahsulleri Ofisi

TUSAF: Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu

TMMOB: Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği

TÜBİTAK-MAM: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu-Marmara  
Araştırma Merkezi

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

UNICEF: Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu

WRAP: İngiltere Atık ve Kaynaklar Eylem Programı

WB: Dünya Bankası

WTO: Dünya Ticaret Örgütü

## TABLolar LİSTESİ

	Sayfa No.
<b>Tablo 1.1.</b> Yıllar İtibariyle Türkiye’de Buğday Üretimi ve Ekim Alanı.....	12
<b>Tablo 1.2.</b> Bölgeler Bazında Buğday Üretimi (2013 yılı, Bin ton) .....	13
<b>Tablo 1.3.</b> Türkiye’nin Buğday (Durum Buğday Dâhil) İthalat ve İhracat Miktarları .....	15
<b>Tablo 1.4.</b> Türkiye’de Buğday İthalatı ve Un İhracatı Verileri (Ton).....	17
<b>Tablo 1.5.</b> Türkiye’nin Yıllara Göre Buğday Unu İhracatı.....	18
<b>Tablo 1.6.</b> Türkiye’de Bölgelere Göre Un Fabrikalarının Dağılımı.....	18
<b>Tablo 1.7.</b> Dünya Buğday Verileri (Milyon Ton) .....	21
<b>Tablo 1.8.</b> Dünya Buğday Üretimi ve Önemli Üretici Ülkeler (Milyon Ton) .....	23
<b>Tablo 1.9.</b> Ülkeler Bazında Dünya Buğday Verimi (Ton/Ha) .....	24
<b>Tablo 1.10.</b> Dünya Buğday İhracat Verileri - 5 Büyük Ülke .....	25
<b>Tablo 1.11.</b> Dünya’da Buğday İthalatı Yapan 5 Büyük Ülke (Milyon Ton) .....	27
<b>Tablo 2.1.</b> 2003-2008 Yılları Arasında Tüketim Harcamalarında Meydana Gelen Değişimler (%).....	46
<b>Tablo 2.2.</b> 2003-2008 Yılları Arasında Bazı Gıda Harcama Oranlarında Meydana Gelen Değişimler (%) .....	47
<b>Tablo 2.3.</b> Bazı Yıllara Göre Türkiye’de Temel Gıdaların Tüketimi.....	48
<b>Tablo 2.4.</b> 2002-2013 Yılları Arasında Toplam Hane Halkı Sayılarıyla Birlikte Gıda ve Alkolsüz İçeceklerde Tüketim Harcamalarının Dağılımı .....	49

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	<b>Sayfa No.</b>
<b>Şekil 1.1.</b> 2000-2013 Yılları Arasında Buğday Ekimi ve Üretimi.....	12
<b>Şekil 1.2.</b> 2013 Yılı Bölgeler Bazında Ekmeklik Buğday Üretimi ve Ekim Alanı ...	14
<b>Şekil 1.3.</b> 2014/2015 Dönemi Dünya Buğday Üretimindeki Önemli Üretici Ülkelerin Üretimdeki Payları .....	23
<b>Şekil 3.1.</b> Sivas İlindeki Bireylerin Yaşı İle Ekmek Tüketimi ve İsrافی Arasındaki İlişki.....	63
<b>Şekil 3.2.</b> Sivas İlindeki Bireylerin Cinsiyeti İle Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki.....	63
<b>Şekil 3.3.</b> Sivas İlindeki Bireylerin Eğitim Durumları ile Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki.....	64
<b>Şekil 3.4.</b> Sivas İlindeki Bireylerin Gelir Seviyesiyle Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki .....	65

## GİRİŞ

Ekmek, tarih boyunca en fazla üretilen ve tüketilen gıda maddesidir. Ayrıca ülkemizde paylaşmayı, bereketi ve alın terini ifade eden ekmeğe daima çok fazla saygı duyulmaktadır. Ekmeğe karşı duyulan bu kutsal değerlere rağmen, hem dünyada hem de ülkemizde en çok tüketilen ve böylece israf edilen gıda ürününün de ekmeğin olduğu görülmektedir. Ülkemizdeki tüketimi birçok ülkeden fazla olan ekmeğin Danimarka'da kişi başına günde ortalama 195, İtalya'da 186, Almanya'da 170, Fransa'da 160 gr tüketilirken bu miktar ülkemizde 330 gr olarak belirtilmektedir.

Özellikle tahıla dayalı beslenmenin yaygın olduğu ülkemizde karbonhidrat ve protein kaynağı olan ekmeğin, beslenme açısından çok önemli bir yere sahiptir. Beslenmemizde asla vazgeçilemeyen gıdalar grubunu oluşturan un ve unlu mamuller ekonomik ve ticari açıdan olduğu gibi, kaliteli ve bireylerin ihtiyacına cevap verecek çeşit ve nitelikte mamul oluşturma açısından da önemli bir yere sahiptir.

Dünyada ve ülkemizde üretilmekte olan ekmeğin büyük bir bölümü maalesef, gıda şeklinde tüketilmeyerek çöpe atılmakta veya hayvan yemi şeklinde değerlendirilmektedir. Çok fazla sayıda kişinin aç kaldığı, bu yüzden de yaşamını yitirdiği bir ortamda ekmeğin çöpe atılarak israf edilmesi oldukça üzücü bir durumdur. Ayrıca israfa uğrayan yalnızca ekmeğin değil; çiftçilerimizin alın teri, emeği ve milli servetimizin yok edilmesidir.

Toprak Mahsulleri Ofisinin ekmeğin israfıyla ilgili 2008 yılında yaptığı Türkiye'de ekmeğin israfı araştırması sonuçlarına baktığımızda; ekmeğin israfı, hem tüketim mekanlarında hem de üretim yerlerinde gözlenmiş, günlük üretilmiş olan 123 milyon ekmeğin 6.14 milyonunun hayvanlara yedirilmesi ve çöpe atılması nedeniyle israfa



uğradığı tespit edilmiştir. Ülke genelinde israfa uğrayan ekmeğin oransal miktarı ise % 4,99 olmuştur. Ülkemizde günde yaklaşık olarak 123 milyon adet (200 gr standart ekmeğe), ya da 24.600 ton ekmeğin üretildiği belirtilmiştir. Tüketilen ekmeğe miktarı ise 23.370 ton olarak hesaplanmıştır.

Türkiye’de ekmeğe israfı araştırmasının 2012 yılı sonuçlarında; 2008 yılında % 5 olan ekmeğe israfının % 20’ lik artış oranıyla % 6’ ya yükselmiş olduğu, bu nedenle günde 6 milyon ve yılda 2,17 milyar ekmeğin israfa uğradığı, bu durumun mali değerinin ise 1,6 milyar TL olduğu belirtilmiştir. Bu sonuçların tespitiyle birlikte ekmeğe israfından kaynaklanan ekonomik kayıpların önüne geçilmesi, bu konu ile ilgili duyarlılık ve toplumsal farkındalık meydana getirmek için 17 Ocak 2013’te “Ekmeğe İsrafını Önleme Kampanyası” yapılmıştır. 2013 yılının ilk aylarından beri devam eden kampanya araştırmaları sonucunda ekmeğe israfı konusunda ve bireylerin ekmeğe tüketim tercihlerinde dikkat çekici düzeltilmeler yaşandığı görülmüştür. Yapılan kampanyanın tez zamanda anlaşılacak, toplumun büyük çoğunluğunun bu konuya gayret ve destek göstermesiyle günlük ekmeğe israfı 2012’de 5 milyon 950 bin adet iken kampanya sayesinde 4 milyon 900 bin adede düşürülmüş ve böylece israf oranında % 18’lik bir azalma elde edilmiştir. Sonuç olarak günde 1 milyon 50 bin adet, yılda 384 milyon adet ekmeğin çöpe atılmasının önüne geçilmiştir. Ülkemizdeki ekmeğe israfının ekonomimize etkisi; 2012’de bugüne göre değerlendirildiğinde 1,6 milyar TL’ye denk gelmekteyken bu miktar yapılan çalışmalar sayesinde 1,3 milyar TL’ye indirilmiştir. Kısacası kampanya sayesinde yalnızca israf oranının düşürülmesiyle ekonomik olarak yılda 300 milyon TL civarında tasarruf elde edilmiştir.

Toprak Mahsulleri Ofisinin ekmeğe israfıyla ilgili geniş kapsamlı olarak yaptığı ve 2013 yılında tamamladığı “Ekmeğe Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmeğe İsrafı ve İsraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması” na göre ise Türkiye’de; günlük olarak 25.295, yıllık olarak 9,2 milyon ton ekmeğe üretilmiştir. Bu rakamın günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmeğe eşit olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu sonuca rağmen günlük 95 milyon adet ekmeğe tüketilirken, 6 milyon ekmeğe israfa uğramıştır. Böylece Türkiye’de yıllık 1,546 milyar TL karşılığında 2,1 milyar adet ekmeğe israfı yapılmıştır.

Literatür çalışmaları incelendiğinde ortaya çıkan araştırma bulguları, yapılan ekmek israfının boyutlarını açıkça ortaya koyarak, ekmek israfının ülke ekonomisine olan etkilerine ilişkin alınacak önlemler ve yapılacak israfı önleme yöntemleri için bir kaynak oluşturmaktadır. Ekmek israfı üzerine yapılan araştırmanın özellikle tüketicilerin ve üreticilerin bilinçlendirilmesiyle birlikte israfı azaltacağı ve böylece ekonomiye olumlu katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırmanın sonuçları arasında aşırı ekmek üretimi ve tüketiminde görülen yanlışlara da yer verilmiştir. Bu nedenle ana israf nedenleri olarak; ekmeğin fırınlarda fazla üretilmesi, hanelere ve kurum yemekhanelerine ihtiyaçtan çok ekmek alınması, artan ya da bayatlamış ekmeklerin düzgün şekillerde değerlendirilmemesi sayılabilir. Araştırma kapsamında bir diğer sonuca göre; ülkemizde ekmek israfı önceki yıllarda oldukça yüksek düzeylere çıkmış ve bunun anlaşılmasıyla gerekli önlemler alınmıştır.

Ülkemizde ekmek israfını önlemek ve ekonomiye olan zararlarını azaltmak için üreticilerin ve tüketicilerin bilinçlendirilmeleri gerekmektedir. Bu bağlamda bu çalışmanın amacı, dünyada ve ülkemizde ekmeğin hem üretilip hem de tüketildiği büyük bir alanda yapılmakta olan ekmek israfının önlenmesi ve ekonomiye olan zararlarını azaltmak için uygulanmakta olan önlemlerin yeterli olup olmadığı hakkında üretici ve tüketicilere faydalı olabilecek bilgiler sunmaktır.

Bu çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın birinci bölümünde öncelikle ekmek yapımında en çok kullanılan tahıllardan birisi olan buğday ve buğdayın tarihçesi, buğday üretimi ile nüfus artış hızı arasındaki ilişki, Malthus'un nüfus teorisi, dünyada ve ülkemizdeki buğday üretim, ekim ve verim oranları, buğday ihracat ve ithalat oranları araştırılmıştır. Ayrıca ülkemizin tarım politikaları hakkında da bilgilere yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde genel anlamda yapılan israfın ülke ekonomisine olan etkileri araştırılıp, başlıca israf çeşitleri ve israfı önleme yolları incelenmiştir. Dünya'daki yiyecek ve içecek tüketimi ile ilgili raporlar değerlendirilerek, gıda tüketimi ve harcamaları hakkında bilgiler ele alınmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümünde ekmeğin tarihçesi, ekmek üretimi ve tüketimi, hakkında bilgiler verilmiştir. Daha sonra israf konusuna değinilerek, israf eden kişi

ve kurumlar araştırılmış ve israf miktarlarının ülke ekonomisine etkileri üzerinde durulmuştur. Tüketici alışkanlıklarının da israf üzerinde etkisinin olabileceği düşünülerek bu konuda tüketicileri bilinçlendirebilecek açıklamalara yer verilmiştir. Son olarak ekmeğin israfıyla ilgili farklı kitlelerin görüşlerine, ekmeğin israfının buğday, un üretimine, fırınlardaki ekmeğin üretim maliyetlerine ve tüketicilere olan etkilerine ve TMO tarafından yapılan kampanyalara da yer verilerek, sonuçları açıkça değerlendirilmiştir.



## BİRİNCİ BÖLÜM

### BUĞDAY'IN TARİHÇESİ, ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ

Bu bölümde buğdayın tarihçesi, üretimi, tüketimi, verimi, buğday üretimi ile nüfus artış hızı arasındaki ilişki, buğday ithalat ve ihracatı ile Türkiye'nin tarım politikaları hakkında bilgi verilmektedir.

#### 1.1 Ekmek Yapımında En Çok Kullanılan Tahıl: Buğday ve Buğdayın Tarihçesi

İlk çağlardan bu yana insanların değişmeyen ihtiyaçlarından olan beslenme sorunu içerisinde gıda; önemli bir yere sahiptir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisindeki sıralamaya baktığımızda gıda, insan ihtiyaçlarının birinci basamağında yer alan fizyolojik ihtiyaçlar kategorisinde bulunmaktadır. Ayrıca beslenmemizde tahıl ürünleri önemli yere sahiptir. Vücudumuzun ihtiyacı olan günlük enerjinin % 59'u tahıl ürünlerinden sağlanmakta olup, beslenmemiz için en çok tükettiğimiz tahıl ürünü; buğday ve türevleridir (ekmek, makarna, bulgur, kek, bisküvi vb.) (Akgün, 2010). Ilıman ülkelerde baskın bir bitki ürünü olan buğdayın tercih edilmesi sadece adaptasyon ve yüksek verim potansiyeline bağlı olmayıp, aynı zamanda ekmek, makarna, erişte ve diğer gıda ürünlerinin işlenmesine olanak sağlayan özellikleri kazandıran gluten proteininin varlığına da bağlıdır (Journal of Experimental Botany, 2009: 1537–1553).

Aynı zamanda dünyada ekim alanı ve üretim miktarı en fazla tarımsal ürün grubu olan tahılların içerisinde en fazla üretilen ve tüketilen bitki türü de buğdaydır. İnsan beslenmesinde temel gıda maddelerinden biri olan buğday, un şekline dönüştürülerek ekmek ve farklı unlu gıdaların yapımında kullanıldığı gibi, hayvan yemi şeklinde de

kullanılmaktadır. Buğdayın hayvan yemi olarak kullanılması ve endüstriyel kullanım alanlarına sahip olması nedeniyle ekonomik değeri daha da artmaktadır (Batur, 2012).

10.000 yıl önce Anadolu'da buğday üretimi başlamış ve tahıl tanelerinin öğütülmesiyle birlikte un yapma işi olan değirmencilik mesleği de böylece ortaya çıkmıştır (Akgün, 2010). Bu nedenle tarihte görülen ilk değirmenlerin İç Anadolu'da olduğu söylenmektedir. 1879'da endüstri devriminin başlangıcında, Londra'da ilk buharlı değirmen inşa edilmiştir (Türkiye Fırıncılar Federasyonu, 2013).

Tahıllar öncelikle içi oyulan taş havanlarda dövülüp öğütülmüşlerdi (dibek taşları) daha sonraları ise, dairesel dönme hareketini yapan, taş el değirmenleri kullanılmaya başlanmıştır. Taş değirmenlerinde yıllarca insan gücü, hidrolik su ve rüzgar enerjisi kullanılmıştı. Macarlar tarafından bulunan ve günümüzdeki modern değirmencilik tekniğinin temelini oluşturan öğütme tekniği ise 19. yüzyıla gelindiğinde daha da geliştirilmiştir. Son yıllarda ise, bilgisayar ve elektroniğin un endüstrisine girmesiyle birlikte, bundan böyle un üretimi, elektronik kumandayla ve monitörler yardımıyla yapılmaktadır (Akgün, 2010).

Aslında buğdayın orijini kesin olarak bilinmemekle birlikte, Anadolu'nun kurak alanlarından, Suriye ve Filistin dağlık bölgelerinden, yayıldığına ilişkin bilgiler yer almaktadır. Özellikle Anadolu, Irak ve Mısır'da yapılan arkeolojik kazılarda kömürleşmiş buğday tanelerine rastlanmıştır. Romalılar devrinde ise buğday tarımı diğer tahıllara göre daha hâkim duruma geçtiği için Roma'ya "Buğday İmparatorluğu" da denilmiştir. Ancak daha sonraki zamanlarda kuzey göçleriyle birlikte çavdar Avrupa'da hâkim olmaya başlamıştır. Amerika'ya keşfiyle giren buğdayın, ziraati ise 17.yy'da başlamıştır. Ekmek yapım teknolojisinin gelişmesi sayesinde, un verimi en yüksek ve ekmek için en uygun tahıl ürününün buğday olduğu keşfedildikten sonra buğday istihdamı hızla artmıştır. Buğday tüketen toplumlar diğer toplumlara göre daha medeni olarak nitelendirilmişlerdir. Günümüze geldiğimizde ise buğday ekonomik ve politik istikrarın simgesi olarak, toplumun beslenme sorunlarına çözüm bulan uluslararası stratejik bir ürün şeklinde ilgi görmeye başlamıştır (Uyar ve Koç, 2011).

Buğdayın ülkemizdeki tarihsel sürecine baktığımızda ise Çatalhöyük'teki kazılardan İç Anadolu'da yıllardır buğday üretildiği ortaya çıkmaktadır. Aynı zamanda tarihte görülen ilk su değirmenleri de İç Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde bulunmaktadır. 1950 yılından önce sayısı 40.000'e varan taş değirmenler bulunmaktaydı ve 1960 yıllarında şehirlere göçle beraber ülke nüfusu artarak "has un" adı verilen beyaz una olan talep çoğalmıştır. Hükümetlerin, 1974 yılından sonra ekmeğe sübvansiyon uygulamasıyla birlikte bu durum, un sanayisini yatırımcılar açısından çekici duruma getirmiştir. Aynı zamanda o dönemlerde değirmen makineleri ve imal firmalarının sayısında da artış olmuştur. Ülkemiz 1977'de 307 fabrika; 5,9 milyon ton/yıl buğday kırma kapasitesine sahipken, 1986'da 584 fabrika ve 13,8 milyon ton/yıl kapasiteye ulaşmış, 2009 yılında 700 dolayında fabrika ve 32.5 milyon ton/yıl kapasiteye kadar çıkmıştır (Akgün, 2010).

Buğday ve un üretimi ekonomik bir faaliyet alanı olup, un sektörünün stratejik önemi, kriz zamanlarında daha çok anlaşılmaktadır. Bu nedenle 2007 – 2008 küresel ekonomik krizi ile 2010'da bütün dünyada yaşanmış olan kuraklık, gıda sektörünün önemini gözler önüne sermiştir.

Değirmencilik Ürünleri Sektör Raporu'ndan (2010) alınan Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu verilerine göre; Türkiye'de 897 un fabrikasının 715'i aktif durumdadır. Un sektöründe yaşanan herhangi bir gelişme, bu sektörde çalışan 15 bin kişinin yanında çiftçisiyle, fırıncısıyla, yarattığı istihdamı ve tüketicisiyle beraber birçok insanın hayatını etkilemektedir (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2010).

### **1.1.1. Buğday Üretimi ile Nüfus Artış Hızı Arasındaki İlişki**

Bir ülkenin politik ve ekonomik yapısını yakından ilgilendiren nüfus hızında yaşanan artışlar son yıllarda oldukça dikkat çekmektedir. Bu artışların neden olduğu siyasi, sosyal ve ekonomik sorunlar ile birlikte ekonomistler ileriki zamanlarda büyük kıtlıkların yaşanacağını ve tüm toplumu tehdit edecek bir durum oluşacağını ifade etmektedirler. Nüfusun her geçen yıl daha çok artması nedeniyle, insanların ihtiyaçlarının karşılanması güçleşmekte ve böylece açlık sorunu ile yetersiz beslenme başka problemlerin kaynağı haline gelmeye başlamaktadır. Ayrıca nüfus artışı nedeniyle; milli gelir, istihdam, eğitim ve sağlık harcamaları, gıda maddeleri tüketimi

ve konut ihtiyacı gibi konular direkt olarak etkilenmektedir. Bu nedenle konunun üzerinde önemle durulması gerekmektedir (Birinci, 1998).

Bir ülkenin tarımsal üretimle alakalı birinci amacı, nüfusun dengeli ve yeterli şekilde beslenmesinin sağlanması olmalıdır. Beslenmemizdeki önemi oldukça fazla olan buğdayın hem gıda ürünü, hem de hayvan yemi şeklinde değerlendirilmesi nedeniyle, tarımsal üretimde de stratejik bir önemi bulunmaktadır. İnsan beslenmesinde alternatifi olmayan bir ürün olan buğdayın üretimi ve ekim alanları, nüfus artışına paralel şekilde artmaktadır. Ulusal Hububat Konseyi'nin raporuna göre; (Mayıs 2011) 1802'de 1 milyarı aşmış olan dünya nüfusu, 1927'de 2 milyar civarında olmuş, 2011'de de 7 milyara ulaşmıştır. 2020'de 8.5 milyar, 2030'da 9.6 milyar, 2050'de ise 12 milyara çıkacağı tahmin edilmektedir. Nüfus artışına paralel şekilde yükselen dünya buğday üretimi de 1960 yıllarında yaklaşık 222 milyon ton iken, 2000 yıllarında 586 milyon tona, 2010'da ise 650 milyon tona yükselmiştir. Ayrıca raporda dünyada birey başına buğday tüketiminin 1960'li yıllarda 70 kg civarında olduğu, günümüze gelindiğinde ise yaklaşık 100 kg/kişi olacağı tahmininde bulunulmuştur. Son yıllarda dünya ortalama buğday verimi 300 kg/da'a yükselmiş, fakat 2010 yılından itibaren dünya buğday verim rekorunun 1.564 kg/da olduğu düşünülürse, var olan ekim alanlarında ulaşılabilen potansiyelin yaklaşık 1/5'ini üretebiliyoruz sonucu ortaya çıkmaktadır (Ulusal Hububat Konsey Raporu, 2013). Bu zamana kadar dünya buğday üretimindeki artışın nedeni genellikle ekim alanlarındaki artışa bağlı iken bundan sonraki senelerde bu artışın, var olan ekim alanlarındaki artıştan daha çok, birim alandan sağlanacak olan veriminin artırılmasıyla kazanılacağı belirtilmektedir (www.millermagazine.com, 2013).

Nüfusu hızla artan ülkelerden biri olan Türkiye'de bu artış, tarımsal üretim artış hızı ve gıda maddeleri üretimi ile yarış içinde olmaktadır (Demirbaş ve Atış, 2005). Ülkemizde buğdaydaki gelişmelere baktığımızda ise, 1930 yıllarında yaklaşık 2.5 milyon ton olan buğday üretimi 1967'de 10 milyon tona, 2009'da ise 20.6 milyon tona yükselmiştir. Bu dönemlerdeki buğday üretim artışı oranı % 724 oranında gerçekleşmiş olup, üretimde ortaya çıkan bu yükselişte, belirli döneme kadar ekim alanlarındaki yükselişin etkisi yaşanmaktayken, ileriki zamanlarda ise yapılmış ıslah çalışmaları ve uygun yetiştirme teknikleri ciddi katkılar sağlamıştır. Aynı zamanda

1930'da 2.8 milyon ha olan buğday ekim alanları, 1967'de 8 milyon hektara, sonuç olarak 2010 yılındaki seviyesine ulaşmıştır. Birim alandan kazanılan verimse 1930'da 92 kg/da olmuş, 1967'de ise % 35.9 yükselişle 125 kg/da' ya çıkmıştır. 1967 yılından 2010 yılına kadar ekim alanlarındaki artış % 1.0 iken verimdeki artış ise % 104.8 şeklinde gerçekleşmiştir. Ülke nüfusuna baktığımızda ise 1927'de yaklaşık 13.6 milyon iken, 2010 yılında 73.7 milyona çıkmıştır. Bu durumda 1930'dan 2010'a nüfustaki artış oranı % 442 iken, buğday üretimindeki artış oranının % 724 olmasıyla birlikte, Türkiye'de buğday ihtiyacının karşılanması konusunda şimdiye kadar içinden çıkılması zor bir durum yaşanmasına neden olmuştur. Aynı zamanda Türkiye ekonomisine ciddi katkıda bulunan un sanayinin kaliteli hammadde problemine kısa sürede çözüm üretmesi şarttır. Bu nedenle TMO'nun protein esaslı alım ve çeşit gruplarını azaltması kararıyla, buğdaya dayalı sanayinin ve özellikle de kaliteli buğday bulmadaki problemlerin ülke içerisinden çözülmesi bakımından dikkat çekici bir gelişme şeklinde görülmüştür (Ulusal Hububat Konsey Raporu, 2013).

### **1.1.2. Malthus'un Nüfus Teorisi**

Klasik iktisadi düşüncenin önemli isimlerinden biri olan Thomas Robert Malthus'un, en dikkat çekici çalışması nüfus ile besin maddelerinin artışı arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik olarak yapılmıştır (Özçam, 2012).

Nüfus Bilimciler tarafından bugünde konuşulan düşünür, "Nüfus İlkesi üzerine Deneme" (Essay on the Principle of Population) (1798) isimli çalışmasında, nüfus artışı ile ilgili fazlasıyla kötümser olmuş ve "Nüfusun hiçbir engelle karşılaşmadan sonsuz şekilde artacağına inanmak saçmadır." demiştir (Danış, 2011).

Düşünüre göre sefaletin kaynağında sosyal sebepler yatmakta olup bunu şöyle ifade etmiştir; "Nüfus artışı geometrik bir hızla (1,2,4,6...) artarken, gıda maddelerinin artışı aritmetik bir hızla (1,2,3...) artmaktadır. Bu yüzden nüfus artış hızı kontrol edilmelidir". Ayrıca Malthus gıda maddeleri artışının nüfus artış hızına ulaşamadığını iddia etmiş ve bu hususu azalan verimler yasasına göre açıklamaya çalışmıştır. Azalan verimler yasasına göre; toprağın verimi kullanılan sermaye ve yeni üretim teknikleri ile belirli bir seviyeye kadar artar ve bu seviyeden sonra yeni sermaye mallarının kullanımı verimi daha fazla arttırmayacaktır. Malthus ayrıca



nüfus teorisi ve rant teorisi arasındaki ilişki ile ilgili çalışma yapmıştır ve ona göre nüfusun hızlı bir şekilde artışı, gıda maddelerinin fiyatında yükselmeye ve verimsiz alanların üretime açılması ile maliyetlerde artışa ve dolayısıyla tahıl fiyatlarında yükselmeye neden olacaktır (Özçam, 2012).

Düşünür ayrıca nüfus çokluğunun önemli bir problem olacağını ileri sürmüş böylece gıda kaynakları ile nüfus artışı arasındaki dengenin kurulabilmesi amacıyla nüfus planlaması yapılması gerektiğini savunmuştur. Malthus'un düşüncelerini benimsemiş Neo-Malthusçuluk ile Malthus'a karşı çıkan Anti-Malthusçuluk gibi fikirler de Malthus'tan sonra ortaya çıkmıştır. Neo-Malthusçuluk fikri 20. yüzyılda üçüncü dünya ülkelerince ilgi görerek, nüfus planlaması politikaları için kuramsal zemin oluşmasını sağlamıştır. Anti-Malthusçuluk ise, nüfustaki düşüşü kötü bir durum şeklinde kabul eden ülkelerde benimsenerek, doğurganlığı özendirilen bir öğreti olmuştur.

Neo-Malthusçuluk 1960'lardan sonra özellikle ekonomik bakımdan az gelişmiş olan ülkelerde şiddetle benimsenmiş olup; 1965'den sonra da ülkemizde doğurganlığı kontrol altına almayı amaçlayan politikalarca, nüfus planlaması için özendirilmiştir.

Avrupa'da 19. yüzyılda nüfus konusu hararetli bir şekilde tartışılmış ve 1798'de Malthus'un kaleme aldığı deneme çalışması nedeniyle dönemin düşünürleri fikirlerinden dolayı ikiye ayrılmışlardır. Nüfus artış hızı azalan ülkelere biri olan Fransa'da Malthus'un düşünceleri kabul edilmezken, İngiltere gibi bazı ülkelere ise, özellikle sosyalistler işçilerin yaşadıkları sefaletin yok olması amacıyla bu görüşü desteklemişlerdir (Danış, 2011).

Bütün olanlara rağmen Malthus'un ve Neo-Malthusçuların 20. yy'da olacağını düşündükleri kriz ve sefalet (yüksek nüfus artışına rağmen yetersiz gıda üretimi) yaşanmasa da, böyle krizlerin yaşanmamasının en büyük nedeni tüm dünyada ve ülkemizde hızla gelişen teknolojik gelişmeler sayesinde olmuştur (www.paraborsa.net, 2012).

### 1.1.3. Türkiye' de Yıllara Göre Buğday Üretimi ve Ekimi

Türkiye genelindeki hemen hemen tüm bölgelerde üretilen buğday, çok geniş üretici topluluğuna sahip olmasıyla ve insanlığın esas gıda maddesi olması nedeniyle olabildiğince önemli bir yere sahiptir (Alpan ve Engüzel, 2015).

Geçmişten günümüze kadar Türkiye'de buğday üretiminde yaşanan gelişmelere baktığımızda üretimin, kararlı bir şekilde yükseliş gösterdiği gözlenmiştir. Ülkemizin buğday üretimi, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre; 1930 yıllarında yaklaşık olarak 2.5 milyon ton iken, 1967'de 10 milyon tona, 2009'da 20.6 milyon tona, 2011'de 21.8 milyon tona çıkmıştır. 2012'de ise buğday üretimi biraz daha düşüşe geçerek 20,1 milyon tona gerilemiştir.

Yine TÜİK verilerine baktığımızda; Türkiye'de 2013 yılında 22.050 milyon ton şeklinde gerçekleşen buğday üretimi, 2014 yılına gelindiğinde % 13,8 azalışla 19.0 milyon ton olmuştur (TMO, 2015). 2013/2014 döneminde, yaşanmış olan kuraklık sebebiyle üretimde ciddi bir azalma olmuştur. Hasat döneminin neredeyse tamamlandığı 2014/15 döneminde ülkemizde buğday üretiminin 18 milyon tonda kalacağı düşünülmüştür.

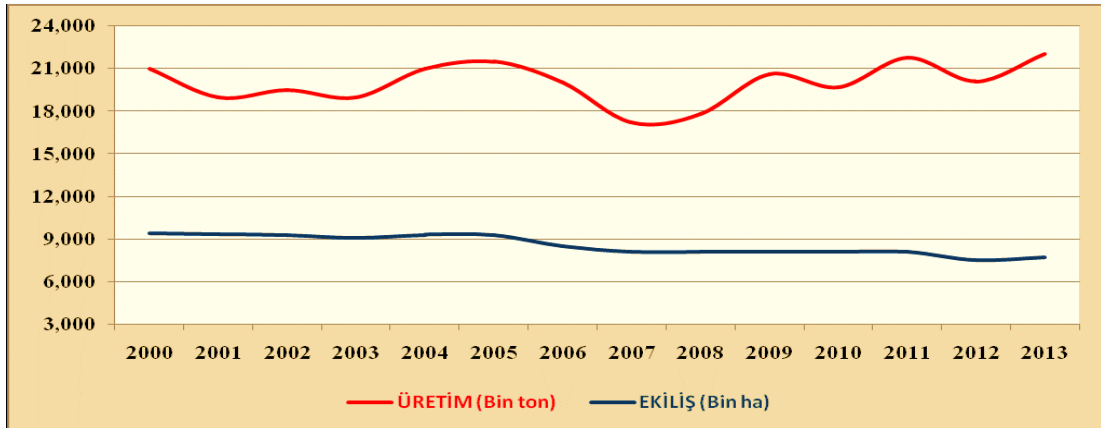
1930 ile 2013 yılları arasında, TÜİK verilerine göre; buğday üretimindeki yükseliş oranı % 780 olmuştur. Üretimde yaşanan bu yükselişte, belli bir döneme kadar ekim alanlarındaki yükseliş etkiliyken, sonraki dönemlerde ise, yapılmış olan ıslah çalışmaları ile verimi arttırmayı amaçlayan yetiştirme tekniklerinin etkisi olduğu düşünülmektedir. Sonuç olarak 1930'da 2.8 milyon hektar olan buğday ekim alanları, 1967'de 8 milyon hektara, 2011 yılında 80 milyon hektara ulaşmış olup, 2012'de ise ekim alanlarında yaklaşık olarak 5 milyon hektar düşüş yaşanmıştır (www.millermagazine.com, 2013).

**Tablo 1.1.** Yıllar İtibariyle Türkiye’de Buğday Üretimi ve Ekim Alanı

Yıllar	Ekilen alan (Dönüm)	Üretim (Milyon ton)
1938	3.830.341	4,27
1967	8.000.000	10,0
2000	94.000.000	21,0
2001	93.500.000	19,0
2002	93.000.000	19,5
2003	91.000.000	19,0
2004	93.000.000	21,0
2005	92.500.000	21,5
2006	84.900.000	20,0
2007	80.977.000	17,2
2008	80.900.000	17,8
2009	81.000.000	20,6
2010	81.034.000	19,7
2011	80.960.000	21,8
2012	75.296.394	20,1
2013	77.726.000	22,1
2014	79.192.084	19,0
2015	78.668.874*	22,6*

**Kaynak:** Uluslararası Hububat Konseyi, 2015 (\* Bilgiler geçicidir) <http://www.uhk.org.tr/>

Buğday üretimi, Türkiye’nin tüm bölgelerinde yapıldığından buğday, tarla bitkileri arasında üretim miktarı ve ekilme alanı açısından birinci sırada bulunmaktadır. Son yıllarda buğday ekim alanlarının 7,5 - 9,8 milyon hektar aralığında; üretiminin de 17,2 – 22,05 milyon ton aralığında değişmiş olduğu belirtilmektedir. Türkiye’de artmakta olan nüfusa paralel şekilde, buğday talebinin de arttığı bilinmektedir. Ekmek, makarna, bulgur, bisküvi, nişasta, irmik ve diğer buğdayla ilgili unlu mamullerin tüketimleri göz önünde bulundurulduğunda buğday tüketimimizin 18-18,5 milyon ton seviyelerinde olduğu belirtilmektedir (TMO, 2013).



**Şekil 1.1.** 2000-2013 Yılları Arasında Buğday Ekimi ve Üretimi

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2014 <http://www.tuik.gov.tr>

Yukarıdaki şekil 1.1’de, buğday üretim miktarının 17,8–22,05 milyon ton arasında ve ekim alanlarının ise 7,5–9,8 milyon hektar seviyelerinde değişmekte olduğu anlaşılmaktadır. Fakat 2007’de yaşanmış olan kuraklık nedeniyle buğday üretimimiz 17,2 milyon tona düşmüştür. TÜİK verilerine baktığımızda 2013’de buğday üretimimiz 22,05 milyon ton olmuş, 2014 yılından itibaren ise 19,0 milyon tona düşeceği düşünülmüştür (TMO, 2013).

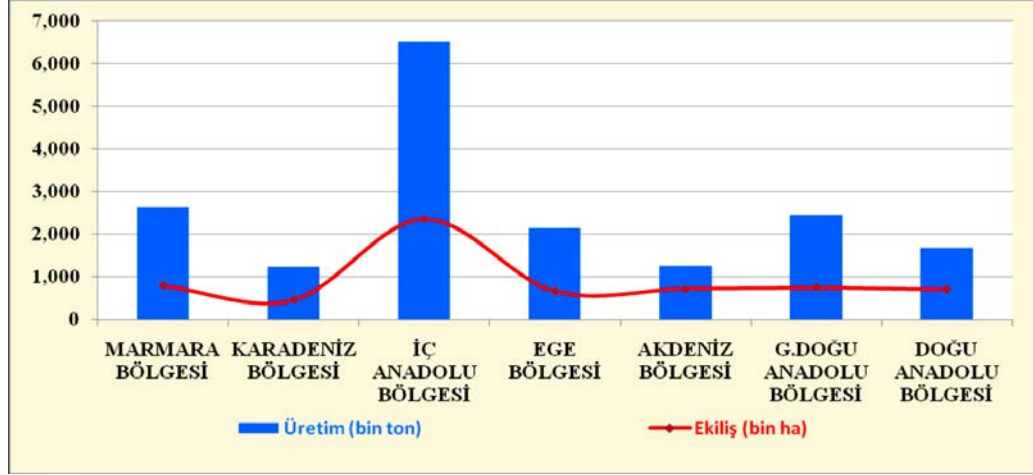
En güncel TÜİK verilerine göre ise 2014 yılında buğday ekim alanı; 79.192.084, üretimi; 19.0 milyon ton olurken 2015 yılında verim 78.668.874 üretim ise 22.6 milyon ton olmuştur.

**Tablo 1.2.** Bölgeler Bazında Buğday Üretimi (2013 yılı, Bin ton)

Bölgeler	Ekmeklik Buğday	
	Miktar	%
Orta Anadolu	6.536	36
Marmara	2.638	15
Güneydoğu Anadolu	2.456	14
Akdeniz	2.159	12
Karadeniz	1.687	9
Doğu Anadolu	1.253	7
Ege	1.245	7
Toplam	17.975	100

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2014 <http://www.tuik.gov.tr>.

Ülkemizin tüm bölgelerinde yetiştirilebilmekte olan buğday, bilhassa Orta Anadolu’da yaygın şekilde üretilmektedir. Ekmeklik buğday üretiminde (2013 yılı) % 36’lık oranla birinci olan İç Anadolu Bölgesini, ikinci sırada % 15’le Marmara Bölgesi, üçüncü sırada ise % 14’le Güneydoğu Anadolu Bölgesi takip etmektedir. % 7 ile üretimden en az payı Doğu Anadolu ve Ege Bölgeleri almıştır (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 2014).



Şekil 1.2. 2013 Yılı Bölgeler Bazında Ekmeklik Buğday Üretimi ve Ekim Alanı  
Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2014 <http://www.tuik.gov.tr>.

#### 1.1.4. Türkiye’ de Buğday - Un İhracatı ve İthalatı

Türkiye’de buğday stratejik bir üründür. Buğdayın stratejik bir ürün olmasının nedenlerinden biri de buğdaydan elde edilen bulgur, un, ekme, nişasta ve makarnanın insan beslenmesinde önemli bir yerinin olmasından kaynaklanmaktadır. Tüm dünyada ve ülkemizde buğday ürününün üretiminde herhangi bir sebeple düşüş yaşandığında, hem ekme fiyatları hem de unlu gıda ürünlerinin fiyatları yükseleceğinden bu durum, doğrudan birçok insanı etkilemektedir. Birçok ülke açısından buğday üretiminde yeterli olabilmek ve stoklarında yeterli buğday bulundurabilmek stratejik bir öneme sahiptir.

Üretim oranlarına baktığımızda; Dünya’da Çin buğday üretiminde ilk sırada yer almaktadır. Bu ülkeyi Hindistan, Rusya, ABD, Fransa, Avustralya, Kanada, Pakistan, Almanya, Kazakistan, Ukrayna ve Türkiye izlemektedir.

**Tablo 1.3. Türkiye'nin Buğday (Durum Buğday Dâhil) İthalat ve İhracat Miktarları**

YILLAR	İHRACAT			İTHALAT		
	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)	Ort. Fiyat (\$/Ton)	Miktar (Ton)	Değer (Bin \$)	Ort. Fiyat (\$/Ton)
2002	55.329	9.781	177	1.116.575	150.472	135
2003	938	401	428	1.846.284	277.543	150
2004	864	359	416	1.065.389	221.868	208
2005	327.931	52.155	159	135.596	25.031	185
2006	685.673	100.853	147	239.874	52.624	219
2007	18.281	9.132	500	2.147.107	570.390	266
2008	8.005	5.569	696	3.708.003	1.483.190	400
2009	301.457	60.692	201	3.392.692	901.858	266
2010	1.171.002	200.848	172	2.554.189	655.044	256
2011	5.233	2.580	493	4.754.682	1.623.089	341
2012	116.079	34.248	295	3.719.174	1.125.977	303
2013	275.132	79.317	288	4.053.001	1.289.235	318

Kaynak: Hububat Sektör Raporu, 2013 <http://www.uhk.org.tr/>

TÜİK verilerine baktığımızda 2012/13 dönemi yeterlilik derecesi % 98,0 olan ülkemizin buğday üretimi konusunda kendine yeterliliği oldukça yüksektir. Fakat bazı yıllar yaşanan kötü hava koşullarının etkisiyle kalitede ve üretimde yaşanan sıkıntılar nedeniyle, talep karşılanamamış bu yüzden ithalat yapılmıştır. Aynı zamanda dünya buğday fiyatları, uygulanan gümrük vergisi oranı ve DİR (Dâhilde İşleme Rejimi) kapsamında belgelerin kullanımı da ülkemizin buğday ithalat oranına ciddi derecede etki etmektedir. Türkiye'de 2002 yılında buğday ithalatı yaklaşık olarak 1 milyon 117 bin ton şeklinde gerçekleşmiş olup, 2011 yılında ise buğday ithalatı son senelerin en yüksek düzeyi olan 4 milyon 755 bin tona kadar ulaşmıştır. 2011'de buğday ithalatının yüksek çıkmasının temel sebebi, "25 Şubat 2011 tarihli ve 27857 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan Bakanlar Kurulu Kararı (2011/1408 Sayılı Karar) ile 25 Şubat – 1 Mayıs 2011 tarihleri arasında buğdayın gümrük vergisi oranının % 130'dan % 0'a indirilmesi olmuştur". 2013 yılında ise buğdayın ithalat miktarı 4 milyon 53 bin ton olarak gerçekleşmiştir.

Türkiye'de, buğday ithalatının büyük kısmı navlun ve rekabetçi fiyat avantajına bağlı olması sebebiyle ABD, Rusya Federasyonu, Ukrayna ve Kazakistan'dan sağlanmaktadır. Toprak Mahsulleri Ofisi, Türkiye'de buğday üretiminde arz fazlası olduğunda, piyasaları düzenleyebilmek için başka müdahale yöntemlerinin yanında ihracat yapma yoluna da gitmektedir. Türkiye'nin 2010 yılı buğday ihracatı 1 milyon 171 bin ton ile son dönemin en yüksek seviyesine ulaşmış olup, 2013 yılı buğday ihracatı ise 275 bin ton şeklinde gerçekleşmiştir (TMO, 2013).

Türkiye 2010 yılında 201.4 milyon dolar karşılığında 1 milyon 171 bin ton buğday ihracatı, 655 milyon dolar karşılığında ise 2 milyon 554 bin ton ithalat yapmış olup, buğdayda net ticaret açığımız 453.6 milyon dolar olmuştur. Türkiye, lojistik ve rekabetçi fiyat avantajından dolayı buğday ithalatının büyük kısmını Rusya Federasyonu'ndan karşılamaktadır. Ayrıca Kazakistan, AB Ülkeleri ve Ukrayna'yla da büyük oranda ithalat yapmaktayız (www.yenimesaj.com.tr, 2013).

Ülkemiz, aynı standart ve kalitede buğdayın istenilen miktarda ve düzenli şekilde yurt içinden sağlanamamasından ötürü, buğday açısından kendisine yeterli olabilecek ülkelerden bir tanesi olmasına rağmen ithalata başvurmak zorunda kalmaktadır. Bu sebeple makarna ve un sanayicileri ithal edilen kaliteli buğday ile yerli buğdayı harmanlayarak işlemektedirler (www.unihracati.com, 2013).

Yani Türkiye'nin yıllık üretim ve stok miktarları tüketimimize yetebilecek düzeyde olmasına rağmen, mevsimsel dalgalanmalar ile kaliteli buğday arzında yaşanmakta olan sorunlar nedeniyle ve özel sektörün ek taleplerini karşılamak amacıyla unun esas hammaddesi olan buğdayın da ithalatı yapılmıştır (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2012).

İthalat yapılmasının bir başka nedeni olarak; yerli buğdayın istenilen kalitede olmaması ve buğday üretim verilerinin gerçekçi olmaması nedeniyle üretim ihtiyacının karşılanamayarak ithalat yapılması gerektiği gösterilmektedir. Diğer bir sebepse, un ihracatını karşılamak için ithalatın yapılmakta olduğu yönündedir (Yıldırım, 2015).

Un ihracatında son senelerde yaşanmakta olan olumlu yöndeki gelişmeler de kaliteli buğday ithalatı gereksinimini ortaya çıkarmaktadır. Türkiye'de buğday ürününün ihracatı, üretim miktarı ve ürün kalitesiyle ilişkili olup, üretim miktarının büyük oranda iklim şartlarına bağlılığı sebebiyle ihracatta bazı yıllarda dalgalanmalar yaşanmaktadır. Ülkemiz buğdayın yanı sıra önemli ölçüde bulgur, makarna, un ve farklı buğday ürünleri ihraç eden bir ülkedir ve özellikle de bulgur, makarna, un ihracatında dünyada önemli bir yerdedir. TÜİK verilerine bakıldığında, 2002'de 47 milyon 559 bin 918 dolar olan buğday unu ihracatı, 8 yılda % 13 artışla 2010'da Türkiye'ye 598 milyon 104 bin 346 dolar döviz girdisi temin edilmiştir. Aynı

zamanda ülkemiz, un ihracatında dünyada ikinci sıradadır (www.unihracati.com, 2013).

Ülkemizde un ve unlu mamuller sektöründe yaşanan ürün çeşitliliğine rağmen ağırlık buğday unu, makarna ve bisküvide olmuştur. Kentleşmenin artması, bayanların iş hayatında olmaya başlamaları ve vakit darlığı gibi nedenlerden ötürü hazır işlenmiş tarım ürünlerinin tüketimi hızla artmaktadır. Böylece üretim ve dolayısıyla iç tüketim artarken, dış ticaretin de yaygınlaşması gerekliliği ortaya çıkmıştır (Alpan ve Engüzel, 2015).

**Tablo 1.4.** Türkiye’de Buğday İthalatı ve Un İhracatı Verileri (Ton)

Çeşitler	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Adi Buğday	235.975	2.019.322	3.556.449	3.281.350	2.473.557	4.735.242	3.501.57
Durum Buğdayı	3.899	127.785	151.554	111.342	80.632	24.440	217.583
<b>Buğday Toplamı</b>	<b>239.874</b>	<b>2.147.107</b>	<b>3.708.003</b>	<b>3.392.692</b>	<b>2.554.189</b>	<b>4.759.682</b>	<b>3.719.15</b>
Adi ve Kızıl Buğday Unu	1.250.088.442	1.216.760.594	1.213.077.199	1.805.652.306	1.836.100.410	1.984.077.747	464.761
Durum Buğday Unu	25.258	75.627	124.578	121.454	193.680	435.909	1.992.527.487
Mahlat Unu	1.762	56.785	76.079	92.037	549	1.100	20.000
<b>Un Toplam</b>	<b>1.250.115.462</b>	<b>1.216.893.006</b>	<b>1.213.277.856</b>	<b>1.805.86.797</b>	<b>1.836.294.639</b>	<b>1.984.514.756</b>	<b>1.993.012.24.756</b>

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2013 <http://www.tuik.gov.tr>.

Dünya’daki en önemli buğday üreticisi olan ülkeler ayrıca en çok un üreten ülkeleridir. Fakat buğday üretiminde yeterli olmayan ve aşırı derecede ithalat yapmakta olan Japonya, dünyanın önemli un üreticisi ve ticareti yapan ülkeleri arasındadır. Türkiye, yıldan yıla artan mamul madde ihracatı ile dünyanın önemli unlu mamuller ihracatçısı durumuna gelmiş olup, 2012 yılında Türkiye’nin un ihracatı 1.993 bin ton olmuştur. Uluslararası Ticaret Merkezi (ITC) verilerine baktığımızda Türkiye, dünya un ihracatında 2011’de miktar ve değer bazında 1. sırada, 2012’de ise miktar olarak 2, değer bazında 1. sırada olmuştur (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2010). Türkiye’nin buğday unu ihracatı 2013 yılında



2.142.367 bin ton, 2014 yılında ise; 2.209.928 bin ton olmuştur (Alpan ve Engüzel, 2015).

**Tablo 1.5.** Türkiye'nin Yıllara Göre Buğday Unu İhracatı

Yıl	Miktar(ton)	Değer(\$)	Birim Fiyat(\$/ton)
2004	786.054	197.487.303	51
2005	1.980.053	426.152.222	215
2006	1.250.115	272.849.665	218
2007	1.216.893	424.485.702	349
2008	1.213.277	617.975.617	509
2009	1.810.497	591.337.143	322
2010	1.861.651	609.454.908	327
2011(*)	679.124	324.279.514	480

**Kaynak:** Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2011 (\*) 2011 Ocak-Mayıs Dönemi  
<http://www.tusaf.org/>.

2004 – 2010 yıllarında ülkemizin ihrac pazarları; Uzak Doğu Asya, Orta Doğu ve Afrika ülkelerinden oluşmakta olup, 2004 yılından sonra en önemli ihracat pazarımız Irak olmuştur. 2005 yılında ise dünya ihracat şampiyonu olarak, Irak'a toplam ihracatımızın % 58'ini yapmış bulunmaktayız. 2010 yılında da yine Irak birinci sırada yer almaktadır. Türkiye 2010 yılında miktar olarak 1.860 milyon ton un ihrac etmiş ve 610 milyon dolar geliri elde etmiştir. Ülkemiz aynı zamanda 2010 yılında Rusya'dan Hindistan'a, Afrika'dan Avrupa'ya kadar 100'den fazla ülkeden oluşmakta olan büyük bir pazara sahip olmuştur (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2010).

**Tablo 1.6.** Türkiye'de Bölgelere Göre Un Fabrikalarının Dağılımı

İç Anadolu Bölgesi	202
Marmara Bölgesi	135
Karadeniz Bölgesi	141
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	94
Doğu Anadolu Bölgesi	28
Ege Bölgesi	54
Akdeniz Bölgesi	46

**Kaynak:** Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2012 <http://www.tusaf.org/>.

Ülkemizde neredeyse her ilde bulunan un fabrikalarının en fazla olduğu il Konya'dır. Ülkemizdeki 1200 buğday unu fabrikasından 700 tanesi üretim yapmaktadır. Senelik üretim kapasitesinin 30 milyon ton olduğu düşünülen un sanayisinde ortalama kapasite kullanımı yaklaşık % 45'tir (Alpan ve Engüzel, 2015).

Ülkemiz Avrupa ülkeleri ve Amerika Birleşik Devletleri ile kıyaslandığında, ülkemizdeki un sanayisi sektöründe faaliyette olan firmaların sayısı çok fazla (700 tane) olduğundan birçok fabrika düşük kapasiteyle faaliyette bulunmak durumunda kalmıştır. Kapasite kullanım oranları İngiltere’de % 100’e yaklaşmakta iken Amerika Birleşik Devletleri’nde % 90’larda olup, dünya ortalaması ise % 65 seviyelerindedir. Ülkemizde bu oran yukarıda da belirttiğimiz gibi % 45’leri ancak bulmaktadır. Un sektöründeki firmaların çoğunluğunun düşük kapasite ile çalışmaları ayrıca küçük ve orta ölçekli işletmeler olmaları nedeniyle ölçek ekonomisinin getireceği kazançlardan faydalanılmasına engel olmaktadır. Sürekli olarak artan rekabet nedeniyle üretici kar marjları daha da düşmektedir. İşçilik, enerji fiyatları ile pazarlama ve ulaştırma maliyetleri daha da artmakta ve kalifiye eleman bulmadaki problemler nedeniyle firmalar, kalite standartlarını ve hijyen kurallarını yeterince uygulayamamaktadır.

Ülkemizdeki toplam un üretim kapasitesi tahmini olarak 32,5 milyon ton olup, fiili üretim ise 14,5 milyon ton civarındadır. Var olan üretim kapasitesi ise, ülkemizdeki toplam un tüketiminin 3 katı kadardır. Aynı zamanda ülkemizin var olan un üretim kapasitesi, dünyadaki 11 milyon ton olan un ticaretini karşılayabilecek durumda olduğu gibi, 7,5 milyon tonluk kapasite fazlasına da neden olmaktadır (Akgün, 2010).

#### **1.1.5. Buğday Üretimi ile Ekmek Üretimi Arasındaki İlişki**

Ülkemiz, ekmeğin hammaddesi olduğu bilinen buğdayın, anavatanı olarak görülen Anadolu toprakları üstüne kurulmuştur. Bu nedenle anavatanı Anadolu olduğu söylenen buğday üretiminin ülkemizdeki yeri oldukça önemlidir. Ülkemiz, tarih boyunca buğday’ da kendisine yeterli olabilmiş ancak sürekli artış gösteren nüfusun beslenme problemlerinin çözülmesinde, yeterli olmayan tarım alanlarındaki bitkisel üretimin verimliliğini artırmak problemi ile karşı karşıya kalmıştır (Yıldız ve Pazarçık vd. 2013, s.73-95).

Ülkemizde 2014’de yaşanmış olan kuraklık sebebiyle buğdayın üretimi azalmış ve Rusya tarafından buğday ihracatına kısıtlama getirilmesi nedeniyle tahıl ürünleri ve dolayısıyla ekmek fiyatlarında artış yaşanabileceği belirtilmiştir. Ekmek en çok

tüketilen gıda maddelerinden biri olduğundan ekme fiyatlarındaki değişiklik çoğu kişiyi etkilemektedir. Bunun nedeni ekmeğin geçim göstergesi olarak kabul edilmesidir.

Ekmeğin hammaddesi olan buğdayın üretiminden ihracat ve ithalatına kadar yaşanmakta olan bütün gelişmeler ekmeğe direkt olarak yansımaktadır. Bu sebeple ilk olarak buğdayda yaşanan gelişmeler dikkate alınmalıdır.

24 milyon hektar ekilebilir tarım arazisi olan ülkemizde bu miktarın sadece 5 milyon hektarı sulanabilmekte, geriye kalmış olan 19 milyon hektarın ise 4 milyon hektarı ekilmemektedir. Son olarak kalan olan 15 milyon hektarın da 1/2'sinde buğday ekilmektedir.

Ülkemizde ekme ve unlu mamuller gibi buğdaya dayalı ürünlerde de tüketim çok fazla olduğundan buğday üretiminin büyük bir önemi vardır. Ülkemizin yıllık buğday ihtiyacı yaklaşık 19 milyon ton olup, ülkemiz buğdayda kendine yeterli bir ülke olmasına rağmen Türkiye'de üretimin en çok olduğu 2013 yılında da, üretimin en alt seviyeye indiği 2007 yılında da buğday ithal edilmiştir.

TÜİK' ten alınan verilere baktığımızda; ülkemizin nüfusu artmakta ancak ülkemizde buğday ekim alanları daralmaktadır. Buğday üretiminde ise 30 senedir yerimizde sayıyoruz. Pek çok tarım ürünüde görüldüğü gibi tahıl ürünleri ve ekme fiyatlarındaki yükselişin ekonomik sebeplerin yanında spekülasyon olarak da artırıldığı söylenebilmektedir. Rusya'nın ihracatta kısıtlama yapma kararı almasıyla, Türkiye, Mısır ve İran'ın bu kısıtlamalardan muaf olmasına karşın Türkiye'de de buğday fiyatlarında artış yaşanabilmektedir. Buğday fiyatlarındaki artışından ise gerek bireylerin sofrasındaki ekme, gerekse un sanayicileri ve un ihracatı olumsuz yönde etkilenebilmektedir. Çünkü Rusya, 2008 ve 2010 yıllarında da kuraklık sebebiyle buğday ihracatına kısıtlama getirmiş ve bu yüzden de Türkiye'de de fiyatlar yükselmişti (Yıldırım, 2015).

Beslenmemizde ilk sıralarda yer alan bitkilerden biri olan buğdaydan elde edilen bulgur, makarna, un ve nişasta gerek bireylerin beslenmesi için değerlendirilirken gerekse buğdayın sapları hayvanların beslenmesi için değerlendirilmektedir. Bu

sebeple önemi daha çok artan buğdayın üretiminde herhangi bir sebeple azalma yaşandığında hem dünyada ve hem de Türkiye’de ekmek fiyatları veya undan yapılan gıda maddelerinin fiyatları yükselerek direkt olarak birçok kişiyi etkisi altına almaktadır. Bu yüzden tüm ülkeler için buğdayın üretiminde yeterli olabilmek ve stoklarında yeteri kadar buğday bulunmasını sağlamak stratejik bir önem arz etmektedir (Yıldız ve Pazarcık vd., 2013, s.73-95).

Aynı zamanda kaliteli ekmek üretmek için, fabrika ve fırınların işleme kapasitesi, işlemede kullanılan yöntemler ve alet ekipman durumu önemli olmakla beraber, ekmeğin elde edildiği ham maddenin de kaliteli olması gerekmektedir. Yani kaliteli bir ekmek için; kaliteli bir un dolayısıyla kaliteli buğday gerekmektedir (Ertugay, 1982).

#### 1.1.6. Dünya Buğday Üretimi ve Verimi

**Tablo 1.7.** Dünya Buğday Verileri (Milyon Ton)

	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/2014*	2014/15**
Üretim	597	607	685	679	653	695	655	709	697
Tüketim	602	609	646	652	656	698	675	691	701
Ticaret	111	110	137	128	126	145	140	151	144
Stok	135	133	172	199	195	192	172	190	187

**Kaynak:** Hububat Sektör Raporu, 2013. (\*) Tahmin, (\*\*) Öngörü <http://tarim.kalkinma.gov.tr/>

Hububat Sektör Raporu (2013)’nun Nisan 2014 yılı verilerine göre; 2013/14 dönemi dünya buğday tüketimi, gıdalık talebin artmasıyla bir önceki yıla oranla % 2 artışla 691 milyon ton seviyesinde olabileceği tahmin edilmiştir. 2014/15 döneminde de tüketim artışındaki büyümenin bir önceki dönem gibi olmasa da % 1,4 artışla sürdürülebileceği öngörülmüştür.

2013/14 dönemi küresel ticaret tahminlerine baktığımızda Çin başta olmak üzere ABD, Mısır, İran ve Suudi Arabistan’ın artan ithalat talebine bağlı olarak bir önceki döneme göre yaklaşık % 8 artış göstererek 151 milyon tona yükselmiş olduğu, 2014/15 döneminde ise küresel ticaretin, Çin, ABD ve İran’ın ithalat taleplerinin azalması beklentisiyle 144 milyon ton düzeyine gerilemesi öngörülmüştür.

2013/14 dönem sonu stok tahminlerinde ise, tüketimde artış olmasına karşın üretimde yüksek seviyede artış görülmesi nedeniyle önceki döneme oranla 18 milyon

ton yükseliş göstererek 190 milyon tona ulaşmıştır. Bu artışın büyük bir bölümü bu dönem aşırı üretim yapan Kanada'da ve aşırı ithalat yapan Çin'de gözlemlenmiştir.

2014/15 dönem sonu stokunun ise başlangıç stoklarında artış olmasına rağmen üretimdeki 12 milyon ton düşüş ve tüketimdeki 10 milyon ton artışla 3 milyon ton düşüş göstererek 187 milyon ton düzeyine gerilemesi öngörülmüştür (Hububat Sektör Raporu, 2013).

Hububat Sektör Raporu ( 2014)' nun Mart 2015 yılı verilerine baktığımızda; 2014/15 dönemi küresel buğday tüketiminin yüksek hasat ve cazip fiyatların etkisiyle 12 milyon ton artarak 708 milyon ton seviyesinde olacağı öngörülmüştür. 2014/15 dönemi küresel buğday ticaret tahminindeki düşüşün nedeni önceki dönem normalin üzerinde ithalat yapan Çin'in ithalat talebinin azalmasıdır.

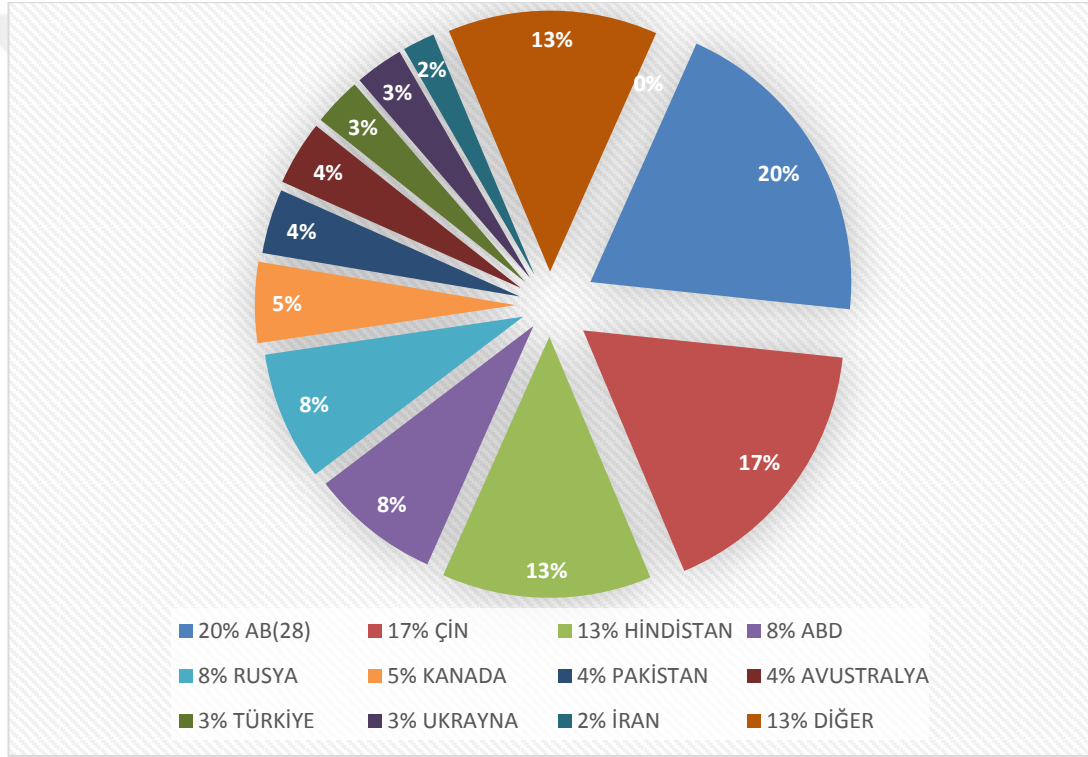
AB, ABD, Hindistan ve Kazakistan'ın bir önceki döneme göre ihracatının düşmesi beklenirken; Rusya, Ukrayna, Kanada ve Arjantin'in artması beklenmiştir. Toplam ihracata baktığımızda 2 milyon ton azalarak 153 milyon tona düşeceği öngörülmüştür.

Yine Mart 2015 verilerine göre 2014/15 dönem sonu buğday stoklarının, tüketimdeki artışın üretimdekini aşmasına karşın yüksek açılış stokları sebebiyle 11 milyon ton artarak 198 milyon tona ulaşacağı öngörülmüştür (TMO, 2015).

**Tablo 1.8.** Dünya Buğday Üretimi ve Önemli Üretici Ülkeler (Milyon Ton)

ÜLKELER	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14*	2014/15**
AB (28)	125,1	118,0	150,7	138,3	136,8	137,4	131,6	142,2	144,8
ÇİN	108,5	109,3	112,5	115,1	115,2	117,4	120,6	121,7	120,0
HİNDİSTAN	69,4	75,8	78,6	80,7	80,8	86,9	94,9	93,5	95,0
ABD	49,2	55,8	68,0	60,4	60,1	54,4	61,8	58,0	59,0
RUSYA	44,9	49,4	63,8	61,7	41,5	56,2	37,7	52,1	51,0
KANADA	25,3	20,1	28,6	26,8	23,3	25,3	27,2	37,5	29,0
PAKİSTAN	21,7	23,3	21,0	24,0	23,9	24,2	23,3	24,0	24,0
AVUSTRALYA	10,8	13,6	21,4	21,8	27,4	29,9	22,5	27,0	25,5
TÜRKİYE***	20,0	17,2	17,8	20,6	19,7	21,8	20,1	22,1	19,0
UKRAYNA	13,8	13,9	25,9	20,9	16,8	22,3	15,8	22,3	20,0
İRAN	14,8	15,0	10,0	12,0	15,0	13,5	14,0	14,5	13,6
DÜNYA	597,5	607,4	685,0	679,0	652,9	695,4	654,9	709,0	697,5

Kaynak: Hububat Sektör Raporu, 2013. (\*) Tahmin, (\*\*) Öngörü <http://tarim.kalkinma.gov.tr/>



**Şekil 1.3.** 2014/2015 Dönemi Dünya Buğday Üretimindeki Önemli Üretici Ülkelerin Üretimdeki Payları

Kaynak: Hububat Sektör Raporu, (IGC) 2013 <http://tarim.kalkinma.gov.tr/>

Nisan 2014 verilerine göre; Dünya buğday üretiminin yarısını AB-28 ülkeleri (% 20), Çin (% 17) ve Hindistan (% 13) gerçekleştirmekte olup, ülke bazında değerlendirdiğimizde % 17 oranındaki üretim payıyla ilk sırada Çin, ikinci sırada ise % 13 ile Hindistan yer almaktadır.

**Tablo 1.9. Ülkeler Bazında Dünya Buğday Verimi (Ton/Ha)**

ÜLKELER	2006/07Nisan 2014	2007/08Nisan 2014	2008/09Nisan 2014	2009/10Nisan 2014	2010/11Nisan 2014	2011/12 Nisan 2014	2012/13 Nisan 2014	2013/14*Nisan 2014	2014/15* Nisan 2014	2013/14*Mart 2015	2014/15*Mart 2015
AB (28)	5,06	4,75	5,68	5,44	5,28	5,28	5,20	5,54	5,49	5,56	5,85
ÇİN	4,53	4,73	4,81	4,88	4,75	4,84	4,98	5,04	4,94	5,06	5,24
HİNDİSTAN	2,60	2,71	2,79	2,91	2,84	2,95	3,20	3,16	3,02	3,16	3,04
ABD	2,60	2,70	3,02	2,99	3,12	2,94	3,11	3,17	3,11	3,18	2,94
KANADA	2,61	2,32	2,85	2,79	2,82	2,96	2,86	3,59	2,96	3,59	3,09
UKRAYNA	2,65	2,33	3,71	3,09	2,68	3,35	2,80	3,39	3,13	3,39	3,93
PAKİSTAN	2,60	2,77	2,45	2,66	2,65	2,72	2,69	2,77	2,73	2,78	2,84
TÜRKİYE***	2,36	2,17	2,35	2,57	2,44	2,70	2,67	2,85	-	2,85	2,43
İRAN	2,47	2,17	1,71	1,90	2,14	1,99	2,00	2,07	2,01	2,07	1,93
AVUSTRALYA	0,92	1,10	1,58	1,57	2,03	2,15	1,76	2,00	1,85	2,00	1,71
RUSYA	1,95	2,10	2,45	2,23	1,91	2,26	1,77	2,20	2,08	2,08	2,36
DÜNYA	2,83	2,82	3,08	3,05	3,00	3,15	3,05	3,23	3,12	3,23	3,21

Kaynak: Hububat Sektörü Raporu, 2013 <http://tarim.kalkinma.gov.tr>

Tablo 1.9.'da da görüldüğü gibi Hububat Sektörü Raporu (2013) Nisan 2014 verilerine göre; dünyada buğday üretiminde verim ortalaması 2013/2014 döneminde 3,23 ton/ha şeklinde tahmin edilmiştir. Geçen yıla oranla dünya üretimindeki artışta büyük payı olan Bağımsız Devletler Topluluğu (BDT) ülkelerinin ve Kanada'nın verimlerinde ciddi artış yaşandığı gözlenmiştir (Hububat Sektör Raporu, 2013 ).

Mart 2015 verilerine baktığımızda; 2014/15 döneminde dünya buğday veriminin 3,21 ton/ha olacağı tahmin edilmiştir. Geçen seneye oranla dünya üretimindeki artışta payı olan AB, Çin, Ukrayna, Pakistan ve Rusya'nın verimlerinde yaşanan artıştan kaynaklandığı görülmektedir (TMO, 2015).

### 1.1.7. Dünya'da Buğday İhracat ve İthalat Oranları

**Tablo 1.10.** Dünya Buğday İhracat Verileri - 5 Büyük Ülke

ÜLKELER		2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
<b>ABD</b>	Miktar (Milyon Ton)	34,3	26,8	23,9	34,7	28,5	28,5
	Pay (%)	31,1	19,6	18,7	28,1	19,6	20,6
<b>AB (27)</b>	Miktar (Milyon Ton)	11,2	24,5	20,8	21,0	17,4	19
	Pay (%)	10,1	18,0	16,3	17,0	12	13,8
<b>KANADA</b>	Miktar (Milyon Ton)	16,4	18,3	18,4	18,0	17,7	19,4
	Pay (%)	14,9	13,4	14,4	14,6	12,2	14
<b>AVUSTRALYA</b>	Miktar (Milyon Ton)	7,5	13,5	13,8	16,0	25,2	20,6
	Pay (%)	6,8	9,9	10,8	13,0	17,3	14,9
<b>ARJANTİN</b>	Miktar (Milyon Ton)	10,0	8,5	5,1	8,0	12,6	7,4
	Pay (%)	9,1	6,2	4,0	6,5	8,7	5,4
<b>5 ÜLKE PAYI (%)</b>		72,0	67,3	64,1	79,2	69,8	68,8

**Kaynak:** Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (TUSAF), 2013. <http://www.tusaf.org/>

Tablo 1.10'da 2013 Yılı Un Sanayi Sektör Raporu verilerine göre; beş başlıca ihracatçı ülkenin dünya buğday ihracatındaki paylarını incelediğimizde, 2007/08 döneminde 34,3 milyon ton (% 31,1) ile üst sırada yer alan ABD'nin ihracat payı, 2010/11 döneminde önemli bir artış ile 34,7 milyon ton (% 28,1) ile yeniden üst sırada yer almıştır.



AB (27) 2008/09 döneminde 24,5 tonla ABD'nin yaşadığı azalışı durdurma yönündeki çabalarını 2009/10 dönemine kadar korumuştur. 2009/10 döneminde ise 3,7 milyon ton düşüşle 20,8 milyon ton olarak gerçekleştirdiği görülmektedir. 2010/11 döneminde ise AB (27) ülkelerinin ihracatının 21 milyon ton olduğu görülmüştür. 2011/12 döneminde 17,4 milyon ton seviyelerine inen ihracatını 2012/13 hasat döneminde 1,6 milyon ton arttırarak 19 milyon ton seviyelerine çıkaracağı tahmin edilmiştir.

Avustralya 2008/09 döneminde yakaladığı 13,5 milyon tonluk ihracatını, 2009/10 döneminde de kararlı şekilde sürdürmüştür ve 2010/11 döneminde ise 2,5 milyon tonluk artış ile 16 milyon tona ulaştığı gözlemlenmiştir. 2011/12 döneminde ise yaklaşık 4,5 milyon tonluk artış ile ihracat miktarı 25,2 milyon tona ulaşmış ancak 2012/13 döneminde bu değer 20,6 milyon tona gerileyeceği tahmin edilmiştir.

Arjantin'in yakaladığı önemli pazar kaybı, 2010/2011 döneminden itibaren sona ermiştir. 2011/12 döneminde ihracat miktarı yaklaşık % 57 artışla 12,6 milyon tona yükselmiştir. Bu artışı 2012/13 hasat döneminde göremeyen Arjantin'in ihracat miktarının yeniden 7,4 milyon ton düzeylerine ineceği öngörülmüştür.

Bu beş ülkenin dünya ihracatındaki toplam payları 2009/10 döneminde % 64,1'e kadar düşmüş ancak 2010/11 döneminde % 79,2 ile rekor düzeye ulaşmıştır. Ancak 2011/12 döneminden itibaren yeniden düşmüş ve 2012/13 döneminde % 68,8 düzeylerine ineceği öngörülmüştür. 2012/13 döneminde Avustralya 22,1 milyon tonluk üretiminin % 93'ünü, Arjantin 10 milyon tonluk üretiminin % 73,5'ini, ABD ise 61,8 milyon tonluk üretiminin % 46,1'ini ihraç etmektedir. Aynı dönemde 28,5 milyon tonla en çok ihracat yapan ülke ABD olup ikinci sırayı 20,6 milyon ton ile Avustralya takip etmektedir.

**Tablo 1.11. Dünya’da Buğday İthalatı Yapan 5 Büyük Ülke (Milyon Ton)**

ÜLKELER	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
<b>1.Mısır</b>	7,1	7,6	9,8	10,2	10	11,7	9,8
<b>2.Brezilya</b>	7,9	7,1	6,3	6,7	6,4	7	7,5
<b>3.Endonezya</b>	5,8	5,2	5,5	5,4	5,6	6,5	6,5
<b>4.Cezayir</b>	4,9	5,8	6,3	5,1	5,4	6,3	5,4
<b>5.Japonya</b>	5,6	5,7	4,9	5,5	5,2	5,9	6,1
<b>12.Türkiye</b>	1,8	2,2	3,6	3,3	3,1	4,4	4

**Kaynak:** Uluslararası Hububat Konseyi, 2013 <http://uhk.org.tr/>

Tablo 1.11’deki 2012/13 dönemi dünya buğday ithalatına baktığımızda Mısır 9,8 milyon tonla ilk sırada yer alırken, Cezayir 5,4 milyon tonla son sırada yer almıştır. Yine aynı dönemde Türkiye’nin ithalatı 4 milyon ton olarak tahmin edilmiştir (Uluslararası Hububat Konseyi, 2013).

## **1.2. Türkiye’ nin Tarım Politikaları**

Ülkemizde ilk defa 1932’de tarım ürünleri fiyatlarının desteklenmesi sistemine başlanmış olup, bununla birlikte desteklenen ilk ürün buğday olmuştur. Ardından, 1938-44 yılları arasında bazı sanayi bitkileri ve çeşitli tahıllar da desteklenmiştir. Desteklenen ürün sayısında 2000 yılına kadar da ciddi bir değişiklik olmamış ancak 2000’de doğrudan desteklenen ürün sayısı şeker ve buğday olmak üzere ikiye düşürülmüş ve daha sonra 2002 yılında destekleme faaliyeti tamamen ortadan kaldırılmıştır. Daha sonraları Dünya Bankası (WB) ve IMF ile yapılmış olan anlaşmalarla tarımda dünya fiyatlarının geçerli olması ve doğrudan gelir desteği ile bazı ürünlerde prim uygulamalarının devamı talep edilmiştir (Yalçınkaya N, Yalçınkaya M H ve Çılbant C, 2006).

Tarımsal üretimde ve verimde istenen başarının sağlanamamasının nedeni ülkemizdeki destekleme politikalarındaki istikrarsızlıktır. Bu yüzden Türkiye ve dünya şartlarına uygun, Türkiye’deki tarımsal yapı ve tarımsal sorunları temel alan, Dünya Ticaret Örgütü (WTO) ile ilişkilerimizi göz önünde tutan bir tarım politikası oluşturulmalı, modern ve güçlü bir tarım sektörü hedefine gidilmelidir.

Dünya’nın ve Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde üretimi yapılan buğday; gerek çok büyük üretici grubunu yakından ilgilendirmesi, gerekse bireylerin temel gıdası olan ekmeğin hammaddesini oluşturması açısından oldukça mühim bir tarımsal üründür. Üretim bakımından yaklaşık 4 milyon işletmeyi yani 15 milyon

civarında insanı, tüketim bakımındansa Türkiye'nin hemen hemen tüm nüfusunu ilgilendirmektedir. Bu nedenle, dünyada buğday üretim teknolojisindeki gelişmeler yakından takip edilerek ülkemize uyarlanmalıdır. Fakat ülkemizde çeşit çok olmasına karşın buğday ürününde uygun çeşit standardı, kalite ve verim problemleri günümüze gelindiğinde de tam olarak çözülememiştir. Ayrıca üretiminin oldukça geniş alana yayılması, kuru ortamlarda ve marjinal alanlarda bile üretimin yapılmaya devam edilmesi nedeniyle birim alandan elde edilen üretim miktarı düşmektedir.

İktisadi İşbirliği ve Kalkınma Teşkilatı (OECD) Ülke Raporu'na göre; ülkemizde yapılan bazı incelemelerden sonra, ülke ekonomisinde tarım sektörünün göreceli önemi azalmış olmasına rağmen yine de toplam istihdam ve üretimdeki yerinin diğer OECD ülkelerinden daha çok olduğu ifade edilmiştir. Türk ekonomisinde yaşanan değişim sürecinin özellikleri, 1950 ve 1960'larda benzer süreci yaşayan birçok Batı Avrupa ülkeleriyle benzerlikler göstermiştir. Aynı zamanda, ülkemizde tarım sektörünün büyüklüğü nedeniyle, makroekonomik gelişmelerin tarıma olan etkileri başka ülkelerde olduğundan daha fazla olmaktadır. Bitkisel üretimde yaşanan artışlar ise daha çok ekili alanların genişletilmesi, ikinci ürün ve nadas alanlarının daraltılması sayesinde elde edilmiştir. Avustralya seviyesinde olan ürün verimliliği ise, Avrupa'daki verim miktarlarının yarısı kadar olmuştur. Rapordaki konulardan birisi de Türk tarımının uzun süredir bir çözüm getirilmemiş bazı kurumsal ve yapısal problemlerin etkisinde olduğudur. Tarım işletmelerinin ortak özellikleri ise parçalanmış ve küçük olmaları, birçoğunun aile işletmesi şeklinde olması ve eğitime katılma oranlarının az olmasıdır.

OECD bünyesinde tarım sektörüne yönelik olarak, ülkemizin de dahil olduğu Tarım Bakanları tarafından yapılmış olan değerlendirmelere göre, Türkiye' de tarım sektörüne yapılmış olan desteğin fazla olduğu sonucuna varılarak, bu kapsamda tarım sektörüne yönelik bir reform paketi hazırlanmıştır. Bu pakette "Tarımda Yeniden Yapılandırma ve Destekleme Kurulu" kurulmasına karar verilmiştir. Bu kurul "21 Aralık 1999 ve 23913 mükerrer sayılı resmi gazetede yayınlandı, ayrıca yine aynı kurulun çalışma usulü ve esasları da 23 Şubat 2000 tarihli ve 23973 sayılı resmi gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir". Bu maksatla, tarım sektörünün desteklenmesi kapsamında finansmanın sağlanması için de bir fon oluşturularak

tarım sektöründeki bütün hizmetlerin tek elden yürütülmesini hedef alan bir kanun tasarısı hazırlanmıştır. Böylece gerek AB tarım politikalarına gerekse tarım ürünleri uluslararası ticaretinin serbestleştirilmesi yolundaki girişimlere uyum sağlanmaya çalışılmıştır.

Tarım politikasının amaçları, ülkelerin gelişmişlik seviyelerine, siyasi ve ekonomik tercihlerine göre değişmekle beraber, Türkiye'nin tarım politikalarındaki amaçları OECD ülkeleriyle benzerlikler göstermektedir. Ancak; Türkiye'nin demografik ve ekonomik gelişimi incelendiğinde, politika tercihlerinde genellikle gıda üretiminin devamlı genişleyen iç pazarı karşılaması ve tarımsal verimin artırılması şeklinde olduğu görülmüştür. Tarım politikalarındaki amaçların gerçekleşebilmesi amacıyla, esasen üretici fiyatlarının desteklenmesine yönelik tedbirler, ticari önemler, tarım girdilerine sübvansiyon verilmesi, altyapı yatırımlarına, özellikle sulama yatırımlarına fon aktarılması gibi bir dizi kararlar da eklenmektedir. Tarım politikaları ve bunlara bağlı olan dış ticaret önlemleri Türk çiftçilerinin dünya fiyat mekanizmalarının dışında tutulmasına neden olmuştur.

Tarımsal ürün grupları içerisinde buğdayın, Türkiye için önemi oldukça fazladır. Ülkelerin büyük bir bölümü de buğdayı stratejik bir ürün olarak görmekte, bu yönde politikalar tercih etmektedirler. Ülkemizin ihtiyacı olan miktarı karşılaması ve özellikle buğday üretiminin yapılması amacıyla, işletmelerin özelliklerini de dikkate alan bir destekleme politikasına gereksinim duyulmaktadır. Bu tarz destekleme politikası izlense bile, uygulanan politikalarda işletmelerin özelliklerinin ve iç pazarın talebinin dikkate alındığının söylenebilmesi güç olmuştur. Bu nedenle kaliteli buğday üretiminin desteklenmesi ve depolanarak pazara sunumu konusunda başka politikalara ihtiyaç vardır.

Türkiye'de uygulanan fiyat politikalarına baktığımızda ise, politikaların üretici gelirlerini arttırmaktan çok, üretim düzeyini koruma ve üreticiye belli bir fiyat ve pazar sağlama amacına yönelik olduğu görülmektedir (Kızılaslan, 2004).

2006 yılında kabul edilen Tarım Kanunu ile Türkiye ilk defa tarım politikalarının ne olduğunu belirten ve çerçevesini çizen bir kanuna kavuşmuş fakat bundan önce

ülkemizde, AB ülkeleri veya diğer ülkelerde olduğu gibi yasa gücünde belirlenmiş bir tarım politikası uygulanamamıştır. Dolayısı ile adı geçen uygulamanın yönetmelikleri çıkmadığından şuan bu kanunun da tam olarak uygulanabildiğini söylemek doğru değildir. Bu sebeple ülkemizde yerleşik bir tarım politikası yoktur. Türkiye’de tarım politikalarının olduğunu gösteren en önemli belge beş yıllık kalkınma planları ve programlardır. Yıllarca farklı kurum ve kuruluşların yönettiği Türk tarım politikasını üç döneme ayırarak incelemek mümkündür ve bütün dönemlerde de bu politikalar tarım kanunu ile desteklenemediğinden sadece o dönemdeki ihtiyaçları karşılamak maksadıyla yapılmış uygulamalar olarak kalmıştır.

### **1.2.1. 1980 Yılına Kadar Uygulanmış Olan Tarım Politikaları**

1929–1930 ekonomik bunalımının ülkemizde özellikle tarımsal ürün fiyatlarındaki olumsuz etkisi sebebiyle bu dönemde korumacı politikalar izlenmiştir. 1980 öncesi dönemde genellikle kullanılan araçlar; girdi sübvansiyonları ile taban fiyat ve destekleme alımları ve ucuz kredi desteklemeleri olmuştur. Aynı dönemde, sayıları yıllara göre değişmekle birlikte, birçok ürüne “pazar fiyatı desteği” verilmiştir. Pazar fiyatı desteği her dönem politika tartışmasının merkezinde yer almış ve diğer araçlara göre desteklemede daha mühim bir yere sahip olmuştur. 1960’lı yıllarda planlı kalkınma dönemine yeniden girilmesiyle beraber 1963 yılında, destekleme uygulamaları da kalkınma planları kapsamında ele alınmaya başlamıştır. Tarım sektörüne yönelik amaç ve stratejiler kalkınma planları ve yıllık programlarla belirlenmeye başlanmış olup bu planlama dönemlerinde de pazar fiyatı desteği uygulamasına devam edilmiştir. Bununla birlikte, yoğun olarak kimyevi gübrede sübvansiyon uygulanmıştır. Aynı zamanda finansman sıkıntısına çözüm üretebilmek amacıyla piyasa faizlerine göre tarıma verilen düşük faizli kredilerle çiftçi desteklenmeye çalışılmıştır.

### **1.2.2. 1980 – 2000 Yılları Arasında Uygulanan Tarım Politikaları**

1980 yılında serbest pazar ekonomisine geçişle beraber hem genel ekonomi politikaları bakımından hem de tarım politikaları bakımından dönüm noktası yaşanmış olup tarım sektörüne yönelik uygulanan politikalarda da ciddi değişiklikler yapılmıştır. Aynı dönemde, tarım piyasalarına destekleyici, koruyucu yöndeki devlet

müdahalelerinin kapsamının daraltılması öngörülerek, 1980 öncesinde yaşanan enflasyona tarımsal ürün fiyatlarının, tarımsal girdilere verilen sübvansiyonların ve düşük faizli kredilerin parasal genişleme üzerindeki etkisinin neden olduğu görüşü, devletin tarıma bakış açısının değişmesine neden olmuştur. Bu nedenle tarım sektörü enflasyonun başlıca sebepleri arasında değerlendirilmeye başlanmış ve bu kapsamda birçok ürünlerdeki pazar desteği azaltılmış, sübvansiyonlar kaldırılmış ve tarımsal kredilerdeki faizler piyasa oranlarına yaklaşmıştır. 1982 yılında “Destekleme Çerçeve Kararnamesi” çıkartılarak destekleme fiyatlarının açıklanmasında gecikmeleri önlemek ve destekleyen kuruluşların piyasaya zamanında ve etkin bir şekilde girmesini sağlamak amaçlanmıştır. Bu yüzden destekleme fiyatlarının saptanmasında “Ekonomik İşler Yüksek Koordinasyon Kurulu”, alım esaslarının saptanmasında ise “Para-Kredi Kurulu” yetkili kılınmıştır.

1980 sonrası, IV., V., VI., VII. Plan dönemlerinde tarım politikalarıyla alakalı olarak belirlenen ortak amaçlar şunlardır;

- a) Artan nüfusun beslenme gereksiniminin karşılanması,
- b) Üretimin kötü hava şartlarından asgari düzeyde etkilenmesinin sağlanması,
- c) Tarım ürünleri fiyatlarında istikrarın sağlanması,
- d) Tarım ürünlerinin işlenmesinde ve pazarlanmasında etkinliğin sağlanması,
- e) Tarım ürünleri ihraç imkanlarının geliştirilmesi,
- f) Tarımda çalışanlara yeterli ve düzenli gelir temini,
- g) Tarım sektöründe hem kooperatifleşme yoluyla hem de kamu kuruluşlarının yardımıyla örgütlenmenin sağlanması,
- h) Tarımda modern yöntemlerin uygulanması,
- ı) Tarıma dayalı sanayilere ham madde temini.

Aynı zamanda 1981’den itibaren destekleme alımlarına konu olan ürün sayısı azaltılmaya başlanmış olup, 1990 yılında 10 ürüne kadar düşürülmüş, 1991 yılında, daha önceki daralmanın aksine tam ters bir politika izlenerek, desteklenen ürün sayısı arttırılmıştır. 1992 yılında desteklenen ürün sayısı 26’ya ulaşmıştır. 5 Nisan 1994’te mali piyasalar ve döviz kuruna istikrar kazandırmak, sürdürülebilir kalkınmayı sağlamak ve yapısal reformları uygulamak için “Ekonomik Önlemler ve Uygulama Planı” yürürlüğe konmuştur. Bu planda, üretim yapan ve sübvansiyon dağıtan bir devlet yapısından, ekonomide piyasa mekanizmasının tüm kurum ve kurallarıyla

işlemesini sağlayan bir devlet yapısına geçilmesi hedeflenmiştir. 1994 yılında 5 Nisan kararları ve IMF'ye olan ulusal taahhütlerimiz çerçevesinde, destekleme modeli daha rasyonel bir yapıya kavuşturulmak amacıyla yeniden düzenlenmiştir.

1999 yılı öncesinde çoğunlukla ürün fiyatlarının dünya fiyatlarıyla uyumsuz olarak belirlenmesi sonucunda dışa karşı korumacılık önlemleri alınmıştır. Yüksek fiyatlar hem bütçe imkanlarını zorlamış hem de kaynak dağılımı ve tüketici refahını, dolayısıyla da toplumsal refahı olumsuz yönde etkilemiştir. Yüksek fiyatla, dünya piyasalarına ürün arzı mümkün olmayacağından dolayı, ihracata da sübvansiyon uygulaması zorunlu hale gelmiştir. İhracatta yaşanan tıkanıklıklar ise yine üreticileri etkilemiştir.

### **1.2.3. 2000 Yılından Günümüze Kadar Uygulanmış Olan Politikalar**

Ülkemizde 1990'ların son zamanlarına doğru uygulanan tarım politikalarında reform gereksiniminin oluşması ve Türkiye'deki iç gelişmeler kadar, üyesi bulunduğu ve birtakım taahhütler altına girdiği Uluslararası Para Fonu (IMF), Avrupa Birliği (AB) Dünya Ticaret Örgütü (WTO) ve Dünya Bankası (WB) gibi uluslararası kurum ve kuruluşların politikalarının da etkilerinin olduğu söylenebilir. 9 Aralık 1999 IMF Niyet Mektubu ve Yeniden Yapılandırma Programı, tarım politikaları bakımından yeni bir dönem olmuş ve burada tarımla alakalı şu maddeler bulunmaktadır;

- 1) Uygulanan mevcut destekleme politikaları bırakılarak yerine ufak üreticiyi hedefleyen araziye dayalı "Doğrudan Gelir Desteği Sistemine" geçiş yapılması,
- 2) Hükümet adına bazı tarımsal ürünlerde destekleme alımı yapan Tarım Satış Kooperatif ve Birliklerinin özerk yapıya kavuşturulması doğrultusunda yasa çıkartılması,
- 3) Hububat, tütün ve şekerpancarı fiyatlarının dünya fiyatları ile uyumlu olması ve zaman içinde destekleme alımlarının kaldırılması,
- 4) Hükümetin çiftçilere verdiği kredi sübvansiyonunun aşamalı olarak ortadan kaldırılması,
- 5) Gübre ve diğer girdi sübvansiyonlarının 2000 ve 2001'de nominal olarak sabit tutulması ve daha sonra tamamen kaldırılması" olarak yer almıştır.

Tarımda dışsal belirleyiciler olarak tanımlayabileceğimiz Avrupa Birliği (AB), Uluslararası Para Fonu (IMF), Dünya Bankası (WB) ve Dünya Ticaret Örgütü (WTO)'nün yönlendirmeleri 2000 yılından itibaren Türkiye'deki tarım politikalarının değişiminde oldukça etkili olmuştur.

2000 yılında hazırlanmış olan 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı (2001-2005)'nda yer alan tarım politikasının esasları da tarım reformuna uygun hazırlanarak bu planın Tarımsal Gelişme kısmında; "WTO'nun öngördüğü yükümlülüklerin yerine getirilmesi, AB Ortak Tarım Politikalarına uyumun sağlanması ve uluslararası ticaretteki gelişmelerin izlenmesi gerekliliği belirtilmiştir. Bu sebeple Plan'da; rekabet gücü yüksek ve sürdürülebilir nitelikte bir tarım sektörü için çiftçi kayıt sistemi kurulması, tarım ürünlerine yönelik sigorta sisteminin oluşturulması, tarım-sanayi işbirliği ve bütünleşmesinin sağlanması, Toprak Mahsulleri Ofisi, ÇAYKUR ve Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. etkinliğinin artırılması için yeniden yapılandırılması, Tarım Satış Kooperatifleri ve Birliklerin özzerleştirilmesi, çevreye uyumlu tarımsal kalkınma çalışmalarının desteklenmesi, genel hayvan sayımının yapılması ve hayvan ıslahı çalışmalarının sürdürülmesi gibi politika hedefleri yer almıştır".

8. Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporu'nda, "Tarım politikalarının esasları, WTO Tarım Anlaşması ve AB ile yapılan anlaşmalar sonucunda tarımın olumsuz yönde etkilenmesini önlemek amacıyla önlemler alınması, DGD'ye (Doğrudan Gelir Desteği) geçilmesi ve buna ilişkin yasal ve kurumsal düzenlemelerin yapılması gerektiği belirtilmiştir" (DPT, 2000).

2006 yılında hazırlanmış olan 9. Beş Yıllık Kalkınma Planı (2007–2011)'nda ise; Tütün ve şeker pancarı sektörlerinde piyasaların rekabetçi bir yapıya dönüştürülmesi ve piyasaların bu kapsamda düzenlenmesi ve denetlenmesi amacıyla gerekli düzenlemelerin hayata geçirildiği belirtilmiştir. Ayrıca tarımda reform çalışmaları kapsamında şeker ve tütün gibi arz fazlası ürünlerden alternatif ürünlere geçiş sağlanarak üretiminin taleple uyumlu hale getirilmesine yönelik düzenlemelerin yapıldığı anlaşılmıştır. Bununla birlikte 2001 yılından itibaren tarımsal destekleme kapsamında girdi ve destekleme alımları yoluyla verilen fiyat desteklerinden



vazgeçilerek üreticilerin doğrudan gelir desteği aracılığıyla desteklenmeye başlandığı ifade edilmektedir. Ayrıca çiftçi kayıt sistemi oluşturularak, çiftçilerin, doğrudan gelir desteği başta olmak üzere, tarımsal desteklerden faydalanabilmeleri bu sisteme kayıtlı olmalarına bağlandı; tarım satış kooperatifleri ve birliklerinin yeniden yapılandırılarak özerk hale getirildiği görülmektedir (Narin, 2012).

Sonuç olarak; ülkemizde tarıma yönelik politikalar ve kullanılan araçlar konusunda bir kararlılık görülememiştir. Tarım politikalarının ve bu kapsamdaki uygulamaların esasını fiyat ve pazar politikaları oluşturmuştur. Fakat yapılan bu uygulamaların, bu politikaların uygulanmasındaki amacın kesin bir şekilde ortaya konulmadığını göstermiştir. Uygulamalarda günün ekonomik ve siyasi kaygıları yüzünden genelde dünya piyasalarıyla uyumsuzluklar görülmüştür. Aynı zamanda uygulanan politikaların çeşitli kesimlere etkilerinin ne olduğu araştırılmamıştır. Oysaki politikaların, amaçlarına ne kadar ulaştığına dair düzenli olarak analizler yapılması gelecekteki tarım politikası kararlarına da olumlu katkı sağlayacaktır. Fakat daha sonraları başta ürün ve girdi fiyat ve pazar koşullarına müdahale olmak üzere, tarım politikalarının ekonomide yarattığı sıkıntılara son vermek amacıyla ve dünya piyasalarına uyum sağlamak için değişim sürecine girilmiş olup, tarımsal fiyat ve pazarlara yönelik devlet müdahalesi azaltılarak, özel sektör katılımının teşvik edilmesi sağlanmıştır. Bu gelişmelerde ülkemizin iç dinamikleri ile birlikte Türkiye'nin GATT' a olan taahhütleri ile AB'ye uyum kaygıları da etkili olmuştur (Erkan, 2012).

## İKİNCİ BÖLÜM

### İSRAF ÇEŞİTLERİ, İSRAFI ÖNLEME YOLLARI VE AŞIRI GIDA TÜKETİMİNİN NEDEN OLDUĞU İSRAF

Bu bölümde başlıca israf çeşitleri ve israfı önleme yolları, gıda tüketimi ve harcamaları ile dünyadaki yiyecek ve içecek tüketimi ile ilgili raporlar hakkında bilgi verilmektedir.

#### 2.1. Başlıca İsrar Çeşitleri ve İsrarfi Önleme Yolları

“İsrarfi; gereksiz yere harcanan her türlü değer, savurganlık olarak, tüketici ise; tüketen, mal ve hizmetlerden faydalanan, satın alıp kullanan, mecazi anlamda da; bitiren, mahveden” şeklinde açıklanmaktadır (Tüketiciler Birliği, 2007).

İsrarfin her türüne karşı olabilmek sürdürülebilir bir tarım ve gıda sistemi için gerekli olduğu kadar ülke ekonomisi içinde oldukça büyük bir öneme sahip olmuştur. Bu yüzden aslında sadece ekmek israfı konusunda değil, bütün israflar konusunda herkesin dikkat etmesi ve bu konularda bilinçlenmesi gerekmektedir.

##### 2.1.1. Enerji İsrarfi ve Önleme Yolları

Enerji; insan hayatı ve ekonomik gelişme açısından kesinlikle olması gereken ana unsurlardan biri olmuştur. Türkiye’de nüfusun artması, konfor standartlarının yükselmesi, teknoloji ve sanayideki ilerlemeler sayesinde enerji tüketimi de sürekli artmaktadır (TMMOB Makine Mühendisleri Odası, 2008). Bir örnek verecek olursak nüfusu hızla artan ve kalkınmakta olan ülkemizin, enerji tüketiminin hızla artması nedeniyle doğal kaynaklarımız bilinçsizce tüketilmeye başlanmıştır. Enerji tasarrufu, kullanılmakta olan enerjinin düşürülmesi ile değil, enerjinin en verimli

şekilde tüketilmesiyle mümkün olmaktadır. Enerji tasarrufu sayesinde bir taraftan tüketiciler enerji masraflarını asgari düzeylere indirmiş olacak, diğer taraftan Türkiye enerji probleminde kurtulacak ve böylece doğal kaynakların enerji üretmek amacıyla yoğun şekilde tüketilmesi azalacaktır (Tüketiciler Birliği, 2007).

Enerji verimliliğinin ve zengin imkanlara sahip olduğumuz yenilenebilir enerji kaynaklarının daha çok kullanılmasıyla yalnızca küresel iklim değişikliği politikalarına uyum sağlanmamakta ayrıca; ülkenin dış ödemeler açığı, istihdama katkısı, hane halkının harcamalarında rahatlatma ve hava kirliliğine bağlı sağlık sıkıntılarının azaltılması gibi çok çeşitli katkılar açısından da önemli olmaktadır.

Ülkemiz uzun zamandır enerji gereksinimini yeni enerji arzıyla karşılamayı hedef alan bir politika takip etmiştir. Dağıtımda, kaçaklarla birlikte % 18'e ulaşmış kayıplar ve nihai sektörlerde yer yer % 50'nin üzerine çıkabilen enerji tasarrufu imkanları göz ardı edilmiştir. Enerji ihtiyacını karşılamak amacıyla çok pahalı yatırımlar yapılmış ve diğer taraftan bu kayıplar devam ederken, enerjideki dışa bağımlılık ülkemiz adına ciddi boyutlara ulaşmıştır. Bu sebeple bundan sonra izlenmesi gereken politika “önce enerji tasarrufu için yeni yatırım yapılması, bu yatırımlarla sağlanacak tasarruflar dikkate alınarak, yeni enerji üretim tesisi planlamaları yapılması” şeklinde olmalıdır. Bundan sonra da yaşanması muhtemel enerji sıkıntısının aşılması için yapılması gereken en önemli uygulama tasarrufa yatırım yapmaktır. Enerji tasarrufu dünya ekolojisi, ülke ekonomisi ve aile bütçesi gibi geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Bu nedenle 5627 sayılı “Enerji Verimliliği Kanunu” ülkemiz için önemli bir başlangıç olmuştur (TMMOB Makine Mühendisleri Odası, 2008).

Ülkemizde konutlarda, aydınlatma ve ısıtma için kullanılan enerjinin % 35'inin israf edildiği belirtilmektedir. Evlerimizdeki her 100 liralık elektrik faturalarının 35 lirasının tasarruf edilebileceği düşünülmekte ve bu durumun ülkemiz ekonomisine yılda yaklaşık 6,6 milyar lira tasarruf getirebileceği belirtilmektedir. Ayrıca yemek pişirirken düdüklü tencere kullanılması ile de % 50-70 oranında enerji tasarrufu sağlanabileceği düşünülmektedir (www.milliyet.com.tr, 2012).

1999 yılı verilerinde, Türkiye’de elektriğin % 47’sinin bina ve hizmetler sektöründe tüketildiği belirtilmiştir. Enerji çeşitleri içerisinde elektrik enerjisinin maliyeti çok fazladır. Bu sebeple elektriğin tüketiminde gerekli hassasiyet gösterilmelidir. Enerji maliyetleriyle enerjiye olan talebin artması tekrardan enerji tasarrufunu zorunlu kılmıştır. Enerji ihtiyacının % 62’sini ithal etmek zorunda olan ve fosil yakıt kullanarak elektrik enerjisine dönüşüm sağlayan santrallerin toplam veriminin % 30 olduğu ülkemizde enerjinin verimli kullanımının önemi açıkça görülmektedir (www.eie.gov.tr, 2008).

Yapılmış olan araştırmalara göre, Türkiye’nin enerji tasarruf potansiyeli % 25 olarak belirtilmiştir. Tüketiciler yönünden bakılırsa, bu tasarruf potansiyeli evlerde % 35 olarak belirtilmiştir. Yani evlerde aydınlatma ve ısıtma işlerinde kullanılmakta olan enerjinin % 35’i israf edilmektedir (Tüketiciler Birliği, 2007).

### **2.1.2. Gıda İsrافی ve Önleme Yolları**

7 milyarı geçen dünya nüfusunun en büyük problemlerinden bir tanesi de açlık ve yetersiz beslenme sorunu olmuştur. Yılda 870 milyon kişinin yeterli beslenemediği ve milyonlarca insanın yetersiz beslenme ve açlık sebebiyle yaşamını yitirdiği dünyada, gıda israfı önemli düzeylere çıkmıştır (TMO, 2012).

Dünyada ve ülkemizde her geçen gün artan israfın boyutu, bu israfın her geçen gün daha da artması ve dünyada yaşanan kuraklıkla birlikte gıda fiyatlarındaki artış gibi olumsuz gelişmelerin yaşanması israfa daha da önem verilmesi gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Çünkü dünyada gıda israfı önemli boyutlara ulaşmış olup, FAO verilerine baktığımızda; yılda ekonomik değeri 1 trilyon ABD dolarına denk olan 1,3 milyar ton yiyecek israfa uğratılmaktadır. Dünyada gıda üretiminin 1/3’üne karşılık gelen gıda kaybı ve israfın 1/4 ’ünün önlenmesiyle birlikte yeterli beslenemeyen 842 milyon insanın gıda gereksinimi karşılanabilecektir (Yankı Dergisi, 2014: 1078).

Gelişmiş ülkelerde çöpe konulan gıdaların yaklaşık % 40’ı aslında yenilebilecek durumdadır. Bu oran, yaklaşık olarak Sahra Altı Afrika ülkelerinin yıllık toplam gıda üretimine denk olmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde ise gıdaların israf edilmesinin sebepleri gelişmiş ülkelere daha farklı nedenlere bağlıdır. Buralarda, depolama ve taşımacılık alanındaki eksiklikler sebebiyle hasadın % 40’ ı henüz tarladan tüketiciye

ulaştırılırken israfa uğramaktadır. Aynı zamanda gıda ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi aşamalarında da kayıplar ortaya çıkmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde yılda toplam 150 milyon ton buğday ziyan edilmektedir (TMO, 2012).

Dünya’da yaşanan açlık sorunu tehlikeli boyutlara ulaşmış olup, UNESCO’nun verilerinde “her 4 saniyede bir insan ve her 6 saniyede bir çocuk açlıktan ölmektedir” ifadesi yer almaktadır. Ayrıca 6 milyar insanın 1/4’ünün yani 1.200.00 insanın günlük geliri 1 doların altındadır. Bunların açlıktan kurtulması için 24 milyar dolar yeterli olmasına rağmen, insanlık bunun yerine silahlanmak için 1,5 trilyon harcama yapmaktadır. Ayrıca başka açıdan bakılırsa elindekiyle yetinmeyip başkasının rızkına el uzatarak her 4 saniyede bir insan da fazla yemekten dolayı hayatını kaybetmektedir (DİB, 2013).

Ayrıca son zamanlarda dünyamızdaki gıda fiyatlarında gerçekleşen dalgalanmalar nedeniyle, fakir ülkelerdeki gıdalara erişim zorlaşmakta hatta bazen imkansız hale gelmektedir (TMO, 2012).

Gıda israfını önlemek için alınacak bazı önlemler şunlardır;

- ✓ Yumuşayan meyveler, meyve suyu veya smoothie gibi içecekler yaparak sebzeler ise, eğer bozulmamışlarsa çorba yapılarak değerlendirilebilir.
- ✓ Tencerede kalan yemekleri atmaktansa, ertesi gün yapılabilir başka bir yemek için kullanılabilir. Ayrıca bir porsiyondan az kalan yemekler makarnalara sos, kalan sebze yemekler ise türlü yapmak için değerlendirilebilir.
- ✓ Yemek servisi, küçük porsiyonlar halinde sunulmalıdır.
- ✓ Önceden paketlenmiş belirli miktarlardaki yiyecekleri almak yerine, ihtiyaç olan kadarı alınmalı ve kiloluk paketlerdense, gerektiğinde taneyle alışveriş yapılmalıdır.
- ✓ Eğer satın alınacak gıdaların sadece bir kısmı kullanılacaksa, geri kalanı dondurulmalıdır.

### 2.1.3. Su İsrافی ve Önleme Yolları

Su; ikamesi mümkün olmayan, canlılar için önemi büyük olan bir doğal kaynaktır. Ayrıca son yıllarda, giderek artmakta olan dünya nüfusu ve böylece artan su talebinin olması nedeniyle küresel bir su krizi ortaya çıkmaktadır. Dünya nüfusu 19. yy'a oranla 3 kat artmasına karşın, su kaynaklarının kullanımının 6 kat arttığı belirtilmektedir.

Ülkemiz dünyadaki en hızlı nehirlerinden birkaçına sahip olmasına rağmen, su rezervleri açısından alt sıralarda bulunmaktadır. Ülkemizde su kaynaklarının verimli kullanılmasıyla ilgili politikaların yanlışlığı nedeniyle geleceğe dair tehditleri arttırmaktadır (Tüketiciler Birliği, 2007).

Bir ülkenin su zengini olabilmesi için kişi başına 8-10 bin m<sup>3</sup> arası su gerekmektedir fakat ülkemizde kişi başına düşen su miktarı 430 m<sup>3</sup>'tür. Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü verilerinde; Ülkemizin nüfusunun 2030'da 80 milyona ulaşması beklenmiş ve böylece birey başına 100 m<sup>3</sup> su miktarıyla, su sıkıntısı yaşayan ülke durumuna düşeceği belirtilmiştir. Ayrıca dakikada 50-100 damla arası su akıtan musluktan ayda 500 ile 750 litre arası su israf edildiği belirtilmiştir. Bununla birlikte diş fırçalama sırasında açık kalan sudan ortalama 15 litre ve yüz yıkarken ya da tıraş olurken de günde ortalama 15-35 litre su tasarrufu yapılabileceği belirtilmektedir. Ülkemizde yapılan diğer bir su israfı da tarımdaki sulama yanlışlıklarıdır. Ülkemizde kısıtlı su kaynaklarının 3/4'ü hızla artan sulama yatırımları ile yapılmaktayken, suyun tasarruflu kullanımıyla ilgili gerekli özen gösterilmemektedir (milliyet.com.tr, 2012).

Dünyadaki 80 ülkede su sıkıntısı yaşamaktadır. Dünyada 1940-1980 yıllarında su tüketimi 2 katına çıkmıştır. Nüfusun hızla artması ve bununla birlikte su kaynaklarının sabit kalması nedeniyle su ihtiyacı her zaman daha da çoğalmaktadır (www.dogailebaris.org.tr/, 2016).

Aynı zamanda UNICEF tarafından "Dünya Su Günü" nedeniyle yapılan açıklamada; Irak'taki mevcut tatlı su kaynaklarının hatalı kullanılması nedeniyle yarısının israf

edildiği ve 6 milyon Iraklı'nın temiz sudan yoksun kaldığı belirtilmiştir (www.hürriyet.com.tr, 2013).

Ülkemiz şimdilik su kıtlığı çeken ülkeler arasında yer almamaktadır. Ancak hızlı nüfus artışı, kirlenme ve yıllık yağış ortalamasının dünya ortalamasından düşük olması; mevcut kaynakların daha dikkatli kullanılmasını ve kirlenmeye karşı gerekli önlemlerin bir an önce alınması gerekliliğini ortaya koymaktadır (www.dogailebaris.org.tr, 2016).

#### **2.1.4. Kağıt İsrafı ve Önleme Yolları**

Kağıt üretmek amacıyla dünyada her yıl tüketilmekte olan orman alanı yaklaşık 40 milyon hektar olmuştur. Kağıt üretimi için tüketilmiş olan ormanların dünya ormanlarına oranı ise % 1,3'tür. Ayrıca bir ton kağıt üretimi sırasında 350-450 kwh elektrik enerjisi tüketilmektedir. Aynı zamanda bir ton kağıt üretimi sırasında 50 ton su tüketilmektedir. Ülkemiz bir yılda tükettiği kağıdın % 40'ını ithal etmektedir. Bu oran ağırlık olarak 1,5 milyon tona denk gelmektedir. Bir yılda ithal edilen kağıdın parasal değerinin ise 800 milyon doları bulduğu belirtilmektedir. Harcanan kağıt oranlarına baktığımızda ise bir iş yerinde günlük birey başına tüketilen kağıt miktarı yaklaşık 0.7 kg'dır. Bir bankada ise bu oran 0.9 kg'dır. Türkiye'de birey başına düşen temizlik kağıdı miktarı ise 2 kg'dır. Avrupa ülkelerinde ise bu oran birey başına 14 kg olarak belirtilmiştir. Türkiye'de 2004 yılında kağıt üretiminde kullanılan atık kağıt oranı % 70'dir. Bir ton kullanılmış kağıt geri kazanıldığında 16 çam ağacının kesilmesi önlenir. Bir ton kullanılmış gazete kağıdı geri kazanıldığında ise 8 çam ağacının kesilmesi önlenmektedir. Ayrıca bir büro personeli yılda 81 kg kağıdı çöpe atmaktadır (www.zaferdergisi.com, 2012).

Kağıt israfını önlemek için alınabilecek bazı önlemler şunlardır;

- ✓ Öncelikli olarak insanları çevre konusunda bilinçlendirmek gerekmektedir,
- ✓ Bununla birlikte her yere geri dönüşüm kutuları konulmalı ve fazla kağıtları buralara atmalıyız,
- ✓ Ayrıca resmi yazışmalarda kağıt yerine mail veya benzer yolları kullanmalıyız,
- ✓ Özellikle çok kağıt israfı gerektiren işlerden, haberleşmelerden ve raporlamalardan uzak durmalıyız.

## 2.2. Dünyadaki Yiyecek ve İçecek Tüketimi İle İlgili Raporlar

Bireylerin en temel gereksinimi olan gıda, aynı zamanda insanın fiziksel ve biyolojik gelişimi için gerekli bir yiyecek olduğundan; küresel yapının benimsendiği dünyadaki bütün toplumlarda, gıda maddeleri talebinin karşılanması için çalışmalar yapıldığı bilinmektedir.

2000’li yıllardan sonra dünya gıda arzı ve talebinde hızlı ve sürekli bir değişim yaşanmıştır. Bu değişimin esas nedenleri ise; nüfus artışı, iklim değişikliği, doğal nedenler, gıda ürünlerinin alternatif kullanım alanlarının (biyo-yakıt gibi) gelişmesi, enerji kaynakları ve girdi kaynaklarındaki fiyat artışları şeklinde sıralayabiliriz. Diğer taraftan, Asya bölgelerinde bazı ülkelerin kalkınma hızlarındaki yükseliş ve gıda tüketimindeki değişim de dünya gıda talebini farklılaştırmıştır. Ayrıca yükselmekte olan gıda fiyatlarıyla bu alandaki yatırımların tarım ve gıdaya olan yönelimini sağlamıştır.

Ülkemizdeki gıda sanayinin durumuna baktığımızda, tarımsal hammadde varlığı ve çeşitliliği açısından dışa bağımlı olmayan bir potansiyele sahibiz ancak; genç ve artan nüfus yoğunluğu ile ülkemizde hem üretim hem de tüketim sürekli yükseliş göstermektedir. Türk gıda sanayisi üretim potansiyeli ve ülkemizdeki var olan tarımsal ürün çeşitliliği nedeniyle önemli ihracat olanaklarına sahiptir. Dünyada sulanabilir alanlar sınırdayken, Türkiye’de bu bakımdan hala kullanılmayan arazi toprağı bulunmaktadır. Ciddi yatırımlardan biri olan GAP ile sulanabilir arazi varlığı önemli derecede çoğalacaktır.

Türk halkının beslenmesine baktığımızda ülkemizde ana besin olarak ekmek ve diğer tahıl ürünlerinin yer aldığını görmekteyiz. Ayrıca ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden günlük enerjinin yaklaşık olarak % 50’ si sağlanmaktadır. Birkaç yıldır devam eden besin tüketim eğilimine baktığımızda şeker, yumurta ve kurubaklagil tüketiminin arttığı; ekmek, et, yoğurt, süt, taze meyve ve sebze tüketiminin ise düştüğü görülmüştür. Genellikle toplamda yağ tüketiminde ciddi değişiklik görülmemesine rağmen bitkisel sıvı yağ tüketiminin katı yağ tüketimine oranla yükseldiği görülmektedir. Toplumun bir kısmında ise ev halkının gıda güvensizliği ve hayvansal gıdaların az oranda tüketilmesi nedeniyle mikro ve makro gıda öğeleri noksanlığı



görülmüştür. Diğer taraftan FAO verilerine baktığımızda ise, ülkemizde birey başına günlük olarak enerji almamıza yeterli gıda arzı mevcuttur.

Ülkemizde, besin öğeleri ve enerji açısından beslenmemize baktığımızda enerjiyi yeterli düzeyde tüketmeyen aile oranının düşük olduğu görülmektedir. Ayrıca birey başına toplam protein tüketimi yeterli seviyede olup, proteinin çoğunluğu bitkisel kaynaklı olmuştur.

1994 yılında yapılan “Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırması”nın, bölgesel gıda tüketimi analizi sonuçları şöyledir:

- ✓ En düşük balık tüketimi Güneydoğu Anadolu bölgesinde, en yüksek tüketim ise Karadeniz bölgesinde,
- ✓ Kümes hayvanı tüketiminin koyun ve kuzu eti tüketiminden fazla olduğu tek yer Ege bölgesi,
- ✓ Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde balık ve kümes hayvanının tüketim yüzde oranları eşit,
- ✓ Ege bölgesinde en yüksek meyve tüketimi,
- ✓ Güneydoğu Anadolu bölgesinde yoğurt tüketimi süt tüketiminden daha fazla
- ✓ Doğu Anadolu ve Güneydoğu bölgelerinde sıcak içeceklerin tüketimi (özellikle çay) kola tüketiminden daha fazla,
- ✓ Akdeniz bölgesinde en yüksek kola tüketimi,
- ✓ Ayrıca tüm bölgelerde meyve suyu tüketiminin sıcak içecek tüketiminden az olduğu anlaşılmıştır.

Ülke genelinde ise, tahıl ve tahıl ürünlerinin tüketimi sıralamada birinci olup, ikinci sırada ise sebze tüketimi yer almaktadır. Ülkemizde protein bakımından çok önemli gıda maddesi olmasına rağmen et ve et ürünlerinin tüketim yüzdesi diğer gıda gruplarının tüketim yüzdeleri içinde sadece % 3 oranındadır.

Bazı ürünlerin tüketiminde bölgelerin yapısına göre şu çeşitlilikler de görülmüştür: Ege Bölgesi'nde meyveler, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde tahıl ve tahıl ürünleri, Marmara ve İç Anadolu bölgelerinde ise içecekler daha çok tüketilmektedir (Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, 2001).

Ülkemizde net gelir seviyesinin yükselişleriyle birlikte, tüketicilerin tüketim talepleri hazır yiyecekler ile dondurulmuş, paketlenmiş ve işlenmiş gıdalara doğru kaymıştır. Bu durumun nedeni çalışan kadın sayısının artmış olmasındandır. Aynı zamanda ülkemiz yeme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olan unlu mamuller tüketiminde dünyada da ilk sıralarda yer almaktadır. Yükselen gelir seviyesiyle beraber paketlenmiş ekmek tüketimi artış göstermekte ve ayrıca çok tahıllı ve özel yapım gibi farklı ekmek çeşitlerine yönelik talepler geleneksel unlu mamullere kıyasla kar marjının daha yüksek olduğu bu alanlarda önemli fırsatlar sunmaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlık Yatırım Destek ve Tanıtım Ajansı, 2010).

Ekonomimizin temellerinden birisi olan gıda ve içecek sanayi; ihracat ve dış ticareti karşılama oranı, üretim değeri ve istihdama sağladığı katkılar sebebiyle ülke ekonomisi bakımından mühim bir yerdedir. 2012 yılında ülkemizde ihracat toplamının yaklaşık % 10'nunu gıda ürünleri ve içecek, tarım ve hayvancılık ile balıkçılık sektörlerinde gerçekleşen üretim oluşturmuştur. Sanayi Genel Müdürlüğü verilerinde ise; aynı yıl gıda ve içecek ihracatı 9,5 milyar \$ iken, ithalat 5,1 milyar \$ düzeyinde olarak belirtilmiştir. Aynı zamanda, 2012'de gıda ve içecek sanayi dış ticaret karşılama oranının % 186,2 gibi yüksek bir miktarda gerçekleştiği belirtilmiştir. Aynı yılda ülkemizin genel çerçevede dış ticareti karşılama oranı ise % 64 olmuştur. 2012 yılı ihracat ithalat dengesine baktığımızda ise, ortaya çıkan 4,4 milyar dolarlık artı değerle birlikte gıda ve içecek sanayinin cari açık sorununa çözüm bulabileceği ifade edilmiştir.

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu 2013 sonuçlarına baktığımızda; 2012 yılı verilerine göre gıda sektörü 279 milyon 34 bin TL ile gayri safi yurtiçi hasılanın (GSYİH) % 19,7'sini oluşturmaktadır. SGK verilerinde ise 2012'de, gıda sektöründe 40 bin 377 adet ve içecek sektöründe 607 adet faaliyet gösteren işletme bulunmaktadır. Gıda sektöründe 2009'da 338 bin 852 kişi çalışırken, 2012' de % 20 yükselişle 406 bin 91 kişiye istihdam sağlanmıştır. İçecek sektöründe istihdam edilenlerin sayısı 10 bin 643 olup, 2012'de % 19'lük bir yükselişle 12 bin 695'e ulaşmıştır.

Türkiye'deki ekonomik yapıyla benzer şekilde, Avrupa Birliği'nde de sektörler arasında devamlı ilk 3 sırada bulunan gıda ve içecek sanayinin ekonomik gelişme ve büyümede ciddi bir yeri bulunmaktadır. 2011 yılında gıda sektörü 1 milyon 17 € GSYİH ile toplam hasılanın % 6,8'ini oluşturmaktadır. 287 bin işletmenin faaliyette bulunduğu sektörde 4,25 milyon kişiye istihdam sağlanmaktadır. Aynı yıl sektörün ihracatı 76,2 milyar €, ithalatı ise 63,0 milyar €'dur. Dış ticaret dengesi 13,2 milyar €'dur. Gıda sektörü hasılasının % 49,3'ünü, istihdamının % 63,4'ünü ve işletmelerin % 99,1'ini KOBİ'ler oluşturmuştur (www.fooddrinkeurope.eu, 2013).

Avrupa Birliği'nde gıda sektörünün en büyük olduğu ülkeler ise; İngiltere, Almanya, Fransa, İspanya ve İtalya gibi ülkelerdir. Bu ülkelerde gıda sektörü toplam GSYH'nin % 5-8'i arasındadır. Gelişmiş AB üyesi ülkelerinin yanında diğer üye ülkelerde de gıdanın, sektörel manada gelişmiş olduğu ifade edilmiştir. Gıda sektörünün toplam GSYİH içindeki oranı Polonya'da % 14,0, İrlanda'da % 13,9 ve Bulgaristan'da % 13,0 olarak belirtilmiştir. En çok işletme 30 bin ile İspanya'dadır. İşletme başına düşen çalışan sayısı 92 kişiyle en yüksek Almanya'da, en düşük ise 15 kişi ile Macaristan'da olup, ülkemizde bu sayı 10 olarak belirtilmiştir. Bu sayıya göre ülkemiz AB üyesi ülkelerin özellikle Fransa, İngiltere ve Almanya gibi gelişmiş ülkelerin oldukça gerisinde kalmıştır. Türkiye hala gıda işleme sektöründe küçük ve orta büyüklükteki işletme yapısını sürdürerek, az sayıda da olsa büyük, modern teknik ve teknolojiden yararlanan, uluslararası ölçekte faaliyette bulunan işletmelerle sektörel gelişimin liderliğini yürütmektedir. Ayrıca Türkiye'deki küçük işletme yapısı da gıda sektöründe bulunmaktadır.

Gıda sektörünün gelişmesinde gıda ürünleri talebinin önemi büyük olmakla birlikte en fazla ticaretin yapıldığı AB ülkeleri ortalamasında, hane halkı harcamalarında gıda ve içecek harcamalarının payı % 14,5 olarak belirtilmiştir. Ülkeler arasında farklılıklar gösteren bu oran; Litvanya ve Romanya gibi ülkelerde % 30-32 arasındayken, en düşük yüzde olan % 12 oranıyla Lüksemburg'dadır. Fransa, Almanya, İtalya ve İngiltere gibi gelişmiş ülkelerde ise oran % 10-15 arasında olmaktadır. TÜİK'in yapmış olduğu hane halkı tüketim harcamaları araştırmasına baktığımızda; ülkemizde 2007'de % 23,8 olan gıda ve içecek harcamalarının toplam harcamalar içindeki payı, 2010'da % 22 ve 2011'de ise % 21 olarak ifade edilmiştir.

Bu oranın % 17,6 ile en düşük İstanbul'da, % 29,7 ile en yüksek Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi'nde olduğu belirlenmiştir (www.dünyagıda.com.tr, 2011).

Dünya nüfusunun sürekli artan talebini karşılamak için son yıllarda 2 katına çıkan gıda arzının gelecek yıllarda da bir kez daha 2 kat artış göstereceğinin tahmin edildiği belirtilmektedir. Bu yükselişle beraber hayvancılığa ve bitkisel üretime ayrılan alanlar giderek azalacak ve niteliklerini yitirecektir görüşü hakim olmuştur. Ayrıca nüfus artış hızının (% 1.7) devam etmesi halinde, dünya nüfusunun 2027 yılında 10 milyara, 2060 yılında ise 20 milyara ulaşması beklendiği belirtilerek, dünya nüfusunun bu hızla artmaya devam etmesi halinde besin kaynakları, enerji ve diğer doğal kaynakların daha ne kadar yeterli olabileceğinin kuşkulu olduğu belirtilmiştir (Dölekoğlu ve Yurdakul, 2004).

### **2.3. Gıda Tüketimi ve Harcamaları**

Türkiye genelinde toplam tüketim harcamaları içerisinde "gıda" tüketim harcamaları 2003-2008 yıllarında % 27.5' ten % 22.6' ya düşmüş olup, gıda harcamaları kategorisinde ise "ekmek ve tahıl" harcamaları % 22.3 ile ilk sırada yer almaktadır. Bunu sırasıyla % 17.2 ile "et ve et ürünleri" ve % 15.7 ile "sebzeler" takip etmektedir. Bu ürünlerin gelir esnekliklerine baktığımızda ise; gelir esnekliği en yüksek olan ürün kategorisi "et ve et ürünleri" iken en düşük olanı "ekmektir". (Akbay ve Bilgiç, 2011).

Gıda harcamaları hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde hane halkının refah seviyesini belirlemektedir. Özellikle gelişmiş ülkelerde ekonomik refah seviyesini ve gıda yardım programlarının etkinliğini ölçmek için kullanılmaktadır.

**Tablo 2.1.** 2003-2008 Yılları Arasında Tüketim Harcamalarında Meydana Gelen Değişimler (%)

Harcama Grubu	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>KIRSAL</b>						
Gıda ve Alkolsüz İçecekler	36.4	35.4	32.6	31.2	31.3	30.7
<b>KENTSEL</b>						
Gıda ve Alkolsüz İçecekler	24.1	23.1	21.9	22.3	21.6	20.5
<b>TÜRKİYE</b>						
Gıda ve Alkolsüz İçecekler	27.5	26.4	24.9	24.8	23.6	22.6

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2011 <http://www.tuik.gov.tr>

Yukarıdaki Tablo 2.1’de görüldüğü üzere, gıda ve alkolsüz içecekler harcama oranlarında 2003 ve 2008 yılları arasında değişimler olmuştur. Türkiye genelinde 2003 yılında % 27.5 oranında iken, giderek azalma eğilimini devam ettirerek 2008’de bu oran % 22.6’ya gerilemiştir. Kırsal ve kentsel alanlarda da benzer eğilimler gerçekleşmiş olup, kırsal alanda bu oran 2003 yılında % 36.4 iken, 2008 yılında % 30.7 olmuştur. Kentsel alanda bu oranlar sırasıyla % 24.1 ve % 20.5’dir.

Ülkemizdeki tüm nüfusu karakterize edebilecek tek bir yiyecek ya da gıda grubu kategorisi olmamakla birlikte Türkiye genelinde "tahıl ve tahıl ürünlerinin" tüketimi en yaygın tüketilen ürün grubunu oluşturmaktadır. Ülkemizin tüketim kültüründe birinci sırada olan "tahıl ve tahıl ürünleri" tüketimini ikinci sırada "sebze" tüketimi takip etmektedir. Türkiye’de 2003-2006 yılları arasında gıda tüketim alışkanlıkları en fazla oranda tahıl ürünleri, beyaz et, süt ürünleri, sebze ve meyve tercihlerinden oluşmaktadır (Aydın, 2011).

**Tablo 2.2.** 2003-2008 Yılları Arasında Bazı Gıda Harcama Oranlarında Meydana Gelen Değişimler (%)

Harcama Grupları	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>KIRSAL</b>						
Ekmek	9.92	9.56	8.66	9.44	9.61	11.49
Diğer Tahıl Ürünleri	13.14	12.31	12.32	10.30	11.17	10.71
Et ve Et Ürünleri	15.48	16.81	17.15	20.26	17.48	16.20
Diğer Gıda Ürünleri	3.33	3.22	3.00	2.88	3.52	3.27
<b>KENTSEL</b>						
Ekmek	15.51	13.35	12.06	12.07	12.62	13.98
Diğer Tahıl Ürünleri	7.61	7.53	7.91	7.23	7.85	8.39
Et ve Et Ürünleri	17.98	20.08	19.54	22.97	19.03	17.60
Diğer Gıda Ürünleri	3.67	3.63	3.39	3.07	3.53	3.41
<b>TÜRKİYE</b>						
Ekmek	13.85	12.18	10.97	11.25	11.68	13.23
Diğer Tahıl Ürünleri	9.26	9.00	9.33	8.19	8.88	9.09
Et ve Et Ürünleri	17.24	19.07	18.77	22.13	18.55	17.18
Diğer Gıda Ürünleri	3.57	3.50	3.27	3.01	3.53	3.37

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2011 <http://www.tuik.gov.tr> (Diğer Gıda Ürünleri, soslar, baharatlar ve yumurtayı içermektedir).

Tablo 2.2’de 2003-2008 yılları arasında hane halklarının toplam gıda harcamaları içindeki “et ve et ürünleri” harcamaları % 17.24 ile ilk sırada yer alırken, ekme harcamaları oranı % 13.85 olmuştur. Diğer tahıl oranları % 9.26, diğer gıda ürünleri de % 3.57 olmuştur. 2008 yılında ise bu oranlar şöyledir; ekme harcamaları % 13.23, diğer tahıl ürünleri % 9.09, et ve et ürünleri % 17.18 ve diğer gıda ürünleri ise % 3.37’dir.

**Tablo 2.3.** Bazı Yıllara Göre Türkiye’de Temel Gıdaların Tüketimi

	1960	1970	1980	1990	2000	2003	Değişim(%) 1960-2003
<b>Tahıl Ürünleri</b>	208,9	211,3	222	237,3	215,7	217,5	4,1
<b>Sebzeler</b>	145,1	162,8	181,9	199,9	233	230,5	58,9
<b>Meyveler</b>	127	137,8	129	110,8	108	107,6	-15,3
<b>Süt Ürünleri</b>	174,7	157,2	167,3	135,7	116,9	122,3	-30
<b>Kırmızı Et</b>	14,3	12,8	9,3	13	10,8	8,5	-40,6
<b>Beyaz Et</b>	2,3	2,9	5,4	7,2	9,7	12,1	426,1
<b>Deniz Ürünleri</b>	2,4	4,6	7	5,8	7,1	7,2	200

**Kaynak:** Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (GTO), 2006 <http://kosbed.kocaeli.edu.tr/>

Tablo 2.3’deki Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün (GTO) verileri incelendiğinde; 1960-2003 yıllarında bazı temel yiyecek kategorilerinin tüketim eğilimlerine göre son 40 yılda tahıl ve tahıl ürünleri tüketiminde toplam % 4,1, sebzelerde % 58,9 beyaz et tüketiminde % 426,1 deniz ürünleri tüketiminde % 200 artış olurken kırmızı et tüketiminde % 40,6 meyve tüketiminde % 15,3 düşüş gerçekleşmiştir. En çok düşüşün yaşandığı gıda grupları kırmızı et ve süt ürünlerinde olmuştur. Türkiye’de hangi gıdanın ne sıklıkta tüketildiği kişilerin özgür iradeleri sonucu kişisel tercihlerinden ziyade içinde bulunulan sosyo-ekonomik, demografik ve kültürel çevrenin etkisiyle de oluşmaktadır.

**Tablo 2.4.** 2002-2013 Yılları Arasında Toplam Hane Halkı Sayılarıyla Birlikte Gıda ve Alkolsüz İçeceklerde Tüketim Harcamalarının Dağılımı

Yıllar	Hane halkı Sayısı	Gıda ve Alkolsüz İçecekler	Hane halkı Sayısı	Gıda ve Alkolsüz İçecekler	Hane halkı Sayısı	Gıda ve Alkolsüz İçecekler
	KIR		KENT		TÜRKİYE	
2002	6 353 315	32,5	10 093 330	23,9	16 446 645	26,7
2003	6 057 632	36,4	10 686 864	24,1	16 744 495	27,5
2004	6 168 082	35,4	10 928 455	23,1	17 096 537	26,4
2005	6 240 698	32,6	11 308 321	21,9	17 549 020	24,9
2006	6 291 550	31,2	11 398 002	22,3	17 689 552	24,8
2007	4 866 338	31,3	12 471 556	21,6	17 337 894	23,6
2008	5 193 391	30,7	12 600 847	20,5	17 794 238	22,6
2009	5 276 908	33,9	13 150 414	20,3	18 427 322	23,0
2010	5 610 851	28,6	13 197 321	19,8	18 808 172	21,9
2011	5 767 628	28,0	13 544 009	18,7	19 311 637	20,7
2012	6 152 995	26,1	13 898 459	17,7	20 051 454	19,6
2013	6 082 528	27,2	14 393 881	17,8	20 476 409	19,9

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2014 <http://www.tuik.gov.tr>

Yukarıdaki Tablo 2.4.'te TÜİK verilerine göre; 2002-2013 yılları arasında hane halklarının kırsal, kentsel ve Türkiye genelindeki gıda ve alkolsüz içecek tüketim harcamalarının oranları belirtilmiştir. Bu oranlara göre; Türkiye genelinde 2002 yılında % 26,7 olan bu oran 2013 yılında azalarak % 19,9 olmuştur.

Ülkemiz beslenme şekli bakımından hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin problemlerini bir arada yansıtan bir görüntüye sahip olup, önceden de belirttiğimiz gibi ülkemizde halkın beslenme durumu bölgelere, sosyo-ekonomik düzeye, mevsimlere, kentsel ve kırsal yerleşim yerlerine göre ciddi değişiklikler göstermektedir. Bu durumun ana nedenlerinden birinin de gelir dağılımındaki dengesizlikler olduğu belirtilmektedir.

Kısacası ülkemizde hanelerin gıda tercihleri ve tüketim biçimleri içinde buldukları sosyo-ekonomik ve demografik şartlar ile çok yakından ilişkilidir (Aydın, 2011).



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### EKMEK ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE İSRAFI

Bu bölümde ekmek çeşitleri, ekmeğin tarihçesi, ekmek israfı ve nerelerde israf yapıldığı hakkında bilgi verilmektedir.

#### 3.1. Ekmek ve Ekmek Tüketimi

Türkçe kökenli bir kelime olan “ekmek” sofralarımızın vazgeçilmez yiyeceği olup, asıl adı “etmek”tir. Ekmeğe Almanca da brot, Fransızca da pain (m), İngiliz dilinde ise bread adı verilmiştir (Bursa Büyükşehir Belediyesi, 2011). Ekmek ile ilgili yapılan çeşitli tanımlar ise şöyledir; “buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya bazen şeker, enzimler, vital gluten, malt unu ve izin verilmiş katkı maddeleri eklenerek karışımın yöntemine göre yoğurulması, şekillendirilmesi ve fermantasyona bırakılarak en son pişirilmesiyle yapılmış olan bir gıda maddesi” şeklinde tarif edilmektedir (Irmak ve Cebeci, 2016).

Ekmek çeşitlerinin yapımında gerekli olan tahıl tüketimine baktığımızda; 18 Akdeniz ülkesi arasında Fas, Mısır ve Cezayir’den sonra 4. sırada yer alan Türkiye’de yılda kişi başına 218,42 kg tahıl tüketilmektedir ve ayrıca dünyada tahılların ortalama tüketimi ise 155,3 kg/kişi/ yıl’dır. 6 Akdeniz ülkesi bu değerlerin altındayken 12 Akdeniz ülkesinin toplam tahıl tüketimi dünya ortalamalarının üzerinde yer almaktadır. Ayrıca Akdeniz ülkelerinde, ülke halkının geleneksel yeme alışkanlıklarına göre tahılların tüketim şekilleri ve miktarları değişmekle beraber en çok tüketilen tahıl ürünü buğdaydan elde edilen ekmek olmuştur (Kuter, 2011).

Ekmek insanlar açısından dayanışmayı, hayatta kalmayı ve çalışma hayatını içinde bulunduran, bir simge haline gelmiştir. Ekmek yapımında öncelikle un, un için ise buğday tarım ürününün yetiştirilip toplanması gerekmektedir. Buğday, muhafaza şartlarına uygun en önemli tarım ürünü olduğundan her mevsim kullanılabilir mümkün olmaktadır (Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, 2012).

21-23 Mayıs 2008 tarihlerinde Erzurum'da düzenlenen 10. Gıda Kongresi'nde "Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü" adlı çalışmada; Akdeniz ülkelerinde yıllık birey başına tüketilen ekmek miktarlarının genelde 55-75 kg arasında değiştiği belirtilirken, Türkiye ile Fas'ta ekmek tüketiminin diğer Akdeniz ülkelerinin epeyce üstünde olduğu ifade edilmiştir. Fas'ta kişi başına yıllık ekmek tüketimi 210,44 kg olarak belirtilmektedir. Türkiye ise yıllık kişi başına ortalama 210 kg ekmek tüketimi ile dünya ve Akdeniz ülkelerinde en fazla ekmek tüketen ülkeler arasında yer almaktadır.

İnsan beslenmesinde, günlük enerjinin % 44'ü yalnızca ekmekten sağlanmakla birlikte % 58'i ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden sağlanmaktadır. Ayrıca Türkiye'de birey başına günlük olarak 330 gr civarında ekmek tüketilmektedir. Üretilen ekmeğin % 90'ı satın alınmakta olup, bu kadar çok tüketilmekte olan ekmeğin doyurucu meziyetlerinden de en yüksek seviyede yararlanılması gerekmektedir (Kavak, 2010). Aynı zamanda ekmek, vitaminlerin yanı sıra demir, magnezyum, selenyum ve çinko gibi elementleri de içermesi nedeniyle beslenmemizde önemli yer tutmaktadır (Uğural, 2013).

Ayrıca ekmek ulaşılması kolay ve ucuz bir gıda olması, besin değeri yüksek, doyurucu, nötr bir tat ve aroması sebebiyle birlikte yendiği gıdanın tat ve aromasını değiştirmemesi gibi üstün meziyetleri olan bir gıda ürünüdür.

Günlük besin tüketimi içerisinde önemli bir yer tutan ve Türk halkının vazgeçilmez temel besin kaynağını oluşturan ekmek aynı zamanda, üretim teknolojisi bakımından basit ve kolay saklanabilen bir üründür. Ekmek tüketimi bireylerin alışkanlıklarına, yaşına, mesleğine ve bulunduğu yöreye göre değişebileceği gibi, sosyo-ekonomik

gelişimi az olan yerlerde ekmeğin tüketimi daha da fazla olmaktadır (Kızılaslan ve Adıgüzel, 2013:59-69).

Ülkemizde birey başına ekmeğin tüketimi 330 gr civarında olduğu düşünülürse, bir kişi günde ortalama olarak 2'ye yakın ekmeğin tüketmiş olmaktadır. Bu nedenle Türkiye'de ekmeğin tüketimi, ciddi bir katma değere ve istihdam hacmine sahip olmuştur (Demir ve Kartal, 2012:60).

Dünyada ekmeğin tüketimine baktığımızda birey başına günlük olarak ekmeğin tüketimi Afrika Ülkeleri'nde 28.30 gr ile Orta Doğu Ülkeleri'nde ise 323.00 gr arasında değişmektedir. Ayrıca birey başına günlük ekmeğin tüketiminin Avrupa ülkelerinde ise 175.80 gr olduğu belirtilmektedir (www.who.int/foodsafety/chem, 2013). 2008 yılında ülkemize baktığımızda; kişi başına günlük ekmeğin tüketiminin 331.00 gr olduğu, 2012 yılında ise 319.00 gr'a düştüğü belirtilmiştir (TMO, 2013). Toplumlar arasında yaşanan ekmeğin tüketimindeki bu farklılıkların, yukarıda da belirtildiği gibi tüketim alışkanlıklarındaki değişimlerden ziyade, ekonomik koşulların etkisiyle de olabileceği düşünülmektedir (Ünal, 1991).

Ekmeğin israfının ise gerek üretim gerekse tüketim aşamalarında olduğu görülmekte olup, ekmeğin tüketilmeden çöpe atılması veya amacı dışında örneğin hayvan yemi olarak kullanılması ekmeğin israfı olarak görülmektedir. Yani söz konusu olan israf ekmeğin tüketim sürecinin her aşamasında olabilmektedir (TMO, 2008).

### **3.1.1. Ekmeğin Çeşitleri ve Yapılan Araştırmalar**

Ülkemizdeki ekmeğin çeşitlerine baktığımızda gelişen teknolojik alt yapıya ve çeşitlenmeye rağmen beyaz ekmeğin, hala tüketimde birinciliğini korumakta olup, ikinci sırada yer alan ve tüketimi hızla artmaya başlayan başka bir ekmeğin çeşidi de, çavdar ekmeği olmuştur. Bunlardan farklı olarak tam buğday ekmeğinin tüketiminin de son birkaç yılda artmaya başladığı görülmüştür.

Konya ilinde yapılan bir anket çalışmasının sonuçlarına göre; beyaz ekmekten farklı olarak diğer ekmeğin çeşitlerini tüketenlerin çoğunluğunun bayanlar olduğu, erkeklerinse genelde daha çok beyaz ekmeğin tercih ettikleri anlaşılmıştır. Ayrıca aynı

anketteki diğer sonuçlara göre; genç nüfusun da beyaz ekmek dışında diğer ekmek çeşitlerini tercih ettikleri kanısına varılmıştır. Aynı çalışmadaki bir başka sonuca göre; eğitim durumlarının lise ve üstü olduğu belirtilen bireylerin daha çok beyaz ekmek dışında diğer ekmek çeşitlerini tükettikleri ortaya çıkmıştır. Kısacası bu sonuca göre; bireylerin eğitim durumları yükseldikçe, diğer ekmek çeşitlerini tüketme konusunda daha bilinçli oldukları ortaya çıkmaktadır.

Aynı ankete katılan tüketicilerin % 34'ü ekmeği satın aldıkları yeri, ulaşımı kolay olması nedeniyle tercih ettiklerini ifade etmişler. Bununla birlikte bireylerin % 23'ü ekmek çeşidinin çok olması nedenini ve % 17'si ise ekmeklerin temiz olması gibi nedenlerin olduğunu belirtmişlerdir. % 1 ile en son sırada yer alan neden ise ekmeklerin ucuz olması olmuştur. Aynı zamanda ankette; fiyat politikasının beyaz ekmek tüketen bireylerle diğer ekmek çeşitlerini tüketen bireyler arasında farklı olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuca göre; beyaz ekmek dışında diğer ekmek çeşitlerini de tükettiklerini söyleyen tüketicilerin kaliteye daha fazla önem verdikleri, ulaşımı yakın, taze ve temiz ekmeklerin birlikte olduğu mekanları tercih ettikleri belirtilmiştir (Demir ve Kartal, 2012:60).

Tekirdağ'da 152 tüketiciye yapılan anket çalışmasında ise; bireylerin % 78'inin beyaz buğday unu ekmeği, % 14'ünün pide, % 7'sinin kepekli ekmek ve % 1'inin ise çavdarlı ekmek tükettikleri belirlenmiş ve bu durumun bireylerin sağlık durumları, damak zevki, alışkanlıkları ve tercihleri ile ilgisi olduğu düşünülmektedir (Tanık, 2006).

### **3.1.2. Ekmeğin Tarihçesi**

İnsanlığın kullandığı en eski teknolojilerden biri olan ekmek üretim teknolojisi, geçmişten günümüze kadar yeni araç-gereç ve malzemelerin de icadıyla birlikte etkili ve sürekli olarak gelişmiştir. Ekmeğin Eski Mısır, Roma, Eski Yunan ve Babil'de insan beslenmesinin önemli bir parçası olduğu düşünülmekteydi. Yaklaşık olarak 8 bin yıldır Anadolu'da ekmek üretimi yapılmış ve yeni araç-gereç ile malzemelerin bulunmasıyla birlikte, bu zamana kadar insanoğlu ekmek üretim teknolojisini geliştirmiştir (Kızılaslan ve Adıgüzel, 2013).

Türkiye’de ve tüm dünyada, ekmek ve tahıl ürünleri beslenmede ön sırada yer almaktadır. Ekmeğin tüketimi, sosyal koşullara ve ekonomik duruma göre değişiklik gösterse bile ileriki zamanlarda da önemini devam ettireceği düşünülmektedir. Yapılan kazılarda da M.Ö. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılığın yapıldığı görülmüştür. Buna göre Babillilerin, M.Ö. 4000 yıllarında fırınlarda ekmek pişirdiklerini gösteren araştırmalar bulunmaktadır. M.Ö. 1800 yıllarında mayalı ekmek, Eski Mısırlılar zamanında bir fırıncının, bir parçasını unutarak yoğurmadan ardından gelen hamura eklemesi ile rastlantı sonucu ortaya çıkardığı bir yöntemle oluşturduğu hamurun gözenekli olduğunu böylece ekmeğin daha kolay sindirildiğini ayrıca lezzetli olduğunu görmesi üzerine ortaya çıkmıştır (www.ekmekisrafetme.com, 2015). MÖ. 2600 yıllarında ise Eski Mısırlılar, buğday unu ve su karışımından ortaya çıkan hamura maya eklediklerinde ekmeğin daha kabarık, daha yumuşak olduğunu fark etmişlerdir. Soylular ile zenginlerin rağbet gösterdiği bu mayalı ekmekler çok fazla değer kazanarak, Eski Mısır da bu ekmekler değerinden dolayı para yerine bile kullanılmıştır (Tanık, 2006).

İlk olarak M.Ö 25. yüzyılda hamura şekil verme fikrine rastlanan Mısır’da elekten geçirilen unlarla yapılan hamurlar toprak kaplarda yoğrulup, sıvı bir kıvama getirilerek önceden ısıtılmış kalıpların içine akıtılmıştı. Bu kalıplar ağız kısımlarına doğru iyice genişleyerek piramitlere benzemişlerdir. Bu yüzden Mısır hiyeroglifindeki T harfi hem piramitleri hem de ekmek yapımını temsil etmektedir.

Ekmeğin zenginleştirilmesinden haberdar olan Mısır halkı ekmeğe; hurma ve bal gibi maddeler eklemişlerdir. Ekmek yapma işi Eski Mısır'dan Akdeniz ülkelerine doğru yayılmıştır. M.Ö. 8. yy’da Eski Yunanlılar ekmek yapım tekniğini Mısırlılardan görmüşlerdir. Sonraları Romalılar döneminde ekmekçilik oldukça gelişerek büyük ticari fırınlar yapılmaya başlanmıştır (Tamer vd, 2011). İlerleyen zamanlarda Orta Avrupa' ya ve Avrupa'nın diğer ülkelerine ekmek yapma işi güneyden yayılmıştır. Mısır'dan Roma'ya ve ardından Batı Avrupa'ya yayılmış olan mayalı ekmek, son yüzyıllarda neredeyse tüm ülkelerde sofralardaki yerini bulmuştur.

Ekmek yapımı için çavdar ve diğer tahıllardan faydalanmaya daha sonraları başlanmıştır. Fakat buğdaydan evvel çavdar gibi başka tahıl ürünlerini kullanan

Avrupalılar, 15. yy 'da buğdayla beyaz ekmeğe üretimine geçmişler ancak o devirde bu ekmeğe sadece zenginler yiyebilmiştir (Tanık, 2006).

Türkiye'de gerek ekonomik yapı gerekse beslenme alışkanlıkları sebebiyle gelişmiş ülkelere kıyasla ekmeğin diyetdeki önemi daha çoktur. Bugün gün içerisinde aldığımız kalorinin yarıdan fazlasının, proteininde 2/3'ünün tahıl ürünlerinden karşılandığı düşünülmektedir. Anlaşıldığı üzere; ekmeğin önemi eski çağlardaki gibi günümüzde de devam etmektedir. Ayrıca yapılışı en eski gıda üretim teknolojilerinden biri olarak bilinen ekmeğe, insanlığın ortak tüketim besini ve temel ihtiyaçlarından biri olmuştur (Özkaya, 1992).

Son olarak ekmeğin tarihçesine baktığımızda 19. yüzyıl'da mikroorganizmaların ve mayanın aktif olarak bilinmesinin ardından ekmeğe üretimi sanayi dalı haline gelmiştir (Tanık, 2006).

Tüketicilerin bilinçlenmesiyle son senelerde öncelikle buğday ve yulaf kepeği olmak üzere diğer tahılların kepekleri ve tam tane unlarının da kullanıldığı değişik tip ve nitelikteki ekmeğe olan ilgi artmıştır. Bu nedenle bazı ülkelerde çok fazla çeşitte ekmeğe üretildiği ve bazı ülkelerinde kendilerine özgü ekmeğleriyle hatırlandıkları ifade edilmektedir. Ülkemizde ise yöresel yapımlar ekmeğlerden farklı olarak, ileri teknoloji ile üretim yapan fabrikaların sayılarının artmasıyla ekmeğe çeşitliliği de çoğalmıştır (Demir ve Kartal, 2012).

### **3.2. Fırınlarda Ekmeğe Üretimi ve Satışı**

Fırıncıların standartlara uygun ve kaliteli ekmeğe üretmeleri için, hammaddenin temin edilmesinden başlayarak ekmeğin tüketicilere ulaşmaya kadar olan bütün aşamalarında yeterli beceri ve bilgiye sahip olmaları gerekmektedir (Kızılaslan ve Adıgüzel, 2013).

Ülkemizde ekmeğe yapımı için gerekli olan ve aktif olarak çalışan un fabrikası sayısı 700 tanedir. Fiili üretimimiz ise 12 milyon ton civarındadır. Kapasite kullanım oranı ülkemizde % 45 iken, dünya ortalaması % 65 olarak belirtilmiştir. Ülkemizdeki fabrikaların bölgelerimiz itibarıyla dağılımı şöyledir;

	<u>Fabrika Sayısı</u>	<u>% Oran</u>
• Doğu Anadolu Bölgesi	28	% 4
• Akdeniz Bölgesi	46	% 6,4
• Ege Bölgesi	54	% 7,5
• Güneydoğu Anadolu Bölgesi	94	% 13
• Marmara Bölgesi	135	% 19
• Karadeniz Bölgesi	141	% 20
• İç Anadolu Bölgesi	202	% 28

Bu oranlara baktığımızda, fabrikaların % 4'ü Doğu Anadolu Bölgesinde, % 6,4'ü Akdeniz Bölgesinde, % 7,5'i Ege Bölgesinde, % 13'ü Güneydoğu Anadolu Bölgesinde, % 19' u Marmara Bölgesinde, % 20'si Karadeniz Bölgesinde ve % 28'i ise İç Anadolu Bölgesinde bulunmaktadır. Ülkemizde buğday ekim ve üretim yerlerinin seçiminde önemli rol oynayan hammaddeye, pazara ve altyapıya yakınlığın işletmelerin kuruluş yeri ve yatırım planları analizinde değer aldığı görülmektedir (Türkiye Fırıncılar Federasyonu, 2010).

Devlet İstatistik Enstitüsü verilerinde yer alan bilgilerde; Cumhuriyet'in kurulduğu senelerde 6 kuruştan satılan 1 kilo ekmeğin, 2004 yılında ortalama 1 milyon 222 bin liraya satıldığı belirtilmiştir. Bu durum 80 yılda ekmeğin fiyatının 20 milyon 366 kat arttığını göstermektedir. Ayrıca 2005'te Türk lirasından 6 sıfırın atılmasıyla 1 lira 30 kuruşa düşeceği tahmin edilmiş olan ekmeğin fiyatlarının o yılların ekmeğin fiyatından 24 kat daha fazla olacağı belirtilmiştir. Böylece yalnızca 10 yıl içerisinde 131 kat artan ekmeğin fiyatları doğrudan dar gelirli aileleri vurmaktadır. Tüm maaşıyla 1980 yılında 250 gramlık 5.628 adet ekmeğin alabileceği durumda olan bir memurun, artık sadece 1.760 ekmeğin alabileceği de belirtilmektedir.

Tekirdağ'da yapılan araştırmanın sonuçlarına baktığımızda fırıncıların % 75'inin odun fırını veya kara fırın adı verilen direkt ısıtılmalı fırını ya da taş fırını, % 15'inin matador fırın ile % 10'unun ise döner tip fırın kullanmayı tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bu durumda, döner tip ve matador fırınların maliyetlerinin fazla olması nedeniyle, fırıncıların taş ve kara fırın kullandıkları belirtilmiştir. Aynı zamanda taş

ve kara fırında pişen diğer unlu mamuller ve ekmeğin tüketicilerden daha çok rağbet görmesi de önemli bir etken olmuştur. Tüketicilerin damak zevki, tercihleri ve alışkanlıklarının böyle olması da, arz – talep dengesinin meydana gelmesine sebep olmuştur.

Fırınlara ile ilgili 2004 yılında Konya’da yapılan bir araştırma sonucuna göre, ekmeğin daha uygun fiyata mal edilmesi amacıyla sağlıksız katkı maddeleri ve kalitesiz unun kullanılmasının tüketicilerin sağlığını ciddi derecede bozduğu belirtilmiştir. Buna rağmen bazı büyük şehirlerde gelir seviyesinin çok az olması nedeniyle ekmekte kaliteden daha çok ucuzluk aranmaya başlanmıştır. Bu nedenle bu bölgelerde ekmeği ucuza imal etmek isteyen fırıncıların değişen kalitedeki unları kafalarına göre tercih ettikleri, ekmekte kalitenin aranmadığı, tüketicinin ucuz talep ettiği bölgelerde fırıncının da ucuz katkı maddeleri ve un kullandıkları tespit edilmiştir.

Aynı araştırmada yapılan değerlendirmelere göre fırınların % 98’inde de hamur yoğurucusunun olduğu, % 95’inde un eleme makinesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Hamur yoğurma ve un eleme işlerinin fırınlarda ilk sıralarda yer alan işler arasında bulunması ve bu makineler sayesinde mevcut talebin yerine getirilmesinde verimlilik ve hızın sağlanmasının önemi nedeniyle, fırın sahiplerini teknolojik bakımdan yatırımlar gerçekleştirmeye teşvik etmiştir.

Tekirdağ’da 41 adet fırında yapılan araştırma sonuçlarına göre; günlük fiili ekmek üretimlerinin 108.600 adet olmasına rağmen, toplam üretim kapasitelerinin 308.000 adet olduğu tespit edilmiştir. Böylece bu fırınların 199.400 adet atıl kapasite ile çalıştıkları ve bu oranın % 65 olduğu belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre şu yorumlar yapılmıştır; Tekirdağ’daki fırınların işletmeye açılmadan önce fizibilite çalışması yeterince yapılmamış olup işletmelerin bu şekilde piyasaya girdikleri düşünülmüştür. Aynı zamanda arz-talep dengesi de dikkate alınmamıştır. Diğer taraftan ülkemizdeki birey başına ekmek tüketiminin 2 tane olabileceği düşünülürse Tekirdağ ilinde üretilmesi gerekli ekmek sayısının 350-400 bin dolaylarında olması gerektiği ifade edilmiştir.



Ayrıca bir diğer araştırma sonuçlarına göre; Tekirdağ'daki fırınlarda çalışanların % 78'i işini sevdiğini belirtmiş ve % 22'si ise işlerini sevmediklerini veya kararsız olduklarını belirtmiş olup, bunların nedenleri arasında ise fırıncılık mesleğinin çalışma koşullarının başka mesleklere göre daha düzensiz ve zor olması, ülke ekonomisindeki istihdamın kısıtlı olması ve birey başına düşen milli gelirin azlığı sebebiyle bunun ücretlere de yansımaları ve fırın çalışanlarının işlerini değiştirememeleri, iş değiştirmeleri durumunda sermayesi yoğun işlere de yatırım yapabilmelerinin zor olması olarak sayılmıştır.

Tekirdağ il merkezindeki 41 fırının küçük aile işletmesi (% 58) olarak faaliyetlerini yürüttüğü ve bu fırınların henüz şirket haline gelemediği aynı zamanda büyük ölçekli fırın durumunda olmadıkları anlaşılmıştır. Çünkü mevcut 41 fırının hiç birisinde 15 ve üstü çalışan eleman sayısı bulunmamakta ve küçük ve orta işletme şeklinde faaliyetlerine devam etmektedirler. Ekmek fabrikaları kurulmaya başlandıkça, yani fabrikasyona geçildikçe ekmeğin kalitesi, kar payı, istihdam ve verimliliğin de artacağı düşünülmektedir (Tanık, 2006).

Fırın işletmelerinin istenilen seviyede ve en sağlıklı şekilde üretim yapabilmeleri için aşağıdaki hususlara dikkat etmeleri gerekmektedir;

- ✓ Sağlığımız için önemi büyük olan gıda üretim işletmelerinin, gıda mühendisleri ya da bu konuda eğitim alan kişilerin yetkisiyle işletilmeleri ve mevcut yasaların uygulanması gerekmektedir.
- ✓ Uluslararası hukuk normları ve standartları dahilinde, ulusal mevzuatımız da düzenlemeler yapılarak ekmek fırınlarının etkin ve verimli şekilde çalışması sağlanmalı ve böylece tam kapasiteye ulaşılması gerekmektedir. Ayrıca ekonomik ve teknolojik yönden gerekli modernizasyonların yapılmasına çalışılmalıdır. Bu maksatla yatırımları teşvik politikaları tekrar incelenmelidir.
- ✓ Fırınlarda çalışanların eğitim seviyelerinin yükseltilmesi amacıyla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, MEB, odalar, konfederasyonlar ve ilgili diğer kuruluşlar ile uyum ve işbirliği sağlanması gerekmektedir.
- ✓ Fırıncılığa olan ilginin artırılması amacıyla gerekli olan düzenlemeler ve teşvikler yapılmalı ayrıca fırıncılık mesleğine yeni girişlerin sağlanması gerekmektedir.

- ✓ Fırıncıların kanunları ve mesleki yayınları izleyebilmeleri maksadıyla odalar, konfederasyonlar ve dernekler ile ilgili kuruluşların gerekli olan seminerleri yapması gerekmektedir.
- ✓ Düşük faizli krediler ile fırıncılar sübvansede edilmeli, böylece seri üretime geçen modern ekmek fabrikalarının sayıları arttırılmalıdır. Aynı zamanda fırınlardaki personelin sayısı arttırılarak da istihdama imkan verilmelidir.
- ✓ Fırınlardaki işçilere ekmeklerin kaliteli üretimi, hijyeni ve bunun gibi konularda hizmet içi eğitimler verilerek, işe ilk defa başlayan personele ise çıraklık-mesleki eğitim sistemleri uygulanmalıdır.
- ✓ Fırınlardaki işçilerin izin ve çalışma saatlerinin uluslararası hukuka ve ulusal mevzuatımıza uygun duruma getirilmesi gerekmektedir.
- ✓ Fırınlardaki işçilerin özlük hakları artırılarak, denetimlerle en azından asgari ücret verilmesine çalışılmalıdır.
- ✓ Fırınlarda hammadde ve malzeme stoklarını artırabilmek için finansal teşvik ile beraber depo, ambar ve silo sayılarının da artırılması sağlanmalıdır.
- ✓ Ekmek üretimi yapılırken Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen insan sağlığına zararı olan katkı maddelerinin kullanımı engellenmeye çalışılmalıdır.
- ✓ Ekmeğin ambalajlı halde satılması sağlanarak, ambalaj konusu belirli standartlara uygun hale getirilmelidir.
- ✓ Bu tür konularda yapılan akademik araştırma sayıları çoğaltılmalı ve araştırmacıların devamlı teşvik edilmesine çalışılmalıdır (Tanık, 2006).

Fırınlardaki gıda güvenliği için ekmeği üreten, satan ve tüketen bütün bireylerin sorumluluk sahibi, bilinçli ve eğitilmiş olmaları gerekmektedir. Ve ayrıca devletin üzerine düşen görevler ise; işletmeleri kayıt altına almak, eğitim ve denetim konularında etkinlik oluşturmak, kredi ve teşvikler sağlamaktır. Bunların yanı sıra meslek kuruluşlarının da gelişimi sağlayıcı bir yaklaşımla hareket etmeleri gerekmektedir (Kızılaslan ve Adıgüzel, 2013 sy:59-69).

Fırınlarda yapılan ekmek israfını önlemek için ise alınacak önlemler şunlardır; İnsanımızın beslenmesinde önemli yere sahip olan ekmek ile ilgili, hiç eğitim alamamış ve sağlığını tehlikeye sokan fırınlardaki çalışanların yerine gıda ve benzeri konularla ilgili eğitim almış mühendisler alınmalı, var olan atıl kapasiteler

değerlendirilerek gerektiğinde kanuni yaptırımlar da yapılabilmelidir. Ayrıca yalnızca alışkanlıklarına ve damak zevkine göre hareket eden Türk insanının, ekmek tasarrufu ve sağlıklı ekmek konusunda bilinçlendirilmesi çalışmalarını sürdürmek gerekmektedir (Tanık, 2006).

### **3.3. Türkiye’de Çeşitli Gelir Gruplarındaki Gıda Tüketim Alışkanlıkları**

Değişen dünya koşulları ve bununla birlikte insanların yaşam biçimlerinde gerçekleşen değişim, gıda sektörü ve beslenme alışkanlıklarında da bir dönüşüm sürecini doğurmuştur. Gıda ürünleri üretimi ve dolayısıyla tüketimi farklı bir boyut kazanmıştır. Bu nedenle tüketim alışkanlıkları araştırmaları daha da önem kazanmaya başlamıştır (Onurlubaş, Doğan ve Gürler, 2015).

Ülkemiz beslenme yönünden hem gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerin problemlerini içine alan bir görünüme sahiptir. Bu nedenle ülkemizdeki bireylerin beslenmeleri sosyo-ekonomik düzeye, mevsimlere ve kentsel kırsal yerleşim bölgelerine göre ciddi derecede farklılıklar ve eşit olmayan dağılımlar göstermektedir.

Ülkemizdeki gıda tüketimi ve arzı kapsamında beslenme alışkanlıklarımızı değerlendirebiliriz. Türk insanının beslenmesine baktığımızda ülkemizde ana besin ekmek ve diğer tahıl ürünleri olarak bilinmektedir. Beslenme, Sağlık ve Besin Tüketimi Araştırmasınının 1974 yılı verilerinde, Türk insanının günlük enerjisinin ortalama % 58’ini ekmek ve diğer tahıl ürünlerinden karşıladığı ve % 44’ünü ise sadece ekmekten aldığı belirtilmektedir. Farklı iki çalışmada ise sırasıyla günlük enerjinin % 37 ve % 43’ünün tahıl ve tahıl ürünlerinden sağlandığı belirtilmiştir. Bu değerlere göre besin tüketim eğilimindeki farklılıklar şu şekilde olmuştur; yıllar içerisinde ekmek, yoğurt, süt, taze sebze ve meyve tüketimi ile et ve ürünleri tüketimi azalmış; şeker, yumurta ve kuru baklagil tüketimi ise artmıştır. Ayrıca toplam yağ tüketiminde büyük değişiklikler olmamasına rağmen, bitkisel sıvı yağ tüketim miktarı katı yağ tüketimine oranla artmıştır (Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması, 2010).

Ülkemizin bazı bölgelerinde ev halkı gıda güvensizliği ve hayvansal gıdaların az oranda tüketilmesi nedeniyle mikro (vitaminler, mineraller, iz elementler) ve makro (protein, karbonhidrat ve yağ) besin öğelerinin eksiklikleri yaşanmaktadır. Aynı zamanda FAO'ya göre; ülkemizde birey başına günlük enerji alımımıza yeterli oranda gıda arzı vardır.

Ülkemizde yaşanan gelir dağılımındaki adaletsizlikler sebebiyle gıdanın ulaşılabilirliği zorlaşmaktadır. Minimum gıda harcaması yöntemiyle yapılan yoksulluk araştırmasına göre, Türkiye'de bireylerin % 8,4'ü yoksulluk sınırının altında yaşamaktadır. Gelir dağılımındaki en alt seviyede yer alan % 20'lik bölüme doğru gidildikçe; şeker, hububata dayalı ürün, yağ ve çay-kahve tüketim harcamalarının arttığı, buna rağmen et, balık, şekerli ürün ve meyve suyu tüketim harcamalarının azaldığı fakat yumurta, peynir, harcamalarında ise fazla değişiklik olmadığı belirtilmiştir (İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, 2003).

Daha önceden de belirttiğimiz gibi 1994 yılı Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırması sonuçlarından çıkan bölgesel gıda tüketimi analizi sonuçları şu şekilde sıralanmıştır:

- ◆ Bölgeler arasında en çok meyve tüketimi Ege bölgesinde yapılmaktadır.
- ◆ Güneydoğu Anadolu bölgesinde yoğurt, sütün daha çok tüketilmektedir.
- ◆ En çok balık tüketen bölge Karadeniz, en az tüketen ise Güneydoğu Anadolu bölgesidir.
- ◆ Yalnızca Ege bölgesinde kümes hayvanı tüketimi, koyun ve kuzu eti tüketiminden fazladır.
- ◆ İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde balık ve kümes hayvanı tüketim yüzdeleri eşittir.
- ◆ Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde sıcak içeceklerin tüketimi kola tüketiminden daha fazladır.
- ◆ En fazla kola tüketen bölge Akdeniz bölgesidir.
- ◆ Ayrıca tüm bölgelerde meyve suyu tüketimi sıcak içecek tüketiminden daha azdır.

Aynı zamanda Türkiye genelinde, tahıl ve tahıl ürünleri tüketimi ilk sırada bulunmaktadır. Tahıl ürünü tüketiminin ardından ikinci sırayı sebze tüketimi almaktadır. Et ve et ürünleri protein bakımından önemli gıda ürünü olmasına karşın ülkemizde tüketim yüzdesi diğer gıda gruplarının tüketimleri içerisinde yalnızca % 3 olduğu da ifade edilmişti (İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, 2003).

### **3.3.1. Türkiye’de Ekmek İsrâf Eden Kurumlar ve Kişiler**

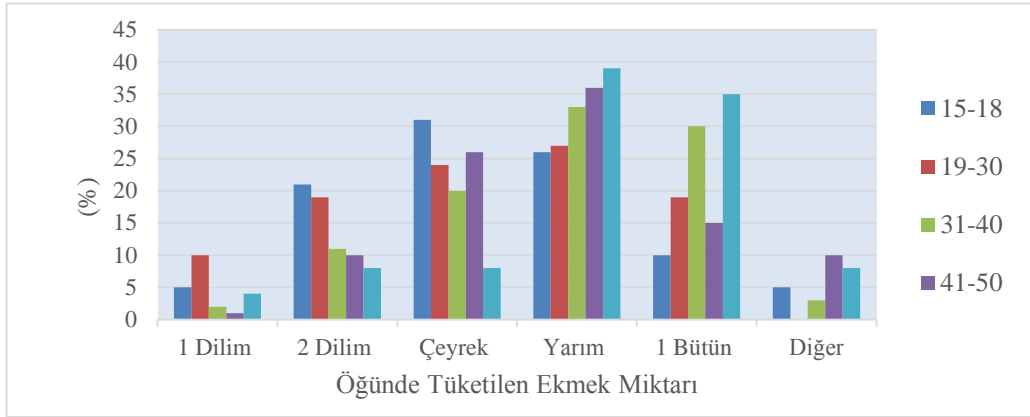
Toprak Mahsulleri Ofisinin yapmış olduğu “Ekmek İsrâfı ve Tüketici Alışkanları” (2008) araştırması sonuçlarına göre; ekmek israfı, hem üretim hem de tüketim mekanlarında yapılmıştır. Aynı zamanda üretilen ekmeğin 2,44 milyonunun daha satılmadan önce üretim mekanlarında israf edildiği belirtilmiştir (Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi, 2012). Tüketim mekanları olarak haneler, resmi kurumlar, öğrenci yemekhaneleri ve yemek yapan özel işletmeler şeklinde örnek verebiliriz. Ekmeğin evlerden farklı olarak en çok tüketildiği yer, bireylerin toplu şekilde yemek yedikleri kurumlar olup buralar hastane, lokanta/kafe, otel, üniversite, öğrenci yurdu, yatılı okul ve kamu kurumu yemekhaneleri olarak bilinmektedir.

### **3.3.2. Bazı Özellikler ile Ekmek Tüketimi ve İsrâfı Arasındaki İlişki**

Bireysel özelliklerle ekmek tüketimi ilişkisini anlamak için öncelikle daha önce çeşitli illerde yapılmış olan araştırmaları incelemek gerekmektedir.

#### **✓ Bireylerin Yaşıyla Ekmek Tüketimi ve İsrâfı Arasındaki İlişki**

Bu araştırmalardan Sivas ilinde yapılan araştırmaya baktığımızda; Bireylerin yaşlarıyla israf arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu sonucuna varılmıştır. 19-51 yaşları arasında ekmek tüketimi giderek artan bir seyir izlemektedir. Bunun fiziksel aktivite yoğunluğu ile bireylerin tüketim alışkanlıklarından kaynaklanabileceği belirtilmiştir. Şekil 3.1’de bireylerin yaşına göre ekmek tüketim oranlarındaki değişim görülmektedir (Aydın ve Yıldız, 2011).

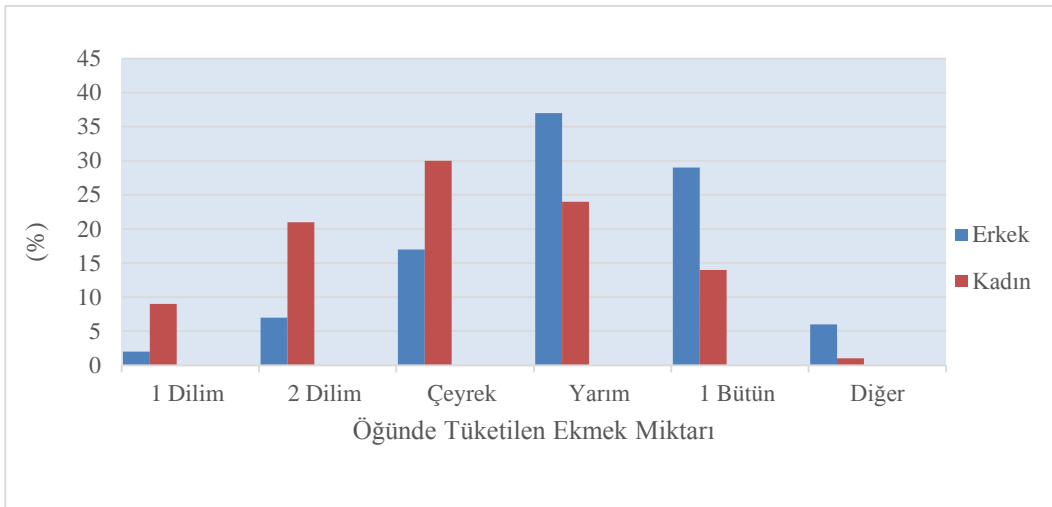


Şekil 3.1. Sivas İlindeki Bireylerin Yaşı İle Ekmek Tüketimi ve İsrafı Arasındaki İlişki

Yine başka bir araştırma olan, Manisa’da demografik özellikleri birbirinden farklı olarak rastgele seçilmiş 500 bireye yapılan anket çalışmasının sonuçlarına göre; araştırmada bireylerin yaşı ilerledikçe akşam saatlerinde tüketilen ekmek miktarının azaldığı anlaşılmıştır. Ayrıca yaş ile gelir düzeyinin ekmek tüketilen öğünlerde etkisinin olduğu belirtilmiştir (Aksoylu vd., 2014).

#### ✓ Bireylerin Cinsiyetiyle Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki

Sivas ilinde yapılan araştırmanın sonuçlarına tekrar baktığımızda; ekmek israfını, erkek bireylerin % 44,3’ü, kadın bireylerinse % 44,2’si yapmaktadır. Fakat iki değişken arasında anlamlı bir ilişkinin olmadığı belirtilmiştir. Günlük ekmek tüketimi doğal olarak kadınlarda, günlük fiziksel aktivitenin yoğunluğuna bağlı olarak daha az bulunmuştur (Aydın ve Yıldız, 2011).



Şekil 3.2. Sivas İlindeki Bireylerin Cinsiyeti İle Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki

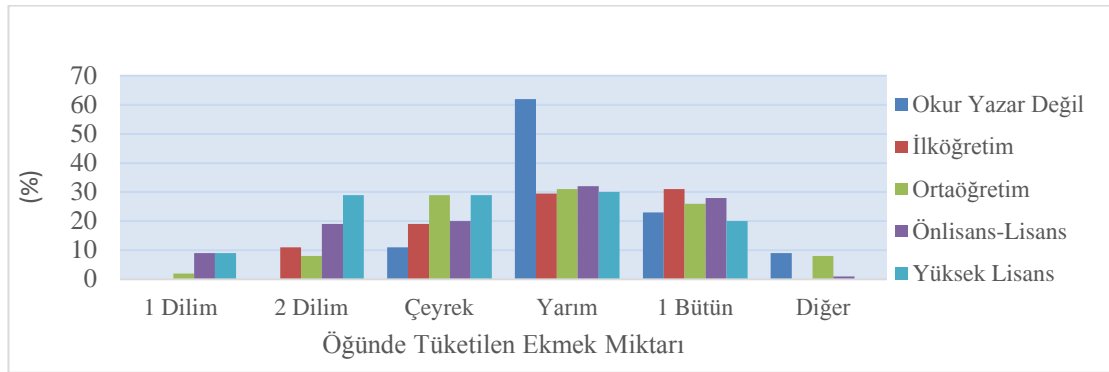
Manisa'daki sonuçlarda ise; ekmek tüketimi ile cinsiyet ve gelir seviyesi arasındaki ilişkilerin anlamlı olduğu tespit edilmiştir.

Ayrıca beyaz ekmek dışındaki ekmek çeşitlerini, kadın bireylerin erkekler bireylerden daha fazla miktarda tükettikleri anlaşılmıştır. Bir diğer değerlendirmeye göre; cinsiyet ve tüketim miktarı arasındaki ilişkinin de önemli olduğu belirlenmiştir (Aksoylu vd., 2014).

Farklı bir araştırma olan; Edirne ilinde bulunan 19 Aile Sağlığı Merkezi'ne başvuran 19-65 yaş arası 1181 bireyin yaşam kalitesi ile diyet kalitesi arasındaki ilişkiyi tespit etmek üzere yapılan bir anket çalışmasına göre; "Erkeklerin beyaz ekmek tüketimi kadınlardan ve ayrıca kadınların tam tahıllı ekmek tüketimi erkeklerden daha fazladır" sonucuna ulaşılmıştır (Şahin, 2014).

#### ✓ **Bireylerin Eğitim Durumları ile Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki**

İlk olarak Sivas ilinde yapılan çalışmada bireylerin eğitim durumlarıyla tüketilen ekmek miktarları arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu tespit edilmiştir. Öğünde bir dilim ekmek tüketimi, yüksek lisans ve ön lisans mezunları arasında artarken, öğünde yarım ve bir bütün ekmek tüketimi ilköğretim ve orta öğretim mezunları arasında artmıştır. Bu durum eğitim düzeyine paralel şekilde ekmek tüketiminde değişiklik olduğunu göstermektedir. Ayrıca fiziksel aktivitelerin azaldığı ve eğitim düzeyinin yüksek olduğu kişilerde, daha az ekmek tüketme eğilimi olduğu sonucuna varılabilir. Bireylerin eğitim durumlarıyla ekmek tüketim oranlarındaki değişim Şekil 3.6'da görülebilmektedir (Aydın ve Yıldız, 2011).

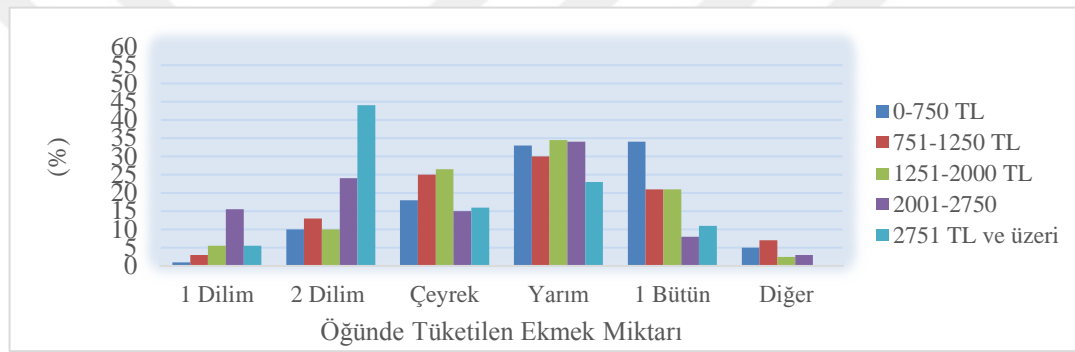


**Şekil 3.3.** Sivas İlindeki Bireylerin Eğitim Durumları ile Ekmek Tüketimi Arasındaki İlişki

Manisa ilindeki araştırmada ise bireylerin eğitim durumları ile dzenli ekmek tüketiimi arasındaki ilişkilerin önemli olduğu sonucuna varılmıştır (Aksoylu vd., 2014).

#### ✓ **Bireylerin Gelir Seviyesiyle Ekmek Tüketiimi Arasındaki İlişi**

Sivas ilinde yapılan araştırma sonuçlarına göre; bireylerin gelir seviyeleriyle ekmek tüketiimi arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu belirtilmiştir. Tüketicilerin gelir düzeyleri arttıka bütün ekmek tüketiiminde azalma olmaktadır. Ayrıca gelir düzeyinin artışına bağlı olarak sofralardaki yemek çeşitliliğin artacağı ve böylece bunun da ekmek tüketiimini azaltabileceği belirtilmektedir (Aydın ve Yıldız, 2011).



Şekil 3.4. Sivas İlindeki Bireylerin Gelir Seviyesiyle Ekmek Tüketiimi Arasındaki İlişi

Manisa ilindeki araştırmada ise bireylerin gelir seviyeleriyle dzenli ekmek tüketiimi arasındaki ilişkilerin anlamlı olduğu sonucuna varılmıştır.

Ayrıca Manisa ilinde ankete katılanların % 75'i ekmek israfı yapmadıklarını söylemişlerdir. Bununla birlikte ambalajlı ekmek tüketiimi üzerine eğitim seviyesinin etkisi saptanmamıştır. Aynı şekilde, markalı ekmek tüketiimi üzerine eğitim seviyesi, yaş ve gelir seviyesinin de etkisi saptanmamıştır. Anket sonuçları değerlendirildiğinde; besin bakımından daha üstün özellikleri olan diğer ekmek çeşitleri ile ilgili tüketicilerin bilinçlendirilmesi ve tüketiiminin teşvik edilmesinin gerekli olduğu görüşü ortaya çıkmıştır (Aksoylu vd., 2014).



### 3.4. Hanelerdeki İsrâf

Hanelere günde ortalama 222 gr baz alındığında 4,76 adet ekmek alınmakta ve bunların % 3,06'sı çöpe atılarak ya da hayvan yemi şeklinde kullanılarak israf edilmektedir. Yapılan bu israfın nedenleri olarak şunları sıralayabiliriz; eve ihtiyaçtan fazla ekmek alınması, bayat ekmeklerin uygun yöntemler kullanılarak yeterince değerlendirilememesi ve ekmeğin uygun şartlarda saklanamaması ile birlikte ekmeğin fiyatının ucuz olması, üretilen ekmeğin kalitesinin istenilen düzeyde olmaması nedeniyle çabuk bayatlaması olarak sıralayabiliriz. Hanelere ihtiyaçtan fazla ekmek alınmasının yanı sıra fırınların fazla ekmek üretmeleri de israfa neden olmaktadır (TMO, 2008).

Hanelerde yapılan ekmek israfını önlemek için;

- ✓ Ekmekler uygun ambalajlarda muhafaza edilmelidir.
- ✓ Ekmek uzun süre saklanacaksa poşetlenerek derin dondurucuda saklanmalıdır.
- ✓ Ekmekler dilimlendikten sonra tüketilmelidir.
- ✓ Kurumuş ekmekler hemen israf edilmemeli, bu ekmekler kurutulmuş ekmek içi veya galeta unu gibi başka yemek, pasta veya tatlı yapımı şeklinde değerlendirilmelidir.
- ✓ İhtiyaçtan fazla ekmek alınmamasına dikkat edilmeli, günlük tüketilecek kadar ekmek almaya özen gösterilmelidir (Kavak, 2010).

Buna rağmen araştırmalarda; Türk halkının ekmeği nasıl saklaması gerektiğini bilmediği belirtiliyor. Yüzelere baktığımızda; Türk halkının % 48'i ekmeği poşette saklıyor. Bunu sırasıyla % 25.3 ile plastik kap, % 12.2 ile buzdolabı, % 9.97 ile ekmek dolabı, % 4.6 ile diğer yöntemler takip etmektedir. Bu sonuçlara göre; ekmeği uzun süre saklamanın en iyi yöntemi olan buzdolabında saklama insanlar tarafından pek bilinmemektedir. Aynı zamanda saklamayı bilmediğimiz gibi, ne olur ne olmaz diyerek ihtiyaçtan fazla ekmek alarak da israfa neden oluyoruz (Ankara Ticaret Odası, 2004).

Ekmek israfı ile ilgili yapılan başka araştırmalara göre; Van ilindeki tüketicilerin % 48,50 oranındaki büyük çoğunluğunun bayat ekmekleri farklı yemeklerle değerlendirdikleri ve % 40,53'ünün ise hayvanlara ya da sütçülere verdikleri, %

5,65'inin çöpe attıkları ve % 5,32'sinin ise fakirlere vererek değerlendirdikleri belirtilmiştir (Koç, 2011). Tekirdağ'da yapılan araştırmada ise, tüketicilerin % 64'ü bayatlayan ekmekleri tatlı yaparak, kızartarak ya da köfte harcı şeklinde değerlendirirken % 16'sı sütçülere vermiş, % 20'si ise çöpe atmıştır. Tüketicilerin % 20'lik paya sahip büyük bir oranının, bayatlamış ekmekleri çöpe attıklarını belirtmeleri ekmek tüketiminde yapılan israfın açık bir göstergesi olmuştur. Bayatlamış olan ekmeklerin sütçüye, fakirlere, ekmekle ilgili diğer yardım kuruluşları ve sivil toplum örgütlerine dağıtılmasıyla da yemek, tost yapımı, köfte gibi yiyecek şeklinde değerlendirilmesinin ülke ekonomisi ve aile bütçesi bakımından gerekli ve önemli bir husus olduğu belirtilmiştir. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünün, 2003 yılında yaptığı araştırmada, tüketicilerin % 35'inin bayatlayan ekmekleri hayvanlara yedirdiği, % 6'sının ise çöpe attığı tespit edilmiştir. Sonuçta Konya'da yaşayan tüketicilerin hemen hemen % 41'inin ekmek tüketiminde bilinçli hareket etmediği, tüketicilerin yalnızca % 12'sinin ekmeği bayatlamaya karşı koruyan buzdolabında muhafaza ettiği ve ekmeği naylon poşette muhafaza eden tüketicilerin oranının ise % 48 olduğu anlaşılmıştır (Tanık, 2006).

Türkiye genelindeki bazı illerde yapılan araştırmada ise, (İstanbul, Ankara, Adana, Gaziantep, Erzurum, Bursa, İzmir, Malatya, Kayseri, Tekirdağ, Trabzon ve Samsun,) tüketicilerin bayatlayan ekmekleri şu şekilde değerlendirdikleri görülmüştür; % 75,9'unun ekmek tatlısı yaptığı, % 52,7'sinin ihtiyaç sahiplerine verdiği, % 19,2'sinin köfte harcı şeklinde kullandığı, % 18,5'inin tost yaparak değerlendirdiği, % 17,7'sinin ısıtıp veya kızartıp tekrar değerlendirdiği ve % 13,2'sinin ise çorba ya da sulu yemekler veya çeşitli şekillerde değerlendirdiği tespit edilmiştir (TMO, 2013).

Tekirdağ'da yapılan ekmek israfı araştırmasında tüketicilerin % 51'inin çeyrek, % 39'unun yarım, % 9'unun tam ve % 1'inin 1 tam ekmekten çok ekmeği çöpe attığı ortaya çıkmıştır. Türkiye'de ve dünyada aç kalmaktan dolayı hayatını kaybeden birçok kişi varken bu miktarlarda ekmeğin çöpe gitmesinin sosyolojik ve ekonomik yönden iyi bir olay olmadığı düşünülmektedir (Tanık, 2006).

Hanelerdeki kişi başına ekmek tüketim durumlarına baktığımızda ise köy ve şehirlerde değişiklik göstermekle birlikte şehirde yaşayanlara günlük olarak 1.25, kırsal bölgede yaşayanlara da günlük olarak 1.5 ekmek düşmektedir. Aynı zamanda hanelerdeki bireylerin sayısıyla tüketilen ekmek sayısı arasında doğru orantılı bir ilişki vardır. Yani ülkemizde düşük gelir gruplarına bir bireyin daha eklenmesi ve buna karşılık toplam gelirin sabit kalması durumunda aile ekmek harcamasını arttırmaya başlamaktadır. Ayrıca evdeki bireyler üzerinde yapılan tespitlere göre geliri artan ailelerin ekmek tüketimleri de % 56 artmaktadır. Ekmek tüketimleri bireyin yaşına göre de değişmektedir yani bireylerin yaşı ilerledikçe ekmek tüketim sayıları ve böylece kiloları da artmaktadır.

Öte taraftan gecekonduda yaşayanların ekmek tüketimleri lüks semtlerde yaşayanları ikiye katlamakta ve orta direk aileler ise, yüksek ve en zengin harcama grubunda yer alan ailelere göre daha fazla ekmek tüketmektedirler (Ankara Ticaret Odası, 2004).

Tekirdağ'da yapılan araştırmaya katılan tüketicilerin kazançlarına bakıldığında bu kişilerin alt ve orta gelir düzeyinde oldukları sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlara bakarak yapılan değerlendirmelere göre; gelir düzeyi artmaya başladıkça ekmek tüketimi azalmaktadır. Ayrıca Türkiye'de kişi başına düşen milli gelirin artırılması ve gayri safi milli hâsıladan alınan paylarda hakkaniyetin elde edilmesi durumunda ekmek tüketimi Avrupa standartlarına getirilecek ve farklı gıda maddelerinin tüketiminin de artacağı belirtilmiştir (Tanık, 2006).

### **3.5. Fırınlardaki İsrif**

Toprak Mahsulleri Ofisi'nin "Ekmek Tüketimi ile İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmek İsrafı ve İsraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması"nın sonuçlarına göre; fırınlarda üretilen ekmeklerin % 1.7'si satılmayarak, % 1.72'si ise iade edilerek toplamda ise % 3.4'lük israfa sebep olmaktadır. Ayrıca bu ekmeklerin % 1.98'i çöpe atılarak ve hayvan yemi olarak kullanılmak suretiyle de israf edilmektedir. Bununla birlikte günlük olarak üretilen ekmeğin 2.44 milyonu satılmadan üretim yerlerinde israf edilmektedir (TMO, 2013).

Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı H. İbrahim Balcı'nın açıklamasına göre; yılda yaklaşık olarak 5 milyon ekmeğin israf edildiğini ve bunların en fazla % 45-50 oranla fırınlarda yapıldığını belirtmiştir. Yani 5 milyon ekmeğin israfının 3 milyona yakını fırınlarda yapılmaktadır. Balcı ayrıca son 3 yılda 1 milyon 100 bin ekmeğin israfının önlendiğini ancak yine de israf oranlarının hala çok yüksek olduğunu ifade etmiştir. Fırınlardaki israfın nedeni ise satılacağı düşüncesiyle ihtiyaçtan fazla ekmeğin üretilmesidir. Bu yüzden ilk olarak fırınların sayısının düşürülmesi gerektiği belirtilmiştir. Bunun nedeni olarak fırın sahipleri çalışanına yevmiye verdiği için, un parasını hesap etmeden satacağı düşüncesiyle belli miktarda ekmeğin üretilmeye çalışıyor. Bu israf oranı da tüketicilerin yaptığı israfa dahil olmayan yani daha tüketilmeden fırınlarda gerçekleşen israf oranları olarak belirtilmiştir (www.interpress.com, 2016).

Ülkemizde “fırın enflasyonu” olduğunu da belirten Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı Balcı, fırınlardaki israfın nedeninin ise “fırın enflasyonu” olduğunu belirtmiştir ve 10 yıl boyunca hiç fırın açılmazsa şuan hizmet verenler ülkemize yeter diye de ifade etmiştir. Ülkemizin ihtiyacından çok fırına sahip olduğuna vurgu yapan Balcı, bu kadar çok fırının, satabileceğinden çok ekmeğin ürettiğini ve israfa neden olduğunu belirtmiştir. Balcı, ayrıca: Türkiye'deki fırınların % 20 kapasiteyle çalıştığını ve il ve ilçe nüfusuna göre fırın açılması için yasal düzenlemeye gidilmesini istediklerini belirtmiştir. Balcı; “örneğin bir ilçede 5 bin vatandaş varsa, buna yetecek sayıda fırın açılmasına izin verilmeli.” diye de eklemiştir (www.hürriyet.com.tr, 2013).

Balcı ayrıca israfın fırınlarda başlamasından dolayı öncelikle fırın enflasyonunun önüne geçilmesi gerektiğini ifade etmiştir (interpress, adapostası, 2015). Fırın enflasyonu ile ilgili diğer bir görüş ise şöyledir; İstanbul Fırıncılar Odası Başkanı Fahri Özer'e göre, fırıncılık sektörüyle ilgili sıkıntıların ilk sırasında fırın enflasyonu yer almaktadır. 20 senedir düşünülen fırınların sayısı arttıkça o kadar çok rekabet olur ve ekmeğin ucuz olur görüşü artık çürütülerek, yerine açılacak olan her fırının ekmeğe zam nedeni olacağı, kontrolünün daha zor olacağı şekline dönüşmüştür. Ayrıca Özer, “Fırın enflasyonunu durduramadığımız zaman açılan her fırın, ekmeğe

zam sebebi olarak karşımıza gelecek.” şeklinde de konuşmuştur (www.gidamarka.com, 2016).

Aydın ili Fırıncılar Odası Başkanı Akdağ, ekmek israfı ile ilgili şunları ifade etmiştir; fırınlarda günlük üretilen ekmeğin % 3’ünün israf edildiğini ve israfın önlenmesi için nüfusa göre hizmet veren fırın sayısının da ayarlanması gerektiğine dikkat çekmiştir. Her fırında günlük ortalama 200 ekmeğin satılmadan kaldığını ve bu ekmeklerin çiftliklerde hayvan yemi olarak kullanıldığını ifade eden Akdağ, üretim maliyeti yüksek olan ekmeklerin hayvan yemi olarak kullanılmasının uygun olmadığını dile getirmiştir. Yani hayvan yemi maliyetinin, ekmekten daha düşük olduğunu bu nedenle de yapılması gerekenin ekmek israfının önlenmesi olduğunu belirtmiştir. (interpress, Aydın Hedef, 2015).

Ekmek Sanayii İşverenleri Sendikası Başkan Yardımcısı Çetin Keçeli ise; satılan tüm ekmeklerin kağıt ambalaj ile satışa sunulması gerektiğini ve üretici bilgilerinin yazılı olması gerektiğini ifade etmiştir. Aynı zamanda halk ekmek fabrikalarının da bu ambalaj uygulamasına geçmeleri gerektiğini aksi takdirde antihijyenik bir satış politikasıyla ticarete devam ettiklerini belirtmiştir. Ayrıca bu şekilde piyasaya arz edilen ürünler kimlik kazanmış olup, kayıt dışılıkla birlikte hijyenden yoksun üretimin de önüne geçilebilecektir diyen Keçeli, bu nedenle pilot bölge uygulamasına geçilerek Şişli Belediyesi’nde bu uygulamayı (kağıt ambalajlı, gıdaya uygun üretim) yaptıklarını da ifade etmiştir (Uğural, 2013).

### **3.6. Kurumlardaki İsrif**

1984 yılında “Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Ekmek Tüketimi, Atımı ve İsrafın Önlenmesi Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma” kapsamında Ankara’da Maden Tetkik ve Araştırma Enstitüsü’nde yemek yiyen 193 memur ve 107 işçi olmak üzere toplam 300 personele uygulanan çalışmada şu sonuçlar elde edilmiştir; kuruma günde memur yemekhanesinde 500 adet (225 kg) işçi yemekhanesine ise, 900 adet (405 kg) olmak üzere toplam 1400 adet (630 kg) ekmek alınmaktadır. Bu miktarlar kurumda yemek yiyenlerin (1200-1800) kişi sayısına bölüldüğünde, kişi başına düşen ekmek miktarı 350-525 gr olmaktadır. Bu kurumda yapılan ekmek israfı gereğinden fazla ekmek alınmasından kaynaklandığı gibi

ekmeklerin gelişigüzel büyüklükte dilimlenerek servis edilmesinden de kaynaklanmaktadır. Araştırmadaki personelin % 24'ünün (72 kişinin) tüketmek için aldıkları ekmeğin tamamını tüketemedikleri ve bunun dışında hiç servis edilmeden israf olan ekmek miktarının da olduğu tespit edilmiştir. Servis edilmeden artan ekmekler 1 hafta boyunca tartılmış ve işçi yemekhanesinde ortalama olarak 40 kg memur yemekhanesinde ise 30 kg ekmeğin israf edildiği belirlenmiştir. Her iki yemekhanede de israf edilen ekmek miktarı günde ortalama % 1.1 olup bu oran birey başına günde ortalama 38-58 gr olarak hesaplanmıştır.

Araştırma yapılan kurumda israfın nedenleri olarak sorulan sorularda şu sonuçlar belirlenmiştir; araştırmaya katılan personelin % 60'ı servis edilen ekmeğin miktarını çok bulduklarından tüketemediklerini, % 25.3'ü ise yemeklerle uyumlu ekmek servisi yapılmadığını bu yüzden israf yapıldığını belirtmişlerdir. Personelin % 56,7'sine göre ekmeklerin büyük dilimler halinde servis edilmesi israfın başlıca nedenleri arasında görülmekte olup, bu kurumda yemek yiyenlerin sayısının az olmasına rağmen ihtiyaçtan fazla ekmek alınması da israfın başlıca nedenleri arasında yer almaktadır. Kurumdaki personele ekmek israfın önlenmesi için neler yapılması gerektiği sorulduğunda ise şu cevaplar alınmıştır; personelin % 41.1'ine göre israfı önlemek için ekmeklerin ince dilimler şeklinde servis edilmesi gerektiği, % 29.4'üne göre günlük menüye göre ekmek satın alınması gerektiği, % 6.7'sine göre ekmeklerin uygun koşullarda saklanması gerektiği, % 20.9'una göre ise bunların hepsinin yapılması gerektiği ve geriye kalan % 1.9'una göre ise kuruma küçük ekmeklerin alınması gerektiği ve bu konularda eğitimler yaparak israfın önlenebileceği görüşleri ortaya çıkmıştır.

Bu sonuçlara göre şu değerlendirmeler yapılmıştır; uygulanan menüye göre yenebilecek miktarda ekmek siparişi verilmeli, ekmek servisten kısa bir süre önce dilimlenmeli ve ekmek servisinde maşa kullanılmalı, ekmek israfı konusunda personel eğitilmeli ve arta kalan ekmeklerin ileriki zamanlarda da kullanılabilmesini sağlayacak menüler düzenlenmesi gerekmektedir (Arslan ve Yüksel, 1984).

Kısacası kurum yemekhanelerinde yapılan ekmek israfını önlemek için;

- ✓ Toplu olarak yemek yenen yemekhanelerde ekmeklerin dilimlenerek veya ambalajla paketlenmiş küçük yuvarlak ekmek şeklinde sunulması gerekir.
- ✓ Self servis tezgahlarında ekmeklerin başta değil yemeklerin son kısmında bulunması gerekmektedir.
- ✓ Toplu olarak yemek yenen yemekhanelerde ekmek siparişlerinin menüye göre verilmesi ve artmış olan ekmeklerin değerlendirilmesi için ilerleyen günlerde ekmeklerin kullanılmasına yönelik menülerin hazırlanması gerekir (Kavak, 2010).

Ve ayrıca; genel olarak

- ✓ Toplu tüketim yerlerinde “ekmek israfı önleme planları” oluşturulmalı bunlar uygulamaya geçirilmelidir.
- ✓ Üretim talebe göre planlanmalıdır.
- ✓ Tam buğday unundan kaliteli ekmek üretilmesi gerekmektedir.
- ✓ Ekmeklerin fırınlarda ve satış yerlerinde uygun ortamlarda muhafaza edilmesi gerekmektedir (www.beslenme.gov.tr, 2016).

### **3.7. Ülke Genelindeki İsraf**

Toplumumuzun kutsal değerlerinden biri ve sofralarımızın baş tacı olan ekmek, bununla birlikte alın terini, bereketi ve paylaşmayı ifade etmesine rağmen ülkemizde en fazla israf edilen gıda maddesi olmuştur (MNG Box Dergisi, 2013:29).

Ülkemiz dünyanın en fazla buğday üreten ülkelerinden biri olmasıyla birlikte aynı zamanda fazla miktarda ekmek tüketen bir ülke konumundadır. Ekmek israfı literatürde; çoğunlukla üretilen ekmeğin amacından farklı yani insan gıdası şeklinde kullanılmadan tüketilmesi ya da direk tüketilmeden çöpe atılması olarak tanımlanmaktadır (TMO, 2008).

TÜBİTAK-MAM Gıda Teknolojileri Araştırma Enstitüsünden alınan verilere (1999) göre; ülkemizde birey başına 400 gr ekmek tüketildiği ve günlük enerji gereksiniminin % 44'ünün ekmekten sağlandığı belirtilmiştir. Ayrıca Dünya Sağlık

Örgütü (WHO–2000) verilerine baktığımızda, ülkemizde temel besin, ekme ve diğer tahıl ürünlerinin içerisinde günlük enerjinin ortalama % 44’ü yalnızca ekmekten, % 58’inin ise ekme ve diğer tahıl ürünlerinden karşılandığı tespit edilmiştir (Tanık, 2006).

Buğdayın anavatanı Anadolu’da binlerce yıllık alışkanlıkların da etkisiyle ekmeğin kültürümüzdeki yeri yadsınamaz ancak ekme tüketiminin ardında alışkanlıktan çok ucuz bir karın doyurma aracı olduğu da bilinmektedir. Bu nedenle de dünyanın en çok ekme tüketen toplumuyuz. Bu durum Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi tarafından 2010 yılında yapılan “Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması”na göre; “Türkiye’de temel besin ekme ve diğer tahıl ürünleridir” şeklinde ifade edilmiştir. Ayrıca ülkemiz dünyadaki ekme yeme rekorunu da elinde bulundurmaktadır. Guinness World Records’un 2000 yılı verilerine göre; kişi başına 199,6 kg ile dünya ekme yeme rekoru ülkemize ait olmuş olup, Guinness’e göre bir yıl içerisinde ortalama olarak ağırlığımızın üç misli kadar ekme tüketmekteyiz (Dünya Gıda Dergisi, 2015). Bu kadar çok ekme tüketilmesi de ülkemizde ekme israfını kaçınılmaz hale getirmektedir.

Amerika Birleşik Devletleri ve AB ülkelerinde yılda birey başına ekme tüketimi 40-50 kilogram arasındayken bu oran ülkemizle kıyaslandığında yılda birey başına 3-4 kat daha fazla olmaktadır.

İzmir Ticaret Borsası Hububat Mamulleri Toptan Ticareti Meslek Komitesi Başkanı Nihat Sağır’ın açıklamalarına baktığımızda; son yıllarda ülkemizde ekme tüketimi azalmasına rağmen hala dünya birincisi olmamızın nedeninin ekonomik durumumuzdan kaynaklandığını ifade etmiştir. Bunu şöyle açıklamaya devam etmiştir; “İnsanların cebine giren para çoğaldıkça sofrası da büyüyor ve sofraya büyüdüğü zamanda ekmeğe ayrılan alan daralıyor bunun nedeni ise ekmeğin ekonomik bir besin olmasıdır” (Dünya Gıda Dergisi, 2015). Bu açıklamalara göre de ülkemizde ekmeğin ne denli önemli olduğu açıkça ifade edilmiştir. Ayrıca günümüzde tek kişinin yaşama maliyeti ve asgari ücret rakamlarına baktığımızda da ekme yemenin sadece bir alışkanlık değil mecburiyet olduğunu da görmekteyiz.



2008 yılında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından başlatılan “Ulusal Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası” adı altında yapılan “Ekmek İsrafi ve Tüketici Alışkanlıkları” konulu araştırma sonuçlarına göre ülkemizde üretilen ekmeğin % 5’i israf ediliyor (Kavak, 2010).

Kültürümüzde kutsal bir yeri olan ve nimet olarak addedilmesine rağmen, 2008 yılında % 5 olan ekmek israfı 2012 yılında yapılan bir araştırma sonucuna göre ise % 20 artışla % 6’ya yükselmiştir (MNG Box Dergisi, 2013:29).

Toprak Mahsulleri Ofisi’nin 2008 Temmuz ayı “Ekmek Tüketimi ile İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmek İsrafi ve İsfraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması Sonuç Raporu”na göre; ekmeğin en fazla tüketildiği yer haneler olarak belirtilmiştir. Aynı raporda yemek yenen kurumlar öğrenci yemekhaneleri, kurum yemekhaneleri ve lokantalar olarak 3’e ayrılmış ve en fazla israfın öğrenci yemekhanelerinde yapıldığı tespit edilmiştir. Bunun nedeni ise bu yemekhanelere müşteri sayısındaki değişkenlik nedeniyle ihtiyaçtan fazla ekmek alınması ve öğrencilerin yetişkinler kadar sorumluluk duygularının olmamasıdır. Aynı zamanda bu yemekhanelerde sıkça istenen roll ekmeğin üstü açık ve ambalajsız şekilde verilmesi de israf nedenlerinden birisidir. Bu nedenle bu yerlerde israfın az olması adına ince dilimlenmiş normal ekmek kullanılması daha uygun olacaktır. Böylece geri kalan ekmeklerde diğer müşteriler tarafından da tüketilebilmektedir. Ancak roll ekmekte ekmek yeterince küçük olmadığı zaman bir kısmı tüketilecek artan kısım ise genellikle israf edilebilecektir (TMO, 2008).

Ankara Ticaret Odası’nın “Ekmekteki Kayıp Ekonomi” raporuna göre; Türkiye’de her gün üretilen 120 milyon ekmeğin yaklaşık olarak 12 milyonu israf ediliyor. Buna göre Türkiye’de yıllık yaklaşık olarak 44 milyar adet ekmek üretiliyor ve ekmeklerin % 16’sı evde olmak üzere yaklaşık 40 milyar adeti tüketiliyor, 4 milyar adeti ise israf ediliyor. Günlük kayıp rakamı 1.9 milyon doları aşarken Türk insanı ekmeğe her yıl 7 milyar dolar para ödüyor ve israf edilen ekmeğin ekonomik boyutu ise yıllık 700 milyon doları buluyor. Aynı zamanda yüksek gelir gruplarında ekmek tüketimi az fakat israf fazla olurken gelir düzeyi azaldıkça ekmek tüketimi artarken israf

azalıyor. Bu durum, ekmeğin fiyatının uygun olmasından ve yüksek gelir seviyesindeki bireyler için tasarrufa değer görülmemesinden kaynaklanmaktadır.

Ankara Ticaret Odası'nın "Ekmekteki Kayıp Ekonomi" raporuna göre "Ülkemizdeki üç büyük ildeki günlük ekmek israf ekonomisi 750 milyar (517 bin dolar)'ı buluyor. Ekmek israfında başı çeken İstanbul'da günde 2 milyon ekmek israf edilirken, İzmir ve Ankara'da israf edilen ekmek sayısı 600 bini bulmuştur" şeklinde ifade edilmiştir (Ankara Ticaret Odası, 2004).

2006 yılında Tekirdağ'da bulunan değişik sosyo kültürel yapıdaki tüketicilere ve fırın sahiplerine uygulanan anket çalışmasında; tüketicilerin % 36'sının günlük satın aldıkları ekmeğin 1/3'ini tüketememeleri nedeniyle çöpe attıkları ya da ekmekleri hayvanlara verdikleri sonucu ortaya çıkmıştır (Tanık, 2006).

Ülkemizdeki israfın önlenmesi için herkese görev düştüğünü belirten Aydın Fırıncılar Odası Başkanı Kemal Akdağ'a göre; israfı önlemek için sadece fırıncılara değil tüketicilere de görevler düştüğünü ve insanların fazla ekmek alarak kalını tüketmeden çöpe attıklarını bunun da israfa neden olduğunu ifade etmiştir. Akdağ, insanların tüketebilecekleri kadar ekmek almaları gerektiğini ve böylece fırıncıların da günlük üretim kapasitelerini ayarlayabileceklerini belirtmiştir. Ayrıca nüfusa göre hizmet veren fırın sayılarının da ayarlanması gerektiğini, herkesin fırın açarsa ekmek üretiminin de artacağını belirten Akdağ, aynı zamanda bayat ekmeklerin de sağlık açısından çok faydalı olduğunu eğer bayat ekmek yenmiyorsa bunların tatlı vb. şekillerde değerlendirilmesi gerektiğini sözlerine eklemiştir. Bazı işletmelerin büyük organizasyonlarında da yemek çeşitlerinin çok olmasına rağmen sofralara çok fazla ekmek konulmasından dolayı buralarda da israfın olduğunu dile getiren Akdağ'a göre ekmek ile yemek müşterilere dengeli bir şekilde sunulmalıdır ve böylece israf da önlenmiş olur. Ayrıca ekmeğin değerinde satılmasının da israfı önleyeceğini ekmeğin ucuz olmasından dolayı kolayca alınıp yenmeden israf edildiğini de belirtmiştir (interpress, Aydın Hedef, 2015).

Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı Halil İbrahim Balcı'ya göre; ülkemizde senede çöpe giden 2,1 milyar adet ekmeğin parasal değeri 1,5 milyar TL olup, israf

edilen ekmekle, en az 500 okul, 500 km yol yapılabilir ve ayrıca 80 tam donanımlı hastane ile on binlerce konut yapılabileceğini ifade etmiştir (Uğural, 2013).

### 3.8. Dünya Genelindeki İsrar

Türkiye’de olduğu gibi dünyada da ekmek tüketimine önem verilmiş olup, bununla ilgili yapılan yasal düzenlemelerde dikkat çekmektedir. İşte dünyada ekmek ile ilgili yapılan düzenlemelerden bazıları şunlardır;

- AB’nin ekmekle alakalı herhangi bir yasal düzenlemesi yoktur.
- Amerika Birleşik Devletleri, Avusturalya ve İngiltere gibi bazı ülkelerde ise un ve ekmek mevzuatı beraber değerlendirilmiştir. Fakat bu mevzuatta ekmeğin kalite kriterlerine yönelik Türkiye’deki gibi bir düzenleme yapılmamıştır. Bu ülkelerdeki ekmeğe ilişkin düzenlemeler yatay mevzuat hükümlerine tabi olmuştur.
- Ülkemizdeki düzenlemelere baktığımızda ise tam buğday ekmeği ve kepekli ekmeklerin mevzuat içerisinde önemli bir yere sahip olduğunu görmekteyiz.

Bu kapsamda 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Türk Gıda Kodeksi-Ekmek ve Çeşitleri Tebliğine göre;

**Kepekli ekmek:** Buğday ununa en az % 10 ve en fazla % 30 oranında kepek ilave edilerek tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi,

**Tam buğday ekmeği:** Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi,

**Tam buğday unlu ekmek:** Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidi” olarak tanımlaması yapılmıştır.

Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde aynı zamanda tebliğ kapsamındaki ürünleri tüketiciye arz eden yerlerin tam buğday unlu ekmeği, tam buğday ekmeğini ve kepekli ekmekleri bulundurmaları zorunlu olmuştur (Kavak, 2010).

Ekmek tüketimi sosyal ve ekonomik ve koşullara göre değişiklikler gösterse de her zaman önemli bir gıda maddesi olmuştur. Dünyada çok farklı gıda maddeleri üretilmesine rağmen dünyadaki birey başına yıllık ekmek tüketimine baktığımızda; Mısır’da 180 kg, İran’da 150 kg, Suriye’de 130 kg, Kuveyt’te 98 kg, İtalya’da 73 kg,

Avustralya’da 44 kg, ABD’de 34 kg ve ülkemizde bu değer 180-210 kg seviyelerinde olmuştur (Bal, Sayılı ve Gözener ve 2013).

Dünyada kişi başına günlük ekmek tüketimine baktığımızda; Afrika ülkelerinde 28,30 gr ile Orta Doğu ülkelerinde 323.00 gr arasında değişmektedir. Avrupa ülkelerinde ise kişi başına günlük ekmek tüketiminin 175.80 gr olduğu belirtilmektedir. Ülkemizde birey başına günlük ekmek tüketiminin ise 2008 yılında 331.00 gr olduğu belirtilmiş ve 2012 yılında birey başına günlük ekmek tüketiminin 319.00 gr’a düştüğü yani 250 gr üzerinden 1,28 adet olduğu belirtilmiştir.

Toplumlar arasında ekmek tüketiminde yaşanan bu farklılıkların ortaya çıkmasının nedenleri arasında, tüketim alışkanlıklarında görülen değişimlerin yanında, ekonomik şartlar da etkili olmaktadır (Kızılaslan ve Adıgüzel, 2013:60).

Malakootian ve Dowlatshahi’nin, 2005 yılında gelişmekte olan ülkelere biri olan İran’da yaptıkları çalışmada; halkın ekmeği temel ve vazgeçilmez besin maddesi şeklinde düşündüğünü, günlük birey başına 3 ekmek tüketildiğini, ve fırınların % 24,2’sinde Avrupa standartlarında kabul edilebilir hijyen sunulduğunu, ekmekte kullanılan sodaya bağlı olarak ekmeğin raf ömrünün % 30 azaldığını, kalitesiz buğday, öğütme ve depolama şartlarının yetersizliğinden dolayı çok miktarda vitamin ve mineral kaybı olduğunu tespit etmişlerdir (Tanık, 2006).

Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada gibi gelişmiş olan ülkelere üretilen gıdanın yaklaşık % 40’ı, Avrupa Birliği ülkelerinde ise üretilmiş olan ekmeğin yaklaşık % 30’u israf edilmektedir (Yankı Haber-Aktüel Dergisi, 2014). İngiltere Çevre Gıda ve Kırsal İşler Bakanlığı (DEFRA) tarafından yayımlanan 27 Temmuz 2010 tarihli rapora göre; “2008 yılında satın alınan tüm gıda ve içeceklerin % 15’inin, ekmeğin ise % 32’sinin israf edildiği belirtilmektedir. İngiltere Atık ve Kaynaklar Eylem Programı (WRAP) verilerine göre yıllık unlu mamuller israfının 680.000 ton, maliyetinin ise 1,1 milyar Pound (yaklaşık 1,8 milyar ABD \$) olduğu hesaplanmıştır. İngiltere’de toplam gıda ve içecek israfı ve kaybı 8,3 milyon ton olarak belirtilmiş olup bu miktarın 5,3 milyon tonu önlenemez düzeydedir. Avusturya’da bir yılda üretilen ekmeğin % 10’u (yıllık 70 bin ton) israf edilmekte olup bu israf 1 milyon

Avusturyalının yıllık tüketimine denk gelmektedir. Alman Tarım Bakanlığı verilerine göre Almanya’da her yıl 11 milyon ton gıda israf edilmektedir ve israfın % 60’ı hane halkı, % 20’si satış yerleri, % 17’si ise restoran ve kafelerde gerçekleşmektedir. Her yıl kişi başına yaklaşık 81,6 kg gıda israf edilmekte olup bunun 53 kg önlenabilir israflardır. İtalya’da hububat ürünleri üretimi kişi başı yıllık 158 kg, fiili tüketim ise 94 kg olarak gerçekleşmektedir. Yani üretimin yaklaşık % 40’ı israf edilmektedir”. Ayrıca “Gelişmiş ülkelerde çöpe atılan gıdaların % 40’ı, aslında yenebilecek durumdadır. Gelişmiş ülkeler yılda yaklaşık 222 milyon ton yenebilir ürünü israf etmektedir. Bu miktar, neredeyse Sahra Altı Afrika ülkelerinin yıllık toplam gıda üretimine karşılık gelmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde yiyeceklerin israfa uğramasının nedenleri ise daha farklıdır. Fakir ülkelerde, taşımacılık ve depolama alanındaki yetersizlikler nedeniyle hasatın % 40’ı daha tarladan tüketiciye ulaştırılırken israf olmaktadır. Ayrıca ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi aşamasında da kayıplar meydana gelmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde yılda 150 milyon ton buğday ziyan olmaktadır. Bu kayıp, tüm fakir ülkelerdeki açlığı ortadan kaldıracak buğday miktarının altı katını oluşturmaktadır” (www.ekmekisrafetme.com, 2013).

### **3.9. Tüketici Alışkanlıkları Eğilimi**

Dünyada ve ülkemizde son yıllardaki ekonomik gelişmeler nedeniyle satın alma gücünün düşmesi, bireyleri ihtiyaçlarını karşılamada ucuz olanı satın almaya yönlendirmiş; fiyatı daha ucuz olan ürünler daha çok talep edilmiştir. Özellikle de kolayda mallar pazarındaki müşteriler, genel olarak hem kendi ikametlerine daha yakın hem de daha ucuz ve kaliteli ürün satan işletmelerden ihtiyaçlarını karşılamayı tercih etmektedirler. Böylece ihtiyaçlarını giderirken aynı zamanda aile bütçesine de katkı yapmayı düşünmüşlerdir. Kolayda malların en önemlilerinden biri ve satın alma sıklığı yüksek tüketim malı olan ürünlerden biri de ekmektir. Ekmek üretimi toplumdaki herkesi yakından ilgilendiren temel bir husustur. Bu sebeple, ekmek üretiminde kaliteli, hijyenik, ve ucuz üretimin standart hale getirilmesi önemli bir durumdur.

Tüketici malları açısından, müşterilerin demografik özelliklerindeki değişimler, bir ürün için müşteri büyüklüğünü ve ürünle ilgili talebin büyüme oranını belirleyen anahtar nedendir. Bir ürünün potansiyel müşterileri, tüm hane halklarını kapsayacak şekilde geniş olabilir, fakat genellikle belirli yaş grupları, gelir seviyeleri ve eğitim seviyeleri veya coğrafi dağılımlar ile sınıflandırılan müşterilerden oluşur. Nüfusun yaş grubu ve gelir seviyesi dağılımının, büyüme oranının ve demografik özelliklerin değişmesi, doğrudan talebi de etkisine almaktadır (Açan, 2007).

Tekirdağ'da ekmek ile ilgili yapılan anket çalışmasına göre; tüketicilerin ekmekleri nereden almayı tercih ettikleri tespit edilmiş ve bu sonuçlara baktığımızda tüketicilerin; % 43'ünün ekmeği genellikle fırınlardan, % 29'unun bakkallardan, % 27'sinin marketlerden ve % 1'inin çeşitli yerlerden aldıkları ortaya çıkmıştır. Tüketicilerin ekmeği çoğunlukla fırından almasının nedenleri arasında; bu kişilerin tercihleri, alışkanlıkları ile sıcak ve taze ekmek talepleri olduğu belirlenmiştir. Bu olay, fırınların hem üretim hem de satış yeri şeklinde değerlendirilmesine olanak sağlamış, ekmeği bakkal ve marketlerle aynı fiyata sattıklarından aynı zamanda kâr marjını da artırmıştır (Tanık, 2006).

### **3.9.1. Tüketim Konusunda Tüketicilerin Bilinçlendirilmesi**

İktisatta tüketim, “iktisadi mal ve hizmetlerin insan ihtiyaçlarını doğrudan doğruya karşılamak amacıyla kullanılması” şeklinde ifade edilmiştir. Tüketici ise, “ihtiyaçlarını gidermek veya tatmin sağlamak amacıyla mal ve hizmet satın alan ve kullanan kişi veya topluluk” şeklinde tanımlanmıştır. Ayrıca tüketici ;“Tüketen, bir mal ya da hizmeti bir fayda sağlamak için kullanarak yok eden kişi” şeklinde veya 6502 Sayılı Yasaya göre; “Ticari veya mesleki olmayan amaçlarla hareket eden gerçek veya tüzel kişi” olarak da açıklanabilmektedir (Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, 2014).

Günümüze baktığımızda üretim amaçlı “Ne üretirsem onu satarım” görüşü, yerine kalite ve müşteri odaklı “Müşteri ne isterse onu üretirim” anlayışı hakim olmaya başlamıştır. Müşteri memnuniyetinin elde edilmesinde ana unsurlardan biri ürün kalitesidir ve müşteri için oluş sebebidir.

Tekirdağ'daki anket çalışmasından alınan sonuçlara göre; tüketicilerin % 47'sinin günlük 3-4 adet, % 23'ünün 5-7 adet, % 19'unun 1-2 adet, % 11'inin 8 ve üzeri ekme satın aldığı belirlenmiş olup bu sonuç, milletçe ekme ağırlıklı beslendiğimizi kanıtlamaktadır. Ayrıca ülkemizdeki geniş tarımsal alanlarda ekmeğin ham maddesi olan çavdar, buğday, yulaf ve mısır gibi tarımsal ürünlerin yetiştirilmesinin önemli bir belirleyici olacağı açıkça ortadadır. Bu yüzden tüketicilerin ekme alırken ihtiyaçtan ziyade başka nedenlerle tüketmeye yöneldikleri anlaşılmaktadır. Bu nedenler arasında ekmeğin ucuz ve kolay elde edilebilir bir ürün olması, ihtiyaçtan fazla üretim yapıldığı için ihtiyaçtan fazla tüketilmesi gösterilebilir (Tanık, 2006).

Ekme Üreticileri Federasyonu Genel Başkanı Kavuncu'nun açıklamalarına göre; Türkiye'de 2013 yılından bu yana ekme israfı için yapılan kampanyalar ile tüketicilerimiz bilinçlendirilmiş olup, 3 milyon ekme israfının engellendiğini belirtmiştir (interpress, 2016).

Son zamanlarda sağlıklı beslenme konusunda bilinçlenen tüketicilerin bu yönde sağlıklı ekmeğe yönelerek, ekme sanayisinde çeşitliliğin hızlı şekilde yükselme trendine girmesine neden olmuştur. Günümüze baktığımızda ise tüketiciler besin değeri az ekme çeşitleri yerine katkısız ve doğal, besin değeri fazla ürünleri tüketmeye özen göstermektedir. Aynı zamanda tüketicilerin hijyen konusunda bilinçli olmaları, gıda güvenliği sağlanmış ve kaliteli ürünlere olan talebin artmasıyla ambalajlı ekme tüketimi artmakta ve bununla ilgili pazarlar büyümektedir.

Ünlü bilim adamı Peter Drucker'ın firmaların pazarlama anlayışını benimsememeleri ve pratiğe geçirmemeleri sonucu olarak ortaya çıkan "pazarlamanın yüz karası" olarak belirttiği tüketici hareketleri (consumerism) günümüzde 3 öğeyi içeren tüketici politikalarının oluşmasında etken olmuştur. Bunlar; tüketicinin bilgilendirilmesi, eğitimi ve korunması şeklindedir.

İlk olarak tüketicinin bilgilendirilmesi, tüketiciye pazardaki ürün ve hizmetlerle ilgili satın alma ve kullanmada yardımcı olacak bilgilerin ve ipuçlarının resim, yazı ve şekil (fiyat etiketleme, kalite ve standardizasyon işaretleri gibi) ile yol gösterici ve aydınlatıcı rehberlerin bağımsız tüketici örgütleri tarafından sunulması çabalarını

ifade etmektedir. İkinci olarak tüketici eğitimi, bireyin ekonomik faaliyetlerini yönlendirme, ihtiyaçlarını giderme ve pazarı etkileme gücünü arttırmayı hedef alan eğitim ve bilgilendirme yatırımı olarak tanımlanmaktadır. Tüketici eğitimi bireyin yalnızca tüketici rolü için değil toplumda üstlendiği ekonomik, politik ve vatandaşlık rolleri gibi diğer sosyal roller için eğitilmesini de kapsamaktadır ve toplumdaki her bir bireyin “akıllı” ve “bilinçli” bir tüketici ve hatta vatandaş olabilmesi için hazırlanan eğitim programlarını ve araçlarını kapsamaktadır. İlk, orta ve üniversite düzeyinde verilen dersler, düzenlenen sempozyum ve paneller, TV mesajları, satın alma kılavuzları tüketici eğitimine örnek olarak gösterilebilir.

Tüketici eğitiminde ve bilinçlendirilmesinde esas amaç olarak; tüketiciye ihtiyaç duyduğu bilgileri nereden ve nasıl elde edeceğini, bu bilgileri nasıl değerlendireceğini, nasıl kullanabileceğini öğretmek ve böylece mal veya hizmetleri satın alma ve kullanma becerisini geliştirmek, üretim ve bölüşüm şartlarının sorgulanmasını, bir bütün olarak çevre bilincini, üretimin olduğu gibi tüketimin de niteliğini belirleyen ekonomik ve toplumsal tercihlerde taraf olmayı kapsamaktadır. Tüketici eğitimi ve öğretimi daha dar anlamda ise tüketicilerin alışveriş öncesi, alışveriş anında ve alışveriş sonrasında ödedikleri paranın tam karşılığını alarak mutlu olmalarını sağlamaya çalışmaktır. Ayrıca tüketicilerin daha dikkatli alışveriş yaparak israfın minimum düzeye indirilmesi ya da ortadan kaldırılması da hedeflenmektedir. Bir diğer amaçları da; ülke kaynaklarının tüketicilerin temel ihtiyaçlarına uygun olarak en rasyonel biçimde kullanılmasında etkili olmak, tüketicilere doğru ve sağlıklı bir tüketici kültürü ve anlayışı yerleştirmek ve enflasyon ve hayat pahalılığına karşı mücadele bilincini geliştirmektir. Ayrıca tüketici eğitimleriyle ülke kaynaklarının tüketicilerin temel ihtiyaçlarına uygun şekilde en akılcı biçimde kullanılmasında da etkili olunmaya çalışılmıştır (Hayta, 2009, s.143-151).

Son olarak tüketicinin korunması ise, tüketicinin kendisi dışında başkaları tarafından haklarının korunması için yapılan çabaları içermekte olup, tüketicinin korunması; denildiği zaman tüketicilerin bir araya gelmeleri, sosyal bir güç olmaları ve nihayet bu konu ile ilgili olarak çeşitli kuruluşların faaliyetleri de anlaşılmaktadır. Aslında tüketicinin korunması kavramı, sadece tüketiciyi korumayı değil, tüketiciye yardımı da içine almaktadır. Bu nedenle; geniş kapsamda ‘Tüketicinin korunması’;



hükümetlerin, işletmelerin ve özel kuruluşların harcayacakları çabalarla tüketici haklarını koruyacakları ve onlara yardımcı olacakları bir ortamda tüketicilerin organize edilmiş çabalarıdır. Aslında bu üç politika aracı birbirinin bütünleyicisi olmakla birlikte iç içe geçmiş durumdadır. Biri olmadan diğerinin etkinliği söz konusu olmamaktadır. Çünkü tüketicilerin yasalarla korunması için onun bilgilendirilmesi ve eğitilmesi gerekmektedir.

Gelişmiş ülkelere baktığımızda tüketiciye yönelik politikalarda tüketicinin eğitimi ve bilgilendirilmesi ön sıralarda yer alırken, gelişmekte olan ülkelerde ise tüketicinin korunması çabaları gündemde yer almaktadır. ABD, Kanada, İsviçre gibi gelişmiş ülkelerde tüketicilerin toplumdaki politik, teknolojik, sosyal ve ekonomik sorunlarla ilgilenme ve söz sahibi olma aşamasına geldiği ancak gelişmekte olan ülkelerde ise henüz tüketici hareketlerinin organize olmadığı veya yeni organize olmaya başladığı belirtilmektedir (Babaoğul ve Şener, 2007).

### **3.9.2. Pazarlama ve Tüketici Davranışı İlişkisi**

Pazarlama biliminin ana konusundan biri olan tüketici davranışları, insan davranışının da alt kısımlarından biri olup bu davranış şekli fertlerin çevresiyle etkileşimde olduğu bütünsel süreci açıklamaktadır. Ayrıca satın alma bağlamında tüketici davranışları, insan davranışının özel türleriyle de ilgilenmektedir. Bu nedenle tüketici davranışlarını şöyle de tanımlayabiliriz; “hangi mal ve hizmetlerin satın alınacağı kimden, nereden, nasıl, ne zaman satın alınacağı ve satın alınıp alınmayacağına dair bireylerin kararlarına ait süreci ifade etmekte veya tüketici davranışı; bireylerin özellikle hizmetleri ve ekonomik ürünleri satın alma ve kullanmadaki kararları ve bunlarla alakalı faaliyetleri” şeklinde de ifade edilmektedir (www.docplayer.biz.tr, 2013).

Günümüzde her geçen gün daha fazla artan rekabetten karlı çıkmak amacıyla, ekmek üreten fırınların da diğer gıda işletmeleri gibi kendilerini geliştirmeleri mecburi hale gelmiştir. Bu maksatla fırınların tüketicilerin talep ve beklentilerinin yerine getirilmesinde bir adım öne geçip müşteri değeri sunma ile ilgili araştırmalar yapmaları gerekmektedir. Bir mal ve hizmetle alakalı olarak müşterilerin spesifik gereksinimlerinin karşılanıp karşılanmamasına dair algısı müşteri değeri şeklinde

ifade edilebilir. Kano modeli şeklinde de belirtilebilen bu modelde müşteri memnuniyeti müşteri ihtiyaçlarının yerine getirilmesinin bir fonksiyonu şeklinde tarif edilmekte ve üç tür müşteri gereği bulunduğu ifade edilmektedir (www.servqual.com./kano.html, 2001).

### **Bu özellikler;**

#### **1. Beklenen-olması gereken kalite (must be, expected requirements):**

Müşterinin üründe mutlaka bulunmasını beklediği özelliklerdir ve bu yüzden müşteri bu tür özelliklerin bir hizmet ya da üründe olması gerektiğini düşünmekte ve bundan dolayı bu özellikleri istemeyi gereksiz görmektedir.

#### **2. Normal doğrusal kalite (fundamental, linear requirements):**

Müşterilerin bilinçli olarak ifade ettikleri özelliklerdir ve bunların olması müşteri memnuniyetini oluştururken, olmaması memnuniyetsizliğe neden olur. (Örnek olarak ekmeğin iyi pişmiş olması veya hamur olmaması gibi).

#### **3. Beklenmeyen-cezbedici-gizli kalite (latent, attractive, unexpected, delightful requirements):**

Bir üründe ya da hizmette müşterilerin gereksinim duydukları fakat fark edemedikleri ve talepte bulunmadıkları özelliklerdir ve müşteriler bunların farkında değildirler, bu nedenle üreticilerin üründe ya da hizmette bulunmamaları herhangi bir etkiye neden olmaz. Aynı zamanda, bu özelliklerin olması ise müşteriye bağımlı bir müşteri yapacağından, işletmeye de rekabet üstünlüğü ve pazarda kalıcılık gibi avantajlar sağlayacaktır (Tanık, 2006).

### **3.10. Ekmeğin İsrafiyla İlgili Tutum ve Kanaatler, Farklı Kitlelere Göre İsrafın Sebepleri**

Ekmeğin israfı; üretilmiş olan ekmeğin insan gıdasından farklı olarak tüketilmesi ya da tüketilemeden çöpe atılması şeklinde tanımlanmasına rağmen toplumdakilerin israf konusundaki düşünceleri değişebilmektedir. Bu yüzden, toplumun farklı kesimlerinin israf ile ilgili görüşleri de önem arz etmektedir.

TMO tarafından yapılan ‘Ekmek Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmek İsrafi ve İsfraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırmasında’; fırıncılara ekmek israfi yapılıp yapılmadığı sorulmuş fırıncıların % 97’si ekmek israfının yapıldığını belirtmişlerdir.

Ekmek israfının nedenleriyle alakalı düşünceler de sorulmuş ve israfın en önemli nedeni olarak % 59’luk oranla evlere gereksinimden fazla ekmek alınması olduğu ifade edilmiştir. Fırıncıların görüşüne göre diğer önemli bir neden ise % 32’lik oran ile bireylerin israfi önlenme ile ilgili bilgisiz olmaları olarak belirtilmiştir. Fırıncıların % 28’i ülkemizde ihtiyaçtan fazla üretim yapıldığını ifade etmişlerdir.

Aynı çalışmada toplu yemek yenen kurum yetkililerine ülkemizde ekmek israfi yapılıp yapılmadığı sorulmuş böylece öğrenci yemekhane çalışanlarının % 98’i, lokanta ve otel sahiplerinin % 96’sı ve personel yemekhane çalışanlarının ise % 94’ü ülkemizde ekmek israfi yapıldığını düşündüklerini ifade etmişlerdir.

Her üç türdeki kurum yetkilileri, en önemli israf sebebi olarak evlere ihtiyaçtan fazla ekmek alınmasını belirtmişlerdir. Bu görüş lokantalarda % 58, personel yemekhanelerinde % 68, öğrenci yemekhanelerinde ise % 69 oranındadır. Aynı zamanda her üç kurum türünde ikinci sırada yer alan neden, insanların ekmek israfının önlenmesi konusunda bilgisiz olmaları görüşüdür. Bu görüş, lokanta ve otellerde % 43, personel yemekhanelerinde % 42, öğrenci yemekhanelerinde ise % 31 oranında olduğu belirtilmiştir. Üçüncü önemli neden olarak; personel yemekhanelerinde evlerde bayatlamış ekmeklerin yeniden değerlendirilememesi sayılırken, lokanta ve oteller ile öğrenci yemekhanelerinde ise ihtiyaçtan fazla üretim olarak belirtilmiştir.

Araştırmada, yemekhanelerde yemek yiyen personel ve öğrencilere hangi davranışları israf olarak değerlendirdikleri sorulmuş ve ekmeğin çöpe atılmasının yüksek yüzdelerle israf olduğu belirtilmekle birlikte ekmeğin hayvan yemi olarak kullanılmasını israf olarak kabul etmemektedirler.

Ayrıca araştırmada hane halkının neleri ekmek israfı olarak değerlendirdikleriyle ilgili dūřünceleri sorulmuş ve % 96 oranla ekmeğin çöpe atılmasının israf olduğu belirtilmiş, % 8'i ise bayat ekmeği hayvanlara vermenin israf olduğunu ifade etmiştir. Aynı zamanda bayat ekmekleri besi çiftliklerine satmanın ekmek israfı olacağını dūřünenlerin oranı da % 7'de olmuştur.

Hane halkının büyük bir çoğunluğu ölkemizdeki israfın en önemli sebebinin, evlere ihtiyaçtan fazla ekmek alınması olduğunu söylemişlerdir. Ayrıca hane halkının % 32'si insanların ekmek israfını önleme hakkında yeterince bilgi sahibi olmadıklarını, % 17'si ise ölkemizde ihtiyaçtan fazla üretim yapıldığını söylemektedir. % 15 oranında hane halkı evde artan ekmeklerin uygun şekilde değerlendirilememesini israf olarak ifade etmekte ve ekmek israfı konusunda bilgilendirilme ihtiyacını ortaya koymaktadır (TMO, 2013).

Isparta ilinde ailelerin ekmek tüketimi ve israfı ile ilgili tutum ve davranışlarının belirlenmesi amacıyla yapılan araştırma sonucuna göre; aile başına düşen ortalama nüfus miktarının 3.93 kişi olarak saptandığı belirtilmiştir. Kişi başına ekmek alımının 0.43 adet (1 adet ekmek: 429 g) olduğu tespit edilmiş olup, günlük alınan ekmeklerin ortalama % 13.61'i gününde tüketilemeyerek arttığı, % 4.73'ünün bayatladığı ve % 1.18'inin ise tüketilemeyerek küflendiği tespit edilmiştir.

Aylık ekmek harcamalarının gıda harcamaları içindeki payı ise % 11.1 olarak belirlenmiş ve ailelerin ekmek temin yeri olarak en çok fırınları, en az ise süpermarketleri tercih ettikleri ifade edilmiştir. Ankete katılanların ekmekte en çok önem verdikleri özelliklerin sorulması üzerine ekmeğin hijyenik şartlarda satılıp satılmadığı (% 83.3), hijyenik şartlarda üretilip üretilmediği (% 81.5), iyi pişmiş olması (% 79.7), sıcak ve taze olması (% 75.8) ve görünümlü (% 71.9) gibi özelliklerin olduğu belirlenmiştir. Ayrıca ailelerin % 98.2'si ekmeği çöpe atmanın israf olduğunu dūřünmektedirler. Ancak ailelerin % 84.9'u bayat ekmeği hayvanlara vermenin israf olmadığını dūřünmektedirler. Bu yüzden de özellikle vurgulanması gereken konu, bireylerin israf denildiğinde akıllarına yalnızca ekmeğin çöpe atılmasının gelmesidir. Ancak ekmeği hayvan yemi şeklinde değerlendirmenin de bir israf olduğu hakkında ölkemizde yeterli düzeyde bilinçlenme görölmemiştir. Bu

maksatla bilgilendirme konularında, hayvanlara verilen ekmeğin de israf olduğu hususunun daha fazla vurgulanmasında yarar görülmüştür. Ankete katılanların % 87.8'i bayatlayan ekmekleri yine insan gıdası olarak değerlendirdiklerini ifade etmişlerdir. Bayatlayan ekmekleri sokak hayvanlarına verdiğini belirten ailelerin oranı % 76.3, küçükbaş/büyükbaş hayvan besleyenlere verdiklerini belirten ailelerin oranı % 54.4 ve kendi hayvanlarına verdiklerini belirten ailelerin oranı ise % 27.2 olarak tespit edilmiştir. Ailelerin % 8.9'u ise bayat ekmekleri çöpe attıklarını belirtmişlerdir (Ertürk vd. , 2015).

Kısacası genel olarak tüm kurumlar, üretim yerleri ve tüketicilerin neden oldukları ekmek israfını en aza indirebilmek için yapılması gerekenleri şu şekilde sıralayabiliriz:

1. Üretimin talebe göre planlanması yapılarak, fazla ekmek üretiminin önüne geçilmelidir.
2. Fırınlara raf ömrü uzun kaliteli ekmek üretimi yapılması gerekmektedir.
3. Ekmelerin fırınlarda ya da satış yerlerinde uygun ortamlarda muhafaza edilmesi gerekmektedir.
4. Ekmeğin pişirilmesi ile satışı arasındaki zamanın en asgari süreye düşürülmesi gerekmektedir.
5. Ekmeğin tüketiciye sunulmadan önce poşetlenmesi gerekmektedir.
6. Fırınlarda küçük gramajlarda üretim yapılması gerekmektedir.
7. Toplu yemek yenen tüketim mekanlarında ekmeğin ince dilimler halinde sunulması gerekmektedir.
8. Toplu yemek yenen yerlerin self servis tezgahlarında ekmeğin baş tarafta değil, yemeklerden sonra yer alması gerekmektedir. Böylece yemek israfının da önüne geçilmiş olur.
9. Toplu yemek yenen tüketim yerlerinde, menüye göre yeteri kadar ekmek siparişi verilmesi; artan ekmeklerin daha sonraki günlerde kullanılmasını sağlayacak menü düzenlemesi yapılması gerekmektedir.
10. Satılmayan ekmeklerin fırınlar tarafından, kurutulmuş ekmek içi, galeta unu gibi başka gıda maddelerinin üretiminde kullanılması gerekmektedir.

11. Fırınlardan satılmayarak elde kalan orta derecede bayatlamış ekmeklerin düşük fiyattan satışı yapılabilir. Örneğin; Amerika Birleşik Devletleri'nde, 48 saat içinde satılmayan ekmekler, "tasarruf dükkanları" olarak adlandırılan yerlerde daha düşük fiyattan satılmaktadır.
12. Tüketicinin, soğuyan ekmekleri bayatlamış olarak görmemesi gerektiği konusunda eğitilmesi gerekmektedir.
13. Tüketicilerin hanelere ihtiyaçtan fazla ekme almamaları gerekmektedir.
14. Hanelerde uzun zaman tüketilmeyecekse, ekmekler oda sıcaklığında veya buzdolabında değil, derin dondurucuda saklanmalıdır.
15. Ev hanımlarının bayatlayan ekmekleri değerlendirebilmeleri için bilgilendirilmesi ve teşvik edilmesi gerekmektedir.
16. Kamu kurum ve kuruluşları tarafından daha fazla, toplumsal duyarlılık projeleri, çeşitli kampanyalar ve etkinlikler düzenlenerek ekme israfı konusuna dikkat çekilmesi gerekmektedir.

### **3.11. Ekme ile İlgili Sivil Toplum Kuruluşları ve Yapılan Kampanyalar**

Ülkemizde ekme israfı ile ilgili birçok kuruluş kampanya ve çalışmalar yapmıştır ancak bunların içinde en önemlisi ve dikkat çeken okullarda yapılan kampanyalar ve etkinlikler olmuştur. Öğrencilerin küresel kriz ve savaş göçlerinin yaşandığı bir dönemde ülkemizde artan ekme israfına dikkat çekmek için yaptıkları bazı sosyal projelerle küçük yaşlarda bilinçlenerek, ileride sağduyulu davrananların sayısının arttığı ve bilinçli bir toplum altyapısı kurulması hedeflenmiştir (interpress, anayurt, 2015).

Ülkemizde yaşanan israfın önlenmesi amacıyla yapılan diğer dikkat çekici çalışma 17.01.2013' te yapılan sosyal sorumluluk projesi kapsamında ortaya çıkan ve ülke geneline yayılan "Ekme İsrafını Önleme Kampanyası" olmuştur (MNG Box Dergisi, 2013:29).

Toprak Mahsulleri Ofisi'nin koordinatörlüğünde yürütülen "Ekme İsrafını Önleme Kampanyası"na ait 2013 yılında sonuçların ölçülmesiyle ortaya çıkan verilere göre; tüketimimizde elde edilen tasarruf ve çöpe atılmaktan kurtarılan ekmekler sayesinde ülke ekonomisine ciddi katkılar kazandırdığı görülmüştür. Böylece 2012'de 5 milyon

950 bin adet olan günlük ekmek israfı, 2013 yılında % 18'lik azalışla 4 milyon 900 bin adede düşürülebilmıştır. Sonuç olarak 384 milyon adet ekmek israftan kurtarmıştır.

Gıda israfı ve diğer israflar konusunda toplumsal duyarlılık ve bilinç oluşturmak amacıyla bir sembol niteliği taşıdığı olan ekmeğin kültürümüzdeki yeri ve önemi de dikkate alınarak 2012 yılında parasal karşılığı 1,6 milyar tl olan israfın, 2013 yılında yapılan kampanyalarla birlikte 1,3 milyar tl'ye düşürülmüş olduğu belirtilmiştir. Böylece 300 milyon tl değerindeki ekmek çöpe atılmaktan kurtarılmıştır. Aynı zamanda yapılan kampanyalarla bilinçlendirilmiş tüketicilerin kontrollü şekilde ekmek tüketmesiyle birlikte 2012'de ekmek tüketimi için yapılan 26 milyar tl'lik harcama, 2013 yılında 23,5 milyar tl'ye gerileyerek 2,5 milyar tl tasarruf sağlanmıştır. Böylece ekmek tüketiminden elde edilen tasarruflara, çöpe atılmaktan kurtarılan ekmek eklendiğinde ekonomimize yıllık 2,8 milyar tl tasarruf sağlanmıştır (Dünya Gıda Dergisi, 2015).

Ülkemizde birçok ilde yapılan kampanyalardan bir tanesi de Aksaray'da Toprak Mahsulleri Ofisi tarafından yapılan "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası"dır. Aksaray Toprak Mahsulleri Ofisi Müdürü Mehmet Ali Kayık; ekmek israfının önüne geçmek amacıyla, askıda ekmek kampanyası başlattıklarını ve bu kampanya sayesinde ekmek israfında azalma olduğunu buna istinaden ekmek israfında % 18'lik azalma olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca kampanyadaki amaçlarının; ekmeğin israf edilmemesi, toplumun daha çok bilinçlendirilerek duyarlılık ve farkındalığın oluşturulmasını sağlamak olduğunu ifade etmiştir. Sonuç olarak israfta kalıcı alışkanlıkların sağlanması ile uzun vadede ülkemiz için kazanımlar sağlanacaktır. Özellikle de bu alışkanlıklarımızı da genç nesillere de aşılamamız gerekmektedir. Bu maksatla yapılan toplantılar ve çeşitli kampanyalarla Aksaray ilinde de ekmek israfı önlenmeye çalışılmaktadır (Aksaray Rota Gazetesi, 2016).

Mikro kredi ve gıda bankacılığı alanlarında faaliyette bulunan ve 1998'de kurulan Türkiye İsrafı Önleme Vakfı, kısaca adıyla TİSVA ülkemizde her alanda had safhada olan israfın önlenmesi amacıyla faaliyet göstermektedir. Vakıf, Türkiye'de 37 binden fazla mikro girişimciye 50 milyon TL'nin üzerinde kredi verilmesini sağlamış olup,

toplamda 31 bin kişinin faydalandığı bu kredinin 46.5 milyon TL'si TİSVA sayesinde kullanılmıştır. Vakıf, 2023 yılında ise 13 milyon yoksulun tümünü mikro krediyle buluşturmayı amaçlamaktadır. Ayrıca TİSVA, halen 43 olan hizmet noktasını 81 ilde de sürdürmeyi düşünmektedir.

Böyle bir kuruluş olan Türkiye İsrافی Önleme Vakfı'nın kuruluş amacı ise şudur: “Ülkemizin tüm kaynaklarının etkin ve verimli şekilde kullanılmasını sağlamak ve toplumda israfın önlenmesi konusunda bilincin oluşturulmasına katkı sağlamaktır. Kamu sektörü, özel sektör ve gönüllü kuruluşlarla işbirliği içinde olup; konferans, seminer, hizmet içi eğitimler ve diğer eğitici programlar sayesinde, toplumun tasarruf hedeflerine uygun ve israfı önleyici hayat tarzında olmalarını gerçekleştirmektir.” Türkiye İsrافی Önleme Vakfı her alanda olduğu gibi ekmek konusunda da israfın önlenmesi için ortak bir çağrıda bulunmuş olup, bu çağrı şöyledir: “Herkes çağrımızdır: Ekmek bir semboldür. Ekmek nan-ı azizdir. Yani aziz ekmek... Türkiye’de Devlet İstatistik Enstitüsü verilerine göre açlık sınırında 1 milyondan fazla insan varken, ekmeği veya diğer gıdaları lütfen israf etmeden ihtiyacınız kadar alınız. Fazla kalan ve artık olmayan bütün gıdaları israf etmemek için, Türkiye’de ilk defa Diyarbakır’da olmak üzere çeşitli illerde kurulan ve yapacağınız gıda, giyecek, temizlik malzemesi ve yakacak bağışlarınızı maliyet bedeli üzerinden gider olarak gösterebileceğiniz en yakınınızdaki gıda bankalarına açlık sınırında olan insanlara dağıtılmak üzere hibe ediniz.” şeklinde ifade edilmiştir (Kuter, 2011).

Malatya Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Çakır'ın açıklamalarına göre; Ülkemizde israf ve tasarruf konuları hükümetin 10. Kalkınma Planında yer almış ve bu Kalkınma Planıyla ülkemizde israfın önlenmesi ve tasarrufların arttırılmasına yönelik çalışmaların yürütülmesi kararı alınmıştır. Eylem Planlarına İlişkin Usul ve Esaslar, 16.02.2015 tarihinde Yüksek Planlama Kurulu Kararı haline getirilerek kararla ilgili bakanlıklar dahil 35 kurum ve kuruluş görevlendirilmiştir. TMO’da bu kurumlardan biri olup, “Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası”nı yapma görevi de 2018 yılına kadar TMO’ya verilmiştir. 2013 yılı sonunda yapılan araştırmaya göre; kampanya ile 384 milyon adet ekmek çöpe atılmaktan kurtarılmış ve ekmek israfında ortalama % 18’lik bir iyileşme yaşanmıştır. Böylece ekonomimize 8,4 milyar tl katkı sağlandığı hesaplanmıştır. Ülkemizdeki gelişmeleri takip eden FAO’ya göre; bu



kampanya dünyadaki israf ile ilgili çalışmalara katkıda bulunan “örnek uygulama” olarak gösterilmiştir.

Kısaca yapılan bu çalışmalar ile özde ekmek israfına genelde ise tüm israfa vurgu yapmak amaçlanmış olup, israfın önlenmesi çalışmalarında ekmek bir simge haline getirilmiştir (Malatya net Haber, 2016).

Ekmek israfının önlenmesi ile ilgili yapılan bu kampanyalara herkesin destek vermesi gerekir yoksa çöpe atılan her ekmekle doğal kaynaklarımız, milli servetimiz ve en önemlisi de geleceğimiz zarar görür. Bu yüzden bu konuda daha dikkatli davranmalı ve ekmeğin planlı şekilde üretilmesi ve ihtiyaç kadar alınmasına özen göstermeliyiz. Ayrıca ekmeklerin bayatlamaması için iyi saklanması, bayatlayan ekmeklerin ise başka şekilde değerlendirilmesi konularında toplumsal bir bilinç oluşturulması gerekmektedir. Yüz milyonlarca kişinin aç kaldığı ve bundan ötürü yaşamını yitirdiği dünyamızda üreticinin emeğini, geleceğimizi ve kısaca ekmeğimizi israf etmemeliyiz (MNG Box Dergisi, 2013: 29).

### **3.12. Ekmek İsrafının Buğday Üretimine, Un Üretimine, Fırınlardaki Maliyetlere ve Tüketicilere Etkileri**

TMO'nun araştırmasına göre; ülkemizde günlük ekmek tüketim miktarı 2012 yılında 95 milyon iken, 2013'te 86 milyona, yıllık ekmek tüketimi ise 2012 yılında toplamda 35 milyarken, 2013'te 31 milyara düşerek, tüketimde % 10' luk azalma meydana gelmiştir. Böylece tasarruf edilerek israf önlenmiş ve israf etmeme konusunda; hassasiyet ve duyarlılık etkili olmuştur. Ekmek tüketimin azalmasının sonucunda ekmek üretiminde de azalma oluşmuştur. Yani israfı azaltabilmek için öncelikle ekmek tüketimi azaltılmış böylece üretimde azalmıştır. Fırıncılar satmayacakları ya da satamayacakları ekmeği üretmek yerine, satabilecekleri kadar ekmek üreterek bir tasarruf sağlanmıştır. Ekmek tasarrufu böyle bir zincirleme etki oluşturmuştur. Ayrıca 2012 yılında günlük 101 milyon, yıllık 37 milyar adet olan ekmek üretimi, 2013'te günlük 91 milyona, yıllık ise 33 milyar adede gerileyerek üretimde de tüketime benzer % 10'luk bir azalma tespit edilmiştir (TMO, 2014).

Fırınlarda günlük olarak üretilen ekmeğin 2.44 milyonu henüz satılmadan üretim mekanlarında israf edilmektedir. Bu durumda israfın üretim mekanlarında olması nedeniyle fırınların zaman, işçi ücretleri ve üretilen ekmeklerin maliyeti bakımından zarara uğradıkları anlaşılmaktadır. Aynı zamanda ekmeğin yapmak için gerekli olan unun üretiminde yaşanan zararlar ile unun ham maddesi olan buğdayın da israfa uğradığı unutulmamalıdır. Bu sonuca rağmen gerek üretim mekanlarında gerekse tüketim yerlerinde ekmeklerin israf edilmesi nedeniyle, hem üretim bakımından hem de tüketicilerin ekonomik durumları açısından olumsuz etkileri olduğu görülmektedir. Ekmeğin çöpe atılması gereksiz tüketilen; un, su, maya, buğday, elektrik, yakıt, zaman bunlara ek olarak işçi ücretleri ve fırıncının üretim maliyetleri, dağıtım masrafları, satıcının maliyeti, kira, vergi demektir. Bunların dışında çiftçilerimizin alın teri, emeği ve milli servetimiz de bu durumdan olumsuz olarak etkilenmektedir.

TMO'nun yaptığı araştırmaya göre; günde 6 milyon, yılda 2,17 milyar ekmeğin israfının ekonomimize yansımaları ise 1,546 milyar TL olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan israf miktarı yalnızca ekmekte olmayıp, ekmeğin yapımında girdi olarak kullanılan, mazot, su, arazi, maya, tuz gibi ürünlerde de yaşanmıştır. Yani ekmeğin israfı ülkemizi ekonomik yönden zarara uğratarak, üretim maliyetlerini olumsuz şekilde etkilemiştir. Ayrıca ekmeğin israfı nedeniyle üretim için harcanan 26 milyar TL'lik bir zarar da ortaya çıkmaktadır.

Ekmeğin israfı ile bu gıdanın sofraya gelinceye kadar olan tüm katma değer süreçlerinde çevresel ve ekonomik kayıplar yaşanmaktadır. Kullanılan işgücünün fırsat maliyeti, su gibi kıt kaynakların daha verimli alanlarda kullanılmaması en temel ekonomik kayıplardandır. Ekmeğin tüm üretim sürecinde kullanılan katkı maddeleri veya kimyasalların yarattığı çevresel tehlike, çöpe atılan ekmeklerin yarattığı görüntü kirliliği ile birlikte, çöp atıklarının yarattığı riskler de temel çevresel riskler olarak sıralanabilir ki çevresel riskleri azaltmak da ekonomik bir ihtiyacı ortaya çıkarmaktadır. Yukarıda da belirttiğimiz gibi TMO'nun yapmış olduğu araştırmalarda ekmeğin israfının ülkemiz ekonomisine yükü yıllık 1,546 milyar TL olarak belirlenmiştir (TMO, 2013). Bu tutarla 2013 yılı brüt asgari ücreti (1021,50 kuruş) dikkate alındığında 126.121 işçinin bir yıllık ücreti karşılanabilmektedir. 2012

yılı cari açığımızın yaklaşık 2,5 katına denk geldiği düşünöldüğünde israfın boyutlarının örkütöcölöğü daha da ortaya çıkmaktadır.

Ekmek israfının tüketicilere ekonomik yükü Adana, Mersin ve Antalya illerinde yapılan bir araştırmada ortalama geliri 659,22 TL olan cevaplayıcıların ekmek israfından dolayı kişisel gelir kayıplarının ortalama yıllık 107 TL olduğu belirtilmiştir. Bu durum hane halkındaki bireylerin sayısı arttıkça daha da artacaktır. Yani ekmek israfı sadece üreticileri değil tüketicileri de ekonomik yönden etkilemektedir (Dölekoğlu, Giray ve şahin, 2014).



## SONUÇ

Bu çalışmada ekmek israfının ülke ekonomisine etkileri araştırılmıştır. Bu maksatla TMO tarafından 2008, 2012 ve 2013 yıllarında yapılan araştırma sonuçları karşılaştırılarak yapılması gerekenler değerlendirilmiştir. Ayrıca ekmek israfını önlemek amacıyla başlatılmış olan kampanyaların ekonomiye olumlu katkıları incelenmiştir.

Ülkemizdeki tahıl tüketiminin başında ekmek gelmektedir ve günlük alınan enerjinin % 44'ü sadece ekmekten sağlanmaktadır.

TÜİK verilerine göre 16.210.000 ton olan ekmeklik buğday üretimi 2011 yılında tahmini olarak 17.950.000 ton olacağı belirtilmiştir. Ayrıca ülkemizde 700 un fabrikası aktif olarak çalışmaktadır. Kapasite kullanım oranlarına baktığımızda bu oran dünya ortalamasında % 65 olmasına rağmen ülkemizde % 45'lerdedir. Bunun nedeni ülkemizdeki un sektöründeki firmaların çoğunun küçük ve orta ölçekli işletmeler olması nedeniyle ölçek ekonomisinin getireceği kazançlardan yararlanılmasına engel olmaktadır. Bu durum sürekli artan rekabet nedeniyle üretici kar marjlarını da düşürmüştür.

Buğday üretimi ile ekmek üretimi arasında doğru orantılı bir ilişki tespit edilmiştir. Ayrıca buğdayın ithalatı azaldığında ekmek fiyatlarının da olumsuz şekilde etkileneceği beklenmesine rağmen, Rusya'nın buğday ithalatına kota koyduğu yıllarda buğday fiyatlarının artması ile ekmek fiyatlarında ciddi bir artış görülmemiştir.

Pek çok tarım ürününde görüldüğü gibi tarım ürünleri ve ekmek fiyatlarındaki yükselişin iktisadi sebeplerinin yanında spekülasyon olarak da arttırıldığı düşünülmektedir. Rusya'nın 2008, 2010 ve 2014 yıllarında yaşanan kuraklık sebebiyle un ihracatına kısıtlama getirmesi nedeniyle Türkiye, İran ve Mısır bundan muaf tutulmasına rağmen buğday fiyatlarında artış yaşanmıştır.

Bir başka sonuca göre, ülkemizde buğday unu ihracatı yapabilmek için buğday ithalatı yapıldığı anlaşılmıştır. Yani kaliteli buğday ürünü temin etmek ve özel sektörün ek taleplerini karşılayabilmek için tüketimimize yetecek kadar buğday üretmemize rağmen buğday ithalatı yapmaktayız.

Buğday üretimi ile nüfus artışı arasında da paralel yönlü bir ilişki tespit edilmiştir. Yani buğday üretimi arttıkça yıllar içerisinde nüfusta artmaktadır. Bunun nedeni aslında genel olarak besin maddelerinin artışı ile nüfus artışı arasında doğru orantılı bir ilişki olmasından kaynaklanmaktadır.

2007'de 10 milyon 690 bin ton olan toplam ekmek satışlarının, 2012'de 11,6 milyon tona yükseldiği görülmektedir. Başka bir ifadeyle, ekmek satışları 2007-2012 yılları arasında % 8,2 artış göstermiştir.

Ekmekçilik sektöründe en büyük problemlerden biri de ne yazık ki israf sorunudur. Ülkemizde günde 120 milyon ekmeğin % 10'unun yani 12 milyon ekmeğin çöpe atıldığı çeşitli araştırmalarda belirtilmektedir. Her sene ekmek için 7 milyar dolar ödenmektedir. Bu durumda israfı uğrayan ekmeğin ekonomik büyüklüğü yıllık 700 milyon doları bulmaktadır (Yurdatapan, 2014).

Ülkemizde ekmek tüketimi arttıkça israfın artacağı yapılan araştırmalardan tespit edilmiştir ancak; TMO'nun 2012 yılında yaptığı bir araştırmada 2008 yılından 2012'ye gelindiğinde tüketim oranının azaldığı fakat israf oranının artmış olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca bireylerin gelir düzeyleri ile ekmek israf etme oranları arasında ters yönlü bir ilişki vardır. Yani gelir düzeyi arttıkça tüketim azalmakta fakat ekmek israfı artmaktadır. Bunun nedeni ise bu bireylerin ekmeği tasarrufa değer görmemelerinden kaynaklanmaktadır. Gelir düzeyi azaldıkça da tam tersi durum söz konusudur. Burada gelir düzeyi yüksek olanların israf etme nedenleri genelde ekmeği

tasarrufa değer ürün olarak görmemelerinden kaynaklanmakta olup, gelir düzeyi düşük bireylerde de genellikle bilgisizlikten kaynaklanmaktadır.

Yapılan araştırmalara göre; Türkiye’de 2008’de birey başına günde yaklaşık olarak 330 gr ekmek tüketilmekte iken, bu oran 2012’de kişi başı 319 gr’a düşmüştür. Ayrıca 2008 yılındaki araştırmada Türkiye’de birey başına günlük 17,4 gr olarak belirtilen israf, 2012 yılında yapılan araştırmada 19,9 gr olarak bulunmuştur. Bu sonuçlara göre; birey başına ekmek tüketimi azalmaktayken, ekmek israfı artmaktadır. Araştırmada ayrıca ülkemizde üretilen her 10 ekmeğin 1’inin israf edildiği belirtilmiştir.

Toprak Mahsulleri Ofisinin yapmış olduğu “Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması” na göre; ülkemizde günde 101 milyon adet ekmek tüketilirken, günde 1.486 ton, yılda 542 bin ton ekmeğin israfa uğradığı hesaplanmıştır. 250 gr’lık ekmek esas alındığında adet türünden açıklanırsa günlük 6 milyon civarında, yıllık ise 2 milyardan fazla ekmeğin israf edildiği ileri sürülmektedir. Çöpe giden 2,1 milyar adet ekmeğin parasal miktarı ise 1,5 milyar TL’dir. Bununla birlikte yıllık ekonomik bedeli 1,5 milyar TL olan israf olmasaydı 100 yataklı 80 hastane, 16 derslikli 5 yüz okul, 5 yüz kilometre bölünmüş yol yapılabilecekti.

Ayrıca 2012 yılında yapılan araştırmada esas israf sebebinin; ekmeğin fırınlarda fazla üretilmesi olduğu belirtilmiştir. Bununla beraber, evlere ve toplu yemek yenen kurum yemekhanelerine ihtiyaçtan çok ekmek alınması ve bayatlayan veya artan ekmeklerin uygun şekillerde kullanılmaması da israfa neden olmaktadır. Ayrıca ekmek israfının, hem tüketim mekanlarında hem de üretim yerlerinde yapıldığı anlaşılmıştır. Ülkemizde günlük üretilmekte olan 101 milyon adet ekmeğin 5,9 milyonunun hayvan yemi şeklinde değerlendirildiği ya da çöpe konduğu tespit edilmiştir (TMO, 2013).

Bununla birlikte tüketicilerin arta kalan ekmekleri kendi evcil hayvanlarına vermeleri belli oranda uygun görülebilecek olup, asıl israf toplu yemek yenen yerlerde veya fırınlarda artan ekmeklerin büyük miktarlarda besi çiftliklerine satılmasıyla olmaktadır. Ayrıca ekmeğin insan gıdası şeklinde tüketilebilmesi için un elde etmek

üzere ve ekmek üretim sürecinde yapılmakta olan işlemler maliyet, emek ve zaman harcanmasına sebep olup, direkt olarak hayvan gıdası şeklinde kullanılabilen tahıl ürünleri yerine ekmeğin hayvan yemi yapılması iktisadi açıdan da israf olarak değerlendirilmektedir. Her türlü önleme rağmen bayatlamış veya bozulmuş ekmeğin hayvan yemi şeklinde değerlendirilmesi çöpe atılmasından daha doğrudur, fakat yapılması gereken ihtiyaçtan fazla ekmek alımının engellenmesi ve bayatlayan ekmeklerin uygun yöntemlerde tüketilmesi sonucunda çöpe atılan veya besi çiftliklerine satılan ekmek miktarının azaltılmasıdır (TMO, 2008).

Yapılan araştırma sonuçlarından elde edilen başka bir değerlendirmeye göre; Türkiye’de çok fazla tüketilmekte olan ve insanların büyük kısmı açısından ana gıda maddesi olan ekmeğin çöpe gitmesi, tüketicilerin söylemlerine bakıldığında en kötü davranış türüdür. Bu yüzden, ekmek israfının kötü niyetten değil bilgisizlikten kaynaklı olduğu bilinmektedir. Araştırma sonucunda yapılması gerekenler şu şekilde belirtilmiştir; hem evlerde hem de yemekhanelerde ekmeğin nasıl saklanması gerektiği ve yine de bayatlamış ekmek varsa bayatlamış ekmeğin ne şekilde tekrardan değerlendirilmesi gerektiği konusunda tüm insanlar bilinçlendirilmelidir. Ayrıca üretim yapılan fırın işletmelerinde de fazla üretimden kaynaklanan israfı azaltmak için, ihtiyaçtan fazla üretim yapmamaları tavsiye edilmektedir. Bu çalışmanın israfıla ilgili yapılmış olan bilinçlendirme ve bilgilendirme ve faaliyetlerine yardımcı olması amaçlanmıştır.

Araştırma sonuçları çerçevesinde ekmek israfını önlemek ve ekonomiye olan zararlarını azaltmak için uygulanması gereken önlemlerden bazıları şunlardır;

- İhtiyaçtan fazla ekmek üretilmemeli ve gereğinden çok ekmek alınmamalıdır.
- Ekmekler poşette muhafaza edilmelidir.
- Uzun süre saklama düşünülüyorsa ekmeğin poşetlenerek derin dondurucuda saklanması gerekmektedir.
- Ekmekler ince dilimler halinde tüketilmelidir.
- Kuruyan ekmekler israf edilmemeli, fırında, ekmek kızartma makinesinde veya içerisinde az miktarda su kaynayan tencerenin üzerine yerleştirilen süzgeç üstüne konularak tüketime uygun hale getirilmesi sağlanmalıdır.

- Bayatlamış olan ekmekler kurutulmuş ekmek içi ya da galeta unu yapılarak çeşitli pasta, tatlı ve yemek yapımında kullanılmalıdır.
- Tüketici, soğumuş ekmeği bayatlamış saymamalıdır.
- Ev hanımları bayatlayan ekmekleri nasıl değerlendirmeleri gerektiği ile ilgili çeşitli kampanyalar, eğitimler ve yarışmalarla bilgilendirilmeli ve özendirilmelidir.
- Hastane, askeri birlik, yatılı okul, öğrenci ve kurum yemekhaneleri gibi toplu tüketim yerlerinde “ekmek israfı önleme planları” oluşturularak hayata geçirilmelidir.
- Toplu yemek tüketim yemekhanelerinde ekmeğin dilimlenerek veya küçük yuvarlak ekmek şeklinde sunulması gerekmektedir.
- Self servis tezgahlarında ekmeklerin başta değil de, yemeklerden sonraki bölümlerde bulunması gerekmektedir.
- Toplu yemek yenen yemekhanelerde, menüye bakılarak ekmek siparişi verilmeli, artmış olan ekmeklerin ilerleyen zamanlarda da kullanılmasını sağlayacak menü planlaması yapılması önerilebilir.
- Üretim talebe göre planlanmalıdır.
- Raf ömrü uzun süren kaliteli ekmek üretilmesi gerekmektedir.
- Ekmeklerin fırınlarda ya da satış mekanlarında elverişli ortamlarda saklanması gerekmektedir.
- Fırınlardan, satılmayan ekmeklerin kurutulmuş ekmek içi, galeta unu gibi farklı şekillerde gıda ürünlerinin üretilmesi için değerlendirilmesi gerekmektedir.
- Orta düzeyde bayatlayan ekmeklerin düşük fiyata satılması sağlanmalıdır.
- Ekmeğin pişirilmesiyle satışı arasındaki sürenin asgari düzeye indirilmesi gerekmektedir.
- Ekmekler küçük gramajlar halinde üretilmelidir.

Bahsi geçen hususlar dikkate alınmadığı takdirde ise ülkemizdeki ekmek israfı nedeniyle ekonomik kaybımızın giderek artacağı ve böylece ülke ekonomisine zarar verebileceği düşünülmektedir. Ülkemizde ekmek israfını önlemek ve ekonomiye



olan zararlarını azaltmak için uygulanmakta olan bu önlemler, ekmek israfını önleme kampanyası sayesinde büyük oranda etkili olmuştur. Bunun sonuçları da 2013 yılında yapılan çalışma ile açıkça ortaya konulmuştur. Ayrıca bu konu ile ilgili yapılan kampanyalar, eğitimler, yarışmalar ile belirtilen önlemler hakkında bireyler daha fazla bilinçlendirilmelidir. Bununla birlikte fırın işletmelerinde çalışanlara ekmeğin daha hijyenik ve kaliteli şekilde üretilmesine yönelik çeşitli eğitimler verilmelidir. Fırınların gerekli denetimleri de yapılarak üretimde yeterli koşullar oluşturulmalıdır. Ülkemizde gereğinden fazla fırın işletmesi kurulması önlenmeli, işçilerin farklı iş sahalarında istihdam edilmeleri sağlanmalıdır. Bir başka öneri olarak; ekmek israfının boyutlarını ve zararlarını tespit etmek amacıyla, başka ülkelerde yapılan ekmek israf oranlarıyla kıyaslama yapılabilir. Ayrıca bu ülkelerin de israfı önleme konusunda varsa aldıkları tedbirler değerlendirilebilir.

Ekmek israfı sadece bugünün sorunu olmayıp, geçmişten günümüze devam eden ve önem verilmesi gerekli bir problemdir. Ekmek israfını önlemek için yapılan ufak önlemler bile ülke ekonomisine katkılar sağlayabilecektir. Ayrıca israfın önlenmesinin amacıyla ilköğretim düzeyinde olan çocukların bilinçlendirilmesi gibi faaliyetler ile gelecek nesiller için israfın önüne geçilebilir (Yurdatapan, 2014).

Özetle israf sorunu ülkelerin ekonomileri üzerinde olumsuz bir takım etkilere neden olmaktadır. Özellikle son yıllarda ülkemizde önemi artan “ekmek israfı” sorunu olumsuz etkileri nedeniyle üzerinde durulması gereken bir konu haline gelmiştir. Aynı zamanda gelişmekte olan ülkeleri de derinden etkileyen israf sorunu konusunda gerekli tedbirler alınmalıdır. Bu tedbirlerden bazıları ülkemizde halen yapılmaya devam eden bilinçlendirme faaliyetleri, kampanyalar, eğitimler ve çeşitli yarışmalar olmuştur. Önemi her geçen gün daha da anlaşılan bu konuda herkesin birey olarak üzerine düşen görevleri yerine getirmesi gerekmektedir.

Bu çalışma sonuçlarıyla israfı önleme konusunda tüm toplumda farkındalık ve sorumluluk bilinci oluşturup elde edilen sonuçlardan ne kadar verim alındığı tespit edilerek üretici ve tüketicilere ekmek israfı konusunda fayda sağlanabileceği düşünülmektedir. Ayrıca aşırı derecede israf eden ülkelerin gelişmişlik düzeyi ile

israf etme oranları konularının ilişkilendirildiği bir çalışmanın yapılmasının da fayda sağlayabileceği düşünölmektedir.



## KAYNAKÇA

- Açan B (2007) Kolayda Mallarda Müşteri Profili ve Tüketim Tercihleri: İstanbul Halk Ekmek Müşterilerine Yönelik Bir Araştırma. *Atatürk Üniversitesi, İ.İ.B.F Dergisi*. Sayı 2. <http://e-dergi.atauni.edu.tr/> (21 Haziran 2007).
- Akbay C, Bilgiç A (2011). Türkiye’de 2003-2008 Dönemlerinde Tüketim Harcamaları İle Gıda Harcamalarında Meydana Gelen Değişimler. *Tarım Ekonomisi Dergisi* 17(2): 73 – 79.
- Aksoylu Z, Yeyinli Savlak N, Yangıç Ç, Çağındı Ö ve Köse E (2014) Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi.s.3 Manisa.
- Aksaray Rota Gazetesi (2016) Ekmek İsrafında Kalıcı Alışkanlıklar Edinmeliyiz. <http://www.aksarayrotagazetesi.com/>. (28 Şubat 2016).
- Akgün B (2010) Dünyada ve Türkiye’de Un Sanayisinin Gelişimi ve Sorunları (Orta Anadolu Un Sanayicileri Derneği).
- Alpan M, Engüzel B (2015) Buğday Unu Raporu, Un ve Unlu Mamuller Tanıtım Grubu, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği.
- Ankara Ticaret Odası (2004) Ekmekteki Kayıp Ekonomi. <http://www.mynet.com/>.
- Ankara Ticaret Odası (2004) Üretilen Ekmeğin Yüzde Onu Çöpe Gidiyor. <https://www.cihan.com.tr>.
- Arslan P ve Yüksel A (1984) Toplu Beslenme yapan Kurumlarda Ekmek Tüketimi, Atımı ve İsrafı Konusunda Alınacak Önlemlerle İlgili Bir Araştırma. s.6 *Gıda Teknolojisi Dergisi*.
- Aydın F, Yıldız Ş (2011) Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi, *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.* 42 (2), 165-180.
- Aydın K (2011) Türkiye’de Hanehalkı Gıda Harcamaları Ve Sosyo Ekonomik Faktörler. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (21) 1 :56-76.
- Batur A (2012). Tahıl Teknolojisi I.
- Bal Ekmekçi Z, Sayılı M ve Gözener B (2013) Tokat İli Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 30(1), 61-69.
- Babaoğul M, Şener A (2007) Tüketici Yazıları I. Hacettepe Üniversitesi Tüketici-Pazar-Araştırma- Danışma Test ve Eğitim Merkezi.

- Birinci A (1998) Nüfus Artışının Ekonomiye Yaptığı Etkiler Açısından Değerlendirilmesi Ve Türkiye'deki Yansımaları. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.* 29 (1), 153-162.
- Danış D (2011) Nüfus Meselelerine sosyolojik Bir Bakış. <http://www.acikders.org.tr/>.
- Demir M K, Kartal H (2012) Konya İlinde Farklı Ekmek Çeşitlerini Tüketen Bireyler Üzerinde Yapılan Bir Anket Çalışması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 7(3):59-64.
- Demirbaş N, Atış E (2005) Türkiye Tarımında Gıda Güvencesi Sorununun Buğday Örneğinde İrdelenmesi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 42 (1): 179-190.
- Diyamet İşleri Başkanlığı (2013) Ülkemizde Ekmek İsrafının Ulaştığı Boyut.
- DPT (2000) Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı Bölgesel Gelişme Özel İhtisas Komisyonu Raporu. (DPT Yayını, Ankara).
- DPT Müsteşarlığı İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü (2001) Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. (DPT Yayını, Ankara).
- Dölekoğlu C Ö, Yurdakul O (2004) Adana İlindeki Hanehalkının Beslenme Düzeyleri ve Etkili Faktörlerin Logit Analizi İle Belirlenmesi. *Akdeniz İ.İ.B.F Dergisi* (8): 62-86.
- Dünya Gıda Dergisi (2011) [www.dunyagida.com.tr](http://www.dunyagida.com.tr).
- Dünya Gıda Dergisi (Şubat, 2015) <http://www.dunyagida.com.tr/>.
- Erkan O (2012) Türk Tarımında Uygulanan Politikalar. Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Adana.
- Ertugay Z (1982) Buğday, Un ve Ekmek Arasındaki Kalite İlişkileri. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 13, s.1-2.
- Ertürk A, Arslantaş N, Sarıca D ve Demircan V (2015) Isparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrafı. *Akademik Gıda* 13(4) 291-298. Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Isparta.
- Fooddrink Europe (2013). [www.fooddrinkeurope.eu](http://www.fooddrinkeurope.eu).
- Gümrük ve Ticaret Bakanlığı (2014) Türkiye Tüketici Profili ve Bilinç Seviyesi Araştırması.

- Hacettepe Üniversitesi (2014) Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2010. [www.sagem.gov.tr](http://www.sagem.gov.tr).
- Hayta Bayazıt A (2009) Sürdürülebilir Tüketim Davranışının Kazanılmasında Tüketici Eğitiminin Rolü. *Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*. Sayı 3, s.143-151.
- Hürriyet Gazetesi (28 Mart 2013) Dünya Su Günü Kutlandı, <http://www.hurriyet.com.tr>.
- Irmak O, Cebeci Ş (2016) Ekmek Teknolojisi.
- İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü (Mart 2003) s. 8 Ulusal Gıda Ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. <http://tarim.kalkinma.gov.tr/>.
- İmamoğlu M (2012) Ekmek İsrafı. *Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi*, sayı 7, s.38.
- İnterpress. Yılda Yaklaşık 5 Milyon Ekmek Çöpe Gidiyor,s.4 <http://www.interpress.com/> (7 Ocak 2016).
- İnterpress, adapostası, s.1 <http://www.interpress.com/> (23 Aralık 2015).
- İnterpress, anayurt, 2015, s.6 <http://www.interpress.com/> (21 Aralık 2015).
- İnterpress, aydinhedef, s.1 <http://www.interpress.com/> (23 Aralık 2015).
- Journal of Experimental Botany, 2009, Wheat, <http://jxb.oxfordjournals.org/> pp. 1537–1553.
- Kavak A (2010) Türkiye’de ve Dünyada Ekmek Sanayi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü.
- Kızılaslan N, Adıgüzel F (2013) İstanbul İli Küçükçekmece İlçesinde Faaliyet Gösteren Ekmek Fırınlarnın Mevcut Yapısı. *Tarım Ekonomisi Dergisi* 19(1):59-69.
- Kızılaslan H (2004) Dünya’da ve Türkiye’de Buğday Üretimi ve Uygulanan Politikaların Karşılaştırılması. *GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21 (2):23-38.
- Kuter M (2011) *İnsan ve Ekmek*, (KUTER Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd. Şti, Bursa).
- Milliyet Gazetesi (2012) <http://www.milliyet.com.tr>.
- Malatyanet Haber, 15 Ton Ekmek Çöpe. [www.malatyanethaber.com](http://www.malatyanethaber.com). (02 Şubat 2016).
- Miller Değirmenci (2013). Sayı 40, <http://tr.millermagazine.com/>.
- MNG Box Dergisi, Sayı 29 (Temmuz, Eylül 2013).

- Narin M (2012) Türkiye’de Uygulanan Tarımsal Destekleme Politikalarında Değişim. *Ekonomik Yaklaşım*, (19): 183-225.
- Onurlubaş E, H G Doğan, ve A Z Gürler (2015) Türkiye’ de Ev Dışı Gıda Tüketiminin Durumu Ve Tüketici Eğilimleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* (8):38.
- Özçiçek Dölekoğlu C, Giray F H, Şahin A (2014) Mutfaktan Çöpe Ekmek: Tüketim ve Değerlendirme, *Akademik Bakış Dergisi*, s.44.
- Özçam M (2012) <http://www.iktisadi.org/>.
- Özkaya H, (1992) Ekmeğin Beslenmedeki Önemi ve Ekmek Türlerinin Sağlık Açısından Farklılıkları, *Unlu Mamüller Dünyası* 1 (5): 9-15.
- Para ve Borsa Dergisi, Malthus Nüfus Teorisi Nedir? <https://www.paraborsa.net>. (21 Eylül 2012).
- Su ve Su Tüketimi (2016) <http://www.dogailebaris.org.tr/>. (10 Nisan 2016).
- Şahin M A (2014) Yetişkin Bireylerde Diyet Kalitesi İle Yaşam Kalitesi Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Bilimleri Programı, Ankara.
- Tamer C E, Şahan Y ve Çopur Ö U (2011) Bazı Gıdalarımızın Tarihçesi- I. *Dünya Gıda Dergisi*, <http://www.dunyagida.com.tr/>.
- Tanık O (2006) Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları Ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tekirdağ.
- T.C. Başbakanlık Yatırım Destek ve Tanıtım Ajansı (Temmuz, 2010) Türkiye Gıda Sektörü Raporu.
- TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası (2014) <http://www.zmo.org.tr/> (30 Aralık 2014).
- TMMOB Makine Mühendisleri Odası (2008) Dünyada ve Türkiye’de Enerji Verimliliği Oda Raporu, <http://www.mmo.org.tr/>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2008) s.78 Ekmek Tüketimi İle İlgili Tutum Ve Davranışlar İle Ekmek İsrafı Ve İsraf Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması Sonuç Raporu, Ankara.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2012) <http://www.ekmekisrafetme.com/>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) <http://www.ekmekisrafetme.com/>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırması <http://www.tmo.gov.tr/>.

- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) 2014 Yılı Hububat Sektör Raporu, <http://www.tmo.gov.tr/>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) Ekmek İsrافی ve Tüketici Alışkanlıkları. <http://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/ekmek/tmobrosuryeni2.pdf>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) Dünyada İsrاف <http://www.ekmekisrafetme.com/>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2013) Ekmek Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar ile Ekmek İsrافی ve İsrاف Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması <http://www.ekmekisrafetme.com/>. 2. Baskı.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2014) Ekmek İsrافını Önleme Kampanyası Sonuçlarını Açıklama Toplantısı. <http://www.tmo.gov.tr/17.01.2014>.
- Toprak Mahsulleri Ofisi (2015) <http://www.ekmekisrafetme.com/>.
- Tüketiciler Birliği (2007) <http://tuketiciler.org/>.
- Tüketici Davranışlarına Giriş (2013) <http://docplayer.biz.tr/2770082-Tuketici-davranislarina-giris.html>.
- Türkiye Fırıncılar Federasyonu (2010) <http://turkiyefirincilarfederasyonu.org/>.
- Türkiye Fırıncılar Federasyonu (2013) <http://turkiyefirincilarfederasyonu.org/>.
- Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (2010) Un Sanayi Sektör Raporu. <http://www.tusaf.org/>. (17 Eylül 2010).
- Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu (2012) Un Sanayi Sektör Raporu. <http://www.tusaf.org/>. (27 Kasım 2012).
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Çeşitleri Tebliği (2012) [www.resmigazete.gov.tr](http://www.resmigazete.gov.tr). 04.01.2015 tarih ve 28163 sayılı resmi gazete.
- Uğural İ (2013) Ekmek Ekonomisini Tanıyalım I. <http://www.ekmekisrafetme.com/>.
- Uğural İ (2013) Ekmek Ekonomisini Tanıyalım II. (24 Nisan 2013) Star Tarım.
- Ulusal Hububat Konseyi Raporu (2013).<http://uhk.org.tr/>.
- Un ve Buğday İhracatı-İthalatı. Türkiye buğdayda hem ithalatçı hem de ihracatçıdır. <http://www.unihracati.com>. (23 Şubat 2013).
- Uyar M, Koç M (2011) <http://www.koclarun.com.tr/>.
- Ünal S (1991) Hububat Teknolojisi. E.Ü Mühendislik Fakültesi. S.29, Bornova, İzmir.
- Yankı Haber-Aktüel Dergisi (2014) s.1078, <http://www.yanki.com.tr/>. (31 Ocak 2016).

- Yalçınkaya N, Yalçınkaya M H ve Çılbant C (2006) Avrupa Birliği'ne Yönelik Düzenlemeler Çerçevesinde Türk Tarım Politikaları ve Sektörün Geleceği Üzerine Etkisi. *Yönetim ve Ekonomi* 13:2.
- Yeni Mesaj, Buğdayı Bile İthal Ediyoruz. <http://www.yenimesaj.com.tr>, (8 Temmuz 2013).
- Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü (2008) Enerji Tasarrufu Çalışmaları <http://www.eie.gov.tr>.
- Yıldırım A E (2015) Düşen Buğday Üretimi ve Ekmek Fiyatına Etkisi <http://www.aljazeera.com.tr/>. (10 Ocak 2015).
- Yıldız S, Pazarcık Y, Taşkiran E, Deniz A ve Bayezit N (2013) Buğday Üreticilerinin Yönetimsel, Üretimsel, İktisadi Ve Pazarlama Problemleri Üzerine Kars İlinde Bir Araştırma. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Yurdatapan S (2014) Türkiye'de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- [www.servqual.com/kano.html](http://www.servqual.com/kano.html) (2001).
- [www.beslenme.gov.tr](http://www.beslenme.gov.tr) (2016).
- [www.gidamarka.com](http://www.gidamarka.com) (27 Ocak 2016).
- World Health Organization (2013) <http://www.who.int/foodsafety/chem>.
- Zafer Bilim Araştırma- Kültür Sanat Dergisi (2012) [www.zaferdergisi.com.tr](http://www.zaferdergisi.com.tr).



## ÖZ GEÇMİŞ

### KİŞİSEL BİLGİLER

Adı-Soyadı: Hilal ÇAĞRI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri ve Tarihi: Kahramanmaraş/19.07.1984

Tel:

E-posta: hilalyildir46@hotmail.com

Yazışma Adresi: Kayabaşı Mah. Kadıhanı Cad. Merkez/ KIRŞEHİR

### EĞİTİM

Derece	Kurum	Mezuniyet Tarihi
	Pamukkale Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	23.06.2009
	Hacı Fatma Erdemir Anadolu Lisesi	2002

### İŞ DENEYİMLERİ

Yıl	Kurum	Görev
2011-	Ahi Evran Üniversitesi	Bilgisayar İşletmeni

**YABANCI DİL:** İngilizce