



# ANKARA TİCARET BORSASI

## RAPORLAR

Eylül 2017

### Gıda Atıkları

Önce gıda atığı tanımı ile başlayalım. İnsan tüketimi için üretilmiş ancak insan tarafınca tüketilmemiş olan gıda ürünleri! Dünya genelinde gıda atıklarını geri dönüştürme henüz yeni yaygınlaşmaya başlamış ama hala emekleme döneminde olan bir program. M.I.T.'nin araştırmaları son 7 yılda ABD'de az da olsa umut verici gelişmeler olduğunu gözler önüne sürüyor. Örneğin ABD'de gıda atığı geri dönüşüm programı uygulanan Seattle gibi orta ölçekli şehirlerde, şehir sakinleri "Attığın Kadar Öde" (Pay As You Throw – PAYT) tedbiri ile belli miktarda çöp miktarını aştıklarında ücretini vererek çöplerin toplanması politikasını uygulamaya başlamış durumdadır. Arjantin'de inişli çıkışlı süren uygulama AB ülkelerinde Almanya, Hollanda, İsveç, Danimarka, Avusturya ve Finlandiya da popülerleşmiş durumda ama diğer ülkelerde henüz istikrarı yakalayamamış durumda. İngiltere "Flat rate per bin" (her çöp kovası için hacmine göre sabit fiyat) metodundan pek vazgeçmek istemiyor. Bu tip programlar, işin en başında gıda fazlası oluşumunu; gıda kazanımı hiyerarşisinde daha kaynağında azaltmasından başlayarak, insanların ihtiyacı kadar satın alma yapmalarını, çöplerini sınırlamalarını ve sıralamalarını sağlayarak atık toplanmasına daha aktif katılımcı sağlıyor. Bu nedenle, "Attığın kadar öde" 'nin benimsenmesi, gıda artıklarının geri dönüştürülmesinin önünü açıyor.



Gıda atıklarının geri dönüştürülmesinin birçok faydası var. Gıda atıkları, toprağı zenginleştiren ve düzenli depolama alanlarından güçlü bir sera gazı olan metan emisyonlarını düşüren kompostlama için kullanılabilir. Aynı zamanda belirli bir alanda ihtiyaç duyulan depolama alanını da önemli ölçüde azalttığı gibi, çöp toplama için gereken sıklığı da azaltıyor. Buraya kadar güzel. Şimdi çöp kapağını bir kaldıralım.

ABD'deki tüm çöplerin yaklaşık üçte biri geri dönüşümlüdür; bu son yıllarda ABD'de istikrarlı bir seviyede tutulmuş. Ancak Çevre Koruma Ajansı'na (EPA) göre, 2010 yılından bu yana gıda artığı geri dönüşüm oranı yüzde 2,7'den yüzde 5,1'e yükselmiş. Yine de, uygulamanın daha fazla benimsenmesi için açıkça daha çok yol var. Bu ABD'de böyle iken, ülkemizde sizce durum nasıl? Herşeyi belediyeden mi bekliyoruz? Gıda artıkları, plastik, cam, kağıt, metal vs gibi çöplerin ayrıştığı konteynerları son yıllarda artık sokaklarımızda görmeye alıştık ama onları ne kadar verimli ve doğru kullanıyoruz? Cevap aslında soruda gizli. Evlerimizde bu gıda atığı ayrışımını yapıyor muyuz? Kaçımızın evinde resimdeki gibi 4 ayrı geri dönüşüm kutusu var? Bu kutuları kullansaydınız elinizde kalan gerçek çöp miktarı ne kadar azalardı hiç denediniz mi?



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA  
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)





# ANKARA TİCARET BORSASI

## RAPORLAR

Eylül 2017



Türkiye’de Gıda Atığı konusunda ciddi bir veri eksikliği var, ancak Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre, tüm dünyada gıda atık ve kayıplarının yıllık maliyetinin 940 milyar dolara ulaştığı biliniyor. Avrupa İstatistik Kurumu verilerine göre Türkiye, tüm atıklarının henüz %1’den azını ayrıştırıp geri kazanabilirken , ABD’de geri dönüşüm oranları %35, Avrupa Birliği’nde (AB) ise %50-70’ler hedeflenmiş durumda. İngiltere’de Gıda Atığını önlemek konusunda önemli kampanyalara imza atan Tristram Stuart; “Waste: Uncovering the Global Food Scandal” (Atık: Küresel Gıda Skandalını Açığa Çıkarma) adlı kitabında ABD, İngiltere ve Avrupa’da yaşanan gıda israfının dörtte bir oranda azalması ile dünyadaki kötü beslenme sorununun çözüleceğini savunuyor. Stuart, bugün sadece İngiltere’deki ekmek ve sebze atıklarının 30 milyon kişiyi besleyebileceğini ifade ediyor .

Daha çarpıcı bilgiler ilginizi çeker mi? O zaman Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ’nün bu yıl gıda ile ilgili yayınladığı diğer verileri de özetle sıralayalım:

- Her yıl insan tüketimi için dünyada üretilen gıdanın neredeyse üçte biri (yaklaşık 1,3 milyar ton) kayıp ya da boşa gitmektedir.
- Gıda kaybı ve atık miktarı sanayileşmiş ülkelerde yaklaşık 680 milyar dolar ve gelişmekte olan ülkelere ise 310 milyar dolar düzeyindedir.
- Sanayileşmiş ve gelişmekte olan ülkeler kabaca aynı miktarda gıdayı tüketiyor - sırasıyla 670 ve 630 milyon ton.
- Meyve ve sebzeler, ilaveten kökleri ve yumruları herhangi bir yiyeceğin en yüksek israf oranına sahiptir.
- Küresel niceliksel gıda kayıpları ve atıkları, tahıllar için kabaca % 30, köklü bitkiler - meyve ve sebzeler için % 40-50, yağ tohumlarında % 20, et ve süt artı balıklar için% 35'tir.
- Zengin ülkelerdeki tüketiciler, her yıl Sahraaltı Afrika'nın net gıda üretimine (230 milyon ton) neredeyse eşdeğer miktarda gıda atığı yaratıyor (222 milyon ton).
- Her yıl kayıp ya da atık yiyecek miktarı, dünya hububat tahılının yarısından fazlasına (2009/2010 döneminde 2.3 milyar ton) denk gelmektedir.
- Sahraaltı Afrika, güney ve güneydoğu Asya'daki tüketiciler kişi başı yılda sadece 6-11 kg gıda atığı oluştururken,bu rakam Avrupa'da ve Kuzey Amerika'da kişi başı yılda 95-115 kg arasındadır.
- İnsan tüketimi için kişi başına düşen toplam gıda üretimi, zengin ülkelerde yılda yaklaşık 900 kg, yoksul bölgelerde üretilen ise yılda yaklaşık 460 kg'dır.
- Gelişmekte olan ülkelere gıda atığının % 40'ı hasat sonrası ve işleme seviyelerinde gerçekleşirken sanayileşmiş ülkelere kayıpların % 40'ından fazlası perakende ve tüketici düzeyinde gerçekleşir.
- Perakende seviyesinde büyük miktarlarda gıda, görünümü gereğinden fazla vurgulandığı için kalite standartları nedeniyle atık olmaktadır.
- Yiyecek kaybı ve atıklar aynı zamanda su, toprak, enerji, emek ve sermaye, gereksiz ölçüde sera gazı gibi kaynakların büyük ölçüde boşa gitmesi ve gereksiz yere küresel ısınmaya ve iklim değişikliğine katkıda bulunmasına sebep oluyor.



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA  
T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)



- Halen bu şekillerde oluşan atık gıdalar ile Latin Amerika'da 300 milyon insana beslenebilir.
- Halen Avrupa'da ki gıda atıkları ile dünyada 200 milyon insan beslenebilir.
- Şu anda Afrika'da ki gıda atıkları ile dünyada 300 milyon insan beslenebilir.
- Halen küresel olarak israf edilen atık gıdaların sadece dördte biri kurtarılacak olsa bile, dünyadaki 870 milyon aç kişiyi beslemek yeterli olacaktır.
- Hasat ve depolama esnasındaki gıda kayıpları, küçük çiftçilere yönelik gelir kaybına ve yoksul tüketiciler için daha yüksek fiyatlara dönüşür.
- Gelişmekte olan ülkelerde gıda atıkları ve kayıpları ağırlıklı olarak gıda değeri zincirinin erken safhalarında ortaya çıkmakta ve hasat etme tekniklerinde, depolama ve soğutma tesislerinde mali, yönetsel ve teknik kısıtlamalara kadar izlenebilmektedir. Çiftçilerin doğrudan desteği ve altyapı, nakliye ve gıda ve ambalaj endüstrisinin yaygınlaştırılması yoluyla tedarik zincirinin güçlendirilmesi, gıda israfının azaltılmasına yardımcı olabilir.
- Orta ve yüksek gelir düzeyindeki ülkelerde gıda çoğunlukla tedarik zincirinin sonraki aşamalarında boşa gider ve kaybolur. Gelişmekte olan ülkelerdeki durumdaki farklı olarak, tüketicilerin davranışı sanayileşmiş ülkelerde büyük rol oynamaktadır. Yapılan bir çalışmada, tedarik zincirindeki aktörlerin arasında bu israfa tesir eden bir koordinasyon eksikliği tespit edildi. Bu meyanda Çiftçi ve Tüccarların yapacakları anlaşmalar bu koordinasyon eksikliğini azaltmada faydalı olabilir. Ek olarak, endüstriler, perakendeciler ve tüketiciler arasında farkındalığın artırılması ve şu anda atık gıda için faydalı bir kullanım şekli bulunması, kayıp miktarını ve atığı azaltmak için gerekli önlemlerdir.



Gözlerimizi biraz gökyüzüne çevirelim. Her 24 saat'te ortalamada toplam 100 bin yolcu uçağı bir noktadan diğerine yolcu taşıyor. Bir uçakta ortalama en az 100 kişi seyahat ediyorsa, günde 10 milyon yolcu eder. Bu 10 milyon yolcu için havalimanlarındaki uçak ikram firmalarından yüklenen yemeklerin hepsinin tüketildiğini düşünüyorsanız yanılıyorsunuz. Gözlerimizi yerküreye tekrar indirdiğimizde özellikle Turizm endüstrisinde dünyadaki tüm otel, cruise line, restaurantlarda tüketilen ya da fazlaca alındığı için tüketilmeden oluşan kayıp gıda ve gıda atıklarını, ve bu makalede sehven saymamış olduğum diğer gıda kayıplarını birbirine eklediğimizde göreceğimiz büyük resim emin olun ki oldukça hazin ve acı vericidir.



# ANKARA TİCARET BORSASI

## RAPORLAR

Eylül 2017



İsviçreli filozof yazar Alain de Botton, "Felsefenin Tesellisi" 'nde günlük yaşamın bize en çok acı veren sorunları için rahatlıkla felsefeye başvurabileceğimizi kanıtlar. Kitabında toplum tarafından kabul görmemenin felsefesini Sokrates'te, yeterince paraya sahip olmamanın tesellisini Epikuros'ta, düşkünlüğü yaşamının tesellisini Seneca'da, kendini yetersiz hissetmenin tesellisini Montaigne'de, kırık bir kalbin tesellisini Schopenhauer'da, başkalarının yaşantısını kıskanarak acı çekenlere ise Nietzsche'yi önerir. Nietzsche (1844-1900), Ecce Homo (Kişi kendisi nasıl olur) isimli kitabında şöyle demiştir. "Beni en çok ilgilendiren ve "insanlığın kurtuluşu'nun, Tanrıbilimcilerin vaktiyle ortaya koyduğu herhangi bir düşünce titizliğinden çok daha fazla bağlı olduğu bir sorun var: beslenme sorunu." Nietzsche bir düşüncenin, bir yapının oluşturulmasında bedeninin oynadığı belirleyici rol üzerinde her filozoftan daha fazla durmuştur. Feuerbach'ın "İnsan yediği şeydir" düşüncesinin izlerini taşıyarak, fizyoloji ile düşünce arasındaki yakın ilişkiyi çok erken ortaya koymuş, o dönemde diyetetik hakkında bir şey yazılmamış olduğunu söyleyerek, bir beslenme felsefesinin olup olmadığını sorgulamış, diyetetiğin tüm okullarda zorunlu olarak okutulması gerektiğini savunmuştur. Beslenme insan davranışının belirleyici öğesidir. Dolayısıyla diyetetik sayesinde gereksinimi aşmanın bir yolu bulunabilir mi? Cüzi iradenin varolmayışı ile kendi üzerinde etki yapma, kendini yapılandırma, kendi olma nasıl bağdaştırılabilir? Nietzsche seçimin burada, önce keşfedilmesi gereken gereksinimin kabulü olduğunu gösterir. Gereksinimi erdeme dönüştürmek için nasıl davranmalıdır? Öncelikle olumsuz olanı, yapılmaması gerekeni belirleyerek. Olumlu olan, yapılması gereken sonradan kendini gösterecektir. Olumsuz diyetetik nicelik diyetetiğidir. Aslında Nietzsche bir asır önceden bugün gereksinimlerimizin bir kaç misli üreterek, depolayarak, pişirerek, sergileyerek ve nihayetinde israf ederek yaptığımızı tarif ederek sofranın aşırı zengin olmasının insanların gösteriş yaptığına işaret olduğunu söylemiştir. Olumlu diyetetik ise nitelik diyetetiğidir. Nietzscheci diyetetik ölçülü olma bilimidir. Dileyelim ki, insanoğlu dünyamızda bugün gereksinimlerimizi erdeme dönüştürebilsin, yapılmaması gerekenlerin artık farkına varalım, ve ihtiyacımız kadar üretelim ve ölçülü bir şekilde tüketelim, israfı en aza indirgeyelim.

Kaynak : [Apelasyon E-Dergi](#)

Yazar : Ayhan CÖNER



Macun Mahallesi 171. Sokak No: 4 06105 Macunköy - Yenimahalle / ANKARA

T: 0312 327 00 00 (pbx) F: 0312 324 08 57

[www.ankaratb.org.tr](http://www.ankaratb.org.tr)

