



Ordu Fırıncılar Dernek Başkanı İsa YAZCI, Günde 7 Ton Yılda 3 bin tona yakın ekmeğin israf edildiğini söyledi.

Fırıncılar Dernek Başkanı İsa YAZICI, Ordu ilinde günde 7 ton, yılda 3 bin tona yakın ekmeğin israf edildiğini dikkat çekerek, adet olarak günde 550 bin adet 250 gr.lık tan ekmeğin üretiliyor. Bunun 520 bin adet satılıyor, 30 bin adeti maalesef israf ediliyor. Bu da yılda 10 milyon adet israf edilen ekmeğin demektir. Parasal karşılığı yaklaşık 7,5 milyon TL. dir. Çöpe giden 7,5 milyon TL. ile Büyük bir cami yapılabileceği gibi, 100 derslik okul da yapılabilir.

İsrafın yapıldığı alanlar; başta toplu yemek tüketim yerleri, lokantalar, yurtlar ve öğrenci yemekhaneleri olmak üzere evlerde tüketilendir.

Beyaz Ekmeğin Zararlıymış Gibi Akla Gelmemeli,

Bu nedenle Sayın Başbakan Recep Tayyip ERDOĞAN'ın başlatmış olduğu ekmeğin israfı kampanyasını desteklemekteyiz. Bizler ekmeğin israfı kampanyasını ilimiz ölçeğinde Valiliğin ve belediyemizin öncülüğünde, sivil toplum kuruluşlarının katılımlarıyla okullarda, camilerimizde hutbelerde, çeşitli konferanslarda ekmeğin israfını işlemeliyiz. Eğer sürekli kamuoyunun

gündeminde tutarsak ekmek israfı inanıyorum ki önemli ölçüde düşecektir.

İlimiz kalkınmışlıkta Türkiye ortalamasının altında olmasından dolayı, Türkiye ortalamasına göre ekmek israfı ilimizde daha düşüktür. Buna rağmen rakamsal değeri 7,5 milyon TL.dir.

Birde fırınlarda kalan ekmeklerde israf söz konusudur. İsrafın önlenmesinin bir diğer yolu fırın enflasyonun çözülmesidir. Örneğin Şehrimizde nüfusa oranla 50 adet ekmek fırını olması gerekirken 90 adet olması atıl kapasite yaratmaktadır. Durum böyle olunca hem maliyet yüksek oluyor, hemde fırınlar ürettiğini satamıyor. Dolayısıyla ürettiğini satmak zorunda olan bir ürün olduğu için israf kaçınılmaz oluyor. Fırın ruhsatlandırılması ile ilgili geçen yıllarda verdiğimiz haklı mücadele karşılık bulmuştur ki; Fırınların ruhsatlandırılması yasalarla standartlara bağlanmıştır. Bu konu atıl kapasitenin çözümü bakımında önümüzdeki yıllarda çok faydalı olacaktır.

Atalarımızın Zamanında Üretilen Ekmeğin, Günümüzde Olabilmesi İçin, Devletimiz Buğday Üretiminde Top Yeküm Seferberlik İlan Etmesi Gerekir.

Başbakanımızın beyaz ekmek ilgili beyanatı gerçekten bizleri heyecanlandırmıştır. Ancak yanlış anlamaya mahal vermemesi gerekmektedir. Beyaz ekmek zararlıymış gibi akla gelmemeli. Beyaz ekmek bilindiği üzere içinde kepek (kül) oranı yükseltilerek son çıkan KODEKS e uygun hale getirilmiştir. Siz ne kadar kepek ve benzeri buğday katarsanız katın beyaz oluşunu nişastasını yok edemezsiniz. Yok ettiğinizde halkımızın beğeni ve alım oranı fırıncılarımız açısından düşük olacaktır. Burada asıl olan, buğdayın kalitesinin yükseltilmesidir. Eğer Türkiyemizde buğday kalitesinde Avrupa standartları getirilirse bu konu aşılmış olur. Kaliteli ve sağlıklı bir ekmek unu Buğday tarlalarında kullanılan gübre ve arazi yapısına bağlı olarak değişir. Siz atalarımızın buğday tarlalarında gübre kullanılmadan doğal ortamda yetiştirdiği buğdayı üretebilerseniz sorun kökten çözülmüş olur. Ülkemizin ısrarla üzerinde durması gereken konusu budur. Küçük buğday tanesi 9 kattan oluşmaktadır. Başbakanımızın dediği gibi en önemli katı kepekli kısımdır. Ancak ülkemiz yıllardır. Kepekli kısmı hayvanlara yedirdi, nisastalı kısmı insanlara yedirdi. Kepekli kısmının ekmeği görüntü bakımında çok güzel olmaz ancak tadı ve kalitesi iyi olur. Kepek oranı düşük kısmının görüntü ve kalitesi iyi olur ancak tadı bildiğiniz gibidir.” dedi.