

**Toplu tüketim yapılan yerlerde;**

1-Hastane , yatılı okul, askeri birlikler ve öğrenci yemekhanelerinde “ekmek israfı önleme planları” oluşturulmalı.

2-Üretim talebe göre planlanmalı.

3-Raf ömrü uzun kaliteli ekmek üretilmeli.

4-Ekmekler fırında veya satış yerlerinde uygun koşullarda saklanmalı.

5-Toplu yemek yenen yerlerde ekmek dilimlenmiş ve küçük boyutlu ekmekler tercih edilmeli.

6-Toplu üretim yerlerinde menüye göre ekmek sipariş verilmeli, artan ekmeklerin daha sonraki günlerde kullanılmasını sağlayacak menü düzenlenmesi yapılmalıdır.

**KOMİSYON ÜYELERİ**

Ramazan Evcı

Üye



Ferruh Şimşek

Üye



Murat Deniz

Üye



Canan Türker

Üye



## KOMİSYON RAPORUDUR

Konu: Ekmek israfının önlenmesi hakkında

01.10.2019

### MECLİS BAŞKANLIĞINA

Belediye Meclisimizin 02.09.2019 tarihli toplantısında komisyonumuza havale edilen Belediyemiz meclis üyeleri Zekayi Kaya, Fatma Erten ve İsmail Hakkı Akgök, Seda Asıbol 'un "Belediyemiz tarafından ekmek israfını önlemek amacıyla sokaklarda uygun görülen yerlere ekmek toplama kutusu konulması " hakkındaki müşterek önergesi; 19.09.2019 tarihinde yapılan toplantı da görüşülerek aşağıdaki kararlar alınmıştır.

Kent Konseyi ve Belediyemiz ile yapılacak ortak bir projeye israfın önlenmesi konusunda sosyal sorumluluk oluşturulabilir. Amaç tamamen israfın önüne geçmek ve ekmeklerin çöplere atılmasını önlemek olmalıdır. "İsraf etme İnsaf et, Oysa Ekmek Nimettir" sloganı ile bölgemizdeki ve şehrimizdeki ekmek israfını önlemek ve bayat ekmekleri değerlendirmek amacıyla bayat ekmek kutuları şehrin muhtelif noktalarına yerleştirilebilir. Çöpe atılan bu bayat ekmekler daha sonra hayvan barınaklarına yiyecek olarak kazandırabilir. Kutulara bırakılacak bayat ekmekler Temizlik İşleri Müdürlüğü'ne bağlı personel tarafından sürekli takip edilerek düzenli bir şekilde toplanmalı ve Hayvan Barınağına sevk edilmelidir.

1.Türkiye'de ekmek israfı araştırmasına göre israf, ekmeğin üretim veya tüketim süreçlerinin herhangi bir aşamasında meydana gelebilmektedir. Araştırma ile temel gıda olan ekmeğin israf edilmesinin kötü niyetten ziyade ihmal ve bilgisizlikten kaynaklandığı tespit edilmiştir.

2. Ülkemizin bir tarım ülkesi olması yıllardır süregelen beslenme alışkanlıkları ve sosyoekonomik yapısı nedeniyle ekmeğin beslenmemizdeki önemi daha fazladır.

#### **Ekmek israfını azaltmak için evlerde;**

1-İhtiyaç fazlası ekmek alınmamalı.

2-Ekmek poşette saklanmalı.

3-Ekmek dilimlenerek tüketilmeli.

4-Uzun süre saklamak gerekiyorsa derin dondurucuda saklanmalı.

5-Kuruyan ekmekler buhar yoluyla yumuşatılarak tüketilmeli.

6-Bayatlayan ekmekler galeta unu veya kurutulmuş ekmek içi olarak yemeklerde kullanılmalı.

Meclisin takdir ve tasviplerine sunarız.

