

GIDA ATIK VE KAYIP STRATEJİK YOL HARİTASI: ÜST DÜZEY İSTİŞARE TOPLANTI RAPORU*

TÜSİAD, gıda, içecek ve tarım sektörlerini gerek ülke ekonomisine gerekse istihdama katkısı dolayısıyla son derece önemsemekte ve öncelikli çalışma alanları arasında konumlandırmaktadır. Bu itibarla, TÜSİAD Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu 1999 yılından bu yana sektöre özgü politikaları ve ilgili mevzuatı takip etmekte, bu doğrultuda gündemde olan konulara ilişkin TÜSİAD görüş ve raporları oluşturmakta ve ulusal ve uluslararası platformlarda muadili kuruluşlarla istişarelerde bulunmaktadır. TÜSİAD Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu son dönem çalışmalarını bütüncül bir yaklaşımla sektörün rekabet gücü üzerine odaklanmaktadır.

Bu çerçevede, TÜSİAD tarafından 2014 yılında yayınlanan “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Rekabet Gücü Temel Bulgular” Raporu’nda tarım, gıda ve hayvancılık sektörü (girdi, üretim, geçiş, işleme ve pazarlama) dikey bir şekilde hukuk ve ekonomi perspektifinden, yatay olarak da Avrupa Birliği ve diğer örnek uygulamalar ekseninde hem teorik hem de karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

2016 yılında yayınlanan “Yapısal Sorunlar Perspektifinden Gıda Enflasyonu” Raporu’nda ise tarım ve gıda sektöründeki yapısal sorunların analizinin ve çözüm önerilerinin yanı sıra geniş halk kitleleri tarafından etkisi hissedilen gıda enflasyonuna odaklanılmıştır.

Gerek sektörün rekabet gücü, gıda enflasyonu üzerine etkisi ve Gümrük Birliği’nin modernizasyonu bağlamındaki rolü, gerekse TÜSİAD’ın 2014 ve 2016 yıllarında kamuoyu ile paylaşılan raporlarında ortaya konan yapısal reformlar bazında çalışmaların odaklanarak sürdürülmesi ilkesi çerçevesinde TÜSİAD Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu’nun çalışma planının ana temalarından biri gıda atık ve kayıp olarak belirlenmiştir.

Bu itibarla, gıda atık ve kayıp konusunda stratejik yol haritası oluşturma amacıyla değer zincirinin tüm paydaşlarının bir araya geldiği üst düzey istişare toplantısı 12 Ocak 2018 tarihinde düzenlenmiştir. Toplantıda TBMM Dilekçe Komisyonu Başkanı Sayın Belma Satır tarafından yapılan konuşma işletmelerin stoklarında bulunan son kullanma tarihi yaklaşmış, ihracat veya ihtiyaç fazlası gibi sebeplerden dolayı değerini kaybeden ve zayi olacak gıda ürünlerinin ihtiyaç sahibi insanlara ulaştırılması hedefiyle yürütülen çalışmalar hakkında önemli bir bilgilendirme fırsatı tanımıştır (EK). Toplantı kapsamında bu konuda yol haritasının ne olması yönünde değerlendirmelere odaklanılan bir panel de gerçekleştirilmiştir. Moderatörlüğünü TÜSİAD Gıda, İçecek ve Tarım Çalışma Grubu Başkanı Sayın Dr. Mehmet Aktaş’ın üstlendiği bu panelde Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası Yapısal Ekonomik Araştırmalar Bölümü Müdürü Sayın Doç. Dr. Semih Tümen, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Sayın İsmail Yücel, Metro Tıptancı Market Meyve ve Sebze Kategori Müdürü Sayın Birol Uluşan, Beyoğlu Belediye Başkanı Sayın Ahmet Misbah Demircan ve TİDER Kurucu Başkanı Sayın Serhan Süzer gıda atık ve kayıp sorunu ve çözüm önerileri üzerine görüş ve değerlendirmelerini aktarmıştır.

Gıda Atık ve Kayıp Sorunu: Dünyada ve Türkiye’de Sorunun Boyutları

Gıda kaybı tarımsal üretimden sofraya gelene kadar yaşanan, gıda atığı ise marketten alınmasının ardından sofrada meydana gelen zayıat olarak tanımlanmaktadır.

Sayın Serhan Süzer’in ifade ettiği üzere, FAO’nun verilerine göre dünyada üretilen 4,5 milyar ton gıdanın yaklaşık 1,3 milyar tonu atık ve kayıp olarak ziyan edilmektedir. Dünyadaki gıda atık ve kaybın değerinin yaklaşık 1 trilyon dolar olduğu ve 3,3 milyar ton karbondioksit salınımına neden olduğu hesaplanmaktadır. Türkiye’de ise yaklaşık 13 milyon insan yetersiz beslenme problemi ile karşı karşıya

** Bu rapor, TÜSİAD Sanayide Dönüşüm ve Sektörel Politikalar Genel Sekreter Yardımcısı Dr. Nurşen Numanoğlu ve Uzman Hazal İnce’nin katkıları ile hazırlanmıştır.*

iken, 6 milyon ton gıda israf edilmektedir. Ülkemizde gıda atık ve kayıp oranı, gelişmiş OECD ve AB ülkelerindeki oranların çok üzerinde seyretmektedir.

Gıda atığı gelişmiş ülkelerde gıda kaybından daha yüksek miktarda seyrederken, gelişmekte olan ülkelerde gıda kaybı gıda atığından daha yüksek seviyelerdedir. Bunun başlıca nedenleri gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler arasındaki kültürel farklılıklar, planlı üretim ve kooperatifçilik olarak nitelendirilebilir.

FAO'nun 2013 verilerine göre en yüksek kayıp oranı, zincirin ilk basamağı olan tarımsal üretimde gözlemlenmekte ve Türkiye'de üretilen sebze ve meyvenin %48'i tüketicinin tabağına ulaşana kadar kaybolmaktadır. Sayın İsmail Yücel, Türkiye'deki atık ve kayıp oranının perakende fiyatlarıyla değerlendirilmesi sonucunda ülkemizde yıllık yaklaşık 25 milyar liranın ziyan edildiğine vurgu yapmıştır. Sayın Birol Uluşan, Metro Toptancı Market desteği ile 2016 yılında TÜBİTAK tarafından hazırlanan "Yaş Sebze Meyve Tedarik Zincirinde Yaşanan Kayıp Miktarlarının Belirlenmesi" başlıklı araştırma raporu "Marul" örneğine göre tedarik zincirinin tüm aşamaları incelendiğinde en fazla gıda kaybının taşıma esnasında (%9) meydana geldiğine dikkat çekmiştir. Soğuk sergileme nedeniyle oluşan gıda kaybı ise %13 seviyesindedir.

Gıda Komitesi'nin sekreteryasını da yürüten Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası ise gıda atık ve kayıp konusunu bir verimlilik problemi olarak ele almaktadır. Sayın Doç. Dr. Semih Tümen gıdada kaybın yoğun oranda üretim aşamasında meydana geldiğine; bu durumun büyük ölçüde farkındalık ve eğitim yetersizliğinden kaynaklandığına vurgu yapmıştır. Bu tarımsal verimsizliğin oluşturduğu fiyat oynaklığı ise gıda enflasyonunu tetiklemektedir. Öte yandan, gıda fiyatlarında oynaklık ve gıda enflasyonu bazı ürünlerin fiyatları düştüğünde üreticinin ürünü toprakta bırakması gibi nedenlerle gıda kaybının artmasına da neden olabilmektedir. Diğer bir deyişle özellikle üretim aşamasında gıda kaybı tarımsal verimsizliğe ve gıda enflasyonuna neden olduğu gibi fiyat oynaklıklarından beslenen gıda enflasyonu da gıda kaybını tetikleyebilmektedir.

FAO'nun verilerine göre dünya üzerinde ziyan edilen gıda ürünün sadece dörtte biri ile 870 milyon aç insan doyurulabilmektedir. Üretilen tarım ve gıda ürünlerinin büyük bir bölümünün ziyan edilmesi, o ürünün değer zincirindeki her aşamada suyun, toprağın, enerjinin ve insan emeğinin de ziyan edilmesi anlamına gelmektedir. Bu çerçevede Sayın Ahmet Misbah Demircan tarafından katılımcılarla paylaşılan Sosyal Market projesi gıda atık ve kayıp sorununun salt ekonomik değil sosyal ve insani boyutlarına hizmet etmesi itibarıyla önemli bir örnek teşkil etmektedir.

Gıda Atık ve Kaybını Azaltmak için Stratejik Çözüm Önerileri

Ülkemizde gıda atık ve kayıp miktarını azaltmak için panelde sunulan çözüm önerileri aşağıda derlenmektedir.

1. Planlı Üretim: Sayın Birol Uluşan tüketime dayalı, planlı ve düzenli bir üretimin özellikle zincirin ilk aşaması olan üretim sırasında meydana gelen kaybını azaltacağını belirtmektedir. Planlı üretimin arz fazlasını azaltması ile birlikte hem gıda fiyatlarındaki oynaklıklar engellenecek hem de gıda atık ve kayıp miktarı azalacaktır.
2. Üretici Örgütlerinin Pazar Payını Artırmak: Sayın İsmail Yücel, Türkiye'de üretici örgütlerinin pazar payı %0,4 iken Avrupa Birliği'nde bu oranın %48 olduğunu belirtmektedir. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından koyulan hedef orta vadede Türkiye'deki üretici örgütlerinin pazar payını %10'a çıkartmaktır. Böylelikle tarla ile sofraya arasındaki mesafe kısalacak ve daha güvenli

hale gelecektir. Bu yolla tedarik zincirinin taşıma, perakende vb. aşamalarında gerçekleşen gıda kaybının da azalması öngörülmektedir.

3. Standartlar: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından ambalajlama, taşıma, nakliye, depolama ve satış alanlarında belirlenen standartlar 1 Ocak 2019 tarihinden itibaren zorunlu olarak uygulanacaktır. Bu standartların oluşturulması ve zorunlu olarak uygulanmasının en önemli hedefi tedarik zincirinde gerçekleşen gıda kaybını azaltmaktır. Bunun yanı sıra, özellikle yaş meyve ve sebze arz zinciri üzerindeki lojistik süreçlerin kalitesi artarak maliyetleri azalacaktır. Böylelikle perakende satış fiyatları orta vadede olumlu etkilenecektir. Öte yandan, iklim koşullarından kaynaklı arz dalgalanmaları azalacak ve özellikle sebze ve meyvelerin sofraya daha güvenli ulaşımı sağlanarak gıda enflasyonunun çözümüne yönelik önemli bir adım atılmış olacaktır.

Sayın Birol Uluşan, tedarik zincirinin önemli aşamaları olan taşıma ve ambalajlamada oluşturulan standartların gıda atık ve kayıp konusunda önemli aşamalar kaydedebileceğini belirtmektedir. Örneğin paletli taşıma ile ürünlerin raf ömürleri uzamakta ve gıda atık ve kayıp olma olasılıkları azaltılmaktadır. Doğru ambalajlama ile de ürünlerin reyon süreleri 3 ile 7 gün arasında artırılmakta, bu durum hem fazla gıdanın korunması ve saklanması hem de gıda atığının azaltılması noktasında önemli bir değişken olmaktadır.

4. Yerel Ürünlerin Ticarileştirilmesi: Yerel ürünler listesinin hazırlanması ve marketlerde %0,1 oranında ve bu orandan az olmamak kaydıyla yerel ürünlere yer verilmesinin sağlanması ile kırsal nüfusun tarımsal üretimi geçim kaynağı olarak kullanması teşvik edilecektir. Böylelikle tarımsal üretimde kayıp azaltılarak tarımsal verimliliğin de artırılması hedeflenmektedir.
5. Hal Kanunu: Kayıt dışılığı önlemenin yanı sıra tarladan sofraya güvenli ticaret zinciri oluşturma da temel araçlarından biri olan toptancı hallerinin düzenlenmesine ilişkin çalışmalara Gıda Komitesi'nin de katkıları ile Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından devam edilmektedir devam etmektedir. Sayın İsmail Yücel'in verdiği bilgilere göre Hal Kanunu kapsamında oluşturulan Hal Kayıt Sistemi ve Ürün Künyesi uygulamalarıyla kayıt dışılık Kanun'un yürürlüğe girdiği 2012 yılından itibaren bugüne kadar %70'den %48'e düşürülmüştür. Hal Kanunu ile ülke çapındaki hal sayısında kısmi azalma görülmesine rağmen tüm haller henüz Yeni Hal Kanunu'nda belirlenen toptancı hal statüsüne ulaşamamıştır. Bunun temel nedenleri, hallerde soğuk hava deposu ile ambalajlama tesisi eksikliği ve hijyen koşulları ile ilgili problemlerdir. Bu konularda atılacak adımlarla hem kayıt dışılık hem de güvenli gıda tüketimi konularında gelişmeler sağlanabilecektir.
6. Seracılık: Lojistik süreçlerin standardize edilerek kalitesinin artırılması; soğuk zincirin yaygınlaştırılması ve toptancı hallerinin iyileştirilmesinin yanı sıra Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın gıda ürünlerinde fiyat oynaklıklarını ve gıda kaybını azaltmak için 2018 yılında yoğunlaşacağı konulardan biri de seracılıktır. Seraların ruhsatlandırılarak kayıt altına alınması; sera teknolojisine yatırım ve termal enerjiyle desteklenen dört mevsim iklimlendirilme yoluyla seralarda verimliliğin artırılması tarımsal üretim aşamasında gıda kaybının azalmasına katkı sağlayacaktır.
7. Gıda Bankacılığı: Panelde hem Beyoğlu Belediyesi tarafından uygulanan Sosyal Market hem de TİDER tarafından uygulanan Destek Market gıda bankacılığının iyi örnekleri olarak sunulmuştur. Gıda bankaları, yüksek gıda atık ve kayıp oranlarının yarattığı sosyal ve ekonomik problemlere çözüm olarak sunulmaktadır. İhtiyaç sahiplerini gıda ile buluşturan, bağışlanmak

istenen gıdanın değerlendirilmesini sağlayan ve son yıllarda ülkemizde yaygınlaşmaya başlayan gıda bankaları, kamu ve özel sektörden ilgili tüm paydaşlar arasında şeffaf bir veri paylaşımı sağlanması ile daha etkili olabilecektir. Mevcut durumda gıdanın bağışı için verilen destek ve vergi iadesi gibi teşvikler cesaretlendirici olmakla birlikte Türkiye'deki gıda bankacılığı sisteminin işlenmemiş veya işlenmiş (pişmiş) fazla gıdanın değerlendirilmesi; insanların kullanamayacağı ürünlerin hayvan barınakları, hayvanların kullanamayacağı ürünlerin de biyogaz tesisleri aracılığıyla kullanılarak döngüsel ekonomiye hizmet edilmesi ve fazla gıda ile ihtiyaç sahipleri arasındaki lojistik masraflarının minimize edilmesi gibi konularda gelişim alanı bulunmaktadır. Bunun yanı sıra, fazla gıdanın çöp yerine gıda bankalarına bağışlanması konusunda da tüketicilerin Avrupa'daki iyi örneklerde (Fransa, Danimarka gibi) görüldüğü gibi bilinçlendirilmesi, gıda bağışının hem bireyler hem de kurumlar için özendirilmesine yönelik mekanizmaların çalışması kritik önemde görülmektedir.

8. Kültür Dönüşümü: Üretici ve tüketici davranışlarında meydana gelen değişiklikler gıda atık ve kaybın azaltılması konusunda etkili olabilmektedir. Örneğin, gelişmiş ülkelerde sistematik şekilde gerçekleşen planlı üretim gıda ürünlerinin tarımsal üretim aşamasındaki kayıp oranında azalmaya neden olmaktadır. Öte yandan, ülkemizde tüketicilerin konvansiyonel yeme alışkanlıkları gıda atığı oranının gıda kaybı oranından düşük olmasına neden olmaktadır. Ülkemizde hem üreticinin bilinçlenmesi ile planlı üretime geçilmesi hem de tüketicilerin ambalajlı gıda vb. üzerine sahip oldukları yargıların değişmesi ve geri dönüşüm, sürdürülebilirlik gibi konular üzerine farkındalığın artırılmasıyla gıda atık ve kayıp oranında topyekun bir azalma meydana gelebilecektir. Bu da gerek üretici gerekse tüketicinin bu konu hakkında farkındalığının artırılması ve bilinçlendirilmesi için oluşturulacak eğitim programlarıyla mümkün olmaktadır. Okul öncesi eğitim başta olmak üzere gıda atık ve kayıp sorununun ülke ekonomisine ve sürdürülebilirliğe olumsuz etkileri yanı sıra bu sorunu engellemek için yapılması gerekenler konusunda farkındalık ve bilgiyi yaratacak müfredat düzenlemelerinin yapılması kritik önemde görülmektedir.