

**TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ**

**DİLEKÇE KOMİSYONU**

**GIDA BANKACILIĞI**

**UYGULAMASININ ARAŞTIRILMASI**

**VE YAYGINLAŞTIRILMASINI**

**İNCELEME ALT KOMİSYON**

**TUTANAKLARI**

**21.06.2016 Tarihli Alt Komisyon Toplantı Tutanağı**



**21 Haziran 2016 Salı**  
**BİRİNCİ OTURUM**  
**Açılma Saati: 16.05**  
**GEÇİCİ BAŞKAN : Fikri DEMİREL (Yalova)**

—●—

GEÇİCİ BAŞKAN – Komisyonumuzun değerli üyeleri, değerli basın mensupları, kıymetli katılımcılar; hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Toplantı yeter sayımız vardır.

Dilekçe Komisyonu Gıda Bankacılığı Uygulamasının Araştırılması ve Yaygınlaştırılmasını İnceleme Alt Komisyonunun Birinci Toplantısını açıyorum. Hayırlara vesile olur inşallah. Güzel hizmetler yapmayı da Cenab-ı Allah nasip eder.

Daha önce gündem maddeleri gönderilmişti. 1'inci gündem maddemiz, Başkanlık seçimi.

Gündemimizin 1'inci maddesine istinaden, Alt Komisyon Üyemiz Gaziantep Milletvekili Sayın Canan Candemir Çelik Hanımefendi'nin bir teklifi vardır. Teklifi okuyorum:

21/6/2016

Gıda Bankacılığı Uygulamasının Araştırılması ve Yaygınlaştırılmasını İnceleme Alt Komisyonu  
Geçici Başkanlığına

Alt Komisyon Başkanlığı için, İstanbul Milletvekili Mihrimah Belma Satır'ı aday gösteriyorum. Arz ve teklif ederim.

Canan Candemir Çelik  
Gaziantep

GEÇİCİ BAŞKAN – Başka bir teklif yok.

Teklifi oylarınıza sunuyorum: Kabul edenler... Kabul etmeyenler... Kabul edilmiştir. Hayırlı uğurlu olsun.

(Oturum Başkanlığına Başkan Mihrimah Belma Satır geçti)

BAŞKAN - Çok teşekkür ediyorum.

Oy birliğiyle, önemli bir sosyal konu olan bu konuda birlikte çalışmayı Allah nasip edecek inşallah. Hem Komisyonumuzdaki uzmanlar hem kamu kurumları hem STK'larla bu konuyu inceleyeceğiz ve Türkiye Büyük Millet Meclisinde ilk defa incelenecek, araştırılacak bu konuda güzel bir rapor çıkaracağımızı ümit ediyorum.

Şimdi, gündemimizin 2'nci sırasında yer alan, çalışmalarımızın usul ve esasının görüşülmesine geçiyorum.

Bu görüşmeler sırasında ifade edilen görüşler çerçevesinde, komisyonumuzun yetkileri kapsamında kararımızı alacağız ve yolumuza devam edeceğiz.

Zaman kazanmak adına, bu komisyonun kurulmasına karar verdiğimiz günden sonra Komisyonunda görevli uzman arkadaşlarla bir araya gelerek ilgili kamu kurumlarına, özellikle bakanlıklara yazı yazmayı öngördük. Sizlerle de bunu Genel Kurulda ara ara paylaşmıştım. Bu anlamda, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına, Maliye Bakanlığına, Vakıflar Genel Müdürlüğüne, İçişleri Bakanlığı Dernekler Dairesi Başkanlığına, Avrupa Birliği Bakanlığına, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığına birtakım yazılar yazdık; bu konuda bir çalışma var mı, mevzuat var mı, görüşleri nedir? Bu yazıları

uzman arkadaşlarımız yazdı. Bunu hem zaman kazanalım diye, bir an evvel dokümanları toplayalım diye yaptık. Bize bu konuda bilgi verecek, bilgi aktarabilecek birtakım sivil toplum kuruluşları var, vakıflar, dernekler, belediyeler, kamu kurumları; bunlara yazabiliriz, gidebiliriz. Yerinde inceleme yapabiliriz, Ankara içinde ve Ankara dışında; yurt dışında bu konuda inceleme yapabiliriz. Bunun dışında, sizin önereceğiniz komisyon faaliyetiyle ilgili, çalışma usul ve esaslarıyla ilgili görüşleriniz varsa bunları da hem zabıtlara geçirelim hem de karşılıklı tartışalım efendim.

Buyurun.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) - Ben bunları yeterli görüyorum Başkanım.

BAŞKAN – Teşekkür ederim.

Bu çalışmalar sırasında önümüzde başka araştırılması gereken yerler, gidilmesi gereken kurumlar olursa onları da tekrar ekleriz.

Şimdi, usuli birtakım şeyler var, müsaade ederseniz onları da okuyalım.

Değerli üyeler, toparlayacak olursak, ilk toplantımızda Alt Komisyon Başkanlığına İstanbul Milletvekili Mihrimah Belma Satır'ın seçilmesini, ilgili kurumlardan konu hakkında bilgi alınmasını, alt komisyon toplantılarının basına açık yapılmasını, gerek görülmesi hâlinde kamu kurum ve kuruluşlarından geçici olarak uzman görevlendirilmesini, alt komisyon toplantılarında tam tutanak tutulmasını, alt komisyon konusuyla ilgili olarak gerek görülmesi hâlinde yerinde inceleme yapılmasını, alt komisyon üyesi milletvekillerinin de görüşleri dikkate alınarak davet edilebilecekleri belirleme hususunda alt komisyon başkanına yetki verilmesini kendi aramızda tartıştık. Sizler de uygun görürseniz bu maddeleri oylarınıza sunmak istiyorum: Kabul edenler... Etmeyenler... Kabul edilmiştir.

Teşekkür ediyorum.

Bu komisyonun kurulmasına sebep olan dilekçemizin sahibi Sayın Hakan Topçu. Kendisi burada. Müsaade ederseniz davet edelim ve kendisini dinleyelim, dilekçesinin mahiyetini ve bize görüşlerini anlatsın.

Hoş geldiniz.

HAKAN TOPÇU – Hoş bulduk.

BAŞKAN – Buyurun.

HAKAN TOPÇU – Sağ olun, teşekkür ediyorum.

BAŞKAN – Hakan Bey, dilekçenizin üzerine alt komisyon kurmaya karar verdik.

Öncelikle hassasiyetiniz için çok teşekkür ediyorum. Türkiye Büyük Millet Meclisini muhatap kabul edip böyle güzel bir dilekçe hazırlamanız ve bizi yönlendirmeniz de ayrıca takdire şayan. Böyle genç bir arkadaşın da bu noktada olması ayrıca takdire şayan.

Teşekkür ediyorum.

HAKAN TOPÇU – Ben teşekkür ederim değerlendirmeleriniz için, sağ olun.

BAŞKAN – Kendinizi de kısaca tanıtarak sunumunuzu yaparsanız çok memnun oluruz.

HAKAN TOPÇU – Tabii.

Endüstri Mühendisiyim. Başvurumu değerlendirdiğiniz için, davet ettiğiniz için teşekkür ederim.

Başvurumun konusu İsrافی Engelleme Projesi. Normalde ben bir özel kolejde çalışıyorum. Orada bile fazla miktarda yemeğimiz artıyor ve değerlendirmede sorun yaşıyoruz. Özellikle özel...

BAŞKAN – Özel projede mi dediniz, özel...

HAKAN TOPÇU – İsrافی Engelleme dedim.

BAŞKAN – Hayır.

HAKAN TOPÇU – Özel bir kolejde çalışıyorum.

BAŞKAN – “Kolejde çalışıyorum.” Pardon, duymadım.

HAKAN TOPÇU – Evet, eğitim kolejinde çalışıyorum, lise ve ilkokul kolejinde. Orada şöyle bir sıkıntımız var: Yemeğimizi değerlendirirken özel kurumların belli izinleri, belli sıkıntıları var, endişeleri var. Bunun dışında, devlet kurumlarında da bir eksiklik olduğunu maalesef gördüm onun için bu projeyi hazırladım. Bu konuda amacımız: Resmî ve özel kuruluşlarda artan yemeklerin değerlendirilmesi, bu sarfiyatın azaltılması. Örnek proje olarak Genel Sekreter Doktor İrfan Neziroğlu’nun yaptığı Fazla Yemekler İhtiyaç Sahiplerine, Artık Yemekler Hayvan Barınaklarına Projesi’ni örnek gösterebilirim. Bu proje 2012-2013 yıllarında yapılmış. Ankara Onkoloji Hastanesi hasta ve yakınlarına yemekler verilmiş, bir de Altındağ Gençlik Merkezlerine. Gölbaşı’ndaki hayvan barınağına ise artık yemekler... Yani “artan” ve “artık”ı kesinlikle orada ayırmak lazım: “Artan” kazanlardaki temiz yemekler, artıklar ise masalardan toplanan yemekler. Hayvanlar için biz bunu yapabiliyoruz aslında okulumuzda, artan yemeklerimizi verebiliyoruz. Burada dikkat edilmesi gereken şey: Kürdan, peçete ve benzeri şeylerin ayrılması. Bu tabii, Türkiye geneline veya en azından Ankara geneline yayıldığı zaman bu konu önemli olacak. Onun için de hazır broşürler veya masaya konulacak şeyler hazırlanabilirse... Mesela, biz Çankaya Belediyesine veriyoruz, Çankaya Belediyesinin bu konuda bize sağladığı bir hizmet var, masalarımıza köpek resmi olan bazı materyaller koyuyoruz.

Burada, üç adımla özetlemek gerekirse, ilk başta, artan yemeklerin uygun sanitasyon kuralları yani sağlık koruma, arındırılma kurallarına göre ve soğuk zincir sağlanarak toplatılması ilk adımımız olmalı. İkinci adım, ihtiyaç sahibi kurumları belirlemek olmalı. Üçüncü madde de soğuk zincir ve sanitasyon kurallarına uygun taşıma, bunları sağlamaları.

Resmî kurumlarda artan yemeklerin toplatılması konusunda bilgi vererek “soğuk zincir” ve “sanitasyon” hep yemek sektöründe, lojistik firmalarda geçen kelimeler ama içeriğine baktığımız zaman çok dikkat edilmesi gereken bir nokta. Zaten, özel kurumların izin vermemesi... Özellikle, İngiltere menşeli, Fransa menşeli firmalar bunlar, zehirlenme ve benzeri vakalarda itibar kaybı yaşamamak istiyorlar ama çok büyük miktarda da maalesef yemekleri de çöpe atmaya göze alıyorlar, kendi personellerine bile vermek istemiyorlar sırf bu riskten dolayı. İleride bundan bahsedeceğim, bu konuda bir kategorileştirme yaparsak, özellikle, mesela, et yemekleri için bir kategorileştirme yapılırsa, bu broşürler dağıtılırsa bu konularda zaten sıkıntı yaşanacağını sanmıyorum. Özel kurumların derdi biraz kapitalist endişeleri olduğu için, yüzde 1’lik bir ihtimali bile israf için göz önüne almak istemiyorlar, o riske girmek istemiyorlar. Yoksa, incelediğiniz zaman diyetisyen ve gıda mühendisleriyle yüzde 1’lik bir risk bile oluşmayabilir belirli format sağlandığı zaman.

Demin de bahsettiğim gibi, askerî kurumlarda özellikle bu israf çok fazla. Ben kendim de askerî lise mezunuyum. Maalesef, yenilmeyen yemekler göz önüne geldiğinde, bir günde belki 500 kişiyi doyurabilecek yemeğimiz vardı. Ki şu aralar hem ülkemizde Suriyeli misafirlerimiz var hem de gecekondu bölgelerine benzer bölgelere baktığımız zaman çok büyük bir ihtiyaç olduğu belli. Hayvanlar için de... Demin de bahsettiğim şeyden bir daha bahsetmiyorum.

İhtiyaç sahipleri kurumlar –şu an benim aklıma gelenler- gençlik merkezleri, belediye aşevleri, vakıflar. Özel vakıflar varmış, mesela ben Sincan’daki bir vakıfla kendi okulumuz için iletişime geçmiştim. Çok titiz bir kurum, helal sertifikalı yemekler dışında... Kendi yemeklerini de pişirmiyorlar. “Çocuklar uyuşturucu bağımlısı çocuklar, zaten yeteri kadar haram almışlar, onun dışında biz artık çok titiz davranalım.” diyorlar, hatta bizim verdiğimiz yemeklerin de yağını, diğer markalarını inceleyerek

istemişlerdi. Tespit etmek zor değil, her bölgede artan yemek kapasitesine göre bir eşleştirme yapılabilir. Üç dört tane kurum birleştirildiği zaman bir vakıfa veya bir gençlik merkezine yeteri derecede yemek artacağını, yemek verilebileceğini düşünüyorum.

Hayvan barınakları için zaten belediyelerin mevcut barınakları ve Gölbaşı gibi büyük bölgelerin barınakları yeterli olacaktır. Fakat bunun için bir başvuru sisteminin yapılması lazım. Devlet kurumları, belki çıkacak kanuna göre kendilerinin araştırması istenebilir ama belli gecekondü bölgeleri veya belli muhtaç olan noktalarda başvurular yapılırsa buna uygun... Eğer orada aracı bir kurum yoksa -ileride de bahsedeceğim- geçici bir tabldot merkezi kurarak araba yiyecek verebilir. Böyle bir uygulama da uygun olabilir.

Burada tabii, yakınlık da esas olmalı çünkü dediğim gibi, et yemeği –kendi yemekhanemizden biliyorum- sunulduğu günün, öğlesinin bir gün öncesi hazırlanmaya başlıyor. Bu miktar fazla olduğunda daha önce kesilmeye başlanabilir. Özellikle et yemeklerinde bu eşleştirmenin yakınlık süresine göre olması çok önemli, tabii ki yemek miktarı da önemli. Fakat burada göz önüne alınması gereken noktalar var: Kurumlar bazen artan yemek olmaması veya yetmemesi ihtimalini göz önüne almalılar, tamamen verecek kuruma endeksli olmamalılar. O zaman şöyle bir sıkıntı çıkıyor, özel kurumların da bir endişesi o aslında, orada hak veriyorum: Bu sefer vereceğiniz kuruma siz fazladan yemek hazırlıyorsunuz sürekli ve ikinci bir israf meydana geliyor. Onun için, verecek kurumlarda ihtiyaç sahipleri ya önceden toplamalı veya ihtiyaçlarını karşılayacak alternatifleri olmalı. Mesela, bizim bir saat öncesi verdiğimiz düşünelim bir kuruma yemeği saat iki gibi, saat üçe kadar belli bir işlem yapmazlarsa ne mağdur edilebilir ne de böyle bir alışkanlık peydah olabilir.

Soğuk zincir ve sanitasyon kurallarında da şimdi her bölgeye bir gıda mühendisi, diyetisyen alınması göz önüne alınmalı çünkü dediğim gibi, belli standartlar, belli ölçümler yapılması gerekebilir ama bunun tabii, çok büyük bir maliyet gerektirecek bir şey olacağını düşünmüyorum, sadece belli bölgelerle sınırlandırılabilirse bir sıkıntı olmaz. Bu konuda bir de kurumlarında taşıyan personelin de eğitimi yapılmalı. Bir örnek hatırlıyorum, yıllar önce, yoldan simit ve benzeri malzemeler toplayan bir devlet yetkilisi, ondan sonra, bu simit ve benzeri malzemeleri -ki güya tarihi geçmiş diye toplatıyor-yetimhaneye vermişti yani çirkin bir davranış. Bu konuda, taşıyan personelin de kendi yiyeceği gibi titizlik içinde toplaması ve benzeri gibi konularda eğitilmesi lazım. Bu konuda hem soğuk zincir gıda lojistik firmaları var hem de yurt dışında -bizim ülkemizde çok yok, bizim ülkemizde yemek bankaları genellikle parayla çalışıyorlar, para alıyorlar, yemek yapıyorlar- yemek bankaları çok yaygın, İngiltere, Avustralya, o bölgelerde. O konularda yeterli iletişime geçilirse hazır, onların taslakları, eğitimleri olacağına eminim. Ben bir tane kurumla da geçtim, Avustralya’da “Ozharvest House” diye bir kuruluş, sloganları “Avustralya’da hiçbir çocuk aç kalmasın.” Yeterli derecede onların taslakları, çalışmaları var zaten.

Burada -demin de bahsetmiştim- aracı kurumlar bulamayabiliriz bazı bölgelerde, bu sefer, geçici bir çadır kurulabilir veya tek kullanımlık tabldotlar var veya kişilerin kendi taslarını getirmeleri gibi bir uygulama olabilir. Bu da önemli bir konu çünkü Mamak ve benzeri bölgelerde kurum bulanamayabilir, aracı kurum da bence bu konuda önemli bir nokta. Et yemeğinden demin zaten bahsetmiştim, standartların göz önüne alınması gerek diye.

Burada bir de bir başka konu, eve gönderme meselesi. Eve gönderme meselesi çok mantıklı gelmiyor bana çünkü et yemekleri gibi yemeklerde bozulma meydana gelebilir, alan kişi saklayabilir, sakladığı zaman da biz bunu denetleyemeyiz, aracı kurumlara bırakılmalı diye düşünüyorum.

Bir diğer konu da özel kurumlar. Şimdi, resmî kurumlarda bu otursa tabii, zaten ilk planda çok yeterli olabilir bence ama ikinci planda tabii ki israfın neden tamamen bitmesini istemeyelim. Fakat özel kurumlarda, dediğim gibi, itibar zedelenmesi ve para kaybı olduğu için bu konuda en güzel işe

yarayacak şey onların para kaybını engelleyecek bir teşvik. Ne diyebiliriz? Mesela, “50 kişi veya 100 kişi üzerinde artan veya yemek bağışlayan kurumlardan bir çalışanın sigortasını devlet karşılayacak.” ve benzeri teşvikler verilebilir. Tabii, bu ikinci planda kalıyor. Yine, bu konuda da yurt dışındaki yemek bankalarıyla iletişime geçilirse faydalı olacağını düşünüyorum.

Dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.

Başvurumu göz önüne aldığınız için, değerlendirdiğiniz, davet ettiğiniz için teşekkür ediyorum tekrar.

BAŞKAN – Biz çok teşekkür ediyoruz.

Güzel bir proje, tabii, üzerinde çok çalışılması gereken şeyler var, emekleriniz için teşekkür ediyorum.

Var mı arkadaşına sormak veya söylemek istediğiniz şeyler?

Şimdi, burada biz kendi aramızda bir tartışalım, sonuçta, tabii ki siz de hem İnternet sitesinden hem buradaki arkadaşlardan edinebilirsiniz. Önemli bir konuyu gündeme getirdiniz. Biz sosyal bir toplumuz, yardımlaşma kültürü hem dinî nedenlerle hem ahlaki ve örfî nedenlerle var. Bu dediğiniz süreç toplumumuzda çok rahat işleyen bir süreç, ihtiyaç sahiplerine herkes evindekini gönderir, fabrikasındaki gönderir ama kentleşmeyle birlikte, endüstrileşmeyle birlikte bu söylediğiniz daha sistemli ve organizasyon şeması içinde yapılması gerekiyor. Burada projeniz, israfı engellemek; ayrı bir konu var, gıda bankacılığı. Gıda bankacılığı için ayrı bir mevzuat ve uluslararası örneklerin incelenmesi lazım. Siz de cümleleriniz arasında bunu söylediniz, burada iki ayrı konuyu biz kendi aramızda tartışacağız, eksik bir yasal düzenleme varsa da tabii ki bunun yeri burası, biz onu yapacağız.

Ben katkınız için çok teşekkür ediyorum.

Bir şey sormak isteyen...

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Ne kadarlık bir nüfusun ihtiyacı olduğunu düşünüyorsunuz böyle bir şeye, toplam?

HAKAN TOPÇU – Şimdi, burada ihtiyaç sahibi olarak düşündüğümüz zaman, bir rakam vermek gerekirse, şöyle kabaca bir hesaplama gerekirse bence Ankara’da 10 bin kişinin bir ihtiyacı vardır. Ama burada ihtiyaç dışında şu da var: Ben evliyim ama diyelim ki bizim bölgemizde böyle bir yardım var, evliyen pek başvurmam ama bekârken ben de gidebilirim, neden gitmeyeyim ki? Sonuçta, burada bahsetmek istediğim, ihtiyaç sahipliğinden daha çok yapılan hazır gıdanın boşa gitmemesi.

BAŞKAN – Karşı tarafa maddi külfet olmayacak bir şey bu.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Anladım.

HAKAN TOPÇU – Ben bekâr olsam gidebilirim.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Yenilen her şey maddi külfettir millî gelir açısından, o ayrı mesele.

Şeyi sormak istiyorum: “500 kişilik bir yemek artışına şahit oldum.” dediniz, bu planlamada bir sorun olduğunu ya da bir ahlaki sorun olduğunu göstermez mi esas olarak. Yani, burada kaç kişi olduğu bellidir, herkesin aşağı yukarı –geçmişte hastane de yönettiğim için biliyorum- kaç kalori alacağı bellidir, bunlar diyet uzmanları tarafından hesaplanır resmî kurumlarda ve “Şu kadar kilo fasulye alınacak, bu kadar kilo bilmem ne alınacak.” diye aşağı yukarı iyi çalışan bir yerde bu kafa kafaya da getirilir ama bu 500 kişilik yemek artışı varsa ya orada ciddiyetsizlik var demektir ya da... İşte israf diyorsunuz, bu doğrudan doğruya ana kaynağından israfı önlenecek bir yer diye düşünüyorum. Bu çok büyük bir rakam.

BAŞKAN – Sayın Vekilim, olağanüstü durumlar olabiliyor. Yaşadığım bir şey, mesela bir özel okulda 500 kişi için yemek tedariki yapılmış, kar nedeniyle okul tatil, o yemek elinde kalıyor. Bunun gibi olağanüstü durumlar var.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Ama onun için olağanüstü bir organizasyon büyük maliyetleri ele alan bir şey... Biz bunu bir konuşalım.

HAKAN TOPÇU – Aslında şöyle bir sebebi de var: Mesela TBMM’de de aslında –ben inceledim 2013’te yapılan projeyi- sürekli misafir gelme kapasitesinden dolayı çok geniş bir aralık var. Ne deniliyordu? “Günlük misafir 4 bine kadar çıkabiliyor.” diyordu. Baktığımız zaman çıkabilen rakam bu oranı değiştiriyor.

Özel kurumlarda da şöyle bir müsriplik var, sonuçta veli odaklı okullar olduğu için özel kolejler: Veli “Benim çocuğuma yemek yetmedi.” demesin diye. Mesela, ıspanak sevmeyebiliyor çocuklar ama yine de belli bir rakam tutturmaya çalışıyorlar. Bu rakamın arasına baktığımız zaman da 50-60 kişilik yiyememe kapasitesi olabiliyor. Yani, baktığımız zaman “50 kişi-60 kişi yemeyebilir ama biz yine de çocuklar ‘Yetmedi.’ demesin diye yapalım.” diyorlar. Normalde, dediğim gibi, özel kuruluşlar için aslında bu çok büyük bir israf. Fakat burada israftan ziyade noktaları şu: “Biz veliye, öğrenciye mahcup olmayalım.” Özel kurumlarda bu rakam böyleyken bir de diğer, resmî kurumlara geçtiğimiz zaman... Askerî kurumlarda maalesef bu konuda bir planlama eksikliği olduğunu düşünüyorum. Bazı sevilmeyen yemeklerde özellikle, inadına inadına yapılması gündemdeydi. Ben 2011’de ayrıldım harp okulundan, o zaman vardı, herhâlde hâlen de vardır diye düşünüyorum.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Çok iyi bir fikir, nazik, iyi düşünülmüş, vatandaş düşünülmüş. Ekonomik konusu üzerine ve diğer konular üzerine biz tartışacağız.

Teşekkür ederim.

CANAN CANDEMİR ÇELİK (Gaziantep) – Avustralya’daki projenin adı neydi?

HAKAN TOPÇU – Ozharvest. Belli sloganları var. “Avustralya’da hiçbir çocuk aç kalmasın.” Mesela bu sloganları var.

BAŞKAN – Çok teşekkür ediyoruz, ellerinize sağlık.

Sayın Vekilim, Avustralya ve Amerika’da bu iş bayağı iyi yapıyor ve sistemlerini de kurmuşlar. Bakanlıklara yazdığımız yazılardan bakalım nasıl bir cevap gelecek? Kendimiz de tabii araştırmaya başlıyoruz. İnşallah, neticede güzel şeyler çıkacak.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Aylık maliyet hesabının çok iyi yapılması lazım.

BAŞKAN – Evet.

Olağan veya olağanüstü nedenlerle bu kadar ürün açıkta kalabiliyor.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Bu şeyi planlamak gerektiğini düşünüyorum: Yemek yapılan ana noktadaki ne kadar yemek çıkacağı ile alınacak malzemeler arasındaki o iyi çalışma ciddi yapılırsa bu kadar artış olmaz. Bu iki türlü olur: Bir, ciddiyetsizlikten olur, bir de başka niyetler –onu söylemek istemiyorum- olabilir.

FİKRİ DEMİREL (Yalova) – Her hâlükârda, her yemek yapılan yerde mutlaka onun bir artı, yüzde 10’u vardır yani düğünde, dernekte vesairede, sosyal alanlarda düşünün. İlle onun bir artışı vardır, ama yüzde 10’dur, yüzde 5’tir, yüzde 20’dir, ona bir şey diyemem ama. Bunu da bütüne vurduğunuz zaman bayağı bir miktar bir yemek ortaya çıkıyor yani bu bir gerçek.



AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Yani, benim kastettiğim şey: Buradan toplanacak yemeklerle bunları daha azaltarak israfı sağlanacak maliyetle taze yiyecekleri vermek daha da iyi olabilir. Bunu görmek lazım. Yani, ben de rakamları bilmediğim için ön yargılı davranmak istemiyorum. Resmî kurumlardan da... Bir de dünya uygulamalarını görelim, karar verelim.

BAŞKAN – Şimdi, mevzuat...

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Bir hekim olarak söyleyeyim: Bu işi taşımak öyle kolay bir iş değildir, muazzam bir iştir.

BAŞKAN – Büyük bir organizasyon.

Ama Türkiye için de artık zaman içinde ihtiyaç olacak mı? Olacak diye düşünüyorum. Antep'teki örnekler baktık, İstanbul'da iyi örnekler var. Geçen toplantıda siz söylemişiniz, bazı dernek ve vakıfların bu işi özellikle yaptığıyla ilgili. Kaba bir mevzuat taraması yaptım. Derneklerin veya vakıfların tüzüğünde bu anlamda yardım toplama, ürün toplama yetkisinin olması yeterli. Bunları toplayıp kendileri el yordamıyla ihtiyaç sahiplerine gönderiyorlar. Bu bir organizasyon içinde olmuyor, siz beni tanıyorsunuz, bana gönderiyorsunuz; ben sizdeki hayvan barınağını tanıyorum, oraya gönderiyorum ama burada, banka anlamında yani gıdaların depolandığı, ihtiyaç sahiplerine gönderilene kadar bekletildiği bir mekân, bir organizasyon yok. Artı, bu, arkadaşımızın söylediği gibi, taşınma sırasındaki sistem Türkiye'de yok; herkes kendi sistemini kurmuş, öyle yapıyor. Benim araştırmam bu şekilde. Mevzuatta da burada gıda bankacılığı anlamında bir eksiklik var. Artı, Tarım Bakanlığı bu konuda bir vergi indirimi yapmış fakat daha sonra bu bir şekilde kaldırılmış galiba. Bütün bunları hep araştırıyoruz. Tabii, bunlar benim araştırmalarım.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Tabii, tabii.

BAŞKAN – Bakanlıklardan yazılar gelsin...

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Bir de eski bir Sağlık Bakanlığı Müsteşarı olarak şunu söyleyebilirim: Bu sadece özel sektörün kapitalist kuşklarından kaynaklanmıyor, hapse kadar gidecek muazzam cezaları vardır arkadaşlar.

BAŞKAN – Tabii ki.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – O gıdanın bozulması, ishale neden olması ya da başka şeylere... Bir de bulaşıcı hastalıkların maliyeti çok yüksek. Yani, bir kitlesel zehirlenme anında devlete çok daha fazlaya mal olabilir.

Neyse, görelim bakalım.

BAŞKAN – Şimdi, değerli vekiller, biraz evvel söylediğim sistem içerisinde çalışmaya devam edelim. Kurumlardan görüşlerimizi bekleyelim.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Tamam.

BAŞKAN – Tabii, bayram tatilinden sonra birtakım kurum ve kuruluşları ziyaret programları yapalım, arzu ederseniz bunları uygun olan arkadaşlarımızla birlikte yapalım. Bu konuda aktif olan dernekleri de çıkardık. İyi örnekler var, Konya'da iyi örnekler var, İstanbul'da, Antep'te var, oralara ziyaretler yapabiliriz. Ondan sonra da otururuz hem Türkiye'deki resmi çekeriz, dünya örnekleri ile Türkiye'deki örnekleri karşılaştırırız, yapılması gereken yasal düzenleme varsa bunun önerisini yapar, alt çalışmasını yaparız; diğer konularda tavsiyelerimiz olursa onları da raporumuza yazarız.

Küçük bir Komisyonuz. Her an, her türlü konuda da fikirlere açığız, yazışabiliriz, görüşebiliriz.

FİKRİ DEMİREL (Yalova) – Yani, israfı yerinde önleme tedbirleri daha...

BAŞKAN – Tabii ki.

AYTUN ÇIRAY (İzmir) – Onu bilimsel bir yöntemle araştırmak lazım.

BAŞKAN – Bütün bunları zaman içerisinde güzel bir raporla neticelendiririz diye dŐtnyorum. GeliŐmeleri size zaman içerisinde bildireceėiz.

GrŐecek başka konu kalmadığı için toplantımızı kapatıyorum.

Hepinize çok teşekkür ediyorum, hayırlı günler diliyorum.

**Kapanma Saati: 16.33**

