

## FOOD WASTE - SIFIR ATIK: TÜKETİM KÜLTÜRÜ VE GIDA İSRAFI

David EVANS  
Yeni İnsan Yayınevi, 2014

Gizem YILMAZ<sup>1</sup>

### Özet

Sıfır Atık: Tüketim Kültürü ve Gıda İsrafi kitabı, gıda israfına giden sürecin temelinde yatan sosyal sebepleri ve sonuçları, fiziksel etmenler ile birlikte ele alarak farklı bir bakış açısı getirmekte, aynı zamanda tüketicilerin de kendilerinden çeşitli durumlar görebileceği, çözümler üretebileceği bir yaklaşıma sahip olup yol gösterici bir çalışmadır.

### GİRİŞ

İncelemeye konu kitap, “gıda” olarak algılanan maddelerin nasıl olur da birer “atığa” dönüştüğünü hem fiziksel hem de sosyal etmenler ortaya konarak kaleme alınmıştır. Kitap içerisinde gıdaların çöpe atılmasına giden süreç, yemeğin hammaddesini oluşturduğu ilk andan, hem atık olma ihtimalinin arttığı hem de geri kazanılabileceği durumlar değerlendirilip, atık halini aldığı son ana kadar olan süreçleri 8 bölüm halinde sunularak, atıklaşmadan nasıl uzaklaşılacağına dair yolları da tartışmaya açılmıştır.

### 1. Atık Meselesini Masaya Yatırıyoruz

Atık kavramı, besin temini ve temin aşısında yaşanan israf ve boşluklardan ziyade, son adım tüketicilerince oluşturulan atığın incelenmesine yönelik kapsamda değerlendirilmiştir. Bir diğer deyişle, kitapta, “Sofraya konulan yemek nasıl çöp haline gelir?” sorusuna cevap aranmaktadır. Bu cevabın doğal bir getirisi olarak, gıdanın atık olmasını engellemenin, doğal yaşamın sürekliliğini sağlamaya, enerji kaynaklarının, suyun boşa gitmesine de katkı sunacağı, sosyo-ekonomik açıdan yaşam standartlarını iyileştirmeye yarar sağlayacağı, küreselleşen dünyada ortaya çıkan kıtlık tehlikesine karşı oynadığı büyük rolün yadsınamayacağı gerçeklerini de göz önüne çıkarmaktadır.

### 2. Günlük Ev Alışkanlıkları: Kavramsallaştırma, Araştırma, Açıklama

Yazar, bu düşünceler ışığında, tüketimi ve atığın yolculuğunu araştırmak için “etnografik çalışma metodu”nu benimseyerek, Britanya’daki 19 evi kapsayan, demografik, ırksal, inançsal farklılıklar dikkate alınmadan, yalnızca ekonomik gelir düzeyi birbirine yakın (alt-orta gelir düzeyi) katılımcılar üzerinde çalışmıştır. Kalabalık aileler ile birlikte yalnız yaşayan katılımcılar da çalışmaya dahil edilmiştir. Yazar, bu çalışmayı gerçekleştirirken, gözlemlemeye, gıdaların satışa konduğu ilk andan başlayarak satın alanların kullandıklarını, satın alma alışkanlıklarını, kullandıklarını ve düşüncelerini de analiz etmiş; sentezini, gıdayı, tüketiciyi, tüketimin sebeplerini ve sonuçlarını izleyerek oluşturmuştur.

### 3. Gıda Tüketimini Kavramsallaştırmak

Çoğu katılımcı, doğru beslenme, psikolojik rahatlık istekleri ile farkında oldukları halde, ihtiyaç fazlası satın alım yaparak, gıdanın artakalana dönüştüğü döngüyü alışveriş sırasında başlatmaktadır. Doğru beslenme gayesi, özellikle aileleri ile birlikte yaşayan, evin günlük yemeklerini çoğunlukla hazırlayan kişilerde yoğun olarak görülmekte, çocuklara veya diğer aile bireylerine karşı hissedilen sorumluluk duygusunun sonucu olarak görülmektedir.

<sup>1</sup> Gazi Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi

Katılımcıların bazıları için ise, günlük rutinlerdeki değişiklikler, beslenme ve tüketim değişikliklerini de beraberinde getirmektedir. Her gün aynı miktarlarda yemek yapan ancak bazı dış etmenlerden dolayı o yemeği tüketemeyen katılımcılar, bu tüketimi yapamayacaklarını bilseler dahi bu üretime engel olmayarak atıklaşma yolunda büyük adımlar atmaktadırlar. Kullanıcılar ortaya çıkan artakalan/atık sonucundan mutlu değildirler, ancak, bu memnuniyetsizlik her zaman işe yaramamaktadır.

Ayrıca, alışveriş sırasında alınmak istenen besinlerin, ihtiyaçtan fazla boyutlarda paketlenerek satılması, satın alan kişi, aldığı miktarın fazlalık oluşturacağını bilse de bir çözüm getirememesi, o ürünü almak zorunda bırakılmaktadır. Böylelikle alınan gıdanın yemek masasına gitmeden bile atıklaşma yolcuğu, henüz market rafında başlamış olmaktadır.

#### **4.Endişe, Rutin ve İsraf**

Yukarıda ifade edilen büyük porsiyonlu paketlemeler ile birlikte iyi beslenme ve besleme güdüsü birlikte alışveriş atıklarını oluşturmakta, katılımcıların, istenilen besini evde bulamama endişelerini şekillendirmektedir. Zaman zaman denenmek istenen farklı gıdalar da aynı döngüye katılmakta, bazen hiç pişmeden bazen de sofradan atık haline gelmektedirler. Bu süreçte etkili olan, yine iyi beslenmeye dair hissedilen güdü olarak görülmektedir. Planlar dahilinde yapılan alışverişler veya pişirilen yemekler, bu planların gerçekleşmemesi durumunda arta kalan statüsünde kalmakta, çoğunlukla da tekrar sofraya gelmeden çöpe atılmaktadırlar, bu durum, katılımcıların rutinlerini bozmama isteklerinin doğal bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır.

Farklı haneler incelendiğinde, yalnız yaşayanların kalabalık yaşayan katılımcılara göre daha uzun sürede artakalan madde ürettikleri, kişisel rutinleri doğrultusunda yaşarken buzdolabı veya yemek masasındaki yiyeceklerin bazen atıl durumda kaldığı görülmektedir.

Ayrıca, özellikle ailelerine yemek hazırlayan katılımcılarda, israf etmenin veya atık üretmenin, ev yönetimindeki başarısızlıkla ilişkilendirildiği düşünüldüğünden, iyi durumda bekletilen artakalanların dahi çevrede yaşayanlarla veya büyük aile içerisinde paylaşılmak istenmediği görülmüş, zaman zaman çocuklar/torunlar gibi yakınların oluşturduğu aile topluluğunda paylaşılabilirdiği görülmüştür.

Gıda israfının atık üretimindeki bu zorunda kalma durumları, istemsiz ancak rutin hayatın doğal akışındaki bir etmen olarak değerlendirilmiştir.

#### **5.Atık Zincirindeki Boşluk: Artakalan Yemekler Neden Çöpe Gidiyor?**

Yazar tarafından “boşluk” dönemi olarak adlandırılan, gıdanın atığa dönüşmeden önceki kullanılabilirliğini kapsayan sürecin uzaması ile gıda gerçekten atık haline gelebilmektedir.

Satın alınan, ancak daha paketteyken fazlalık olan gıdalar, fazla yapılan yemekler, büyük porsiyonlu satılan malzemeler kullanıcılar tarafından atılacağı bilinse de, vicdani rahatlık adına bir süre daha bekletilmektedir. Bu bekleyiş süresi bazen farklı bir yemekte aynı malzemeleri kullanma umudu ile bazen pişmiş yemeklerin farklı şekillere getirilerek tüketilmesi umudu ile kullanıcılar tarafından uzatılmaktadır. Kimi katılımcıların ise fazlalık haline gelen besinlerden yeni bir tarif üretmesi ile gıda artakalan kategorisinden gıda kategorisine tekrar kazandırılabilirliği.

Farklı uygulamalar ile bazı gıdalar kurtarılabilirken bazılarının yalnızca bekleme süreleri uzamış şekilde atığa dönüştükleri ve her günlük alışkanlığın bu süreyi değiştirdiği görülmektedir.

#### **6.Çöp Kutularının Kritik Rolü**

Boşluk dönemine giren artakalan/atık gıdalar, bu zincirin bir parçası olan çöpler ile kurulan ilişkiye de bağlı değişmektedir. Kimi kullanıcılar, kendilerine çöp toplamaktan sorumlu idare tarafından verilen çöp ayrıştırma sağlayıcı kutuları, gıdaları “kötü son”dan kurtaran olumlu birer öge olarak görürken, kimi kullanıcılar -özellikle yalnız yaşayanlar- evin içerisinde çöp tutmayı daha rahatsız edici bir yöntem olarak algılamıştır. Evlerinin içerisinde belirli kurallara bağlanmış, farklı ayrıştırma amaçlayan çöp kutularını koyarak sağlıklı bir hareketle olduklarını düşünerek bu düzenlemeden uzaklaşmışlardır. Ayrıca, ayrıştırdıkları çöplerin akıbetlerinin doğru şekilde sonlandığı hususundaki bilgisiz kalmaları sonucunda düşünceleri tereddüt de bu katılımı daha da azaltmıştır. Genel olarak kullanıcılar, dolaplarında ne yapacaklarını bilemedikleri artakalan gıdaları, çöpe attıktan sonra vicdani rahatlık içine girmekte, çöp kutusuna giden artakalanın artık kendi sorunları değil; çöpleri toplamakla sorumlu idarenin sorunu olduğunu düşünmektedirler.

Çöp kutularının değerlendirilmesini yapabilmek için daha fazla veriye ve katılımcılar ile çöp sürecinin yönetimine ilişkin bilgiler ile daha farklı bağlantılar kurulması gerektiği ifade edilmiştir.

## **7.Hediyeleşme, Yeniden Kullanma ve Kurtarma**

Artakalanların bir kısmı çöpe atılmaktan kurtarılamasa da kimi zamanlarda belki daha büyük çabalar belki de farklı koşulların oluşması ile artakalanlar yeniden değerlendirilebilir duruma gelmektedirler.

Katılımcıların çoğunluğu, genellikle evlerinde pişen fazla yemekleri, hatta henüz paketinden çıkmayan malzemeleri, beceriksiz bulunma korkusu ile çevrelerindeki insanlarla paylaşmamaktadırlar. Görece daha iyi durumdaki gıdalar, diğer insanlara hediye edilebilmekte ancak, bu bir el değiştirme yöntemi olup, atık uzaklaştırma veya değerlendirilmesidir. Artakalan gıdalar, çoğunlukla çekirdek aile içerisinde, farklı sunuş yöntemleri ile değerlendirilebilmektedir. Artık gıdalar ile kompost yapılabilir ancak, uygulamanın gerektirdiği alan, emek ve zaman sağlamanın katılımcılar tarafından yapılması zor bulunduğu için tercih edilemeyen bir yöntem olarak görülmektedir.

Katılımcıların, sağlık, temizlik ve başkalarının yargılarına dair endişeleri neticesinde, artakalan gıdaların çoğunun çöp kutusu ile buluşmasına bir çözüm getirilememiştir.

## **8.Sonuç: Gıda ile Yaşa, Atığı Azalt**

Gıdanın yolculuğunu izleyen yazar, ortaya koyduğu ana düşünceleri grafiksel ifadeler ile de belirterek okuyucunun düşünsel ifadeleri görmesini de sağlamıştır. Bu grafiksel ifadeler ile gıdanın önce artakalan olup, boşluk sürecine girdiğini, bu süreç sonucunda ya gıda olarak değerlendirildiği ya da fazlalık olarak atık olmak üzere yola çıktığını ve bu sürecin büyük kısmını katılımcıların duyduğu endişe duygusunun yönlendirdiğini ifade etmiştir.

Araştırmada, görüşlerinden faydalanılan diğer araştırmaları değerlendirilirken şu faktörler üzerinden ilerlenmiştir; gıdanın atıklaşma sürecini etkileyen faktörler, buna sebep olan psikolojik ve sosyal etmenler, ürünü satışa sunarken yeterli esnekliği göstermeyen perakendeciler. Bu faktörler ile katılımcıların iyi beslenmeye giden yollarında mecbur kaldıkları satın alımların düzenlenmesi, küçük ve çeşitlendirme içeren paketleme sistemine gidilmesi, Britanya özelinde ana öğün kültürü değişikliği ile belki de kalanların daha hızlı değerlendirilebilmesine olanak tanınması, çöp ayrıştırma sürecinde katılımcılara daha yapıcı çözümler sunulması, anonim paylaşımının özendirilmesi birer çözüm önerisi olabilmektedir. Ancak, bu süreci yönetirken insan psikolojisini “Atığı bertaraf ediyorum, böyleyse daha çok üretebilirim.” yanılığısına düşürmeyecek önlemlerin de alınması gerektiği ifade edilmiştir.

Kitabın küçük kapsamlı etnografik kümesi dışında farklı ülke, kültür ve alışkanlıkları baz alan bir incelemenin, farklı sonuçlara ulaşabileceği de göz ardı edilmemiştir.

Son olarak, israfın önüne geçebilmek için yalnızca ev ve bireyler üzerinden ilerlemek yerine tüm atık sürecini incelemek, politikalar, analizler ve atık üretilirken oluşan neden sonuç ilişkilerine yoğunlaşarak daha evrensel bir ele alış önerilmektedir.