

ÇÖPE GİDENLERİN HİKAYESİ

Dr. Öğretim Üyesi

Gözde Özdemir



ÇÖPE GİDENLERİN HİKAYESİ

Dr. Öğretim Üyesi

Gözde Özdemir

İstanbul 2019

İstanbul Aydın Üniversitesi Yayınları
Çöpe Gidenlerin Hikayesi

Yayın : Gözde ÖZDEMİR

Kapak ve Sayfa Tasarım:İstanbul Aydın Üniversitesi
Görsel Tasarım Koordinatörlüğü

Basım Yılı: 2019

Baskı: I

E-ISBN: 978-975 2438 736

Copyright © İstanbul Aydın Üniversitesi

Bu yapıtın tüm hakları saklıdır. Yazılar ve görsel malzeme izin almadan tümüyle veya kısmen yayımlanamaz.

**Bu kitabın tüm hakları
İstanbul Aydın Üniversitesi'ne aittir.**

İÇİNDEKİLER

Çöpçü Hakkında (Yazar)	4
ÖNSÖZ	6
1. BÖLÜM	
Usulca Hazırlanan Zemin	7
2. BÖLÜM	
Gayri İsrافی Milli Midemiz	25
3. BÖLÜM	
Çöpe Gidenler Sadece Gıdalar mı?	47
4. BÖLÜM	
Umudumuz Çöpten Çıkacak.....	60
Kaynakça	71

Çöpçü Hakkında

1989 yılı 19 Haziran babalar gününe denk gelen bir pazar günü Ankara’da doğdu. Gözlerini açtığı apartmanı ve o yılların samimi komşuculuk ilişkilerini çok severek karadut ağacının altında büyüdü. İngilizce öğretmeni bir annesi, iki kız kardeşi, kendini şanslı hissetmesine sebep olan akrabaları, çok sevdiği dostları ve değer verdiği



hocalarıyla bir hayat yolculuğuna devam eden çöpçümüz, Turizm Meslek Lisesi Servis Bölümü mezunu olup, Boğaziçi Turizm İşletmeciliği Lisans Programını bitirmiştir. Sektörün alaylısı bir turizmcisi olmasını sağlayan unsur, turizmin farklı alanlarında küçük yaşlarda çalışması ve stajlarını tamamlamasıdır. Deneyimlediği otel bölümleri içinde insan kaynaklarına yakınlık duyduğu için yüksek lisansını İstanbul Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve İnsan Kaynakları Programında yapmıştır. Ardından eski ismiyle Gazi Üniversitesi İngilizce Turizm İşletmeciliği Doktora Programını “gıda israfı” konulu tez çalışması ile tamamlamıştır. Seyahat etmeyi ve yurtdışı gezileriyle yeni kültürler görmeyi seven yazar, üçü öğrencilik döneminde ve biri akademik hayatta ders vermek üzere dört kez Erasmus katılarak (öğrenci-öğretmen eğitim hareketliliği programı) farklı kültürleri, yaşam biçimi ve eğitim sistemlerini karşılaştırma şansı bulmuştur. Halen İstanbul Aydın Üniversitesi Turist Rehberliği Programında Dr. Öğretim Üyesi olarak çalışmaya devam eden çöpçümüz, 2012 yılından beri yine aynı Üniversite bünyesindeki Türkiye Sigarayla Savaş

ÖNSÖZ

Sözün özü, aslında her şeyin sonlu olduğunu bilerek yaşamaktan ve önlemler almaktan geçiyor. Otuz yaşına yaklaştığım bir zaman diliminde kaleme aldığım bu kitapta, israf ettiğimiz her şeye dair kendimce geliştirdiğim farkındalığımı aktarmak istedim. Çevre bilinci, gıda israfı, kısıtlı kaynakların kullanımı, sürdürülebilir önlemler, zaman israfı, karbon ayak izimiz gibi konularda şimdiye kadar hep akademik bir dille ele aldığım, makale-bildiri-doktora veya yüksek lisans tezi-konferans sunumu şeklinde ortaya çıkan birtakım gerçeklikleri, daha yumuşak bir dille, kendi hayat serüvenimin içine serpiştirdim. İlk bölümde usulca hazırlanan zemin, okuyucuya sadece bir biyografi gibi yansiyacak, ardındansa aslında bu düzlemin kitabın ilerleyen bölümlerinde verilen gerçekliklere nasıl bir ortam hazırladığı anlaşılabilir paralellikler kurulabilecektir.

Geçmişte yaşadıklarımız, hayatımıza giren insanlar, okuduğumuz kitaplar, büyüdüğümüz apartman, izlediğimiz filmler, ilginç karşılaşmalar veya başımızdan geçen hastalıklar değil midir şu anki meşguliyetimizin-mesleğimizin ne olduğunu belirleyen. Bazen uzun yol otobüsünde yanımıza oturan teyzenin bile sebepsiz orda olmadığına inanıyorum. İşte şimdi, akademik bir yayında sevimsiz görünüp ezberlemekte zorlanacağımız istatistikî bilgileri, kütüphanelerde kaynaklar arasından derlenen sonuçları ve uzunca yıllara yayılan araştırma bulgularını, kendi serüveni içinde farkında olmadan öğrenme ve akılda tutmaya zorlanmadan kavrayabilme vakti. Çünkü bu benim hikâyem olduğu kadar, çöpe gidenlerin de hikâyesi... Çünkü bu herkesin başından geçen çok tanıdık bir hikâye... Çöpe giden gıdalarımız, zamanımız, gençliğimiz, çöpe giden katı ve sıvı atıklar, çöpe giden çabamız... Ne bizler hak ediyoruz bu israfları, ne de doğa ana. İyi geçinmeyi öğrenmek dileğiyle...

1.BÖLÜM

Usulca Hazırlanan Zemin

Gereği düşünöldü: Sanık, hakkında verilen kararı pür dikkat dinlemeye başladı. Şimdiye kadar yapılan açıklamalara ve sanığın yedi yıllık geçmişine bakılarak tutum, tercih ve karakteri sebebiyle turizm mesleğini seçmesinin faydalı olacağına karar verildi...

Kafalarda üst satırlarda yazılanların ışığında oluşan o soğuk mahkeme havası, sanık sandalyesinde karar bekleyen gözlerden ve ürkütücü daktilo seslerinden uzaklaşp bunun sadece mizahi bir başlangıç olduğunu açıklayabilirim. Burada doğru kabul edebileceğimiz nokta, hâkimin (dedemin) verdiği karar ve sanık sandalyesinde (dedemin dizinde) oturan yedi yaşındaki bendim. Şimdi bu mahkeme dosyasının iç yüzüne bakalım. Usulca hazırlanan zemin, benim hayat hikâyemi ele almaktan ziyade, ilerleyen bölümlerde bazı önemli noktaların altyapısını anlatmak amaçlı, konulara bakış açımın nasıl bir çerçevede geliştiğinin görölebilmesi için detaylandırılmıştır. Gönöl ister ki satırlara sığamayp taşan duygu sarmalımı da hissettirebileyim; hüüzün, sevinç, şaşkınlık, mücadele, umut ve heyecanım, kalemimden fırlayıp ulaşsın uzaklardaki yakınlardaki konuya ilgi duyan dostlarıma!

Çocukluğum, 1989 yılında gözlerimi açtığım Ankara Kolej'deki Berrak Apartmanı ve çevresinde geçti. Sokaklarda sabah akşam yürürken, yolda gördüğüm insanlarla, "Günaydın, iyi işler, kolay gelsin, iyi akşamlar" gibi konuştuğum ve minnacık boyumla -esnaf, ayakkabı boyacısı- herkesle iletişim kurduğum söylenir. Bunları anlatılanlardan öğrenmiş olup hafızamda hatırlayamasam da, apartman girişindeki karadut ağacının altında uzunca yıllar elim yüzüm duta belenmiş eğlendiğimi hatırlayabiliyorum. Çok samimi bir apartmandı, akşamları bahçede mangallar yakılır, tüm komşular birbirinden haberdar yaşardı. Altı yaşına kadar hafızamda hep kalabalık yemek masaları, gece yarısı annemle babamın kokoreç krizlerinde uyurken

burnuma gelen ekmek arası isli bir koku, bakıcımız Zekoş teyzenin her gün yedirdiği toz şekerli havuç rendesi ve yine kalabalık ailelerle birleşip gittiğimi yaz tatilleri kalmıştı. Sekizinci yaşımın başlarında annem artık çalışmaya başlayınca, evde ufaktan mutfağa girmeye başlamış, önce tereyağında yumurta kırma konusunda usanmadan her gün denemeler yapmış, sonra çıtayı biraz daha yükseltmişim. Dedemin işten eve döndüğünde, anneannem ve teyzemle birlikte tatile gitmediği bir zamanda, dışarıdan yemek sipariş etmeye başladığını duymuştum. Sonra bir akşam onu yemeğe çağırmaya karar verdim ve annemle ikisi isteyken gün boyu nefis bir heyecanla kendimi mutfağa kapattım. Bazı kareleri hâlâ çok net hatırladığım hazırlık evresinde makarna yapmış ve üstüne sos hazırlamış, bir de sütlü bir tatlı uydurmuşum. Tatlıyı kalıplardan çıkarıp dolapta beklemeye aldığım da masa da hazır, ama çalan zille yine paniğe kapılmışım. Onları salona götürüp bir süre mutfak kapısını kapatıp girmelerini yasaklayarak, annem görmeden gün boyu kirlenen her şeyi yok etmem gerekmişti. Sonra masaya geçildi ve o makarna tenceresinin kapağı açıldı. Ben meraklı beklerken o iki üç kaşıklik çiğnemeler öyle uzun geldi ki bakışlardan, mimiklerden bir çıkarım yapamayınca dayanamayıp sordum. Ciddi ciddi tadını beğenmişlerdi, sadece yerken “culk culk” sesler çıkmasından, azıcık lapa olduğunu ben de keşfetmiş oldum. Ama ilginç şekilde, sosundan da ekleyip ekleyip epeuce karınlarını doyurdular. Sonra koltuklara geçilince, yine müsaade etmedim mutfağa girmelerine, ikisine birer fincan Türk kahvesi yaptım. Onlar kahvelerini yudumlarken biraz lafladık. Sonra, fincanları karıştırmadan boşlarını mutfağa götürüp dedemin ve annemin artan kahve telvelerini ayrı cezvelerde kakaoyla karıştırarak tatlı sosu yapıp, öğlen hazırladığım tatlıların üstüne döktüm. Onlar sohbete dalmışken, bu kez de tatlıları götürünce şaşırdılar. Annem beğenip silip süpürmüşken, dedem her zamanki gibi pek renk vermiyordu. Sonra beni yanına çağırıp dizine oturttu ve yine ilginç bir şekilde çok net hatırladığım o konuşmayı yaptık. Bana yemek yaparken neler hissettiğimi, insanlarla iletişim kurmaktan zevk almamın sebebini, tatilleri, yazları, gezileri sevip sevmediğimi ve buna benzer soruları sordu. Sonra da kendisi de geçmişte turizmle ilgilenmiş biri olarak, ileride turizmcisi olursam bunun bana uygun olabileceğini ve severek yapabileceğimi anlattı. Velhasıl, işte o günlerde, ben açık ve net olarak geleceğime karar vermiş oldum.

Başarılı bir öğrenciydim. Ortaokuldan sonra girdiğimiz sınavda puanım o döne-

min süper liselerini tuttuğu halde Beşevler'deki Turizm Meslek Lisesi'ne gitmeye karar verdim. Mülakat ve puan usulü alım yapıldığını öğrenip, sınava epey çalıştığımı hatırlıyorum. Mülakat günü bahçede ağırlıklı olarak erkek öğrenciler vardı. Sıra bana geldiğinde yedi-sekiz kişilik bir jüri beni biraz üzen ve hevesimi kırmaya çalışan sorular sormuştu. Önce, andımızla ilgili sorular sorulduğunu hatırlıyorum, sonra niye turizm seçtiğime dair. Sınav puanımla ilgili aralarında konuşular ve bana meslek lisesi yerine süper liseye gidebileceğimi söylediler. Hatta sonra yapılan yeni yorumlarla iyice afallamıştım. Beyaz ojeli ellerime bakıp, "Sen lavabo ovacağını biliyor musun, bunu yapabilir misin" dediğini hatırlıyorum içlerinden birinin. Çok çalışmam ve uzun saatler ayakta durmam gerekeceğini, stajların ve nöbetlerin olduğunu anlattılar. Hepsine çok istekli ve kararlı cevaplar verdiğimi hatırlasam da, jürinin kararı hakkında hiçbir fikir edinmeden salondan çıktım. Puanım ve verdiğim cevaplara bakarak umutlanmamı engelleyen yorumlar sebebiyle, sonuçlar açıklanana kadar geçen birkaç günlük süreyi çok zor geçirmiştim. Tam sebebini bilmediğim bir şeyler yüzünden, yanlış yoldaymışım gibi bir hisse kapılmıştım. Ailemde de turizmci olma kararımı duyup şaşırınlar ve hatta tepki gösterenler olmuştu. Örneğin iki halamın da benim daha başarılı ve kariyer sahibi olabileceğim okullara gitmemi önerdiğini hatırlıyorum. O yıllarda seçimimin sadece garsonluk düzlemine indirgenmiş gibi konuşmalar geçiyordu.

Derken sonuçlar açıklandı ve tüm tereddütlere rağmen yolculuk başlamış oldu. İlk haftalar, tüm lise üniformalarının içinde bizim okulunki tuhaf gelmeye başlamıştı. Sonraları bu siyah takımları, gömleğimi ve papyon-kravat veya fular kullanmayı sevip, hayat boyu sürdüreceğimi bilmediğim zamanlardı. Okul üniformamız kadar, sınıfın kız erkek dağılımı, gördüğümüz derslerin içerikleri ve okul- staj- uygulama otelinde nöbetlerin dağılımıyla da diğer liselerden epey farklıydık. İngilizce hazırlık sınıfında beni okula bağlayan şeylerden biri de öğretmenim Şule Giray ve onun defterime konurduğu yıldızcıklardı. Hazırlık sınıfındaki nöbetlerimden birinde, okulun uygulama otelinde ayağıma sarı çizmeleri giyip, giriş kattaki tuvaletleri fırçaladıktan sonra nöbet sıralarından biraz çekinir olmuşum. Yine de içimden, elime süngeri yakıştıramayan jüri üyelerine karşı kısmi bir savaşa direniyordum sanki. Bir de bu iç dünyamdaki fırtına, sadistçe bir ahlaki direnç ve mizaç törpüleme süreci gibiydi. Bazen otelde kalan müşteriler, elimizde fırçalarla bizi tuvalette görünce nor-

malde kabul etmeyeceğim bir üslupla konuşabiliyor veya şımarık taleplerde bulunabiliyorlardı. Eve döndüğümde, yeniden kendi rutinime dönüp yorgunluktan şişen ayaklarımı kremleyip uyuyuveriyordum. Ailem gün içinde ne kadar yorulduğumu, ne pis işler yaptığımı bilse, sanki işler sarpa sarabilir gibi geliyordu. Bana kıyamayacaklarını bildiğimden, her zorluğu şakayla karışık anlattığımı hatırlıyorum. Bir okul nöbeti daha geldi çattı ve o hafta 19 Hazirana denk gelen bir gün, bu kez kat hizmetlerinde görevliydim. Benden sadece iki yaş büyük bir üst sınıf öğrencisine şef demek zorundaydım ve saçlarımı sıkı sıkı örsem de kendisi benden hoşlanmadığını, türlü şekillerde gösteriyordu. O 19 Haziran sabahı ofiste beş altı arkadaşımınla görev dağılımını öğrenmek için toplandık. Bu şef, okeylemem için (otel odasının komple iç temizliği) biraz fazlaca oda verdi bana, sesimi çıkarmadan girdim odalardan birine. Yatak örtüleri, tozların alınması, tuvaletlerin temizliği, malzemelerin tamamlanması derken öğleden sonra odalardan birinin lavabosunda fenalaştığımı hatırlıyorum. Sonra gözümü açtığımda üst kattaki süitlerden birinin yatağında idim. Nöbetçi arkadaşlarımdan biri, bana çorap almaya gideceğini söyleyip, bir şey olursa oda telefonundan resepsiyonu aramamı söyledi. Temizlik sırasında ayakkabılarım su alıp, çoraplarım ıslanmış ve muhtemelen üşütmüşüm. Biraz da sitemle, arkadaşım ne güzel bir doğum günü geçiriyorum deyiverdiğimi hatırlıyorum. Bir süre sonra arkadaşım yeni çorapları getirdi, sen biraz daha uyu ben şeften izin alırım diyerek çıktı. Odada yarı uykulu düşünürken oda telefonu çalınca açtım, otelin resepsiyonundan arıyorlardı, görevli olduğum yarım kalan odaları temizlemem için uyardıklarını söylediler. Üst kattaki ikili büyük kral dairesinden başlamamı söyleyerek kapattılar. Yorgunluğum, kızıp bağırma bile engel olmuştu. Kalktım, giyinip çıktım tekrar üst kata. Odanın kapısını açtığımda herkesin ortadaki masanın çevresine toplanıp mumları yanan bir doğum günü pastasıyla beni beklediğini gördüm. Çok şey borçluyum o yeni yaşıma...

O gün bugündür benzeri çok yoldaşlık yaşayacaktım. Zora karşı birlikte direnme ve ekip işinin sektörüydü turizm. İnsan üstü işler çıkarırken, bir yandan keyif de almayı, susmayı, müşteri olarak oturduğum masalarda garsonlarla empati kurmayı da öğretti zamanla. İşimi çok ciddiye almaya başlamıştım.

Annemin tayini sebebiyle taşındığımız Bolu'da yine Turizm Meslek Lisesi'ne nakil olup yolculuğa burada, bir sınıfa dönem ortasında başlayıp, sınıfın dördüncü

kız öğrencisi olarak devam ettim. O yılların özeti sayfalara sığmaz belki, ama o dört yılı, Servis Bölümü sınıfının cam kenarından Bolu dağlarını izlediğim en ön sırasını çok özleyorum. Sert soğuğuna karşın etekli üniformalarımla dizime kadar karda okula gidişlerimi, yemek pişirme derslerinde tavada çevirme usulü havada uçan omletleri, altı santim kalınlığındaki servis ve bar kitabımızı yıllarca çok severek okuduğumu hatırlıyorum kare kare.

Lisedeki son yaz stajımı bir Ankara otelinde, Servis Bölümünde yapıyordum. Stajyer olmama rağmen her şeyi, otelin ekipmanından vardiya düzenine kadar sahiplenip, korumaya çalışıyordum. Pazar günleri çok çeşitli bir brunch büfesi hazırlanıyordu bahçede. O yaz bir pazar günü yine brunch bitimi büfeyi toplamaya başlamıştık. Büfede, tek bir dilim bile kesilip bozulmadan duran, görseli çok güzel üç katlı bir çikolatalı pasta vardı,. Büfedeki yarım kalan tatlı ve kahvaltılıklar gibi, onu da çöpe atmam gerekiyordu. Aynı vardiyadaki diğer çalışanlara tekrar tekrar sormuştum atmalı mıyım diye. Cevap hep aynıydı, sanıyorum bazıları pastayı yemek istediğimi filan da düşündüler. Büfe temizliğini daha fazla aksatmamak için elim mahkûm koca pastayı kendi ellerimle çöpe atmıştım. Duyduğum suçluluk bir türlü geçmiyordu. Öfke ve üzüntü karışımı, soluğu, işe ilk başlarken uğrayıp bir daha hiç gitmediğim İnsan Kaynakları ofisinde aldım. O tarihlerdeki müdürünün çok başarılı ve iletişimi kuvvetli bir insan olduğunu hatırlıyorum. Utana sıkıla kapıdan girip pasta mevzusunu anlattım İK'ya; bunun gibi çöpe giden ekmekler, börekler ve daha pek çok şeyi dile getirdim. Personele dağıtmak veya barınaklara göndermek gibi bir ihtimali ağızda gevelerken, “alıştırmayalım onları” gibisinden bir cevap alınca, savaşı kaybedip göreve dönmüştüm.

O gün ve ilerleyen günlerde, ilerde bir gün sektörde iyi bir yere gelip bir otelde söz sahibi olursam, “Gıda israfları için bir şeyler yaparım” diye düşünüyordum. Aradan 12 yıl geçtiğinde beş kişilik bir doktora tez jürisi, savunma odasında oturmuş, hafızamdan silemediğim üç katlı çikolatalı pastayla başlayan bir savunmayı dinliyordu. Hikâyenin sonunda sektöre paylaştırmayı hedeflediğim bu pasta, yıllar sonra akademik camiada iki dilde yayınlanmış bir dilim oluverdi. Bu dilimin tadına kitabın gelecek bölümünde bakarız diye düşünüyorum.

Mutfak atölyelerinde yıllarca saatler geçirdiğim lisemizin son haftasında, sınıf öğretmenimiz Mürvet Aksoy'un dolapta kalan malzemeleri bitirip, dönemi kapata-

lim diye kalan kıymalardan yalancı mantı yaptırdığını hatırlıyorum. Bir arkadaşımızı markete yollamıştı ve içi doldurulabilecek şekilde istiridy makarna ve yoğurt aldır-mıştı. Sonra kavrulan kıymayı, 25 kişilik kalabalıkla çok da eğlenerek elbirliğiyle istiridyelerin içine doldurmuştuk. Bize eğlenceli bir öğle yemeğiymiş, aslında tüm dolapları okul tatilinden önce boşaltmanın önemini ben yıllar sonra anlayacaktım.



Bolu'da okuduğum Turizm Meslek Lisesi mutfak atölyesinde mantı hazırlığı yaparken

Ve yıllar geldi geçti, beyaz mutfak önlüklerimizin ve keplerimizin üzerine arkadaşlarımızdan hatıra imzaları almış, okuldaki son saatlerimizi geçiriyorduk. Tarih hocamız son dersinde bize, geleceğe dönük planlarımızı sormuştu. Sektörde çalışmaya devam etmek isteyenler çoğunlukta idi, üniversiteye hazırlanan üç beş kişiydik. Bana hedeflediğim okulu sorunca, Boğaziçi Üniversitesi cevabıma sınıfın ortasında attığı kahkahayı hâlâ hatırlıyorum. Öyle kendinden emin bir alaydı ki, turizm lisesinde geçen dört yılımın israf olup olmadığını düşündüm bir an. Çöpe giden hikâyelere eklenecek miydi tüm eğitim çabam. Ne yazık ki -o dönemki adıyla BIBAOTML- okulumuzun mezun tarihinde ilk kez görülecek sınav sonucuma göre israf olan benim dört yılım değil, hocamızın düşünmeden sarf ettiği sözü ve hoyrat kahkahası olmuştu..

İstanbul'da açtığım yeni sayfa, bol deniz havası ve Boğaza karşı güzel anılarla doldu. Matematik, muhasebe gibi derslerin bana uzak düştüğünü ve her bölüm seç-

melisini beni eski günlere yakın tutacak “Yemek Pişirme”, “Sanitasyon ve Hijyen” gibi derslerle doldurduğumu hatırlıyorum. Daha önce turizm deneyimi olmadan rastgele bu bölümü, puanı yüksek diye yazan arkadaşlarıma içten içe bir kızgınlık duyuyordum. Derste verilen örnekleri sektörle birleştirmelerine imkân yoktu. İki sene boyu sürecek 120 günlük yaz stajlarımızı da naylon tabir edilen şekilde geçiştirmeyi seçenler de yine çoğunlukla onlardı. Mezuniyet sonrası farklı bölümlere kaydıklarını duyduğumda, işgal ettikleri sıralarda geçen zamanın da kısmi bir israf olduğunu düşünsem kabahat mi işlerim?

Boğaziçi’ndeki ilk zorunlu stajımda yolum insan kaynaklarından geçsin istemiştim. Daha önce Servis, Mutfak, Lobi Bar, Havuz Bar ve Kat Hizmetleri gibi bölümleri denedikten sonra sıra biraz da arka ofislere gelsin istemiştim. İstanbul Akaretler’deki W Otelde başlayan yaz stajım, hayatıma çok tatlı bir İK Direktörü olan Güliz Erkan Dünder’ı ve Müdürümüz James Gancos’u getirdi. İnsan Kaynakları ofisinde önce personel dosyalarıyla ilgilendim bir süre, ardından personele performans değerlendirme ve çeşitli eğlencelerin hazırlanması geldi. En sevdiğim kısım bu organizasyonlardı. Otelde çalışanların yemek yediği kafeteryaya günlük, haftalık yemek listelerini oluşturuyor, bize dışarıdan yemek getiren tanınmış bir catering firmasına aylık toplantılara giriyordum. Bu toplantılarda yetkililerle konuşulanlar yemek menüsü, talep gören veya görmeyen çeşitler, besin değerleriyle ilgiliydi. Ben çoğu zaman -midesi küçük bir stajyer olarak- dört çeşit yemek seçme hakkımın tamamını kullanmazdım bile, çorba alsam doycak bünyeme, bir de salata bardan tabak yapsam yeterli gelirdi. Ama tepsinin önce iştahla çok fazla doldurulup, sonra yenmeden çöpe gittiğini yine görürdüm. En az israfın, gün boyu beden gücüyle ağır işlerde çalışan Kat Hizmetleri personelimiz tarafından yapılıyor gibi gözlemlemiştim. O dönemde kafeteryanın önündeki panolara bilgilendirici notlar veya kutlamalarda çekilen resimlerle süslemeler yapma görevi de bendeydi. Yangın, İş Güvenliği, Sigara Kullanımı ve İsrاف konusunda panolara bir şeyler hazırlamakla yetinmiş, Direktörümle birebir konuşamamıştım çözüm için. Burada bilinçaltımda yatan şey, lise yıllarımdaki üç katlı pasta vakasında çaldığım İnsan Kaynakları kapsamında hüsrana dönmem yatıyordu sanırım. Haddim değilmiş gibi hissedip, kendi mikro çözümlerimle öğle yemeğinde yemediğim kurupasta veya meyveleri, atmadan peçeteye sarıp acıktığımda yemek üzere saklamakla yetiniyordum. Sanki başka bir zaman dilimi

gelecekti, benim söz sahibi olacağım, sektörde daha güçlü duracağım. Lise yıllarında da tuvaletleri temizlerken hep ilerde bir otel müdürü olursam, lavaboları ovarken kaytaran bir personeli nasıl yakalayacağımı biliyor olacağım bana güç verirdi.

Stajımın sonlarına doğru, otel çalışanlarına bir eğlence yemeği vermeyi planladık. Hem motivasyonları artar, hem biraz daha kaynaşılır fikriyle alt kademe çalışanların izleyebileceği bir dans gösterisi hazırlanıyordu. Üst yönetim kadrosunda yer alanlar birkaç hafta boyunca dans dersleri almaya başladılar, kostümleri sipariş edildi. Otelin sahile yakın olmasın da fırsat bilinip, yemekli geceyi teknede yapmaya karar verdik. Tekne özenle süslendi, personele hediye verebileceğimiz bir çekiliş fanusu hazırladık. Davetiyelerinin köşesine çekiliş numaraları ilişitirdik. Diledikleri gibi yiyip içebilecekleri zengin bir akşam yemeği menüsü oluşturduk. Eğlence günü geldiğinde, her zaman otelde personel üniformalarıyla gördüğüm birçok çalışanımızın eğlenceye özenerek hazırlanıp, birer birer kıyıda tekneye geçişleri çok hoşuma gitmişti. Bistro masalara dağıtılan çerezler ve içecekler eşliğinde hafif müzikle sohbet muhabbet başladı ve limandan ayrılana kadar herkesin toplanmasını bekledik. Teknemiz açıldıktan bir süre sonra iç kısımda yemeğe geçtik. Kalabalık kişi sayısına ve kimilerinin eşleri veya çocuklarıyla gelmesine rağmen güzelim gecede yine içimi kemiren, acayip rahatsız olduğum şey, sağda solda tabaklarda kalan patatesler, dilim ekmekler ya da mezeler olmuştu. Bugün onların günüydü, diledikleri kadar tabaklarını doldurup kafeteryadakinden daha farklı bir rahatlıkla, geri işe dönme telaşı olmadan yeme şansları vardı. Ama neden dilediğince eğlenme konsepti israfa sebep olmalıydı hep...

Derken, yemekler bitti tekrar teknenin güvertesinde toplandık. Çalışanlar dans gösterisi için yerlerini aldı ve içerden kostümlerini giyip hazırlanan üst yönetim geldi sahneye. Kırmızı gömlekler, siyah pantolon ve yelekleriyle, yakalarına veya saçlarına tutturdıkları karanfillerle kasap havası oynamaya hazırlanıyorlardı ki, yağmur bastırdı. Teknenin üstündeki tentelere sular dolunca, kırmızı karanfilli kostümü içinde Genel Müdürümüz James Gancos herkesten önce başladı uzun boyuyla tentelere dolan suları boşaltmaya. O manzara gözümün önüne geldikçe, “Gemiye en son kaptan terk eder” sözünün de kulağımda çınladığını hatırlıyorum o gece. Tanıdığım en mütevazı ve güler yüzlü yöneticilerden biriydi kendisi ve ilginçtir kasap havasında da hiç fena olmadığını gördük. Tüm çalışanlar dansı çok beğenmişti. Gece birlikte

çekilen resimler, çekilişte kazananların heyecanı ve çalışanlara şarkı söylemeleri için mikrofonu vermemizle tam amacına ulaşmış oldu. O gün gemiyi en son terk edenlerden biri de ev sahibi olarak biz İK çalışanlarıydık. Beşiktaş'tan otobüsle Boğaziçi Güney Meydanda kaldığım kız yurduna geçtiğimde vakit gece yarısıydı. Saatim ertesi gün sabah 7'de çalmak üzere kuruluken, yelkovanın her dört birim hareketinde, dünyada bir kişinin açlıktan öldüğünü öğreneceğim günler de beni bekliyordu.



W Hotel İstanbul çalışanları için düzenlenen tekne partisinden kareler

Uzun vadede bu oteldeki insan kaynakları masalından, kişilerin çalışma şekilleri ve karakterlerinden çok örnekler dinleyecektim öğrencilerim. Yine quantum fiziğine mi atıfta bulunmalıyım, yoksa hayatın Karma içinde bize gönderdiği tesadüflere mi

bilinmez, Turist Rehberliği Bölümünde Dr. Öğretim Üyesi olarak çalışan bu hoca-ya, görevinin başından itibaren her dönem mutlaka İnsan Kaynakları öğrencilerinin derslerini veriyorlar. Şimdi tatlı tatlı onlara mezuniyetleri sonrasında avantaj sağlayacak önerilerde bulunabilmem, o günlerin minik İK stajyerinin anı defterinin bir meyvesidir. Özgeçmişlerini oluştururken neleri öne çıkarmaları, iş görüşmelerinde nasıl tokalaşmaları, kendilerini vücut diliyle nasıl anlatabilmeleri gibi mülakat tekniklerini birlikte konuşabiliyoruz.



Çöpe gidenlerden bir diğeri; Zaman İsrافی

Yeniden üniversite yıllarına dönüp hazırlanan zemine doğru bir detay daha verecek olursak, Boğaziçi'nden mezuniyetimden önceki son dönem Erasmus programı kapsamında Hollanda NHTV Breda Üniversitesi'nde yine kendi bölümümde değişim öğrencisi olmuşum. Turizm Ürün Geliştirme, Sürdürülebilir Turizm, Turistik Kentler gibi dersler almıştım. Ben ders seçimleri, krediler ve yeni şehrimde yerleşimle uğraşırken bu okulda pazarlama dersleri veren Türk Hocamız Erdiñ Çakmak'la ilk haftada tanışıp, ona Türkiye'den emanet selamlarını da iletmiştim. Erdiñ Hoca derslerden ziyade, ilk iş olarak okula gelip giderken de kullanabilmek üzere bir bisiklet edinmemi önermişti. Evim yakın olsa dahi, yürümeyip zamandan tasarruf etmek ve Dutch hayatına ayak uydurabilmek için bu şarttı.

Breda Üniversitesi çok ilginç tasarlanmıştı, kocaman bir kampüsü yoktu, ama konforlu- aydınlık bir kütüphanesi ve bahçesinde kocaman bir bisiklet parkı vardı. Her köşesine konulan kahve makinelerinden akademisyenler ve öğrenciler, kimlik kartlarına yükleme yaparak içecek alabiliyordu. Kantiniyse, şimdiye dek gördüğüm üniversite kantinleri içinde en sağlıklıydı diyebilirim. İlk ders arasında ben henüz yeni okulumun iç keşfini tamamlayamamışken, herkesle beraber kantine inip sıraya geçtim. Öğrencilerin çoğu çantalarından yiyecek kaplarını çıkarıp, açık alandaki mikrodalga fırınlarda pişirerek, yine açık alandaki baharatları da kullanıp yemeye başladılar. Bir kısmı açıkbüfeden taneyle satılan elma, muz gibi meyvelerden satın aldı. Paket ürün alanların da meyveli yoğurt, hazır salata paketleri vb. aldığını gördüm. Burada kız / erkek öğrenci veya kaçınıcı sınıfta olduğu hiç fark etmeksizin, herkes alışkın olduğumdan daha yetişkin gibi davranıyordu. Evde hazırlayıp getirdikleri yiyecekleri çıkarıp masada yemek, yıkanmış elmalarını dişleyerek bitirmek gayet olağandı. Kendi ülkemde kimsenin üniversite çağında bu şekilde beslendiğini görmemiştim. İstanbul geldi gözümün önüne, sınıf arkadaşlarımla beslenme çantası çıkarıp kantinde oturduğunu hayal etmekte zorlandım. Utanıp sıkılacaklarına neredeyse emindim. Birkaç gün içinde benim de plastik kaplarımla evden taşıdığım öğünlerim olmuştu. Ve bir de hocamın önerisi üzerine, okula gidip gelirken kullanmaya başladığım bisikletim. Öğünlerim daha sağlıklıydı, önceleri trafikte epey cebelleştığım, kilitlerken çok vakit kaybettiğim bisikletimle de iyi anlaşmaya başlamıştım. Erasmusla yurtdışına çıkan her öğrenci gibi kafamda bol partili ve çok eğlenceli bir görüntü olsa da, seçtiğim dört ders bile epey vaktimi alıyordu. Aldığım her dersin içeriği “Sustainability” (Sürdürülebilirlik) kavramı ile bütünleşmiş vaziyetteydi. Turizmde çevresel farkındalık, kıyıların temizliği, deniz canlılarının korunması, hava ve su kirliliği gibi konuların ince detaylarına değinecektik. İlk haftalarda hocalarımız konuyu anlattıktan sonra ödev verirken sınıftaki görüntü beni çok şaşırtmıştı, hemen herkesin bir ajandası vardı ve çıkarıp uygun tarih-saat aralığını bulup not almaya başladılar. Hocalar çok ödev-araştırma verdikleri için, zamanımın çoğu kütüphanede bulduğum makaleleri çıkarıp, göl kenarında veya parklarda okuyarak geçiyordu. Ama ilginç bir şekilde bunları şikâyet etmeden, merakla yapmaya başlamıştım; çünkü derslerin içerikleri çok iyi hazırlanmıştı. Hocaların bizim için çağırdıkları misafir konuşmacılar alanında çok iyi isimlerdi. Verilen grup ödevlerinde diğer Hollandalı öğrencilerle eşleşip çalışmaya da başlamıştık.



NHTV Breda University of Applied Sciences-Hollanda

Ödev için trenle Delft bölgesine geçip turistik ürün araştırmalarına, yerel turizm paydaşlarıyla randevular alıp mülakatlara devam ettik. Trafiğin olmadığı bu memlekette, her nasıl olduysa bir günüm o kadar yoğun geçiyordu ki, artık benim de dopdolu bir ajandam olmuştu. Derslerden arta kalan zamanlarda Macar oda arkadaşım Rita'yla keyifli planlar, çevre ülkelere geziler de yapıyorduk. Vaktimin çoğu üniversitenin içinde, kütüphanede geçerken, dönem sonuna doğru bilgisayarımda dopdolu bir klasör, iki grup çalışması, bireysel ödevler ve bir proje olmuştu. Boğaziçi Üniversitesi'ndeki altyapımla Breda Üniversitesi'nin final sınavlarındaki sorularda çok da zorlanmadan yüksek notlar almıştım.

Son hafta yeniden Erdinç Hocayla konuşup dönem değerlendirmesi yaparken, Hocamın bana akademik hayatta yer alma önerisine, mezuniyet sonrası sektörde çalışmayı, bir otelde görev almayı düşünen her turizmci gibi ben de şaşırmıştım. Breda'daki yabancı hocalarımın hakkında olumlu görüşleri olduğunu ve ileride akademik çalışmalar yaparsam başarılı olabileceğimi anlatmıştı bana. Altı ay sonunda ülkeme döndüğümde muhtemelen düzenli bisiklet kullanmaktan, daha zayıflamış, daha erken uyanan, ajanda taşıyan, merak ettiği her şey için daha çok internet sekmesi tıklayan ve kariyeriyle ilgili kafası karışmış ve Stroopwafel özlemeye başlamış yeni bir ben vardım.

Türkiye’de tüm özlediklerimle hasret giderme evrem bittiğinde çok ilginç bir boşluk oluştu günlük rutinimde. Sanki 24 saati verimli kullanmıyordum ve artık ajandam boşalmıştı. Sanki herkesle beraber bende nefes alıp veriyor, uyuyor, yemek yiyor, çalışıyor, geri uyuyor, ama bir sebeple zamanı israf ediyordum. Zaman konusuna neden bu denli takıldım bilinmez, geçmiş seçimlerimi de gözden geçirdim sonraları. Seçmeli ders olarak alıp, sonra hiç üzerine düşmediğim Fransızca dersi için, her hafta dört saatimi verdiğim iki yılım çok ciddi bir zaman kaybıydı. Doyduğumuz için yemeden attığımız yiyecekler gibi, kararsızlığımız veya yerinde olmayan seçimlerimiz yüzünden de çöpe giden bir şey vardı; zaman.

Suluk alıp verdiği insan ömrü, kafasında yapmak istediklerine yetmezse korkusunu arada bir hisseden herkes gibi, boşuna geçen vakitlerimi affedememeye başladım. Tuhaf bir huzursuzluk oluyordu günümün boş geçen kısmı arttığında. Kendimi iyi hissedeceğim bir derneğe gönüllü olup, bir şeyler yapmaya karar verdiğimde 2012 başıydı. Breda’dan döneli iki hafta olmuştu ve kendi okulumun sömestre tatilinin bitmesine henüz vardı. İnternette araştırma yaparken Türkiye Sigarayla Savaş Derneği’ne (TSSDER) denk geldim ve sayfasındaki etkinlikler, içerik ve görseller beni çok etkiledi. Farklı alanlarda çalışmalar yapan Tema, Açev, TEGV, LÖSEV gibi pek çok kuruluş varken, neden alt bilincimin beni bu derneğe yönlendirdiğini çok geçmeden keşfedecektim. Dernek üye formumuzu doldurduktan sonraki süreçte, etkinliklerle ilgili maille bilgi almaya başladım. Okul devam ederken bir yandan da boş zamanlarımda sigara tüketimi, sigaranın sağlık üzerindeki etkileri, sigara kullanım istatistikleriyle ilgili elime geçen her şeyi okumaya başlamıştım. Bağımlılık konusunda, bireylerin eğilimlerine merak salıp, üniversitemizin Psikoloji Bölümünden bir öğrenci ile bunu araştırmaya başlamıştık. Derneğimizin genel kurul toplantılarında her biri alanında başarılı çok cici insanlarla tanışmıştım. Farkındalık yaratmak üzere Taksim Meydanında yürüyüşler, flashmob gibi etkinlikler, yarışmalar düzenliyorduk. Yaşça çoğunlukla benden büyük olan eski dernek üyelerimizle iletişimimiz, onların babacan tavrı, kendimi aile ortamında hissettirmişti. 2014’ün Mayıs ayında sigaranın sağlığa zararlarıyla ilgili yazdığım bildiriye Eskişehir’deki Sivil Toplum Zirvesinde (2014, Eskişehir) sunmak üzere okuldan izin alıp, derneğimizin afiş ve broşürlerini de valizime doldurarak tek başıma yola çıkmıştım. Bu zirveye katılan genç kategorisinde farklı illerden gelmiş üç öğrenciydik yalnızca. İkinci gün fu-

ayede tek başıma dernek afişlerimizi asmaya çalışırken, İstanbul'dan tek temsilci olduğumu fark edip biraz şaşırılmıştı katılımcılar. Sunumlar süresince tanıştığım diğer derneklerin temsilcilerinin çoğu, yaşımın küçük olmasından ötürü bana hayat standardımı kurup, mezuniyet sonrası çalışma hayatına atıldıktan sonra bu tip işlere devam etmemi ima eder şekilde nasihatlerde bulundular. Dernek üyeliği, emeklilik sonrasında ve çoğunlukla zenginlerin yapacağı bir işmiş gibi tuhaf bir algılarının olduğunu sezmiştim.

İlerleyen yıllarda kendi okuduğum üniversite de dâhil olmak üzere, bu alanda edindiğim bilgiler ve dernek üyemiz Ubeyd Korbey'den aldığım destekle konuyla ilgili lise ve üniversitelerde sunumlar yapmaya başlamıştım. Bilgi avlama sürecinde sigaraya dair istatistikler için kullandığım “Worldometers” isimli online sayaç, bana dünya çapındaki bazı önemli istatistikleri, o anki mevcut sayılar üzerinden veriyordu. Sunumlarımda kullandığım bu sayaçtan o gün içerisinde içilen sigara sayısı, o yıl içinde sigaradan kaynaklanan ölüm sayısı gibi bilgileri aktarıyordum. O tarihlerde ana odağım sigara olmasına karşın, ana sayfada dikkatimi çeken başka çarpıcı gerçekler de olmuştu. Parametrelerin gıda bölümünde; dünyadaki açlık, açlıktan ölümler, obezlik, su tüketimi ve suya erişimi olmayan insan sayılarına dair verilerini görebiliyordum. Aklıma geldikçe kontrol etmeye başladığım bu sayaç, Birleşmiş Milletler Nüfus Bölümü, Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Uluslararası Para Fonu (IMF) ve Dünya Bankası gibi çeşitli kaynaklardan çekilen mevcut verileri analiz ediyordu. Yapılan istatistiksel analizlerle, gerçek zamanlı tahminde beslenen algoritmalar oluşuyordu. Sonraki yıllarda Portekiz Aveiro Üniversitesi'nde ve Ankara Gazi Üniversitesi'nde kullanmış olduğum çarpıcı veriler, ne yazık ki bu satırları yazdığım sırada azalmayıp her saniye artmaya devam etmişler. Örneğin şu an için (5 Şubat 2019 saat 16:21) siteden edindiğim verileri size sunacak olursam:

Gıda	
834.066.155	Dünyada aç insan sayısı
1.671.615.837	Dünyada aşırı kilolu insan sayısı
723.357.845	Dünyadaki obez insan sayısı
20.896	Bugün açlıktan ölen insan sayısı
\$ 375.814.076	ABD’de bugün obezitenin maliyeti
\$ 129.171.774	ABD’de bugün kilo kaybetmek için harcanan
Su	
20.956.950	Bu yılki su tüketimi (milyar litre)
82.314	Bu yıl suya bağlı hastalıklardan ölenler
866.423.428	İçecek suya erişimi olmayan insan sayısı

Üniversite son sınıfta, bitirme tezimizi grupça yapmamız bekleniyordu. Seçtiğimiz tez danışmanı ve tez konumuz sanıyorum benim çizdiğim yol üzerindeki en etkili hamlelerden biri olmuş. Çok sevdiğim hocalarımdan Maria Dolorez Alvarez ile “Sürdürülebilir bir destinasyon olarak İstanbul’un tarihi yarımadasına turizm paydaşlarının algısını” incelemeye karar verdik. Önceleri dört kişilik grubumuzda çalışırken ve aramızda konuşurken Sustainability kelimesine ve tekerleme gibi kullanım zorluğuna takılıp eğlendiğimizi hatırlıyorum. Maria Hocamızın yönlendirmesiyle bu sürdürülebilirlik konusunu iyice anlayabileceğimiz her türlü yayını bulup okumaya başladık. Güney Sesli Çalışma Salonundaki masalara bilgisayarlarımızla kurulup saatlerce yemek yemeyi bile unutarak, yazıp çizdiğimiz koca iki dönem geçirdik. Bu kavramı kendi içinde sosyal, kültürel, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik olarak dörde ayırıp incelerken, aslında sandığımızdan da derin bir konu olduğunu fark etmiştim. Yaşadığımız dünyanın bize sunduğu kaynaklar sınırlı / sonlu olduğu için, genelde literatür çevresel sürdürülebilirlik üzerinde duruyordu. Küresel ısınma, ozon tabakasının zarar görmesi, nesli tükenen canlı türleri, su kaynaklarının yetersiz kalması, geri dönüşüm metotları, yenilenebilir enerji kaynakları ve gıda-su olmak üzere, her türlü israfı önleme çalışmaları hakkında yerli yabancı elimize geçen her şeyi okumaya başlamıştık. Dünya’da yapılan çalışmalarla ülkemizdeki önlemleri karşılaştırmak kaçınılmaz oluyordu. Sektör paydaşlarıyla elimizde anketler, Taksim, Sultanahmet, Cankurtaran derken tarihi yarımada ziyaretlerimizde sokak sokak, bölge sakinleri, otel müdürleri, restoran çalışanları, halıçı ve hediyelik eşya

dükânlarıyla mülakatlar yapıp notlar aldık. Bize anlatılanları derlediğimizde çıkan sonuçlar, sürdürülebilirliğin en hassas ayağının çevresel sürdürülebilirlik olduğuna işaret ediyordu. Paydaşlar atık yönetimi, sokaklardaki çöpler ve geri dönüşüm konusunda belediyelerin yetersiz olduğunu savunuyor, bunun da hükümet politikalarında konuya yeterince değinilmemesinden ileri geldiğini düşünüyorlardı.

Bu mevzu, salt bir bitirme tezi ve transkriptime işlenecek bir harf notu olmaktan çıkmıştı. Yaptığımız araştırmada tanıştığım sektör insanları veya yerel halkın anlattıkları, yaşamın kendisiydi ve içindendi. Biz farkında olmadan bir şeyleri boş verip israf ediyorduk, ama arka planda ucu bambaşka yerlere varıyordu. Her şey aslında çok canlıydı, yaşıyordu. Biz sınıfın ve hocalarımızın önünde heyecanlanıp terleyerek sunumlar yaparken, aslında birileri de evinde uzun duşlar alabiliyor veya musluğunu gereksiz yere açık tutabiliyordu. Tüm yazıp çizilenler, hocamızın ofisindeki toplantılarımız ve dönem sonu sunumları da tamamlandığında bir daha unutmamak üzere hafızama kazınanların özet paragrafı şuydu;



Boğaziçi Üniversitesi'nde Sürdürülebilir Turizm temalı bitirme projemizin sunumundan

Sürdürülebilirlik önümüzdeki yıllarda daha fazla anılmaya başlayacak olan çok ciddi bir konuydu. Bu kelimeyi tanımlamaya çalışan yerli / yabancı tüm araştırmacıların ortak noktası sürdürülebilirliğin uzun vadeli ve katılımcı bir süreç olduğunu savunmalarıydı. Bir şeyin, bölgenin, kaynağın, destinasyonun sürdürülebilirliğinden bahsediyorsak, kendi içinde sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik olarak da tutar-

lı olmasını beklemeli bir ahenk aramalıydık (Timur, 2010). Toplumun ihtiyaçlarını karşılamaya çalışırken, çevreyi korumayı da dengeleyebilmeliydik (Assante, Wen, Lottig, 2012). Denge, anahtar kelimelerden biriydi. Kalkınmanın ekonomik olarak verimli olabilmesi için, kaynakların gelecek nesilleri de destekleyebilecek şekilde yönetilmesi gerekiyordu. (Timur ve Getz, 2008).



Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde çevreci hocalarımızla beraber

Lisans yıllarında bitirme tezim haricinde bende iz bırakan konuyla ilgili iki anekdot daha vardı. Bunlardan biri, Güney Meydanda kaldığım kız yurduyla ilgili. Bu yurt üniversitenin en tatlı kampüsünde, bazı dönemler toplamda sekiz kişiye kadar epey kalabalık yaşadığım iki dönem de ranzasından nefis deniz manzarasıyla uyandığım mekândı. Her gün kat görevlisi teyzelerimiz ortak alanları ve odalarımızı temizlediği için dördüncü yılın sonunda onlar da neredeyse ailem olmuştu. Yurdun içindeki tek çalışma odası giriş kattaydı ve bu odanın önünde kâğıt, plastik ve metal şeklinde ayrıştırılan çöp kutuları vardı. Her hafta ödevlerden, okumalarımızdan çıkan kâğıtları veya gündelik yaşamdaki pet şişeleri, karton kutuları, bisküvi paketlerini vs. biriktirip iki kat aşağıya atmaya gidiyordum. Mezuniyetime çok az bir zaman kala bir gün girişteki güvenlik görevlisiyle atıklar, çevre kirliliği gibi konularda bir muhabbete girmiştik ki, benim ayrıştırdığımı zannettiğim o kutuların sadece görsellikten ibaret olduğunu öğrendim. Meğer teyzeler tüm katlardaki genel çöplerle beraber onları da aynı şekilde toplayıp karıştırarak atıyorlarmış. Bu ihmal canımı çok yak-

mıştı. Hâlâ bunca yıl sonra atıklarımı ayrıştırıp attığım her çöp kutusuna şüpheyle yaklaşmamın ardında, o yılların hayal kırıklığı olduğunu şimdilerde keşfediyorum. İstanbul Aydın Üniversitesi'ndeki ofisimde biriktirdiğim kâğıtları bahçedeki geri dönüşüme atmaya gittiğim bir öğlen, bu metal bölmeyi boşaltan üniformalı iki görevli görünce hemen merakımı giderip emin olmak için, çöplerin ayrışıp ayrışmadığını, nereye atıldığını vs. sordum. Neyse ki görevli beylerden öğrendiklerim içimi rahatlattı, hatta bana atılan çöplerin dikkatli ayrıştığını ve içinden yüksek meblağda para bulunarak sahibine iade edildiğini anlattılar. Şimdilerde bu detay sayesinde ofis arkadaşımınla beraber daha rahat ayrıştırıyoruz müsvedde yapamadığımız kâğıtları, ders notlarımızı, çay ambalajlarımızı vs. Ne yazık ki bu gönül rahatlığımıza gölge düşüren şey, sayıca azlığımızı bilmek oluyor. OECD istatistiklerine göre Türkiye evsel atığının sadece %1'ini geri dönüştürüyor ve gerisi çöplüğe gidiyor (Yeşilist, 2017). Bu da demektir ki geri dönüşüm konusunda duyarlı sayabileceğimiz kesim, nüfusa oranla oldukça azınlıkta.

Lisans yıllarını, şimdilerde benimsediğim ve kendi öğrencilerime de uyguladığım müthiş bir detayla bitiriyorum. Bazı öğretiler, sadece tahtaya yazılıp, projeksiyona yansıtılanları sınıfta tekrar edilerek olmaz. Yaşayan bir gerçeklik yaratıp, başkalarını da dâhil etmek gerekir. Boğaziçi Üniversitesi'nde birçok hocamızın bizden istedikleri ödevlerde, çıktı yerine mail atmamızı istediğini veya illa çıktı gerekiyorsa müsveddelerin arkasına teslim edebileceğimizi vurguladığını hatırlıyorum. Hatta tertemiz kâğıtlara tek yönlü, uzunca projeler yapıp odalarına götürdüğünüzde yüzü asılanları. Bu sistem öyle güvenliydi ki bizim için, şekilcilikten uzakta olduğumuzu, plastik poşetlere hapsedilmiş, kapak sayfalarıyla şişirilmiş ödevler yerine içeriğiyle puan alabileceğimizi biliyorduk. Bizi gereksiz format kurallarıyla israfa zorlamayan tüm hocalarıma teşekkür ediyor, şimdilerde 198 kişilik öğrenci kadromla izlerinden gitmekten gurur duyuyorum.

2.BÖLÜM

Gayri İsrافی Milli Midemiz

“Çöpe gidenler” konusunda en uzun boylu ve derin sözcüklerim “Gıdalar” konusunda olacak. Bu başlıkta bana dokunanlar “bir dokunup bin ah işitir” ki, bu da şahit olduklarımın, araştırıp farkına vardıklarımın ciddiyetinden kaynaklanır.

Bundan dört beş yıl önce online bir Turizmci Bülteni için, okuduğunuz bölüm başlığına da ilham veren “Gayri İsrافی Milli Midemiz” isimli bir yazı kaleme almıştım. O yıllarda sürdürülebilir turizm konusuna yoğunlaşmış, ancak gıda israfı konusunda akademik olarak henüz bir girişimde bulunmamıştım. Ancak bazı deneyimlerim, tatil anılarım ve gözlemlerim içimde bir yerlerde susmayı beklememiş ve kâğıda dökülmüş anlaşılan. Önce bu kısa yazıyı bir girizgâh mahiyetinde beğeninize sunuyorum.

Gayri İsrافی Milli Midemiz

Vaka 1:

Türk toplumu olarak yemeyi sevdiğimiz doğrudur, masaları donatır iştahla otururuz. Benzer şekilde gelen konuklarımız için de masayı donatır, çeşit çeşit yemekler yaparız. Hatta önce gözümüz doysun düşüncesi ağır basar ve yemekleri bol kepçeden yapar masalarda kâselere, tabaklara yer bulamayız. Yemekler bittiğinde, göz de mide de fazlasıyla tokluğa ulaştığında, bir bakmışız ki başka bir aileyi daha doyuracak kadar yemek kalmış masada.

Günümüzde kimi evlerde ikinci buzdolapları, ekstra derin dondurucular, raflarda düzinelerce saklama kapları, dünden kalan dolmalar, çarşambadan artan çorbalar, bitmemiş bölük pörçük ekmekler, buzdolabında istifte uzmanlaşma sertifikasına hak kazanacak maharette ev hanımları, en arkadaki reçel kasesine ulaşabilmek için dolapta puzzle yapabilirliğe ulaşmış çocuklar.

Vee sonra, üstü küfleneler, ekşiyenler, kuruyanlar...

Hoop çöp!

Vaka 2:

Yaz ayları gelmiş çatmış, okullar da tatile girince ailecek tatil planları başlayıvermiş. Eşe dosta sorularak ya da internet siteleri dolaşarak güney otellerine göz atılmaya başlanmış. Web sitelerinde oteller adeta yarış halinde. Her şey dâhiller yetmemiş, “Ultra her şey dâhil” gibi vurgularla, “Yemekten patlama garantisi veriyoruz” gibi alt metinler hedef pazarın bilinçaltına işlenmiştir. Sitedeki uzun yemek büfelerinin, kocaman restoranların yer aldığı görsellerden de etkilenerek aile kararı verir ve soluğu otelde alır. Bu tatilin öncelikli amacı dinlenmek ve huzur bulmaksa da, checkinden hemen sonra o gün hak kazanılan haklar; kahvaltı büfesi, plajda fastfood saati, teras kafede beş çayı vb. detaylıca öğrenilir ve tatilci ailemiz mideyi yorma girişimine telaşla koşar. Büfe adeta yiyecek bahçesi ya da uçsuz bucaksız bir orman gibi görüldüğünden olacak, koca yıl hasret kaldıkları denize kafayı çevirip bakmaya, çevredeki kuş- böcek seslerine kulak kabartıp şöyle bir yürüyüşe çıkmaya gerek duymamışlardır. Otelden ayrılmak, bedava yiyecek imkânından mahrumiyettir çünkü. Yemek salonunda herkes büfenin bir köşesine dağılır ve -hemen hepsi en büyük boy olmak üzere- tabaklar seçilerek tatlılardan, tuzlulardan, mezelerden, salatalardan oluşan karma bir inşaat başlar. Depreme dayanıksız bu tabaklar, bazen masaya taşınana kadar birkaç tuğlası yerlere saçılarak garsonlara ek iş çıkartır. Aile bireyleri, masada bir hafta onları doyuracak yemek olduğuna ikna olunca, büfeyle vedalaşarak otururlar. Genelde tam kadro bir arada olunamadığından derin sohbetler dönemez, dingin tatil anıları birikemez bu masalarda. Baba çorbayı bitirdiğinde, hanım salata ilave etmeye gitmiş olur: o döndüğünde çocuklar tatlı büfesini kolağan etmeye kaybolmuşlardır.

Vee sonra, büfelede süs için çıkmış koca koca pastalar, süslemeler, masalarda yarım kalan tabaklar bardaklar...

Hoop çöp!

Vaka 3:

Diyelim ki eş dost gittik bir mekâna oturduk. Elit de bir yer, siparişi verdik, ama bol kepçeydi bitiremedik. Kalanı paket istesek ve dönüştürsek, sonra yesek veya et-

leri evdeki kedimize götürmüş olsak. Eyvah el âlem ne der sonra? “Bol sıfırlı hesabı ödedi ama hâlâ gözü doymamış” damgası yemektense “at gitsine” kayar aklımız. Bu tavır bizi çalışanların gözünde yüceltecektir ne de olsa.

Kimi zaman da porsiyon ne gözümüzü ne midemizi doyurmuştur, ekmekle tabağı şöyle bir sıyrasınız vardır, ama “tabakta birkaç parça mutlaka kalmalı safsatasına uyma” zorunluluğu ağır basar ve zoraki üç beş parça seçer, numune bırakırsınız köşede. Bazen de siz henüz devam ederken, tabağınızı almaya yeltenen garsona itiraz etmeye çekinir, kendinizi açlığa, tabaktakileri de çöpe mahkûm edersiniz bu kibar (!) lıgınızla.

Peki, ya herkes Mersin’e giderken sizin yolunuz farklıysa. Mayıs ayında kısacık uğradığım bir Alanya oteli büfesinde gün içinde tabağımı gözlemleyen aşçılar ve otelin diğer müşterileri, bana kınayarak bakıyorlardı. Tıka basa dolu görünmeyen tek tabakla masaya dönmem, istek üzerine pişirilen çeşitlerde şeflerden yarım porsiyon rica etmem adeta enayilik sayılmıştı. “Parası ödendi nasılsa abla, yemediğin kalsın” gibi de akıl veriyorlardı. Zihniyet bambaşkaydı ve beni masalardaki hazin tablo doyurmaya yetmişti belki de.

Vee sonra, hoop çöp!

Aslında işler bu üç vakada tatlı tatlı kaleme alındığı kadar basit değildir. Bu zihniyet tüm dünyayı kayba sürüklemeye gün be gün devam etmektedir. Emek ve enerji israfı evrenimizi daraltmaya, bir başka coğrafyada yaşayan aç insanların sayısını artırmaya devam etmektedir.

Keşke Japonlar son teknoloji çöp kovaları üretebilseler ve gıda atmak üzere kapasını açtığımız çöp kovalarının içinden Agah Oktay’ın İsrâf Ekonomisi kitabı çıkırsa, müşteri çekmek üzere upuzun sıkış tıkış hazırlanan otel büfelerinde “2013 yılı Ekmek İsrâfını Önleme Kampanyası” doneleri de serpiştirilse veya tablet yemek masalarında Birleşmiş Milletler Gıda Programı (WFP) araştırmaları slayt halinde aksa. Bu hoş varsayımlar bir kenara dursun, turizm sektörü başta olmak üzere bu sorunlara karşı somut adımlar atabilmek için önce kendi mutfaklarımızdan işe başlamalıyız. Yoksa gözümüz-egomuz doysun isterken, çöpler dolup taşmaya devam edecektir.

(Ağustos, 2016)

Bizler Gayri İsrافی Milli Midemizi konuşurarak niçin Katar, Lüksemburg, Norveç, İsviçre gibi Gayri Safi Yurtiçi Hasılası (GDP) yüksek ülkelerden farklı bir kuldarda olduğumuzu, çöpe gidenlere bakarak anlayabiliriz belki de. Gıda İsrafını Önleme ve Bilinçlendirme Programı Direktörü Ali Akgün, Türkiye’de gıda israfının 214 milyar lira olduğunu, yılda 18 milyon ton gıdanın israf edildiğini ve 1,7 milyar ekmeği çöpe attığımızın altını çiziyor (Akşam, 2019).

Birinci bölümde dünya genelinde açıklıktan ölenlerin sayısına bir sayaçtan derlediğim parametrelerle yer vermişim. Bu kısımdaki israfa yönelik bilgilerle bütünleştirerek okuduğumuzda eminim sizlerin de içi acıyordur. Aslına bakarsak gıdaları bilinçsizce tüketmek de israfın başka bir boyutu. İsraf için illa gıdaların çöpe gitmesine de gerek yok, zira 800 milyon insanın açlık sınırında yaşadığı dünyamızda, her geçen gün sayıca artan milyonlarca obez insan bulunuyor. Bu insanlar gıda israfı yaparken, aslında kendi sağlıklarını da israf ederek, israfı katlayan bir model oluşturuyorlar.

Bu kitapta ara sıra yer verdiğim eğitim hikâyeme şimdi yeniden bir pencere açacak olursak; yüksek lisansı bitirip doktora başlamayı planladığım günlerden bir gün, turizm alanında pek çok makalesi olan profesörlerden birisi bana ulaşarak, eski ismi Gazi Üniversitesi olan üniversitenin Turizm Fakültesi’nde ilk kez o yıl Tourism Administration olarak (Turizm İşletmeciliği) yeni bir İngilizce doktora programı açmayı planladıklarını ve özgeçmişime internetten ulaşarak sürdürülebilirlik konusunda çalışmalar yaptığımı, bu bölümde paralel araştırmalar yapma imkânı bulabileceğimi anlattı. Ankara doğumlu biri olarak, bu imkânı değerlendirirken lokasyona, eğitim dilinin İngilizce olmasına da dikkat ederek açılan dil sınavı, mesleki sınav ve mülakatların ardından, bu bölüme kayıt hakkı kazanan üç öğrenciden biri oldum.

Gölbaşı’ndaki kampüste derslere başladığımız hafta, diğer iki kız arkadaşım ve hocalarla tanışma şansı bulunca, çok keyifli bir dönem geçireceğimizi anladım. Bu mikro grupta, birbirinden değerli turizm bölümü hocalarımızın odalarında çay kahve eşliğinde sohbet / tartışma ve beyin fırtınası olarak sürüp giden derslere devam ediyorduk. Buradaki ilk yıl grupça birkaç proje, sevgili Hocam Doç Dr. Ece Konaklıoğlu ile bir makale, Yrd. Doç. Dr. Fulya Sarper Hocamızla keyifli bir baharat kullanımı

araştırması ve yine turizm için çok değerli isimlerden biri olan Prof. Dr. Muharrem Tuna ile Karbon Ayakizi üzerine bir konferans bildirisi hazırladık. Bu bildiri hazırlığındaki araştırma sürecinde evrene bıraktığımız karbon ayakizimizin artışına sebep olan ulaşım araçları ve jet yakıtları, atık gıdalar ve bunu azaltmanın yolları gibi yeni bilgilerle tanıştım. Bildirimizi sunmak üzere Antalya’da düzenlenen Sürdürülebilir Turizm Kongresi’ne katıldığımda, burada da yine bu konudaki en önemli isimlerden biri olan Prof. Dr. İbrahim Birkan ile konunun detaylarını görüşme şansım oldu. Kongrenin ikinci günü diğer katılımcılarla beraber Adrasan’da fidan dikimi etkinliği için yola koyulduk. Yol boyunca yine İbrahim Hocamızla gıda israfı ve bunun karbon ayakizimizle evrene yansımaları üzerine sohbet ettik. Turizm sektöründe, bilhassa sahil otellerinde, her şey dâhil sisteminde açıkbüfe yiyecek ikramı sunan otellerde israf edilen gıdaların ciddi bir enerji kaybı olduğu konusunda detaylara girdik. Bu paylaşımlar hâlihazırda var olan sürdürülebilir turizm adına çalışma fikrimi, gıda israfı ve karbon ayakizi boyutlarıyla incelemek gibi somutlaşmış bir konuya çevirdi.



Sürdürülebilir bir dünya için doğadan aldıklarımızın telafisidir belki de fidan dikmek

Velhasıl doktora ders dönemi tamamlanıp yeterlilik sınavı da bittikten sonra, tez konusu ve danışmanımızı seçme vakti geldi. Dönem boyu ders aldığım veya işbirliği yaptığım tüm hocalarımızı çok sevdim, ama sınıf içi kontağı, pratikliği ve sohbet mi dostluk mu ders mi anlamadan geçen süreçte geriye en çok bilgi bıraktığını hissetti-

ğim Doç. Dr. Evren Güçer ile yola devam etmek istedim. Tez konum, kâğıt üzerinde oluştuğunda anladım ki Ankara'daki bir otelde stajyer olarak çalışırken kahvaltı büfesinden atmak zorunda kaldığım çikolatalı pasta sebebiyle tetiklenen bu anti gıda israfı hareketine bilinçaltım, yine Ankara'daki oteller düzleminde devam etmek ve bu israfın boyutlarını göstermek istemiş olmalıydı. "Ankara'daki beş yıldızlı zincir otel işletmelerinde sürdürülebilirlik çerçevesinde gıda israfı yönetimi" konulu tezim için yeni bir sayfa açmıştım. Bundan sonra gün boyu okunan tüm makaleler, tezler, kitaplar, gazete haberleri, teknolojik gelişmeler bu yönde olacaktı. Bir yandan yerli yabancı konuyla ilgili her araştırmayı inceliyordum, bir yandan da Ankara'da örneklemimi oluşturan zincir otellerin insan kaynakları ile iletişime geçerek mülakat için randevular alıyordum. Bu otellerde gıda israfını değerlendirmek üzere oluşturduğum anket formu epey zamanımı aldı; çünkü formun hem otellerin aşçıbaşlarının gözünden hem servis- mutfak bölümü çalışanlarının gözünden değerlendirilmesini istiyordum. Gıda israfı yalnız çalışan ihmali veya süreç kaynaklı olmadığı için, müşterilerin tutumlarını da atlayamazdım. Uzun süren yazıp-çizmeler, oluşturup-silmeler sonucunda tek forma sığdıramadığım anket formu, üç farklı örnek olarak tamamlandı. Böylece daha bütüncül bir değerlendirmeye imkân veren, otellerin İnsan Kaynakları veya ilgili birimi tarafından yanıtlanacak bir mülakat formu daha eklendi. Bunlar anket gibi değil, daha ziyade detaylı bir sohbet notlarının deşifresinin yapılabileceği, açık uçlu sorulardan oluşan yapıdaydı.

Saha çalışmasına girişmede acelecilik etmeden, dünya genelinde otellerde uygulanan gıda israfı önleme çalışmalarını iyice araştırdım. Türkiye'deki sürecin geçmişten günümüze nasıl değiştiğini, teknolojinin bu hususta nasıl konumlandırıldığını inceledim. Okuduklarım arttıkça, otellerde mülakatlara başladığımda sormak istediğim, yanıt bulmakta sabırsızlandığım detaylar da artıyordu. Seçtiğim konu öylesine yaşamın içindendi ki, sadece turizm sektöründe değil, her bir hanede haftada yedi gün, günde en az üç kez yemek hazırlama ve tüketim süreçleri durmaksızın devam ediyordu. Bu da, dünyanın her bir köşesinde, kendi dairemde, yan komşumun mutfağında veya bir okul kafeteryasında, her an gıda israfının devam ettiği hissiyle baş etmemi zorlaştırıyordu. Aslında itiraf etmeliyim ki, konumun bu denli güncel oluşu beni bir gün bile mevzudan uzaklaşmadan okumama teşvik etmiş, kendi yaşamımda gıda israfına karşı daha da alarımda kalmamı tetiklemiş olabilir.

Her yıl yaklaşık 10 milyon insan açlık ve açlıkla ilgili hastalık sebebiyle ölüyor, gelişmekte olan ülkelerde kilolu olan çocuk sayısı maalesef 140 milyonu aşmış durumda (UNEP, 2009: 15). Tahıl, mısır ve un gibi sadece üç temel gıdaya dayalı beslenen 4 milyardan fazla insan için “yemek”, çok çeşitli lezzetli yemekler anlamına gelmiyor (EEA, 2012: 5). Konunun ciddiyeti, her gün dünyadaki bütün insanlar tarafından yürütülmeye devam eden “yemek yemek” gibi doğal bir insan tüketiminin günün herhangi bir saatinde israf sebebiyle çok ciddi kayıplara yol açabilmesinden ileri geliyordu.

Doktora döneminde detaylarına vakıf olduğum karbon ayakizi konusu yine tüm gerçekliğiyle karşıma çıkmıştı. Üretilen, ancak yenilmeyen gıdanın karbon ayakizinin 3,3 milyar ton karbondioksit olduğu varsayılmakta idi (FAO, 2013: 6). Bu miktar da gıda israfının, ABD ve Çin’den sonraki üçüncü büyük emitör olduğu anlamına geliyordu. İngiltere Çevre, Gıda ve Kırsal İşler Dairesi’ne (DEFRA) göre geri dönüştürülen her 10 ton yiyecek atığı için 4,9 ton karbon tasarrufu yapılabiliyor. Bu miktar ise Londra’dan Edinburgh’a 46 kez sürüşe eşdeğer olarak hesaplanmış (SWR, 2016). Bu edindiğim bilgiler bana çok çarpıcı gelmiş, dönüştürülen yiyeceklerin sağladığı karbon tasarrufuyla havayolu ulaşımı imkânlarının tekrar yaratılabileceği projeksiyonu ilgimi çekmişti. Ben de ziyaret edeceğim otellerde israf edilen gıdaların miktar olarak değerini hesaplamaya ve bunun Londra-Edinburgh arası mesafeye eşdeğer biçimde ülkemiz için nasıl bir havayolu ulaşımına karşılık geleceğini görmeye karar verdim. Oluşturduğum anket formlarından aşçıbaşılardan cevaplandıracağı kopyada zaten her gıda grubundan bir hafta içinde hafta içi ve hafta sonu ayrı değerlendirilmek üzere kaç gr / kg / lt israf olabileceğinin formunu onlara sunacaktım. Örneğin bir otelde, pazartesi-cuma arası ve hafta sonu iki gün olmak üzere katı ve likit gıda grubunda (ekmek, et, tavuk, balık, sebze, meyve, pilav, marna grubu, pastalar ve unlu mamuller, süt ve süt ürünleri, su) ne kadar gıdanın israf edildiğini bir haftalık gözlem sürecinin ardından belirtilen tabloya kaydetmelerini isteyecektim. Bunu yaparken, gözlem yapan aşçıbaşılardan sabah kahvaltı büfesi, alakart yemek servisleri, oda servisi siparişlerinden israf edilenler olmak üzere tüm öğünleri düşünmeleri ve mutfak-servis çalışanlarından kaynaklanan israfı, müşterilerden kaynaklı israfı veya hazırlama tekniğinden kaynaklı gıda zayıyatını bütünüyle hesaba katmaları konusunda uyaracaktım.

Konuyla ilgili okumalar yapmaya devam ederken, anket formlarım da yavaş yavaş oluşuyordu. 2017 yılı başında öğrencilik hayatımın üçüncü Erasmusu (değişim programı) kapsamında, doktora tez öğrencisi olarak Portekiz’de Aveiro Üniversitesi’nde bir dönem okumaya hak kazandım. Ocak sonu vardığım Aveiro, ayrılırken epey zorlanacağım ve geride muhteşem anılar-dostluklar biriktireceğim bir yer olacaktı benim için. Tez döneminde sadece bir proje dersi alıyordum, bu kapsamda üniversitenin akademisyenleriyle ve kendi Erasmus danışmanıma tanıştım. Tez konumun gıda israfıyla ilgili olması, onların da çok ilgisini çekti ve turizmde bu konunun çok alarm vermekte olduğu konusunda fikirlerimizi paylaştık. Araştırmamı bilhassa otellerde yürütmemin gerekliliğini net bir şekilde açıklayan şu bilgiyle de tanışmıştım; istatistikler otel misafirleri tarafından tüketilen enerjinin günde 130Mj (megajoule) olduğunu ve CO2 emisyonununun 20,6 kg olduğunu gösteriyorken, diğer tür turistik tesislerin konukları günde 98MJ enerji ve 15,6 kg CO2 emisyonu tüketiyordu. Bu, her türlü turistik tesis arasında, otellerin enerji harcayan ciddi yapılar olduğunu kanıtlıyordu (Özkök, 2013).

Üç Portekizli kız öğrenci ile kaldığım öğrenci evinden Arnavut kaldırımlı Aveiro sokaklarından geçerek üniversitenin kütüphanesine yürümem sadece 14 dakika sürüyordu. Ben de dersim olan bir günün haricinde bilgisayarım kütüphaneye taşınmaya başlamıştım. Portekiz’in Venice’i olarak bilinen bu şirin kasabada, kütüphanede ikinci kat sol cam kenarından suya bakarak sayfalarca yazıp çizdiğim ayları hâlâ net hatırlıyorum. Kütüphanenin kitap / makale envanterinde çok sayıda sürdürülebilirlik, çevre politikaları, geri dönüşüm ve karbon ayakizi üzerine yayınların olduğu rafı keşfetmek, araştırmama güzel bir boyut getirdi. Doktora sınıfındaki diğer öğrencilerin çoğunluğu Portekizli, birkaçı Asyalı, bir Alman ve bir de İranlıydı. Ders aralarında israf konusunda onlarla da sohbet edip ülkeleriyle ilgili yorumlarını dinliyordum. Kendisi de başkent Lizbon’da bir otelin müdürü olan sınıf arkadaşım Alex, araştırmama yardımcı dokunacak “Re-Food” denen oluşumdan bahsetti ve internetten detaylarını araştırabileceğim bir link not etti benim için. Bu, “Yeniden yeme hareketi” Lizbon’un kalbinde başlayıp sonra Portekiz’e yayılarak büyüyen bir oluşumdur. Re-food, tamamen gönüllülük esasına göre görev alan kişi ve gıda kaynağı kuruluşlardan oluşuyordu. İçlerinde otellerin de turistik tesislerin de olduğu gıda kaynakları, yenilmeyen -ihtiyaç fazlası- ama uygun statüdeki gıdalarını belirli ara-

lıklarda kendilerini ziyaret eden kişilere bağışlıyorlardı. Bu kişilerin pek çoğu özel bisikletlerle küçük kasabalardaki diğer tesisleri ziyaret ederek gıdaları toplayıp aynı günün akşamına kadar ailelere dağıtıyorlardı. Sistemin kolaylığı, hem dağıtım gönüllülerinin bisikletleriyle veya yürüyerek kendi oturdukları bölgelere yakın yerleri ziyaretinden ileri geliyordu hem de uzun süren stoklama veya beklemeler olmadan aynı gün civardaki fakir-ihyaç sahibi ailelerle buluşturmış oluyorlardı. Restoran çalışanları için de fazla gıdaları, gelen bu görevlilere aktarmak zorlayıcı bir iş yükü olmuyordu. Bu bilgiyi organizasyonun internet sitesinden araştırdıktan sonra bizzat Aveiro'daki otelleri ziyaret ederek de teyit etmiş oldum (Re-Food Network, 2017).

Portekiz'de kaldığım süre içerisinde Aveiro merkezde Melia Hotel, Hotel Aveiro Center, Hotel Veneza, Hotel Moliceiro, As Americas Hotel ve Aveiro Palace gibi otellerin tamamı ile gıda israfı ve uyguladıkları politikalar üzerine konuşma şansım oldu. Yine civar illerden Ilhavo'ya yaptığım gezi sırasında beş yıldızlı Montebelo Vista Alegre otelin müdürüyle aynı bağlamda görüşebildim. İncelediğim, konuya dair yaptığım tüm araştırmalara dayanarak hazırladığım anket formlarındaki soruları bu otelleri bizzat ziyaret ederek, otellerin bilgi sahibi üst düzey çalışanlarına yönelttim. Aldığım cevapları, daha sonra değerlendirmek ve Türkiye çalışmamın kapsamındaki otellerle karşılaştırabilmek adına formlara kaydettim. Portekiz'deki bu otel mülakatlarında ise beni en çok şaşırtan kısım, mülakat öncesi pek çok otelden randevu almama gerek olmayışı veya bu prosedürün çok kısa sürede sonuçlanabilmesiydi. Ayrıca tüm oteller, kendimi tanıtıp araştırmamın içeriğinden bahsettikten sonra, gayet yardımsever bir tavırla sorularımı yanıtlaması için derhal otel müdürlerini arayarak resepsiyona çağırıyor, otelde bulunmazlarsa hemen en yakın tarihe randevu vermeye çabıyorlardı. Hatta bir keresinde, Aveiro Üniversitesi'nde tanıştığım ve araştırmamın kapsamını iyi bilen bir Portekizli arkadaşımın civar şehirlerden birini ziyaret etmiş, bisikletimle turu atıyorduk ve en popüler otellerin birinin yakınından geçerken bana, bu otelle de görüşmemin iyi olacağını söyleyerek park etti. Ben spor ayakkabılarım ve resmi olmayan kıyafetimle otele girmeye biraz çekindim. Arkadaşım ise bunun hiçbir fark yaratmayacağı konusunda çok emindi, araştırma sorularım cep telefonumda kayıtlı ise otelden rica edeceğimiz bir kâğıt üzerine yanıtları not alabileceğimizi söyledi. Çekinerek otel güvenliğinden geçtim, resepsiyon çalışanlarına araştırma kapsamımı, bulunduğum üniversiteyi ve planladığım makaleyi belirttikten

beş dakika sonra Otel Müdürü Claudia Simoes yanımızdaydı. Araştırma sorularıma çok sevecen bir şekilde vakit ayırarak otellerinde kullandıkları gıda israfı yönetim metotlarından bahsetti. Portekiz’de çok yaygın kullanılan compost (organik gübre) yapımı sisteminden ve domuz çiftliklerine gönderdikleri artık gıdalardan söz etti.



Aveiro merkez otellerinden Hotel Jardin’in en eski çalışanlarından biriyle yaptığımız görüşmeden bir kare

Bu ülkenin şekilcilikten uzak bakış açısı, araştırmanın özgün değerinden ziyade başka prosedürlere prim vermeyen vatandaşları, bilgisayarım üniversite IP’sinden internete bağlanmadığı için direk kendi ofislerine buyur eden akademisyenleri, kütüphanelerindeki kaynak zenginliği ve sınıf arkadaşlarımla yol gösterici tavrı sayesinde araştırmamın en verimli üç ayını burada geçirmiş oldum. Aldığım tez projesi dersi kapsamında, tezimle ilgili sunum yapma sırası bana gelmişti. O hafta salı günü yapacağım sunumda gıda israfını ve tezimi anlatmak üzere sunumum power point formatında hazırды. Sunumları sadece slayt üzerinden anlatmayı hiç sevmediğimden, konuyu hatırlanabilir kılmak ve çeşitlendirebilmek için ülkemize has bir şeyler yaparak, sınıf arkadaşlarımla tatmasını sağlamayı planlıyordum. Ben bu milletin Atlantik Okyanusu kıyısındaki yaşamlarına yakışır her çeşit balıklarını ve özellikle meşhur “Bacalhau” çeşitlerini çok sevmiştim. Onların da bizim mutfağımıza dair fikir sahibi olmasını istiyordum. Sunumdan bir gün önce Türkiye’den aldığım bir telefon ile

uzun süredir alzheimer hastası olan babaannemi kaybettiğimizi öğrendim. Bu durum beni ülkemize has bir ritüeli de sınıf arkadaşlarımla paylaşarak, acımı uzaktan da olsa ülkemizin usullerinde dindirmeye itti. Ertesi gün sunumdan önce evden çıkmadan babaannemin anısına âdetimiz üzerine helva kavurdum ve önce kokuyu duyup odalarından çıkan Portekizli ev arkadaşlarıma ikram ettim. Ardından plastik kaplara porsiyonlayarak sınıf arkadaşlarıma dağıttım. Başta çok sevdiğim Hocalarımdan Zelia Breda olmak üzere, tüm sınıf bu geleneğimize çok ilgi gösterdi. Ardından 20 dakikalık sunumumla ilgili çok güzel yorumlar-öneriler aldım. Akademisyenlerden oluşan üç kişilik jüri, öncelikle konunun Sürdürülebilir Turizm'e dokunması ve gıda israfı gibi çok ciddi bir konuyu incelemesi sebebiyle araştırmamı kıymetli buluyorlardı. Hatta ilerleyen aşamalarda elde ettiğim verilerin analizi ve değerlendirmesi tamamlanınca Aveiro Üniversitesi'nin yayımladığı bir dergide makaleye çevirmekten mutluluk duyacaklarını söyleyerek beni bölüm başkanları Carlos Costa ile tanıştırdılar. Bahsettiğim sunuma ait bu resimde ise aldığım buruk habere rağmen bana güç veren jüri üyeleri ile sunumumu değerlendirdiğim bir anı görüyorsunuz.



Gıda israfı konulu tezime dair Aveiro Üniversitesi bölümündeki sunumum sonrası akademisyenlerle değerlendirme

Bu sunum bittikten sonra çalışmalarına keyifli bir mola vermek için orada tanışıp çok sevdiğim üç arkadaşımın Fransa'nın başkenti Paris'e kısa bir seyahat yaptık. Fransız kültürüne olan merakım üniversite yıllarında seçmeli yabancı dil olarak Fransızca almamı ve monsieur Kayaalp Hocamız sayesinde bu dili anlar ve çat pat konuşur hale gelmemi de sağlamıştı. Ülkeye has geleneksel yemekleri tadabilmek için Saint Michel Meydanına yakın eski ve ünlü bir restoranına oturup önerdikleri geleneksel yemek çeşitlerinden sipariş verdik. Çabuk doyan, midesi küçük bir müşteri olarak, tadına bakabilmek için söylediğimiz yiyecekler bana yine fazla gelmişti. Bitiremediğim soslu bifteği paket yapması için konuştuğum garson, biraz şaşırarak karşıladı durumu. Birkaç dakika sonra iri yarı bir bey masamıza yaklaştı ve bifteği paket isteyeninin hangimiz olduğunu sordu. Ben bu talebime karşılık çeşitli yadırgamalar, tuhaf ifadeler veya eve paket yapabilecekleri bir kaplarının olmadığı açıklamalarına çok alışmışım yıllardır. Acaba bunların hangisindeyiz diye merak ederek, "Paketi isteyen benim" dedim. Ardından ikinci soru, nereli olduğumdu -ki "I am

from Turkey" (Türkiye'denim)- cevabını verirken bir de ülkemiz ile Avrupa kıyasına maruz kalacağımı zannetmeye başladım. Beyefendi tüm düşüncelerimin ve alışkın olduğum tavırların aksine elimi sıkarak beni tebrik ettiğini söyledi. Kendisi o işletmenin sahibiydi ve israf konusundaki duyarlılığı fark edince benimle tanışmak istemişti. Amerika'da yaşadığı uzun yıllar kendisi de bu konuyla ilgilenmişti. Tezimin içeriğine dair sohbet ettikten sonra bana "Doggie Bag" (köpek çantası) konseptini anlattı ve araştırarak tezime eklememi önerdi (Merriam Webster Dictionary, 2017). Amerika'da yaygın kullanılan bu kese

kâğıtlarını, fazla / artan gıdayı sonra kullanım için restoranlar müşterilerine sağlıyordu. Böylece bitiremedikleri yemeklerini paket olarak restorandan ayrılırken alan müşteriler, daha ziyade besledikleri köpek, kedi gibi hayvanlarına bunları taşıyarak israfı önlemiş oluyorlardı. Paris'teki bu restoran sahibi ile yaptığımız bu kısa konuşma, birkaç detaylı alan araştırması sonrası tezimde doggie bag uygulamasına bir yer açmama sebep oldu.



Bu kısa seyahat de tamamlandıktan sonra araştırmamın geri kalan kısmına Türkiye'deki otellerde devam etmek üzere veda vakti gelmişti. Portekiz'deki sınıf arkadaşlarımla, Aveiro Üniversitesi akademisyenleriyle, organik tarım konusunda çarşambaları Mercado Negro isimli şirin kafede kendi deneyimlerini benimle paylaşan çiftçi amcayla vedalaşmak, benim için zor oldu. Türkiye'ye döner dönmez Haziran-Eylül ayları arasında Ankara'da örneklemimi oluşturan dokuz otelle görüşmelere başladım. Bu otelleri arayarak yaptığım ön görüşmede, mülakat için İnsan Kaynakları Bölümünden randevu almak zorlu gelmişti. Hatta bazı otellere bizzat giderek resepsiyon çalışanlarına araştırmamdan bahsettiğimde, bana anketör muamelesi yaparak çalışmamı çok dikkate almadıklarını seziyordum. Bir anda Aveiro'daki kolaylık yerini prosedürlere / kimlik kartlarına vs. bırakmıştı. Çok geçmeden bir otelin gıda mühendisiyle yaptığımız sohbet sonrası mülakatlara başladık. Konuya dair otel çalışanları detaylı bilgiler verdikçe benim de diğer ziyaretlerde soracaklarım benzer şekilde ilerliyordu. Kavaklıdere bölgesinde birbirine yakın olarak konumlanmış otellerle aynı gün görüşmeyi planlasam da Hilton Otel'in ve Sheraton Ankara'nın Executive Chef'leri (Aşçıbaşı) konuya hayli duyarlı olduğundan bu otelleri ikişer kez ziyaret etmem, uzunca sohbetler halinde yaptığım mülakat notlarını kayıtlardan deşifre etmem gerekti. Bilhassa Türkiye Aşçıları Federasyonu'nun da başkanlığını yapmış olan şefimiz Zeki Açıköz Bey, kendi deneyimlerini paylaşırken otelin mutfağını gezmem konusunda yardımcı oldu. Burada kullandıkları makine ve teçhizatlarına nasıl gıda israfını azaltabileceği veya bakımının yapılmaması halinde zayıyata sebep olacağını anlattı. Mutfak bölümünde yaptığım bu gezide Blend Chiller marka makinenin işlevini ve gıda israfını önleme konusunda otelcilere faydasını öğrenmiş oldum. Araştırdığım kadarıyla bu soğutucular, içerisine konulan gıdaları, su veya diğer ısı transfer akışkanları yardımıyla soğutan soğutma makineleriydi. Bu işlemi buhar sıkıştırma, absorpsiyon veya termodinamik döngü ile akışkanlar sayesinde gerçekleştiren blend chiller makineleri hastaneler, kampüsler, alışveriş merkezleri, oteller ve askeri tesisler gibi büyük bina veya komplekslerde kullanımı verimli oluyordu. (Calm, 2005). Yaz boyu gezdiğim dokuz otel içinde bazı otellerden farklı boyutlarda iki veya üç blend chiller makinesi olanları dahi vardı, operasyon volümünden dolayı tek makinenin yetmediği bu otellere rağmen, iki otelde hâlâ bu makineden bulunmuyordu. Maliyetli olduğu için, yönetimin bu makineyi almak konusunda tereddüt ettiğinden bahsetmişlerdi. Bu otellerde ise vakum makineleri yine

mutfaqlarda benzer amaçlarla kullanılıyordu.



Blend Chiller makinesi

(Araştırma kapamındaki otellerden birinde fotoğraflanmıştır.)

Hilton Otel, daha önce rezervasyon bölümünde yaptığım staja dair tanışıklıklarım sebebiyle araştırmama epey katkı sağladı. Servis ve mutfak bölümü çalışanları anket formlarıma öğle tatilleri ve molalarında cevap verirken, biz de aşçıbaşı ile ofisinde mülakatımıza devam ettik. Kavaklıdere Otelleri, geçmişte önce artan gıdaları barınaklardaki hayvanlara aktarma konusunda benzer kötü tecrübeler yaşamışlardı. Şeflerin anlatımlarına göre, eski bir tarihte barınakta zehirlenen hayvanlar için, barınak yönetimi bu otellerden alınan artık gıdaları sorumlu tutmuşlardı. Ayrıca artıkların restoran masalarından toplanırken içine kürdan, selpak gibi yabancı maddeler karışmadan ayrıştırılması, barınaklara transferinin sağlanması gibi konular çok hızlı tempoda servis akışı sağlayarak müşterilere hizmet veren otelleri zorluyordu.

Yine bu ziyaretler devam ettikçe, otellerin tamamında sabah açıkbüfe müşteri kahvaltısından artmış, ama yenebilecek durumdaki temiz ve taze simit, kruvasan, poğaç, kek gibi ürünleri kendi otel çalışanlarına saat üç veya beş gibi çay molasında verdiklerini öğrendim. Bu uygulamada fire veren otel olmaması beni sevindirmişti.

Hatta bazı otel ziyaretlerimde, beklediğim ötesinde olumlu uygulamalar yapıldığına da şahit oldum. Örneğim bu zincirlerden birinin teknik müdürüyle bahçede yaptığımız sohbette, kendisinin benim yaptığım okumalar kadar gıda israfı ve geri dönüşümle ilgili literatüre hâkim olduğunu fark ettim. Hatta beyefendi, otelin ısınma, ışıklandırma ve su kullanımı gibi faaliyetlerinin karbon ayakizi hesaplamasını yapmış ve bunu bir dosya halinde yönetim ve çalışanlara verilen eğitimlerin kapsamında sunmuştu. Böylece enerji tasarruflu lambaların kullanımı, misafir odalarındaki duş başlıklarının su tasarruflu aparatlar ile israf karşıtı malzemeyle değiştirilmesi, kendi ofislerinde kâğıt tüketiminde gerekli dönüşüm politikalarının uygulanması gibi pek çok önlem almışlardı.

2017 Temmuz ayı çok yoğun bir tempoda, Ankara'nın kuru sıcağına aldırış etmemeye çalışarak, her hafta bir iki otel gezerek, verilerin dökümü ve karşılaştırmasıyla geçiyordu. Evlerinde kaldığım anneannem ve dedem ise akşamları otel dönüşü onlarla paylaştığım farklı gıda israfı hikâyelerine iyice aşına oluvermişlerdi. Tüm günüm yanlarında bu tip hesaplar yaparak, telefonda aşçılarla bir haftalık israf miktarlarının kayıtlarını tutarak geçirince, ister istemez onlar da bu dokuz otelin masasının nereye varacağını merak etmeye başlamışlardı. Anneannemin mutfaktaki artan pilavı sütlaca dönüştürme veya yumuşayan meyveleri hoşafa çevirme alışkanlığı ile Wyndham Otel'in mutfağında sebze kabuklarının çorbaya çevrilmesi, yumuşayan meyvelerin kahvaltı büfesinde taze meyve sıkacağına bırakılması veya bayat ekmeklerin çorba üstüne kullanmış için kruton haline getirilmesi, aslında benzer uygulamalardı. Bu noktada özellikle ülkemizin sosyokültürel yapısı ve geleneklerinin gıda israfında hassas olduğunu ve ekmek israfına ayrıca duyarlı olduğumuzu düşünmek yanlış olmazdı. Ama tüm bu sezgime rağmen gerçekler ve bazı istatistikler yine tatsızdı. Örneğin 2013 yılında Türkiye'de günde 4,9 milyon somun ekmek israfı gerçekleşiyordu. Bunun üç milyonu fırınlarda, bir buçuk milyona yakını hanelerde ve kalanı ise otel, restoran veya yemek salonlarında israf ediliyordu. 2008, 2012 ve 2013 yıllarında yapılan ekmek odaklı araştırmalara göre edinilen bu bulguların yanı sıra, yıllık ekmek israfımız 2,1 milyar olarak hesaplanmıştı. Kişi başı günlük 16,2 gram ve yıllık 5,9 kilogram ekmek israf ediyorduk (Toprak Mahsülleri Ofisi, 2013: 90).

Bu istatistikler ne yazık ki gerçeklikler ile algılarımız, inançlarımız ile davranış-

larımız arasında fark olduğunu kanıtlıyordu. Otel gezilerimle devam edelim çöpe gidenlerin hikâyesine. Bir otelin şef garsonlarından biriyle araştırmamla ilgili konuştuğumuz bir gün, otelin operasyon saatinde olduğumuz için bir yandan da lobideki servis alanında atıştıran, bir şeyler yiyip içen müşterileri gözlemliyorduk beraber. Bu esnada farklı milletlerden gelen misafirlerin gıda israfında nasıl farklar olduğunu anlattı. Gözlemlediği kadarıyla Avrupalı ya da Amerikalı konuklar genele göre daha dikkatliyidiler, bitirebilecekleri kadar gıda sipariş ediyorlardı. Ankara’da yer alan otellerine gelenlerin iş / kongre amaçlı seyahat edenleri, belirli bir gelir ve eğitim seviyesinin üzerinde olduğundan, zaten israf konusunda dikkatliyidiler. Alacarte (menüden) siparişlerde genelde çok israf olmuyordu, hatta bu kesim misafirler açıkbüfe yemek servisinde dahi büfeden aşırıya kaçmadan yemek seçiyorlardı. Bu konuda en israfa yakın davrananların Arap kökenli müşteriler olduğunu gözlemlemiştii. Dört kişilik bir aile, ne yazık ki masada büfeden aldıklarının yarısını yemeden bırakıyordu ve bu miktar ile yedi sekiz kişinin daha doyabileceğini görüyorlardı. Ben de sohbet ettiğim bu beyefendiye, servis bölümünde geçirdiğim stajlarımı -sıkça Arap misafirleri olan- Abant Palace Oteli’ndeki deneyimlerimi hatırlayarak hak vermiştim. Gerçekten masadan kalktıklarında oluşan manzara hem israf bakımından can sıkıcı hem de otel restoranının hijyeni açısından zorlayıcı oluyordu bizler için. Bu otelde

dinleyip mülakat formlarına not aldıklarım beni de turizmdeki ilk yıllarıma götürmüştü, sizler için aralara zaman tüneline kareler serpiştiriyorum.



Yoğun geçen bir düğün yemeği akşamı,

Solda, sene 2006, yaş 17,

Ankara-Bilkent Otel ve Konferans Merkezi

Düğün davetlilerinin masalarında tam bir gıda israfı tablosu.,.

Gelelim yine çok değerli bilgileri benimle paylaşan Bilkent Otel'in hikâyesine. Bu otelde misafir kaynaklı gıda israfı haricinde personel tutumu, çalışan eğitimi, hijyen ve planlama hatası gibi sebeplerle gıda israfı olmaması için çok titiz çalışıldığına, otelin gıda mühendisiyle tanışmamdan sonra epey ikna olmuşum. Kendisi ilk görüşmemizde bana otelin her köşesini, gezdirerek, atık çöp konteynerlerini, küçük de olsa yeni yeni oluşturmaya başladıkları organik tarım bahçesini gösterdi. Bu tur esnasında, otelin arka bahçesinde bir kulübede restorandan gelen yiyecek artıklarıyla besledikleri dört ayaklı dostlarıyla da tanışmış oldum. Bir otel haricinde tüm otellerin sahip olduğu "Yeşil Yıldız" sertifikası (TUYUP, 2014) gibi daha pek çok çevresel sürdürülebilirliğe dayalı evrak / ödül ve eğitimlerini de belgeleriyle bana mail atmışlardı. Ardından daha detaylı bilgiler alabilmem için mutfaktan birkaç farklı bölüm şefiyle daha görüşmeler yaptım. Gıda israfı ve hijyen konusunda tüm mutfak-servis çalışanlarına 15 günde bir sabahları detaylı eğitimler verdiklerini anlattılar. Çok yoğun çalıştıklarından, bazen mutfakta acele ile ihmalkârlıklar olduğunu gözlemleyen şefler, bu konuda şöyle bir sistem geliştirmişlerdi. Mutfakta ara sıra ani çöp kontrolleri yaparak, gıdaların hazırlık aşamasında çöpe gereksiz yere atılıp atılmadığını, patates, kabak vb. sebzelerin kabukları soyulurken özenli davranılıp davranılmadığını kontrol ediyorlardı. Bu kontrollerde çöplerden bütüne yakın sebze, meyve veya kalın soyulmuş herhangi bir gıda çıkarsa gereken araştırma ile muhatabı personele ceza veriliyordu.

Böyle böyle hemen her akşam çok ilginç bilgileri cebime toplayarak eve dönüyor, akşam yemeğinden sonra da klavye başına geçip sohbetlerin deşifrelerini çıkarıyordum. Beni ve otellerin baş aşçıları en çok zorlayan kısım, onlara verdiğim bir haftalık gözlem süresi ile gıda israf miktarlarını forma kaydetmeleri oldu. Bu konuda gözlemlerinde dürüst olmaları, israf miktarlarında rakamsal değer olarak az indirgeyici varsayımlardan ziyade tarafsızca kayıt yapmaları konusunda özellikle uyardım. Yazacağım makale içeriğinde ve tezin hiçbir aşamasında olumsuz sonuçlara ilişkin bulguları otel kimliği vererek açıklamayacağıma dair kendilerini temin ettim. Bazı otellerden gelen formlarda bahsedilen miktarlar inandırıcı gelmediyse, bunları tekrarlayan ziyaretlerle revize ettim.

Ankara’da Bulunan 9 Beş Yıldızlı Zincir Otelin Farklı Gıda Gruplarındaki Bir Haftalık Gıda İsrâf Miktarları (Veriler 2017 Temmuz-Ağustos aylarında elde edilmiştir)

	Haftalık Ekmek İsrâfı	Haftalık Et Grubu İsrâfı	Haftalık Meyve/Sebze Grubu İsrâfı	Haftalık Pilav Makarna Grubu İsrâfı	Haftalık Hamurışı/Tatlı Grubu İsrâfı	Haftalık Toplam Katı Gıda İsrâfı (KG)	Haftalık Toplam Su/Sıvı Gıda İsrâfı (LT)
OTEL A	19	19	27	7	10	77	178
OTEL B	103	121	61	21	7	261	209
OTEL C	18	7	17	16	14	77	346
OTEL D	19	66	42	28	28	185	292
OTEL E	12	4	5	11	11	60	435
OTEL F	58	66	70	2	55	228	415
OTEL G	17	16	19	9	6	66	92
OTEL H	23	50	61	28	33	217	275
OTEL I	13	18	30	8	15	78	237
HAFTALIK TOPLAM	282 KG	367 KG	332 KG	148 KG	179 KG	1249	2479

Kaynak: Gözde Özdemir Doktora Bitirme Tezi, Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği (İngilizce) Doktora Programı, Ulusal Tez Merkezi No: 505413

Tablodaki sonuçlar eminim sizin de canınızı sıkılmıştır. Konaklamak için kaldığımız otellerde sabah kahvaltısında bir lokmasını bölüp sonra bıraktığımız ekmeklerle, yarısını içtiğimiz süt ve meyvesularıyla, kapaklı şişe suların yarım yamalak artıklarıyla nelere sebep olduğumuzu belki böyle görmeyi beklemiyorduk. Açıkçası ben de otellerin uyguladıkları onca eğitime ve yapıcı geri dönüşüm tekniklerine rağmen bu oranlarla karşılaşmayı beklemediğim. Tahmine paralel giden nokta, anket ve mülakat formlarıma da yansıttığım müşterilerin gıda israfı yapması boyutunda eğitilmesi gerektiği. Çünkü gördüğüm personelden ve baş aşçıdan onlara tanıdığım bir haftalık zaman diliminde çalışanlar kadar müşterileri de gözlemlerini istemişim. Bu tabloda görünenler aslında tüm sebepleriyle ortaya çıkan gıda israfını anlatıyor. Bu değerlendirmeleri yaparken, otelin menü planlamasındaki hataları, porsiyon miktarlarını ayarlarken yapılan yanlışlar, açıkbüfede makine ve teçhizatın yetersiz olmasından kaynaklı bozulan gıdalar, otelin gerekli araç gereçleri yeterli sayıda temin etmemesi veya bakımını yaptırmamasından kaynaklanan israflar, gıda depolarında bozulup doğrudan çöpe gidenler, çalışanların ihmalinden-bilgisizliğinden kaynaklı israflar veya yönetimin yanlış uygulamalarından kaynaklı zaiyatların tamamı göz önüne alınmıştı.

Bu veriler de oluştuktan sonra artık hikâyenin birkaç sayfa önce bahsedilen hesaplamasını kendi ülkemize uyarlayabilecektim. İngiltere Çevre, Gıda ve Kırsal İşler Dairesi, geri dönüştürülen her 10 ton yiyecek atığı için 4,9 ton karbon tasarrufu yapılabildiğini açıklamış ve bu miktarı Londra'dan Edinburgh'a 46 kez sürüşe eşdeğer hesaplamıştı. Ben de bu istatistikleri baz alarak kendi araştırmamla benzer bir sonuca ulaştım. Ziyaret ettiğim Ankara'daki dokuz otelin iki aylık sadece katı gıda israfı geri dönüştürülürse Ankara-İzmir arası 46 kez uçulabiliyordu. Bu ölçümde adil olabilmek için ilk örneklemdaki Edinburg-Londra arasını online mesafe hesaplama sayacıyla ölçerek bulunan 332 milin 46 kez uçulduğunda toplam 15,272 mile denk düşmesini çok yakın bir mesafe olarak karşılaştırmış oldum. Ülkemizdeki benzer mesafe, Ankara-İzmir arası 324 milin 47 kez uçulması, 152,228 mil demektir. Bu kadar kısa bir süre için sadece bu dokuz otelin gıda atığının geri dönüştürülmesi, havayolu adına ciddi bir tasarruf sağlayabiliyordu. Bir de tüm ülke genelinde yazlık tatil bölgelerinden Antalya, Bodrum, İzmir gibi her şey dâhil sistemde açık büfe hizmet verip, çok daha fazla gıda israf eden otellerin geri dönüşüm uygulamalarıyla nelerin kurtarılabilceğini düşünsek. O zaman tablo çok daha farklılaşırdı eminim.

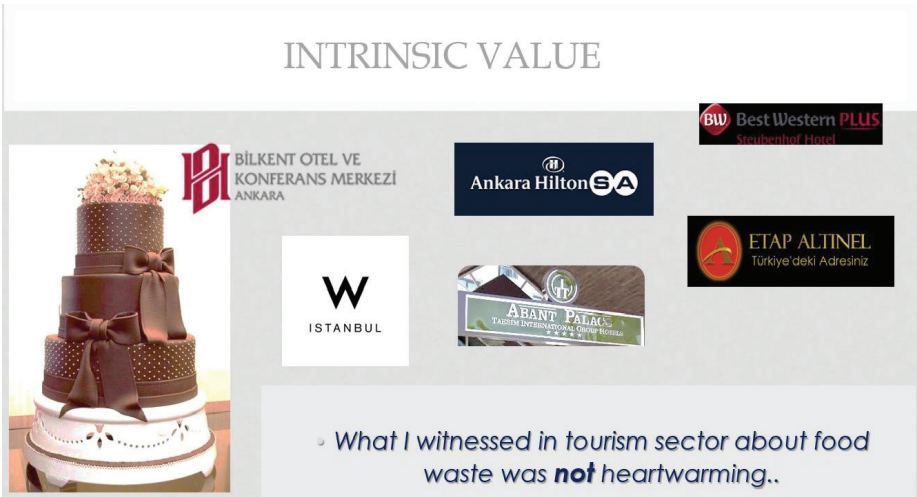
Velhasıl, çalışmayı böylesine istatistiki bilgilerle yoğunlaştırmak istemem, ancak tezimdeki bu bol hesaplamalı, çokça karşılaştırma ve sektörün sesini içeren yorumlar İngilizce dilinde bir makale olarak yayınlanınca, ben dâhil ziyaret ettiğim ve iletişimde olduğum tüm otel çalışanlarının konuya bakışı biraz daha değişti ve ciddileşti. Baş aşçılara ve yönetime söz verdiğim üzere, yayınlanan makalemi kendileriyle mail üzerinden paylaştım. Bu aşamadan sonra, ilk başlarda anketör muamelesi görerek kapıdan döndürdüğüm otellerde dâhil olmak üzere tamamı, tezimin son kalem dokunuşuna dek telefonun ucunda veya doğrudan kendi mesai saatleri içinde otel ziyaretimde bana destek olmaya, ek bilgiler ve otel içi dökümanlar sağlamaya devam ettiler. Sonuçları birlikte görüp tekrar okuyarak tartışabilmek de bizim için zahmetin meyvesini almak oldu.

Gazi Üniversitesi'nin ana kampüsüne yaz geldiğinde Rektörlük Binası önünde beni kayıt günü kalbimden vuran karadut ağaçları yine meyve vermiş, olgunlarını ağaç altındaki güvercinlere dökmeye başlamıştı bile. Elimde bilgisayarım, sunum evraklarım ve minik heyecanıyla Rektörlükten içeri girerken sağdaki dutla anlaşmamı yaptım. Sunumu yapacağım odada hepsi birbirinden değerli jüri üyesi Hocala-

rım, benden önceki arkadaşımın değerlendirmesini tamamlarken, ben de çalışmamın başından sonuna tüm manevi desteğiyle yanımda olan yol arkadaşım Soner Aydınlık'a şans dilemesini söyledim. Heyecanım, doktora tez savunmamın başarısız olma ihtimaline dair değildi, sadece tüm bulgularımı bize verilen 45 dakikalık bir süreye sığdırmak beni zorluyordu. Çevresel sürdürülebilirlik ve gıda israfının boyutları konusunda öylesine doluydum ki herşeyi anlatabilmek istiyordum. Sanki bu beş kişi, otellerde tanık olduğum sorunu dinlediğinde evrende her şey aniden değişiverecekti. Bir anda daha duyarlı hale gelmek için mucizeler olabilecekti. Yine de araştırma boyunca otel ziyaretlerimde tanıştığım, benden, "Bunu da yaz kızım, bak çok önemli" diye söz alan herkesin sesini iletmek için heyecanlanıyordum. Bilinmeyen, aklımıza gelmeyen çok detay ve pek çok pratik çözüm de vardı.

Sıra bana geldiğinde, arkadaşımınla savunma odasına girip ön hazırlığımızı yaptık, jüri üyelerim için hazırladığım çoğu ev yapımı minik sandviçler, kurabiye ve içecekleri servis yapıp bilgisayar kurulumu ve ses sistemini de ayarlayarak sunuma başladık. Gelelim hikâyenin en başlarında staj yaptığım otelde ellerimle büfeyi toplarken atmak zorunda kaldığım çikolatalı pastanın bende yarattığı travmanın dönüşümüne. 2018 yılı Ağustos ayında doktora tez savunmamı yaptığım bu odada jüri üyelerim, sunumun ilk slaytında bu çikolatalı pasta görseli ile karşılaşmışlardı. Ardından gıda israfıyla uğraşmamı, okuyup araştırmamı tetikleyen kendi ellerimle çöpe atmak zorunda kaldığım çikolatalı pastanın hikâyesini de dinlemiş oldular.

INTRINSIC VALUE



• What I witnessed in tourism sector about food waste was **not** heartwarming..

Bu konunun bendeki geçmişini ve öz değerini de açıkladıktan sonra artık odadaki sinerji, her şeyin bir doktora tezi, geçti-kaldı değerlendirmesinden çok öte olduğunu hep beraber hissettiğimizden emin olarak işin detaylarına inebilirdik. Yaklaşık 50 dakikayı devirdiğimde tabii ki içimde büyüyen sözler, Portekiz ve Fransa’da yaptığım ziyaretlere dair karşılaşturmaların tamamı bitmemişti, ama gerekli olan sunum, slaytlar itibariyle tamamlanmıştı. Yapılan değerlendirmede 5’de 5 geçer oy almanın haricinde, çalışmanın özgün değerinde olup, bilime yenilik getirmesi bakımından olumlu değerlendirmesi de beni çok sevindirdi.



Gazi Üniversitesi (eski adıyla) Doktora Programı mezuniyetime dair kareler

Savunma sonunda güzel hatıra kareleri çekildikten sonra jüri üyeleri hava almak üzere odayı boşalttı, ben ve arkadaşım ise belgeleri, bilgisayar ve masada kalanları toplamaya başladık. Hazırladığımız kurupasta ve mini sandviç tabaklarında yarısı ısırlıp kalan yiyecekleri, yarım bardak içilip bırakılan ayran ve meyvesularını masadan toplarken bir an gözgöze geldik. Sadece birkaç dakika önce bu odada, ziyaret ettiğim otellerdeki günlük israf edilen toplam 178 kilogram ile her gün en az 60 kişinin günlük kalori ihtiyacını karşılayabileceğini konuşmuştuk oysaki. Eminim hepsi gün boyu yapılan sunumlardan yorulmuş ve nefes almak istemişti. Ancak yine de kendime şunu hatırlatmam için fırsat oldu; her birimiz işin ciddiyetini ne kadar kavrasak bile, potansiyel birer israfçı idik. Bazen ikna olduğumuz gerçekleri kendi hayatlarımıza uygulamakta yetersiz kalabildiğimiz tabii ki olacaktı.

Rektörlük binasının çıkışında söz verdiğim üzere daldım karadut ağacının altına.

Çocukluğu üç-altı yaş arasında apartmanın girişindeki dut ağacının altında geçen, evde bulamayınca arayanların ilk iş ağacın altına baktığı bir çocuk olarak, bu kez de cüppemi bile çıkarmadan dalıvermişim dut ağacının altına. Aslında doğa nasıl da kendi geri dönüşümünü, israfı aykırı doğallığını sergiliyordu yine. Ben daldaki dutları koparıırken, ayaklarımın dibinde üç güvercin de yere dökülenlerden nasiple- niyordu.



Gazi Üniversitesi Rektörlük Binasının bahçesinde,
doktora tez savunması sonrası karadut ağacını ziyaret

3. BÖLÜM

Çöpe Gidenler Sadece Gıdalar mı?

Genellikle israf dediğimiz zaman aklımıza somut şeyler geliyor; bu gıdanın israfı olabiliyor, kâğıt ve plastiklerin israfı olabiliyor, ambalaj, cam, giyecek, ayakkabı, su israfı, doğal kaynakların ve enerjilerin israfı şeklinde aklımızda belirebiliyor. Belki de israfı konusunda duyarlı hale geldiğimiz hususlar, yetersiz hale geldiği, noksanlığında alarm verdiği için düşündüğümüz başlıklar oluyor. Ulusal ve uluslararası literatürde de israf ettiklerimiz yine somut (madde) cinsinden ele alınmış durumda. Öyleyse yine bize sunulan, ilkin daha verimli, kaliteli veya bol miktarda olduğu halde iyi yönetemediğimiz, savurganlık ettiğimiz için israf olan başka neler olabilir. Çöpe giden “zamanımız”, çöpe giden “sağlığımız” veya çöpe giden “gençliğimiz”, sonuç alamadığımız “çabalarımız” olamaz mı?

İşte bu çöpe gidenlerle ilgili duyarlılığımı deneyimler üzerinden, hayat yolculuğumun içinde anlatırken, daha başka nelerin çöpe gittiğini de kendi farkındalık sürecimde değerlendirdim. İnsanoğlu sanıyorum belli bir yaşa veya hissiyat düzeyine kadar hayatın amacını, varoluşunun sebebini, başka hayatlara dokunmanın önemini, tasarruf etmenin sakinliğini, ağızdan çıkan sözleri verimli sarf etmeyi; sağlığını israf etmeden, vaktini çarçur etmeden daha derin yaşayabilmenin gerekliliğini tam olarak kavrayamıyor. Kimisi için altmışlı yaşlarına varmak bu olgunluğu getirirken, kimisi için yaşadıkları belli deneyimlerle takvim yaşından bağımsız olarak bu süreç başlayabilmiş oluyor. Ben de kendi adıma bu yolculuğun adımlarını atıp, bu sürece merhaba dediğimi söyleyebilirim. En azından günlük hayatın koşturmacası, medyanın ve kitle iletişim araçlarının etkisine kapılıp bu düsturdan birazcık olsun uzaklaştığımı hissetsem, içimde ciddi bir huzursuzluk duymaktan çok memnunum. Başka masalarda çöpe gideceğini düşündüğüm gıda dolu tabaklar için nasıl canım sıkılıyorsa, işini iyi yapmadığı için zamanımı çalan bir banka memuru veya iş yaşamımı etkileyip verimimi azaltacak ufak bir sağlık sorunu da bende aynı hisleri uyandırıyor.

Zamanı yönetmek ve zamanımız varken kafamızda planladıklarımızı, arzularımızı gerçekleştirmek çok önemli. Vakti geri almak da mümkün değil, israf ettiğimiz zaman için sonradan pişman olarak bunu telafi etmek de. Halikarnas Balıkcısı olarak bildiğimiz Cevat Şakir Kabaağaçlı'nın dediği gibi:

“Vakit öldürüyoruz, diyorlardı. Kimin haddine düşmüş vakti öldürmek! Vakit onu yaşatmayı bilmeyenleri öldürür; bitkileri, insanları, imparatorlukları, uygarlıkları, çağları hep yok eder.” (Kabaağaçlı, 2000).

Ülkemizde ve dünyada herkesin elinden düşürmediği “çok akıllı” olduğu için “bizi tembelleştirdiğine” inandığım telefonlar ile internette gereğinden fazla zaman geçirdiğine emindim. Ancak şu an okuduğunuz kitabın ikinci bölümüne başladığımda, ofisimde yazmaya kendimi kaptırıp biraz rötarlı katıldığım bir iletişim temalı söyleşide tam da zaman israfını gözler önüne serecek yeni bilgilerle tanıştım. Florya kampüsümüze misafir olarak gelen konuşmacının verdiği bilgiler, yazdığım satırlara paralel ilginç bir tesadüf oldu. Buna istinaden bir aç parantez yapmak isterim. We are social ve Hootsuit tarafından hazırlanan 2019 sosyal medya istatistikleri çok dikkat çekici bilgiler içeriyor. Ülkemizdeki 82,4 milyon nüfusun internette ortalama olarak günde yedi saat vakit harcadığını görüyoruz. İşin daha çarpıcı kısmı ise bu vakti nerede harcadığımız konusu oluyor.

Günde ortalama 2 saat 46 dk sosyal medyada,

Günde ortalama 3 saat 9 dk televizyon başında,

Günde ortalama 1 saat 15 dk müzik dinleyerek geçirmektediriz (Digilopedi, 2019).

Bu istatistikler bana, günlük hayatta internetin tüm iş kollarında yaygın şekilde kullanıldığı için bu denli fazla vaktimizi alabileceğini düşündürdü. Bu bakımdan bir nevi mecburiyetten kullanıcı olabiliydik. Ancak araştırmanın devamında, sosyal medyaya değin birtakım bulgularla daha tanıştım. 43 milyon kullanıcı ile Facebook en fazla kullanıcısı olan platform idi. Onu takip eden Instagram'ın ise 38 milyon kullanıcısı vardı ve Instagram kullanıcı sayısında geçen yıla göre %2,7'lik bir artış yaşanmıştı. Bu çerçevede düşündüğüm zaman, ne yazık ki bize uzun vadede bir şey katamayacak olan uğraşımızı, büyük bir tehdit olarak çok akıllı telefonlarımızla elimizin altında taşımaya başlamıştık. Gün sonu yastık altına sıkıştırdığımız bu te-

lefonlar, yedi saate varan internet kullanımıyla belki de bizden çok derin sohbetleri, güzel manzaralara karşı soluklanmalarımızı, çocuklarımızla sohbetlerimizi, yemeğin üzerine çıkacağımız akşam yürüyüşlerimizi çalıyordu.

Çöpe gidenlerden “zaman” üzerine karalamalara ve düşünmelere yüksek lisans yaptığım İstanbul Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve İnsan Kaynakları Bölümündeki tezimin içeriğinde devam etmişim. Seçtiğim konu başlıkları sebebiyle, ister istemez zaman kaybı üzerine düşünmek bir süreliğine gündemimde olmuştu. Ankara’da yer alan zincir otel çalışanlarının sigara içme alışkanlıklarının kuruma ve çalışanlara yansımalarını incelemek üzere örneklemimi oluşturan bu otelleri tek tek ziyaret edip yaz boyu çalışanları, yönetim kadrosu ve müşterileriyle görüşmeler yapmışım. Çalışanların sigara içmek üzere verdikleri molalar, mesai saatleri içinde sigara kullanım miktarlarına göre toplamda ciddi bir zaman dilimini oluşturabiliyordu. Çalışanlara sunduğum anket sonuçlarına göre sigara kullandığını tespit ettiğim 156 otel çalışanın, soru formlarında belirtilen çalışma süreleri içinde sigara kaynaklı mola sürelerini inceledim. Buna göre çalışanların yaklaşık % 43’lük kısmı mesai saatleri içinde günlük 20-30 dakika arası sigara molası veriyordu. Ayrıca çalışanların % 30’undan fazlası, 30 dakikanın üzerinde mola verdiğini belirtmişti. Bazı çalışanlar ise mola süreleri için formda ayırdığım ‘Diğer’ seçeneğine kendi el yazılarıyla 1,5, 2 saat gibi yanıtlar vermişlerdi.

Bu otellerin günlük 7,5 saatlik çalışma süresi ve farklı departmanlardaki maaş aralıkları üzerinden ortalama 1.200 TL ücret esas alarak birtakım hesaplamalar yaptım. Verilerin analizinde haftalık 45 saat çalışma ve 52 haftalık sürenin çarpılması ile 2.340 adam/saate ulaşılmışım (Akgeyik, 2014). Yıllık 13,5 gün ve 101,25 saate denk gelen genel tatiller ile hizmet süresinin beş yıla kadar olduğu varsayılarak yıllık 14 gün yıllık izin hak edişi bulunan bir otel çalışanı için 105 saat olarak hesaplanan süreler düşülerek 2134 adam/saat sonucuna varmış oldum. Hesaplamalara ilişkin detayları daha açıklayıcı ifade edecek olursak:

$$\begin{aligned}
 45 \text{ saat} \times 52 \text{ hafta} &= 2.340 \text{ adam/saat} & 1200 \text{ TL} \times 12 \text{ ay} &= 14.400 \text{ yıllık net ücret} \\
 13,5 \text{ gün} \times 7,5 \text{ saat} &= 101,25 \text{ saat/yıl} & 14.400 \div 2.134 &= 6,75 \text{ TL/sa} \times 7,5 = 50,6 \text{ TL/gün} \\
 14 \text{ gün} \times 7,5 \text{ saat} &= 105 \text{ saat/yıl} & 6,75 \div 4 &= 1,69 \text{ TL/15 dk. } 1,69/3 = 0,56 \text{ TL/5dk.} \\
 \text{Yıllık } 2.340 \text{ adam/saat} &- (101,25 \text{ saat genel tatil} + 105 \text{ saat yıllık izin}) & &= 2.134 \text{ adam/saat}
 \end{aligned}$$

Ortalama 1.200 TL ücret aldığı bilinen bir zincir otel personeli, 15 dk. sigara molası verdiğinde bunun işletmeye yansması 1,68 TL olacaktı. Hesaplamalardaki sonuçlarımı en düşük/en yüksek ve ortalama çalışan ücretleri skalasında 5 dakikadan 1 güne kadar değişen maliyet karşılıklarıyla TL bazında kaybını bir tabloda toplarsak işin boyutu daha kolay görülebiliyordu. (Aylık 1000 TL – 1200 TL ve 1.550 TL maaş için yıllık 12,000 TL, 14,400 TL ve 18,600 TL olarak üç farklı hesaplama).

Tablo 1: Zamanın Maliyeti / TL

Yıllık Ücret TL	5 Dakika	15 Dakika	1 Saat	1 Gün
12,000	TL 0,46	TL 1,40	TL 5,72	TL 42,9
14,400	TL 0,56	TL 1,69	TL 6,75	TL 50,6
18,600	TL 0,73	TL 2,18	TL 8,72	TL 65,3

Kaynak: John Adair, Talbot Adair, Zaman Yönetimi, Ankara, Öteki Dizgi, 1994, s.116'dan esinlenilerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Gezip veri topladığım otellerdeki ortalama çalışan sayısını 150, sigara kullanan personel sayısını % 48 ve sigara kaynaklı mola süresini ortalama 25 dakika düşünürsek, yıllık bazda personelin işletmeye ciddi bir maliyet kaybına sebep olduğu ortaya çıkıyordu.

Örneğin personelin yıllık ücretini 14,400 seçersek ve 25 dakikaya karşılık gelen 2,8 TL maliyetiyle alırsak;

$$\text{Ortalama çalışan sayısı: } 150 \quad \text{Sigara içen çalışan sayısı: } 150 \times (\%48) = 72$$

$$25 \text{ dk maliyeti: } 0,56 \text{ (5 dk maliyeti) } \times 5 = 2,8 \text{ TL} \quad 72 \times 2,8 \text{ TL} = 201,6 \text{ TL maliyet/gün}$$

Bu verilere göre ortalama 150 kişinin çalıştığı bir otelde, sigara içicisi olduğu tahmin edilen 72 kişinin günlük ortalama 25 dakikasını sigara molasında geçirdiğini varsayarak, personele, otel tarafından iş başında geçirmesi düşünülerek ödenen ücretin 202 TL gibi çok ciddi bir kısmı, işletme için günlük kayıp bir tutar ya da ekstra masraf haline dönüşüyordu. Yani yine deyimi yerindeyse bu tutar çöpe gidiyordu.

Burada, çalışanların işletmeye karşı bir suistimalinden ve fazla dinlenme molarıyla mesai arkadaşlarının hakkını yemiş oldukları sözkonusuydu. Sigara kullanımı sebebiyle verilen molaların maddi yönü haricinde, yangın ve kazaların kaynağı

olarak düşünüldüğünde yine ayrı bir risk göze çarpar. Ufak ihmallerle, dikkatsizlik sonucu meydana gelen büyük yangınlarda sigara kullanımına bağlı ihmallerin olduğunu biliriz. Nitekim iş kazaları ve meslek hastalıklarında sigaranın payı büyüktür. Turizm sektöründe özellikle psiko-sosyal ve ergonomik kaza riskleri göze çarpmaktadır. Akpınar'a göre (2013: 81), "Kontrolsüz yanma süreci" olarak tanımlanan yangınların üç temel etmeni ise "yanıcı madde, yakıcı madde ve tutuşturucu kaynak"tır.

Olası kazaların maddi ve manevi büyük yıkımlarla sonuçlanacağı gerçeği düşünülürse, bizlere basit gibi gelen bu konuda tedbirli olunması son derece önemlidir. Aksi takdirde yangınlar sonucu çöpe giden ekipmandan, bilgilerden, emeklerden, ormanlardan ve dahası çöpe giden hayatlardan bahsetmemiz kaçınılmaz olur.

Bizlerin tüm bu karmaşık hesaplamalara vakıf olmamız, işgücü ve molaların parasal karşılığını hesaplayabilir hale gelmemiz gerekmez. Ancak bu somut hesaplar, bizzat süreci yönetip notlar alıp çeşitli hesaplamalar yaparak, verileri Spss'e işleyip sonuçları karşılaştırdığımda elde ettiğim bu araştırmanın sadece bir örnek olduğunu anladım. Şunu rahatlıkla söyleyebilirim ki, bu otellerin içinde olduğu turizm endüstrisi gibi daha pek çok iş kolunda benzer ihmaller sebebiyle çöpe giden "zaman", "verimlilik" bizleri işçi veya işveren olarak hem maddi hem manevi açıdan geriye çekiyor. İnternette geçirdiğimiz gereksiz vakitler, sigara molalarında geçirdiğimiz verimsiz zamanlar ne yazık ki telafi edilemiyor.

Yine telafisi mümkün olmayan sağlığımız ve insan ömrüne bir bakalım. Çöpe giden "sağlığımız" ve çöpe giden "hayatlar" niçin bizim konumuz? Cevabı çok pratik, bizler sadece tüketip bitirdiğimiz bir bisküvi paketini veya raf ömrü dolan bayat bir yoğurdu çöpe atmıyoruz. Şu ya da bu sebeplerle bazen kendi yaşamlarımızı, sağlığımızı, psikolojimizi de çöpe atıyoruz. Yani ya çabuk tüketiyoruz, ya da bozulmasına sebep oluyoruz. Burada mecazen anlatmaya çalıştığımız bu gerçekliğin iç yüzünü biraz açıklamaya çalışayım.

Bazen Türkiye Sigarayla Savaş Derneği üyeliğimden ötürü konuları anlatırken sigaraya torpil geçtiğim düşünülmüş olabilir. Yalnızca zihnimizin yoğunlaştığı konuları daha bilir hale geldiğimiz, daha çok düşündüğümüz için bu durum dilimize ve kalemimize de yansıyor. Şimdi topu biraz daha uzaklara atalım ve çöpe giden sağlığımız ve hayatlar kapsamında konuyu madde bağımlılığına getirelim. İnsanın

var olan -çok değerli- yüksek meblağlara satın aldığı hiçbir eşyayı, arabayı, evi çöpe atacağını ya da hurdaya çıkaracağını zannetmem. Bizim için değerli olup da göz göre göre kaybettiğimiz, hiç uğruna vazgeçtiğimiz şeylerin bendeki sorgulaması daha büyük oluyor.

Pek çok gencimiz ne yazık ki ergenlik çağında arkadaş ortamının kurbanı olarak veya ilgisiz ebeveynlerin bu gençlerle iletişimlerinin bir eksiği sonucunda madde bağımlısı olabiliyor. Ülkemizde madde bağımlılığı en az sigara kullanımı kadar ciddi bir risk faktörü. Çünkü madde bağımlılığının yıkıcı etkisi, tıpkı bir domino taşı gibi birbirini tetikleyerek hız kazanan; bireyin kendini çaresiz hissetmesi, hayattan soyutlanması, çevresindeki insanlardan yardım almayı reddetmesi, ailesi ile arasının açılması, sağlığının bozulması, yaşamı anlamlı kılacak bir değer bulamaması ve hayatından vazgeçmeye kadar gidebilen bir süreçtir.

2015 yılında Bolu’da çeşitli liselerde yaptığım Madde Bağımlılığı konulu seminerlerin bir ayağında öğrencilerin kendilerini daha rahat hissedecekleri, kolayca duygu ve düşüncelerini açabilecekleri bir atmosfer sağlamak istemiştim. Bu gayeyle afiş tasarımı ve duyuruların tamamında seminer / sunum / konferans gibi ibarelerden kaçınarak bunun bir “Beş Çay Sohbeti” olacağını, okul idaresinin desteğiyle öğrencilere duyurduk. Kendi evimin mutfağında bireysel imkânlarımla hazırladığım kek ve kurabiyeleri okula taşırken, okul yönetimi de bize kantinden çeşitli yiyecekler ve çay kahve desteği sağladı. Sohbetin yapılacağı salona girdiklerinde öğrenciler sevimli bir çay saati manzarası ve açıkbüfeyle karşılaştılar. Arkafonda enstümantel / klasik müzik ağırlıklı fon kullanmıştım. Elime spatulamı alıp bir yandan onlara yiyecek servisine başladım, diğer taraftan zararlı olsa da sevdiğimiz gıdalara nasıl karşı koyamadığımız hakkında sohbet etmeye başladık. Başından sonuna dek mikrofon kullanmadan devam ettiğim sunumda, üslubum gereği öğrenciler benimle aralarında konuşmacı-dinleyici mesafesi de görmemişlerdi. Çikolata, börek, pizza gibi çok sevdiğim gıdaları yerken keyif alsam da artık tüketemeğimi, reaktif hipoglisemi hastası olarak mecburen sağlığımı korumak üzere diyet yaptığımı anlattım onlara. Buradan yumuşak bir geçişle tütün, nargile ve uyuşturucu maddelerin de anlık zevkler verse de ne denli zararlı olduğunu, yıkıcı sonuçlarını konuştuk. Liseli öğrenciler çekinmeden yorumlar yapıyor, kendi fikirlerini paylaşıyor ve çevrelerinden örnekler veriyordu. Duyduklarım çok çarpıcı ve üzücü-tehlikeli de olsa, yüz ifademe bunu

yansıtmadan uyuşturucu bağımlılığı konusunda öğrencilerin bahsettiklerini detaylandırmaya çalışıyordum. Sohbeta katılan öğretmenlerin sayısı çok azdı, onlardan çekinmemeleri için kapalı usulde birkaç soruya yanıt vermeleri için onlara kâğıt dağıttık, sohbetten sonra okumam için kâğıtları katlayarak teslim ettiler.



Boluda madde bağımlılığı konusunda yaptığımız bir çalışmanın afişi

Eve döndüğümde merakla okuduğum anket sonuçları, gün boyu sohbeta yaşadığım şaşkınlığımı artırmış oldu. Kantinden aldıkları hamburger fiyatına okul etrafında bonzai bulabildiklerini yazmıştı kimisi, bazıları sınıfında madde kullananların olduğundan söz ediyordu. İşi bu çarpıcı boyutunu öğrenmek, önlem açısından bizim için faydalı olmuştu. Okul idaresi, rehber öğretmenler ve aileler uyarılarak bu tarz durumlarda erken müdahalenin çok hayat kurtaracağını bir kez daha bu örnekle hatırlatmak isterim.

Birleşmiş Milletler Uyuşturucu ve Suç Ofisinin verilerine göre dünya genelinde her yıl 200 bin kişi aşırı doz uyuşturucu kaynaklı hastalıklardan hayatını kaybet-

mektedir. Ülkemize baktığımızda ise İçişleri Bakanlığı, Emniyet Genel Müdürlüğü, Narkotik Suçlarla Mücadele Daire Başkanlığı'nın 2018 Türkiye Uyuşturucu Raporu, uyuşturucu olaylarında % 48,87 artış olduğunu göstermektedir (Yeşilay, 2019: 20). Bu sonuçlar maalesef bizlere çöpe giden genç nefesleri, onların hayallerini, çöpe giden aile bağlarını hatırlatmak durumunda kalıyor. Bir insanın kendi bedenini-sağlığını böyle gelişigüzel çöpe atmasının önüne geçmek adına Belediyeler tarafından kurulan madde bağımlılığına karşı Danışma, Takip ve Rehabilitasyon Merkezleri vardır. Bu satırları yazarken bana da ilham olan, tiyatro kulübünden eski bir dostum Beylikdüzü Belediyesi'ndeki merkezde beni ağırladı ve konuya biraz daha içerden bir göz olarak bakmama yardımcı oldu. Bağımlılara ve ailelere çözüm yolu sunan bu merkezde klinik psikologlar ve iyileşme koordinatörleri görev yapıyordu. Telefonla 7/24 ulaşılabilen kurumda terapi odası ve bağımlıların yapboz oynayıp, resim yapabileceği bir aktivite alanı da vardı. Madde bağımlılarının yeniden hayata tutunup, kendilerine yeni ve temiz bir sayfa açtıkları örnekleri dinlemek beni de umutlandırdı.

Sigara odağımızdan sonra madde bağımlılığına değindik, bir de nargileyi hatırlamak gerekir ki, masum görüntüsünün ardında büyük riskler barındırdığını ve henüz pek çok insan tarafından zararının farkına varılmadığını düşünüyorum. İstanbul'da çeşitli mekanlarda otantik döşenmiş bir konsept ile menüye nargile eklediklerini görüyorum. Vanilyalı, çikolatalı, elmalı, karışık gibi çeşitlerine şimdilerde bir de buzlu nargile eklenmiş. Bu mekânlara girdiğinizde etraftaki koku, elinde maşalarla közleri alevlendiren personel ve ortamın atmosferi kız-erkek fark etmeksizin çoğu gencimizi cezbediyor. Benim nargile gerçeğine yorumum, tütün endüstrisinin sigara paketi alımı yaparak kandıramadığı bir kesimi bu şekilde bağımlı hale getirme çabası şeklinde. Elektronik sigaralarda da karşımıza çıkan bu aromatik, ama sağlığı tehdit eden riski fark etmek maalesef daha zor. Toplumda bu tarz kafelere, nargile adabına, kahvehanelerde oynanan okey, iskambil oyunları gibi eğlencelerin yanına katılarak ısmarlanan bu ölüm davetiyelerine maalesef olumlu bakıyoruz. İşin aslını biraz anlamak için Prof. Dr. Cevdet Erdöl'ün yorumlarına yer vereceğim:

“Nargile içen gençlerin % 90'ı aromalı çeşitleri tercih ediyor. Nargile içilen kafelerin müdavimlerinin yarısının üniversite öğrencisi olması dikkat çekici. Sigara içenlerin % 62.2'si bile nargilenin sigaraya oranla daha az zararlı olduğuna inanıyor. Bu inanış gerçeği yansıtmıyor ve tam tersine bir nargilenin 2.5 paket sigara zehrine eşit

olduğunun bilinmesi gerekiyor. Nargile şişesine konan sıvının dumanın soğutulması ve nemlendirilmesi gibi iki önemli rolü bulunuyor. Nemlenen ve soğuyan dumanın daha rahat şekilde akciğerlerin daha derinlerine çekilmesi vereceği zararı artırıyor. Bunların dışında nargile sigaraya göre en az 10 kat daha fazla zaman harcatıyor. İçiminde ortalama 60-90 dakikaya ihtiyaç vardır. Muhtevasına ilave edilebilen (uyuşturucu dahil) pek çok katkı maddesi bakımından daha tehlikeli, hastalık bulaştırma riski ve zaman israfı açısından ise son derece ürkütücüdür.” (Takvim, 2018).

Bu uyuşturucu maddeler, sigara, elektronik sigara veya nargile gibi ürünlerin kullanımı sadece çöpe giden sağlığımız ve yukarıda bahsedildiği gibi çöpe giden zamanımız değil, aynı zamanda yüklü bir maddi kayıp anlamı da taşıyor. Bu satırları yazmaya devam ettiğim 6 Nisan 2019 tarihinde pek çok gazetede ve ana haber bültenlerinde de duyurulduğu üzere sigara fiyatlarına tekrar zam geldi. 6 Nisan Cumartesi gününden itibaren Philip Morris grubu sigara markalarının fiyatları hayli yükseldi. En yüksek sigara fiyatı 15.50 Türk Lirasına ulaştı (Sabah Gazetesi, 2019). İster istemez bu fiyatlara alınan sigara yatırımıyla insan neler yapar diye düşünmeye başlıyoruz. Bilhassa sigara kullanmayanlar olarak, bu maliyeti nasıl sırtladıklarını anlamakta zorlanıyoruz. Sigara bırakmak konusunda yardımımı isteyen bazı danışmanlardan dinlediğim farklı hikâyelerin hemen hepsinde, sigarayı bırakmaları için bir sebep olarak bunun parasal yükünden bahsettiklerini hatırlıyorum. Bu günlerde Sağlık Bakanlığı'nın sigarayı bırakma hattı olan ALO 171, aynı zamanda internet sitesinde bir hesaplama motoru geliştirmiş durumda. Bu web sitesine içiciler günde ne kadar sigara içtiklerini ve ne kadar süredir sigara kullandıklarını rakamsal değer olarak girdiklerinde, hesaplama motoru ortalama sigara fiyatını 9 TL olarak baz alarak size toplam maliyetini hesaplıyor.

Yılda kaç gün “sigara parası” için çalıştığınızı biliyor musunuz? Paradurumu (2019) tarafından yapılan yorumlara bir göz atalım. Sigara paketini ortalama 10 lira kabul edelim ve günde bir paketten fazla içenleri saymadan, iyimser bir hesaplama günde bir paket üzerinden hesaplayalım. Ayda 30 paket, yılda 365 paket. Yıl boyunca dumana harcadığınız para 3.650 TL eder. Bu da ortalama 1.500-2.000 TL maaşı olan birinin neredeyse iki aylık maaşını havaya savurduğu anlamına geliyor. 20 yaşındaki bir genç, günde bir paket içmek yerine bu parayı (aylık 300 TL) Bireysel Emeklilik Sistemi'ne yatırırsa 56 yaşına geldiği zaman bugünkü tabloyla (devlet katkısı dâhil)

459 bin lira civarında parası birikmiş oluyor. Aileden sadece bir kişinin sigarayı bırakmasıyla günde 9-10 TL tasarruf ederek, ailece yaz tatili yapabilir, evin yıllık elektrik, su ve doğalgaz faturalarını ödeyebiliriz.

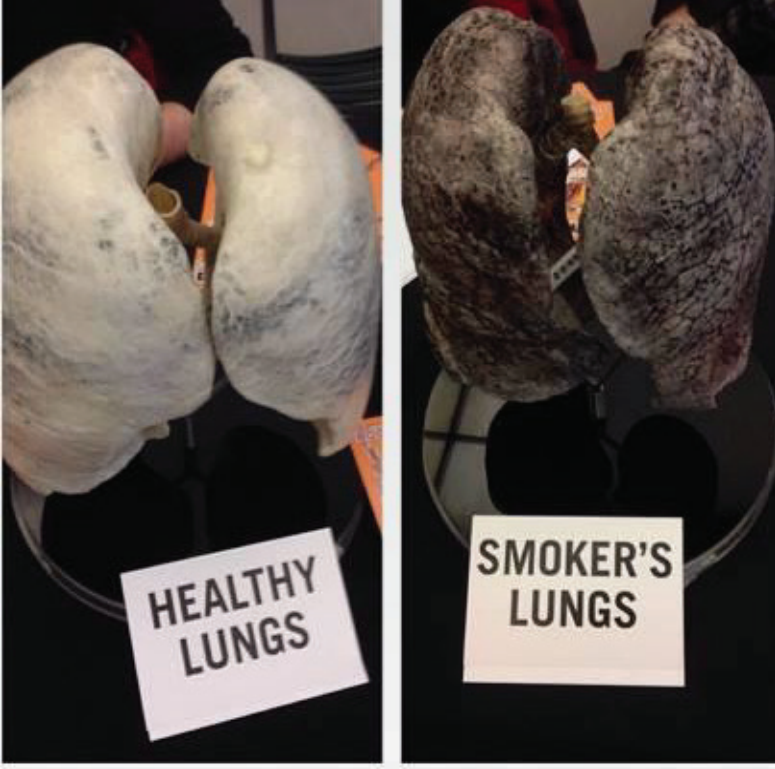
Bu hesaplamalardan da gördüğümüz gibi sigaraya ayırdığımız “Çöpe Giden Paramız” ile pek çok yarım kalan planımızı gerçekleştirebilir, hayallerimizi somutlaştırabiliriz. Bu gerçekliklerin tamamı birleştiğinde hâlâ sigarayı bırakmak konusunda hiçbir girişimi olmayan insanları anlamakta güçlük çekiyorum. Tabii, madalyonun diğer ucunda bu grup da, benzer şekilde benim sigarayla mücadelem boyunca hiç sigara tüketmeden onlara konuyla ilgili bilgi vermeme anlamakta zorlanabiliyorlar. Derneğimizle bağlantılı olarak veya bireysel olarak bana ulaşan pek çok ilkokul, lise, üniversite veya şirketlere sigaranın zararları konusunda eğitimlere gidiyoruz. Bu eğitimlerden birinde, konuşmanın sonlarına doğru dinleyicilere sorusu olan var mı diye sorduğumda ilginç bir soruyla karşılaşmıştım. Konferans salonunda oturan lise çağındaki öğrencilerden birisi, benim şimdiye kadar hiç sigara kullanıp kullanmadığımı soruyordu. Verdiğim “HAYIR” cevabı bu öğrenciyi tatmin etmedi, çünkü hayat boyu hiç sigara kullanmamış biri olarak onları anlayamayacağımı ve empati kurmadan da onlara bu konuda bilgi vermemin doğru olmadığını düşünüyordu.

Her ne kadar bu sunumda yapılan bu yoruma tamamen katılmıyor olsam da, kendi reaksiyonumu da deneyimlemek adına ve bu tek seferlik tecrübenin beni bağımlılığa götürmeyeceğini bildiğim için sunum sonrasında bir dal sigara yakarak sadece yarısına kadar içmeyi denedim. Hâlâ o anki hislerimi net şekilde hatırlayabiliyorum. Ciddi bir dumana boğulma, hoş olamayan tadın dilimin ve boğazımın üzerine yapışmasını gün boyu hissetme, yediğim diğer tüm lezzetli şeyleri sanki bozmuşum gibi bir suçluluk duygusu ve yeniden bol oksijen alma adına temiz havada kalma çabası...

Gelelim sigara kullanmayan, ancak konusunda uzmanlaşmış bilim insanlarının, araştırmacıların veya yazarların nasıl bu konuda bilgili kabul edilebileceğine. Ne yazık ki konuyla ilgili yaptığımız doğru tespitler, sigara bağımlısı olup bırakmakta zorlanan içicilerin hoşlarına gitmediği takdirde, bizleri ahkâm kesmek ile suçlayabiliyorlar. İşin aslı, bizler konuyla ilgilendiğimiz için yıllara yayılan bir merak ve ilgi ile ciddi bir birikim yapmış oluyoruz. Örneğin bu sekizinci yıla yaklaşan dernek üyeliğim boyunca konuyla ilgili birçok zirveye katılmış, araştırmalar kapsamında

yerli-yabancı literatürleri taramış, bir yüksek lisans tezi yazmış, danışan çok sayıda içicinin kendi anlatımlarına ve bırakma süreçlerine yakından şahitlik etmiş biri olarak, sigaranın gerçek yüzünü anlamak için o dumanı ciğerlerime çekme rutinine ihtiyacım olduğunu hiç sanmıyorum. Sürekli istatistiki bilgilerimi güncellemem, çıkan haberleri, tıptaki gelişmeleri takip etmem fazlasıyla yeterlidir kanısındayım.

Bu konudaki gerçeklik algıma bir dönüm noktasıyla baktığım farkındalığım ise 2010 yılına dayanıyor. Alman Dr. Gunther von Hagens (1945-) tarafından hazırlanan “Body Worlds Orijinal Vücut Dünyası Sergisi” (2010), dünyadaki pek çok ülkeden sonra 2010 yılında Haziran-Aralık arası ilk defa Türkiye’de de sunulmuştu. Üniversitede öğrenci olduğum o yıl ben de İstanbul Karaköy’deki Antrepo 3’de yer alan sergiyi ziyaret etmiştim. 2. Dünya Savaşı’nın sonrasındaki zor dönemlerde Almanya da yetişmiş ve anatomiye ilgi duymuş bir bilim adamı olan Gunther von Hagens, 1977 yılında keşfettiği “plastinasyon” isimli özel bir yöntem ile ölü bir insan bedeninin çürümesini engellemek konusunda çalışmalar yapıyor. Kendi gibi doktor olan eşinin fikriyle ölü bedenleri 1995 yılından itibaren dünyanın çeşitli yerlerinde sergilemeye başlıyorlar. Ziyaretçiler bu sergide, insanların kaslarını, damarlarını ve diğer organlarını bozulmamış haliyle görebiliyor. Beden bağıışı yapan insanlar tarafından sergide gösterime sunulan organlar tamamen gerçektir. Bedenlerinin ölümünden sonra kullanılması için izin veren insanlar içinden sigara kullanan bir donörün ciğeri ile normal ciğer arasındaki farkı ilk kez burada ışıklandırılmış camlı bir haznenin içinde görmüştüm. Sigara içen ciğerle, beyin detayları, sirozlu karaciğer ile normal karaciğer arasındaki fark beni çok etkilemişti. Sergiyi bitirdikten sonra bir de anı defterinde yazılanlara göz atmıştım. Sigara içicilerinin derilerinin altında gizledikleri akciğerlerinin rengiyle tanışmalarının ne denli ağır olduğunu orada keşfetmiştim. Bu sergideki gerçek akciğer görsellerini daha sonraki yıllarda sigara konulu sunumlarıma ekledim. Konuşmacı olarak katıldığım her sunumda ise, bu görselin photo-shop gibi bir uygulamayla yapılmayarak, doğrudan bir beden bağıışçısına ait gerçek bir resim olduğunu açıklamayı da ihmal etmedim.



Body Worlds Orijinal Vücut Dünyası Sergisi (2010): Sigara içmeyen (solda) ve sigara içen (sağda) bireylerin akciğerleri

Gelgelelim içiciler bizlerin onları anlamak konusundaki yetersizliğimizi sorgularken, acaba kendileri de sigara kullanmayanlarla empati kurabiliyorlar mı? Pasif içicileri dumanlarıyla zehirlediklerinin farkındalar mı? Bu hafta sonu İstanbul dışına bir otobüs yolcuğu sırasında aracın içinde nefes almakta zorlandığımı hissedince, yanımda oturan yol arkadaşşıma bir yerden sigara dumanı geldiğini ve boğazıma-bur-numa yapıştığını söyledim. Aracın içine göz gezdirip kimsenin sigara içmediğini ve zaten bu yüzyılda bunun zor olduğunu ima etti. Sonra ikram servisi yapan muavine aldığım kokudan emin şekilde kokunun kaynağını sorunca, beklenen itiraf gecikmedi. Yedek şoför aracın alt kısmında sigara içmişti. Gerisini düşünün. Uzun yolda dahi insanların hava alma imkânının olmadığını, klimaların yetersiz kalacağını düşünmeyen bu içiciler, üstelik firma çalışanları kendi ihtiyaçlarını diğer yolcuların konfor ve sağlığından üstün tutarak, keyfi şekilde nikotin tatminlerini sağlayadursunlar, bizler

tüm yol boyu keyfimiz kaçmış, nefes alamaz halde seyahat etmek durumunda kalıyoruz.

Şimdi az önce bana yöneltilen soruyu yinelemek isterim. Sigara içen bireyler, içmeyen bireylerin sağlığını da çöpe attığının farkında mı? Kafelerde veya restoranların çeşitli bölümlerinde cam açılırsa kışın üşüyen, camlar kapanırsa boğulan bizlerle empati kurmak konusunda ne kadar başarılılar?

Bu bölümü ucunu sizlerin yorumuna bıraktığım bu soruyla kapatırken, umudumuz nasıl çöpten çıkacak biraz buna değinmek istiyorum. İşin aslı geri dönüşüm çöplerinden, ayrıştırma yöntemlerinden, teknolojiden faydalanarak nasıl çöpe attıklarımızdan yeni umutlar yaratabiliriz, bu sayede ne kadar bir tasarruf sağlayabiliriz; biraz bunlara değinmek istiyorum.

4.BÖLÜM

Umudumuz Çöpten Çıkacak

Şimdiye kadar hep çöpe gidenlerin hikâyesini yazdık. Peki, bu çöpe gidenler aynı zamanda bize umut olamaz mı? Nedir umut? Burada umut, çöpe attığımız ne varsa, onu geri dönüştürüp yeniden kullanıma sunmak veya başka şekillerde çöpe gidenlerden fayda sağlamaktır. Diğer bir açıdan da umut, çöpten çıkması muhtemel, yanlışlıkla çöpe atılmış, hâlâ işlevsel ya da değerli şeylerin keşfi olabilir. Bu son bölümde, israf ettiğimiz için bize maliyet, manevi kayıp ve kıt kaynakların yok olması şeklinde olumsuz yansıyan tüm durumlara karşı, yine “çöpe umut bağlamak” konusunu bu iki kapsamda ele almak istiyorum.

Öncelikle çöpe atmasak ve değerlendiresek, bazı atıklar nasıl değerlendirilebilir ve somut getirileri nasıl olabiliyor? Avrupa Komisyonu Atık Çerçeve Direktifi (2008/98 / EC sayılı Direktif), atıkların belli bir hiyerarşiye göre yeniden değerlendirilmesini öngörüyor. “Re-use“, yani “yeniden kullanım”. Ürünlerin veya bileşenlerin, tasarlandıkları aynı amaç için tekrar kullanıldıkları herhangi bir işlem anlamına gelen, bileşenlerin ve ürünlerin yeniden kullanımı olarak tarif edilmiş durumda. “Geri dönüşüm” ise aynı malzemeden yeni bir ürünün üretimi demek oluyor (AB, 2013: 14). Bu Komisyonun hiyerarşik düzlemde anlatmaya çalıştığı gibi, atık ne gruptan olursa olsun, ilk yapılması gereken, onun atık haline gelmesini önlemek olmalı. İkinci etapta yeniden kullanımı denemeli. Sonrasında ise eğer işlevi değişerek kullanılabiliriyorsa geri dönüşüm yöntemlerine başvurulmalıdır. Bu konudaki çarpıcı istatistiklere bakarsak, sadece Avrupa Birliği’nde, yılda toplam 90 milyon ton veya kişi başı 180 kilogram gıda israf ediliyor ve bu atılan gıda miktarının büyük çoğunluğunun da hâlâ insan tüketimine uygun olduğu biliniyor.

Şimdi çöpe attıklarımızın aslında bir umut kaynağı olduğu, değerlendirilebileceği ko-

nusunda hemfikir miyiz? Hâlâ tereddüt ediliyor, bölüm başlığını anlamlandırmakta zorlanılıyorsa, bir de Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün raporuna bakalım. Dünyada üretilen gıdaların üçte biri çöplere gidiyor ve dünya enerji tüketiminin % 10'undan fazlasına eşit olan bu miktar, 750 milyar dolarlık ekonomik yük oluşturuyor (FAO, 2013).

Çöpe atıklarımızın bir kısmını çöpe atmamış olsak nasıl bir kazanç sağlarız? Araştırmam gereği daha ziyade kendi branşımda örnekleri incelediğim için yine bir otelden örnek vermek istiyorum. İskandinav ülkelerinin en büyük otel zincirlerinden biri olan Nordic Choice bünyesinde 170 otel vardır. Her yıl toplam 7 milyon müşteri bu otellerde ağırlanmaktadır. Otelin kurumsal sosyal sorumluluk yöneticisi Cathrine Dehli, otelde her bir kilogram atık yiyecek için yaklaşık 8 dolarlık bir ekstra maliyet çıktığını keşfetmiştir. Basit bir önlem olarak, porsiyonlar aynı tutulmuş ve otel müşterilerine verilen tabakların boyutları küçültülmüştür. Sadece bunu yaparak, yiyecek atıklarında % 20 azalma olmuştur. Bu, yıllık 600 ton yiyecek, 4,7 milyon dolar para ve 1.160 ton karbon tasarrufu anlamına geliyor. Dehli, bu önlemlerle AB'de % 20'lik karbon emisyonununun (2,5 milyon ton gıda veya bir milyon araç emisyonuna eşdeğer) tasarruf sağlayabileceğini savunuyor (Talu, 2014). Gördüğümüz gibi, aslında umudumuz, kazancımız ve ileriye dönük tüm yatırımlarımız, yine algımızı çöplere yoğunlaştırmaktan geçiyor. İsraf etmeyip, çöplere dönmeliyiz yüzümüzü. Araştırmalıyız neleri attığımızı, daha az atmanın mümkün olabilmesi için sistemler geliştirmeli, teknolojiye yararlanmalıyız. Geri dönüşüm biraz da iş yüküdür. Biraz olsun zahmet edip karşılığında büyük bir hizmet yaptığımızı hissetmeliyiz.

Evimin mutfağına satın almak için geri dönüşüm kovaları araştırdım. İnternet sitelerinde daha ziyade büyük çaplarda endüstriyel düzeyde üretilen örnekleri vardı. Fiyatları da epey yüksek olduğu için süreci fazla uzatmadan kendi imkânlarımla bir şey yaratıp, bir an önce plastikleri, metalleri ve cam şişeleri daha düzenli ayrıştırmak, aynı çöpe atmaya son vermek istedim. Ofisimizde zaten uzun zamandır elimiz buna alışmıştı. Üniversitemizin baskı odasında hazırladığım final sorularını çoğalttığım bir gün, baskı görevlimizin boş A4 kâğıt kolilerini çıkardığını görünce hemen bunları kaptım. Minik birkaç revizeden sonra boyutu pratik, taşınması kolay, eskirse yenilenmesi zor olmayan maliyetsiz ve şirin geri dönüşüm kutularına evrilmiş olduk. Artık mutfamda haftaboyu birikmelerini bekliyor, hafta sonları poşetleri oturdu-

ğum muhitteki en yakın Migros marketin dönüşüm kolilerine taşıyorum. Bu iş yükü beni yormak yerine, benden sonra yaşamaya devam edecek nesillere, hayvan ve bitki türlerine ve böylece tüm evrene birkaç tutam katkı sağlama sorumluluğumu yerine getirerek soluk aldığımı hatırlatıyor. Herkese tavsiye ederim.



Evimin mutfağında kullandığım basit ayrıştırma yöntemi

Ülkemizde de artık tüm dünyada olduğu gibi atıklarımıza ve çöplere dikkatler çekilmeye başlandı. Önceki satırlarda bahsettiğim pratik cam-kâğıt-metal ayrıştırma kutularına ek çok farklı ve kapsamlı projeler gündeme gelmeye devam ediyor. Sabah gazetesinde “Çöpten servet çıkacak” manşetiyle de yer alan “Sıfır Atık” projesiyle, evde tüketilen atıkların % 52’sinin geri kazanımını sağlayacak ev tipi kompost makineleri geliştirilmiş durumda. Buna göre meyve ve sebze atıkları, çay atığı, hayvan gübrelere, buğday samanı, arpa samanı, çavdar samanı, ziraat atıkları, çimen, dökülmüş ağaç yaprakları vs. çok sayıda atık, cihazın öğütme bölümünün olduğu bir gövde ve pedal sistemi ile dönüştürülecek. Makinenin içine bırakılan atık, pedal çevirerek öğütülecek. beş dakikadan az bir sürede atıklar gübre olarak çıkabildiği için kimyasal gübre kullanımının da azaltması bekleniyor. Bu ev tipi üretim ile yıllık 5 milyar dolar tasarruf sağlanacağı tahmin ediliyor (Sabah, 2018). Umarım bu proje, tüm uygulanabilirliği test edildikten sonra hayatlarımızda yaygın olarak kullanılmaya başlanır. Kim bilir, belki de yıllar sonra bu girişim süreçleri ve eski usul ayrıştırmasız çöpe atıklarımız tuhaf gelmeye başlar.

Benimle aynı fikirde olup, çöpe umut bağlayan bir girişimcinin, Zhang Yin'in hikâyesini de sizinle paylaşmak istiyorum. Beş yıl önce Amerika'da yaşayan Zhang Yin ve eşi Dodge, karavanlarına binmiş, atık merkezlerini gezerek kâğıt atıklarını isteyip onları değerlendirmeye çalışmışlar. 90'lı yılların başında bir kâğıt geri dönüşüm firması kurmaya karar veren çiftin amaçları, topladıkları kâğıt atıkları Çin'e satmaktı. Bu girişim hayatlarında kocaman bir değişikliğe yol açtı, Amerika'daki yaşam, Hong Kong'a taşındı. Elleri bulunan 3.800 dolar ile başladıkları geri dönüşüm firması, Çin'in o dönemdeki kâğıt krizini sona erdirmeyi planlıyordu. Başarısı kısa sürede duyulan Zhang Yin, röportajlarda yaptığı açıklamalarda dünyanın kâğıt devlerinin (International Paper, Weyerhaeuser, Smurfit Stone) elinde bulunan bölgelerde yaptığı çalışmalar, sürdürülebilir iş etiği ve attığı her adımda çevreyi düşünerek hareket etmesinden bahsediyordu. Şimdi Zhang Yin'in firması Nine Dragons Paper, dünyada kâğıt ticaretini yöneten firmalar arasında yer alıyor. Merkezlerinden biri Hong Kong'un yakınındaki Dongguan'da, diğeri ise Los Angeles'da olan firma, bor-saya girdiğinde neredeyse 500 milyon dolar yatırım aldı ve şirketin değeri 5 milyar dolara çıktı. Hikâyesi diğer zengin iş insanlarına göre farklı olan Zhang Yin, servetini sıfırdan, çöpten elde etti. Servetini çöpten çıkaran Zhang Yin, Amerika'dan ve Avrupa'dan Çin'e tonlarca kâğıt getirdi, kâğıtları geri dönüştürerek karton kutular üretti, aynı karton kutuları içlerinde oyuncak ve teknolojik ürünlerle, üzerlerinde kocaman bir "Made in China" ibaresiyle Avrupa ve Amerika'ya geri sattı. Kutular açılıyor, ürünler kullanılıyor ve aynı atık kutular Çin'e tekrar gönderiliyor, döngü aynı şekilde devam ediyor (Çöpüne Sahip Çık Vakfı, 2019).

Servetini çöpten çıkaran Zhang Yin'in hikâyesi, sanıyorum birçok girişimciden farklı bir rotada ilerlemiş. Çöpten servet çıkaranların hikâyelerine bakarken biraz da dürbünümüzü daha yakınlara çevirelim. Şimdilerde Kültür Bakanlığı fotoğraf sanatçısı olan Murat Çiçek, zengin bir ailenin yokluk içinde büyümüş, dokuz yaşında minibüslerde muavinlikle işe başlamış, kâğıt toplayarak hayatını kazanıp, yüzlerce insanı doyuran bir servet elde etmiş bir insan. Ankara'da yaşayan Çiçek, çöplerden bulunduğu kitaplardan devasa bir kütüphane de kurmuş, ihtiyaç sahipleri için tek odalı pansiyon haline getirdiği fotoğrafçı dükkânında, parası olmayan herkes dilediği kadar kalıyor. 30 yaşına geldiği gün çimento taşıırken, kâğıt toplayıcısı olan, bir araba bulup sokak sokak gezerek uzun yıllar kâğıt toplayan Çiçek ev kiralayıp, eşya alıp

kâğıttan koca bir hayat çıkardığını anlatıyor. Çöplerden topladığı kitaplarla oluşturduğu kütüphane Türkiye'ye açık, öğrenciler gidip okuyabiliyor, ödevlerini yapıyorlar. Sonra da Çiçek onlara okudukları kitabı hediye ediyor. Bir günde 20 kilometre yol yürüyerek, 600 kilo kâğıt topluyorken, fotoğrafçılığı olması da yine çöpten gelen bir hikâye. Çiçek oradan bulduğu analog 24'lük makine ile fotoğraf çekmeye başlamış ve ardından Kültür Bakanlığı, 'fotoğraf sanatçısı' unvanı vermiş. İşte o gün sokak ile sanatı Türkiye ile buluşturmaya başlamış (Sabah Gazetesi, 2018). Gördüğümüz gibi çöpe attıklarımız bazen yepyeni hayatlar yaratacak kadar değerli olabiliyor. Bizler çöpe atılmaması gerektiği halde hiç düşünmeden veya ihmale dayalı olarak çöpe atıklarımızı tekrar gözden geçirmek durumundayız. Artık Avrupa "azla yaşam" prensibine adapte oluyor ve çok az eşya, giyim, çanta, ayakkabı ile mümkün olduğunca dönüştürüp ve ikinci el mallar olarak yaşamaya ve hayatı sadeleştirmeye çalışıyor.

Şimdi gelelim iyi bir atık yönetim ve minimum israf maksimum tasarruf için, "çöpe ne atmamalıyız?" dosyasını kapatıp "çöpe ne atmalıyız?" dosyasını kısaca aralamaya. Yaptığım tüm araştırmalar, yayınlanan tezler ve makaleler, bu süreçlerde tanıştığım akademisyenler, turizm sektörü çalışanları, otel işletmecileri ve baş aşçıların gözlemlerine göre millet olarak gıda israfında hassas olsak da, bazı kişilik özelliklerimiz sebebiyle israfa zemin hazırlıyoruz. Ekmeğe olan saygımız dahi, israftan kaçınmakta bize mani olamıyor. Çünkü genel olarak algımız ve çevredekiler ne der diye kaygılanmamız sebebiyle gıda israf etmeye her geçen gün daha fazla yaklaşıyoruz. Örneğin benim araştırmamın örneklemini oluşturan zincir oteller, beş yıldızlı ve kaliteli kategoride yer alan çok popüler oteller olduğu için buradaki müşteriler, artan gıdalarını paket olarak çalışanlardan istemeye çekiniyordu. Gözlemlerim bunu bir elitizm olarak değerlendiren bir tüketici sınıfının varlığıyla tanışmama sebep oldu. Örneğin Hilton Otelin lobisinde bir kurabiye tabağına yüklü miktar ödeme yapan bir iş adamı, bitiremediği kalan parçaları paket olarak isterse çevre ve çalışanların yarğılayan bakışlarıyla karşılaşacağından korkuyor. Benzer şekilde gecelik konaklama ücreti olarak yüksek meblağlar ödeyen misafirler, tabaklarında bitiremedikleri kuru gıda parçaları peçeteye sararak çantalarına almaktan yine aynı sebeple çekiniyorlar.

Başka bir keşfim ise bazı ailelerde yerleşmiş "yıkıcı" ve "yersiz" bir düşünce kalıbını daha ortaya çıkardı. Belki de yöresel olan bu fikre göre bayramlarda, altın gün-

lerinde veya misafirlğe gittiğinizde tabağınıza aldığınız her şeyi tamamen bitirmiş olursanız, görgüsüz olarak nitelendirileceğiniz için, birkaç parçayı kasten yemeden bırakmak için çabalıyordunuz. Ev sahibi ve konuklar yanlış anlamasın, sizi çok aç görmesin diye böyle hilelere başvurmanız gerekiyordu. Hatta iştahla yemek yiyen küçük çocukları anneleri, teyzeleri kaş göz işaretleriyle uyarmak suretiyle hizaya getiriyordu.

Tüm bu hikâyeler, mülakatlarda tanıştığım bana yeni gelen, ama paralel şekilde farklı kesimlerce tekrar edilen yorumlardan sonra artık çöpe ne atmalıyız sorusuna beraber cevap verebiliriz sanıyorum. Çöpe gereksiz saplantılarımızı atmalıyız. Çöpe bizi bir yere taşıyamayan boş fikirlerimizi atmalıyız. Çöpe sorgulamadan yaptığımız, bilinçsiz fikirlerimizi atmalıyız. Çöpe gururumuzu atıp çöpten mütevaziliği çıkarabilmeliyiz. Dilerim bu yargılanma korkumuzu ve egomuzun negatif parçalarını çöpe atarak vedalaştıktan sonra “umudumuz çöpten çıkacak”. Artık çevreyi düşünmek yerine kendi doğrumuzla hareket etmek konusunda Avrupa kadar duyarlı olmalıyız. En son “turizmde sürdürülebilirlik konusunda” ders vermek üzere bir haftalığına ziyaret ettiğim Macaristan’ın Eger ilindeki Eszterhazy Karoly Üniversitesi’nde turizm öğrencileri ve akademisyenleriyle bu konuyu değerlendirirken, az önce bahsettiğim israf potansiyelindeki arta kalacak gıdaları paket istemek konusunda onların bizler gibi çekinmediğini bir kez daha görmüş oldum. Evlerinde hazırlayıp getirdikleri beslenme çantalarını üniversite kantininde yerken gayet rahat olan öğrencilere şahit oldum ve onlarla sohbet ettim.



Macaristan Eszterhazy Karoly Üniversitesi-Turizm öğrencileri ve akademisyenleriyle
Turizm Pazarlamasının Çevresel Sürdürülebilirlik Boyutlarıyla Değerlendirilmesi

Bazı konuları işlerken alışlagelmiş kalıplarda anlatmak, ulaşmak istediğimiz kit-
leye sesimizi duyurmak da bizi zorlayabiliyor. Sigara bağımlılığı, israf, atık yöneti-
mi gibi konu başlıkları hali hazırda can sıkıcı olduğundan, bizim yenilikçi olmamız
şart. Sesimizi duyurmak için farklı yöntemlere başvurmamız gerektiğini düşünüyö-
rum. Şu an ders vermekte olduğum İstanbul Aydın Üniversitesi'nde içeriklerine göre
Davranış Bilimleri dersi başta olmak üzere, konuları küçük skeçler, canlandırmalar
ve oyunlarla anlatmaya gayret ediyorum öğrencilerime. Sözel derslerde de -sunum-
larda olduğu gibi- sözsüz yumuşak fon müziklerinden destek alıyorum. Sevimsiz
konuları daha keyifli hale getirmek ve akılda kalıcı şekilde aktarmak, dinleyenin de
yorum yaparak katkı sağlayacağı interaktif bir hava yaratabilmek için akademisyen
kimliğimin yanına başka meziyetler eklemeye çalışıyorum. Bazı konuların dili öyle
evrensel ki, örneğin sigara konusunda yazdığım bir skeci Portekiz'de İngilizceye
çevirerek sahnelediğimizde, yine aynı alkışla karşılanmak bizi mutlu ediyor.



Portekiz Aveiro Üniversitesi'nde iki yabancı öğrenciyle birlikte sahnelediğimiz

sigara konulu skeçten kareler

İşimizi renklendirip çeşitlendirebilmek için gereken sahne arkası çalışmalar, herhangi bir dersi anlatmak veya sunumu tamamlamak için gereken emek / performans düzeyinden daha yüksek olabiliyor. Ama uzun vadeli düşündüğümde, bu yorgunluğa değdiğini hissediyorum. Akşam 23:00'lere dek süren veya sabah 08:00 gibi çok erken saatlerde başlayan derslerimde, sınıf mevcudunun yoklama listesinden daha fazla olduğunu görmek beni motive etmeye yetiyor. Stres yönetimi, zaman israfı, liderlik gibi konu başlıklarını öğrencilerim, onların sınıfa davet ettiği kuzen-kardeş gibi yakınları, konuya ilgi duyan diğer bölümden öğrencilerle beraber işlemek inanılmaz bir keyif oluyor. Bazen, "Cem Yılmaz gibi ders anlatıyorsunuz hocam,

kürsüde bile sahnede gibi rol yapıyorsunuz” gibi youmlar duyduğumda, gülmekten kendimi alamıyorum. Tabii sene sonu öğretim görevlisi değerlendirme anketlerini okuduğumda, bir kez daha emek işçiliğinin yorgunluğunu silebilmiş oluyorum. Ama en büyük ödül, mezun olduktan sonra gelen iyi haberler, sevindirici mailler oluyor. Bazı alışkanlıkların taklit edilir hale gelmesi için hoca olmak değil, dost olabilmek ve samimiyet gerektiğine inancım günden güne artıyor. Önceleri öğrencilerimin gariptediği ödev ve projeleri müsvedde kâğıtta talep etme, poşet dosyaları veya plastik sunum klasörlerini reddederek zımbalanmış yalın halde teslim alma alışkanlığımı artık benimsemiş görünüyorlar. Bu tip gereksiz prosedürlerin doğayı yoracağı, puan alacak kısmın içerik olduğu konusunda artık anlaşma sağlamış durumdayız.



Bazı sosyal içerikli mesajları sahnede müzikle,/tiyatroyla da verebiliriz. İAU
A Blok Konferans Salonu “Sigarayı Şarkılarda da İstemiyoruz” çalışmamızdan

Sahnelerden bahsetmişken, bu tip sosyal sorumluluk konularında ünlü isimlerin, sanatçı, politikacı ve gazetecilerin de büyük katkısı olduğuna eminim. Bazı noktalara dikkat çekmek konusunda akademisyenlerin sesini duyuramadığı noktalarda, bu

kesimlerin desteği önemli hale geliyor. Türkiye Sigarayla Savaş Derneği'mizin de başkanı olan Dr. Mustafa Aydın'ın bu bağlamda medyayı, sosyal ağları etkin kullanmasının çok iyi bir örnek olduğu şüphesiz. Benzer şekilde, gerek gıda israfıyla ilgili çabaları gerek sigaraya karşı mücadelemizdeki desteği ile sanatçı Zeliha Sunal'ın bu işi gönü ile yürüttüğüne şahidim. Ayrıca İstanbul Balat'da Deliler Kahvehanesi fikriyle gerçekten delice bir gönüllülük yürüten Ali Denizci'nin mekânını



ziyaret etmenizi öneririm. Öğrencilerime TedX konuşmasını izleterek yaptığı çalışmalarını ve bakış açısını tanıttığım bu kişi, Umudumuz Çöpten Çıkacak fikrime çok paralel işler başarmış durumda. Çöpe atmadığınız her türlü gıda, ayakkabı, giyim, battaniye, mutfak gereci Balat'daki fakir ailelere, evsizlere umut olmaya devam ediyor.

Ankara'da düzenlediğimiz sigara paketi toplama etkinliğinden bir kare:

Güven Park'tan Kurtuluş Parkı'na yürüyerek yol boyu yerlere atılan izmaritleri topladık!

Sonuç tabii ki şaşırtıcı...

Çöpe gidenlerin hikâyesinde sonlara geldiğim şu günlerde, ülkemizde Ramazan ayı hazırlıkları başladı. Yarın akşam sahura kalkarak, niyetlenecek pek çok insanımıza şimdiden hayırlı ramazanlar diliyorum. Diğer yandan tüm gün aç kalan nefislerimiz kadar, gözümüzü doyurmak adına hazırlanan çok çeşitli büyük porsiyonlu iftar menüleri ve seçkin davetler ile ay boyu gıda israfına çok meyilli olduğumuza da dikkat çekmek istiyorum. Ne yazık ki gözlemlerim, Ramazanda nefsi aza kanaat getirmek üzere eğitmek yerine, hali vakti yerinde insanların evlerinde veya dış mekânlarda çeşit çeşit yemeklerle gösterişli bir şekilde iftar açtıklarında, yine ciddi

bir gıda israfına sebep olduğumuzu gösteriyor. Nefis terbiyesi kadar nimete saygı duymayı da bize hatırlatacak olan ramazan ayının israfsız geçmesini, çorbayla açılan oruçların midemizi ve cebimizi yormadan, doğayı üzmeden tamamlanmasını temenni ediyorum.

Daha nice hikâyelerde buluşmak dileğiyle,

Sağlıcakla kalın...

KAYNAKÇA

Adair, J. (1994). Zaman Yönetimi, Ankara: Öteki Dizgi.

Akgeyik, T. (2014). “Kuramsal ve Uygulamalı İnsan Kaynakları Yönetimi”, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı, Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Bilim Dalı, Ders Notları, İstanbul: Bahar 2014.

Akpınar, T. (2013), İş Sağlığı ve Güvenliği, Bursa: Ekin Yayınları.

Akşam Gazetesi, (2019, 15 Nisan). “Yılda 18 milyon tonluk gıdayı çöpe atıyoruz”, Erişim: <https://www.aksam.com.tr/ekonomi/yilda-18-milyon-tonluk-c2gida-yi-cope-atiyoruz/haber-922533>, 15 Nisan 2019.

Alvarez, M., Özdemir, G., Yalçın, M., Yılmaz M. (2015). “Stakeholders’ Perception of Istanbul’s Historical Peninsula as a Sustainable Destination” Tourism Planning and Development, London: Routledge, Vol. 12. Issue 1, 87-98. DOI: 10.1080/21568316.2014.960596 <http://www.tandfonline.com/loi/rthp21>

Assante, L. M., Wen, H. I., Lottig, K. J. (2012). Conceptualization of modeling resident attitudes on the environmental impacts of tourism: A case study of Oahu, Hawaii. Tourism Planning & Development, 9(2): 101-118.

Body Worlds Orijinal Vücut Dünyası Sergisi, (2010). Gunther von Hagens, İstanbul, Karaköy Haziran-Aralık 2010.

Breda University of Applied Sciences, Monseigneur Hopmansstraat 1, 4817 JT Breda, Hollanda, <https://www.buas.nl/en>

Calm, J. M. (2006). “Comparative Efficiencies and Implications for Greenhouse Gas Emissions of Chiller Refrigerants”. International Journal of Refrigeration 29(5): 833-841. Erişim: <https://doi.org/10.1016/j.ijrefrig.2005.08.017>

Çöpüne Sahip Çık Vakfı, “Servetini Çöpten Çıkarın Kadın Girişimci Zhang Yin

ile Tanışın” Erişim: <https://www.copunesahipcik.org/servetini-copten-cikaran-kadin-girisimci-zhang-yin/>, 30.04.2019.

Dijilopedi, (2019). We Are Social 2019 “Türkiye’de Medyada Harcanan Zaman İstatistikleri”. <https://dijilopedi.com/2019-turkiye-internet-kullanim-ve-sosyal-medya-istatistikleri/>

EEA (European Environment Agency), (2012). Gıda Atıkları. Danimarka: 1-7.
European Commission (2013). Energy Efficient Buildings. EU Publications Office, Luxemburg, 1-141.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), (2013). Food Wastage Footprint: impacts on natural resources, Summary Report, Rome, 6.

İzzet Baysal Abant Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Tabaklar Mh. Cumhuriyet Cd. No 101 Merkez Bolu, <http://boluotml.meb.k12.tr/>

Kabağaçlı, C. Ş. (2000). Mavi Sürgün, Ankara: Bilgi Yayınevi.

Merriam Webster Online Dictionary. (2017). Doggie Bag Tanımı, Erişim: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/doggie%20bag>, 1 Nisan 2017.

Özdemir, G. (2014). “Türkiye’de Sigarayla Savaş”, Turkish World Summit of Civil Society, 11-13 Mayıs 2014, Eskişehir.

Özdemir, G. (2015). İstanbul Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, “Zincir Otel İşletmesi Çalışanlarının Sigara İçme Alışkanlığının Kurum Üzerindeki Etkilerinin Değerlendirilmesi-Ankara Örneği”. Ulusal Tez Merkezi Yüksek Lisans Tezi No: 422214.

Özdemir, G., Gücer, E. (2018). “Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels”. *Journal of Tourism and Gastronomy*, Vol. 6, Issue 1, April 2018. ISSN 2348 0386. DOI: 10.21325/jotags.2018.187 http://jotags.org/2018/vol6_issue1_article17.pdf

Özdemir, G. (2018). Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği İngilizce Doktora Programı, Doktora Tezi: “Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels” Ulusal Tez Merkezi Doktora Tezi No: 505413.

Özkök, F. (Haziran 2013). Turizm ve Sürdürülebilirlik, Ekoyapı Ekolojik Yapı ve Yerleşimler Dergisi, Vol: 10, Erişim: <http://www.ekoyapidergisi.org/269-turizm-ve-surdurulebilirlik>, 11 Kasım 2016.

Paradurumu (Online Finans Gazetesi) (2019). “Sigara İçmezseniz Cebinizde Ne Kadar Kalır?” Erişim: <https://www.paradurumu.com/butce/sigara-icmeyen-hep-kazanir-haberi-2023>, 12 Nisan 2019.

Re- Food Network, (2017). Erişim: <http://www.re-food.org/en> Erişim: 13 Mart 2017.

Sabah Gazetesi, (2018, 26 Ağustos) “20 milyon hane atığını evde geri dönüştürecek! Çöpten servet çıkacak”, Tülay Canbolat. Erişim: <https://www.sabah.com.tr/gundem/2018/08/26/20-milyon-hane-atigini-evde-geri-donusturecek-copten-servet-cikacak>, 30 Nisan 2019.

Sabah Gazetesi, (2019, 8 Nisan). “Sigaraya zam geldi! Sigara fiyatları ne kadar, kaç TL oldu? 6 Nisan 2019 sigara zammı ile güncel fiyat listesi” Erişim: <https://www.sabah.com.tr/ekonomi/2019/04/08/sigaraya-zam-geldi-sigara-fiyatları-ne-ka>

dar-oldu-iste-6-nisan-2019-sigara-zammi-ile-guncel-fiyat-listesi?paging=1, 2 Mayıs 2019.

Sabah Gazetesi, (2018, 1 Nisan). “Çöpten çıkan ‘servetin’ sahibi oldu”. Tülay Canbolat. Erişim: <https://www.sabah.com.tr/yasam/2018/04/01/copten-cikan-servetin-sahibi-oldu>, 30 Nisan 2019.

Smart Sustainable Waste Management (SWR), (2016). Food Waste Management, England: Nestle Professional, 1-20. Erişim: <http://s3.mediafileservers.co.uk.s3.amazonaws.com/nestleprofessional/WebFiles/pdf/WasteManagementCourse.pdf>, 24 Ocak 2017.

Şahin, E. (2013). “Sigara İçen Çalışan İşyerine Pahalıya Mal Oluyor”, Yenigün Gazetesi, Gebze, 29 Mart 2013.

Takvim Gazetesi (online) (2018). “6 milyon kişiyi ölüme sürüklüyor! İşte nargilenin zararları”. 1.09.2018 Erişim: <https://www.takvim.com.tr/yasam/2018/09/01/6-milyon-kisiyi-olume-surukluyor-iste-nargilenin-zararlari?paging=3>, 15 Nisan 2019.

Timur, S. (2010). Analyzing urban tourism stakeholders: a network perspective. Working Paper. Haskayne School of Business, University of Calgary, Canada.

Timur, S., & Getz, D. (2008). A network perspective on managing stakeholders for sustainable urban tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(4): 445-461.

Toprak Mahsülleri Ofisi, (2013). 2013 Yılı Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası ve Sonuçları. 1-92.

Türkiye Sigarayla Savaş Derneği (SSDER) <https://ssder.org.tr/>

UNEP, (2009). The Environmental Food Crisis, Birkeland Trykkeri AS, Norway, 1-102.

Worldometers online sayaç, (2019) <http://www.worldometers.info/tr/> Erişim, 5 Şubat 2019.

Yeşilay, (2019-Ocak). “Yeşilay’dan her türlü bağımlılığa kırmızı kart”. Sayı 2010: 18-22.

Yeşilist, (15 Kasım 2017) Erişim: <https://www.yesilist.com/cin-plastik-ithalati-ni-durdurdu-yabanci-ulkelerin-plastik-atiklari-turkiyeye-yagiyor/> Deniz Aytekin, 11 Şubat 2019.

Increasing the Adaptability of Employers and Employees in Tourism Sector Project (TUYUP) (2014). What is Green Star?, Erişim: <http://tuyup.turizm.gov.tr/Pages/GreenStar.aspx>, 4 Ocak 2017.

Çöpçü Hakkında

19 Haziran 1989 Ankara doğumludur. İngilizce öğretmeni bir annesi, iki kız kardeşi, kendini şanslı hissetmesine sebep olan akrabaları, çok sevdiği dostları ve değer verdiği hocalarıyla bir hayat yolculuğuna devam eden çöpçümüz, Turizm Meslek Lisesi



Servis bölümü mezunu olup, Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Lisans programından mezun olmuştur. Turizm sektöründe farklı departmanlarında çalışmış ve stajlar yapmıştır. Yüksek Lisansını İstanbul Üniversitesi Çalışma Ekonomisi ve İnsan Kaynakları bölümünde tamamlamıştır. Ardından eski ismiyle Gazi Üniversitesi İngilizce Turizm İşletmeciliği Doktora Programını, gıda israfı konulu tez çalışması ile tamamlamıştır. Seyahat etmeyi ve yurtdışı gezileriyle yeni kültürler görmeyi seven yazar, üçü öğrencilik döneminde ve biri akademik hayatta ders vermek üzere dört kez Erasmus'a katılarak (öğrenci – öğretmen eğitim hareketliliği programı) farklı kültürleri, yaşam biçimi ve eğitim stillerini karşılaştırma şansına erişmiştir. Halen İstanbul Aydın Üniversitesi Turist Rehberliği Programında Dr. Öğretim Üyesi olarak çalışmaya devam etmekte olup, 2012'den beri Türkiye Sigarayla Savaş Derneği İcra Kurulu Üyesi olarak bu alandaki sosyal sorumluluk projelerine de zaman ayırmaktadır.

- Kitabın kapağı, yazarın AİBÜ Güzel Sanatlar Resim bölümü öğrencisi olan kız kardeşi Gamze Göksu Yıldırım tarafından resmedilmiştir.