

# TADYA TOPLANTISI VE GIDA HAZIRLAMA EĞİTİMLERİ RAPORU

25 Eylül 2022

## KATILANLAR

**Üreticilerden:** Nursemin Duran, Ayşe Araç Duman, Ayfer Keskin, Yurdagül Minaz, Gülay Akyüz, Havva Uçak, Ayfer Keskin, Hüseyin Yıldırım, Necati Cebeci, Necati Duran, Durmuş Minaz, Hüseyin Araç, Oğuz Aygün, Nezahat Yıldırım, Hilal Kurban, Müzeyyen Arslan, Ali Arslan, Münire Sağlam, Türkan Karaca, Adnan Durmuş, Hüseyin Dilek, Arif Yıldırım, Sebahattin Araç (Tahtacıörencik Köyü muhtarı),

**Türeticilerden:** Nurşen Aydoğan, Ceyhan Temürcü, Levent Soylu, Duygu Ağagündüz, Meltem Soylu, İrem Yakışıklı, Ezgi Uyar, Özgürel Başaran, Zeynep Kahveci, Gamze Ege, Esra Demirkol Colosio, Valerio Colosio

Köy kahvesinde yapılan buluşmada önce TADYA genel toplantısı gerçekleşti. Ardından, Gıdamız Geleceğimiz projesi kapsamında SÜYADER'den Dr. Duygu Ağagündüz ve Dr. Meltem Soylu'nun gıda hazırlama ve hijyen eğitimleri oldu. Son kısımda da TADYA değerlendirme anketinin sonuçları konuşuldu

## 1. Türeticilerin de katıldığı TADYA genel toplantısı

### 1.1 Üreticilerin TADYA'nın amaçlarına ve hayallerine ilişkin paylaşımları

#### Soru:

TADYA olarak sizce amaçlarımız nelerdir? Sizce biz ne için çalışıyoruz? 5 veya 10 yıl sonra köyde veya ötesinde nasıl bir değişim görmek istiyorsunuz?

#### Cevaplar:

*Arif Yıldırım:* Amacımız doğal tarım. Zorlu şartlar altında da olarak devam etmek. Belli bir eğitime sahip olmalıyız.

*Adnan Durmuş:* Doğa dostu, sürdürülebilir tarım ilkeleri doğrultusunda üretim yapmak, canlılara toprağa zarar vermeden kendi alanlarımız üretim yapmak. Eski atalık tohumlarla sağlıklı, zehirsiz ürünler üretmek. Konvansiyoneldeki gibi büyük miktarda üretim yapamıyoruz. Ama devam edeceğiz. Köyümüz çalışkandır. Üretimi daha fazla ama değerlendiremiyoruz. Köyün geri kalanları da bu harekete dahil olsun. Ankara'da ve köy pazarında ürünlerimizi satabilelim. Türeticiler bizden ürün olarak sadece alışveriş yapmakla kalmıyor, geleceğe de yatırım yapıyor. Eksiklerimiz var ama daha iyi noktalara geleceğiz. Beypazarı turizmde başarılı oldu. Satış açısından o örneği burada da yapabiliriz, ürünlerimizi daha iyi değerlendirebiliriz köy pazar yeri olabilir. Denetim sistemimizi güçlendirerek bunu

yapabiliriz. Biz çok çalışıyoruz ama talebin de artması lazım ki bunlar olabilsin. TADYA'ya katılmak isteyenler var ama şu an alamıyoruz çünkü talep sığ. En fazla sipariş geçen hafta 75 koli idi. Bunu çoğaltabilsek, belediye de destek olsa. Bu hedefler sadece köylülerin çabasıyla olmaz, akademisyenlerin ve kamunun desteği de şart. Akademisyenler bizim için önemli, ortak çalışmalıyız.

*Nezahat Yıldırım.* Çocukken yediklerime, içtiklerime, ebemin annemin pişirdiklerine özlem duyduğum için ben de bu yöntemleri kullanarak hem kendi aileme hem tüketicilere üretim yapıyorum. Eski günlerin siyah unları, bazlamaları, gözlemeleri çok güzeldi. Eskiden yukarda fırın vardı. 15 günde bir yanardı. Çöreklenmiş börekler kombeler piserdi ocaklarda. Biz çocukken dört gözle beklerdik. Onlara özlem duyuyorum. Yine olsa fırın harika olur. Şehirdeki gençleri de köye yönlendirmemiz lazım. TADYA'nın sürekliliği için gençlere ihtiyaç var. Hem fiziksel, hem bakış açısı olarak gençler bize lazım.

*Havva Uçak.* Çocukluğumuzdan beri köyde çalışıyoruz. Amacımız doğal tarım temiz gıda.. Köyümüzün de ötesinde.

*Ayfer Keskin.* Eski ürünlere dönmeyi istiyorum, doğaldı temizdi. Sosyal yaşam, insan ilişkileri eskiden daha güzeldi.

*Ayşe Araç:* Temizlik ve doğallık yönünden ürünlerin dört dörtlük olması lazım. Eskiden pamuk, çeltik yetişirdi keşke onları da tekrar yetiştirsek. İnekleri sattıydım, şimdi tekrar aldım. Bahçem ve evim bir arada olsa çok iyi olur. Ama maddi gücümüz yetmiyor.

*Nursemin Duran.* Kadınlar üretim yapıp sattıkça kendilerine güvenleri geldi. Erkekler saygı duymaya başladı. Evin erkeği kadından borç istemeye başladı. Kişisel düşüncem, hayvanlarım bir yerde, tarım alanım başka yerde, evde başka yerde. Bunları bir araya toplamayı hayal ediyorum gelecekte. Çiftlik gibi yapmak istiyorum. Adnan abilerin çiftliği örnek. Onun gibi olsa işgücüm açısından daha iyi olur. Daha rahat ederiz.

*Necati Duran.* En başta bu işleri yalnız başıma yapıyordum. Bunu yaydığımız için çok mutlu oldum.

*Gülray Akyüz.* Çok çalışıyoruz. Özellikle paketlenme günlerinde kendimiz aç kalıyoruz ama önemli değil. Kurutma konusunda zorlanıyoruz. Kurutma makinesi olsa, ortak atölyemiz olsa. Paketleme de görsellik isterim keşke daha şık yapabilesek.

*Yurdağül Minaz.* Ben de söylenenlere katılıyorum. Araziler çok. Barajdan su da geldi. Üretim artmalı.

*Arif Yıldırım.* Arıcılık ilgili sorunlar var, bilgi talebimiz var. Varroa'ya karşı doğal mücadele ile ilgili. Bir de işlenen peteklerinin güveden korunması için doğal yöntemler.

*Münire Sağlam.* Değişik meyve ağaçları olsun isterim. Eski mimari çok iyi değil.

*Hüseyin Dilek.* 70'li yıllarda köyden dışarı çok göç oldu. Destek ve özveri açısından elimden geleni yapıyorum. Dağıtımla ilgili anket yapılmasını özellikle istedim. Müşterilerin bize yol gösterici olmaları önemli. Eksiklerimizi ve kendi hatalarımızı öğrenmek istiyorum. Altyapıyı geliştirmek güzel olur. Müşterilerin yüzündeki gülücükleri görmek bizleri mutlu ediyor.

*Müzeyyen Arslan.* Daha iyi üretim ve farklı ürünler olmalı. Daha fazla katılım ve dayanışma olmalı. Yetişemediğimiz noktalarda koyun diğer üreticileri de katılabilir.

*Türkan Karaca.* Üretim halen az. Bal, peynir gibi ürünler çoğalmalı, ekilecek çok yer yapılacak çok ürün var.. Daha çok çalışmalıyız ve gençleri de çekmeliyiz.

*Ceyhan Temürcü.* Ben isterim ki bu köyde kimse marketten ekmek, yumurta, et, tatlı, makarna almasın. Köy kendi ekonomisini korusun, herkes de iyi beslensin. Burada bir ortak fırın olsa ne güzel olur. Çalışmaların köyün geri kalanlarına anlatılması ve dahil edilmesini isterim. Köyün ve çevresinin doğasının korunması, mutfak kültürünün korunması, köy dokusunun ve eski mimarının korunması ve geliştirilmesi. iklim değişikliği ve gıda krizleri çağında, TADYA çalışmalarıyla yaygın uygulamalara ve politikalara da etki etmeli. Bizim buradaki çalışmalarımız duyuluyor. Türkiye için, dünya için de sorumluluk alıyoruz.

## **1.2. Üreticilerin onsesnusu ile alınan kararlar:**

- Ayda en az bir kez genel TADYA toplantısı yapılması ve ve mazeretsiz şekilde katılmayan üretim birimlerinin bir hafta ortak faaliyetlerin dışında tutulması.
- TADYA koordinatörlerinin değişimi 3 veya daha fazla ayda bir olabilir, son karar mevcut koordinatörlere bırakıldı (sonrasında koordinatörlerin kararı: koordinasyonun 6 aylık dönemler için seçilmesi).
- Koordinatörlerin aynı zamanda özdenetim sürecini de yürütmesi. Seçildikleri zaman stok belirleme ve yerinde denetim için işbölümü yapılmasını sağlayacak ve süreci takip edecekler.
- Yeni koordinatörler seçildiğinde, işlere adapte olmalarını kolaylaştırmak için bir öncekilerin de olduğu bir danışma kurulu oluşturulmasına karar verildi.
- Bu yıl Hasat Festivali'nin TADYA'nın mevcut gücünü aşacağı konusunda uzlaşıldı. Bunun yerine Cyumartesi günleri olabildiğince sık (örneğin 1 Ekim'de ve 8 Ekim'de) "köy ziyaret günü" yapılması, hafif kahvaltı ikramı, köy pazarı ve ürün yapım atölyeleri yapılması konusunda uzlaşıldı.

## **1.3. Konuşulan diğer konular:**

- Arif Yıldırım: Bir köy fırını için ihtiyaç değerlendirmesi yapmak gerekir. İhtiyaç olduğu ortaya çıkarsa belediyenin desteğiyle bir fırın yapılabilir.
- Nursemin Duran: Köyde bir TADYA odası oluşturulması konusunda koordinatörler üreticilere birebirde görüşüyorlar.
- Muhtar Sebahattin Araç: Üzüm sıkma makinesi. domates kıyma makinesi ve güneş enerjili kurutma tezgahları geldi. Bunların sadece TADYA değil köyün tamamı için. Yer ve organizasyon konusuna bakılacak.
- Ceyhan Temürcü: 1 Ekim'de VALÖR grubunun 24 kişilik bir ziyareti olacak
- Ceyhan Temürcü: Web sitemize koyduğumuz ortak kararları okumak ve uymak çok önemli. Çatışmalar olması doğal, önemli olan bunları aşabilmek. Bir kuşku olması durumunda o kişiyle konuşup durumu anlamaya çalışmak, gerekirse koordinatörlere başvurmak gerekiyor. Bunun da 1 ayı geçmeden yapılması gerekiyor, yoksa takip edilemiyor.
- Arif Yıldırım: koordinasyon ve özdenetim için, koordinasyon kurulunun yanında halef selef gibi iki kişi.

## 2. Eğitimler

1. Birinci eğitim: Besin güvenliği ve hijyende temel konular - Doç. Dr. Duygu Ağagündüz, Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme Ve Diyetetik Bölümü ve SUYADER
2. İkinci eğitim: Ürün hazırlama ve depolamada dikkat edilmesi gerekenler - Doç. Dr. Meltem Soylu, Biruni Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ve SUYADER ;

## 3. TADYA değerlendirme anketi sonuçları

Eylül 2022'de 50 tüketicinin katılımıyla yapılan çevrimiçi anketten gelen sonuçlar ve TADYA toplantısında yaptığımız ilk değerlendirmelerimiz aşağıdadır

### TADYA duyurularını nereden takip ediyorsunuz?

DBB e-posta listesi	20
TADYA eposta listesi	24
Whatsapp grupları	38
TADYA Web sitesi	4
Instagram	8
Facebook	1

**Değerlendirme:** E-posta ve Whatsapp grupları ana iletişim kanallarımız. Facebook etkisiz. Instagram tanıtımlarını artırmalıyız

### Tahtacıörencik köyünü ziyaret ettiniz mi?

Birçok kez
9
Bir kez
10
Hayır
29

**Değerlendirme:** Ankete katılanların büyük çoğunluğu köyümüzü ziyaret etmemiş.Köy ziyaretlerini, turları artırmanın yollarını aramalıyız.

### TADYA üreticilerinden birebir tanıdıklarınız var mı?

Evet
21
Hayır
28

**Değerlendirme:** Köyü ziyaret edenlere oranla, üreticilerimizi birebir tanıyanların sayısı daha fazla. Şehirdeki ekinliklerde tanışmalar olmuş, ayrıca telefon görüşmeleri de gerçekleşiyor.

#### TADYA üretim ölçütlerini ve çalışma ilkelerini okudunuz mu?

Evet, daha önce okumuştum
36
Şimdi okudum
4
Hayır, okumadım
8

**Değerlendirme:** Türeticilerimiz genellikle Web sitemizdeki bilgileri önemsiyor, taahhütlerimizi ve ölçütlerimizi okuyorlar.

#### TADYA üretimlerinin belirlenen ölçütlere uygun olduğuna inanıyor musunuz?

Evet
12
Çoğunlukla evet
27
Bazıları için evet
6

**Değerlendirme:** Ağırlıklı cevap “çoğunlukla evet”. Gönümüzden geçen herkesten tamamen evet cevabını vermesi, ancak çağımız bir güvensizlik çağı. Özellikle gıda konusunda. Bu sebeple daha fazla çalışmalı, daha özenli olmalı ve türeticilerimizle daha iyi iletişim kurmalıyız. Türeticilerin köye gelmesi, üretim alanlarını görmesi ve üreticilerle birebir tanışması önemli. Türeticilerimizin tanıdıkları üreticilere daha fazla güvenmesi de normal. Biz de bu nedenle ürünlerin üreticilerinin görünür olması için çalışıyoruz.

#### Sizce TADYA demokratik ve katılımcı bir yapılanma mı?

Evet
25
Kararsızım/bilmiyorum
21

**Değerlendirme:** Katılımcıların yarısından fazlasının TADYA'yı demokratik ve katılımcı bir yapı olarak görmeleri memnuniyet verici. Köyü ziyaret etmemiş olan ve üreticilerle birebir tanışmamış olan türeticilerimizin de olması nedeniyle, önemi bir yüzdenin “bilmiyorum/kararsızım” cevabını vermesi de doğal. Köydeki TADYA genel toplantılarının herkesin katılımına açık olması uygulamamız şeffaflık ve açıklık açısından önemli bir uygulama. Bu katılımları teşvik etmeliyiz.

### TADYA'dan ortalama ne sıklıkla alışveriş yapıyorsunuz?

Ayda ortalama 2,2 kez

**Değerlendirme:** Ankete katılanların çoğu TADYA'dan düzenli alışveriş yapan kişiler.

### TADYA üreticilerinden alışverişlerinizi ne şekilde yapıyorsunuz?

Adrese teslim
43
Pazar yerleri
4
Köyden alışveriş
4
Ortak Teslim noktası
2

**Değerlendirme:** Türeticilerimiz ürünlere ağırlıklı olarak adrese teslimler sayesinde erişiyor. Bu yöntemin devamlılığı önemli. Gündül veya Ankara'da pazar yerleriyle ilgili devamlılık sağlanamadı, yerel yönetimlerin girişimleri yok veya yetersiz. Şu anda köyden alışveriş de herkesin kolay yapabildiği bir şey değil.

### TADYA ürünlerini nitelik ve lezzet açısından değerlendirir misiniz?

**Ortalama:** 4,3 / 5

**Değerlendirme:** 5 üzerinden 4.3 oldukça sevindirici bir sonuç. Genel olarak ürünlerimizin nitelikli ve lezzetli bulunuyor. Ancak cevaplarda, üründen ürüne değiştiğini söyleyenler var. Ayrıca, geçen yıllara göre bazı sebze ve meyvelerde lezzetin ve niteliğin düştüğüne yönelik birkaç yorum var. Bunu olası nedenlerinden biri toprağın doğru yöntemlerle yeniden beslenemediği/korunmadığı için organik madde kaybetmesi olabilir.

### TADYA ürünlerini fiyat açısından değerlendirir misiniz?

**Ortalama:** 2,95 / 5

**Değerlendirme:** Cevaplarda 1 çok pahalı, 2 pahalı, 3 normal, 4 uygun ve 5 çok uygun seçenekleri vardı. Cevapların 'normal' ortalamasında çıkmış olması TADYA açısından olumlu. Herkesin alım gücü farklı olduğu için, genel olarak pahalı veya genel olarak ucuz bulanlar var. Ayrıca ürünlerin bazılarını ucuz, bazılarını pahalı bulanlar var. Bunun sebebinin endüstriyel büyük çaplı üretime göre emek ihtiyacının veya verimin her üründe farklı olması olduğunu düşünüyoruz

### TADYA ürünlerini ambalaj ve paketleme açısından değerlendirir misiniz?

**Ortalama:** 3,97 / 5

**Değerlendirme:** 5 üzerinden 3.97 ('iyi') genel olarak olumlu bir sonuç. Kese kağıtları ve bez torbalar özellikle övgü alıyor.

### TADYA koordinasyonunu ve üreticilerini iletişim açısından değerlendirir misiniz (sorulara cevaplar/sorun çözme/şeffaflık vs.)?

**Ortalama:** 4,2 / 5

**Değerlendirme:** 5 üzerinden 4.2, 'iyi' ile 'çok iyi' arasında, olumlu bir sonuç. E-posta, Web geri bildirim formu, whatsapp ve telefon görüşmesi gibi birçok şekilde iletişim kurulabilmesi olumlu karşılanıyor. Ancak bir yanıtta hayal kırıklığı ifadesi var: Ürün niteliğiyle ilgili sorunlara ilişkin bir diyalogun üretici açısından iyi geçmediği, TADYA'dan ilgili kişinin fazla ısrarcı olduğu ifade ediyor ve iletişimin iyi sonuçlanmadığı anlaşılıyor. Bu ve benzeri aksaklıkların, iletişim kanallarımızı yapılandırma aşamasında gerçekleşen talihsiz durumlar olduğunu kabul ediyoruz. Ayrıca iki üreticide soruyu üreticilerin kendi iç iletişimi açısından değerlendirilmiş. Üreticiler arasında tartışmaların ve uyuşmazlıkların etkin şekilde çözülememesi, bunların bazen TADYA dışına yansımaları, yeterince birlik olunamaması, üreticilerle aynı değerlerin paylaşılmaması, ekonomik kaygıların ön plana çıkması eleştirileri var.

### TADYA adrese teslim dağıtımını değerlendirir misiniz?

**Ortalama:** 3,93 / 5

Yanıtlar yine genel olarak 'iyi' ortalamasına sahip. Ancak Özellikle yaz aylarında yeşilliklerde ve hassas meyvelerde zaman zaman solmuş, pörsümüş ürünlerin gitmesi, özellikle ikinci güne kalan rünlerde bozulmaların gerçekleşmesi, teslim gün ve saatlerinin tam belirlenememesinden kaynaklı zorluklar, araçta gıda dışında şeylerin de taşınmasının getirebileceği çapraz kirlenme riskleri var. Hassas ürünler için soğuk zincirin güçlendirilmesi talebi var. Talep edilen ürünlerin bazen temin edilememesi, ender olarak da başka ürünlerle telafi edilmek istenmesi (örneğin erik yerine elma vs) eleştirisi konusu olmuş.

### Dağıtım sorumlumuz Hüseyin Dilek'in hizmeti için ne düşünüyorsunuz?

**Ortalama:** 4,86 / 5

Heyin Bey'in yaklaşımı ve hizmeti gene olarak çok iyi bulunuyor. Üreticiler çoğunlukla çalışkan, kibar, özenli, çözüm odaklı ifadelerini kullanmış.

### Notlar kısmında:

Köyde yapılan etkinliklerin daha sık olması ve köy ziyaretlerine daha fazla katılma isteği bildirenler var. Adrese teslimden vazgeçilmemesi dilekleri de bildirilmiş.

Br üreticimiz Gündül pazar yerinde Tahtaciorencik üreticisi olmayan kişilerin tezgahlarına Örencik kartı koyduklarını gözlemlediklerini, uyararak kaldırmalarını sağladıklarını ifade etmiş Bunların TADYA tarafından denetlenmesi ve engellenmesini istiyorlar. Pazar yerindeki fiyatlar ile internetteki fiyatların farkları olduğunu da ve bu konuda çözüm beklediklerini ifade etmiş.