

SPOŁECZNA LODÓWKA. Tam mogli! A u nas nie?

data aktualizacji: 2019.08.21 autor: Włodzimierz Szczepański



Społeczna Lodówka stwarza możliwość zadbania o środowisko naturalne, a przy okazji czynienia dobra dla drugiego człowieka. (fot. Nadesłane)

W Zabiej Woli zrobili coś, czego nie można w Żyrardowie? Mieszkańcy tej małej miejscowości nie chcą marnować żywności. Chcą nią się dzielić. Właśnie postawili tzw. społeczną lodówkę.

Przed kilkoma miesiącami sprawdziliśmy, czy żyrdowianie marnują żywność. Niestety, krótki spacer od śmietnika a do śmietnika i grzebanie w pojemnikach wystarczył, aby znaleźć żywność dla kilku osób.



W większych miastach popularny jest foodsharing, czyli dzielenie się jedzeniem. Korzysta z tego wielu warszawiaków. Jest to modny trend, przelamuje odium „tylko dla biednych”. W stolicy jest kilka punktów, lodówek, gdzie można zostawić produkty. Dzięki grupom na Facebooku wystawiane są nawet pojedyncze produkty do osobistego odbioru. Dodatkowo pojawiła się aplikacja, na której restauracje, bary informują o możliwości odebrania części niesprzedanych porcji, czy też produktów.

Nasi Czytelnicy komentowali nasz artykuł, że chętnie dzieliliby się żywnością, ale nie ma takich punktów tzw. jadłodzielni w Żyrardowie. Mogłyby funkcjonować przy targowisku miejskim. Przykładem świeci mniejsza Żabia Wola.



- Projekt „Stop marnowaniu jedzenia - Społeczna Lodówka” powstał dzięki zaangażowaniu grupy mieszkańców z Żabiej Woli. Projekt dofinansowany w ramach projektu „Mazowsze Lokalnie

uruchamia energię społeczną” realizowanego przez Stowarzyszenie Europa i My, Stowarzyszenie BORIS oraz Stowarzyszenie SOKiAL w ramach Programu Fundusz Inicjatyw Obywatelskich – wyjaśnił nam jeden z pomysłodawców.

Dodaje, od wielu lat działają na rzecz lokalnej społeczności, obserwują ją, a także mają świadomość zachodzących zmian w otaczającym nas świecie, także tych klimatycznych.

- W naszej opinii, społeczność żabiwolska to dużo dobrze usytuowanych mieszkańców, ale również osób biednych, samotnych, niezaradnych. Społeczna Lodówka stwarza możliwość zadbania o środowisko naturalne, a przy okazji czynienia dobra dla drugiego człowieka – tłumaczy mieszkaniec Żabiej Woli.



SPOŁECZNA LODÓWKA ŻABIA WOLA

Przestrzeń, w której każdy może podzielić się jedzeniem z każdym. Podziel się - nie marnuj jedzenia, którego nie dasz rady zagospodarować. Poczęstuj się, bezpłatnie weź to na co masz ochotę! Dzieląc się lub częstując produktami zapobiegasz marnowaniu się jedzenia.

Możesz tu przynieść:

- produkty, które sam mógłbyś zjeść
- produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości "najlepiej spożyć przed", ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia - "należy spożyć do"
- produkty zapakowane lub w pojemnikach
- wyroby własne, np. ciasto lub zupa starannie i szczelnie zapakowane z opisem potrawy i datą przygotowania
- produkty suche, napoczęte, starannie zapakowane, np. torebka ciastek, sój mąki, ryżu
- produkty wymagające schłodzenia przynieś w przenośnej lodówce lub torbie termicznej

Tych produktów nie zostawiaj:

- surowego mięsa
- zawierających surowe jaja
- otwartych puszek czy słoików z przetworami
- produktów, które wymagają warunków chłodniczych, a przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut
- które przekroczyły termin przydatności do spożycia - "należy spożyć do"
- z oznakami zepsucia, nietypowym zapachem, nadgniłych
- które miały kontakt z pleśnią lub odpadami spożywczymi, komunalnymi

**Pamiętaj, że korzystasz z żywności na własną odpowiedzialność!
Zwróć uwagę aby lodówka była zawsze zamknięta.**

Słowniczek

„Należy spożyć do...” – czyli tzw. termin przydatności do spożycia. Wskazana data określa termin, po upływie którego produkt spożywczy nie nadaje się do wykorzystania, a więc nie można go spożywać.

„Najlepiej spożyć przed końcem...” – tzw. data minimalnej trwałości, do której prawidłowo przechowywany produkt zachowuje swoje właściwości. Po upływie tego terminu, żywność prawidłowo przechowywana nadal nadaje się do spożycia. Producenci nie mają wymogu oznaczania datą minimalnej trwałości produktów takich jak: świeże owoce i warzywa, sól kuchenna, cukier w stanie stałym, ocet, wyroby piekarnicze i cukierkicze.

Więcej informacji



Podobna świadomość przebiła się do parlamentarzystów. Pod koniec lipca Sejm uchwalił ustawę o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Przygotował ją Senat. Nakłada ona na sklepy obowiązek przekazywania niesprzedanej żywności organizacjom społecznym. Jeżeli nie będą tego robił, zapłacą 10 groszy za 1 kilogram wyrzucanego jedzenia. Ale...

Według wyliczeń Federacji Polskich Banków Żywności 50 proc. strat żywności powstaje w gospodarstwach domowych. Dlatego „społeczne lodówki”, facebookowe grupy dzielenia się żywnością mają sens.

Dane zaskakują

Według wyliczeń Federacji Polskich Banków Żywności rocznie przeciętny Polak marnuje 235 kg jedzenia. Aż 20 proc. zmarnowanej żywności spowodowana jest nadmiernymi zakupami. Żyrardowianie dołączyli do tej grupy. Rocznie czteroosobowa rodzina traci na wyrzucanych produktach spożywczych 2-2,5 tys. zł. Co ciekawe rocznie z powodu wyrzucanej na świecie żywności trafia do atmosfery 3,3 miliarda ton - gazów cieplarnianych.

Nie można rzucić winy za marnotrawstwo na markety, itp. Wbrew pozorom, aż 50 proc. strat powstaje w gospodarstwach domowych. Według badań do koszy trafia: owoce (46 proc), wędliny (45 proc.), warzywa (37 proc.) i najczęściej (49 proc.) pieczywa. Rzeczywiście w każdym sprawdzonym przez nas koszu było pieczywo.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/32994-spoieczna-lodowka-tam-mogli-a-u-nas-nie>