



Co z bioodpadami?

Kontrowersja czy nowy styl życia?

Freeeganizm i Skip jedzenie



Nie wylewaj oleju do kanalizacji!

Rzepakowy, słonecznikowy, lniany, z oliwek czy wiele innych bardziej wymyślnych odmian. Nie ma chyba gospodarstwa, w którym olej nie byłby wykorzystywany w kuchni. Do mielonych, schabowych, frytek czy innego rodzaju skwierczących potraw. Mniemam. Ale gdy znikną z patelni, pozostaje... problem. Co zrobić ze zużyтым olejem, tak żeby nie zaszkodzić środowisku lub nie doprowadzić do awarii kanalizacji? Oto kilka porad, które warto wziąć sobie do serca!

Zacznijmy od smutnej, niestety, konkluzji. Każdego dnia na świecie miliony litrów zużytego oleju kuchennego trafia do kanalizacji (zlewu czy toalety). Rozwiązanie proste jednak, jak się okazuje, zabójcze dla środowiska. Tłuszcze przedostają się do wód gruntowych oraz rzek, więc często prowadzą do zanieczyszczenia ekosystemów wodnych. Powlekają powierzchnię wody, ograniczając dostęp tlenu dla organizmów, co prowadzi do ich masowego wymierania. Wpływa to negatywnie na całe łańcuchy pokarmowe i zmniejsza bioróżnorodność.

plastikowej butelki lub słoika. Dzięki temu unikniemy zanieczyszczenia środowiska. W takiej postaci można go wyrzucić do czarnego pojemnika na odpady zmieszane. Mniejszą ilość można zetrzeć papierowym ręcznikiem i również wyrzucić do odpadów zmieszanych.

➔ Oddawanie do specjalnych punktów zbiórki. W większych miastach funkcjonują specjalne pojemniki na zużyty olej spożywczy. Można je znaleźć przy ekopunktach, w niektórych supermarketach czy na stacjach benzynowych. Coraz większą rolę odgrywają olejmaty

dzinie – mówi Małgorzata Rdest, inicjatorka projektu olejmaty.

➔ Przekazanie do firm zajmujących się recyklingiem. Istnieją przedsiębiorstwa, które zajmują się przetwarzaniem zużytego oleju na biopaliwa lub inne produkty przemysłowe.

➔ Użycie w domowych warunkach. Niektóre rodzaje oleju można ponownie wykorzystać do smażenia, o ile były odpowiednio przechowywane i nie przypaliły się. Można też znaleźć inne sposoby na jego wykorzystanie, np. w kosmetykach domowej roboty. Niektóre oleje, takie jak oliwa z oliwek czy olej kokosowy, mogą być wykorzystywane w domowych maseczkach do twarzy, balsamach do ciała czy odżywkach do włosów. W połączeniu z innymi naturalnymi składnikami, takimi jak miód czy aloes, mogą stanowić doskonałe kosmetyki ekologiczne.

➔ Produkcja mydła. Tradycyjne mydło można wytworzyć z użyciem tłuszczów, w tym zużytego ole-

substancje szkodliwe dla skóry i środowiska.

➔ Olej do lamp naftowych. W dawnych czasach olej roślinny był wykorzystywany jako paliwo do lamp. W warunkach domowych można w ten sposób stworzyć alternatywne źródło światła w razie awarii prądu. Wystarczy szklany słoik, knot i odpowiednia ilość oleju, aby stworzyć funkcjonalną lampę.

➔ Środek konserwujący do drewna. Zużyty olej można stosować jako naturalny impregnat do drewnianych narzędzi ogrodowych, mebli czy parkietu. Chroni drewno przed wilgocią i przedłuża jego trwałość. Można również dodać do niego naturalne olejki eteryczne, aby nadać mu przyjemny zapach i zwiększyć jego właściwości ochronne.

➔ Środek przeciw rdzy. Oleje roślinne mogą być używane do konserwacji metalowych narzędzi i zapobiegania ich rdzewieniu. Wystarczy cienka warstwa oleju na narzędziach, aby zabezpieczyć je przed wilgocią.

Kilka ciekawostek o zużyтым oleju

FRYTKI NAPĘDZAJĄ AUTOBUSY – W niektórych miastach (np. w Wiedniu czy w Amsterdamie) komunikacja miejska wykorzystuje biodiesel produkowany z oleju po smażeniu frytek.

REKORDOWY FATBERG – W Londynie w 2017 roku odkryto fatberg o długości 250 metrów i wadze ponad 130 ton!

EKOLOGICZNE FARBY – Zużyty olej może być składnikiem farb ekologicznych, które są przyjazne dla środowiska i nie zawierają toksycznych substancji.

PIERWSZY SAMOCHÓD NAPĘDZANY OLEJEM ROŚLINNYM – Już w 1900 roku Rudolf Diesel zaprezentował silnik wysokoprężny działający na oleju arachidowym, pokazując potencjał paliw alternatywnych.

RECYKLING OLEJU W RESTAURACJACH – Wiele restauracji na świecie ma obowiązek przekazywać zużyty olej firmom zajmującym się jego przetwarzaniem. Dzięki temu znacznie zmniejsza się ilość odpadów trafiających do kanalizacji.

ju. Wystarczy dodać ług sodowy i wodę. Tego rodzaju mydło można stosować do mycia rąk lub czyszczenia powierzchni. Produkcja własnego mydła to świetna alternatywa dla chemicznych środków czystości, które często zawierają

Jak widać – sposobów na bezpieczne pozbycie się zużytego oleju spożywczego jest wiele. Wystarczy chcieć! I naprawdę warto! Odpowiedzialne podejście każdego z nas może zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko i przyczynić się do jego ochrony.



Masowe wylewanie oleju do kanalizacji może również doprowadzić do powstawania zatorów, a co za tym idzie do awarii oraz kosztownych napraw. Olej spożywczy przyczynia się również do powstawania tzw. „fatbergów”, czyli gigantycznych bloków tłuszczu w miejskich systemach kanalizacyjnych. Takie zjawiska stanowią poważne zagrożenie dla infrastruktury miast oraz środowiska.

Dlatego segregacja zużytego oleju spożywczego jest kluczowym elementem odpowiedzialnej gospodarki odpadami. W jaki sposób się go prawidłowo pozbyć? Oto kilka sposobów:

➔ Zbieranie w odpowiednich pojemnikach. Po użyciu oleju warto go ostudzić, a następnie przelać do

– specjalne urządzenia do zbiórki zużytego oleju spożywczego, dostępne w wybranych lokalizacjach. W Polsce działa już blisko 60 olejmatów, a ich liczba systematycznie rośnie. Umożliwiają one mieszkańcom oddanie zużytego oleju kuchennego w szczelnie zamkniętych plastikowych butelkach, co pozwala uniknąć wyrzucania go do odpadów zmieszanych. Zebrany olej trafia do dalszego przetwarzania, m.in. na biopaliwa. – **Zapotrzebowanie na biopaliwa i inne produkty powstające z UCO („zużyty olej kuchenny”) rośnie. Jeśli Polska utrzyma tempo rozwoju systemu zbiórki, może stać się liderem w Europie w tej dzied-**

Segregacja odpadów w gastronomii a wytyczne PSSE – co musisz wiedzieć?

Gastronomia to branża, która nie tylko tworzy i dostarcza klientom smaczne posiłki, ale również generuje ogromne ilości odpadów – od resztek jedzenia po zużyty tłuszcz czy przeterminowaną żywność. Z tego powodu właściwa segregacja odpadów w lokalach gastronomicznych nie jest jedynie kwestią odpowiedzialności za środowisko, ale również obowiązkiem prawnym.

ODPADY W GASTRONOMII – Z CZYM MAMY DO CZYNNIENIA?

Na początku warto uporządkować, jakie typy odpadów powstają w codziennej pracy kuchni. Możemy je podzielić na trzy główne grupy:

- **zepsuta żywność lub produkty po terminie przydatności do spożycia** – np. przeterminowane jogurty, spleśniały chleb, popsute owoce;
- **resztki z przygotowania posiłków** – m.in. obierki warzyw, skorupki jaj, tłuszcz po smażeniu, odpady mięsne;
- **resztki jedzenia z talerzy klientów** – czyli tzw. odpady pokonsumpcyjne.

Każdy z tych typów odpadów może pochodzić z surowców roślinnych lub zwierzęcych, a to oznacza, że musi być inaczej traktowany. I tu zaczyna się temat segregacji – nie tylko ekologicznej, ale też zgodnej z wymogami sanepidu i przepisami prawa.

ROŚLINNE I ZWIERZĘCE TO NIE TO SAMO

W gastronomii bardzo ważne jest oddzielenie od siebie odpadów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Dla PSSE i innych służb kontrolnych to kluczowy aspekt podczas inspekcji. Odpady pochodzenia roślinnego – jak np. obierki z ziemniaków, resztki sałaty, niegroźne przeterminowane produkty roślinne – traktowane są jako bioodpady komunalne. Oznacza to, że powinny być zbierane selektywnie i przekazywane do odpowiednich zakładów przetwarzających takie odpady, np. kompostowni czy biogazowni.

Z kolei odpady pochodzenia zwierzęcego – jak resztki mięsa, jaja, produkty mleczne, wędliny czy tłuszcze – to tzw. uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 (UPPZ). Takie odpady podlegają znacznie bardziej restrykcyjnym regulacjom. Muszą być zbierane w oddzielnych, specjalnie oznaczonych pojemnikach i przekazywane wyłącznie firmom uprawnionym do ich odbioru. Co istotne, nie mogą być one przeznaczone

do karmienia zwierząt gospodarskich – mogą natomiast trafić np. do schronisk dla zwierząt domowych, ale tylko po zgłoszeniu tego do powiatowego lekarza weterynarii. (Uwaga! Gastronomia przekazująca odpady do schronisk staje się formalnie producentem paszy i musi być zarejestrowana w odpowiednich rejestrach).

WYMOGI SANITARNE I PRZEPISY PRAWA

Zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym higieny środków spożywczych, każdy przedsiębiorca gastronomiczny ma obowiązek zadbać o to, by odpady były: jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, przechowywane w zamkniętych, łatwych do czyszczenia pojemnikach, chronione przed dostępem szkodników, przekazywane do utylizacji w sposób higieniczny i zgodny z przepisami środowiskowymi.

Co więcej, lokale gastronomiczne muszą mieć przygotowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z żywnością, która nie spełnia norm jakości zdrowotnej oraz z odpadami – zarówno w zakresie ich segregacji, jak i dalszego przekazywania uprawnionym podmiotom.

JAKIE OBOWIĄZKI MA ZAKŁAD GASTRONOMICZNY?

Zgodnie z obowiązującym prawem każdy zakład gastronomiczny ma jasno określone obowiązki związane z gospodarką odpadami:

- **procedury i dokumentacja.** Każda restauracja, bar czy stołówka musi mieć opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z żywnością nienadającą się do spożycia i z odpadami. Ważne jest również prowadzenie dokumentacji: rejestrów wycofanej żywności, kart przekazania odpadów, dokumentów handlowych (dla UPPZ) czy harmonogramu wywozu odpadów.
- **odpowiednie pojemniki.** Odpady muszą być gromadzone w zamkniętych, oznakowanych i łatwych do

czyszczenia pojemnikach. Co więcej, pojemniki powinny umożliwiać otwieranie bez użycia rąk – np. za pomocą pedału nożnego – by uniknąć kontaminacji. Bioodpady trafiają do pojemników z napisem „bio” lub koloru brązowego, odpady kategorii 3 powinny być odpowiednio oznaczone (np. „kat. 3”).

- **odbiór przez uprawnione firmy.** Zakład gastronomiczny nie może samodzielnie pozbywać się odpadów. Musi mieć podpisane umowy z firmami posiadającymi odpowiednie zezwolenia. Dotyczy to zarówno firm komunalnych, jak i podmiotów zajmujących się utylizacją UPPZ. Każde przekazanie odpadów musi być udokumentowane.
- **czystość i higiena.** Pojemniki i miejsca gromadzenia odpadów muszą być regularnie czyszczone. Należy też pilnować, aby odpady nie były gromadzone zbyt długo – wypełniony do 2/3 pojemnik uważa się za pełny i należy go opróżnić.

TŁUSZCZ SMAŻALNICZY – SZCZEGÓLNA KATEGORIA ODPADU

W każdej kuchni wykorzystuje się tłuszcze do smażenia – ich zużyte resztki stanowią osobną kategorię odpadów i podlegają specjalnemu traktowaniu. Zużyty tłuszcz absolutnie nie może być wylewany do kanalizacji, ponieważ grozi to zatorami i zanieczyszczeniem środowiska. Powinien być: gromadzony w specjalnych pojemnikach (najlepiej oznakowanych), przekazywany wyspecjalizowanej firmie odbierającej tego typu odpady, udokumentowany odpowiednią umową i kartą przekazania odpadów.

KONTROLE PSSE – CZEGO MOGĄ SIĘ SPODZIEWAĆ WŁAŚCICIELE GASTRONOMII?

Państwowa Inspekcja Sanitarna podczas kontroli sprawdza m.in.: sposób segregacji odpadów (czy są osobne pojemniki, odpowiednio

oznakowane), czystość pojemników i ich zabezpieczenie przed szkodnikami, dokumentację (procedury, instrukcje, umowy z firmami odbierającymi odpady), potwierdzenia odbioru odpadów (np. karty przekazania, dokumenty handlowe) oraz czy lokal nie używa młynków koloidalnych do usuwania resztek do kanalizacji – co jest zabronione! – **Brak dokumentacji lub niewłaściwe postępowanie z odpadami może skutkować karą administracyjnymi, a nawet czasowym zamknięciem lokalu** – przypomina Agnieszka Dybała-Kamińska, dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie.

JAK OGRANICZYĆ ILOŚĆ ODPADÓW? KILKA PRAKTYCZNYCH WSKAZÓWEK

Najlepszym sposobem zarządzania odpadami jest ich... ograniczenie! Dlatego warto wdrożyć działania zapobiegawcze, takie jak: kontrola zapasów i terminów przydatności do spożycia; racjonalne planowanie zakupów i produkcji posiłków; zużywanie resztek w kreatywny sposób – np. obierki do bulionu, resztki warzyw do sałatek; odpowiednie porcjowanie dań, aby klienci nie zostawiali połowy na talerzu; regularne szkolenie personelu w zakresie gospodarki odpadami.

– **Zarządzanie odpadami w gastronomii to nie tylko obowiązek, ale też wyraz odpowiedzialności – wobec klientów, środowiska i prawa. Właściwa segregacja, zgodność z przepisami PSSE, posiadanie dokumentacji i współpraca z odpowiednimi firmami to absolutna podstawa bezpiecznej i profesjonalnej działalności gastronomicznej. Choć temat może wydawać się skomplikowany, odpowiednie procedury i dobra organizacja pozwalają zapanować nad każdym aspektem gospodarki odpadami, z korzyścią dla nas i środowiska** – podkreśla Agnieszka Dybała-Kamińska, dyrektor konińskiego sanepidu.

Skip jedzenie – ratowanie żywności wyrzuconej na śmietnik



W obecnych czasach coraz więcej żywności jest marnowane. Mimo że na świecie cały czas rośnie liczba osób, które cierpią z powodu głodu, w tym samym czasie każdego dnia ogromne ilości jedzenia, które wciąż nadaje się do spożycia, są wyrzucone. W odpowiedzi na tę sytuację pojawiła się praktyka nazywana „skip jedzenie”. Polega ona na zbieraniu żywności wyrzuconej do śmietników. Choć dla wielu brzmi to dość kontrowersyjnie, ruch ten staje się coraz bardziej popularny, a jego zwolennicy często podkreślają korzyści zarówno ekologiczne, jak i społeczne.

KORZYŚCI PŁYNĄCE ZE „SKIPOWANIA”

Najważniejszym pozytywnym aspektem tej praktyki jest zmniejszenie marnotrawstwa. Produkty, które wciąż nadają się do spożycia, lecz zostały z jakiegoś powodu wyrzucone, mogą być uratowane i wykorzystane. Zbieranie jedzenia ze śmietników i kontenerów pozwala zmniejszyć ilość odpadów oraz oszczędza zasoby, które zostały wykorzystane do jego produkcji.

„Skipowanie” to także korzyści finansowe. Dla osób, które borykają się z problemami finansowymi, spożywanie wyrzuconych produktów jest realną szansą na zaoszczędzenie pieniędzy. W wielu przypadkach zebrane jedzenie wciąż nadaje się do spożycia i może stanowić ważną część codziennego jadłospisu. Dzięki tej praktyce wiele osób może ograniczyć swoje wydatki.

Opisywany ruch wiąże się również z ochroną środowiska. Marnowanie żywności generuje ogromne ilości odpadów trafiających na składowiska. Rozkładające się jedzenie uwalnia metan, czyli gaz cieplarniany silniejszy niż dwutlenek węgla, który przyczynia się do zmian klimatycznych. Osoby zbierające wyrzucone produkty zmniejszają ilość odpadów, a co za tym idzie wpływają pozytywnie na środowisko.

„Skip jedzenie” walczy też z ubóstwem żywnościowym. Wiele osób nie ma dostępu do jedzenia, mimo że codziennie wyrzucone są ogromne ilości produktów. Dzięki tej praktyce, osoby, których nie stać na zakupy,

mogą pozyskać jedzenie wciąż nadające się do spożycia.

JAKIE WYZWANIA SIĘ Z TYM WIAŻĄ?

Mimo że „skip jedzenie” posiada wiele pozytywnych aspektów, wiąże się również z wyzwaniami. Jednym z nich jest legalność takiego działania, ponieważ w niektórych krajach zbieranie wyrzuconej żywności ze śmietników czy kontenerów może zostać potraktowane jako kradzież lub wykroczenie. Jedną z głównych obaw jest jednak kwestia higieny oraz bezpieczeństwa zdrowotnego związanego z jedzeniem, które mogło być niewłaściwie przechowywane lub zniszczone. Nie każda wyrzucona żywność nadaje się bowiem do spożycia. Zdarza się, że mimo że produkty wyglądają na nienaruszone, mogą być zepsute lub zagrożone rozwojem bakterii.

PODSUMOWANIE

„Skip jedzenie” to według wielu dość kontrowersyjna, ale skuteczna odpowiedź na problem marnowania jedzenia i ubóstwa żywnościowego. Choć może budzić wątpliwości i mierzyć się z krytyką, ma wiele korzyści, zarówno w kontekście oszczędności, jak i przede wszystkim ochrony środowiska. Ważne jest oczywiście, aby podchodzić do tej praktyki z odpowiednią ostrożnością, mając na uwadze zarówno kwestie prawne, jak i zdrowotne. Mimo to, tego typu inicjatywy mogą przyczynić się do szerszego ruchu w celu zmniejszenia marnotrawstwa żywności.

CZYM JEST I NA CZYM POLEGA „SKIP JEDZENIE”?

„Skip jedzenie” (nazwa wywodzi się z angielskiego „food skipping”) to termin, który określa praktykę poszukiwania i zbierania jedzenia wyrzuconego przez sklepy, restauracje, producentów czy hurtownie. Osoby zajmujące się taką praktyką, nazywane są skiperami i poszukują produktów, które wciąż nadają się do spożycia, ale zostały wyrzucone z różnych powodów (np. koniec daty ważności, uszkodzone opakowanie lub niespełnianie konkretnych wymagań).

Praktyka „skipowania” jest częścią freeganizmu i jest reakcją na nieustanne marnowanie żywności. Według danych Food and Agriculture Organization na całym świecie marnowane jest ponad miliard ton żywności, co daje średnią około 3,5 miliona ton dziennie. W Polsce jest to około 4,8 miliona ton rocznie (około 126 kg na jedną osobę rocznie). Warto dodać również, że w wielu krajach rośnie liczba osób walczących z ubóstwem i brakiem dostępu do wody czy odpowiedniej ilości jedzenia. To właśnie

dla tego „skip jedzenie” jest ruchem, który zyskuje na popularności, szczególnie w krajach rozwiniętych, gdzie marnowanie żywności jest na porządku dziennym.

JAKIE PRODUKTY SĄ ZNAJDUWANE?

Jak można się domyślić, nie każda wyrzucona żywność nadaje się do spożycia. Skiperzy (zwolennicy ruchu) poszukują najczęściej produktów, które znalazły się w śmietnikach nie z powodu ich jakości. Osoby stosujące tę praktykę często za cel obierają sobie produkty, których data ważności się kończy i są to między innymi mleko, jogurty, soki, napoje czy makarony. Żywność z uszkodzonym opakowaniem często również nadaje się do spożycia, a sklepy wyrzucają otwarte puszki, rozerwane paczki czy zgniecione kartony.

Powodem wyrzucania niektórych produktów jest ich nadmiar w sklepach, restauracjach lub hurtowniach, ponieważ nie sprzedały się w terminie i mimo że nadal są jadalne, nie spełniają standardów handlowych. Kolejnym powodem może być niewłaściwe przechowywanie żywności, co jednak nie zawsze wpływa na ich bezpieczeństwo do spożycia.

FREEGANIZM – antykonsumpcyjny styl życia

Freeganizm to ruch społeczny, który staje się coraz bardziej popularny na całym świecie. Zwolennicy unikają tradycyjnych, konsumpcyjnych sposobów życia i w zamian podejmują działania, których celem jest minimalizacja śladu węglowego, a także sprzeciw wobec nadmiernej produkcji i konsumpcji dóbr. Nazwa „freeganizm” pochodzi od słowa „free” (darmowy) i „veganizm” (weganizm). Nie jest to jednak wyłącznie kwestia diety, ale również przyjętego sposobu życia.

Skąd się wziął ten ruch?

Freeganizm pojawił się z nurtu krytyki konsumpcjonizmu, który zyskał na sile w drugiej połowie ubiegłego wieku. Współczesny świat opiera się w dużej mierze na masowej produkcji różnego rodzaju rzeczy i jedzenia, która z jednej strony wpływa na większą dostępność produktów, ale z drugiej powoduje wzrost odpadów i zanieczyszczenia środowiska. Opisywany ruch społeczny jest odpowiedzią na negatywne efekty i jego celem jest właśnie zminimalizowanie tych złych wpływów konsumpcji na naszą planetę.

Jakie są zasady freeganizmu?

Zwolennicy freeganizmu starają się żyć w sposób bardziej zrównoważony, świadomie unikają kupowania nowych rzeczy i wykorzystywania zasobów. Freeganie, jak się ich nazywa, korzystają z różnych metod, aby zdobyć coś, czego potrzebują – od szukania jedzenia, które zostało wyrzucone, po korzystanie z używanych mebli, odzieży czy innych przedmiotów. Freeganizm to styl życia, którego celem jest minimalizowanie szkód środowiskowych poprzez unikanie konsumpcji i nadmiernej produkcji.

Freeganie starają się przede wszystkim nie kupować nowych produktów, szczególnie tych, które zostały wytworzone w sposób negatywnie wpływający na środowisko lub nieetycznymi metodami jak na przykład praca dzieci czy wykorzystywanie zasobów naturalnych w nieodpowiedzialny sposób. Zamiast tego zwolennicy ruchu wybierają używane przedmioty, które wciąż nadają się do użytku.

Osoby praktykujące taki sposób życia organizują często grupy i wspólnoty wymiany przedmiotów, gdzie można, zamiast kupować, wy-

mieniać się używanymi rzeczami. Jedną z najbardziej charakterystycznych praktyk jest natomiast poszukiwanie jedzenia wyrzuconego przez sklepy, restauracje czy inne placówki. To, co nie zostało sprzedane, jest wyrzucane, a freeganie starają się to wykorzystać, zbierając te produkty ze śmietników czy kontenerów. Często też zwolennicy tego ruchu udają się do sklepów i pytają o produkty z krótkim terminem spożycia, aby nie trafiły one do odpadów, ale mogły zostać jeszcze wykorzystane.

W Polsce freeganizm jest niszowym stylem życia, a jego zwolennicy nazywają się także kontenerowcami,

tlenku węgla. Produkcja nowych przedmiotów, zwłaszcza masowych, to wytwarzanie ogromnych ilości odpadów i zanieczyszczeń, dlatego freeganizm może przynieść wymierne korzyści ekologiczne. Wspomniany ruch to także przeciwdziałanie marnotrawstwu. W krajach rozwiniętych jest ono na bardzo wysokim poziomie – około 30-40% jedzenia trafia do kosza. W Polsce jest to około 4,8 miliona ton jedzenia rocznie.

Choć freeganizm kojarzy się przede wszystkim z ekologicznymi działaniami, może on także przyczynić się do pomocy osobom w trudnej sytuacji finansowej. Korzystanie



twierdzą, że nie jest on realnym rozwiązaniem globalnych problemów związanych z konsumpcją, ponieważ skupia się na jednostkowych działaniach, które nie wpływają na gospodarkę czy politykę. Niektórzy uważają też, że freeganizm może być niebezpieczny ze względu na kwestię szukania jedzenia w śmietnikach, które może być niehigieniczne lub niebezpieczne do spożycia.

Krytycy podkreślają również, że freeganizm jest swego rodzaju formą hipokryzji. Osoby, które żyją w ten sposób, starają się ograniczyć zużycie zasobów, ale nadal korzystają z produktów wytworzonych w tradycyjny sposób, takie jak meble czy odzież, które posiadają swój koszt produkcji.

Podsumowanie

Freeganizm to interesujący, lecz kontrowersyjny ruch, którego celem jest unikanie nadmiernej konsumpcji i wykorzystywania zasobów. Choć nie jest pozbawiony krytyki, jest odpowiedzią na rosnący problem nadprodukcji, marnotrawstwa oraz zanieczyszczenia środowiska. Dla wielu ludzi jest to sposób na bardziej świadome życie, które nie skupia się na nieustannym gromadzeniu dóbr materialnych, ale na wykorzystywaniu zasobów w sposób odpowiedzialny i zrównoważony. Choć freeganizm nie stanowi rozwiązania wszystkich problemów, może stanowić inspirację do refleksji nad sposobem, w jaki konsumujemy i produkujemy przedmioty czy żywność w dzisiejszym świecie.



z powodu szukania resztek jedzenia w kontenerach z odpadami. W naszym kraju w sklepach są miejsca, gdzie wystawiane są produkty, których data nadawania się do spożycia się kończy.

Korzyści płynące z freeganizmu?

Freeganizm posiada wiele korzyści zarówno dla jednostek, jak i dla całego społeczeństwa. Jedną z głównych jest ochrona środowiska poprzez między innymi zmniejszenie ilości odpadów, mniejsze zużycie zasobów naturalnych oraz niższa emisja dwu-

z wymiany przedmiotów pomaga w pozyskaniu niezbędnych dóbr, które nic nie kosztują. Freeganizm to również refleksja nad konsumpcjonizmem. Ruch ten ma na celu skłonienie ludzi do zastanowienia się, czy naprawdę potrzebujemy wszystkiego, co oferują nam sklepy i czy wszystkie dobra materialne rzeczywiście są w stanie poprawić jakość naszego życia.

Krytyka ruchu

Mimo że freeganizm ma wielu zwolenników, tak jak inne ruchy społeczne, ma również krytyków. Przeciwnicy

Jak markety utylizują przeterminowaną żywność?

W sklepach wielkopowierzchniowych półki i lady uginają się od przeróżnych towarów spożywczych i nie tylko. Jak wiadomo, nie wszystkie zostaną sprzedane. Co dzieje się z żywnością po oznaczonym terminie przydatności? O to zapytaliśmy przedstawicieli dużych sieci handlowych, w których na co dzień wielu z nas robi zakupy. – Z naszych owoców i warzyw wytwarzany jest kompost lub biogaz, z którego produkowana jest energia i ciepło, z produktów mięsnych powstaje karma i pasza dla zwierząt, pieczywo przetwarzane jest m.in. w biomasę – informuje Dagmara Łakoma, starsza menedżerka ds. ochrony środowiska w sieci Biedronka.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, produkty spożywcze po upływie daty ważności nie mogą być sprzedawane. W sklepach Carrefour Polska trafiają one do dedykowanych pojemników z odpadami, a następnie odbierane są przez firmy do tego uprawnione i dalej poddawane utylizacji. – Kontrola dat ważności odbywa się w naszych sklepach codziennie, w zależności od asortymentu, ręcznie lub z wykorzystaniem aplikacji lub skanerów automatycznych. Produkty ze zbliżającym się upływem daty ważności poddawane są przecenom i trafiają do strefy „Stop marnowaniu żywności”, która znajduje się w każdym sklepie. Sklepy mogą też dokonać darowizny takich produktów, na rzecz organizacji pożytku publicznego w ramach podpisanej umowy, zgodnie z ustawą o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności – informuje biuro prasowe tej sieci.

– Jednym z naszych najważniejszych celów jest niemarnowanie żywności. Nasza sieć nieustannie rozwija działania w tym zakresie – już na poziomie każdego sklepu optymalizowana jest wielkość zamówień oraz prowadzony jest system przecen, aby skutecznie minimalizować ryzyko marnowania – wyjaśnia Aleksandra Robaszkiewicz, dyrektorka ds. Corporate Affairs and CSR Lidl Polska. Stałym elementem oferty tej sieci jest akcja „Kupuję, nie marnuję”, która pozwala klientom na zakup produktów z krótszym terminem przydatności w niższej cenie. – Dzięki temu klienci mogą znaleźć w naszych sklepach przecenione artykuły z różnych grup asortymentowych, takich jak świeże mięso, drób i ryby, produkty chłodnicze, owoce i warzywa oraz tzw. suchych artykułów (m.in.

chlebów pakowanych i ciast). Produkty objęte przeceną znajdują się w miejscu ich standardowej ekspozycji lub w specjalnie oznakowanych strefach z informacją o rabacie. Wysokość upustu zależy od rodzaju oferowanych produktów



■ Co dzieje się w marketach z żywnością po oznaczonym terminie przydatności?

i wynosi -50% oraz -25% – dodaje Aleksandra Robaszkiewicz. Dodatkowo w ramach działań na rzecz niemarnowania żywności ta sieć regularnie oferuje w niższych cenach „nieperfekcyjne” warzywa i owoce, które odbiegają wyglądem od standardowych, ale są tak samo smaczne i pełnowartościowe. – W ten sposób wspieramy polskich dostawców i pomagamy ograniczać straty w produkcji rolnej – informuje przedstawicielka sieci Lidl. – Zachęcamy też klientów do przemyślnych zakupów i angażujemy się w akcje edukujące społeczeństwo w tym temacie. Raz w roku prowadzimy we wszystkich sklepach i własnych kanałach komunikacji kampanię „Sztuka niemarnowania”. Prezentujemy w niej praktyczne rady oraz przepisy ku-

linarne pozwalające racjonalnie gospodarować jedzeniem. Wraz z naszym partnerem, Federacją Polskich Banków Żywności, w ramach programu „EkoMisja. Nie marnuj!” prowadzimy w szkołach zajęcia na temat niemarnowania zasobów,

w tym żywności. Treści edukacyjne w ramach programu „EkoMisja. Nie marnuj!” trafiły już do ponad 211 tys. uczniów z 2300 szkół w Polsce.

Jak wyjaśnia Dagmara Łakoma, starsza menedżerka ds. ochrony środowiska w sieci Biedronka, w celu ograniczenia marnowania żywności prowadzona jest optymalizacja zamówień, ale także już od 2016 roku realizowany jest projekt przekazywania artykułów żywnościowych z krótkim terminem przydatności, nadających się do spożycia, na rzecz Organizacji Pożytku Publicznego wspierających osoby w potrzebie. – W samych latach 2020-2023 Biedronka przekazała organizacjom ponad 55 tys. ton artykułów spożywczych o łącznej wartości ponad 670 mln zł. Obecnie Biedronka współpracu-

je z ponad 150 Organizacjami Pożytku Publicznego na terenie całego kraju, a systemem objętych jest ponad 70% placówek – informuje Dagmara Łakoma. W dalszym ciągu zapraszane są kolejne Organizacje Pożytku Publicznego do kontaktu i odbioru żywności na cele charytatywne. – Ponadto sieć realizuje zamówienia składane w ramach aplikacji Too Good to Go, w całym kraju jest to ok. 500 placówek. Klienci w taki sposób mogą zakupić paczki niespodzianki z produktami, których data przydatności wkrótce upłynie, w cenie stanowiącej ok. 30% wartości artykułów. W 2023 roku w ramach współpracy Biedronka dostarczyła ponad milion paczek, co zapobiegło zmarnowaniu ok. 1600 ton żywności. Aby zapobiec marnowaniu żywności sieć wprowadziła również system przecen żywności z krótkim terminem przydatności. Klienci sieci mogą zakupić w sklepach takie produkty oznaczone specjalną etykietą nawet o połowę taniej – dodaje starsza menedżerka ds. ochrony środowiska w sieci Biedronka. W przypadku żywności, która jest po oznaczonym terminie przydatności, polskie prawo zabrania przekazywać jej do spożycia przez ludzi. – W związku z czym przekazujemy je do dalszego zagospodarowania, co oznacza, że produkty nadal pozostają w łańcuchu wartości i nie ulegają zmarnowaniu. W tym zakresie współpracujemy z doświadczonymi firmami, które przetwarzają odebrane ze sklepów niesprzedane produkty. Z naszych owoców i warzyw wytwarzany jest kompost lub biogaz, z którego produkowana jest energia i ciepło, z produktów mięsnych powstaje karma i pasza dla zwierząt, pieczywo przetwarzane jest m.in. w biomasę – dodaje Dagmara Łakoma.



Czego nie wrzucać do bioodpadów?

Odpady biodegradowalne (bio) to takie, które w naturalny sposób ulegają rozkładowi. Najczęściej pochodzą z kuchni czy z ogrodu. Podlegają biodegradacji, czyli można je wyrzucać do kompostownika. Są to wszelkie odpadki pochodzenia roślinnego, czyli m.in. obierki, zepsute, zgniłe owoce, trawa czy liście. Ale są też „trudne” odpady, które nim wyrzucimy do odpowiedniego pojemnika, chwilę się zawahamy. Czy wszyscy wiemy, gdzie powinny trafić niepotrzebne sałatki, zapiekanki czy kanapki? Jedno jest pewne, nie mogą się tam znaleźć odpady z innych frakcji.

Wydawałoby się, że segregowanie odpadów biodegradowalnych jest łatwe. Do brązowego kosza czy worka powinny trafić wszystkie odpady roślinne obierki z owoców i warzyw, skorupki jaj, fusy po kawie i herbacie, skoszona trawa, liście, zwiędłe kwiaty i rośliny doniczkowe, drobne gałęzie i trociny.

Do odpadów bio nie wolno wrzucać mięsa oraz kości, piasku, kamieni, odpadów z tworzyw sztucznych, worków foliowych, przedmiotów

metalowych, elementów szklanych, resztek jedzenia w płynie, odchodów zwierzęcych, piasku dla kotów czy popiołów z kominka lub pieca, tłuszczów, płyt wiórowych i pilśniowych. Te muszą się znaleźć w odpowiednich pojemnikach, a odpady niebezpieczne należy przekazać do właściwego Punktu Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych.

Są też jednak odpady bio czasami trudne do sklasyfikowania, które nim wyrzucimy, zastanawiamy się, w jakim pojemniku powinny się znaleźć. Czy do bio mogą trafić wszystkie resztki jedzenia? Bez względu nie powinny być wrzucane do bio odpady przetworzone np. mięso, wędliny jogurty, sery, pieczywo, makarony, zapiekanki i ciasta, gotowane warzywa.

Bardzo ważne jest odpowiednie przygotowanie odpadów bio, których nie można wrzucać do kontenera razem z opakowaniami – np. w reklamówkach. Dokładne i odpowiednie segregowanie bioodpadów jest ważne! Wielu właścicieli posesji posiada własne kompostowniki, gdzie odpady bio się rozkładają i powstaje z nich nawóz dla roślin. Należy pamiętać, że aby kompost był w pełni bezpieczny dla środowiska, nie mogą się tam znaleźć substancje szkodliwe.

CO SIĘ DZIEJE Z ODPADAMI BIO?

Jeśli mieszkaniiec nie posiada własnego kompostownika, to przy-

gotowuje bioodpady do odbioru w wyznaczonym terminie. Firma zbierająca transportuje odpady do zagospodarowania w Miejskim Zakładzie Gospodarki Odpadami Komunalnymi w Koninie, który przyjmuje rocznie ponad 20.000 ton odpadów zielonych (bioodpadów) ulegających biodegradacji. Odpady organiczne przetwarzane są w kompostowni w warunkach najbardziej zbliżonych do procesów zachodzących w przyrodzie. Trzeba do tego zapewnić obecność tlenu, odpowiednią wilgotność i temperaturę 50-70°C.

Zaletą kompostowania oprócz uzyskania produktu o szerokim spektrum zastosowania jako kompostu jest także zmniejszenie o 30-50% masy odpadów organicznych, a same technologie kompostowania nie są kosztowne i skomplikowane. W procesie przetwarzania powstaje środek poprawiający właściwości gleby Magno Hortis, którego jakość i przydatność potwierdzona została badaniami i przyznanymi certyfikatami. Magno Hortis jako podłoże bogate w łatwo przyswajalne przez rośliny składniki stosowany jest jako środek poprawiający właściwości gleby w ogrodnictwie, do uprawy roślin ozdobnych, trawników i do rekultywacji gleb zdegradowanych. Produkt ten cieszy się dużym zainteresowaniem przedsiębior-

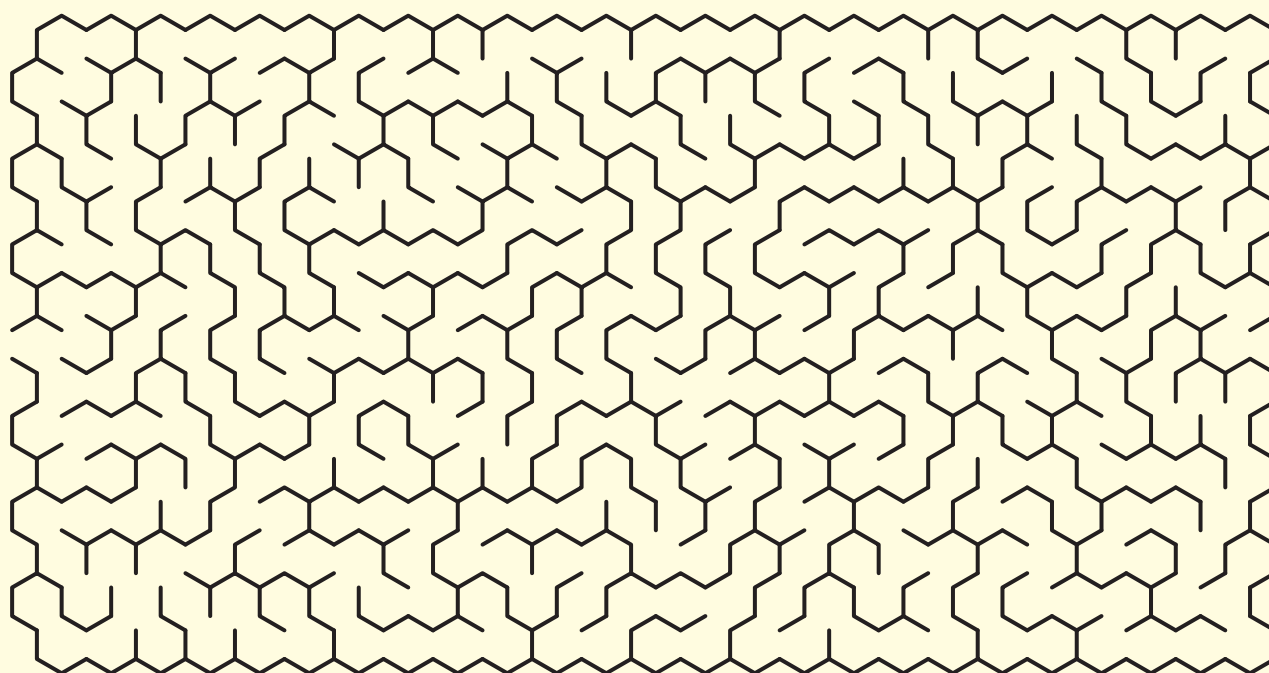
ców i odbiorców indywidualnych. Rocznie MZGOK sprzedaje około 10.000 ton produktu.

Warto dodać, że za nieprawidłowe segregowanie bioodpadów grożą konsekwencje. W razie wykrycia w pojemniku przeznaczonym na bioodpady innych odpadów, właściciel posesji może liczyć się z karą finansową. Może zostać znacznie podwyższona mu stawka będąca wielokrotnością ponoszonej opłaty za segregowanie odpadów.

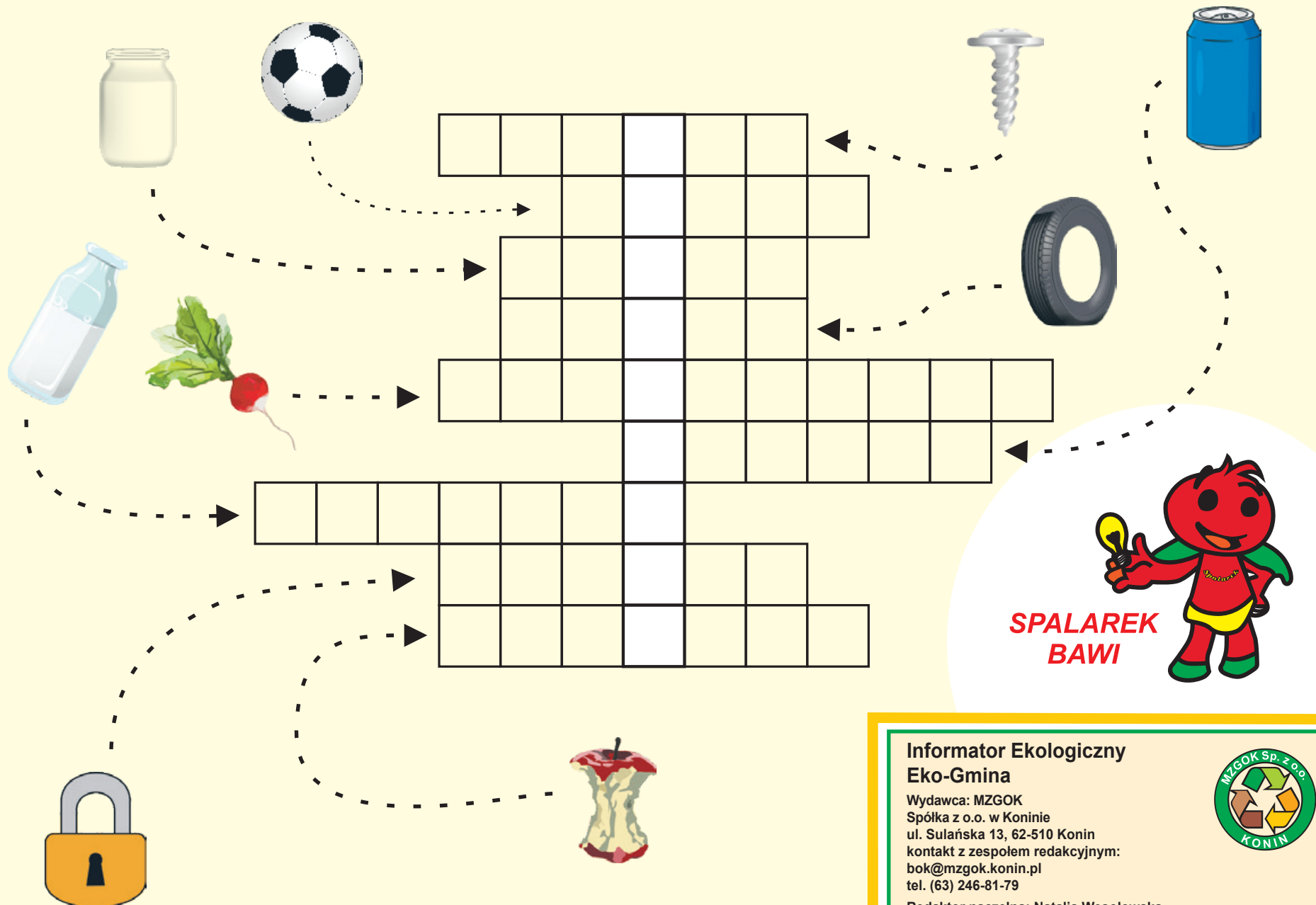


Jeśli mamy wątpliwości, czy odpad nadaje się do brązowego worka lub pojemnika, zawsze możemy skorzystać z podpowiedzi, którą znajdziemy w „Informatorze mobilnym” <https://www.mzgok-informator.konin.pl/zasady-selektywnej-zbiorki>. Korzystając z komórki, tabletu czy komputera po wejściu na stronę informatora możemy wpisać nazwę odpadu i otrzymamy natychmiastowe wskazanie do jakiego pojemnika powinien trafić. Jeśli ten konkretny odpad nie znajduje się na liście odpadów, to po wysłaniu zapytania administrator wskaże odpowiedni pojemnik, a nazwa odpadu o jaki pytaliśmy doda się do aktywnej listy. Szczegółową instrukcję można znaleźć również w wersji spotu pod adresem <https://www.mzgok.konin.pl/userfiles/files/SEGREGACJA.mp4>

Zosia zjadła banana i chce skórkę wyrzucić do pojemnika na bioodpady. Pomóż jej do niego dojść.



Rozwiąż krzyżówkę, a litery wpisane w białe pola utworzą hasło.



Informator Ekologiczny Eko-Gmina

Wydawca: MZGOK
Spółka z o.o. w Koninie
ul. Sulańska 13, 62-510 Konin
kontakt z zespołem redakcyjnym:
bok@mzgok.konin.pl
tel. (63) 246-81-79

Redaktor naczelna: Natalia Wesołowska
Redaguje zespół: Anna Chadaj, Krystian Cichocki,
Milena Fabisiak, Marcin Szafranski, Monika Wódczak
Zdjęcia: www.pixabay.com, www.freepik.com

