



Biološke odpadke v rjavi zabojnik



V Evropski uniji se na leto zavrže 100 milijonov ton hrane. Brez uvajanja dodatnih ukrepov se bo številka do leta 2020 povišala vsaj za 20 %. Prav zato je evropska komisija pričela s kampanjo »Stop Food Waste«, s katero namerava Evropejce spodbuditi k odgovornejšemu ravnanju z živili ter posledično doseči zmanjšano količino odvržene hrane.

Slovenija pri tem ni nobena izjema. Povprečen Slovenec letno zavrže 72 kg hrane, kar pomeni, da posameznik na leto v koš za smeti odvrže približno 200 €! Vsekakor naj bo vodilo pri nakupu hrane manj je več – to je kupiti v manjših količinah in sproti glede na naše potrebe. Hrana, ki jo kupimo v okviru posebnih ponudb (večja količina za nižjo ceno), je vsekakor dražja, če jo zavržemo, ker je nismo uspeli pojesti, kot če bi kupili manjšo količino.

Najpogostejši vzroki zavržene hrane

- Neustrezno načrtovanje obrokov glede na to, katera živila je potrebno porabiti prej.
- Predolgo shranjevanje živil v hladilnikih, zamrzovalnih omarah in shrambah do točke, ko postanejo neuporabna.
- Previsoka občutljivost na higieno živil in datumov na označenih živilih.
- Nakup in priprava prekomerne količine hrane.
- Velika ponudba lahko dostopnih prehranskih izdelkov, zaradi katerih postaja hrana nekaj samoumevnega in ne več dobrina.

Kako zmanjšati količino zavržene hrane

- Pred nakupovanjem je dobro preveriti, kaj v resnici potrebujemo; sestavimo nakupovalni listek in nakupimo samo živila, ki so na seznamu.
- Bolje je kupovati nepakirana živila, kot npr. sadje in zelenjavo, ker na ta način lažje določimo količino nakupa, hkrati pa se izognemo nepotrebnim embalažam.
- Bolje je postreči z manjšimi obroki, hrano si še vedno lahko dodamo.



- Določene ostanke obroka lahko tudi zamrznemo.
- Zakonsko določen rok trajanja je potrebno upoštevati: »Uporabno do (use by)« pomeni, da je živilo varno za uporabo do navedenega datuma. Zapis »uporabno najmanj do (best before)« pa označuje datum, do katerega je izdelek pričakovane kakovosti. Živilo lahko uporabimo tudi po preteku tega roka uporabe.

S pametnim nakupovanjem ogromno prihranimo. Izognemo se nepotrebnemu odmetavanju hrane, ne moremo pa se povsem izogniti biološkim odpadkom. Pomembno je, da se zavedamo, da le-ti ne sodijo v navaden (zelen) smetnjak. Tako kot ostale odpadke tudi biološke zbiramo in oddajmo ločeno, in sicer v **rjavi zabojnik**. S tem bomo zmanjšali količino odpadkov na odlagališču ter preprečili onesnaževanje narave. Če imamo možnost in prostor, si lahko pripravimo kompostnik, kamor potem

odlagamo biološke odpadke in zeleni odrez. Tako dobimo lasten humus. Predvsem v blokovskih naseljih je lasten kompostnik težje imeti ali je celo neizvedljiv. Takrat si za zbiranje bioloških odpadkov pripravimo posodo, v katero namestimo papirnato oziroma biorazgradljivo vrečko. Z biodopadki napolnjeno vrečko odložimo v rjavi zabojnik. Za več informacij obiščite spletno stran: https://www.komunala-ng.si/zbiranje_in_odvoz_odpadkov/

Dario Rolih, Komunala
Foto: iz arhiva Komunale

BIO RAZGRADLJIVI KUHINJSKI ODPADKI



da kuhinjski odpadki (odpadki vseh vrst zelenjave in sadja, kavna usedlina, kavni filtri, čajne vrečke, netekoči ostanke hrane, jajčne lupine, pokvarjeni prehranski izdelki)

ne maščobe, cigaretni ogorki

Odpadke odložite brez embalaže.

BIOLOŠKO RAZGRADLJIVI KUHINJSKI ODPADKI

SEM SODIJO

- Ostanki in olupki sadja in zelenjave
- Kavna gošča in kavni filtri
- Čaj ter čajne vrečke
- Pokvarjeni mlečni in mokasti izdelki
- Jajčne lupine
- Ostanki od priprave hrane
- Kosti in ribje koščice

SEM NE SODIJO

- Maščobe
- Cigaretni ogorki

KOMUNALA
Novi Gorci d.o.o.