

# **Nie wyrzucaj jedzenia – przynieś je do lodówki społecznej**

Statystyki są niezmiennie – marnujemy jedzenie, co widać zwłaszcza w okresie świątecznym. Tak obficie przygotowane bożonarodzeniowe potrawy nie muszą trafić do kosza. Można je przynieść do lodówki społecznej ustawionej w holu Miejskiej Biblioteki Publicznej przy ul. Sobieskiego.

Przypomnijmy, że ogólnodostępna lodówka funkcjonuje w Bytomiu od 2019 roku, a jej fundatorem jest Paweł Kobyliński, poseł na Sejm w latach 2015 – 2019.

Inicjatywa ma na celu ograniczyć marnowanie żywności i wspomóc osoby potrzebujące. Z lodówki może skorzystać każdy, kto ma taką potrzebę. Czym więc możemy się podzielić, a czego nie włożymy do lodówki ustawionej w holu biblioteki?

## **Produkty, które możesz umieścić w lodówce społecznej**

- Produkty, które sam mógłbyś zjeść i chciałbyś dostać
- Żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu
- Żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia
- Produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nieuszkodzonych opakowaniach)
- Produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.
- Sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych

opakowaniach

- Zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze
- Warzywa i owoce
- Wyroby/przetwory własne, np. ciasto, zupa, starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem i datą przygotowania

## **Produkty, których nie należy umieszczać w lodówce społecznej**

- Produkty nadpsute i przeterminowane z oznakami popsucia, mających nietypowy zapach, kolor lub wydęte wieczka
- Produkty już napoczęte, np. otwartych puszek, słoików
- Produkty, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – adnotacja „należy spożyć do”
- Surowe jaja oraz produkty na ich bazie, np. ciasta z kremem, śmietaną, domowe majonezy lub produkty z innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie
- Surowe mięso oraz produkty z niego przyrządzone, np. tatar
- Produkty wymagające głębokiego schłodzenia i mrożonki
- Produkty wymagające warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut
- Produkty, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady
- Alkohol i środki odurzające.

Źródło: UM Bytom