

Dla przedsiębiorcy

Opublikowano: piątek, 08, czerwiec 2018 17:42

Odsłony: 36602

Z szacunku do jedzenia, z niechęci do marnotrawienia żywności oraz z chęci niesienia pomocy powstała w Starachowicach - Jadłodzielnia. - Punkt funkcjonować będzie w Galerii Handlowej Skałka, przy ul. Armii Krajowej 28 - informuje Prezydent Miasta Marek Materek. - Jest to miejsce w którym możemy bezpłatnie zostawić jedzenie lub wziąć jedzenie. Nie ma znaczenia, czy jesteśmy zamożni, bezdomni, starzy czy młodzi - każdy może skorzystać z Jadłodzielni.

Jadłodzielnia to ogólnoswiatowy element idei dzielenia się żywnością. W wielu państwach europejskich, tysiące osób korzystają ze wspólnych punktów do oddawania i pobierania żywności.

Szacuje się, że na świecie rocznie marnuje się 1,3 mld ton jedzenia, co stanowi 1/3 produkowanej żywności, stąd idea bezpłatnego dzielenia się żywnością. W Polsce, a jak podają źródła - rocznie statystyczny Polak wyrzuca ponad 50 kg jedzenia.

Zapobiec marnotrawieniu ton żywności mają tworzone w miastach punkty w których mieszkańcy mogą dzielić się żywnością.

- Ważną zasadą Jadłodzielni jest to, aby przynosić jedzenie tylko takie, które sami moglibyśmy zjeść tj. nieprzeterminowane i zdatne do spożycia - mówi prezydent - Na przykład czyścimy lodówkę przed urlopem, robimy porządki w kuchni albo prowadzimy sklep, stoisko z artykułami spożywczymi i niektórym już kończy się termin przydatności do spożycia - zamiast je wyrzucić teraz możemy je zostawić w Jadłodzielni. Tu na pewno przyjdzie ktoś, kto chętnie weźmie nasz produkt. Dzięki temu możemy chociaż w jakimś procencie zmniejszyć ilość marnowanego jedzenia. Wyposażenie Jadłodzielni stanowi m.in. energooszczędna lodówka, która trafiła do naszego miasta dzięki wygranej Starachowic w konkursie na najpiękniej oświetlone miasto w okresie świąt „Świeć się z ENERGA”.

- Dziękuję pracownikom Referatu Polityki Senioralnej, Stowarzyszeniu ROMI oraz mojemu Zastępcy Jerzemu Miśkiewiczowi za wkład w uruchomienie w naszym mieście Jadłodzielni.

JADŁODZIELNIA CZYNNĄ BĘDZIE OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZINACH 8.30-17.00. NATOMIAST W SOBOTY OD 8.30 DO 14.00.

Jakie produkty można przynosić do JADŁODZIELNI

- takie produkty, które sam mógłbyś zjeść
- produkty, które nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia - „należy spożyć do” (określenie „należy spożyć do” wskazuje nam do kiedy spożycie danego produktu jest na pewno bezpieczne dla zdrowia),
- produkty hermetycznie zapakowane (słoiki, konserwy, itp)
- sery, jogurty, twarogi.

Jakich produktów nie należy przynosić do JADŁODZIELNI

- żadnego rodzaju surowego mięsa- te produkty są szczególnie trudne w przechowywaniu,
- produktów wytworzonych z niepasteryzowanego, „surowego” mleka,

Dla przedsiębiorcy

Opublikowano: piątek, 08, czerwiec 2018 17:42

Odsłony: 36602

- potraw zawierających surowe jaja,
- produktów już napoczętych, np. otwartych puszek, słoików!
- produktów, które wymagają trwałych warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut,
- produktów, które przekroczyły już termin przydatności do spożycia - „należy spożyć do” (nie mylić z „najlepiej spożyć przed”),
- produktów z oznakami popsucia (nietypowy zapach, kolor, wydęte wieczka, obecność pleśni, nadgnicie),
- produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady,
- alkoholu.

<https://www.youtube.com/watch?v=Ymtat-keXOY>