

Jadłodzielnia

W lipcu 2018 roku, w lokalu gminnym przy ul. Krakowskiej 1, naprzeciwko Centrum Aktywności Społecznej, otwarto pierwszą białostocką Jadłodzielnię, czyli punkt bezpłatnej wymiany żywności. To miejsce jest czynne sześć dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-18.00, a w sobotę od godz. 10.00 do 14.00.

W lokalu można pozostawić niezagospodarowaną żywność nadającą się do jedzenia – świeżą i taką, która nie przekroczyła terminu ważności do spożycia. Inne osoby mogą przyjść i się nią poczęstować.

Do Jadłodzielni można przynieść:

- żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonego na opakowaniu,
- żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”,
- produkty zapakowane fabrycznie,
- produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka, itd. (w tym również produkty suche, napoczęte starannie zapakowane),
- zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze,
- warzywa i owoce,
- ryby w próżniowych „fabrycznych” opakowaniach z podaną datą – „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”,
- produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.,
- sery, jogurty, twarogi oryginalnie zamknięte,
- pasteryzowane przetwory typu dżemy, soki, sałatki z umieszczoną informacją o składzie i dacie ich wytworzenia.

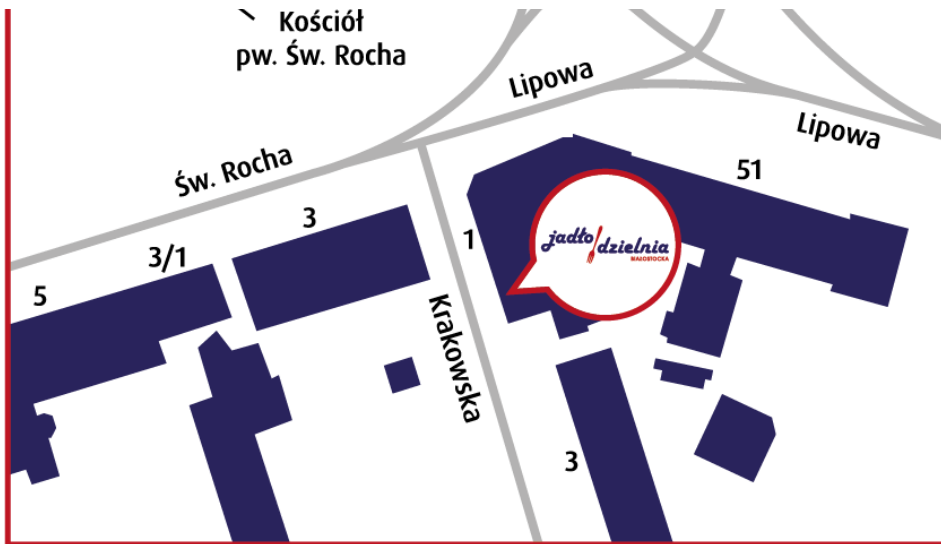
Jadłodzielnia nie przyjmuje:


- produktów nadpsutych i przeterminowanych, które mają oznaki popsucia: nietypowy zapach lub kolor, mają wydętą wieczka,
- produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – „należy spożyć do”,
- produktów niepasteryzowanych, świeżego mleka i jego wyrobów,
- surowego mięsa oraz produktów na jego bazie, np.: tatar,
- surowych jaj oraz produktów na ich bazie, np.: domowe majonezy, ciasta z kremem, śmietaną lub innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie,
- produktów nadjedzonych, np. otwartych puszek czy słoików,
- produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut,
- produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady,
- produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek,
- alkoholu i środków odurzających.


Według Eurostatu w Polsce marnuje się rocznie 9 mln ton żywności, z czego 2 mln – w gospodarstwach domowych. Oznacza to, że każdy mieszkaniec naszego kraju wyrzuca do śmieci w ciągu roku 240 kg różnego rodzaju produktów spożywczych. Jednocześnie niemal 3 mln osób żyje w skrajnym ubóstwie (GUS 2016).

Jest to problem globalny, w odpowiedzi na to zjawisko 4 lata temu powstał w Niemczech ruch Foodsharing. Obecnie ta idea z Europy rozprzestrzeniła się na całym świecie. W Polsce rozwija się od ok. 2 lat, dzięki temu powstało już blisko 30 miejsc do dzielenia się jedzeniem. Teraz do tych miejsc dołączył Białystok.





 [Jadłodzielnia plakat A3.pdf](#) (PDF, 5,43 MB)

 [Jadłodzielnia ulotka DL.pdf](#) (PDF, 8,68 MB)