Informujemy, iż w celu optymalizacji treści dostępnych w naszym serwisie, dostosowania ich do Państwa indywidualnych potrzeb korzystamy z informacji zapisanych za pomocą plików cookies na urządzeniach końcowych użytkowników. Pliki cookies użytkownik może kontrolować za pomocą ustawień swojej przeglądarki internetowej. Dalsze korzystanie z naszego serwisu internetowego, bez zmiany ustawień przeglądarki internetowej oznacza, iż użytkownik akceptuje stosowanie plików cookies.Akceptuję

fot. Dawid Grochadzki

CENTRUM AKTYWNOŚCI SPOŁECZNEJ

Jadłodzielnia

Białostocka Jadłodzielnia, czyli punkt bezpłatnej wymiany żywności, działa od lipca 2018 roku w lokalu gminnym przy ul. Krakowskiej 1, naprzeciwko Centrum Aktywności Społecznej. Miejsce to czynne jest sześć dni w tygodniu.

W lokalu można pozostawić niezagospodarowaną żywność nadającą się do jedzenia – świeżą i taką, która nie przekroczyła terminu ważności do spożycia. Inne osoby odwiedzające Jadłodzielnię mogą się nią nieodpłatnie poczęstować. Lokal czynny jest w następujących godzinach:

- poniedziałek 10:00-18:00
- wtorek 8:00-16:00
- środa 8:00-16:00
- czwartek 8:00-16:00
- piątek 10:00-18:00
- sobota 10:00-14:00

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, ale 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”,

fot. Dawid Gromadzki

- produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.,
- sery, jogurty, twarogi oryginalnie zamknięte,
- pasteryzowane przetwory domowe typu dżemy, soki, sałatki z umieszczoną informacją o składzie i dacie ich wytworzenia;
- podczas organizowanych akcji okołoświątecznych (Boże Narodzenie i Wielkanoc) przy obecności Opiekuna dopuszczalne jest przekazywanie produktów domowego pochodzenia pod warunkiem umieszczenia na produkcie informacji o użytych składnikach, dacie produkcji oraz sposobie przechowywania. Produkty domowe przyjmowane będą z wyłączeniem produktów niepasteryzowanych, świeżego mleka i jego wyrobów.

Jadłodzielnia nie przyjmuje:

- produktów nadpsutych i przeterminowanych, które mają oznaki popsucia: nietypowy zapach lub kolor, mają wydęte wieczka opakowań,
- 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. w otwartych puszkach i słoikach,
- 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 powstał w Niemczech ruch Foodsharing. Obecnie ta idea z Europy rozprzestrzeniła się na całym świecie. Rozwija się również w Polsce, dzięki czemu powstają kolejne miejsca do dzielenia się jedzeniem. Teraz do tych miejsc dołączył Białystok.

fot. Dawid Gromadzki

Regulamin Jadłodzielni (62 KB)

Jadłodzielnia 2026 ulotka DL (7.81 MB)

Galeria