



Ponovna uporaba odpadkov

OSTANKI HRANE: ODPADEK ALI HRANA?

Hrano se zavrže na več načinov: kupimo je preveč, pripravimo je preveč, pred uporabo se pokvari. Če torej premislimo, kako bomo uporabili hrano, lahko s tem prihranimo veliko denarja in zmanjšamo hrano kot odpadke, tisto, ki jo vržemo stran. Tu lahko sledimo prijetnemu sloganu: »Love Food, Hate Waste!« - Rad imam hrano, ne maram odpadkov.

Nekaj namigov, kako ravnati z ostanki hrane:

- Upoštevajmo navodila na izdelkih.
- Iz zelenjave, ki postaja mehka, se lahko skuha zelo okusna juha.
- Ostanke od obeda v restavraciji vzemimo s sabo, po možnosti v embalaži za večkratno uporabo.
- Živila zamrzujemo v zamrzovalnih napravah, zato da podaljšamo njihovo obstojnost.
- Izogibajmo se posamezno zavitim izdelkom, zapakiranim malicam in embalaži za enkratno uporabo (sokovi v plastenkah, sir v rezinah ...).
- V restavracijah lahko prosimo za embalažo, ki se jo po uporabi lahko kompostira.
- Kupimo večjo količino in manjše količine shranimo v embalaži za večkratno uporabo.

Ne kupujemo stvari za enkratno uporabo, kot so plastenke za vodo, plastične vrečke in jedilni pribor, papirnati lončki za kavo idr. Vsi ti izdelki predstavljajo velik odstotek odpadkov, ki jih vržemo stran (čeprav se jih veliko od teh da reciklirati). Raje znova napolnimo svojo posodo z vodo, prinesemo svoje vrečke in embalažo za hrano, tudi v restavracije.



Cenik storitev ravnanja z odpadki in njihova porazdelitev med uporabnike

Izvajalci javnih služb smo dolžni uporabnike v skladu z določili šestega odstavka 5. člena, drugim in tretjim odstavkom 22. člena ter petim odstavkom 23. člena Uredbe o metodologiji za oblikovanje cen obveznih občinskih gospodarskih javnih služb varstva okolja izpisati ceno za posamezno storitev in njihovo porazdelitev med uporabnike.

Saubermacher Slovenija d.o.o. Občina Bled	Jeko-in d.o.o. Občina Gorje	Infrastruktura Bled d.o.o. Občina Bled	Infrastruktura Bled d.o.o. Občina Gorje
- obdelava določenih vrst komunalnih odpadkov:	- obdelava določenih vrst komunalnih odpadkov:	- zbiranje določenih vrst komunalnih odpadkov:	- zbiranje določenih vrst komunalnih odpadkov:
- cena javne infr. = 0,0000 €/kg	- cena storitve = 0,0280 €/kg	- cena javne infr. = 0,0054 €/kg	- cena javne infr. = 0,0059 €/kg
- cena storitve = 0,0922 €/kg	- sodilo = 0,1000 kg/l	- cena storitve = 0,1647 €/kg	- cena storitve = 0,1929 €/kg
- sodilo = 0,08753 kg/l		- sodilo = 0,2139 kg/l	- sodilo = 0,1862 kg/l
- odlaganje ost. predelave ali odstr. kom. odp.:	- odlaganje ost. predelave ali odstr. kom. odp.:	- zbiranje biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov in zelenega vrtnega odpada:	- zbiranje biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov in zelenega vrtnega odpada:
- cena javne infr. = 0,0000 €/kg	- cena storitve = 0,0930 €/kg	- cena javne infr. = 0,0053 €/kg	- cena javne infr. = 0,0062 €/kg
- cena storitve = 0,1331 €/kg	- sodilo = 0,1000 kg/l	- cena storitve = 0,1623 €/kg	- cena storitve = 0,2039 €/kg
- sodilo = 0,04498 kg/l		- sodilo = 0,1393 kg/l	- sodilo = 0,1375 kg/l

KOMPOSTIRANJE V KOMPOSTNIKU NA DOMAČEM VRTU

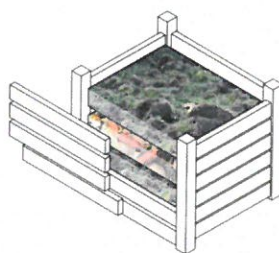
Za pomoč pri kompostiranju si preberite praktično brošuro Kompostiranje, v kateri so povzete najpomembnejše informacije o tehniki in procesu kompostiranja ter postavitvi hišnega kompostnika. Pri tem opravilu vam bo z veseljem pomagal Vrtnar Črvek, ki h kompostiranju vabi tudi otroke.

Za uspešno kompostiranje na domačem vrtu, kjer za to seveda obstajajo možnosti in želje, potrebujete zeleni vrtni odpad in biološke kuhinjske odpadke. Pri kompostiranju bioloških kuhinjskih odpadkov na domačem vrtu se postavlja vprašanje kompostiranja ostankov hrane (predvsem mesa, mastne hrane, kosti) in kompostiranja citrusov (pomaranče, limone, banane), ki resda privabljajo škodljivce, a veliko pripomorejo h kakovosti komposta.



Zakaj kompostirati?

- za izboljšanje sestave prsti,
- za boljše zadrževanje vlage,
- za boljše prezračevanje tal,
- za večjo akumulacijo toplote,
- za pridelavo zdravih rastlin s plodovi polnejšega okusa.



Več o tej zanimivi temi preberite v brošuri Kompostiranje ali na naši spletni strani.

ZMANJŠAJMO KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE

Zadnji podatki za Slovenijo so pokazali, da vsako leto zavržemo 170.000 ton hrane, kar je približno 82 kilogramov na prebivalca. To pomeni, da zavržemo tretjino vse kupljene oziroma pripravljene hrane, kar ni zgolj obremenjujoče za okolje, ampak tudi za naše denarnice. Raziskava Evropske komisije je namreč pokazala, da v povprečnem evropskem gospodinjstvu na tak način vržemo stran 250 evrov na leto.

ZAKAJ ZAVRŽEMO TOLIKO HRANE?

- Ker naenkrat kupimo preveč hitro pokvarljivih živil (npr. sadja in zelenjave).
- Ker ne znamo načrtovati obrokov glede na to, katera živila je treba porabiti prej.
- Ker kupujemo prevelike količine hrane, še posebej v okviru posebnih ponudb.
- Ker na mnoga živila pozabimo in jih čez čas neužitna najdemo v hladilniku, zamrzovalni omari ...
- Ker smo zelo občutljivi na higieno živil in datume na označenih živilih.
- Ker pripravimo prevelike količine hrane.
- Ker ostankov jedi ne znamo znova uporabiti.
- Zaradi splošnega, kulturno pogojenega odnosa do hrane.



KAKO LAHKO SPREMENIMO SVOJ ODNOS IN ZMANJŠAMO KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE?

- Načrtujte svoje nakupe. Preverite, katere sestavine že imate doma, nato napišite seznam živil, ki jih še potrebujete. Kupujte nepakirano sadje in zelenjavo, saj tako lahko kupite ravno toliko, kolikor potrebujete.
- Preverite datume. Če živila ne potrebujete takoj, izberite raje živilo z daljšim datumom uporabe ali pa ga kupite, ko ga boste res potrebovali. Živilski izdelki so varni za uporabo tudi po datumu, navedenem ob oznaki »uporabno najmanj do«.



- Poskrbite za ustrezno vzdrževanje hladilnika. Preverite tesnila in temperaturo hladilnika. Da bi hrana dolgo ostala sveža, jo je treba shranjevati na temperaturi od 1 do 5 °C.
- Poskrbite za red v hladilniku. Novo kupljene izdelke postavite zadaj, izdelke, ki so že v hladilniku, pa premestite naprej. S pravilnim zlaganjem hrane vam tiste s pretečenim rokom uporabe ne bo treba metati proč.



- Uporabite ostanke hrane; lahko za malico ali večerjo naslednji dan ali jih zamrznete. Iz sadja lahko naredite sok ali sladico, iz manj sveže zelenjave pa lahko pripravite juho. Tudi kulinarčni portali in forumi ponujajo obilo idej, kako porabiti kuhane testenine, krompir ipd.
- Hrano zamrznite; odvečne obroke lahko zamrznete in jih uporabite takrat, ko nimate časa, da bi pripravili celoten obrok, ali ste preveč utrujeni, da bi kaj skuhal. Enako lahko storite z večjo količino kruha, mesa ali zelenjave.

Sliki: www.ekosola.si, ebm.si.

Preprečevanje nastajanja odpadkov: NAJBOLJŠI ODPADEK JE ODPADEK, KI GA NI

Ločevanje odpadkov je pomembno, še boljše kot to pa je, da poskusimo preprečiti njihovo nastajanje, kar lahko storimo z majhnimi spremembami v vsakdanjem življenju. Odpadki nastajajo ob vsem, kar počnemo – tako doma, v šoli ali v službi, zato moramo do tega pristopiti odgovorno in zavestno preprečevati njihov nastanek.



V trgovini

- Preden greste po nakupih, si napišite nakupovalni seznam stvari, ki jih zares potrebujete. Količino nakupov prilagodite svojim potrebam. Pozorni bodite tudi na rok uporabe, še posebej pri hitro pokvarljivih izdelkih.
- Pred nakupom dobro premislite, ali izdelek resnično potrebujete. Vedno shranite račun in poskusite neposrečen nakup zamenjati za dobropis.
- Pri kupovanju živil in vsakdanjih potrebščin izbirajte izdelke s čim manj embalaže. Skušajte se izogibati nakupovanju pakiranega sadja in zelenjave ter individualno zapakiranih živil (npr. piškotov, čokolad).

Doma

- Pijte vodo iz pipe. Za na pot si nalijte vodo v bidon ali stekleničko za večkratno uporabo.
- Kadar je mogoče, skušajte uporabljati naprave, ki jih lahko priključite na električno omrežje. Če aparat zahteva uporabo baterij, se odločite za takšne, ki jih lahko ponovno napolnite.
- Kadar organizirate piknik ali zabavo, se poskušajte izogniti embalaži za enkratno uporabo, kot so plastični pribor, lončki in krožniki.
- Biološko razgradljive odpadke kompostirajte doma. Pridelali boste kakovosten humus, ki ga lahko uporabljate na domačem vrtu in pri presajanju rož.

V službi

- Tiskajte obojestransko in le dokumente, ki jih zares potrebujete.
- Izogibajte se lončkom za enkratno uporabo iz kavnih avtomatov ter avtomatov za vodo. Namesto tega raje uporabljate steklene kozarce in skodelice.
- Ko si v službo prinesete doma pripravljen obrok, hrano shranite v posode za večkratno uporabo in se izogibajte plastičnim posodam za enkratno uporabo, aluminijastim ter plastičnim folijam.

