

Leta 2022 je v Sloveniji vsak prebivalec povprečno zavržgel 72 kg hrane. Po oceni statističnega urada je bilo med to odpadno hrano kar 40 % užitnega dela, to količino pa bi lahko z ozaveščanjem in pravilnim odnosom do hrane zmanjšali ali celo preprečili. Okoli 60 % pa je neužitne hrane (kosti, olupki, jajčne lupine in drugo), ki se ji večinoma ne da izogniti. Največ odpadne hrane, kar 47 % je leta 2022 nastalo v gospodinjstvih, sledijo gostinstvo, trgovina in proizvodnja hrane.

Ne pozabimo, da se po podatkih Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo tretjina svetovno proizvedene hrane na svetu izgubi ali pristane med odpadki, hkrati pa več kot 820 milijonov ljudi na svetu nima dovolj hrane. Izgube hrane in odpadna hrana ogrožajo trajnost naših prehranskih sistemov. Ko hrano izgubimo ali zavržemo, gredo v nič tudi vsi viri, ki smo jih uporabili za njeno proizvodnjo: voda, zemljišče, energija, delovna sila in kapital. Poleg tega se z odlaganjem izgubljene in odpadne hrane na odlagališčih ustvarjajo emisije toplogrednih plinov, ki prispevajo k podnebnim spremembam.

Na račun zavržene hrane letno proizvedemo 8–10 % škodljivih emisij toplogrednih plinov. S spremembo vedenja, ki bi vplivalo na zmanjšanje količin odpadne hrane bi lahko zmanjšali izpuste metana 65–80 ton letno. Izgube hrane in odpadna hrana lahko tudi negativno vplivajo na prehransko varnost in razpoložljivost hrane ter prispevajo k zvišanju cen hrane.

Naši prehranski sistemi so lahko odporni le, če so trajnostni. Zato si moramo prizadevati za sprejetje celostnih pristopov, s katerimi bi vsak od nas že z majhnimi dejanji lahko občutno prispeval k reševanju širše problematike odpadne hrane. Pripravili smo nekaj osnovnih smernic in napotkov.

24. april



Dan brez zavržene hrane

Izogibajmo se impulzivnim nakupom

Vedno pojdemo v trgovino z nakupovalnim seznamom. Če opazimo živilo, ki je v akciji, pomislimo, če ga res potrebujemo. Živil, ki se hitro pokvarijo, ne kupujemo na zalogo. Pazimo tudi, da se v trgovino ne odpravimo lačni, saj bomo takrat nakupili veliko več, kot potrebujemo.



Prepoznamo razliko med oznakama „Uporabno najmanj do“ in „Porabiti do“

Če živila ne potrebujemo takoj, izberimo raje živilo z daljšim datumom uporabe ali ga kupimo, ko ga bomo res potrebovali. Pozorni bodimo na datume na nalepkah: »uporabno do« pomeni, da je živilo varno za uporabo do navedenega datuma (npr. meso in ribe); »uporabno najmanj do« pa označuje datum, do katerega je izdelek pričakovane kakovosti. Takih živilskih izdelki so varni za uporabo tudi po navedenem datumu.

Poskrbimo za pravilno shranjevanje živil

Prostori, kjer živila shranjujemo, morajo biti vedno čisti, hladni in suhi. Ostanke hrane ali živil vedno pokrijmo ali dobro zavijmo. Hitro pokvarljiva živila, kot so meso, ribe, perutnina, hranimo na hladnem. Pri tem pazimo, da surova živila ne onesnažijo že skuhanе hrane in živil, ki jih nameravamo uživati surova.



Bodimo pozorni na velikost obrokov

Za pripravo testenin potrebujemo približno 100 g testenin na osebo, za pripravo rižote pa 75 g riža na osebo, kar je približno četrtno skodelice. Pri odmerjanju količine zelenjave si lahko pomagamo s krožnikom, tako bomo dobili občutek, koliko hrane odmerimo za posameznika. Sicer pa imejmo vedno v mislih, da je bolje postreči manjše obroke in po potrebi hrano dodajati.



Uporabimo ostanke hrane

Z ostanki hrane lahko z malo domišljije pripravimo odlične jedi. Iz ostankov sadja lahko pripravimo okusne smutije, iz ostankov zelenjave pa odlične enolončnice. Kulinarični portali in forumi ponujajo obilo idej, kako porabiti kuhane testenine, riž, krompir ipd.



Postavimo red v hladilniku

Novo kupljene izdelke postavimo zadaj, izdelke, ki so že v hladilniku, pa premestimo naprej. S pravilnim zlaganjem se izognemo temu, da hrani preteče rok uporabe in da jo moramo zavreči. Redno pregledujemo roke uporabe. Živilo zavržimo, če je videti pokvarjeno ali ima sumljiv vonj. Preverimo tesnila in temperaturo hladilnika. Da bi hrana ostala dlje časa sveža, jo je treba shranjevati na temperaturi 1–5 °C.



Sadje in zelenjavo ohranimo dlje časa sveža

Bodimo pozorni, da sadja in zelenjave ne pustimo v plastičnih vrečkah, in jima odstranimo trakove in vrvi, s katerimi sta povezana, da bodo živila lažje dihala in ostala dlje časa sveža. Večino zelenjave pred shranjevanjem v hladilniku ni priporočljivo prati, saj vlaga pospeši gnitje.

Nevarni odpadki



Nevarne odpadke boste lahko oddali v **soboto, 13. 4. 2024**:

Občina Gorje:

- Zgornje gorje, parkirišče pri pokopališču: 8.00–9.00

Občina Bled:

- Zasip, pri kulturnem domu: 9.30–10.30
- Ribno, zadružni dom Ribno: 11.00–12.00
- Bohinjska Bela, pri kulturnem domu: 12.30–13.30
- Bled, zbirni center: 8.00–11.00



Med nevarne odpadke sodijo **škropiva** (pesticidi, insekticidi, biocidi, fungicidi in drugi fitoterapevtski pripravki), **zdravila** (mazila, posipi, tablete, sirupi, termometri in drugi odpadki, ki vsebujejo živo srebro), **čistila** (kislina, lugi, belila, fotokemikalije, pršila ter druga čistilna in pralna sredstva), **kozmetika** (dezodoranti, kreme, ličila), **laki in barve** ter njihovi ostanki (barve, črnila, lepila, laki, umetne smole, lepila, organska in homogena topila, spreji, impregnirna sredstva, premazi) **odpadna olja** (motorna in jedilna olja), ostanki onesnažene embalaže, **baterije in akumulatorji**, **svetila**: (žarnice, fluorescentne cevi), **kislina in baze**, **les**, ki vsebuje nevarne snovi, **oprema, ki vsebuje klorfluorovodikogljike** (hladilniki, zamrzovalniki, toplotne črpalke, klimatske naprave ...), **elektronska oprema** (računalniki, tiskalniki, kartuše, radijski in tv-sprejemniki) in drugi odpadki, ki vsebujejo nevarne snovi.

Nevarni odpadki vsebujejo večje koncentracije okolju škodljivih in za zdravje ljudi nevarnih snovi. Že ena sama kapljica lahko uniči na tisoče litrov pitne vode.



Odvozi odpadkov

V aprilu 2024 bomo uvedli **identifikacijo ob vstopu v zbirni center** na Rečiški cesti 2 na Bledu. Ob prihodu vas bo sprejel naš delavec in zabeležil vaš prihod ter oddajo odpadkov. Za lažjo identifikacijo imejte s seboj zadnjo položno. Zabeležili bomo naslednje vaše podatke: ime/naziv partnerja, šifra, naslov, registrsko oznako vozila, občino izvora odpadkov, vrsto in količino odpadka.



V preteklih dneh ste po pošti dobili dopis o **odstranitvi zabojnikov za mešano embalažo z ekoloških otokov**. V prvem tednu aprila bodo zabojniki umaknjeni, oziroma jih bodo nadomestili zabojniki za papir. Prosimo vas, da mešane embalaže ne oddajate na ekoloških otokih, saj je nepravilno odlaganje odpadkov kaznivo. V prihodnjih dneh bomo poostri nadzor, da bi zagotovili čiste frakcije posameznih odpadkov.

Občane in podjetja prosimo, da si v skladu z obvestilom **zagotovijo primerne** (dovolj velike) **zabojnike** za papir in mešano embalažo. Odvoz teh frakcij je za gospodinjstva brezplačen.



Ker je v poletnih mesecih zaradi turistične sezone prevoz oviran, spreminjamo ure odvoza odpadkov na zgodnejši čas:

- maj ob 6. uri
- junij, julij in avgust ob 5. uri
- september ob 6. uri
- od oktobra dalje ob 7. uri



Prosimo vas, da zabojnike za odvoz odpadkov namestite na prevzemno dovolj zgodaj.

V kolikor ne razpolagate s predpisanimi zabojniki, vas prosimo, da nam čimprej na elektronski naslov **locujem@ibled.si** ali na telefonsko številko **04 5780 541** (ga. Bizjak) sporočite svoje naročilo (najem ali nakup, dodatni ali večji zabojnik). V primeru, da vašega odgovora ne bomo dobili, vam bomo, skladno s Programom zbiranja komunalnih odpadkov na območju Občine Bled za leto 2024, predpisane zabojnike pripeljali v najem. Če bi kljub ustreznosti že obstoječih želeli večje zabojnike, imate kakršnokoli vprašanje ali zadržek, nas pokličite ali nam pišite, da najdemo ustrežne rešitve.