

Nie marnuj wielkanocnego jedzenia - podziel się nim w lodówkach społecznych i jadłodzielniach

15.04.2022 16:04 Iwona Jędrzejczyk-Kaźmierczak / MOPS

kategoria: **Aktualności MOPS**

Aktualności dla pracowników MOPS

NGO

Niemal 40 procent Polaków przyznaje otwarcie, że co najmniej raz zdarzyło się im wyrzucić do kosza część jedzenia przygotowanego z okazji Świąt Wielkanocnych. Tak wynika z najnowszego raportu przygotowanego przez firmę Too Good To Go we współpracy z Kantar Public. Do śmietników w całej Polsce, ale także i tych w Łodzi, trafiają przede wszystkim takie produkty i dania jak: sałatka jarzynowa (62 procent odpowiedzi osób biorących udział w badaniu), pieczywo (39 procent), różnego rodzaju szynki (25 procent), warzywa i owoce (23 procent), a także baranek z cukru (23 procent) oraz jajka na twardo (21 procent). To efekt tego, że jak deklaruje ponad połowa respondentów, na dwa dni Świąt Wielkanocnych przygotowuje większą ilość jedzenia niż jest to rzeczywiście konieczne.



Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łodzi oraz Miasto Łódź apelują do wszystkich łodzian i zachęcają do tego, by nie wyrzucać świątecznego jedzenia do śmietnika. Kiedy tylko ktoś zorientuje się, że upiekł, ugotował lub też zakupił zbyt dużo wielkanocnych, kulinarnych pyszności, może podzielić się nimi z innymi za pomocą funkcjonujących na terenie całego miasta piętnastu lodówek społecznych oraz trzech jadłodzielni.

- Niemarnowanie żywności to temat niezwykle istotny, nie tylko w okresie świątecznym, ale także na co dzień - mówi Hanna Zdanowska, prezydent Miasta Łodzi. - Idea lodówek społecznych i jadłodzielni polega na tym, że każdy może dzielić się z każdym. Nie istnieją żadne podziały, nikt nie ocenia, nie wydaje bonów czy kuponów i nikt nie sprawdza dochodów. Wystarczy przyjść i włożyć coś do lodówki lub przyjść i poczęstować się jej zawartością. Dodatkowo wszystko w myśl ekologii oraz idei zero waste, dlatego gorąco zachęcam łodzian do przyłączenia się do akcji.

Na łódzkiej liście lodówek społecznych i jadłodzielni znajduje się także uruchomiona już prawie cztery miesiące temu, pierwsza miejska lodówka społeczna ulokowana przy głównej siedzibie łódzkiego MOPS przy ul. Kilińskiego 102/102a.

- Z naszych obserwacji wynika, że z pierwszej, miejskiej lodówki społecznej korzystają chętnie zarówno potrzebujący, jak i ci, którzy mają możliwość i ochotę, by podzielić się jedzeniem

z innymi - mówi Elżbieta Jaszczak, zastępca dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi ds. pomocy środowiskowej. – *To jeden z wielu sposobów, za pomocą których staramy się wspierać mieszkańców Łodzi mierzącymi się z różnymi trudnościami życiowymi.*

Miejska lodówka społeczna przy ul. Kilińskiego jest czynna przez całą dobę i siedem dni w tygodniu. Na identycznej zasadzie działa pozostałe czternaście lodówek społecznych rozmieszczonych na terenie całej Łodzi i prowadzonych przez Stowarzyszenie „Chleba Naszego”. Uzupelnienie lodówek społecznych stanowią trzy jadłodzielnie funkcjonujące na terenie miasta, którymi opiekuje się grupa Foodsharing Łódź. W ich przypadku można korzystać z nich w ściśle określonych dniach i godzinach.

Produkty umieszczane w lodówkach społecznych oraz w jadłodzielniach nie powinny posiadać jakichkolwiek oznak zepsucia w postaci nadgnicia, pleśni czy nietypowego zapachu (powinny być to produkty, które osoba dzieląca się sama mogłaby i chciałaby zjeść). Poza tym powinny być to potrawy i artykuły szczelnie zapakowane. Jeśli nie zostały zapakowane fabrycznie przez producenta, ponieważ zostały np. przygotowane samodzielnie w domu, przyda się dokładny opis tego, co jest w środku, by nikt nie poczuł się później zaskoczony czy rozczarowany oraz data przygotowania tej potrawy. W jadłodzielniach oraz lodówkach społecznych możemy zostawić także produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości, czyli tę z opisem „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia komunikowanego hasłem o treści „należy spożyć do”.

Warto wiedzieć, że są też produkty, które nie powinny trafić do lodówek społecznych i jadłodzielni. Są to m.in. takie produkty, co do których są nawet niewielkie przypuszczenia i obawy, że chyba już się popsuły i nie nadają się do spożycia. Niewskazane są ponadto wszystkie potrawy zawierające w swoim składzie surowe mięso (np. tatar) lub surowe jajka (np. domowy majonez, ciasto z kremem). Do lodówek społecznych i jadłodzielni nie powinien trafiać też alkohol w żadnej postaci.

Powiązane pliki



[Lodowki_spoleczne_i_jadlodzielnie_w_Lodzi_-_lokalizacje__dostepnosc.pdf](#) (459 KB)



