

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



CENTRUM AKTYWNOŚCI SPOŁECZNEJ

Co dalej z Jadłodzielnią?

Pierwsza w Białymstoku Jadłodzielnia będzie działać także w tym roku. Prezydent Miasta Białegostoku rozstrzygnął otwarty konkurs ofert dla organizacji pozarządowych na jej prowadzenie. Punktem bezpłatnej wymiany żywności będzie się zajmować, jak dotychczas, Fundacja Spe Salvi.

Jadłodzielnia znajduje się w lokalu gminnym przy ul. Krakowskiej 1. Fundacja Spe Salvi, która wygrała konkurs, zajmuje się już obsługą punktu bezpłatnej wymiany żywności, nadzoruje pozostawione produkty, dba o czystość, otwiera i zamyka lokal, a także stara się o darczyńców. Jadłodzielnia jest czynna tak jak w minionym roku, sześć dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-18.00, a w soboty od godz. 9.00 do 14.00. Na realizację tego przedsięwzięcia w 2019 r. Miasto przeznaczyło 30 tys. zł.

– Półroczna działalność Jadłodzielni w naszym mieście pokazała, że jej zorganizowanie było dobrym pomysłem. Ta inicjatywa umożliwiła mieszkańcom niemarnowanie żywności i pomaganie osobom w trudniejszej sytuacji życiowej. Dlatego postanowiliśmy kontynuować w 2019 roku działanie tego punktu bezpłatnej wymiany żywności – powiedział prezydent Tadeusz Truskolaski.

Białostocką Jadłodzielnię otwarto w lipcu 2018 r. przy ul. Krakowskiej 1, naprzeciwko Centrum Aktywności Społecznej. Każdy mieszkaniec może pozostawić tu niezagospodarowaną żywność nadającą się do jedzenia – świeżą i taką, która nie przekroczyła terminu ważności do spożycia. Chodzi m.in. o produkty zapakowane fabrycznie, suche (kasze, ryże, makarony, mąki, słodczyce), w nieuszkodzonych opakowaniach, zapakowane pieczywo i wyroby piekarnicze, warzywa i owoce, oryginalnie zamknięte sery, jogurty, twarogi. Osoby potrzebujące mogą przyjść i się nią poczęstować.

Id. 101. Dawid Gromadziński

Pomysł spodobał się mieszkańcom miasta, którzy chętnie dzielą się żywnością. Darczyńców jest coraz więcej, są to osoby prywatne, firmy i inne organizacje. Dotychczas najczęściej przynoszone były owoce, warzywa, czasem nabiał i wędliny, mąka, cukier, konserwy, ryż, słodczy, chleb. Żywność jest na bieżąco odbierana przez zainteresowanych.

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 cztery lata temu powstał w Niemczech ruch Foodsharing. Obecnie ta idea rozprzestrzeniła się na całym świecie. W Polsce rozwija się od ok. 2 lat, dzięki temu powstało już blisko 30 miejsc do dzielenia się jedzeniem. Do tych miejsc dołączył też Białystok.

(oprac. Agnieszka Błachowska)