

Nowa lodówka do dzielenia się jedzeniem na Dąbrowie

23.12.2022 13:30 Iwona Jędrzejczyk-Kaźmierczak / MOPS

kategoria: **Aktualności MOPS**

Aktualności dla pracowników MOPS

NGO

Seniorzy

dobre praktyki - przemysły kreatywne

Biznes

W sąsiedztwie siedziby II Wydziału Pracy Środowiskowej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Grota-Roweckiego 30 na Dąbrowie została uruchomiona nowa lodówka społeczna za pośrednictwem, której można podzielić się jedzeniem. To druga, miejska lodówka społeczna w Łodzi, ale jednocześnie pierwsza, jaka powstała we współpracy z prywatnym inwestorem - firmą Whirlpool Corporation, która zatrudnia w Łodzi około 2 tys. osób i która posiada na terenie Łodzi m.in. trzy fabryki (suszarek bębnowych, kuchenek wolnostojących i komponentów plastikowych). Dodatkowo uzupełnieniem nowej lodówki społecznej jest funkcjonująca przy niej społeczna szafa. Za pomocą szafy każdy może podzielić się dla niego już niepotrzebnymi, ale zadbanymi i wciąż sprawnymi rzeczami, które będą przydatne z kolei dla innych (np. ubraniami, zabawkami, książkami).



Pierwsza miejska lodówka społeczna znajduje się przy głównej siedzibie MOPS w Łodzi przy ul. Kilińskiego 102/102a. Funkcjonuje w tej lokalizacji już od roku. Obie miejskie lodówki społeczne są czynne przez całą dobę i siedem dni w tygodniu. Na identycznej zasadzie działa pozostałe czternaście lodówek społecznych rozmieszczonych na terenie całej Łodzi i uruchomionych przez Stowarzyszenie „Chleba Naszego” (spis wszystkich lokalizacji znajduje się w oddzielnym pliku). Uzupełnienie 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 (spis wszystkich lokalizacji oraz dni i godzin, w których są dostępne, znajduje się również w oddzielnym pliku).

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łodzi i Miasto Łódź oraz firma Whirlpool Corporation apelują wspólnie do wszystkich Łodzian i zachęcają do tego, by w trwającym obecnie świątecznym okresie nie wyrzucać jedzenia do śmietnika. Kiedy tylko ktoś zorientuje się, że upiekł, ugotował lub też zakupił zbyt dużo bożonarodzeniowych, kulinarnych pyszności, może podzielić się nimi w prosty sposób z innymi za pośrednictwem wspomnianych lodówek społecznych oraz jadłodzielni.

- Niemarnowanie żywności to temat bardzo ważny, nie tylko w okresie świątecznym, ale także na co dzień - mówi Piotr Kowalski, zastępca dyrektora MOPS w Łodzi ds. programów społecznych i osób z niepełnosprawnościami. - Jeszcze bardziej istotny w kontekście obecnej inflacji i rosnących w ogromnym tempie cen wielu produktów. Jak wynika bowiem z naszych obserwacji funkcjonowania pierwszej, miejskiej lodówki, jeszcze do niedawna lodówka potrafiła stać wypełniona przez pół dnia, a czasami nawet dłużej. Teraz jedzenie potrafi zniknąć z niej w ciągu zaledwie pół godziny.

Zasada działania 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.

- Idea niemarnowania żywności jest nam bardzo bliska - mówi Michele Fabbrocile, dyrektor Łódzkiej Strefy Przemysłowej Whirlpool. - Od kilku lat co roku prowadzimy wielki międzynarodowy program pod nazwą „Nie marnujmy chwil” dedykowany dla szkół. Jego celem jest edukacja na tym polu dzieci, jak również rodziców. Do tej pory w tej edukacyjnej przygodzie w samej tylko Polsce wzięło udział ponad 2 tys. szkół. Uważamy, że lodówka społeczna wpisuje się doskonale w tę koncepcję, zwłaszcza w tak trudnym i newralgicznym okresie, gdzie niestety z jednej zjawisko wyrzucania pożywienia, a z drugiej głodu jest coraz bardziej powszechne. Lodówki społeczne ufundowaliśmy już we Wrocławiu i Radomsku, w których prowadzimy naszą działalność. Wspólna inicjatywa z tamtejszymi władzami lokalnymi spotkała się z bardzo ciepłym odbiorem mieszkańców, dlatego kontynuujemy projekt.

Jak wynika z najnowszego raportu przygotowanego przez firmę Too Good To Go we współpracy z Kantar Public, niemal 40 procent Polaków przyznaje, że zdarza się im wyrzucić do kosza część jedzenia przygotowanego z okazji świąt Bożego Narodzenia. Do śmietników w całej Polsce, ale także i tych w Łodzi, trafiają przede wszystkim takie produkty i dania jak: sałatka jarzynowa (51 procent odpowiedzi osób biorących udział w badaniu), pieczywo (38 procent), warzywa i owoce (22 procent), a także śledź (21 procent), ryba po grecku (20 procent) oraz karp (15 procent). To efekt zepsucia się żywności (52 procent) oraz zbyt dużej ilości przygotowanego jedzenia na trzy dni świąt Bożego Narodzenia niż jest to rzeczywiście konieczne (51 procent).

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.

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 może trafiać też alkohol w żadnej postaci.

Related Files



[Lodowki_spoeczne_i_jadlodzielnie_w_Lodzi_-_mapa.jpg](#) (259 KB)

