

NIE MARNUJ JEDZENIA

PRZYNIĘŚ I PODZIEL SIĘ

JADŁO DZIELNIA DĘBNO



Dębno



ul. Słowackiego 50 (lokal po dawnym sklepie GS)



jadłodzielniadębno@gmail.com



Jadłodzielnia-Dębno

SERDECZNIE ZAPRASZAMY:

wtorek, środa, czwartek, piątek: 9⁰⁰-10⁰⁰ i 15⁰⁰-16⁰⁰

sobota: 9⁰⁰-10⁰⁰

MASZ NADMIAR JEDZENIA, PRZYNIĘŚ DO JADŁODZIELNI

JADŁO
DZIELNIA
DĘBNO

Udostępniamy przestrzeń, w której każdy może podzielić się jedzeniem z każdym. ŚMIAŁO, WEŹ NA CO MASZ OCHOTĘ!

W Polsce obowiązuje Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowania żywności, która nakłada na sprzedawców żywności obowiązek przekazywania jej nadmiaru stowarzyszeniom.

Możesz bezpłatnie poczęstować się jedzeniem!

Możesz przynieść tu żywność, której nie dasz rady zagospodarować.

Dzieląc się lub częstując produktami zapobiegasz marnowaniu jedzenia.

TAK

JAKIE PRODUKTY MOŻNA PRZYNOŚĆ DO JADŁODZIELNI

- Produkty, które sam mógłbyś zjeść.
- Produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości - „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia - „należy spożyć do”.
- Produkty zapakowane lub w pojemnikach.
- Wyroby własne, np. ciasto lub zupa starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem potrawy i datą przygotowania.
- Sery, jogurty, twarogi.

Jeśli masz wątpliwości, czy produkt nadaje się do spożycia, nie zostawiaj go w Jadłodzielnii.



NIE

JAKICH PRODUKTÓW NIE NALEŻY PRZYNOŚĆ DO JADŁODZIELNI

- Żadnego rodzaju surowego mięsa.
- Produktów z niepasteryzowanego, „surowego” mleka.
- Potraw zawierających surowe jaja, w tym budynie, kremy, domowe majonezy itp.
- Produktów napoczętych, np. otwartych puszek.
- Produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 min.
- Produkty, które przekroczyły termin przydatności do spożycia - „należy spożyć do” (nie mylić z „najlepiej spożyć przed”).
- Produktów, które mają oznaki popsucia, nietypowy zapach lub kolor, są nadgniłe, mają wydętą wieczka.
- Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
- Alkoholu.

„Najlepiej spożyć do”

Pamiętaj, że data minimalnej trwałości oznaczona jest określeniem „najlepiej spożyć do”. Po upływie wskazanego terminu żywność jest nadal bezpieczna dla konsumenta, pod warunkiem, że przestrzega się wskazówek dotyczących przechowywania, a opakowanie nie jest naruszone.

Termin przydatności do spożycia, poprzedzony określeniem „należy spożyć do” wskazuje do kiedy spożycie danego produktu jest na pewno bezpieczne dla zdrowia.

Jedz, dziel się i częstuj! I nie marnuj jedzenia!

Pamiętaj! Korzystasz z produktów na własną odpowiedzialność.
Oceń produkty za pomocą węchu, smaku, informacji na opakowaniu.