

To jest Jadłodzielnia

Miejsce założone przez inicjatywę Foodsharing Warszawa.
Udostępniamy przestrzeń, w której każdy może podzielić się jedzeniem z każdym.

Podziel się z innymi! Możesz tu przynieść żywność, której nie dasz rady zagospodarować.

Poczęstuj się! Śmiało, weź na co masz ochotę, całkowicie bezpłatnie.

Dzieląc się lub częstując produktami zapobiegasz marnowaniu jedzenia.



Możesz tu przynieść:

- 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
- produkty suche, napoczęte – starannie zapakowane, np. torebka ciastek, sółj mąki czy ryżu
- produkty, które wymagają schłodzenia dostarcz w przenośnej lodówce lub torbie termicznej. Takie produkty są opisane na etykiecie, przechowywać od +2 do +8°C” lub „przechowywać w warunkach chłodniczych”. To także: sałatki, ciasta z kremem, śmietaną albo innym podatnym na zepsucie nadzieniem

Tych produktów tu nie zostawiaj:

- surowego mięsa
- zawierających surowe jaja, w tym budynie, kremy, domowe majonezy itp.
- wyrobów z niepasteryzowanego mleka (ale można zostawiać sery, jogurty, twarogi)
- otwartych puszek czy słoików z przetworami lub konserwami, itp.
- produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut
- które przekroczyły termin przydatności do spożycia – „należy spożyć do”
- z oznakami popsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniętych, z wydętym wieczkiem
- które miały kontakt z pleśnią lub odpadami spożywczymi, komunalnymi

Pamiętaj, że korzystasz z żywności na własną odpowiedzialność.
Zwróć uwagę, aby lodówka lub szafka była zawsze zamknięta. Na samym dole trzymaj produkty brudzące np. ziemniaki. Razem dbajmy o Jadłodzielnię.

Pamiętaj, że data minimalnej trwałości oznaczona jest określeniem „najlepiej spożyć przed”. 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 kochaj! I nie marnuj jedzenia!

Więcej informacji na www.foodsharing.pl
oraz na Facebooku: Foodsharing Warszawa

