



## **Telšių regione rengiama rūšiavimo būdu surinktų maisto atliekų apdorojimo infrastruktūra: nuo 2024 metų gyvensime švariau ir kokybiškiau**

Įgyvendinant projektą „Rūšiuojamuoju būdu surinktų maisto ir virtuvės atliekų apdorojimo infrastruktūros sukūrimas Telšių regione“ Nr. 05.2.1-APVA-R-008-81-0002, nuo šių metų rugpjūčio mėnesio UAB „Telšių regiono atliekų tvarkymo centras“ pradeda gyventojų informavimo akciją apie maisto ir virtuvės atliekų atskirą surinkimą ir jų tvarkymą „Nesuvalgei – surūšiuok į kompostą atiduok“. To tikslas – kad visi suprastume maisto ir virtuvės atliekų rūšiavimo naudą, pradėtume rūšiuoti maisto ir virtuvės atliekas atskirai nuo mišrių ir kitų atliekų. Nuo 2024 m. sausio 1 d. įsigalios ES direktyva, reikalaujanti iš bendro atliekų srauto atskirti maisto ir virtuvės atliekas, tad atliekų tvarkytojai iki šio termino privalo tinkamai pasirengti maisto atliekų surinkimui.

Šiais laikais vis daugiau dėmesio skiriama gyvenimo kokybei. Per pastaruosius dešimtmečius ženkliai pagerėjo sveikatos priežiūros paslaugų kokybė, darbo sąlygos, socialinio aprūpinimo sistema, daug dėmesio skiriama švietimui ir edukacijai, pailgėjo gyvenimo trukmė. Tad nenuostabu, kad padidėjęs vartojimas turi šalutinį efektą – didesnę atliekų kiekį. Yra paskaičiuota, kad per metus vienas lietuvis vidutiniškai išmeta maždaug 41 kg maisto atliekų. Švaistydami maistą, mes ne tik prarandame už jį sumokėtus pinigus, bet ir skatiname dar didesnę maisto gamybą, nes augant paklausai, auga ir pasiūla. Dėl to senka nebeatsikuriantys išteklių, išskiriami dideli CO2 kiekiai, kuris didina oro užterštumą, skatina klimato atšilimą, sausras, prastesnę derlių ir atitinkamai brangesnius maisto produktus. Taigi maisto švaistymas ir maisto atliekos yra visame pasaulyje skaudi problema, prie kurios sprendimo nedidelėmis pastangomis galime prisidėti kiekvienas. Tausoti maistą, o jei atliko – tas maisto ir virtuvės atliekas tinkamai surūšiuoti tikrai nėra sudėtinga, svarbiausia pradėti, o išsiugdžius įpročius, bus sunku prisiminti, kaip gyvenote iki tol.

### **Kodėl maisto ir kitas atliekas rūšiuoti apsimoka?**

„Gyventi tvariau“ jau seniai nėra vien tik skambus lozungas, tolimas eiliniam vartotojui, tai – mūsų pačių, mūsų vaikų ir anūkų galimybė gyventi švariau, ekologiškiau ir, svarbiausia, kokybiškiau. Tikriausiai esate girdėję garsiąją XVII amžiaus Prancūzijos karaliaus frazę: „Po manęs – nors ir tvanas!“, kuria išreiškiamas begėdiškas požiūris ir atvirai nusipjaunama į tai, kaip gyvens kitos kartos. Visi mylime savo vaikus ir anūkus, todėl stengdamiesi tausoti maistą, o jei jau atliko – tinkamai rūšiuodami maisto ir virtuvės atliekas, atskiriant jas nuo pakuočių ir nemaišant su kitomis atliekomis, parodome, kad mums iš tiesų rūpi mūsų vaikai ir anūkai, jų ateitis. Tad tęsdami tvarumo misiją, ir toliau imamės veiksmų šviesdami žmones, kaip nuolat mažinti maisto švaistymą, tinkamai rūšiuoti maisto ir virtuvės atliekas. Tokiu būdu galime mažinti CO2 pėdsaką, kuris teršia mūsų įkvepiamą orą, skatina klimato atšilimą, sausras, gaisrus ir kitas nelaimes. Protingas maisto naudojimas ir teisingas maisto ir virtuvės atliekų rūšiavimas leidžia ne tik prisidėti prie švaresnės aplinkos, kurioje gyvename mes ir kurioje gyvens ateities kartos, kūrimo, bet ir sutaupyti.

Pirma, kai tinkamai rūšiuojame maisto atliekas, jos nepatenka į mišrių atliekų srautą ir jų neužteršia. Atskyrus maisto atliekas, sumažėja bendras mišrių atliekų kiekis, perdirbamos pakuotės tinka perdirbimui. Maisto ir virtuvės atliekos tampa kokybiškesnės, nes atskirai surinktos gali būti apdorojamos specialiuose biologinio apdorojimo įrenginiuose ir iš jų gaminamos biodujos ir elektra, o galutinis produktas – dirvožemiui gerinti skirtas aukštos kokybės kompostas, galintis pakeisti brangiai kainuojančias trąšas. Be to, kai gyventojai maisto ir virtuvės atliekas meta neatskirdami nuo jų pakuočių ar į mišrių atliekų konteinerius, šios atliekos ima pūti, iš tolo skleidžia nemalonius kvapus ir tampa tobula terpe daugintis parazitams. Pūdamos maisto ir virtuvės atliekos užteršia kitas konteineryje esančias perdirbimui tinkamas pakuotes ir jų nebegalima perdirbti. Pavyzdžiui, pienu, kefyru, sultimis ar riebalais permirkusi kartoninė dėžė jau nebebus tinkama perdirbti, o kelias į sąvartyną teršdama dirvožemį, vandenį. Dar viena neatsakingo maisto ir virtuvės atliekų rūšiavimo blogybė – šio tipo atliekos greičiau perpildo konteinerius ir kitos atliekos pradamos krauti šalia konteinerių taip kuriant netvarkingų, nešvarių ir sąvartynus primenančių gyvenviečių įspūdį. Galiausiai – visas atliekas (ir mišrias, ir išrūšiuotas) darskart perrūšiuoja paskirti darbuotojai, todėl atsakingai rūšiuodami palengviname šių žmonių darbą ir parodome jiems reikiamą pagarbą.

Antra, turbūt esate girdėję frazę: „Teršėjas moka“. Iš esmės netinkamai rūšiuodami mokame net... dukart. Pirmiausia mokame pakuotės mokestį (būna įskaičiuota į produkto kainą), paskui – už mišrių atliekų išvežimą ir tvarkymą. Ne paslaptis, kad daugelis maisto ir virtuvės atliekas meta būtent į mišrių atliekų konteinerius, nors pradėję rūšiuoti absoliučiai visi gautume apčiuopiamos naudos – nuo pigesnio atliekų tvarkymo iki švaresnės aplinkos, nes išvengtume sąvartynų. Kai maisto ir virtuvės atliekos atsakingai rūšiuojamos, jas galima perdirbti ir iš šios žaliavos pasigaminti energijos ir gerinti nualintus dirvožemius natūraliu, aukštos kokybės kompostu. Mes, turėdami kokybišką MVA atliekų perdirbimo įrangą ir pajėgumus, viską atliksime už jus, jums reikės tik atsakingai rūšiuoti. Taigi rūšiuodami maisto ir virtuvės atliekas laimime visi – tiek mes patys, tiek mūsų palikuonys, tiek visa planeta, Žemė.

## **Maisto rūšiavimo ABC**

Išsiaiškinus, kokias pasekmes sukelia ir kokius pokyčius galime kad ir mažais žingsneliais pasiekti rūšiuodami, verta paminėti esminius teisingo maisto ir virtuvės atliekų rūšiavimo principus.

Dažnai galvojama, kad maisto atliekos yra tik tai, kas lieka lėkštėje po pusryčių, pietų ar vakarienės. Vis tik į maisto atliekų grupę įeina ir vaisiai, daržovės ir jų likučiai, duonos, bulvių lupenos, kitų daržovių žievės, kiaušinių lukštai, arbatžolės, arbatos pakeliai, kavos tirščiai ir jų filtrai, kambariniai augalai ir jų dalys. Pabrėžtina, kad skysčių į rūšiavimo talpą pilti negalima, nes suliejus skysčiais (riebalais, aliejumi, sultimis, pienu, kt.) perdirbamas pakuotes, šios nebebus tinkamos perdirbti ir kelias į sąvartyną bei terš dirvožemį. Žinoma, keli lašai skysčio nepakenks, bet visada reikėtų stengtis maisto, virtuvės atliekas ir skysčius maksimaliai atskirti. Maisto ir virtuvės atliekas rekomenduojama namuose kaupti maisto atliekų kibirėliuose su ventiliacija, kuri apsaugo nuo nemalonių kvapų sklidimo, o vėliau jų turinį išmesti į specialius konteinerius ar perduoti į surinkimo vietas. Pažymėtina, kad maisto ir virtuvės atliekas į specialų konteinerį ar perduoti surinkimui galima ir su plastikiniu maišeliu. Vis tik be plastikinių maišelių surinktos maisto atliekos paprasčiau tvarkomos, greičiau suyra, skleidžia daug silpnesnę kvapą nei išmestos maišeliuose.

**Kaip liautis švaistyti maistą, o jei vis tik atliko – prisijaukinti maisto ir virtuvės atliekų tvarkymą?**

Jau minėta, kad maisto atliekų problema yra aktuali tiek Lietuvos, tiek visos Europos Sąjungos mastu. Šiems klausimams spręsti Europos Sąjungos valstybės narės yra įpareigosios įgyvendinti maisto švaistymo prevenciją ir siekti iki 2025 metų sumažinti maisto atliekų kiekį 30 proc., o iki 2030-ųjų – 50 proc. Nuo ateinančių metų sausio 1 dienos įsigalios Europos Sąjungos direktyva, reikalaujanti iš bendro atliekų srauto atskirti maisto ir virtuvės atliekas, todėl atliekų tvarkytojai turi iki šio termino tinkamai pasirengti maisto atliekų surinkimui. Nors iš pirmo žvilgsnio tokie užmojai gali pasirodyti sunkiai įgyvendinami atskiro gyventojų ar šeimos ūkio atžvilgiu, susitelkę ir suprasdami maisto ir kitų atliekų rūšiavimo naudą, mažais žingsneliais galime pasiekti didelių pokyčių tiek lokaliu, tiek globaliu mastu.

Visų pirma, galime pradėti nuo sąmoningesnio vartojimo. Pavyzdžiui, susiplanuoti, kokius patiekalus gaminsime per savaitę, ir į prekybos centrą vykti turėdami konkretų pirkinių sąrašą. Taip ne tik sutaupysime pinigų, bet ir sumažinsime ar visiškai išvengsime maisto atliekų. Jei atsitiko taip, jog pasigaminome per didelį kiekį maisto, dalį jo galime užšaldyti ir suvartoti vėliau. Pastebėjus, kad įsigytų maisto produktų galiojimas eina į pabaigą, ypač aktualu vystant vaisiams ir daržovėms, iš jų galime pasigaminti gardžių žemaičių blynų vietoj mėsos dėdami aliejuje pakepinto svogūno, morkos ir moliūgo įdarą ar išsivirti sriubų, troškinių. Vis tik, jei namuose prisigaminote maisto daugiau, negu yra valgytojų, puiki proga į svečius pakviesti kaimynus ar draugus ir jaukiai praleisti laiką bendraujant bei mėgaujantis naminiu maistu.

### **Maisto atliekų rūšiavimo tolesnės perspektyvos**

Maisto atliekų rūšiavimas yra progresyvi vakarų šalyse ir, kaip jau įsitikinome, taip pat Alytaus regione aktyviai propaguojama praktika, turinti teigiamą reikšmę siekiant aplinkosauginių tikslų. Pavyzdžiui, anaerobiniu būdu apdorojant maisto ir virtuvės atliekas gaunamas tvarus energijos šaltinis – biodujos, kurias galima panaudoti šilumai pačiam procesui ir elektros energijai išgauti. Kai biodujos išgryninamos iki biometano, jį galima pateikti į dujų tinklus, tokiu būdu pakeičiant iškastinį kurą. Tai laikoma energetiškai efektyviausiu būdu. Skandinavijos šalyse, į kurias neretai lygiuojamės ir mes, biometanas naudojamas viešajam transportui kaip kuras. Tuo tarpu prisidėti prie ekologiškesnio žemės ūkio vystymo galime pakeisdami pastaruoju metu brangstančias mineralines trąšas kompostu iš maisto atliekų. Kaip matome, žiedinė ekonomika ir kiekvieno iš mūsų didesnis sąmoningumas padeda siekti tvarumo tikslų.

Taigi viliamės, kad supratę ir patys pamatę maisto atliekų rūšiavimo naudą, Mažeikių, Telšių ir Plungės gyventojai entuziastingai prisidės prie to, kad visi kartu kurtume gražesnę, švaresnę ir saugesnę aplinką. O taip pat – visi kartu siektume visapusiškai kokybiškesnio gyvenimo sau ir ateities kartoms.

### **Akcija „Nesuvalgei – surūšiuok į kompostą atiduok“**

Telšių, Plungės ir Mažeikių savivaldybių gyventojams bus galima gauti 5 litrų talpos kibirėlius maisto ir virtuvės atliekoms bei kitos atributikos. Kartu su kibirėliais bus įteikiamos atmintinės, kaip tinkamai rūšiuoti maisto ir virtuvės atliekas.

Į augalinės kilmės maisto atliekų konteinerius galima mesti: vaisių ir daržovių likučius, pasenusios duonos gaminius, sulčių išspaudas, pasenusius prieskonius, kavos tirščius ir jų filtrus, arbatos tirščius ir pakelius, kambarinius augalus, lupenas, žieves, naudojimui netinkamus maisto produktus, kambarinius augalus ir jų dalis, piktžoles, kitas sodo ir daržo atliekas, susmulkintas medžių šakas, popierinius rankšluosčius, servetėles, popierinę arba bioplastikinę kompostuojamą maisto pakuotę.

Kibirėliai ir kita atributika bus dalijama įvairiose savivaldybių šventėse bei mugėse, tokiose kaip Telšių „Pasimatom“, „Bagažinių turgelis“, „Miesto rudens mugė“, Mažeikių „Aitvarų

švietė“, „Bobų vasaros mugė“, Plungės „Jomarkas“, bei kitų, išvardintų savivaldybių, švenčių ar mugių metu.

Minėtų savivaldybių gyventojai, kurie dalyvaus susitikimuose ir norės gauti maisto atliekų kibirėlį ar kitus prizus turės nurodyti: mokėtojo kodą už komunalinių atliekų tvarkymą, nekilnojamojo turto savininko el. pašto adresą ir telefono numerį.