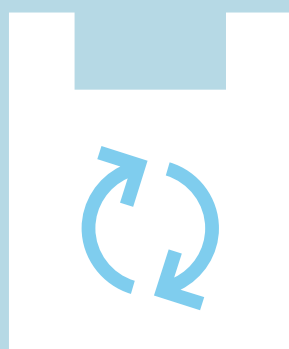


coop

POUŽÍVEJ TAŠKY OPAKOVANĚ



... NEŽ JE VYHODÍŠ
DO TŘÍDĚNÉHO ODPADU.


Příroda
Nám to
nezapomene.

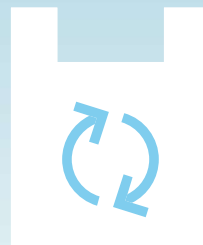
EKO KOM

COOP JE SOUČÁSTÍ SYSTÉMU EKO-KOM

WWW.SKUPINA.COOP/SPOLECNAVEC



POUŽÍVEJ TAŠKY OPAKOVANĚ



*Příroda
Vám to
nezapomene.*



... NEŽ JE VYHODÍŠ DO TŘÍDĚNÉHO ODPADU.

Skupina COOP je s Vámi již od roku 1847. Provozuje největší síť maloobchodních prodejen především na venkově. I proto se snažíme odpovědně přistupovat k regionům, kde působíme, a pečovat o životní prostředí. **Pomozte nám i Vy a vždy se zamyslete, než něco vyhodíte.**

PAPÍR



Do modrých nádob označených nálepkou PAPIR můžete odložit: noviny, časopisy, kancelářský papír, reklamní letáky, knihy (bez desek), sešity, krabice, lepenku, papírové obaly (např. sáčky).

Prosím, nevhazujte: mokrý, mastný nebo jinak znečištěný papír, uhlový a voskovaný papír, termopapír (účtenky), použité plenky a hygienické potřeby



SKLO



Do zelených nádob označených nálepkou SKLO můžete odložit barevné sklo: láhve od nápojů, skleněné nádoby, skleněné střepy – tabulové sklo.

V některých regionech se již sbírá odděleně čiré a barevné sklo. Do bílých nádob můžete odhodit čiré (bílé) sklo: láhve od nápojů, skleněné nádoby.

Prosím, nevhazujte: barevné sklo, keramiku, porcelán, autosklo, varné sklo a zrcadla



PLASTY



Do žlutých nádob označených nálepkou PLASTY můžete odložit: PET láhve od nápojů (prosím, nezapomeňte je sešlápnout!), kelímky, sáčky, fólie, výrobky a obaly z plastů, polystyrén. (V některých regionech se do žlutých kontejnerů označených nálepkou sbírají pouze PET láhve.)

Prosím, nevhazujte: novodurové trubky, obaly od nebezpečných látek (motorové oleje, chemikálie, barvy), PVC, podlahové krytiny apod.



KOVOVÉ OBALY



Do šedých nádob označených KOVOVÉ OBALY můžete odložit převážně drobný kovový odpad. Cílem je získat především nápojové plechovky, konzervy, drobné kovové předměty.

Prosím nevhazujte: Tlakové nádoby od kosmetiky (deodoranty, pěny na holení) do těchto kontejnerů v principu nepatří, protože mohou obsahovat zbytky látek, které naplňují některou z charakteristik nebezpečných odpadů



NÁPOJOVÉ KARTONY

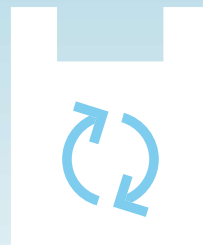


Do nádob s oranžovou nálepkou, oranžových pytlů či speciálních kontejnerů můžete odložit stlačené nápojové kartony: krabice od džusů, mléčných výrobků, vín apod.

Prosím, nevhazujte: krabice se zbytky nápojů



POUŽÍVEJ TAŠKY OPAKOVANĚ



*Příroda
Vám to
nezapomene.*



... NEŽ JE VYHODÍŠ DO TŘÍDĚNÉHO ODPADU.



1 Nákupy si plánujte. Sestavte si jídelníček na celý týden. Pak se podívejte, jaké potraviny doma máte, a napište si seznam věcí, které musíte dokoupit. V obchodě vybírejte pouze to, co máte na seznamu. Nenechte se zlákat speciálními nabídkami a nechoďte nakupovat, když máte hlad. Většinou pak dáte do košíku více věcí, než jste zamýšleli koupit. Dávejte přednost váženému ovoci a zelenině před balenými. Koupíte tak množství, které skutečně potřebujete.



2 Dávejte pozor na datum spotřeby. Pokud víte, že výrobek s krátkou dobou použitelnosti nestačíte sníst nebo že si ho nemůžete jít koupit v den, kdy ho spotřebujete, vyberte si raději výrobek, jehož doba použitelnosti je delší. Na výrobcích bývají uvedeny tyto etikety: „Spotřebujte do...“ znamená, že výrobek musíte spotřebovat do data uvedeného na obalu (např. maso nebo ryby), „Minimální trvanlivost do...“ uvádí datum, do kterého výrobce garantuje nezměněnou kvalitu a typické vlastnosti výrobku. Potraviny, kterým doba minimální trvanlivosti prošla teprve před nedávnem, se většinou ještě hodí ke konzumaci.



3 Přemýšlejte o svých výdajích. Plýtvat potravinami znamená plýtvat penězi.



4 Udržujte ledničku v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda dveře dobře těsní a zda je v ledničce správná teplota. Pokud chcete, aby potraviny zůstaly co nejdéle čerstvé, musíte je skladovat při teplotě od 1 do 5 °C.



5 Skladujte potraviny podle doporučení uvedeném na obalu.



6 Sejde z očí, sejde z mysli. Když si domů přinesete nový nákup, přesuňte raději potraviny, které již ve spíži nebo ledničce máte, dopředu a nové uložte dozadu. Vyhněte se tak tomu, že byste starší nákup zasouvali dozadu ve spíži a pak objevovali zkažené potraviny, na které jste časem zapomněli.



7 Servírujte menší porce. Kdo bude chtít, může si vždy přidat.



8 Využívejte zásoby beze zbytku. Nevyhazujte zbytky jídla. Snažte se je dojíst druhý den, využít k dalšímu vaření nebo je uložte do mrazáku. Z jemně přezrálého ovoce můžete udělat ovocný koktejl nebo upéct koláč. Trochu povadlá zelenina se ještě výborně hodí do polévky.



9 Používejte mrazák. Pokud víte, že koupený bochník chleba celý nesníte, nakrájejte ho a uložte do mrazáku. Jednotlivé krajíčky pak snadno necháte rozmrazit pár hodin před konzumací. Podobně můžete dát zmrazit porce hotového jídla a využít je ve chvílích, když se vám nechce vařit nebo na to jednoduše nemáte čas.



10 Kompostujte. Odpadu z kuchyně se nevyhněte, ale můžete si založit kompost na slupky z ovoce a zeleniny. Za pár měsíců budete mít kvalitní hnojivo pro květiny. Na zbytky z talířů se hodí kuchyňský kompostér. Stačí do něj ukládat potravinový odpad, který posypete speciální směsí obsahující mikroby a necháte fermentovat. Výsledný kompost využijete při hnojení pokojových rostlin nebo na zahradě.