



VODIČ za UGOSTITELJE

BIOotpad



*S otpadom je lako,
to može svatko!*

Poštovani ugostitelji,

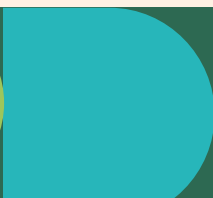
U današnje vrijeme održivo poslovanje postaje ne samo moralna, već i zakonska obveza. Kao ključni sudionici turističkog i ugostiteljskog sektora grada Poreča, imate priliku svojim djelovanjem značajno pridonijeti očuvanju okoliša i podizanju kvalitete života u našoj zajednici.

Kuhinjski biootpad jedan je od najvećih izazova u ugostiteljstvu, ali istovremeno i prilika za uvođenje ekološki odgovornih praksi koje mogu donijeti i konkretne ekonomske koristi. Pravilnim odvajanjem i predajom otpada ovlaštenim sakupljačima, ne samo da se pridržavate zakonskih propisa, već i smanjujete troškove poslovanja, poboljšavate higijenu te pridonosite održivosti našeg grada.

Ovaj vodič osmišljen je da bi vam pružio jasne i praktične smjernice o postupanju s kuhinjskim biootpadom – od zakonskih obveza do praksi koje možete implementirati u svom poslovanju. Uz vašu podršku i odgovorno gospodarenje otpadom, zajedno možemo Poreč učiniti još ljepšim i ekološki osvježenijim gradom.

Hvala vam na vašem trudu i angažmanu.

Usluga Poreč



SADRŽAJ

ŠTO JE BIOOTPAD?	4
ŠTO SVE SPADA U KUHINJSKI BIOOTPAD?	5
SEZONSKI IZAZOVI U GOSPODARENJU KUHINJSKIM BIOOTPADOM	6
KAKO PRAVILNO SAKUPLJATI I ZBRINJAVATI KUHINJSKI BIOOTPAD?	7
ZAKONSKE OBVEZE UGOSTITELJA	8
SUSTAV SAKUPLJANJA KUHINJSKOG BIOOTPADA U GRADU POREČU	9
ZAŠTO KORISTITI OVAJ SUSTAV?	10

ŠTO JE BIOOTPAD?



Biootpad je biorazgradivi otpad iz vrtova i parkova, hrana i kuhinjski otpad iz kućanstava, restorana, ugostiteljskih i maloprodajnih objekata te sličan otpad iz proizvodnje prehrambenih proizvoda.

Prema Katalogu otpada komunalni biootpad obuhvaća četiri ključna broja:

20 01 08

(biorazgradivi otpad iz kuhinja i kantina),

20 01 25

(jestiva ulja i masti),

20 02 01

(biorazgradivi otpad iz vrtova i parkova) i

20 03 02

(otpad s tržnica).

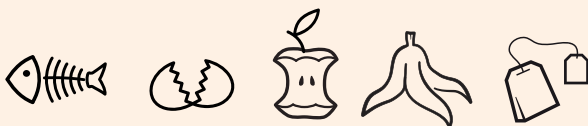
U ovom vodiču fokusirat ćemo se na biorazgradivi otpad iz kuhinja i kantina (u nastavku ga nazivamo kuhinjski biootpad), jer on ima značajan udio u otpadu koji nastaje u ugostiteljskim objektima te zahtijeva posebnu pažnju i pravilno postupanje.

Zakon o održivom gospodarenju otpadom propisuje obvezu proizvođača biootpada, a kojom je proizvođač biootpada dužan predati biootpad odvojeno od drugog otpada ovlaštenoj osobi ili reciklirati biootpad na mjestu nastanka.

Proizvođač otpada je svaka osoba čijom aktivnošću nastaje otpad, a posjednik otpada je proizvođač otpada ili pravna i fizička osoba koja je u posjedu otpada.

ŠTO SVE SPADA U KUHINJSKI BIOOTPAD?

U smeđe spremnike TREBA odlagati:



- ✓ **kuhinjski otpad** (ostaci i kore voća i povrća, ljuske jaja, talog od kave, vrećice čaja, ostaci kruha i sl.)
- ✓ **ostatke termički obrađene hrane** (od kuhanja): meso, riba, male kosti, koža, ostaci voća i povrća i sl.)
- ✓ **male količine ostalog biootpada** (papirnate maramice, male količine papira u koje su bili zamotani kuhinjski ostaci i sl.)

U smeđe spremnike NE SMIJE se odlagati:

- ✗ ulja i masti
- ✗ pepeo
- ✗ ambalaža (kartonska, staklena, plastična)
- ✗ opasni otpad, obojeni i lakirani drveni otpad
- ✗ tekstil
- ✗ cigarete
- ✗ otkos trave i živice, grane, lišće i dr.



SEZONSKI IZAZOVI U GOSPODARENJU KUHINJSKIM BIOOTPADOM

Grad Poreč, kao jedna od vodećih turističkih destinacija u Hrvatskoj, svake godine bilježi značajan porast broja posjetitelja. S rastom turističkog prometa dolazi i do povećanja broja ugostiteljskih objekata koji tijekom ljetnih mjeseci rade punim kapacitetom. To, međutim, donosi i izazove u upravljanju otpadom, posebno kada je riječ o otpadu iz kuhinja.

U ljetnim mjesecima količine kuhinjskog biootpada višestruko rastu, a njegovo nepravilno odlaganje može uzrokovati niz problema:

- **Miješanje kuhinjskog biootpada s miješanim komunalnim otpadom** – unatoč zakonskoj obvezi odvojenog prikupljanja, često se kuhinjski biootpad ne odvaja pravilno, već završava u spremnicima za miješani komunalni otpad. To dovodi do povećanja troškova odvoza i otežava rad komunalnim službama.

- **Pretrpanost spremnika** – zbog velikih količina otpada, spremnici za miješani komunalni otpad brzo se pune, što otežava zbrinjavanje i može dovesti do stvaranja neurednih i nehigijenskih uvjeta.
- **Nepravilno odlaganje otpada u vrećama** – često se otpad ostavlja u plastičnim vrećama pored spremnika, što nije dozvoljeno i dodatno narušava čistoću javnih prostora, osobito u osjetljivim dijelovima grada poput starogradske jezgre. Ovakav način odlaganja može dovesti do curenja tekućina i neugodnih mirisa, što stvara negativan dojam kod turista i lokalnog stanovništva.



KAKO PRAVILNO SAKUPLJATI I ZBRINJAVATI KUHINJSKI BIOOTPAD?

1. Postavite odgovarajuće spremnike

- Koristite spremnike s poklopcem koji su namijenjeni isključivo kuhinjskom biootpadu (smeđi spremnici).
- Postavite ih na lako dostupna mjesta unutar kuhinje da bi osoblje moglo jednostavno odvajati otpad.

2. Pravilno odvajanje otpada

- Osigurajte da se u smeđi spremnik ne odlažu plastika, metal, ostaci ulja i tekućina.
- Postavite detaljne upute na vidljivo mjesto pored spremnika.
- Koristite biorazgradive vrećice da biste olakšali čišćenje i transport, ali i spriječili neugodne mirise.

3. Smanjite stvaranje otpada

- Planirajte nabavu namirnica, pogotovo količinu, da biste izbjegli višak otpada.
- Pravilno skladištite namirnice da biste im produžili vijek trajanja.
- Kreativna prerada viškova na način da iskoristite ostatke za pripremu novih jela ili donacije u humanitarne svrhe.
- Educirajte osoblje o pravilnom razvrstavanju otpada.

4. Redovita predaja ovlaštenim sakupljačima

- Osim Usluge Poreč postoji više ovlaštenih sakupljača kuhinjskog biootpada koji vam mogu preuzeti otpad.
- Kontaktirajte vašeg ovlaštenog sakupljača da biste dogovorili učestalost preuzimanja otpada u skladu s potrebama vašeg objekta.



ZAKONSKE OBVEZE UGOSTITELJA

Prema Zakonu o gospodarenju otpadom, svi ugostiteljski objekti obvezni su:

- odvojeno sakupljati kuhinjski biootpad
- ne miješati kuhinjski biootpad s miješanim komunalnim otpadom
- predavati kuhinjski biootpad ovlaštenim sakupljačima
- voditi evidenciju o predaji otpada (prateći list).

Pravilno odvajanje kuhinjskog biootpada ključno je za održivost i učinkovito upravljanje otpadom, posebice za ugostitelje koji tijekom ljetnih mjeseci proizvode značajnu količinu ove vrste otpada. Svaki ugostiteljski objekt, bez obzira na veličinu, ima odgovornost prema okolišu i zajednici da ispravno postupi s otpadom, čime se ne samo izbjegavaju kazne i dodatni troškovi, već i smanjuje negativan ekološki utjecaj, ali i pridonosi smanjenju troškova i podizanju društvene odgovornosti.



Ugostiteljski objekti su u obvezi da pravilno postupaju s kuhinjskim biootpadom! Nepoštivanje ovih propisa podliježe zakonskim sankcijama i novčanim kaznama!



SUSTAV SAKUPLJANJA KUHINJSKOG BIOOTPADA U GRADU POREČU

Usluga Poreč uspostavila je sustav odvojenog sakupljanja kuhinjskog biootpada da bi ugostitelji mogli na jednostavan i zakonit način upravljati ovom vrstom otpada.

Svim ugostiteljima koji su pokazali interes već su podijeljeni smeđi spremnici za kuhinjski biootpad.

➔ **Ukoliko neki ugostiteljski objekt još uvijek nema smeđi spremnik, može ga zatražiti u bilo kojem trenutku, a Usluga Poreč će ga osigurati.**

Sustav prikupljanja funkcionira **po principu „puno za prazno“**, odnosno prilikom odvoza otpada djelatnici Usluge Poreč preuzimaju pune spremnike te ih odmah zamjenjuju praznim i čistim spremnicima, a evidencija se vodi na temelju barkod naljepnice koja se očitava prilikom preuzimanja spremnika.

Otpad se sakuplja jednom tjedno, a prema potrebi i dogovoru češće, dok se usluga sakupljanja naplaćuje prema važećem cjeniku.



ZAŠTO KORISTITI OVAJ SUSTAV?



Jednostavno i učinkovito

– sustav puno za prazno osigurava nesmetan rad ugostiteljskim objektima bez dodatnih logističkih problema



Zakonska usklađenost

– korištenjem ovog sustava ugostitelji ispunjavaju svoju zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja otpada



Higijena i čistoća

– redovitim pražnjenjem i zamjenom spremnika sprječavaju se neugodni mirisi i nečistoće na javnim površinama



Smanjenje troškova

– pravilnim odvajanjem kuhinjskog bio-otpada smanjuje se količina miješanog komunalnog otpada, što može smanjiti ukupne troškove odvoza otpada.



Pozivamo sve ugostitelje koji još nemaju smeđi spremnik da nam se obrate i preuzmu ga, da bi osigurali pravilno zbrinjavanje kuhinjskog biootpada i pridonijeli čistijem i održivijem Poreču!

Želite se dodatno educirati ili
trebate informacije,
javite nam se putem
web stranice



ili na email
usluga@usluga.hr



*S otpadom je lako,
to može svatko!*



www.usluga.hr



FOND ZA ZAŠTITU OKOLIŠA I
ENERGETSKU UČINKOVITOST

Ovaj projekt sufinanciran je sredstvima Fonda za
zaštitu okoliša i energetska učinkovitost.