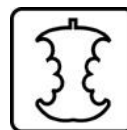


La fracció orgànica



La fracció orgànica a la UAB

La fracció orgànica és la part dels residus domèstics que té capacitat per degradar-se biològicament. Bàsicament són restes de fruita, verdura, carn, peix, menjar cuinat, closques d'ou, de marisc i de fruits secs, marro de cafè, restes d'infusions, paper de cuina brut de menjar, taps de suro, llumins usats i serradures, i petites restes de jardineria.

A la UAB aquests residus es generen a les llars de Vila Universitària, als bars i restaurants del campus i als menjadors del personal.

Actualment la fracció orgànica es recull a les zones de treball intern dels bars i restaurants del campus i a les llars de Vila Universitària i cases Sert. Ben aviat es començarà a recollir també en els menjadors del personal i més endavant també es té previst de fer-ho en les zones obertes al públic de bars i restaurants.

Com podem prevenir la generació de la fracció orgànica?

La fracció orgànica té un alt potencial de reducció. Bàsicament depèn de les nostres habilitats per comprar conscientment, conservar el menjar i consumir-lo abans de que es faci malbé, cuinar les dosis adequades, no deixar restes de menjar en els plats i, si podem, compostar les restes.

Una bona manera de reduir la fracció orgànica és comprar a granel, doncs així adquirirem només allò que necessitem i no estarem sotmesos a la quantitat que marca l'envàs.

Hem d'aprendre a comprar el que ens cal i planificar els menjars del dia amb antelació. Fem una llista abans d'anar a la compra i no ens deixem seduir per les ofertes del dia o el 2 x1. Sovint ofereixen productes a punt de caducar.

Hem d'aprendre a dosificar bé el que cuinem. Cal estar atents als receptaris i mesurar bé les quantitats. Una bàscula de cuina és una eina fonamental per una bona dosificació.

El congelador i el frigorífic són els grans aliats moderns de la conservació del menjar. La majoria dels cuinats es poden congelar i aprofitar-los per més endavant. En el frigorífic els productes frescos és millor mantenir-los protegits en carmanyoles o bosses per evitar que s'assequin.

Cuinar amb les restes de menjar d'un àpat previ és un exercici de creativitat i una forma d'evitar residus de matèria orgànica.

Si mengem en els bars i restaurants del campus, hem d'aprendre a demanar només el que volem. No ens estiguem d'advertir al personal que no ens ompli el plat o que només volem mig entrepà si tenim poca gana.

Si tenim disponibilitat d'espai podem fer-nos el nostre compostador. Així transformarem els residus orgànics en adob.

Com podem reciclar la matèria orgànica que generem a la UAB?

En els restaurants

Acció	Responsable
Dipositar les restes de menjar en els galledes de matèria orgànica específiques.	Personal de cuines i restaurant
Buidar les galledes en els bujols amb tanca per a matèria orgànica.	Personal de cuines i restaurant
Traslladar els bujols a l'exterior dels edificis	Personal de l'empresa de restauració
Buidat de bujols i transport a planta tractament	Serveis municipals de recollida

A la Vila i les Cases Sert

Acció	Responsable
Dipositar les restes de menjar en els galledes de matèria orgànica específiques.	Residents
Buidar les galledes en els bujols de carrer per a la matèria orgànica	Residents
Buidat de bujols i transport a planta tractament	Serveis municipals de recollida

Als menjadors del personal

Acció	Responsable
Dipositar les restes de menjar en els galledes de matèria orgànica específiques.	Usuaris de menjadors del personal
Buidar les galledes en els bujols de carrer per a la matèria orgànica	Servei de neteja
Buidat de bujols i transport a planta tractament	Serveis municipals de recollida