

МЕДИА МОНИТОРИНГ

12 АВГУСТ 2025 г.



Българска
Асоциация по
Рециклиране

Член на:



Bureau of
International Recycling



БЪЛГАРСКА
СТОПАНСКА
КАМАРА
съюз на българския бизнес

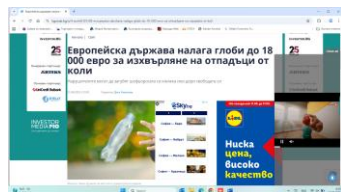


Източник: Bgonair

Заглавие: Европейска държава налага глоби до 18 000 евро за изхвърляне на отпадъци от коли

Нарушителите могат да загубят шофьорската си книжка или дори свободата си

Линк: <https://www.bgonair.bg/a/4-world/391309-evropeyska-darzhava-nalaga-globi-do-18-000-evro-za-izhvarlyane-na-otpadatsi-ot-koli>



Текст: Италия е категорично настроена да въведе строги наказания за изхвърляне на отпадъци от автомобили и затова значително повишава глобите за нарушителите.

Отсега нататък всеки, който изхвърля незаконно отпадъци от автомобила си, ще трябва да плаща солени глоби. Съгласно наредбата, влязла сега в сила, в екстремни случаи глобата може да достигне 18 000 евро - например ако шофьорът изхвърли торба с боклук от прозореца на колата си на улицата или край пътя.

За изхвърлени от автомобила фасове, носни кърпички и пластмасови бутилки вече се налагат глоби до 1188 евро. А ако шофьорът изхвърли отпадъците си в природен резерват или друга защитена среда, може да се стигне до отнемане на шофьорската книжка и дори лишаване от свобода.

При това няма значение дали колата е спряла или се движи. Също така, за разлика от преди, нарушителите вече не трябва да бъдат заловени и спрени от полицията в момента на извършване на нарушението. В бъдеще ще е достатъчно нарушението да е заснето от камера за наблюдение, а такива в Италия има в изобилие.

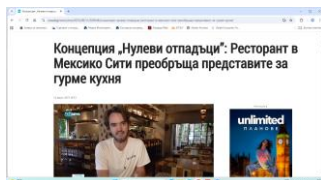
С новата наредба Италия иска да се справи с един стар проблем: в страната отпадъците често се изхвърлят просто на улицата. Проблемът съществува както в градовете, така и по селските пътища и магистралите, пише DW.

Новата наредба важи и за всички чуждестранни туристи.

Източник: Нова

Заглавие: Концепция „Нулеви отпадъци”: Ресторант в Мексико Сити преобръща представите за гурме кухня

Линк:<https://nova.bg/news/view/2025/08/11/506944/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%86%D0%B8%D1%8F-%D0%BD%D1%83%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B8-%D0%BE%D1%82%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D1%8A%D1%86%D0%B8-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%82-%D0%B2-%D0%BC%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%BE-%D1%81%D0%B8%D1%82%D0%B8-%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%BE%D0%B1%D1%80%D1%8A%D1%89%D0%B0-%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%B5-%D0%B7%D0%B0-%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%BC%D0%B5-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F/>



Текст: В него всяка храна оживява в нов вкус – от ферментиран сос от рибни отпадъци до подправки от обелки от лук

В сърцето на Мексико сити един ресторант преобръща представите за гурме кухнята. В него всяка храна оживява в нов вкус – от ферментиран сос от рибни отпадъци до подправки от обелки от лук. Заведението прилага така наречената „концепция за нулеви отпадъци”, при която нищо не отива в кофата. Този иновативен подход заслужено му носи престижната „зелена звезда Мишлен”. -

Това е първият ресторант в града, в който отпадъците отсъства. В него всяка троха се запазва и преработва.

„Почти всички заведения са под натиск да печелят бързо и рядко имат възможността или желанието да мислят в дългосрочен план. Ние обаче го правим“, споделя Пабло.

Заведението предлага мексиканска кухня с гурме акцент – например салата от сладка царевица със сос от пушено масло и сушено биволско, както и печени сладки лукчета със скакалци и дресинг от хибискус. А концепцията за нулеви отпадъци допълва иновативния подход – остатъците от риба се превръщат във ферментирал рибен сос, корите от плодове – в традиционна мексиканска напитка, а обелките от лук – в ароматна подправка.

Черноморска стриди – новият кулинарен деликатес от Несебър?

„Най-важното в проекти като този са продуктите. Не е нужно готвачът да е работил в ресторанти със звезди „Мишлен“ или да има 25 години опит. Важното е хората да повярват, че това, което правим, макар и да не доведе до съществена промяна само по себе си, ще помогне такава да се случи“, поясни Пабло.

Заведението не само не изхвърля никаква храна, но предприема и други стъпки за опазване на околната среда - всички продукти се доставят от места в радиус до 200 километра, за да се намалят въглеродните емисии.

„В нашите ферми отглеждаме зеленчуци и зърнени култури. Няма как да преговарям с други производители, ако не споделяме едни и същи възгледи. Това е съществена част от нашия модел“, допълни Лучио.

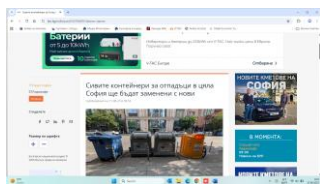
Еднообразие обаче също не липсва - всяка седмица готвачите на ресторанта посещават фермите, за да видят новата реколта. Така менюто постоянно се променя спрямо сезона и наличната продукция.

„Вярваме, че земеделието и агроекологията са едни от най-важните решения на екологичната, икономическата и социалната криза, в която живеем“, каза още той.

Източник: БНР

Заглавие: Сивите контейнери за отпадъци в цяла София ще бъдат заменени с нови

Линк: <https://bnr.bg/sofia/post/102196291/simeon-stavrev>



Текст: Сивите контейнери за отпадъци в цяла София ще бъдат заменени с нови, които ще са постоянно затворени и ще се отварят с педал. Контролът на сметопочистващите фирми ще бъде по-строг, а чистотата в града ще се подобри сериозно.

Това ще стане, след като се подпишат новите договори за сметосъбирането. Обществената поръчка на кмета Терзиев събра силен интерес и безпрецедентен брой участници - 15 оферти от 8 различни фирми.

Новите изисквания към сметопочистващите фирми са:

- задължително GPS проследяване на камионите с предаване на данни на всеки 4 секунди;
- механизирани кофи с капак, който се отваря с педал;
- увеличен брой камиони за едрогабаритни отпадъци;
- прахосмукачки, вакууми и специализирани машини за почистване;
- въвеждане на по-високи неустойки – до 100 хил. лв. - при повтарящи се нарушения от страна на избраните изпълнители.

"Това са може би най-важните критерии, които се залагат за първи път в обществените поръчки. Говорим за петгодишен период и за 515 млн. лв., които за нас е сериозна сума, която ще платят софиянци. Ключов момент са новите контейнери", казва Симеон Ставрев.

Целият процес на изхвърляне и прибиране на отпадъка ще бъде променен. Ако досега двама души избутваха кофите зад камиона, сега кран ще вдига кофите и ще ги изсипва.

В няколко района на София вече има такива контейнери. Камионите ще бъдат оборудвани с GPS-и, които ще предават местоположението им на всеки 4 секунди.

Друга новост е, че се увеличава броя на камионите, които ще събират едрогабаритните отпадъци. Освен това тази година има и рекордна конкуренция за обществената поръчка.