# МЕДИА МОНИТОРИНГ

*12 НОЕМВРИ 2026 г.*

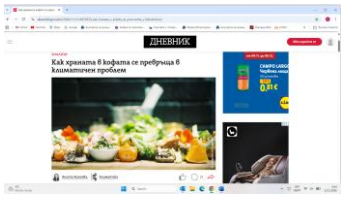
Българска Асоциация по Рециклиране

Член на:

**Източник: Дневник**

**Заглавие:** Как храната в кофата се превръща в климатичен проблем

**Линк:**https://www.dnevnik.bg/analizi/2026/11/11/4978550_kak_hranata_v_kofata_se_prevrushta_v_klimatichen/




**Текст**: ЕС въвежда задължителни цели за намаляване на хранителните отпадъци до 2030 г. Колко храна губим в България и кои решения вече работят, пише Анита Асенова в публикация за "Климатека", която "Дневник" препечатва.

ЕС въвежда задължителни цели за намаляване на хранителните отпадъци до 2030 г. - 30% по-малко хранителни отпадъци на човек от домакинствата, магазините и заведенията и 10% по-малко от производството и преработката.

Загубата и разхищението на храна са отговорни за около 8-10% от глобалните емисии на парникови газове или приблизително пет пъти повече от авиацията.

В България се генерират средно 96 кг хранителни отпадъци на човек годишно - от производството до домакинствата.

**В Танзания млякото се спасява с охлаждане чрез биогаз**

В България приложения вече дават втори шанс на непродадената храна в магазините.

Когато изхвърляме храна, не губим само продуктите в чинията или хладилника. Заедно с тях "отиват на вятъра" водата, земята, енергията и трудът, вложени в производството и доставката на тази храна. А ако хранителните отпадъци попаднат на депо, при разграждането им се отделя метан - мощен парников газ. Така загубата и разхищението на храна допринасят за около 8-10% от глобалните емисии на парникови газове или пет пъти повече от тези на авиационния сектор. Но къде се губи най-много храна и как можем да ограничим този проблем - от фермата до собствената си кухня?

**Къде изчезва храната, преди да стигне до чинията?**

Загуба и разхищение на храна са две различни понятия. В първия случай става дума за храна, която се разваля или губи качеството си - например при нараняване, натъртване или увяхване. Всичко това се случва още преди да достигне до крайния потребител. Тези загуби най-често възникват по време на производството, съхраняването, преработката и дистрибуцията на храните по цялата верига на доставки. В много региони неефективните методи за прибиране на реколтата повреждат земеделската продукция още на полето. Недостатъчните или неподходящи складови съоръжения пък излагат зърното, плодовете и зеленчуците на високи температури, влага, вредители и плесени.

Разхищението на храна идва в края на веригата за доставки - в магазините, заведенията и домовете на хората. Търговците изхвърлят непродадени плодове и зеленчуци, ресторантите: неизядена храна, а в домакинствата продукти и остатъци от ястия остават забравени в хладилника, докато станат негодни за консумация.

В сектора на общественото хранене - в ресторанти, хотели, болници, училища, самолетни компании, разхищението възниква както при приготвянето на храната - заради свръхпроизводство или изтичане на срока на годност на продуктите, така и след сервирането ѝ, когато клиентите поръчват повече, отколкото могат да консумират.

**Колко храна изхвърля България?**

Европейският съюз поставя нови правила срещу разхищението на храна. До 2030 г. държавите членки трябва да намалят хранителните отпадъци с 30% на човек в домакинствата, магазините и заведенията и с 10% в производството и преработката на храни. Целта е по-малко храна да стига до кофата и повече от произведеното да се използва по предназначение.

А как изглежда ситуацията у нас? По данни на Евростат в България се генерират средно 96 кг хранителни отпадъци на човек годишно. Това не означава, че всеки от нас лично изхвърля толкова храна от хладилника си. В статистиката влизат отпадъците по цялата хранителна верига - от производството и преработката до магазините, ресторантите и домакинствата. Числото обаче показва колко голям е потенциалът да намалим разхищението.

По-малко изхвърлена храна означава не само по-малко емисии, но и спестени пари и ресурси. Намаляват разходите за производство и управление на отпадъците, а повече от вече произведената храна достига до хората.

България има и собствен план за действие. В Подпрограмата за предотвратяване на хранителните отпадъци за периода 2021-2028 г. са предвидени около 38,5 млн. евро. Средствата са насочени към по-добро проследяване на отпадъците, информиране на потребителите, подкрепа за добри практики в бизнеса и общините и насърчаване на даряването на годна за консумация храна.

**Как охлаждането спасява тонове храна**

Всяка година около 526 милиона тона храна - или 12% от световното производство - се губят заради липсата на подходящи условия за охлаждане и съхранение. Това сочат данни на Организацията по прехрана и земеделие на ООН (FAO) и Програмата на ООН за околната среда (UNEP). Но как може да се предотврати това?

Показателен пример идва от Танзания, където млечният сектор разчита предимно на традиционното животновъдство. Само около 12% от произведените 2,5 милиарда литра мляко годишно достигат до мандри и пунктове за събиране, оборудвани с охладителни системи. В същото време близо 90% от селските домакинства нямат достъп до електричество. Ако фермерите не успеят да предадат вечерното мляко навреме, то остава без охлаждане до сутринта. В резултат между 30% и 40% от млякото може да се развали, преди изобщо да стигне до пазара.

Решението? Охлаждане с биогаз. С подкрепата на FAO в страната са въведени охладителни системи, които използват енергия от биогаз. Така млякото се запазва по-дълго, а загубите намаляват.

Експертите изчисляват, че ако развиващите се страни разполагаха със същата хладилна инфраструктура като развитите държави, всяка година биха могли да бъдат спасени около 144 милиона тона храна. Това означава не само повече храна за хората, но и по-малко изразходвани напразно вода и енергия, както и по-малко емисии.

**Може ли изкуственият интелект да спаси вечерята?**

Все повече компании разработват дигитални решения, които помагат на магазини и ресторанти да намаляват разхищението - от приложения за продажба на непродадена храна до системи с изкуствен интелект, които следят какво се изхвърля.

Такъв пример има и в България. Платформата FoodObox дава възможност на ресторанти, пекарни, сладкарници и магазини да предлагат непродадена, но годна за консумация храна на по-ниска цена. Така клиентите купуват по-евтино, бизнесът възстановява част от разходите си, а по-малко храна отива на боклука. Според самата платформа предложенията са с минимум 40% намаление, а мрежата ѝ включва над 500 партньорски обекта.

Изкуственият интелект намира приложение и в професионалните кухни. Компанията Winnow разработва интелигентни системи, които следят каква храна се изхвърля в над 3000 професионални кухни по света. Камера заснема отпадъците, а софтуерът разпознава продуктите и отчита количеството и стойността им. Така ресторантите могат да установят какво най-често отива в коша и да планират по-добре покупките и порциите си.

Технологиите обаче не са без собствена цена за околната среда. Центровете за данни, които поддържат системите с изкуствен интелект, използват значителни количества електроенергия и вода, а производството на оборудването също изисква ресурси. Затова е важно ползите от тези решения да се преценяват спрямо техния екологичен отпечатък.

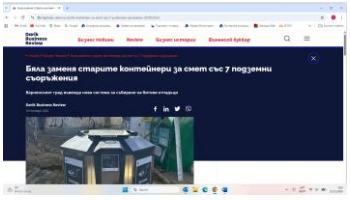
**От хранителни остатъци до тор и енергия**

А какво се случва с храната, която вече не е годна за консумация? Част от тези отпадъци могат да се използват за производство на компост или биогаз.

**Източник: Дарик**

**Заглавие:** Бяла заменя старите контейнери за смет със 7 подземни съоръжения
Варненският град въвежда нова система за събиране на битови отпадъци

**Линк:** https://dbr.bg/bala-zamena-starite-konteineri-za-smet-sas-7-podzemni-saorazenia~26185.html




**Текст**: Община Бяла, Област Варна, стартира поетапното инсталиране на седем нови подземни контейнера за смет.

Всеки от тях е с обем над 4000 литра и замества четири от досегашните съдове, като целта е по-чиста и приветлива градска среда.

Новите съоръжения ще бъдат достъпни за ползване в края на месец ноември.
В град Бяла започна инсталирането на нов тип подземни контейнери за битови отпадъци, съобщи във Facebook профила си кметът Пеньо Ненов.

Инициативата е част от усилията на местната власт за постигане на по-чист и приветлив град.

По-голям капацитет и ефективност
Новите съоръжения се отличават със значително по-голям обем – над 4000 литра.

Това означава, че само един подземен контейнер може да събере количеството отпадъци, за което досега бяха необходими четири от стандартните контейнери тип „бобър“ с обем 1100 литра.

Досегашните съдове бяха разположени предимно в общите пространства около търговски обекти и жилищни кооперации.

С въвеждането на новата система се очаква да се оптимизира процесът по сметосъбиране и да се намали визуалното замърсяване.

План за монтаж и въвеждане в експлоатация
Проектът предвижда поетапното монтиране на общо седем броя подземни контейнери до края на настоящата година.

Въпреки че монтажните дейности вече започнаха, от общината уточняват, че контейнерите ще бъдат напълно готови и достъпни за ползване от гражданите в края на месец ноември.

Предимства на новата система

Новият подход за събиране на отпадъци носи редица ползи за градската среда и жителите на Бяла, посочва още кметът. Сред основните предимства са:

Практичност и лесно обслужване – съвременната система улеснява както гражданите, така и сметоизвозващите фирми.

Четири пъти по-голям капацитет – значително намалява риска от препълване.
По-добра хигиена – ограничава се разпиляването на боклуци около съдовете.
Естетичен дизайн – контейнерите са с красив и модерен външен вид, който се вписва хармонично в градския пейзаж.

**Източник: Столица**

**Заглавие:** Безплатно приемат стари мебели, техника и опасни отпадъци в Студентски град на 7 ноември

**Линк:** https://stolica.bg/raion-studentski/bezplatno-priemat-stari-mebeli-tehnika-i-opasni-otpadatsi-v-studentski-grad-na-7-noemvri



**Текст**: Мобилният пункт на „МаГаТа фест“ ще работи от 10:00 до 15:00 ч. в район „Студентски“. На място ще има и базар за размяна на запазени вещи.

Жителите на столичния район „Студентски“ и съседните квартали ще могат да се освободят безплатно от стари мебели, електроуреди, автомобилни гуми и опасни битови отпадъци на 7 ноември, събота. Инициативата е част от петото есенно издание на „МаГаТа фест“, организирано от Столична община.

Мобилният пункт ще бъде разположен на кръстовището на улиците „Проф. Живко Сталев“ и „Мерсия Макдермот“, преди локалното платно на Околовръстното шосе. Гражданите ще могат да предават отпадъци от 10:00 до 15:00 ч.

На площадката ще се приемат едрогабаритни отпадъци като дивани, матраци, шкафове и други стари мебели. Ще могат да се оставят още телевизори, компютри, печки, малки домакински уреди и друга излязла от употреба електроника.

Предвидено е събиране на автомобилни гуми, батерии, акумулатори, текстил, обувки и отпадъци от опаковки от хартия, пластмаса и метал.

Жителите ще могат да предадат и опасни битови отпадъци, включително стари лекарства, живачни термометри, бои, лакове, химикали, почистващи препарати и опаковките от тях.

Базар за размяна на вещи и съвети за компостиране

Освен мобилния пункт за отпадъци организаторите са предвидили и базар „Остави и вземи“, който ще се проведе съвместно със сдружение „Рето – Надежда“.

Посетителите ще могат да донесат запазени дрехи и предмети, които вече не използват, или да вземат вещи, оставени от други граждани.

На място ще присъстват и представители на екологичното сдружение „За Земята“, които ще дават практически съвети за разделното събиране на отпадъци и компостирането в домашни условия.

Над 60 тона отпадъци са събрани от началото на есенната кампания

Петото издание на „МаГаТа фест“ се провежда след четири успешни акции в различни части на София, при които са събрани общо над 60 тона специфични битови отпадъци.

Кампанията започна в Стопанско-производствена зона „Слатина“, където гражданите предадоха над 4,5 тона отпадъци. В район „Подуяне“ бяха събрани близо 16 тона, а при акцията пред бившия хотел „Плиска“ количеството достигна рекордните над 24 тона.

При четвъртото издание в район „Искър“ бяха предадени още над 16 тона.

Столична община призовава гражданите да използват възможността да разчистят мазетата, таваните и гаражите си, като предадат ненужните вещи разделно и безплатно.