

Kuchnia gotowa na segregację odpadów

Dotychczas zapewne w Twoim domu był jeden kosz na śmieci, stał w rogu kuchni, lub ukrywał się w szafce pod zlewem. Jeśli jednak zadeklarowałeś segregację śmieci, trzeba będzie stworzyć przynajmniej dwa pojemniki. Gdzie będzie dla nich najlepsze miejsce?

1 lipca 2013 zmieniają się przepisy, dotyczące utrzymania czystości i porządku w gminach. Wiadomo, że dzięki „ustawie śmieciowej” każdy z nas będzie mógł wybrać jedną z dwóch opcji gospodarowania odpadami: tańszą i droższą. Droższa nie będzie się różniła od sytuacji jaką mamy dziś – przyjedzie śmieciarka, zabierze resztki, a nam zostawi puste kosze. Tańsza, a w dodatku ekologiczna, będzie polegała na segregowaniu odpadów. Gdzie znaleźć miejsce na ustawianie kolejnych pojemników? Jednym z rozwiązań jest zastosowanie specjalnych, kolorowych toreb na odpady. Nie zajmują one dużo miejsca, a ich zaletą jest to, że w każdej chwili można je złożyć i schować do szuflady. Możemy umieścić je pod stołem kuchennych, w szafce pod zlewozmywakiem, albo - jeśli w kuchni brakuje miejsca - w schowku lub przedsonku.



Dobrym pomysłem jest także znalezienie małych pojemników na odpady. Producenci doskonale wiedzą, że większość z nas ustawia kosze w szafce pod zlewem, więc proponują wiele ciekawych i estetycznych rozwiązań.



Salony mebli kuchennych, do których zajrzeliśmy w poszukiwaniu rozwiązań "śmieciowych" problemów, mają także kilka ciekawych propozycji.

O zagospodarowaniu miejsca na odpady warto pomyśleć już na etapie projektowania kuchni - mówi Alicja Gajewska z salonu meblowego KAM. - Istnieje jednak wiele możliwości by także już istniejące zabudowy dopasować do zmieniających się potrzeb w zakresie segregacji.

W salonach mebli kuchennych, które odwiedziliśmy można zamówić wiele różnych systemów, które dopasowane do do szuflad czy szafek różnej szerokości i głębokości.

- Bardzo dobrym rozwiązaniem, które ułatwi segregowanie śmieci, ale przede wszystkim zachowanie higieny w kuchni jest wykorzystanie dolnej, głębokiej szuflady - mówi Alicja Gajewska. - Szczelne pojemniki dostosowane idealnie do wielkości szuflady nie pozwolą na rozchodzenie się przykrych zapachów po wnętrzu kuchni. Taki system, który zaproponowaliśmy np. w zestawie mebli Kammoduł bardzo spodobał się naszym klientom.



Kto nie ma głębokich szuflad i wolałby nadal wykorzystać wnętrze szafki pod zlewozmywakiem, może dokupić różne zestawy pojemników, często montowanych na prowadnicach, które całkowicie wysuwają się z szafki, automatycznie otwierają i zamykają pokrywę. Kupując je warto najpierw dokładnie zmierzyć swoją szafkę - jej szerokość i głębokość a także maksymalną wysokość, do której mogą sięgać pojemniki tak, by nie kolidowały np. z systemem odpływów zlewozmywaka. Wybierając kosze zwróćmy uwagę w jakich proporcjach segregujemy odpady gospodarcze i podlegające recyklingowi. Może warto zróżnicować wielkość koszy?



Osobom lubiącym gotować na pewno spodoba się pomysł na specjalny pojemnik na "mokre" odpady tj. obierki warzyw, czy fusy od kawy. Umieszczony jest on w specjalnym otworze na blacie kuchennych, szybko i łatwo można do niego wrzucić odpady prosto z deski do krojenia.



Dodatkowo na blacie można umieścić wbudowany pojemnik ze szczelnie zamykaną pokrywą. Dzięki temu nie nadające się do recyklingu odpady od razu trafią do kosza.

Segregacja odpadów nie musi być wcale obowiązkiem uciążliwym. Wystarczy zapamiętać tylko kilka najważniejszych zasad, które sprawią, że pojemniki nie będą tak szybko się zapełniać. Należy zgniatć puszki i kartony. Plastikowe butelki zgniatamy i nie zakręcamy ich ponownie. Na zakupy lepiej zabrać własną, lnianą torbę, a do wycierania używać szmatek wielokrotnego użycia zamiast papierowych ręczników - w ten sposób zdecydowanie zmniejszymy ilość generowanych śmieci.