

Matvøruburturkast endar í ovninum

Í Føroyum er í lýtuni hvørki biogassverk ella kommunal komposteringskipan, og tískil endar alt matvøruburturkast, og sostatt eisini matoyðsl, í ovnunum í kommunalu brennistøðunum í Leirvík og á Hjalla.

STEINAR PATURSSON

Tann matur, sum endar sum matoyðsl, endar sum vanligt í rusk-spennini, og haðani gongur leiðin antin til brennistøðina á Hjalla ella til brennistøðina hjá IRF í Leirvík.

Í IRF hava tey ikki nágreinilig hagtøl fyri, hvussu stórir partur av burturkastinum er matoyðsl og matvøruburturkast annars, men vísa til donsk hagtøl, tí at forbrúkaramynstrini eru ivaleyst nakað tað sama.

Hagtølini hjá Miljø- & Fødevarestyrelsen vísa, at millum 23,5 og 25,5 prosent av øllum húsarhaldsburturkasti er tað, sum verður bólkað sum matoyðsl, meðan 17,8 og 22,7 prosent er matvøruburturkast yvirhøvur. Hetta

merkir, at samanlangt stendur matvøra fyri 48,2 prosentum av øllum húsarhaldsburturkasti.

Hjá IRF eru tey eisini varug við trupulleikan við matoyðsl, og eisini IRF vil vera partur av arbeiðnum at tryggja, at so lítið av mati fer burtur sum møguligt.

- Vit hava havt lýsing úti, ið skal minna fólk í at hugsa um matoyðsl. Vit hava eisini lagt okkara strategi eftir at fáa fólk at minka um nýtsluna og at endurnýta sum mest. Vit halda í øllum førum, at tað fer ov nógvur matur burtur, og vit eggja til, at fólk gera okkurt við tað matoyðsl, sum er, sigur Aslaug Gisladóttir, umhvørvisleiðari og varastjóri í IRF.

Matvøruburturkast endar í ovninum

Tað matvøruburturkast, sum er, endar tó í ovninum saman við



øllum øðrum húsarhaldsburturkasti og tí vinnuburturkasti, ið skal brennast.

Tá visast skal á, hvørjar avleiðingar matvøruburturkast hevur fyri forbrenningina í ovninum hjá IRF, gerst søgan eitt sindur meira samansett. Ovnurin er settur saman til at taka ímóti bæði matvøruburturkasti og øðrum burturkasti í senn. Burturkast, sum til dømis plastikk, letur frá sær ógíligan hita, tá tað brennir. Matvøruburturkast og annað húsarhaldsburturkast, hinvegin, heldur hitanum niðri, og verður ovnurin ov heitur, so

sløknar hann. Tískil er ovnurin gjørdur til brenna eina blanding av ymsum burturkasti.

Reint umhvørvisliga heldur Aslaug Gisladóttir tó, at tað hevði verið gott at fingið matvøruburturkast burtur úr restini av burturkastinum, soleiðis at tað kundi verið gagnnýtt á onkran hátt.

Óngar ítøkiligar ætlanir í lýtuni

IRF arbeiðir í lýtuni ikki sjálvst við ítøkiligum ætlanum fyri endurnýtslu av matvøruburturkasti. Gognd hevur verið í nógvum verkætlanum hjá inter-

kommunala renovatiónsfelagskapinum, og tí hevur matvøruparturin verið noyddur at biða. Kortini hevur IRF havt fingurin á pulsinum aðrastaðni fyri at vita, um loysnir eru, sum hóska seg til Føroysk viðurskipti. Millum annað verður eyga hildið við ætlanum at gera biogassanlegg, umframt at at kommunan í Vági er farin undir at kanna møguleikarnar fyri komposering av matvøruburturkasti.

Har eru tó strang krøv og avbjóðingar annars til bæði biogassframleiðslu og komposering, ið mugu møtast, áðrenn nakað ítøkiligt kann henda frá IRF.

Heilsølurnar gera sítt - men onkrar reglur kundu verðið broyttar

STEINAR PATURSSON

Tað er fokus á matoyðsl hjá heilsølunum í Føroyum, og talan er um ein trend, sum hevur havt við sær, at heilsølur hava ein stoltleika av ikki at koyra mat burtur.

Tað sigur Gunnar Mohr, sum er stjóri í Poul Michelsen heilsølu í Havn. Trupulleikin við matoyðsl er tó ikki í stóran mun at finna hjá heilsølunum, men heldur hjá handlunum sjálvum.

- Tað er ikki nógv matoyðsl í okkara liði. Tað er meira hjá detail-handlunum enn hjá okk-

um. Tað matoyðsl, sum er, er frukt og grønt, tí tað er ringt er stýra frukt og grønum. Ert tú niðri á fastlandinum, so kunnu heilsølur og handlar fáa frukt hvønn dag. Vit fáa eina ferð um vikuna, og tað er tað. Tað skal so halda í eina heila viku, og tað er ein avbjóðing bæði hjá okkum og hjá handlunum.

Gunnar Mohr ivast í, um tað letur seg gera at fáa fleiri sendingar um vikuna upp til Føroyar, fyri soleiðis at hava frægari goymslustýring. Hann vísir á, at jú minni innfluttu nøgdirnar gerast, tess meira kostar vøran, og tað gongur í síðsta enda út yvir handlarnar og harvið eisini

forbrúkaran.

Tað hendir seg tó, at matvøra á goymsluni nærkast seinasta söludegi, uttan at verða seld. Fyri at sleppa undan, at tann maturin verður koyrdur burtur, verður hann sum oftast seldur á tilboði.

- Vit royna at selja tað bíligt. Vit plaga at gera tilboð til handlar og catering fyrirkoyr, tá vit hava vørur, ið nærkast seinasta söludato. Vit boða frá, at vit hava vøru við tí og tí dato og við tí og tí prísinum, so vit royna at skjóta tað av.

Er vøran hinvegin farin um seinasta söludag, ber ikki til at selja hana. Men har eru dømi um, at tær haldfórisreglur, sum

eru galdandi í Føroyum, hóska seg ikki til føroysk viðurskipti, og at góður matur verður koyrdur burtur, sum ikki nýtist at verða koyrdur burtur. Eitt gott dømi um hetta, heldur Gunnar Mohr, eru egg.

- Spaniólar, franskmenn, italiendarar goyma ikki egg á køl, og tá hava egg bara haldbari á trýggjar vikur. So hevur ES skorið um ein kamb og sagt, at egg skulu hava haldfóri á trýggjar vikur. Men í Skandinavia, í Føroyum og aðrastaðni goyma vit egg á køl, og har halda eggini seg í kanska trýggjar til fyra mánaðir. Har liggja vit í Føroyum og tveita egg burtur í tonsavis hvørt ár. Tað er eingin

loyna, tað gera allir. Tað er ein vøra, sum verður ógíliga nógv brúkt - tað er ein ógílig vøla. Tað er blivið ein trupulleiki í dag við eggnum, og tað er keðiligt. Tað er góð vøra, men tú kanst ikki selja hana, tí at seinasti söludagur er farin.

- Men tað er fokus á matoyðsl, vit ansa ógíliga væl eftir ikki at koyra mat burtur, sigur Gunnar Mohr og leggur aftrat, at talan er eisini um spiltar pengar, hvørjar ferð matur verður koyrdur burtur.