

МЕДИА МОНИТОРИНГ

05 ДЕКЕМВРИ 2022 г.



Член на:



Източник: МОСВ

Заглавие: Пречиствателната станция и компостиращата инсталация за зелени отпадъци в Ямбол: кръгова икономика в действие

Линк: <https://www.moew.government.bg/bg/prechistvatelnata-stanciya-i-kompostirastata-instalaciya-za-zeleni-otpaduci-v-yambol-krugova-ikononika-v-dejstvie/>



Текст: Пречиствателната станция за отпадъчни води и компостиращата инсталация за разделно събрани зелени и биоразградими отпадъци на община Ямбол разгледаха представители на Европейската комисия, които са на посещение в България. Двата проекта са реализирани с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Околна среда 2014-2020 г.“. Интегрираният проект за водния цикъл на Ямбол включва изграждането на пречиствателна станция и разширение и реконструкция на ВиК мрежата в града. Стойността на проекта е в размер на 44,4 млн. лв. Инвестицията за строителството на компостиращата инсталация за разделно събрани зелени и биоразградими отпадъци възлиза на 3,7 млн. лв.

Като впечатляващи и повод за гордост определи проектите Агнес Монфре, ръководител на отдел „България, Хърватия и Словения“ в Генерална дирекция „Регионална и селищна политика“ на ЕК. „Преобразуването на зелени отпадъци в торове и трансформирането на отпадъчни води в електричество, захранващо инсталации в пречиствателната станция са истинска кръгова икономика в действие“, подчерта г-жа Монфре.

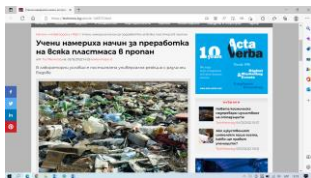
В рамките на посещението представителите на Европейската комисия участваха и в Годишното информационно събитие на Оперативна програма „Околна среда 2014-2020 г.“, което се проведе във Водната кула в София.

Източник: Technews.bg

Заглавие: Учени намериха начин за преработка на всяка пластмаса в пропан

В лабораторни условия е постигната универсална реакция с различни видове

Линк: <https://technews.bg/article-148575.html>



Текст: В търсене на решение за екологично утилизиране на отпадъците учени от Масачузетския технологичен институт (MIT) са намерили начин за преработване на почти всяка пластмаса в пропан – така в крайна сметка ще намалее боклукът на планетата.

Дори внимателното сортиране на отпадъците не гарантира, че всичко събрано ще бъде рециклирано. В САЩ не повече от 6% от пластмасовите отпадъци се рециклират, а останалите се извозват на сметищата.

Това не е непременно небрежност – пластмасите са различни и просто няма универсални химични реакции за рециклиране. Но сега химици от MIT са измислили почти универсална реакция, която ще позволи повечето пластмасови отпадъци да бъдат превърнати в пропан.

Пропанът се използва за отопление, готвене и в промишлеността за производство на стоки. Но въпросът за рециклирането не е на всяка цена – химичната реакция за преработка на пластмасови отпадъци трябва да бъде икономически жизнеспособна, за да може процесът да се приложи широко в целия свят.

При разработване на универсалната реакция за превръщане на повечето видове пластмаса в пропан, химиците от MIT изхождат от факта, че колкото и сложен да е химическият състав на пластмасите, всяка от тях ще има вериги от въглерод и водород, както и че те ще са повече спрямо останалите елементи.

С прилагане на различни катализатори на реакцията за разлагане и превръщане на пластмасата в пропан учените са открили оптималната комбинация – тя е от поресто и свободно течащо вещество като зеолит и кобалт. Реакциите протичат в порите на зеолита, който поддържа кобалта в активно

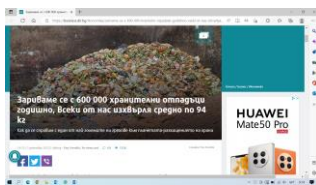
състояние. Изходът е смес от газове (в зависимост от вида на разградимата пластмаса) със значително преобладаване на пропан.

Остават редица проблеми, като например наличието на редица токсични газове при обработката на някои пластмаси, но химиците обещават да подобрят процеса, тъй като възнамеряват да разработят технология за широкомащабна преработка на пластмаса в пропан. Засега предложената реакция се възпроизвежда само в лабораторни условия и все още е далеч от индустриално приложение.

Източник: Дир

Заглавие: Зариваме се 600 000 хранителни отпадъци годишно, всеки от нас изхвърля средно по 94 кг

Линк: <https://business.dir.bg/ikonomika/zarivame-se-s-600-000-hranitelni-otpadatsi-godishno-vseki-ot-nas-izhvarlya-sredno-po-94-kg>



Текст: Всеки българин произвежда 94 кг хранителни отпадъци годишно, показват данните от Националния план за управление на отпадъците до 2030 година. Да, може да сме по-добре от средния европейец, който произвежда 127 кг хранителни отпадъци, но имаме сериозен проблем.

Общите количества на образувани хранителни отпадъци в страната е значителни - близо 600 000 тона.

В България още няма методика за измерване на хранителните отпадъци с произход, различен от домакинствата. Също така на национално ниво няма действаща стратегическа рамка по отношение предотвратяване образуването на хранителните отпадъци. Липсват реални мерки и действия, които да обхванат всички етапи на хранителната верига от производство, преработката на храни, търговията на едро и дребно, общественото хранене и домакинствата. Би трябвало да докладваме на ЕК какви са количествата хранителни отпадъци у нас. Все още не е ясно дали Националният статистически институт е готов с подобна информация и колко адекватна и реална е тя обаче. Първият срок за задължително подаване на данни е 30 юни 2022 година. Всичко това говори достатъчно за натрупалите се проблеми в сектора за обработката на хранителни отпадъци и по-общо погледнато - как се устройва кръговата икономика у нас.

Страната ни има Национална програма за предотвратяване и намаляване загубата на храни, но по-скоро поставя срокове вместо да решава конкретни проблеми. Според програмата трябва от миналата година да работи обща методика за изчисляване на хранителните отпадъци. Всяка година до края на май да изпращаме информация до Европейската комисия за хранителните отпадъци у нас. До 15 юни пък трябва да се прави ежегоден доклад за количеството хранителни отпадъци, но и доклад за изпълнението на Плана за действие. В програмата е предвидено също да се създаде Национална

платформа относно загубата на храни, която да обединява всички, която все още е объркващо какво точно ще прави.

По отношение на статистиката 3eNews и Dir.bg попитаха дали сме готови с методика. Националният статистически институт (НСИ) работи по статистика на хранителните отпадъци, съобщиха оттам. Новата методология е приложена за първи път тази година и в бъдеще ще бъде подобрявана, допълниха за 3eNews и Dir.bg от НСИ. Но оттам обявиха, че все още има затруднения при събирането на необходимите данни. По въпроса със създаването на платформа, работна група трябва да следи за изпълнение на програмата за намаляване загубата на храни до 2026 година. Очаква се скоро да се даде началото на Национална платформа относно загубата на храни, която да бъде като съвет от институции, бизнес и неправителствени организации, съобщиха от Министерство на земеделието. Първо обаче ще се сключи меморандум между заинтересованите страни и всички тези административни платформи забавят проблема и не водят до неговото решаване.

ранителните отпадъци от домакинствата са два пъти повече спрямо другите източници

За България (виж таблицата) първичното производство е основният източник на образуване на хранителни отпадъци, следвано от домакинствата и сектора на преработка и производство на храни. През 2020 г., първата година от пандемията от COVID-19, в ЕС са генерирани около 127 кг хранителни отпадъци на човек. Това е един от основните изводи от първия мониторинг на хранителните отпадъци, на база данните, предоставени от държавите-членки на ЕС, показват отговорите на Министерство на земеделието.

Домакинствата генерират 55% от хранителните отпадъци, което представлява 70 кг на глава от населението. Хранителните отпадъци в домакинствата са почти два пъти повече от тези, произтичащи от секторите на първичното производство и производството на хранителни продукти и напитки (14 кг и 23 кг на жител; съответно 11% и 18%);

Ресторантите и хранителните услуги са отчели 12 кг хранителни отпадъци на човек (9%), докато търговията на дребно и друга дистрибуция на храни е секторът с най-малко количество хранителни отпадъци (9 кг; 7 %). Все още обаче се анализира въздействието на COVID-19 върху тези два сектора.

От данните става ясно още, че общите количества храни, произведени в ЕС за 2011 г. са около 865 кг/човек. Това означава, че повече от 20% от произведените в ЕС храни се превръщат в отпадъци, става ясно от получените данни. Финансовите разходи за производството на тези неконсумирани храни възлизат на 143 млрд. евро, а количеството използвани суровини - на 261 млн. тона. Същевременно тази загуба на храни е довела до генерирането на 170 млн. тона въглероден диоксид, разказа екологът съосновател на Института за кръгова икономика Асен Ненов.

За съжаление, хранителните отпадъци в момента се депонират

В Стратегията и плана за действия за преход към кръгова икономика е записано, че много малка част от хранителните отпадъци от домакинства се отклоняват от депониране. Сред препоръките в документа са да се въведе задължително разделно събиране на биоотпадъци от домакинствата. Едновременно с това да се доизградят общинските системи за третиране на биоотпадъци, което ще

позволи оползотворяването на около 200 000 тона хранителни отпадъци на година.

Решението от една страна е да започнем да събираме хранителните отпадъци от домакинствата отделно в кафяв контейнер например, а в сивите контейнери да събира смесеният отпадък, който не може да се раздели. Такъв пилотен проект се случва в столичния квартал "Надежда". В проекта се включват 300 домакинства и се изграждат първоначално пет зелени острова. На всеки от зелените острови в квартала се разполагат жълт контейнер за хартия, пластмаса и метал, зелен за стъкло, два броя кафяви контейнери за органичен отпадък и един съд за смесен битов отпадък. Всяко домакинство, което участва в проекта получава ключ за достъп до загражденията, както и безплатни съдове за разделно събиране на отпадъците вътре в домакинството. Интересът е изключително голям и през 2022 г. се правят още пет зелени острова за още 300 домакинства.

Може ли от пилотен проект зелените острови в кв. Надежда да обхванат и цяла София

Предстои Столична община да одобри и финансира изграждането на още 15 заграждения "зелен остров", които реално ще дадат възможност на поне още 900 домакинства да се включат. Най-важният урок за успеха е информирането на всяко домакинство поотделно за възможността да се включи още преди пандемията, сега разбира се е по-сложно, обясни за 3eNews кметът на район "Надежда" Димитър Димов. От района отчитат сериозна разлика в качеството и "чистотата" на разделния отпадък, и разбира се - на ефективността на рециклирането на отпадъка. Към момента участниците в проекта не получават финансов стимул за включването си, допълни Димов. Данните от проекта ще помогнат на Столична община да предложи различен механизъм за прилагане на такса "битов отпадък", сред които е и принципа "замърсителят плаща".

След две години на успешно прилагане на проекта това все още не се случва.

Къде отиват хранителните отпадъци?

Хранителните отпадъци от детски градини, училища, хотели, ресторанти, пазари отиват в инсталацията за биологични отпадъци в Хан Богров. За съжаление, битов биологичен отпадък тук не попада. Хората изхвърлят хранителните отпадъци в сивите контейнери, които отиват за депониране.

Инсталацията работи от 2014 г. и има максимален капацитет 20 000 тона на година. До момента в нея са преработени над 68 700 тона, каза за 3eNews Виктор Атанасов, главен технолог на Столичното предприятие за третиране на отпадъци, площадка "Хан Богров". На площадката там е изградена инсталация за биологично третиране, включваща компостиране на биоразградими отпадъци и компостиране на зелени отпадъци. Това е единствената подобна инсталация у нас. От данните обаче става ясно, че площадката в момента не работи на пълен капацитет. На място стана ясно, че тя не работи през цялото време, а на интервали като се събере необходимото количество боклук. Подобреното разделно събиране и доставянето в инсталацията на органични отпадъци с минимално количество примеси и опаковки неимоверно ще подобри работата ѝ, каза Атанасов. Той изрази съмнение, че ако започнат да пристигат и хранителните отпадъци от домакинствата ще има качествена суровина за производство на биогаз, който бива оползотворен чрез когенерация. Произведената електроенергия може да се подава към електропреносната

мрежа, а получената топлоенергия се използва за подгряване на технологичните процеси и в администрацията. Произведената електроенергия е с 60% повече от използваната в инсталацията. В момента и голяма част от отпадъците отиват за производство на RDF гориво. Но пак да уточним в момента там отиват отпадъци от ресторанти, заведения и пазари, а хранителните отпадъци на депото.

Каква е ситуацията по света

- Около 30% (1,3 млрд. тона) от произведените в света храни за консумация се губят на различните етапи на хранителната верига; за производството на тази неконсумирана храна се изразходва $\frac{1}{4}$ от водата, използвана в селското стопанство;
- 28 % от световната обработваема земя (1,4 млрд. хектара) се използват за производство на храни, които се пропиляват, докато 60% от загубата на биоразнообразие в света се дължи на хранително-вкусовата промишленост;
- Въздействието върху климата на произведените, но неконсумирани храни, възлиза на 3,6 гигатона (Gt) еквивалент на CO₂;
- Разточителните модели на производство и потребление на храни водят до значително пропиляване на световните водни ресурси, представляват заплаха за биологичното разнообразие, водят до обедняване на почвата и разхищение на други изчерпаеми природни ресурси;
- Годишните финансови загуби, в световен мащаб, дължащи се на разхищението на храни, се изчисляват на 990 млрд. щатски долара, екологичната цена е 700 млрд. щатски долара, а социалната - 900 млрд. щатски долара.

Затова Програмата за устойчиво развитие на ООН поставя цел за намаляване наполовина на хранителните отпадъци на глава от населението в световен мащаб до 2030 г. Да намалим наполовина отпадъците до 2030 година е пожелателната цел и на страните в ЕС.

Европейската комисия реши до края на 2023 г. да проучи данните за разхищаването на храни, предоставяни от държавите членки и да създаде единна методика, за да прецени дали е удачно да има цел за намаляване на хранителните отпадъци до 2030 година. Затова очакваше тази година обобщена информация от страните-членки.

Да пестим храната и да даряваме, правилно да разчитаме етикетите, съветват учените

Даряването на храни на хранителни банки и други благотворителни организации не трябва да бъде спирано заради данъчни пречки, казва Комисията. Но едно от най-важните неща е всички ние да разберем колко важно е да не разхищаваме храна и да планираме. Например може да си направим меню за седмицата какво ще хапваме независимо дали сме сами или имаме семейство. Списъкът за пазаруване (и спазването му) помага за намаляване на хранителните отпадъци с 4 кг на човек на година, показват проучвания.

Можем да поставяме храната си в по-малка чиния. Датско проучване например показва, че ако размерът на чинията е само с 9% по-малък, хранителните

отпадъци биха намалели с повече от 25%, което означава намаляване както на въглеродния, така и на екологичния ни отпечатък.

Важно е да съхраняваме правилно продуктите например домати не нямат нужда от хладилник, а ябълките, крушите, прасковите и бананите не се поставят близо до други плодове, защото те по-бързо ще се развалят. Част от хранителните отпадъци могат да се използват за създаване на почва, компост, който е полезен в земеделието и освен това е жив продукт. А всичко живо около нас е базирано на въглерод. Това значи, че ако компостираме, ние задържаме въглерод, полезен за почвата. Затова толкова е важно да правим домашни компостери и общините да имат компостиращи инсталации, които създават тор, най-добрият продукт за селското стопанство, споделя Асен Ненов.

След изтичане на срока "Най-добър до" храната все още може да се консумира

Едно от най-важните неща е да знаем какво означават термините "годно до" и "най-добър до".

Според изследване на Евробарометър, означенията върху храните на срока за годност са неясни за потребителите. Само 47% разбират означението "най-добър до", а 40% са запознати със смисъла на означението "използвай до". Това води до необосновано изхвърляне на храни.

С изключение на яйцата, законодателството на ЕС не определя начините за отбелязването на датите за срок на годност ("използвай преди") и на минимална трайност ("най-добър до"). Консумацията на храни след изтичането на срока на годност може да породи опасения, свързани с безопасността. Но при изтичането на срока на минимална трайност ("най-добър до") храните все още са безопасни за консумация, при условие че са спазени инструкциите за съхранение и опаковката не е повредена. При "най-добър до" производителите гарантират качеството на храните (например хрупкавост, цвят, вкус...)

При даряването на храни с обозначен срок на годност ("използвай преди"), дарителите трябва да гарантират достатъчен срок на съхранение при доставката на такива продукти. Предлагащото на пазара на храни с изтекъл срок на минимална трайност (т.е. "най-добър до") е разрешено, при условие че съответните храни са все още безопасни. Пускането на пазара на храни с изтекъл срок на минимална трайност е разрешено на всеки етап от веригата за доставка на храни.

"Най-добър до" (best before) значи, че един пакет ориз или брашно е най-добър до определена дата, след което започва да му спада хранителната и вкусова стойност, но той продължава да е годен за консумация. А "използвай преди" (use by) определена дата, както е при млечните, рибата и месото например означава, че след тази дата, го използваш на своя отговорност, защото вече в него може да са се развили болестотворни организми и да пострадаш. Това мисля, че е ключова точка в решаването на казуса с хранителните отпадъци от домакинствата, защото много храни биват изхвърляни точно защото потребителя не схваща идеята на етикетирването, коментира съоснователят на Института по кръгова икономика Асен Ненов.

България трябва да направи анализ и да се възползва от законодателните възможности за даряването на храни, твърдят експертите. Към Закона за храните Наредба за специфичните изисквания за извършване на хранително банкиране

и контрола върху тази дейност регламентира даряването на храни с изтекъл срок на минимална трайност "най-добър до".

Фонд за европейско подпомагане на най-нуждаещите се лица и дарения на храни (FEAD) подпомага финансово страните за инициативи за дарението на храни. Разходите за събирането на дарената от дарителя храна и за нейното транспортиране, съхраняване и разпределяне на най-нуждаещите се лица може да бъдат покрити със средства от FEAD. Организацията подкрепя и дейности за повишаване на осведомеността сред потребителите.

Българската хранителна банка приема храни и разпределя храни на нуждаещи се. А резултатите от дейността на Българската хранителна банка и Българския червен кръст показват, че има голям потенциал за увеличаване на количеството на дарените храни.

Тези процеси остават ключови за кръговата икономика и нейните особености - процес, който все още прохожда у нас, а в Европа е малка част от общата идея за повторна употреба на стоки и продукти.

[Източник: Марица](#)

Заглавие: Събират стара покъщнина, гуми и строителни отпадъци по ГРАФИК

Линк: <https://www.marica.bg/plovdiv/gradat/sabirat-stara-pokashtnina-gumi-i-stroitelni-otpadaci-po-grafik>



Текст: От общинското предприятие „Чистота“ отново призовават пловдивчани да изхвърлят отпадъци само на определените за целта места. Контейнерите тип „бобър“, които се обслужват всекидневно, са предназначени само за смесен битов отпадък.

Разделно събраните отпадъци от хартиени, пластмасови, метални и стъклени опаковки трябва да се поставят в цветните контейнери, а не около тях. Графикът за извозването им се определя от рециклиращите компании, напомнят от „Чистота“.

До 1 куб. м строителни отпадъци от домашни ремонти, до 6 стари гуми от лични автомобили, мебели и други разделно събрани вещи от домакинствата се приемат на специализираната площадка, която се намира на ул. „Даме Груев“ 64А.

За улеснение на гражданите, които нямат възможност да си осигурят транспорт, и следващата седмица в кварталите ще работят екипи с тежка техника за събиране на едрогабаритни отпадъци. Непотребната покъщнина трябва да бъде изнесена късно предишната вечер или рано сутринта преди да минат машините. Ето графика:

Район „Централен“

На 5 декември (понеделник) – от 06:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Марица“ (от бул. „Източен“ до бул. „Цар Борис III Обединител“); на запад – ул. „Цар Иван Шишман“, ул. „Митрополит Панарет“, ул. „Патриарх Евтимий“, бул. „Цар Борис III Обединител“ (до ул. „Капитан Райчо“); на юг – ул. „Капитан Райчо“; на изток – бул. „Източен“ (западното платно).

На 6 декември (вторник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Свобода“ (от бул. „Васил Априлов“ до бул. „Копривщица“); на запад – бул. „Копривщица“ (източното платно); на юг – бул. „Христо Ботев“ (от бул. „Руски“ до бул. „Копривщица“); на изток – бул. „Руски“ (западното платно), ул. „Гладстон“, ул. „Захари Стоянов“ и бул. „Васил Априлов“.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Марица-юг“ (от бул. „Цар Борис III Обединител“ до бул. „Руски“); на запад – бул. „Руски“ (източното платно); на юг – бул. „Христо Ботев“ (от бул. „Цар Борис III Обединител“ до бул. „Руски“); на изток – бул. „Цар Борис III Обединител“ (западното платно), ул. „Патриарх Евтимий“, ул. „Митрополит Панарет“ и ул. „Цар Иван Шишман“, бул. „Шести септември“ и бул. „Цар Борис III Обединител“.

На 8 декември (четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – ул. „Капитан Райчо“; на запад – бул. „Цар Борис III Обединител“ и ул. „Найчо Цанов“; на юг – ул. „Найчо Цанов“; на изток – бул. „Източен“ (западното платно), ул. „Менделеев“ и бул. „Асеновградско шосе“ (западното платно) до бул. „Освобождение“.

На 9 декември (петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Марица-юг“ (от бул. „Руски“ до бул. „Копривщица“); на запад – бул. „Копривщица“ (източното платно); на юг – ул. „Гладстон“, ул. „Захари Стоянов“ и бул. „Свобода“; на изток – бул. „Руски“ (западното платно), от ул. „Гладстон“ до бул. „Марица-юг“.

Район „Южен“

На 5 декември (понеделник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – ул. „Калиакра“ и ул. „Акад. Петър Динеков“; на запад – ул. „Петър Стоев“; на юг – ул. „Георги Кондолов“; на изток – бул. „Македония“; на север – бул. „Никола Вапцаров“ и бул. „Александър Стамболийски“; на запад – ул. „Димитър Талев“ и бул. „Македония“; на юг – ул. „Поручик Вълчо Стефов“; на изток – жк „Оазис-4“.

На 6 декември (вторник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – ул. „Георги Кондолов“; на запад – ул. „Коматевско шосе“; на юг – бул. „Никола Вапцаров“; на изток – бул. „Македония“; на север – бул. „Никола Вапцаров“; на запад – ул. „Стефан Стамболов“; на юг – бул. „Александър Стамболийски“; на изток – ул. „Димитър Талев“.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – ул. „Бачо Киро“; на запад – бул. „Македония“; на юг – ул. „Скопие“; на изток – ул. „Кукленско шосе“; на север – бул. „Никола Вапцаров“; на запад – ул. „Коматевско шосе“; на юг – бул. „Александър Стамболийски“; на изток – ул. „Стефан Стамболов“.

На 8 декември (четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – ул. „Кукуш“; на запад – бул. „Македония“; на юг – ул. „Скопие“; на изток – ул. „Пере Тошев“, ул. „Гевгели“; на север – ул. „Скопие“; на запад – бул. „Македония“; на юг – бул. „Александър Стамболийски“; на изток – ул. „Кукленско шосе“.

На 9 декември (петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – софийска жп линия; на югозапад – ул. „Модър“; на изток – ул. „Коматевско шосе“;
- кв. „Остромила“; кв. „Беломорски“; кв. „Коматево“.

Район „Тракия“

На 5 декември (понеделник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.: зони А10, А11 и А9.

На 6 декември (вторник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.: зони А13, А7 и А8.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.: зони А6, А5 и А4.

На 8 декември (четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.: зони А3, А2, А1 и А12.

На 9 декември (петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.: ул. „Съединение“, бул. „Освобождение“ и бул. „Цариградско шосе“ (локалното платно); ул. „Пеньо Пенев“ и индустриалната зона; бул. „Цар Симеон“ и жп гара „Тракия“.

Район „Източен“

Всекидневно от 5 до 11 декември (от понеделник до неделя) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.
Микрорайон в граници: на север – ул. „Крайречна“; на запад – ул. „Шумен“ и ул. „Прохлада“; на юг – бул. „Цариградско шосе“; на изток – ул. „Ландос“.

На 6 и 8 декември (вторник и четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – ул. „Бъндерица“; на запад – ул. „Ландос“; на юг – бул. „Цариградско шосе“; на изток – ул. „Удроу Уилсън“;
- кв. „Изгрев“ и траурен парк „Централен“.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – ул. „Бъндерица“; на запад – ул. „Ландос“; на юг – бул. „Цариградско шосе“; на изток – ул. „Удроу Уилсън“;
- кв. „Каменица“ и кв. „Гладно поле“.

Район „Северен“

Всекидневно от 5 до 10 декември (от понеделник до събота) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.
Микрорайон в граници: на север – ул. „Напредък“; на запад – ул. „Напредък“; на юг – ул. „Лайка“; на изток – бул. „Васил Априлов“; ул. „Еледжик“.

Всекидневно от 6 до 9 декември (от вторник до петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Северен“; на запад – ул. „Брезовско шосе“ и бул. „Цар Борис III Обединител“; на юг – бул. „България“; на изток – бул. „Северен“.

На 6 декември (вторник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „България“; на запад – ул. „Победа“; на юг – бул. „Марица-север“; на изток – бул. „Цар Борис III Обединител“.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайони в граници: на север – бул. „Дунав“; на запад – ул. „Васил Левски“; на юг – бул. „България“; на изток – бул. „Цар Борис III Обединител“;

- на север – бул. „България“; на запад – бул. „Васил Априлов“; на юг – бул. „Марица“; на изток – ул. „Победа“.

На 8 декември (четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Дунав“; на запад ул. „Петър Шилев“; на юг – бул. „България“; на изток – ул. „Васил Левски“.

На 9 декември (петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север жп линия Пловдив-Карлово, гара „Филипово“; на запад – бул. „Васил Априлов“; на юг – бул. „Дунав“; на изток – ул. „Брезовско шосе“; кв. „Гаганица“.

Район „Западен“

На 5 и 9 декември (понеделник и петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Пещерско шосе“ (от ул. „Царевец“ до ул. „Белица“) и ул. „Рая“; на запад – ул. „Белица“; на юг – ул. „София“, ул. „Росен“, ул. „Солунска“ и ул. „Юндола“; на изток – ул. „Царевец“.

На 6 декември (вторник) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – бул. „Пещерско шосе“ (от бул. „Копривщица“, западно платно, до ул. „Царевец“); на запад – ул. „Царевец“; на юг – ул. „София“, Коматевския транспортен възел; на изток – бул. „Копривщица“.

На 7 декември (сряда) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: на север – ул. „Ясна поляна“, бул. „Шести септември“; на запад – ул. „Парк отдих и култура“; на юг – бул. „Пещерско шосе“; на изток – бул. „Копривщица“.

На 8 декември (четвъртък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: кв. „Прослав“ (на север – ул. „Просвета“; на запад – ул. „Западна“; на юг – ул. „Заря“, ул. „Борис Петров“; на изток – ул. „Клокотница“).

На 9 декември (петък) – от 6:30 ч. до 14:30 ч.

Микрорайон в граници: кв. „Прослав“ (на север – бул. „Пещерско шосе“; на запад – ул. „Вегетарианска“; на юг – ул. „Просвета“; на изток – ул. „Клокотница“, ул. „Албена“, ул. „Елин Пелин“).