

Keukenafval en etensresten sorteren doe je zo!

Biologische afbreekbaar keukenafval en etensresten (swill)



Biologisch afbreekbaar keukenafval (Swill)

Toegestaan

Onverpakt

- Groenten en fruit
- Saus, soep
- Overschotten van vleesbereidingen (gekookt, gegaard, gebakken...)
- Etensresten



- Organische resten, overschotten die bij het koken en bereiden van maaltijden overblijven



- Brood en deegwaren



Verpakt

- **Alle bovenstaande onverpakte levensmiddelen**
- Groenten & fruit in verpakking (folie, netjes, schaalpjes)
- Melkproducten zoals yoghurt in verpakking (potjes, tetrapack)



- Verpakte levensmiddelen zoals kaas, charcuterie, beleg, pizza, koekjes,...
- Diepvriesproducten
- Diverse verpakte foodproducten



Biologisch afbreekbaar keukenafval (Swill)

Niet toegestaan

Onverpakt

- Niet-organische stoffen zoals bestek (metaal/plastiek) en servetten
- Allerlei verpakkingen (glas, blik, metaal, ...)
- Levensmiddelen verpakt
- Mossel- en oesterschelpen



- Tuinafval
- Vet en oliën
- Theezakjes
- Koffiepad
- Beenderen



Verpakt

- Verpakte levensmiddelen in glas/blik
- Theezakjes
- Koffiepad
- Tuinafval



- Vet en oliën
- Beenderen
- Mossel- en oesterschelpen



Regels voor een goede recyclage

- De rolcontainers worden wekelijks gewisseld.
- Zorg dat er op plaatsen waar etensresten en voedselafval kunnen ontstaan afvalbakken aanwezig zijn (keuken, refter, ...). Zo vermijd je dat daar restafval bij terecht komt.
- Bij semi-ondergrondse containers (1500 l) dient er geen onderscheid gemaakt te worden tussen verpakte en onverpakte voedingsmiddelen. Alle overige sorteringregels zijn wel van toepassing.
- Rolcontainers max. tot 15 cm onder de rand vullen indien vloeistoffen worden meegegeven.