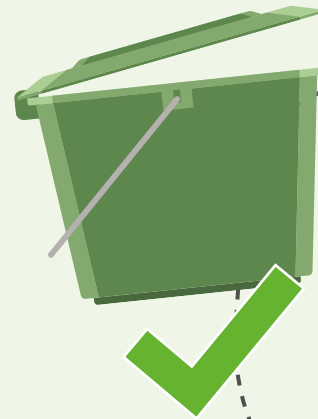


# Tips om keukenafval te scheiden

Huishoudelijk afval moet beter gescheiden worden. Het overheidsprogramma VANG (Van Afval Naar Grondstof) is er duidelijk over. Het doel is om in 2020 niet 50%, maar 75% van het huishoudelijk afval te scheiden. Een uitdaging van formaat! Vandaag de dag bestaat ongeveer 40% van ons restafval nog steeds uit GFT-afval. Een groot deel hiervan is voedselresten. In de praktijk belanden deze nog vaak bij het restafval en niet bij het GFT. En daar is winst te behalen, denken we. We delen graag onze kennis met u om samen met uw burgers de ambitieuze VANG-doelstellingen te behalen.

## Verzamelen maar!

Het wordt makkelijker om voedselresten apart van het restafval te houden door een verzamelbakje of -zakje te gebruiken, daar waar het afval ontstaat: in de keuken. De praktijk bewijst dat de keuze van het bakje én het zakje invloed heeft op de verwerking van het GFT-afval én bepaalt of van dit keukenafval hoogwaardige producten kunnen worden gemaakt. We lichten de alternatieven graag toe.



### KEUKENBAKJE (OF AANRECHTBAKJE)

- **Goede keuze, want:** het is simpel én het is verreweg de gemakkelijkste oplossing.
- **Let op:** Het gebruikte keukenbakje zal vaak geleegd moeten worden (in de groene minicontainer of de verzamelcontainer op straat) en het bakje zal ook regelmatig een poetsbeurt moeten krijgen, om nare geurtjes in de keuken te voorkomen.

*Lees verder op de achterzijde voor oplossingen om nare geurtjes te voorkomen*



# Kies het juiste zakje voor het keukenbakje

## KEUKENBAKJE MET WEGWERP PAPIEREN ZAK

■ *Papieren zakken (bijv. de papieren zak van de groenteboer) zijn volledig composteerbaar en kunnen dus goed gebruikt worden om keukenafval in weg te gooien.*

### ■ Goede keuze, want:

bij het composteren verteert deze zak volledig. Vreemde luchtjes worden voorkomen door het papieren zakje en het aanrechtbakje hoeft minder vaak schoongemaakt te worden.

### ■ Let op:

sommige papieren zakken zijn voorzien van een coating. In niet alle gevallen is dit dunne, plastic laagje composteerbaar. Alleen gecoate zakken met kiemplantlogo zijn geschikt voor gebruik in een keukenbakje. Hou rekening met eventuele aanschafkosten en met mogelijk beperkte verkrijgbaarheid. Dit laatste verschilt sterk per regio.



## KEUKENBAKJE MET COMPOSTEERBARE BIO-PLASTIC ZAK

■ *Bio-plastic zakjes kunnen gebruikt worden om voedselresten tijdelijk op te vangen in de keuken, tenminste, als deze zakjes ook composteerbaar zijn. Zakjes met kiemplantlogo zijn geschikt voor verwerking in industriële composteerinstallaties.*

### ■ Goede keuze, want:

bij het composteren verteert deze zak volledig. Vreemde luchtjes worden voorkomen door het bio-plastic zakje en het aanrechtbakje hoeft minder vaak schoongemaakt te worden.

### ■ Let op:

hou composteerbare bio-plastic zakjes droog om de draagkracht ervan te behouden. Als de zakjes te nat worden scheuren ze sneller. Daarom kan dit zakje het best samen met een luchtdoorlatende aanrechtbak gebruikt worden. Hierdoor verdampt aanwezig vocht in de voedselresten makkelijker. Hou rekening met eventuele aanschafkosten en kies voor een goede kwaliteit. Wij adviseren u graag bij de keuze van composteerbare zakjes.



## KEUKENBAKJE MET NORMALE PLASTIC ZAK

### ■ Geen goede keuze, want:

traditionele plastic zakken horen niet thuis in het GFT-afval. GFT-afval bestaat uit afbreekbare materialen en plastic is dat niet. Het zorgt voor problemen bij de verwerking van GFT-afval en voor vervuiling van het eindproduct compost. Gebruik dus géén plastic zakje in het keukenbakje.



## Indaver, toonaangevend in duurzaam afvalbeheer.

Indaver is een internationaal bedrijf dat gespecialiseerd is in duurzaam afval- en grondstoffenbeheer. In Nederland verwerken we voor gemeenten en industrie GFT- en groenafval tot compost, vergisten we organisch afval en kunnen we groenafval en zeevoerloop opwerken tot biomassa. Tenslotte zijn we actief in thermische verwerking en afvalberging. In Nederland werken we dagelijks met zo'n 200 mensen om afval duurzaam te verwerken.

### Indaver Nederland B.V.

Polenweg 4  
4455 SX Nieuwddorp  
+31 113 67 67 67  
[www.indaver.nl](http://www.indaver.nl)

Voor meer informatie of vragen over dit onderwerp kunt u contact opnemen met Femke Mackenzie via 078 - 630 67 15 of [femke.mackenzie@indaver.nl](mailto:femke.mackenzie@indaver.nl).