

APRIL 2022

Het Schoonste Magazine van 't land

Elke schil maakt
het verschil

ERHAN DEMIRCI &
MAMA MERYEM DEMIRCAN

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN

HOE KRIJGEN WE SAMEN LIMBURG & DIEST NOG SCHONER? NU EN IN DE TOEKOMST.

Doe mee aan Afvalvrij mei 2022

Met z'n allen tegen voedselverspilling

Het is weer tijd voor Afvalvrij mei, onze jaarlijkse campagne tegen vermijdbaar afval. Ook in 2022 zetten we ons in mei extra in om afval te voorkomen.

Dit jaar gaan we de strijd aan tegen voedselverspilling. Wist u dat elk Vlaams gezin gemiddeld 1,7 kg voedsel per week weggooit? De laatste sneetjes brood, restjes pasta, appelschillen, ... Ze belanden vaak in de vuilnisbak. Tel maar uit hoeveel geld en voedingsstoffen er op die manier verloren gaan. Daar moeten we iets aan doen!

Tijdens Afvalvrij mei organiseert **Limburg.net** tal van acties tegen voedselverspilling. We krijgen daarbij hulp van Erhan Demirci, de peter van onze campagne. In dit magazine lichten we een tip van de sluier op.

"Voedsel is veel te kostbaar om weg te gooien, toch?"



BV loopt mee	4
Afvalvrij mei	6
Koken met restjes	10
Kortjes	11
Eerste hulp bij composteren	14
Optimo: de sorteerinstallatie	16
Hoe spullen hergebruiken	18
Hoe sorteren voor ophalingen aan huis	20



Op de Schoonste Site van 't land ontdekt u nog meer tips en nieuws over Limburg.net.

- www.twitter.com/limburgnet
- www.facebook.com/limburg.net
- www.limburg.net
- 0800/90 720

Realisatie: Bridgeneers en Connect
 VU: Limburg.net, Gouverneur Verwilghensingel 32, 3500 Hasselt

"Onze wegwerp-
maatschappij is
niet om mee te lachen."



*“Waarom zou je
groenten en fruit
schillen, terwijl
de schil bomvol
smaak zit?”*



Erhan Demirci, peter van Afvalvrij mei, deelt tips om afval te vermijden.

Standup comedian Erhan Demirci mag dan wel in Brussel wonen, opgroeien deed hij in de Populierenwijk in Ham. Momenteel toert hij met zijn show 'Doe rustig' door heel Vlaanderen. Hij is volop bezig met tv-opnames en neemt het peterschap op van Afvalvrij mei 2022. Druk, druk, druk? Daar wordt Erhan net rustig van.

Dag Erhan, waarom ben jij peter geworden van de campagne Afvalvrij mei 2022?

"Het peterschap geeft me eindelijk het gevoel dat ik iets nuttigs kan doen op dat vlak. Afval vermijden, als jonge gast was ik daar niet zo mee bezig. Maar sinds ik een gezin heb, is dat anders. En nu ik erover nadenk: eigenlijk heb ik dat met de paplepel meegekregen."

Hoezo?

"Mijn moeder - de beste kokkin van de wereld - schilt bijna geen groenten of fruit. Ze heeft dus ook geen afval als ze kookt. Ze wast de groenten en wortels schraapt ze enkel een beetje af. En zo doe ik het nu ook. Niks weggooien, alles gebruiken, zo ben ik opgevoed. Overschotjes van maaltijden brachten we naar familie of burens. Weggooien, no way! Mijn moeder doet dat trouwens nog altijd."

En wat doe jij met restjes?

"Ik ben meestal de kok in huis. Restjes verwerk ik in andere gerechten. Aardappelen die overblijven gaan in een salade of ik plet ze onder yoghurt als hapje. Groenten zwier ik in een ovenschotel. Samen met wat kruiden en olijfolie, geraspte kaas ... heerlijk! Maandag is onze 'restjesdag' en maken we de koelkast leeg. Ik geef toe: onze kinderen zijn geen fan, maar met een lekker stukje vlees erbij, is het toch nog een feest."

Ben jij zelf bewust met afval bezig? Is het makkelijk om in Brussel afvalarm te leven?

"Je kan geen kippen houden in een stad en een grote composthoop is ook al niet mogelijk als je geen of maar een kleine tuin hebt. Maar wij

wonen op een gezellig plein met veel lokale buurtwinkeltjes. Groenten en fruit worden er los verkocht, zonder plastic verpakking. Daar doe ik drie tot vier keer per week mijn boodschappen en ik koop enkel wat ik nodig heb. Zo vermijd ik dat ik vervallen etenswaren moet weggooien."

Heb je nog tips voor wie het met minder afval wil doen?

"Nu niet gaan lachen hé, maar versleten jeansbroeken breng ik nog altijd naar mijn moeder die ze herstelt met jeanslappen. Eigenlijk zijn die broeken nog in perfecte staat, alleen is de stof aan de knie dun geworden. Zij lapt dat zo op. Daarnaast heeft onze jongste zoon heel wat kleren van zijn oudere broer gedragen. Zo werd dat vroeger ook gedaan en dat vind ik een goede gewoonte."

Hoe probeer je nog afval te vermijden?

"We leven dan wel in een wegwerpmaatschappij, maar daar mag je gerust tegen rebelleren. De generatie voor ons gooide minder weg en hergebruikte meer. Da's zoveel slimmer. En laat in de supermarkt de groenten met plastic rond maar liggen. Ze hoeven er ook niet perfect uit te zien om lekker te smaken. Trouwens, de schil zit boordevol smaak en is supergezond. Vraag maar aan mijn moeder."



Surf naar magazine.limburg.net/erhan en leer hoe Erhan Demirci thuis omgaat met afval

Elke schil maakt het verschil

Komaf met keukenafval

Dit jaar richten we met Afvalvrij mei onze pijlen op voedselverspilling. Want net als voor de andere afvalsoorten geldt voor keukenafval een simpele vuistregel: geen afval is het beste afval.

1,7^{kg} PER GEZIN



Een gemiddeld Vlaams gezin gooit elke week 1,7 kg voedsel weg. Gekookte pasta, oud brood, resten van groenten en fruit, vervallen producten ... Samen vormen ze een gigantische afvalberg. Gelukkig gaat de Vlaming al vrij bewust om met al dat afval. Ongeveer 45% van al het keukenafval verwerkt de Vlaming zelf. We geven het aan onze kippen of composteren het in de tuin. Maar de andere 55% belandt jammer genoeg in de vuilnisbak. Dat zijn allemaal nuttige voedingsstoffen en veel geld dat zomaar verloren gaat.



Ga naar magazine.limburg.net/mei en ontdek hoe je zelf mee kan doen aan Afvalvrij mei

Voedsel bij het huisvuil? Zonde!

Alles wat bij het huisvuil terecht komt, wordt niet gerecycleerd. Huisvuil gaat rechtstreeks de verbrandingsoven in en de grondstoffen gaan verloren. Zo weinig mogelijk keukenafval bij het huisvuil dus!



Wat doet u met voedselafval?

STAP 1 Vermijden.

Afval vermijden begint in de supermarkt. Door enkel te kopen wat u nodig hebt, voorkomt u voedselafval. Zit u toch met restjes? Gooi ze niet weg, maar hou ze voor de dag nadien of verwerk ze in een nieuw gerecht.

STAP 2 Zelf verwerken.

Hoe bewust u ook koopt en kookt, keukenafval helemaal voorkomen is onmogelijk. Resten van fruit en groenten, koffiedik of gebruikte thee, het is allemaal afval dat moeilijk te vermijden valt. De beste oplossing? Verwerk dit afval zelf. Met een composthoop of kippen in uw tuin, heeft u een persoonlijke afvalcentrale bij de hand.

STAP 3 Sorteren.

Niet iedereen heeft plaats voor kippen of een composthoop. Maar sorteren kan iedereen. Sinds begin 2022 haalt Limburg.net keukenafval op als een aparte afvalsoort. Het opgehaalde keukenafval wordt apart verwerkt tot biogas.



Maandag #restjesdag

Restjes belanden nog te vaak in de vuilbak. Tijd om daar verandering in te brengen. In mei daagt Limburg.net u uit om elke maandag te koken met restjes. Heeft u een lekker 'rest-cept'? Maak een foto en deel uw recept op sociale media met de hashtag #maandagrestjesdag. De leukste recepten verzamelen we op afvalvrijmei.be. Daar kan u dan inspiratie opdoen voor uw volgende rest-cept.



Surf naar magazine.limburg.net/restjes en ontdek meer recepten met restjes



Wie wordt de Slimste Sorteerdor van Limburg?

tv1

Ook benieuwd wie met die eer gaat lopen en een Vlaanderen Vakantielandcheque t.w.v. 500 euro wint? Kijk dan in mei zeker naar TV Limburg. Elk weekend kan u zien wie van de 43 kandidaten uit Limburg en Diest doorgaan naar de volgende ronde, tot de winnaar bekend is. Wie weet is het wel de deelnemer uit uw gemeente?

Volg een workshop

Bekijk het cursusaanbod op centrum-duurzaamgroen.be/educatiefaanbod. U vindt er (online) cursussen over alle mogelijke kringlooptechnieken. Voor afvalbewuste appartementsbewoners is er een specifiek cursusaanbod.

Afvalvrij, dat kan ook bij mij

Tips van onze Slimme Sorteerders

Limburg en Diest zit vol met Slimme Sorteerders. Hun allerslimste tips delen ze graag met u.

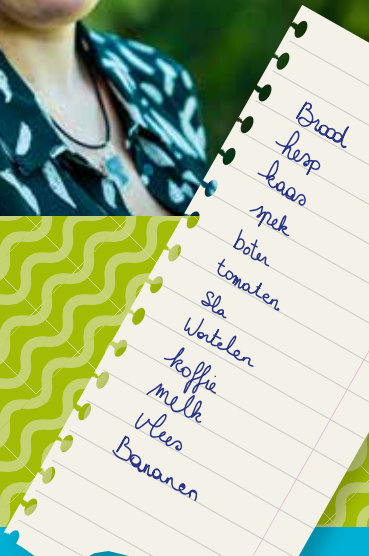


Check op magazine.limburg.net/sorteren
tips van onze Slimme Sorteerders

Tip van Martine

"Ik controleer altijd de houdbaarheidsdatum van nieuwe producten. Wat lang goed blijft, zet ik achteraan in de koelkast of voorraadkast. Zo zie ik meteen welke producten het eerst vervallen."

L022/14
01/2022



Tip van Liesje

"Met citroenschillen kan u alle kanten uit. Allesreiniger, luchtverfrisser of zelfs een scrub voor onder de douche ... Op het internet staan er hopen slimme tips voor doe-het-zelvers."



Tip van Joaquim

"In de winkel koop ik niets wat ik niet nodig heb. Daarom maak ik één keer per week een menu en winkellijst voor de week die komt."

Tip van Willy

"Groenten die wat minder fris ogen, draai ik in de soep. Een lekkere remedie tegen verspilling."



Tip van Aline

"Ik weeg de hoeveelheid pasta altijd netjes af. Met 100 gram per persoon maak ik niets teveel en belandt er nooit pasta in de vuilbak."

Maai Mei Niet

Net als vorig jaar doen de organisatoren van Maai Mei Niet een oproep om in de maand mei het gras niet te maaien. Op deze manier geven we de biodiversiteit in onze tuinen een echte boost. Want door minder en anders te maaien, groeien er meer bloemen in onze tuinen en duiken er meer hommels, bijen en vlinders op. En niet onbelangrijk, minder maaien betekent minder werk, en minder afval. Alle info op maameiniet.be.



Aan de slag met restjes

Restjescurry

Een restjescurry is het ideale 'rest-cept' om uw groenterestjes te verwerken. De basis bestaat altijd uit dezelfde ingrediënten. Vervolgens kan u er zoveel restjes in verwerken als u wilt.

Benodigheden basisrecept

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- chilipoeder (naar smaak)
- 1 theelepel geraspte gember
- 2 theelepel kerriepoeder
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel kurkuma
- 200 milliliter kokosmelk
- 50 gram rijst per persoon
- verse koriander

Mogelijke groenterestjes

Tomaten, pompoen, wortels, courgette, aubergine, champignons, raapjes, bloemkool, aardappels, sperziebonen, broccoli, erwten,...

Werkwijze

- 1 Snipper de ui en hak de knoflook en gember fijn.
- 2 Verhit een scheutje olijfolie. Bak de ui langzaam goudbruin. Voeg vervolgens de knoflook, gember en het chilipoeder toe en laat even aanstoven. Doe er alle kruiden (behalve de verse koriander) bij en bak tot het lekker begint te geuren.
- 3 Voeg de groenterestjes toe. Laat een aantal minuten bakken en roer regelmatig. Zorg ervoor dat alle groenten goed bedekt worden door de kruiden. Giet er de kokosmelk over en roer alles nog eens goed om.
- 4 Laat de curry op een laag vuur pruttelen tot alle groenten gaar zijn.
- 5 Serveer de curry met wat rijst en de verse koriander.



Limburg.net-recyclageparken in zomermodus

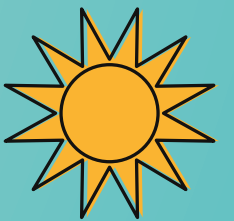
Sinds dinsdag 29 maart geldt de zomereueregeling in de recyclageparken van Limburg.net. Net als elk jaar zijn ze tot begin november op weekdays een uurtje langer open. Op dinsdag kan u zelfs tot 18 uur op het park terecht.



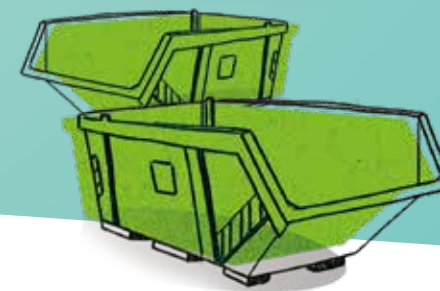
Openingsuren
Limburg.net-recyclageparken*
(van dinsdag 29 maart tot en met 29 oktober)

Maandag	Gesloten
Dinsdag	9u - 12u30 13u - 18u
Woensdag	9u - 12u30 13u - 17u
Donderdag	9u - 12u30 13u - 17u
Vrijdag	9u - 12u30 13u - 17u
Zaterdag	9u - 12u30 13u - 16u

* Niet alle recyclageparken worden door Limburg.net uitgebaat. Op www.limburg.net/recyclageparken vindt u een overzicht van de parken waar deze openingsuren van toepassing zijn.



Lees alles over
recyclageparken op
[limburg.net/](http://limburg.net/recyclageparken)
recyclageparken



Wat met asbest?

Aan huis

Sinds augustus 2020 haalt Limburg.net asbest aan huis op. Afhankelijk van de hoeveelheid, kan u kiezen voor een ophaling in een platenzak, bigbag of container. Vraag uw ophaling aan via limburg.net/asbest en selecteer een datum waarop het asbest bij u zal worden opgehaald. De platenzak en bigbag kan u, na uw bestelling, in het recyclagepark afhalen. De container wordt op de geselecteerde datum bij u thuis geleverd.

In het recyclagepark

Kleine hoeveelheden asbesthoudend materiaal kan u ook binnenbrengen in het recyclagepark. Let er wel op dat u het asbest correct verpakt in het juiste verpakkingsmateriaal. Dat kan u aankopen in het recyclagepark.



Leer op [magazine.limburg.net/](http://magazine.limburg.net/asbest)
asbest alles over veilig
omgaan met asbest



BSGO DE BERK, PAAL

straat.net

Op vrijdag 18, zaterdag 19 en zondag 20 maart organiseerde Limburg.net opnieuw een grote zwerfvuil opruimactie met verenigingen en scholen uit Limburg en Diest. Voorzitter Luc Wouters: "Dit jaar bracht Straat.net meer dan 22.000 vrijwilligers van 193 scholen en 499 verenigingen op de been. Knap toch dat zij zich opnieuw inspanden voor een proper Limburg en Diest. Een dikke merci voor al het werk."

Elke schil maakt het verschil!

Van schillen van aardappelen, pastinaak of wortel maakt u in geen tijd heerlijke groentechips. Besprenkel de schillen met een scheut olijfolie, zout, peper en eventueel wat kerriepoeder. Leg alles op een bakplaat en schuif het de oven in. De chips zijn klaar zodra de schillen lekker knapperig zijn. Smakelijk!

Maandag restjesdag

ONTDEK WAT JE MAAKT MET BROCCOLI-STELEN



Bekijk het filmpje op afvalvrijmei.be

AFVALVRIJ MEI 2022

LIMBURG.NET
DIT IS PROPER GEBIEN

Uw vragen over Optimo

Zes veelgestelde vragen

Vanaf 1 januari halen wij bij u het afval op een andere manier op. Op de achterzijde van dit magazine vindt u een overzicht van de 5 soorten afvalzakken die bij u thuis worden opgehaald en wat erin mag. Het nieuwe systeem roept nog een aantal vragen op. Hieronder leest u het antwoord op 6 meest gestelde vragen.



1 "Waarom mag ik de pmd-zak met zwart treklint niet meer gebruiken?"

De oude pmd-zak met zwart treklint is niet gemaakt van gerecycleerd plastic. Dat mag niet meer volgens de Vlaamse wetgeving. De nieuwe zak met wit lint is gemaakt van gerecycleerd materiaal. De nieuwe zakken zijn ook steviger, zodat ze minder snel scheuren.

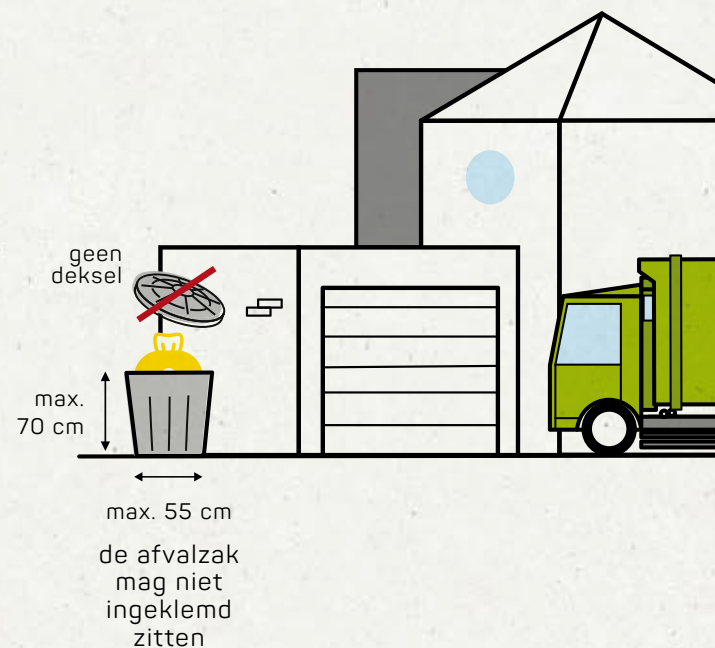


Kijk op magazine.limburg.net/sluiten hoe je de nieuwe pmd-zak correct moet sluiten

3 "Wat kan ik doen tegen katten, vogels en dieren?"

Als dieren het op uw keukenafval gemunt hebben, mag u de afvalzakken klaarzetten voor ophaling in een open bak, mand of kuip. De afvalophalers halen de zak(ken) er dan uit. Na elke ophaling moet u de bak, mand of kuip terug binnenhalen, er mag dus geen blijvende constructie aan de straatkant worden gebouwd.

De bak, mand of kuip moet voldoen aan volgende richtlijnen:



4 "Moet ik de textielzak gebruiken?"

Het is niet verplicht de textielzak te gebruiken. U kan met uw textiel nog altijd terecht in de textielcontainers of het doneren aan een vzw.

5 "Waarom moet ik sorteren als jullie toch alles in dezelfde afvalwagen gooien?"

De afvalwagen brengt de zakken naar het sorteercentrum. Daar worden ze automatisch op kleur gesorteerd, zodat elke afvalsoort apart verwerkt kan worden. Verder in dit magazine ontdekt u hoe dit in zijn werk gaat.

6 "Wat mag wel en niet bij het keukenafval?"

Enkel biologisch afbreekbaar afval mag bij het keukenafval. Afval dat niet vanzelf vergaet, zoals schaaldierresten en mosselschelpen, hoort niet in de gele zak. Ook koffiepads en theezakjes horen er niet in thuis. Die bevatten vaak kleine stukjes plastic, waardoor ze niet volledig afbreekbaar zijn. Composteerbare zakjes zijn ook niet toegelaten in de keukenafvalzak.

Geef uw mening over Optimo

Neem deel aan een bevraging over de ophaling en inzameling van afval in uw gemeente.

Bent u een overtuigde sorteerder of vindt u het nieuwe ophaalsysteem maar een hoop gedoe?

Geef uw mening over de inzameling van uw afval door de enquête in te vullen voor 15 mei 2022. Surf naar www.limburg.net/bevraging.

Door deel te nemen aan de enquête maakt u kans op een cadeaubon van uw gemeente.



Surf naar limburg.net/bevraging



Eerste hulp bij composteren

Gouden tips voor geslaagde compost



Composteren is geen hogere wetenschap. Het lijkt misschien ingewikkeld, maar met enkele eenvoudige tips komt u al een heel eind.



Kies een goede plaats voor uw compostvat.

Ideaal is een plekje in de halfschaduw met enkele uren zonlicht per dag.



Begin onderaan met een laag luchtig, bruin materiaal.

Dorre bladeren of stro zijn ideaal.



Gebruik zowel bruin als groen materiaal.

Het groene materiaal (grasmaaisel, keuken- en tuinafval) levert voedingsstoffen aan de compost. Het bruine materiaal (dorre bladeren en takjes, stro, houtkrullen ...) biedt structuur en zorgt ervoor dat uw composthoop niet te nat wordt.



Schep de compost regelmatig om.

Hoe beter u groen en bruin materiaal mengt, hoe beter het composteerproces op gang komt.



Knip grote takken in kleinere stukken.

Grote stukken hebben veel tijd nodig om af te breken.



Oogsten maar!

De rijpe compost kan u gebruiken in uw moestuin, bloembakken of om de bodem van uw tuin te verbeteren.



Wat mag bij uw compost?

- Schillen en resten van groenten, fruit, aardappelen en noten
- Theeblaadjes en losse thee, koffiedik en -filters
- Kamerplanten en snijbloemen
- Resten uit de sier- en moestuin: bladeren, naalden, grasmaaisel, siergras, snoeihout, onkruid, ...
- Natuurlijke strooiselmaterialen en mest van planteneters (konijnen, cavia's, ...) of kippen



Wat niet?

- Vlees- en visresten, botten en graten, schaaldieren, schelpen, eierschalen
- Brood, gebak, rijst, pasta, frieten, chips, snoep, gekookte groenten, koffiepads en theezakjes
- Kaas, boter, olie, vet, sauzen
- Tuingrond, houtskool, assen, timmerhout
- Uitwerpselen van katten en honden, kattenbakvulling, menselijke uitwerpselen



Zit u nog met vragen? Op de website van Vlaco vindt u een handige thuiscomposteerwijzer.

Een goed evenwicht is cruciaal! Composteren werkt het best met een goede mix van verschillende soorten afval.

Binnenkijken bij de sorteerinstallatie

Wat gebeurt er met uw afval?

3...2...1... Optimo! Sinds januari 2022 sorteert u met Optimo. Bij elke ophaling halen we op dezelfde dag tot vijf verschillende aan huis op. In de gloednieuwe sorteerinstallatie in Beringen worden ze automatisch uitgesorteerd. Hier een blik achter de schermen.

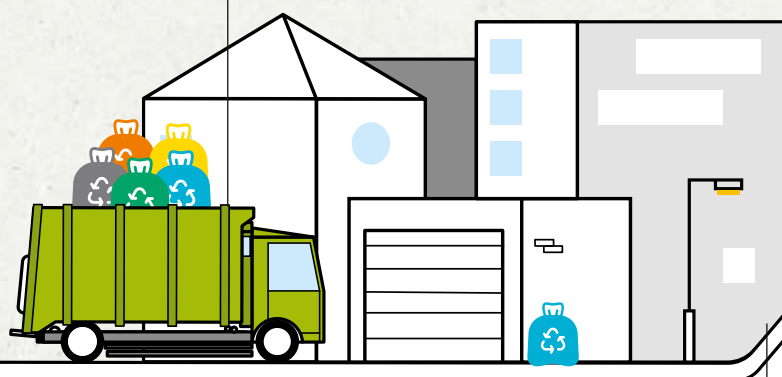


1 Aan huis

De afvalophalers halen uw zakken op aan huis. Alle kleuren gaan in dezelfde afvalwag. De ophalers nemen alleen zakken mee die correct zijn toegebonden. Anders kunnen de zakken opengaan in de afvalwag.



Is uw zak blijven staan? Bekijk op magazine.limburg.net/sluiten hoe u uw afvalzakken op de juiste manier toebindt.



2 Naar de sorteerinstallatie

Tijdens de rit perst de ophaalwag de lucht uit de zakken. De Optimo-wagens hebben een speciale sensor die ervoor zorgt dat de zakken niet scheuren tijdens het persen. Na hun ronde rijden de ophalers naar de sorteerinstallatie in Beringen.

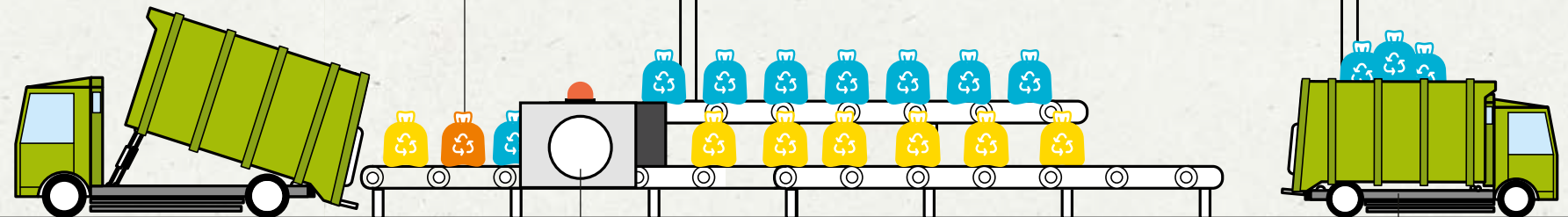


De afvalzakken zijn gemaakt van stevig gerecycleerd plastic om het risico op scheuren zoveel mogelijk te beperken.



3 Op de transportband

Bij hun aankomst in Beringen, rijden de ophaalwagens achterwaarts het sorteercentrum binnen. Vervolgens lossen ze hun lading. De afvalzakken belanden op een grote transportband. Het sorteerproces kan beginnen!



4 Langs de scanner

De transportband brengt de zakken naar optische scanners. De scanners sorteren de afvalzakken op kleur. Wanneer er bijvoorbeeld een gele zak voor het oog van een scanner verschijnt, wordt de zak op de gele transportband geduwd. Zo worden alle kleuren netjes van elkaar gescheiden.



Op magazine.limburg.net/binnenkijken zie je hoe zo'n sorteerinstallatie in z'n werk gaat

5 Naar de verwerker

Elke kleur wordt verzameld in containers. Het tuinafval wordt uit de groene zakken gehaald en los in een grote container bewaard. De andere afvalsoorten blijven in de zak. Daarna vertrekt elke afvalsoort naar de juiste verwerker. Die recycleert het afval tot nieuwe producten.

Huisvuil kan niet gerecycleerd worden. De grijze zakken blijven in Beringen en worden verbrand in de Biostoomcentrale.





Wat met... spullen die nog hergebruikt kunnen worden?

Een trui die zo goed als nieuw is, maar die u niet meer draagt. Een vaas die niet meer in uw interieur past. Een elektrisch apparaat dat al 3 jaar ongebruikt in de kast staat. Allemaal te goed om weg te gooien, maar wat doet u ermee?



Naar het goede doel.

Breng uw spullen naar de kringwinkel of een andere vzw in de buurt. Zo maakt u er iemand anders heel blij mee!



Verkoop het.

Er zijn tal van online platformen waar u tweedehands spullen in een vingernip kan kopen of verkopen. Of trek met uw spullen naar een ouderwetse rommelmarkt.



Klein scheurtje of defect? Herstel het.

Een broek met een klein scheurtje kan vaak nog perfect hersteld worden. En ook een elektrisch apparaat gooit u best niet weg bij het minste probleem. Vaak kan een eenvoudige herstelling de levensduur van uw apparaat flink verlengen. Wie zelf niet zo handig is, kan hulp vragen aan een buur of kennis, of langslopen in een repair café. Dat zijn gratis bijeenkomsten waar mensen elkaar helpen om spullen te herstellen.

Europa neemt actie!

In het kader van de Green Deal wil de Europese Commissie producenten aanmoedigen om producten te ontwerpen die langer meegaan en gemakkelijk herstelbaar zijn. Ze wil ook Europese consumenten aansporen om kapotte spullen vaker te repareren. Eind dit jaar publiceert de Europese Commissie hierover nieuwe richtlijnen.



Neemt u zelf ook initiatieven om afval te beperken? Wie weet tonen we uw verhaal in onze volgende editie. Interesse? Stuur een mailtje naar communicatie@limburg.net.



Lang leve de restjes

Afvalarm op restaurant

Drie jaar geleden openden vriendinnen Kim, Daisy en Yentl de gezellige taverne De Witte Vleugel in het centrum van Oudsbergen. Ze moedigen hun klanten aan om restjes niet verloren te laten gaan. Daarom stapten ze sinds kort ook mee in het initiatief Restorestjes van de gemeente Oudsbergen.

Dag Kim, wat zijn de "Restorestjes" precies?

"De gemeente Oudsbergen levert doosjes aan waarin onze klanten hun overschotjes mee naar huis kunnen nemen. Wij vonden dat een heel goed initiatief omdat wij wel vaker de vraag kregen van klanten om hun restjes mee naar huis te nemen."

Wat motiveert jullie?

"Wij letten er echt wel op om de afvalberg tegen te gaan. Daarom weren we plastic zoveel mogelijk. We merken ook dat onze leveranciers steeds vaker overstappen naar meer ecologische alternatieven zoals kartonnen rietjes bijvoorbeeld. Dat zijn dingen die wij heel

belangrijk vinden. We gooien ook zo weinig mogelijk voedsel weg. Dat doen we door te letten op wat we inkopen en de klanten altijd voor te stellen om restjes mee te nemen. Klanten die een kleinere portie vragen of bijv. een croque zonder groentjes vragen, betalen ook minder."

Tot slot, wat zijn jullie tips tegen voedselverspilling?

"Vraag altijd om restjes mee naar huis te nemen, het is gewoon zonde om al dat eten weg te gooien. Het is echt niet ongeleefd om dat te vragen. En plan een restjesdag in om de restjes thuis weg te werken, dat doen wij thuis ook. Anders gooi je toch best veel weg."



"Vraag altijd om restjes mee naar huis te nemen, het is gewoon zonde om al dat eten weg te gooien."

HOE SORTEREN VOOR OPHALINGEN AAN HUIS



Zet uw afval tijdig buiten.
De **avond voordien** of
voor 6u 's ochtends.



Check www.limburg.net/afvalkalender om de juiste ophaaldag te weten.



KEUKENAFVAL



TUINAFVAL



PMD



TEXTIEL



HUISVUIL



PAPIER EN KARTON

