

Vanaf 2021 moet uw school verplicht biogas en compost produceren*

*Ontdek hoe dat lukt in 3 stappen



Voor wie is dit verplicht?

Vanaf 1 januari 2021 moet elke school met meer dan 300 leerlingen, die per week minstens 1 warme maaltijd aanbiedt, verplicht keukenafval en etensresten sorteren. Op 1 januari 2024 zal deze verplichting gelden voor alle scholen. Meer details weten? Kijk op ovam.be/keukenafval.

Meer sorteren, minder voedselverlies

Dankzij de nieuwe sorteerplicht helpt uw school bij de productie van compost en biogas én moet er minder restafval verbrand worden. Het milieu nóg minder belasten? Beperk dan uw voedselafval en voedselverlies. Dat kan dankzij de initiatieven op ovam.be/keukenafval.

✓ Mag wel in de container:

- Schillen, resten en overschotten van groenten en fruit
- Gekookte, gefrituurde, gebakken etensresten
- Groenten-, vlees-, visresten van soep, opgevangen met zeef
- Koffiedik
- Brood(resten)
- Keukenrol
- Papieren servetten
- Verwelkte snijbloemen
- Vlees- en visresten (vetrestjes ...)
- Voeding zonder verpakking

✓ Mag ook, in overleg met je inzamelaar:

- Vloeistoffen (soep, sauzen, melk, koffie ...)
- Verpakte voedingsmiddelen

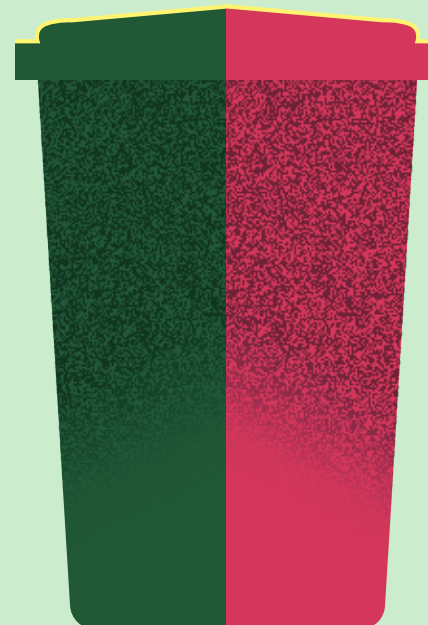


Te veel etensresten en keukenafval? Dan is uw school klaar voor #missieminder! Samen met MOS (Milieu op School) gaan we de strijd aan tegen voedselverlies. Laat u inspireren op mosvlaanderen.be/missieminder.

Ga nu aan de slag!

Contacteer uw afvalinzamelaar en bekijk samen hoe u keukenafval, etensresten en voedingsmiddelen apart aanbiedt. Ook frituurvet, oliën, beenderen en dierlijk afval laat u verder apart inzamelen. Sorteert u niet? Dan kan er na inspectie een boete volgen.

Alvast bedankt voor uw inzet!



✗ Mag niet in de container:

- Theezakjes en koffiepads
- Geopende kleine porties voedingsmiddelen (boter, confituur ...)
- Sigarettenpeuken
- Schelpen van mosselen, oesters ...
- Frituurvet en oliën
- Beenderen en dierlijk afval



SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM

Meer info?
ovam.be/keukenafval

STAP 1

Verzamel keukenafval
en etensresten in een
aparte container.



STAP 2

Klaar! Er biogas en
compost van maken,
daar zorgen wij wel voor.



STAP 3

Relax. Drink gerust nog een koffie met
een collega. Of fiets op 't gemak naar huis.
Intussen wordt uw keukenafval en dat van
alle scholen in heel Vlaanderen opgehaald.
Daar maken we straks compost van voor een
gezondere bodem. En het biogas dat vrijkomt
tijdens het vergistingsproces? Dat zetten we
om in energie en warmte voor u, uw school
en uw gezin. Wist u trouwens dat we van de
wekelijkse etensresten van een gemiddeld
bedrijf 20 kg compost kunnen maken? Of
2 gezinnen een hele dag van groene stroom
kunnen voorzien? Allemaal terwijl u een
fietstochtje maakt in een omgeving die u
zélf gezonder helpt worden. Simpel, toch?

**Keukenafval & etensresten sorteren,
omdat het samen werkt.**

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM