

Vanaf 2021 moet uw organisatie verplicht biogas en compost produceren*

*Ontdek hoe dat lukt in 3 stappen



Voor wie is dit verplicht?

Vanaf 1 januari 2021 geldt deze sorteerplicht voor ziekenhuizen met meer dan 25 bedden en woonzorgcentra met meer dan 30 bedden, die beide minstens één warme maaltijd per dag aanbieden. Op 1 januari moeten alle ziekenhuizen en woonzorgcentra keukenafval en etensresten selectief inzamelen. Meer details weten? Kijk op ovam.be/keukenafval.

Meer sorteren, minder voedselverlies

Dankzij de nieuwe sorteerplicht helpt uw organisatie 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.

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.

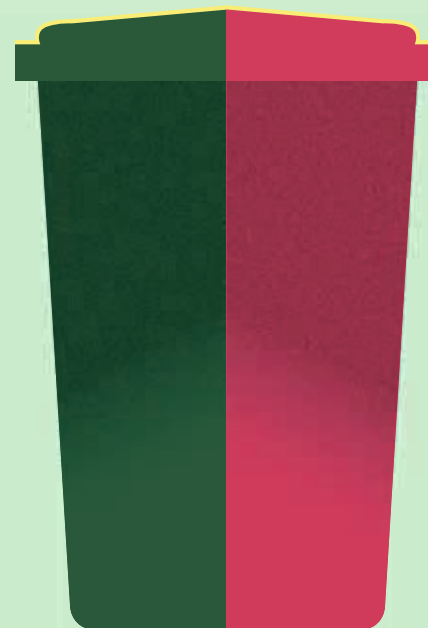
Alvast bedankt voor uw inzet!

✓ Mag 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



✗ 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



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 ziekenhuizen en woonzorgcentra 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 ziekenhuis of zorgcentrum 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