

Vanaf 2024 moet elk bedrijf verplicht biogas produceren*

*Ontdek hoe dat lukt in 3 stappen



Voor wie is dit verplicht?

Sinds 1 januari 2021 moesten bedrijven die véél keukenafval en etensresten hebben al verplicht sorteren. Vanaf 1 januari 2024 geldt deze verplichting voor elk bedrijf. Meer details op ovam.be/keukenafval.

Meer sorteren, minder voedselverlies

Dankzij deze sorteerplicht helpt uw bedrijf 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. Neem een kijkje op www.dekostwinners.be en laat u inspireren door initiatieven en succesvolle projecten om voedselverlies te verminderen.

✓ 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

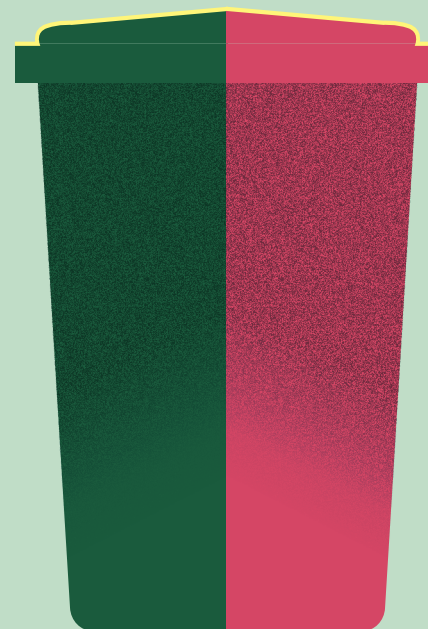
✓ Mag ook, in overleg met je inzamelaar:

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

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 bedrijven 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 bedrijf 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 en etensresten sorteren?
Dat is samen biogas produceren.**

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER
OVAM