

Afval

KRANT

JUNI 2023

IN DE KIJKER:

‘Waar sorteer ik schuimschaaltjes?’
In de pmd natuurlijk!



Voedselverspilling, daar steken we een stokje voor!

We spreken van voedselverlies als voedsel dat voor de mens bestemd is, niet door de mens wordt opgegeten. En dat gebeurt in alle stappen van de voedselketen: van op het veld tot op ons bord. Voedselverlies wordt voedselverspilling op het einde van de keten als voedsel in de vuilnisbak belandt. 1 van de belangrijkste oorzaken is het bederf van voedsel. Daar kunnen wij echter een stokje voor steken met enkele nuttige tips op pagina 5.

Met enige trots kondigen we aan dat 2 kranten uit hetzelfde 'huis' samensmelten tot 1 krant. De afvalkrant en de Kempen2030-krant veranderen in de 'Schoonste Kempen krant'. De bekende thema's van beide kranten blijven aan bod komen: afval, hernieuwbare energie, mobiliteit, vergroening ... Met de klemtoon op warme verhalen van echte Kempenaren. Begin oktober valt de nieuwe 'Schoonste Kempen krant' voor de eerste keer in meer dan 260.000 Kempense brievenbussen.

Johan Leysen
voorzitter IOK Afvalbeheer

“Een belangrijke oorzaak van voedselverspilling is bederf van voedsel!

Een koelkast die je fout recycleert, is een sauna voor de planeet.

Een oude koelkast die fout wordt gerecycleerd, draagt bij tot de opwarming van de planeet. 1 fout verwerkte koelkast of diepvriezer staat gelijk aan de CO₂-uitstoot van 1 autorit van 7.500 km. Hoe kan je jouw afgedankt apparaat correct recycleren? Je kapotte koelkast of diepvriezer kan je gratis naar het recyclagepark brengen. Ook de elektrozaak waar je een nieuwe koopt, is verplicht om het oude terug te nemen. Werkt je oude koelkast of diepvriezer nog? Geef het dan een tweede leven via de Kringwinkel.

Het kwaliteitslabel 'Hier recycleren we goed' van Recupel staat garant voor een juiste recyclage. Heel wat elektrozaaken hebben dit kwaliteitslabel. Zo kan je met een gerust hart je afgedankt toestel achterlaten.



Krchtig,
machtig,
sterk
en goed:
compost!

Vera, Eddy en Karel, enthousiaste kringloopkrachten

In juni wordt compost extra in de kijker gezet en wel om 3 redenen: compost is goed voor het milieu, de tuin en zelfs je portemonnee.

Wat zijn de voordelen van compost?

- Compost voedt en verrijkt de bodem met organisch materiaal;
- bezit langzaamwerkende meststoffen: voedingsstoffen komen pas vrij als de plant er behoefte aan heeft, sneller bij warm en vochtig weer en langzamer als het koud is;
- zorgt voor een bodemstructuur die warmte, water en voedingsstoffen beter vasthoudt;
- brengt de zuurgraad van de bodem tot een optimale waarde;
- voorkomt de erosie van de bodem door wind en water;
- beschermt de planten tegen parasieten en ziekten.

De kringloopkrachten op post

Bij de kringloopkrachten kan je terecht voor al je vragen over kringlooptuinieren. Ze zijn expert in allerlei technieken die je kan toepassen in de tuin zodat geen waardevolle grondstoffen verloren gaan.

In juni vind je hen op de volgende plaatsen:

Balen - zaterdag 10 juni

locatie: Puttestraat 23 (achter het recyclagepark)

- van 10 tot 15 uur
- Zowel beginners als ervaren thuiscomposteerders zijn welkom voor tips en vragen over kringlooptuinieren en afvalarm in de tuin werken. De kringloopkrachten geven doorlopend praktijkgerichte uitleg en er zijn rondleidingen om 10.30 en 13.30 uur.
- Alle bezoekers krijgen een kleine attentie mee naar huis en kunnen deelnemen aan een wedstrijd.

Geel - zondag 11 juni

locatie: Volkstuinenpark Brukel (wegbeschrijving op www.iok.be/activiteiten2023)

- van 10 tot 17 uur
- In het Volkstuinenpark Brukel vind je een 30-tal tuintjes waar ecologisch tuinieren voorop staat. Tuinders telen er samen groenten maar je vindt er ook bloemen, kruiden, fruitvogen en insectenhoeven. Tijdens deze opendeurdag zijn de kringloopkrachten aanwezig om je meer uitleg te geven over de verschillende kringlooptechnieken en tonen ze je de voordelen van compost aan de hand van proefjes.

Vorselaar - zaterdag 17 juni

locatie: Jaarmarkt Vorselaar

- van 17 tot 22 uur
- Wil je weten hoe je compost maakt en hiermee lekkere groentjes kan kweken, zelfs in potten op een terras? Ga dan zeker langs bij de compostmobiel voor meer informatie.

Glashelder gesorteerd

Glas kan oneindig gesmolten en gerecycleerd worden, zonder enig kwaliteitsverlies. Het worden opnieuw flessen, flacons en bokaal. Je kan ze gratis naar het recyclagepark brengen, in de glasbol gooien of in de blauwe glasbak aanbieden voor de ophaling aan huis. Maar goed recycleren begint na goed sorteren. De sorteerregels nog even op een rijtje.

WEL TOEGELATEN

- enkel glazen flessen, flacons en bokaal



NIET TOEGELATEN

- hittebestendig glas (bv. ovenschotels)
- porselein, keramiek en terracotta
- opaalglas en kristalglas
- vlak glas zoals ramen en spiegels
- alle types van lampen
- deksels of doppen



Wespen op de loer ... zo houd je ze op afstand!

In glazen flessen en bokaal zitten nog te dikwijls restjes van drank of voeding. Wespen worden daardoor aangetrokken. Zorg dat de flessen en bokaal dus zeker helemaal leeg zijn.

Aangenamer voor jezelf, de recyclageparkwachters en ophalers van glasbollen en glasbakken.



“ Andy, glasphaler: Vorig jaar werd ik bij de ophaling van glas in mijn hand gestoken door een hoornaar. Zeer pijnlijk en daardoor kon ik mijn hand enkele dagen niet gebruiken!

Bak vol?

Wordt jouw glas aan huis opgehaald maar zit jouw blauwe glasbak vol? Dan mag je een extra bak van harde plastic of een emmer met glas aanbieden. Extra kartonnen dozen of plastic zakken zijn niet toegelaten. Zij zijn vaak niet stevig genoeg of zijn een gevaar voor de glasphaler.



Schuimschaaltjes in de blauwe pmd-zak!

Waar moet je schaaltes, waarin vlees, kip en vis in verpakt worden, sorteren?

Dat vragen nog heel wat Kempenaren zich af. Deze schuimschaaltjes bestaan uit een kunststof: XPS-kunststofschuim. Die XPS-schaaltjes, ongeacht de kleur, mogen wel degelijk in de pmd-zak.



Vic helpt de boodschappen-tassen uitpakken.



Opgelet!

Piepschuim dat je vindt rond elektro hoort niet in de PMD-zak. Het bestaat namelijk uit samengeperste bolletjes (isomo of EPS). Het witte piepschuim breng je naar het recyclagepark.



PMD-spot met een knipoog

Kempenaar en komiek Jeroen Verdick schittert in de spot over de sorteerregels van PMD. Jeroen leidt een groep van buitenlandse toeristen rond in onze mooie regio. De tour gaat langs echte Kempense bezienswaardigheden en zo belandt Jeroen bij de 'famous blue sack'. In een 'Kempens Engels' vertelt hij enthousiast waarom de Kempenaren de beste sorteerders ter wereld zijn. Vanaf deze week kan je de pmd-spot ontdekken op RTV en via de sociale mediakanalen van IOK Afvalbeheer.

“ Jeroen:

The Kempeners are also the best sorters of the worldwide. And that is because of the 'blue sack'. You can put vanalles in it hè ... Tandpasta tubes, deodorant, plastic packaging ... Name it mer up!



Voedselverspilling? Neen, bedankt!

Een Vlaams gezin verspilt gemiddeld 88 kg voedsel per jaar. Zonde toch? En bovendien ook slecht voor je portemonnee. Maar liefs 369 euro belandt zo in de vuilnisbak.

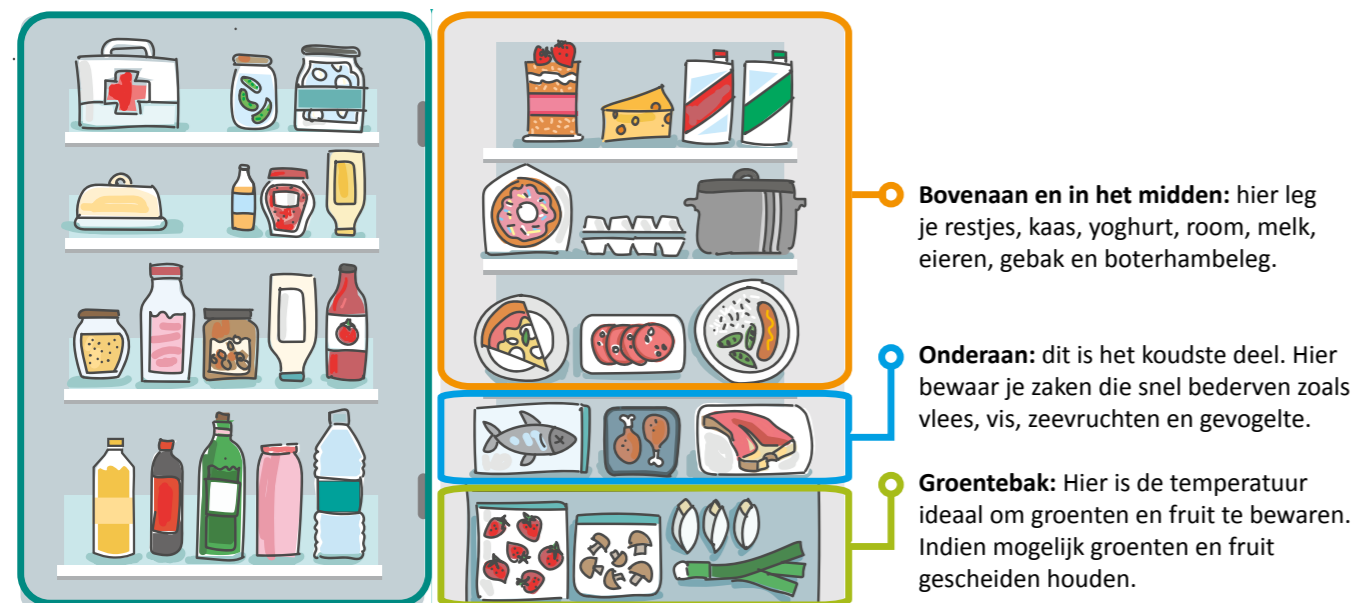
Wat gooien we het meeste weg? Koffie en thee komen op de eerste plaats, brood en gebak volgen op de tweede plaats en fruit vervolledigt de top 3.

Met onderstaande tips tegen voedselverspilling en een goed georganiseerde koelkast zeggen we 'Neen bedankt!' tegen voedselverspilling.

Tips tegen voedselverspilling

- plan je maaltijden en aankopen
- controleer je voorraad- en koelkast voor je gaat winkelen
- maak een boodschappenlijstje
- ga nooit winkelen met honger
- organiseer je voorraad- en koelkast
- bewaar voedsel op de juiste manier
- maak juiste porties
- kook creatief met restjes

Beter bewaren voorkomt bederf dus orde in de koelkast!



Deur van de koelkast: dit is het warmste deel en hier schommelt de temperatuur het meest. Daar bewaar je bij voorkeur drank (maar geen melk), boter, augurken, mayonaise en dressings.

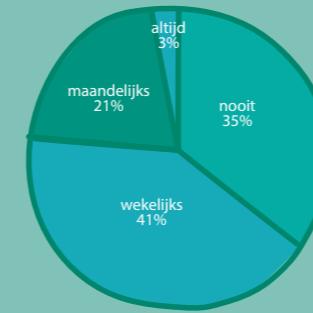


88 kg
voedselverspilling
per gezin per jaar
=
369 euro*
in de vuilbak

*369 euro is de gemiddelde aankoop prijs van het voedsel dat jaarlijks per gezin wordt weggegooid. Onderzoek van Departement Omgeving: www.voedselverlies.be/studie-huishoudens

We vroegen aan 237 Kempenaren hoe ze omgaan met broodverspilling.

Hoe vaak gooi je jouw oud brood weg?

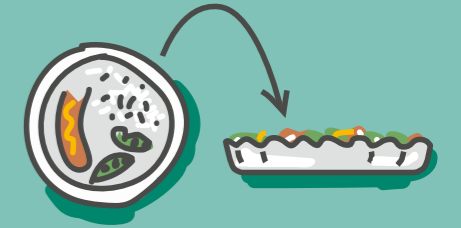


35% gooit nooit brood weg

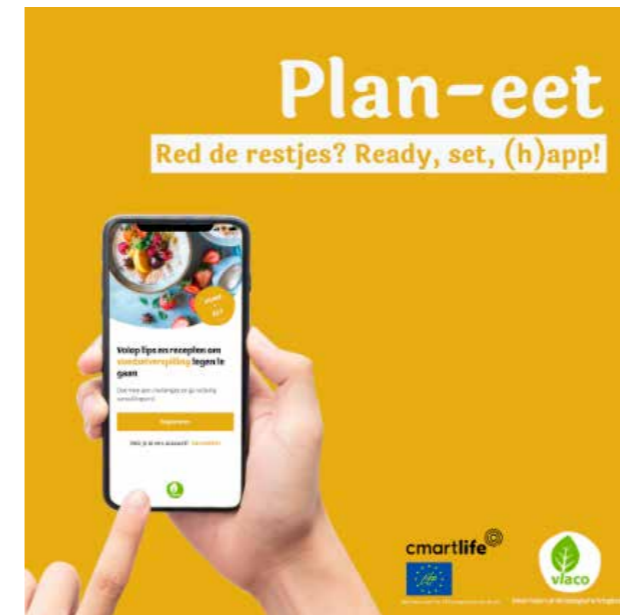
82% probeert minder brood te verspillen:

top 5:

- brood invriezen
- croque-monsieurs
- wentelteefjes
- broodpudding
- paneermeel



77% kookt met voedselresten

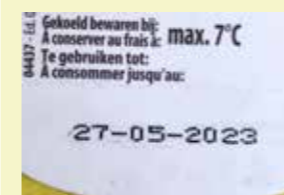


Metten is weten

Vaak denken gezinnen, het valt wel mee bij ons thuis, wij verspillen niet zo veel eten. Wil je graag een inschatting maken van hoeveel eetbaar voedsel je dagelijks weggooit? De PLANeet-app geeft je een handig overzicht van hoeveel voedsel je op week- of maandbasis verliest. 'Plan-eet' is een handige leidraad om bewuster met voeding om te gaan. Want dat is goed voor onze portemonnee. En nog beter voor de planeet.

FIFO, first in first out

Fifo betekent wat er eerst in komt, moet er eerst uit! Als je dit toepast, blijft niets meer ongemerkt in de koelkast liggen. De producten die eerst op moeten, zet je dus vooraan in het zicht.



Staat op de verpakking 'Te gebruiken tot' (TGT) dan moet je die datum respecteren. Je eet het beter niet meer op als de datum verstreken is want dat kan je gezondheid in gevaar brengen.



Wordt 'Ten minste houdbaar tot' (THT) vermeld dan is het geen probleem om die datum te overschrijden. Je kan er niet ziek van worden maar het kan wat minder lekker zijn. Vertrouw op je zintuigen wat kleur, geur en smaak betreft.



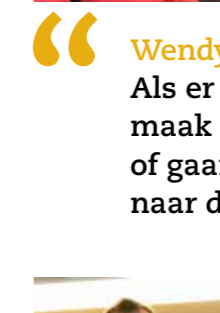
Brood verspillen? Niets voor ons

Brood is één van de voedingsmiddelen die het meest worden weggegooid. Per jaar meer dan 5 broden per Kempenaar.

Maar niet voor deze dames en heer die we ontmoetten op de wekelijkse markt in Geel. Zij proberen broodverlies te voorkomen en gaan creatief om met restjes brood.



Vanessa: Door brood in te vriezen, verspil je bijna niets. Blijven er uitzonderlijk toch nog wat sneetjes over, dan gaan die naar de ezel van een vriendin.



Wendy: Als er wat brood overschiet, maak ik er 'chapeluur' van of gaan de zaadjes erop naar de vogels in de tuin.



Gert: Blijft er brood over? De volgende dag wordt dat brood aan de helft van de prijs verkocht. En onverkochte pistolets worden opgehaald om verwerkt te worden tot paneermeel.



Maria: Bij mij gaat brood niet verloren want ik maak er 'verloren brood' van.



2 kranten worden 1: Schoonste Kempen krant

Dit is de laatste editie van de afvalkrant in deze vorm. Vanaf september 2023 smelten de afvalkrant en de Kempen2030-krant samen tot 1 krant: de Schoonste Kempen krant.

In juni 1990 verscheen de allereerste afvalkrant: een vaste waarde in de Kempense gezinnen en eerste hulp bij sorteren en afval voorkomen. Ook de recyclage van al die afstromen en compost passeerden de revue. En vergeet de leuke wedstrijden niet: 'zonder zwerfvuil straat', 'Het schoonste kieren van de Kempen' ...

De 'Duurzaamheidskrant' zag het levenslicht in 2011 en veranderde in 2020 van naam: Kempen2030-krant. Vaste thema's zijn: klimaat, energie, mobiliteit en groene initiatieven. Denk maar aan de groepsaankopen van dakisolatie en regenwaterputten, de jaarlijkse actie 'Behaag onze Kempen', de HUISdokter, deelauto's en veel meer.

Deze thema's vind je in het najaar allemaal terug in de 'Schoonste Kempen krant'. Een krant voor en door Kempenaren met warme verhalen.



De ondernemers van De Bempdekens in Retie zijn opnieuw klaar voor de opruimactie.

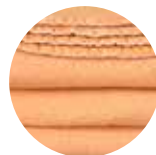
Kempense ondernemers ruimen zwerfvuil op

Schrijf jouw bedrijf in!

Op donderdag 14 september 2023 organiseren IOK en IOK Afvalbeheer en de Kempense ondernemers opnieuw de grootste zwerfvuilactie voor bedrijven. Samen met hun personeel gaan de ondernemers op pad om hun bedrijventerrein op te ruimen. Zo geven ze een krachtig signaal tegen zwerfvuil. Wil je jouw bedrijf nog inschrijven? Dat kan via www.iok.be/bedrijventerreinactie.

Het ABC van afval

In deze rubriek zetten we telkens 3 afvalsoorten in de kijker. Deze keer komen D, E en F aan de beurt. Waar mag je dekens, eierschalen en fluostiften sorteren?



Dekens: versleten dekens mag je gratis naar het recyclagepark brengen en sorteren bij textiel. Een kleine scheur is geen probleem maar natte of besmeurde dekens worden niet aanvaard. Is je deken nog in goede staat? Dan mag je het naar de Kringwinkel in jouw buurt brengen.



Eierschalen: eierschalen mag je in de gft-container gooien.



Fluostiften: lege fluostiften mag je in het restafval deponeren. Het zijn geen verpakkingen dus zijn ze NIET toegelaten in de pmd.

COLOFON

De 'afvalkrant' is een uitgave van IOK Afvalbeheer, jaargang 2023 - **Verantwoordelijke uitgever:** Paul Macken, directeur IOK Afvalbeheer, Antwerpseweg 1, 2440 Geel - T 014 58 09 91
Redactie: IOK Afvalbeheer **Vormgeving:** Imapro Realisations, Herentals