

Ja! We gaan samen afval scheiden



Alstublieft, uw nieuwe GFT-e rolemmer! Steeds meer mensen in Diemen gaan aan de bak en scheiden gewoon hun afval. Helpt u ook mee de totale hoeveelheid restafval van onze gemeente te verkleinen? Met deze tips wordt het letterlijk een peulenschil.

Ja, 40% van het restafval bestaat nu nog uit GFT-e. Deze rolemmer helpt dit te verlagen!



Tip 1: alléén GFT-e afval

Voor een effectieve scheiding is het belangrijk dat u uw rolemmer alleen voor groente, fruit, tuinafval en etensresten gebruikt. Kijk voor de complete lijst in de afvalscheidingswijzer die u eerder ontvangen heeft.

Tip 2: hou alles schoon en fris

Voorkom aanroeten door een oude krant, stro of zaagsel op de bodem te leggen. Verpak etensresten in een biologisch afbreekbare zak, dan kunnen er geen vliegen bij komen. Sluit de container goed af en zet hem zoveel mogelijk in de schaduw.



Tip 3: minder verspillen = geld besparen

Het klinkt zo logisch: wat u niet weggooit, hoeft u ook niet te scheiden. Bovendien kan het u ook behoorlijk in uw portomonnee schelen! Ontdek de slimste besparingstips op de achterzijde van deze hanger.



Ja, afval scheiden
daar maken we iets moois van

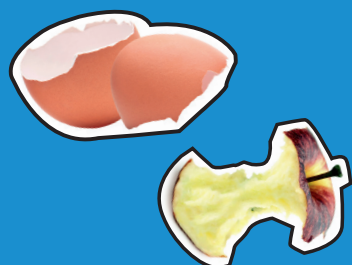
Ja!

Met deze anti-verspillingstips bespaart u afval én geld

Ja, van uw etensresten maken wij o.a. biogas waar onze wagens op rijden!

Tip 3: Ga goed voorbereid naar de winkel

Een boodschappenlijstje scheelt je naast geld en stress ook voedselverspilling. Immers, wie relaxed winkelt, laat zich minder snel verleiden tot overbodige aankopen. Bovendien hoef je sowieso minder vaak naar de winkel als je een beetje slim vooruit plant. Win-win!



Tip 1: Weet wat je nog allemaal in huis hebt

In een drukke koelkast of vriezer kan het even zoeken zijn: wat moet als eerste op? Gebruik die producten voor je eerstvolgende maaltijd. Maak ook een foto van de inhoud van je koelkast, dan weet je in de winkel ook wat je nog in huis hebt.



Tip 2: Check de houdbaarheidsdata

Producten die niet snel bederven, hebben een THT-datum. Dit staat voor 'Ten minste Houdbaar Tot'. Daarna kán de kwaliteit achteruitgaan. Even kijken, ruiken en proeven dus. Zeer bederfelijke producten hebben een TGT-datum: 'Te Gebruiken Tot'. Gebruik ze dus uiterlijk op die datum of vries het in.

Tip 4: Ga ook in huis aan de bak(jes)

Bewaar je restjes in luchtdicht afsluitbare plastic bakjes. Zo bescherm je ze tegen uitdrogen, bacteriën en andere stoffen. Schrijf de datum en inhoud op een sticker, dan weet je precies hoelang iets nog goed is.



Ja, afval scheiden
daar maken we iets moois van

