

Voorwoord

De taxusinzameling van afgelopen zomer bracht 28.460 euro op voor vzw Surplus, een 'verwenfonds' voor kankerpatiënten. Zij waren heel blij met deze steun. De aanleg van een terras met comfortabele tuinmeubelen stond al enige tijd op hun verlanglijst en dat kan met dit geld gerealiseerd worden. Bedankt aan iedereen die deze actie een groot hart toedraagt en deze zomer de moeite deed om zijn taxussnoeiwerk naar het containerpark te brengen!



Iedereen komt ze weleens tegen in de koelkast: etensrestjes van de voorbije dagen. Wat doe je ermee? Weggooien is zonde van je tijd en geld! Verder in deze afvalkrant vind je tips om verspilling te vermijden.

Neem in december ook zeker deel aan de PMD-sorteerwedstrijd op www.igean.be. Er zijn leuke prijzen te winnen.

Veel leesplezier!

Erik Broeckx
Voorzitter IGEAN

Taxusinzameling brengt 28.460 euro op voor de vzw Surplus



Het snoeiwerk van een taxushaag vormt de basis voor kankerbestrijdende geneesmiddelen. Het bevat immers het actief bestanddeel baccatine dat verwerkt wordt in kankermedicijnen. Eén vierde van alle kankergevallen wordt behandeld met geneesmiddelen op basis van taxus. Dit jaar werd in totaal 569,2 m³ taxussnoeiwerk ingezameld op de containerparken. Dit is goed voor de aanmaak van 569 chemotherapiën. Bovendien kan IGEAN een opbrengst van 28.460 euro aan een goed doel schenken.

De opbrengst van de actie van 2014 wordt door IGEAN integraal geschonken aan de vzw Surplus, een 'verwenfonds' voor kankerpatiënten. Een behandeling in een oncologisch dagziekenhuis is immers een confronterende ervaring. Om zo'n verblijf lichter te maken heeft de vzw Surplus in het Middelheim al verschillende initiatieven genomen maar een terras met comfortabele tuinmeubelen staat al enige tijd op de verlanglijst van de vzw. Op een zonnige dag vertoeven op een kleurrijk terras en even ontsnappen aan de ziekenhuismuren zal bijdragen tot een betere zorg voor iedereen. Met de opbrengst van de taxusinzameling zal het terras eindelijk gerealiseerd kunnen worden.



BEDANKT VOOR HET GOEDE SNOEIWERK !

Wie wordt PMD-Sorteerkampioen?



In de bak of in de blauwe zak?

Fostplus

Surf naar www.igean.be en win prachtige prijzen!*

Sorteertips? www.betersorteren.be
milieulijn
03 350 08 14



PMD-zak geweigerd?

Wie fout sorteert krijgt een 2de kans! In december kleeft de ophaler speciale rode stickers op fout gesorteerde PMD-zakken. Je vindt alle info om goed te kunnen sorteren op de sticker. Haal het foutief gesorteerd afval terug uit de zak. Scheur de sticker af en bied de zak opnieuw aan bij de volgende PMD-inzameling.

* Deelnemen kan van 1 tot en met 31 december. Raadpleeg het wedstrijdreglement op www.igean.be

Rookmelder kapot? Gratis naar het containerpark!

Een goeie rookmelder die werkt op elektriciteit of op batterijen gaat bij normaal gebruik en onderhoud al gauw 10 jaar mee. Een goedkoop exemplaar houdt het slechts enkele jaren uit, of zelfs nog minder. In elk geval: is je rookmelder kapot, gooi hem dan zeker niet bij het huisvuil, maar breng hem gratis naar het containerpark en sorteer het bij het Klein Gevaarlijk Afval. Het toestel bevat immers gevaarlijke stoffen en andere materialen die we ecologisch verwerken of recyclen tot nieuwe grondstoffen. Rookmelders worden op het containerpark in metalen vaten gestockeerd waarin een ondoordringbare zak hangt. Die zak gaat naar een gespecialiseerd verwerkingsbedrijf voor recyclage.



Meer weten?
Kijk op www.recupel.be/rookmelders



Per gezin 182 euro voedsel in de vuilbak

Niet minder dan 8 kilo eten gooit een doorsnee Vlaams gezin (2,4 personen) elke maand weg of 182 euro op jaarbasis. Soms zijn de voedingswaren, vaak zuivelwaren, te lang blijven liggen en zijn ze dus niet meer smakelijk of bedorven. Soms hebben we gewoon teveel klaargemaakt. Al dat afval is niet alleen slecht voor het milieu, maar ook voor onze portemonnee. Lees hieronder hoe je de hoeveelheid weg te gooien keukenresten kan beperken.



Bewaren in de koelkast en de diepvries

Zet je koelkast op 5°C, dat is de ideale temperatuur voor producten die gekoeld bewaard moeten worden. Kijk ook regelmatig even in de koelkast en vries vlees en groenten in die je deze week niet gaat consumeren. Ook restjes brood, cake of taart bewaren prima diepgevroren. Restjes verse kruiden stop je in ijsblokjesvormpjes en overgiet je met water om ze daarna in te vriezen.



'Spring creatief om met keukenrestjes en verminder uw hoeveelheid afval'

Hou de fruitmand in het oog

Haal overrijp fruit uit de fruitmand. Eén rotte banaan bederft immers ook het andere fruit. Overrijpe bananen en kiwi's smaken wel nog lekker in vruchtensap of milkshake.



'Op restjesdag kiest elk familielid wat hij of zij eet.'

Maak er soep van

Groente- en aardappelrestjes zijn perfect om in de soep te draaien of te verwerken in een omelet of pastasaus. Met vleesresten maak je de heerlijkste stoofpotjes. Laat etensrestjes nooit langer dan twee uur op kamertemperatuur staan maar zet ze meteen in de koelkast en verbruik ze binnen de vier dagen.



Beheer uw voorraad

Controleer de voorraad in je kasten en maak een lijstje op voor je naar de supermarkt vertrekt. Kijk ook even naar de vervaldag van de producten in je provisiekast. Verzamel alles wat bijna gaat vervallen op een aparte plaats en gebruik het binnen de week. Zet nieuwe, verse producten achteraan in de kast.

Minstens houdbaar tot

'Minstens houdbaar tot' wil zeggen dat de voedingswaren 'op hun best zijn tot'. Enkele dagen (zuivel) tot weken (blikvoeding, granen, pasta) na hun vervaldag kan je de meeste producten nog gerust consumeren. Eieren zijn hierbij een uitzondering. De 'te gebruiken tot'-datum op verse producten overschrijd je beter niet. Invriezen vóór die datum kan natuurlijk wel.

**RECYCLEER JE FRITUUROLIE
TOT BIODIESEL.**



Wist je dat gebruikte frituurolie of -vet een tweede leven krijgt aan de pomp? Want als je ze naar het containerpark brengt, wordt ze verwerkt tot biodiesel. Jou kost het niets en je bent in één moeite door verlost van je afvalprobleem. Terwijl je zorgt voor een schoner milieu. Over een tankbare oplossing gesproken.

Breng je gebruikte frituurolie of -vet gratis naar het containerpark voor recyclage.

Tips om het vastvriezen van GFT+ te voorkomen

GFT+ kan, bij aanhoudende vriestemperaturen, aan de wanden of de bodem van de containers vastvriezen zodat deze niet of maar gedeeltelijk geleedigd kunnen worden. Volgende tips kunnen helpen om het vastvriezen van je GFT+ te voorkomen:

1. wikkel je GFT+ in papier of steek het in broodzakken.
2. zet de container op een beschutte plaats.
3. maak het afval met een spade of riek nog wat los wanneer je de container buiten plaatst.

Opgelet!

Composteerbare zakken of verpakkingen mag je niet bij het GFT+ sorteren. Deze kunnen niet gecomposteerd worden in de installatie van IGEAN.



Dankzij deze slimme app weet je perfect wat je wanneer kan sorteren. Download Recycle! gratis voor iPhone en Android.

