

We sorteren steeds beter

Beginnen doen we met goed nieuws: onze restafvalberg blijft jaar na jaar dalen. We zijn op de goede weg... maar zijn er nog niet helemaal.

Als afvalintercommunale is het ons doel om bij onze inwoners zo weinig mogelijk restafval in te zamelen. Waarom? Omdat restafval nog altijd rechtstreeks naar de verbrandingsoven gaat en zo definitief verloren gaat. Wat is de oplossing?

Beter sorteren! Van plastic verpakkingen in PMD-zakken tot etensresten in de GFT-container en versleten kledij in de textielcontainer... We kunnen het stuk voor stuk een tweede leven geven via recyclage. Wie goed sorteert, kan bovendien ook heel wat geld besparen.

**Draag jij je steentje bij?
Kies voor GFT-inzameling
aan huis en blijf sorteren.
Bedankt!**



In ons restafvalcijfer, dat is de hoeveelheid restafval in kg per inwoner per jaar, zien we gelukkig al jaren een dalende trend. De komst van de GFT-inzameling aan huis is een belangrijke factor, zeker nu bioafval niet meer toegelaten is in de restafvalzak. Een inwoner van Mirom Menen had vorig jaar gemiddeld 126 kg restafval. De Vlaamse doelstelling is om in 2030 te zakken naar 90 kg restafval per inwoner, dus er is nog een weg te gaan.

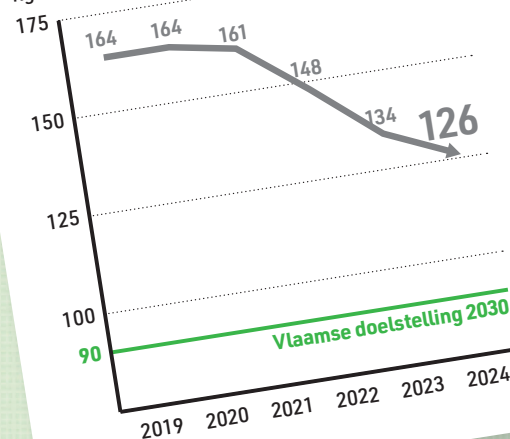
2019: 164 kg
restafval
per inwoner

2024: 126 kg
restafval
per inwoner

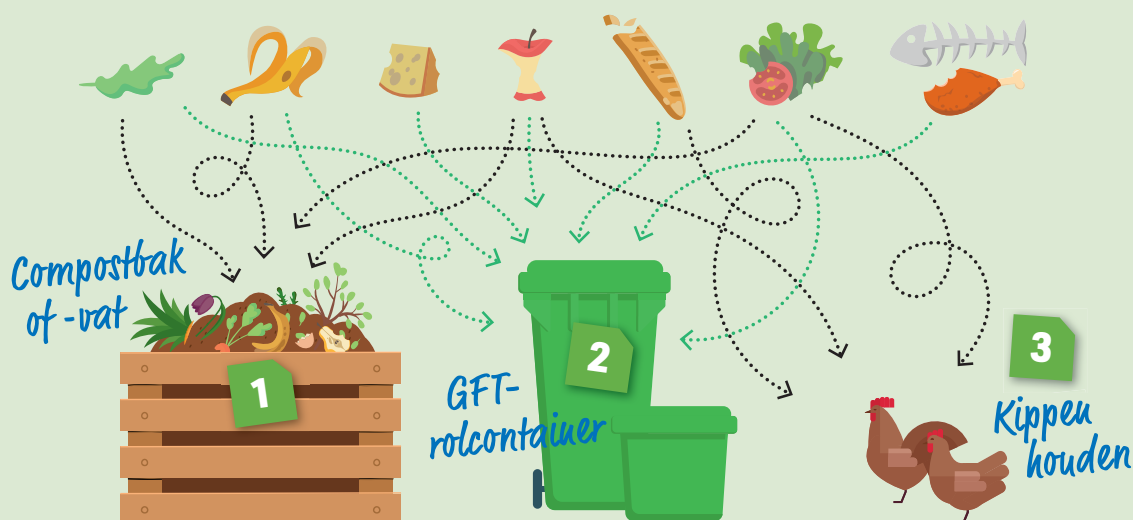


RESTAFVALCIJFER

kg/inwoner



Sinds begin dit jaar is bioafval (groente-, fruit-, keuken- en tuinafval) niet langer toegelaten in de restafvalzak. Waar kan je dan wel terecht? Je kan je bioafval een tweede leven geven door te kiezen voor GFT-opphaling aan huis, thuis te composteren in een compostvat of -bak of het aan je kippen te geven.



1 Composteren? Zo geleerd!

Begin het bij jou ook te kriebelen om in de tuin aan de slag te gaan met composteren? Weet je niet hoe je eraan begint? Wat wel en niet te composteren? Of welk systeem je het best gebruikt? In samenwerking met Vlaco organiseert Mirom Menen

twee gratis sessies thuiscomposteren:

- Dinsdag 13 mei, 19-21 uur: online
- Dinsdag 27 mei, 19-21 uur: fysiek bij Mirom Menen, Industrielaan 30, Menen

Inschrijven voor één van de twee sessies kan door een mail te sturen naar communicatie@mirom-menen.be.

*Deelnemers aan één van de twee sessies krijgen een kortingsbon ter waarde van 5 euro voor de aankoop van een compostvat of -bak op een van onze recyclageparken.

ACTIE:
€5
korting op een compostvat of -bak*

2 GFT-opphaling aan huis vanaf 20 euro/jaar

Ben je toch meer gewonnen voor of wil je het combineren met de GFT-opphaling aan huis? Inschrijven kan op elk moment. Starten kan al vanaf 20 euro per jaar. Je betaalt enkel nog je abonnementsbedrag voor de resterende maanden van het jaar.

Ga langs op het recyclagepark, betaal en neem je GFT-container meteen mee naar huis.



Vragen? Contacteer Mirom Menen
056 52 81 30 - www.mirom-menen.be

Geef asbest geen kans

Mirom Menen maakt samen met OVAM en de Vlaamse overheid al enkele jaren werk van een versnelde afbouw van asbest binnen de doelstelling van een Asbestveilig Vlaanderen 2040. Laat nu je asbest aan huis ophalen in plaat- en kuubzakken of in een container.

Met de nodige beschermingsmaatregelen en voldoende geïnformeerd (www.asbest-info.be), kan je zelf hechtgebonden asbest verwijderen en brengen naar de recyclageparken van Menen, Wervik en Gullegem (Nijverheidslaan). De aangeleverde asbest moet hierbij wel verpakt zijn in dikke doorschijnende folie. Geschikte foliezakken zijn ook te koop op het recyclagepark.

Daarnaast is het mogelijk om asbest thuis te laten ophalen in plaat- en kuubzakken aan sterk verminderde tarieven dankzij de tijdelijke ondersteuning van Vlaanderen.



Het is ook mogelijk om een container aan huis te laten plaatsen, vullen met asbestmateriaal en weer laten ophalen. Kostprijs voor zo'n container – ophaling, big bag en beschermingsmateriaal inbegrepen – is 170 euro. Er is een maximum van 3 containerophalingen per gezin.

Meer info op de website (www.mirom-menen.be/afval-ophalen/asbest) of contacteer Mirom Menen (056 52 81 30 of onthaal@mirom-menen.be)



Laat kapotte spullen herstellen op het Repair Café

REPAIR CAFÉ OP 17 MEI

Repair Cafés zijn gratis toegankelijke bijeenkomsten waar je defecte apparatuur kan (laten) herstellen.

Het gaat om reparaties van kleding, elektrische apparaten en huishoudtoestellen, fietsen, computers, smartphones, ... Je kan van thuis kapotte spullen meebrengen.

Het volgende Repair Café vindt plaats op zaterdag 17 mei, van 14 tot 18 uur in LDC Martha, Sint-Maartensplein 13, Moorsele.

PMD-zakken ruilen trekband in voor flappen

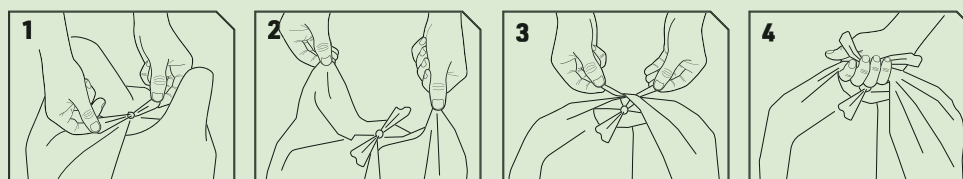
Voortaan sluiten de blauwe PMD-zakken van Mirom Menen met flappen in plaats van met een trekband. Dat is hetzelfde systeem als de groene restafvalzakken.

Het is een bewuste keuze om over te stappen naar nieuw sluitingssysteem voor de PMD-zakken, want deze zijn efficiënter om te produceren en er is minder kans op scheuren bij het afscheuren van de zak van de rol.

Voortaan bestaan de PMD-zakken, net als de restafvalzakken ook uit bijna **100 procent recycleaat**.



Dat betekent dat de nieuwe zakken volledig gemaakt zijn uit gerecycleerde plastics. Aan de sterkte en grootte van de zak verandert er niets en ook de prijs (0,15 euro/ PMD-zak) blijft dezelfde. Door het nieuwe sluitingssysteem zijn de nieuwe PMD-rollen een stukje smaller en dikker dan de rollen met een trekband.



Neem twee flappen tegenover elkaar vast en leg er een dubbele knoop in. Trek goed aan.

Doe hetzelfde met de twee andere flappen, maar zorg wel dat er een handgreep overblijft.

Hoe orden jij je koelkast?

Een gemiddeld gezin gooit 369 euro aan voedsel weg. Dat komt overeen met twee tot drie volle winkelkarren. Wist je dat het ordenen van je koelkast je tot 185 euro per jaar kan besparen?

Heb je ook onlangs nog een overschotje gevonden achterin je koelkast dat net iets te lang is blijven liggen? Volg bij ons de sessie **Koelkastbeheer** en je zal ontdekken dat je niet alleen bent.

Tijdens deze gratis infosessie kom je ook meer te weten over de houdbaarheidsdata, waarom niet alle voeding in de koelkast mag en hoe je met enkele simpele tips, het maximale uit je voeding haalt.

Dinsdag 3 juni, 20-22 uur: online
Schrijf je in door een mail te sturen naar communicatie@mirom-menen.be.
Alle deelnemers van de sessie krijgen gratis het boek Koken met restjes!

wedstrijd

Wil jij ook kans maken op een gratis boek Koken met restjes? Stuur dan jouw tip om voedselverspilling tegen te gaan naar wedstrijd@mirom-menen.be en maak kans op deze mooie prijs.

BESPAAR TOT €185 PER JAAR!
JIJ OOK KOELKASTKONING(IN)?

Stel je koelkast in op 4°C

Zone	Temperatuur	Voedsel
DEUR + BOVENSTE SCHAP	6-7°C	boter, confituur, sauzen, drank
MIDDELSTE SCHAP	3-4°C	bereide gerechten, restjes, charcuterie
ONDERSTE SCHAP	0-2°C	vlees, vis, zeevruchten
GROENTEN- EN FRUITLADE	4-6°C	fruit en groenten

Tip: gebruik een koelkastthermometer om na te gaan wat de koudste plekken zijn in jouw koelkast!

DEZE BEWAAR JE UIT DE KOELKAST:
Liefst in een koele ruimte. Aangestoken groenten en fruit horen wel in de Frigo.

FOODWIN

Vragen? Contacteer Mirom Menen 056 52 81 30 - onthaal@mirom-menen.be
www.mirom-menen.be - Volg ons op Facebook: Mirom Menen

Dit magazine is uitgegeven door Mirom Menen in samenwerking met jouw gemeente. V.U.: Zeno Verschaeve, Industrielaan 30, 8930 Menen