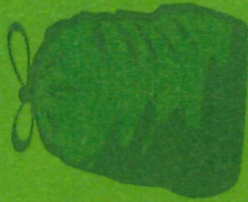


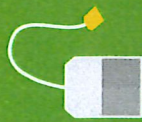
DETTA SKA LIGGA I DEN GRÖNA PÅSEN:



Frukt och grönsaker,
både rester och skal.



Matrester som blivit
över på talriken.



Tepåsar, kaffesump
och kaffefilter.



Kött och fiskben, skal
från ägg och skaldjur.



Smör, margarin, olja
och annat matfett.

DETTA SKA **INTE** LIGGA I DEN GRÖNA PÅSEN:



Papper, servetter, bindor
och blöjor.



Djurlatrin, hundbajs
och kattsand.



Krukväxter, snittblom-
mor, jord och grus.

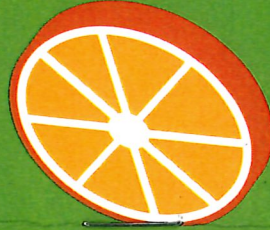
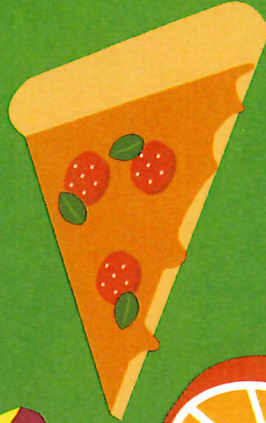
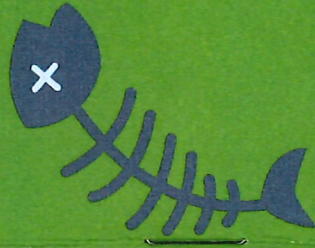


Tobak, cigarettfimpar
och snus.



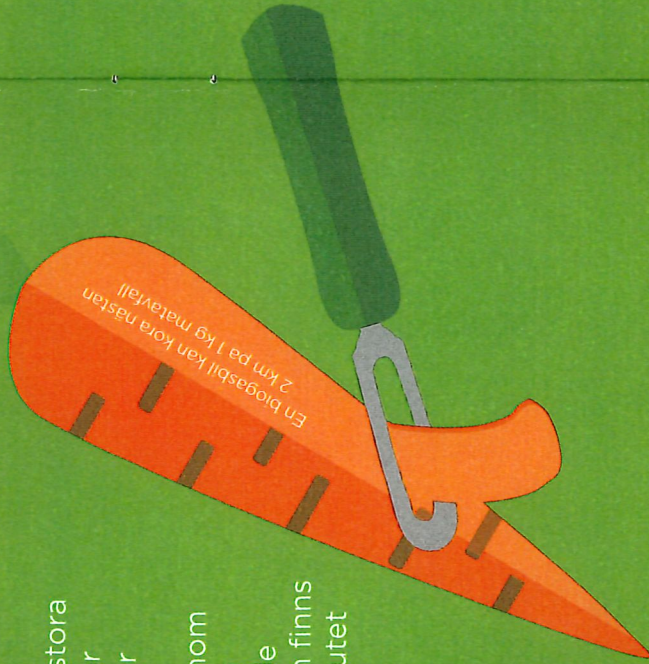
Tabletter och andra
mediciner.

VI TAR RESTEN



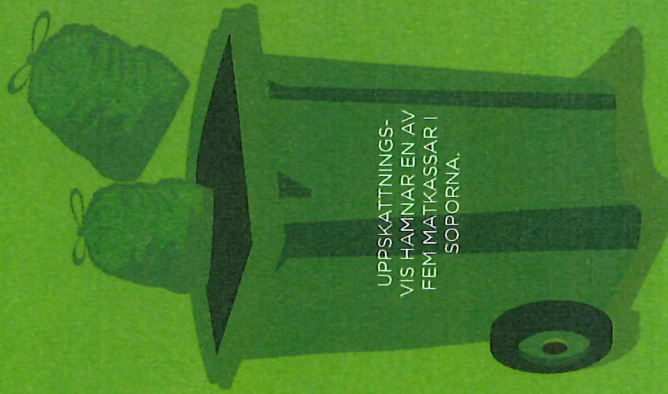
HJÄLP MILJÖN

I vårt samhälle uppstår idag stora mängder avfall. För en hållbar utveckling krävs att vi arbetar efter tankesättet minimera, återvinna och återanvänd! Genom att sortera ut matavfallet kan vi ta tillvara den energi och de värdefulla näringsämnen som finns i matavfallet och skapa ett slutet kretslopp.



HUR GÖR MAN?

Matavfallet som du sorterar ut läggs i en grön påse som du sedan lägger i ditt vanliga sopkärl tillsammans med dina övriga soppor.



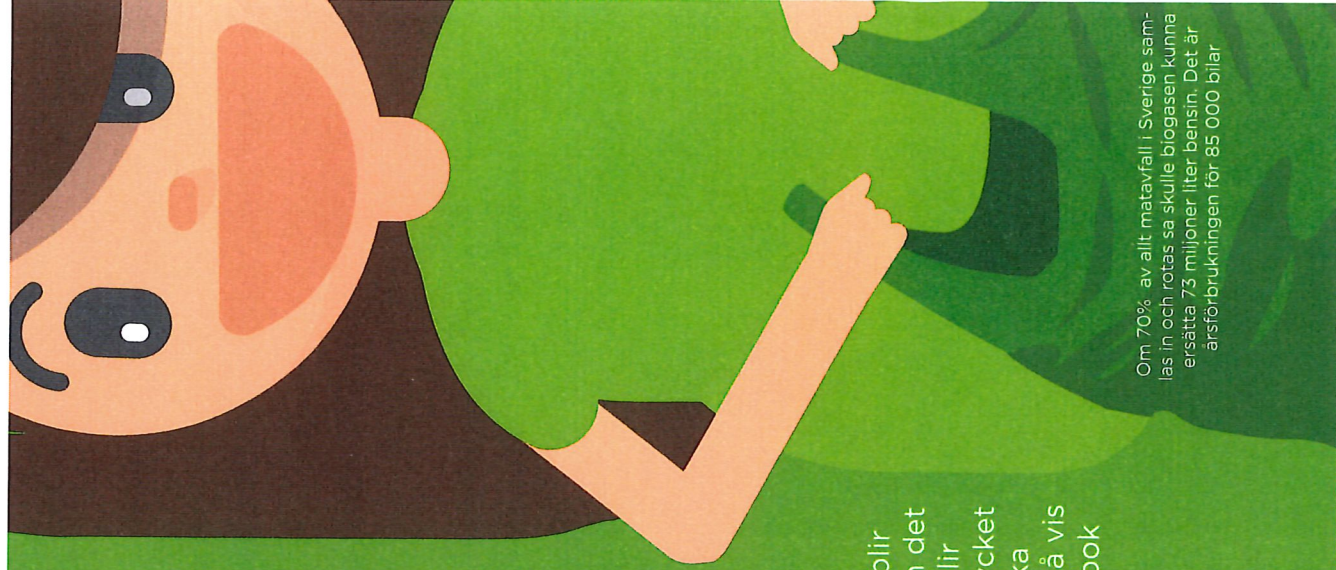
GLÖM INTE DUBBELKNUTEN

Både de gröna påsarna och de vanliga hushållspåsarna knyts med en rejäl dubbelknut. Detta för att inte avfallet ska ramla ut i transporten eller på bandet inne i sorteringen. Avfallet hämtas sedan med den ordinarie sopbilen och körs till den optiska sorteringsanläggningen på Kristinehed.

OCH SEN?

Matavfallet tas om hand och blir till biogas och biogödsel. Men det bästa är såklart om det inte blir så mycket avfall. Det finns mycket du kan tänka på för att minska din mängd matavfall och på så vis spara både på miljö och plånbok

Om 70% av allt matavfall i Sverige samlas in och rotas så skulle biogasen kunna ersätta 73 miljoner liter bensin. Det är årsförbrukningen för 85 000 bilar



FRÅN BORD TILL JORD

Genom att sortera ut matavfallet kan vi ta tillvara den energi och de värdefulla näringsämnena som finns i matavfallet och skapa ett slutet kretslopp.

1. Matavfall uppstår antingen vid matlagningen eller efter att du ätit.
2. Matavfallet lägger du i din gröna avfallspåse.
3. Den gröna påsen lägger du i ditt vanliga sopkärl eller sopnedkast.
4. Avfallet hämtas av vår sopbil och körs till den optiska sorteringsanläggningen.
5. Här sorteras påsarna. Hushållsavfallet går till förbränning och de gröna påsarna töms och blir till slurry.
6. Slurryn körs till en biogasanläggning, där den blir till biogas och biogödsel.
7. Biogasen används som fordonsbränsle.
8. Biogödsel ersätter konstgödsel i lantbruket.
9. Gödslet berikar jorden och vi får nya morötter



SVAR PÅ VANLIGA FRÅGOR:

Vad slänger jag i den gröna påsen?

I den gröna påsen slänger du bara matavfall. Sådant som blir över när du lagar mat, som skal av frukt, ägg och grönsaker samt det som blir över när du ätit klart: köttben, fiskrens, såsrester och det du inte orkar äta upp.

Var ska de gröna påsarna slängas då?

När påsen börjar fyllas på knyter du en dubbelknut på den och slänger den i din vanliga soptunna.

Mina gröna påsar är slut. Hur får jag nya?

Alla livsmedelsbutiker i Halmstad ska tillhandahålla nya rullar med gröna påsar så att du som kund smidigt kan hämta en ny rulle när du ändå handlar.

Kostar den gröna påsen mig något?

Nej, priset för den gröna påsen ingår i den avfallstaxa du redan betalar varje år och som fastställs av fullmäktige.

Jag har inget matavfall, då slipper jag väl sortera?

Hur duktig man än är på att använda den mat man har så blir det alltid lite rester som till exempel köttben, fiskben och skal. Och allting gör nytta. På ett enda bananskal kan en biogasbil faktiskt köra 100 meter.

Är det något annat jag behöver veta om den gröna påsen?

För att sorteringen av soppsäsar ska fungera måste alla påsar vara väl knutna med dubbelknut. Allt som ramlar ut, eller slängs löst, riskerar att fastna och förstöra processen.

Kan jag läsa mer om det här någonstans?

Mer fakta hittar du på www.sorteragrönt.se

MINSKA DITT MATAVFALL!

FRYS FRUKT

Dela och frys in frukt, så kan du enkelt göra en god paj eller smoothie. Forskning visar dessutom att fryst frukt innehåller mer vitaminer än den färska gör!

PLANERA MATRESTER

Planera in en dag i veckan när du äter rester. Hemligheten är inte att värma utan att hitta på nya rätter. Gårdagens mat kan lätt bli en god pyttipanna eller varför inte en risotto?

VAD FINNS?

Kontrollera vad som finns i skafferi och frys innan du handlar och planera din mat utefter det. Då kommer du både billigare undan och slipper dubbletter!

25% AV MATEN VI KÖPER SLÄNGS. BÄSTA MÖJLIGHETEN DU KAN GÖRA ÄR ATT ÄTA UPP!

