



Sorteerwijzer

RESTSTROOM

Keuken- en etensresten («swill»)/ onverpakte levensmiddelen



Verpakte levensmiddelen



Beenderen, vetten, vleesresten



Gebruikte frituurolie en -vet



WAT MAG WEL?

- Organische resten, overschotten die bij het koken en bereiden van maaltijden overblijven
- Overschotten van vleesbereidingen (gekookt, gegaard, gebakken...)
- Saus, soep*
- Etensresten van op de borden
- Groenten & fruit
- Brood en deegwaren

*container tot max 15 cm onder de rand vullen indien vloeistoffen worden meegegeven

- Groenten & fruit in verpakking (folie, netjes, schaalpjes)
- Melkproducten zoals yoghurt in verpakking (potjes, tetra-pack)
- Verpakte levensmiddelen zoals kaas, charcuterie, beleg, pizza, koekjes,...
- Diepvriesproducten
- Diverse verpakte food-producten

- Verse vleesresten van de slagerij (categorie 3)
- Zwoerden
- Beenderen
- Onverpakte vervallen vleeswaren (verse worst, hamburger,...)

- Frituurvet en -olie uit de friteuse
- Braadvet (o.a. kip-aan-spit)
- Bak- en braadolie of andere keukenoliën

WAT MAG NIET?

- Niet-organische stoffen zoals bestek (metaal/plastiek) en servetten
- Allerlei verpakkingen (glas, blik, metaal,...)
- Verpakte levensmiddelen
- Tuinafval (de T-fractie uit GFT)
- Mossel- of oesterschelpen

- Verpakte levensmiddelen in GLAS
- Verpakte levensmiddelen in BLIK

- Verpakte vleeswaren
- Gestorven dieren of delen van gestorven dieren
- Spoel- en afwaswater
- Niet-organische stoffen zoals bestek (metaal/plastiek) en servetten
- Allerlei verpakkingen (glas, blik, metaal,...)

- Braad- of panresten (vlees)
- Afval uit vetafscheider
- (Filter)doek, keukenpapier, of andere vaste stoffen
- Spoel- en afwaswater