

Jouw gids

voor minder
wegwerpen en
beter recycleren.

For more information
in other languages:
proprete.brussels



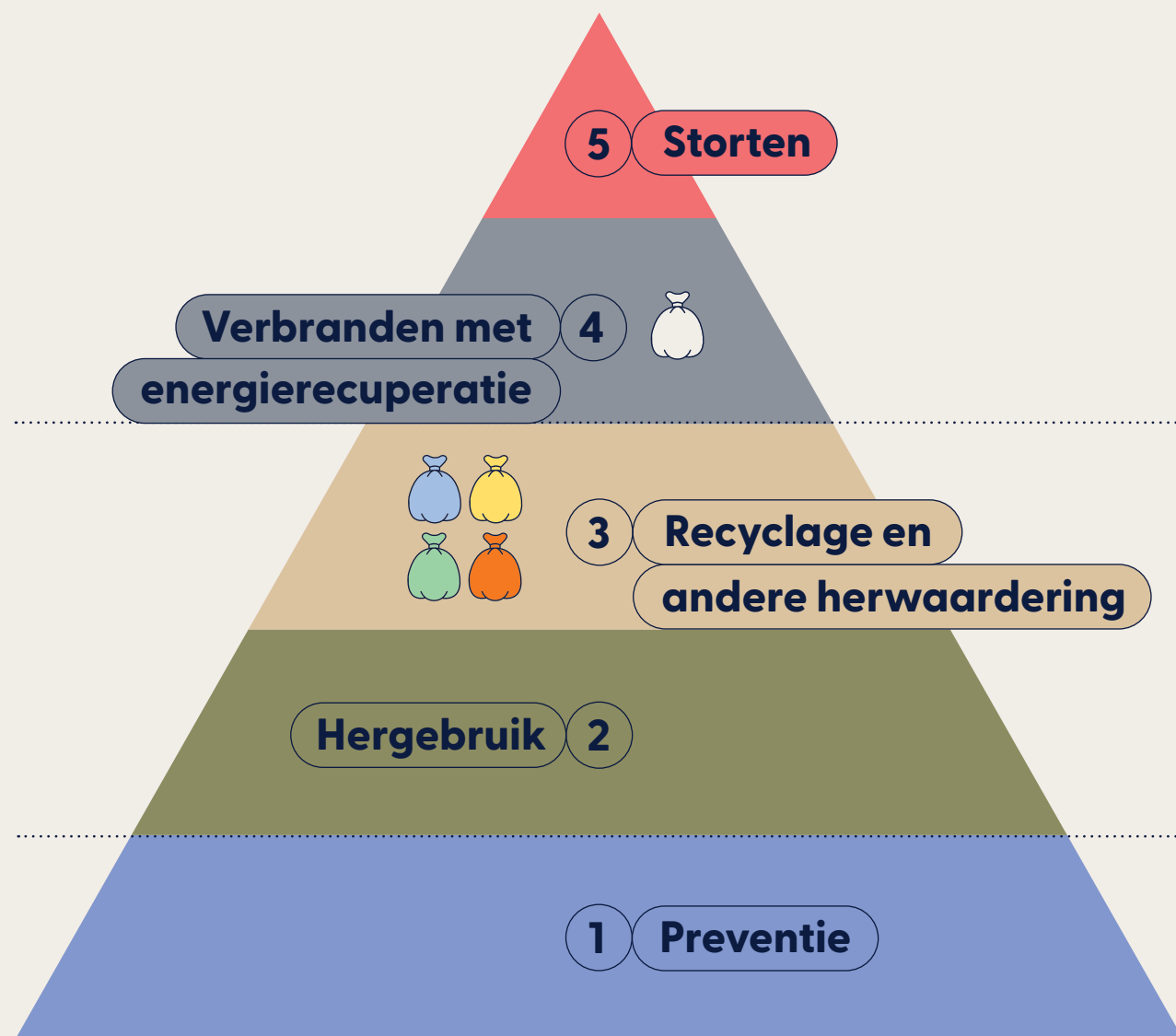
NET BRUSSEL



leefmilieu
brussel
.brussels

Fostplus 

Gun je afval een tweede leven.



1

Preventie:

- Minder kopen en anders consumeren
- Herstellen

2

Preventie:

- Tweedehands
- Recycleren
- Weggeven
- Textielophaling

3

Recyclage en andere herwaardering:

- B, G, O, G zak
- Glasbol
- Compost
- Recypark
- PROXY CHIMIK

4

Verbranden met energierecuperatie:

- Witte zak

5

Storten

Voorwoord

Door Frédéric Fontaine

2023: het jaar van positieve veranderingen voor het sorteren en de ophaling van huishoudelijk in het Brussels Gewest.

Beste Brusselaars,

We willen allemaal graag wonen in een schonere stad, in een gezondere omgeving en met duurzamere vooruitzichten. Die hoop koesteren we ook voor onze gezinnen, onze kinderen en de generaties na ons.

Ons huishoudelijk afval sorteren en recycleren is niet de enige manier om de kwaliteit van ons leven nu en later te bepalen. Toch kunnen we, door juist te sorteren, allemaal het verschil helpen maken: vanaf nu kunnen we de situatie veranderen! Want samen kunnen wij de luchtkwaliteit, de netheid en de leefbaarheid van ons Gewest verbeteren en elk ons steentje bijdragen tegen de klimaatopwarming.

Laten we dus in 2023 samen deze kans grijpen:

- Door minder overbodige aankopen te doen, kunnen we de hoeveelheid afval en verpakking in Brussel verminderen.
- Door recycleerbaar afval correct te sorteren, kunnen we het een tweede leven geven.
- Dankzij de verplichting om vanaf 15 mei 2023 ons voedingsafval te sorteren via de oranje zak of compost, zullen we het hoeveelheid aan gerecycleerd afval in het Brussels Gewest enorm vergroten. Hierdoor wordt er veel minder afval verbrand en wordt er in plaats van broeikasgas hernieuwbare energie en meststof geproduceerd.
- Dankzij het sorteren van voedingsafval en de uitbreiding van de verpakkingen in de nieuwe blauwe zak zal het gewicht van onze witte zak met meer dan de helft verminderen.
- Deze positieve evolutie voor het milieu zal er ook voor zorgen dat in heel wat gemeenten de frequentie van de huis-aan-huisophalingen van de witte zakken kan worden verminderd. Dat is dan weer goed voor onze mobiliteit en luchtkwaliteit.

Net Brussel engageert zich voor een kringloopbeheer van ons afval en onze grondstoffen. De samenwerking van iedereen, burgers, bedrijven en administraties, is onontbeerlijk om te komen tot een gezonder, aangenamer en netter Brussels Gewest.

We danken je van harte om deze **sorteergids** door te nemen en de **richtlijnen** te volgen. De **nieuwe kalender**, die je ook kan vinden op **net.brussels**, geeft duidelijk aan **wanneer je jouw zakken moet buitenzetten** vanaf 15 mei 2023. De afvalophaling via grote containers in appartementsgebouwen verandert niet.

Laten we samen van het Brussels Gewest een meer circulair, duurzamer en netter gewest maken.

Frédéric Fontaine,
Directeur-Generaal van Net Brussel

Focus op

De oranje zak

Samen sorteren!

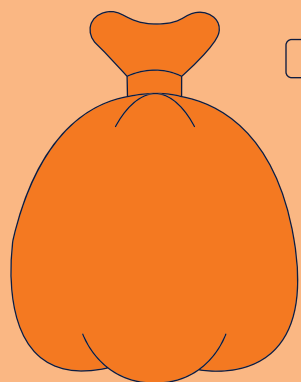


Voedingsafval vult

40%

van de witte zak

Biomethanisering



Meststof

Groene energie

Jouw gesorteerde voedingsafval krijgt een tweede leven.

De oranje zak voor het sorteren van ons voedingsafval is niet nieuw. Duizenden Brusselaars gebruiken hem al dagelijks, want hij bestaat al sinds 2017. Nieuw is wel dat het vanaf 15 mei 2023 verplicht wordt om je voedingsafval te sorteren: in de oranje zak of in compost. Dat is een goede zaak voor ons milieu, en dus ook voor onszelf!

Waarom wordt voedingsafval sorteren verplicht?

Als je jouw voedingsafval in de witte zak blijft gooien, maak je er nutteloos afval van, dat in de verbrandingsoven terecht komt. Dat is zonde, want je kan dit afval een nieuw leven geven door er meststof of energie van te maken. Je kan het dus beschouwen als een grondstof. Door je voedingsafval te sorteren, vermijd je dus niet alleen verspilling, maar beperk je ook de uitstoot van CO₂ door verbranding.

Wat gebeurt er met het voedingsafval in je oranje zak?

Dit voedingsafval gaat naar een biomethaniseringinstallatie. Daar zorgt de werking van bacteriën voor de vorming van biogas, waarmee we elektriciteit en warmte kunnen produceren. 20 ton voedingsafval is al genoeg om een gezin een jaar lang van elektriciteit te voorzien. De overblijvende materie wordt compost, die zal dienst doen als natuurlijke meststof voor de landbouw. En zo is de kringloop rond.

Welke voordelen biedt het sorteren van voedingsafval?

Wist je dat je voedingsafval zowat 40% van de witte zak vult? Door dit in de oranje zak te gooien, vermijd je dat het in de verbrandingsoven terecht komt. Zo slaan we twee vliegen in één klap: we verminderen de uitstoot van CO₂ én we produceren hernieuwbare energie en meststof. Ons voedingsafval recycleren is dus goed voor het milieu en het klimaat én het maakt ons minder afhankelijk van fossiele brandstoffen. Binnenkort kunnen we in het Brussels Gewest zo'n 30.000 ton voedingsafval recycleren.

Hoe zet je de oranje zak buiten?

Woon je in een appartementsgebouw met een gemeenschappelijke afvallokaal waar een oranje container staat? Knoop dan je

oranje zak goed dicht en werp hem in de container. Als je in een huis of appartement woont waar de ophaalronde huis-aan-huis passeert, zet je jouw oranje zak goed dichtgeknoopt op de stoep, op de juiste dag en het juiste uur. Je mag de zak ook in de kleine oranje container buitensetzen. Zo vermijd je dat dieren de zak openrijten.

Nog enkele tips om het je makkelijk te maken:

- De officiële oranje vuilniszakken zijn te koop in je supermarkt.
- De kleine oranje container kan je gratis verkrijgen in een aantal verdeelpunten van je gemeente of in het Recypark.
- Maak er een goede gewoonte van om elke week je oranje zak voor de ophaling buiten te zetten.
- Voedingsafval dat sneller bederft, kan je eventueel in keukenpapier wikkelen.
- Wil je, vooral in de warmere maanden, geurtjes en vliegjes vermijden, gebruik dan een wasknijper om de oranje zak na het vullen meteen af te sluiten. Je kan trouwens je oranje zak ook in de kleine oranje container bewaren, die perfect afsluitbaar is.

Een gloednieuwe methaniseringinstallatie in Brussel, vanaf 2026!

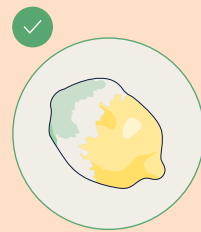
Het Brussels Gewest zal een grote installatie bouwen om ons voedingsafval te verwerken tot biogas, dat kan gebruikt worden in plaats van fossiele brandstof om gebouwen te verwarmen of bussen te laten rijden. Door ons voedingsafval ter plaatse te verwerken, vermijden we op jaarbasis zowat 200.000 kilometer vrachtwagenverkeer en de daarbij horende uitstoot van uitlaatgassen!

Meer info vind je op voedingsafval.brussels

Toegelaten in de zak



Etenresten
(ook van vlees
en vis)



Vervallen
voedingsmiddelen
(zonder hun verpakking)



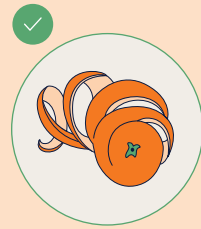
Keukenrol,
papieren zakdoeken
en servetten



Theezakjes



Koffiedik



Fruit- en
groenteschillen

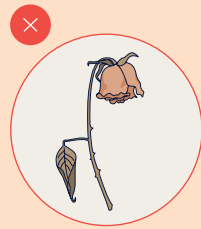
Verboden in de zak



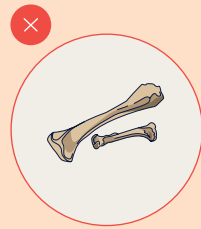
Houtas



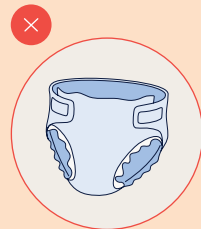
Karkassen, graten



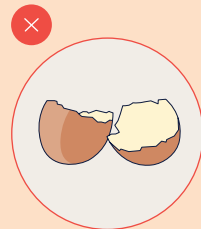
Tuinafval



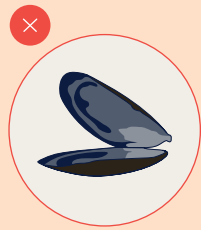
Beenderen



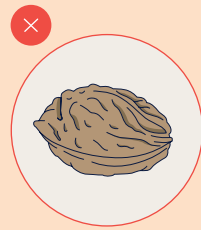
Luiers



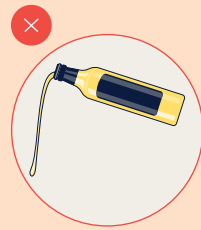
Eierschalen



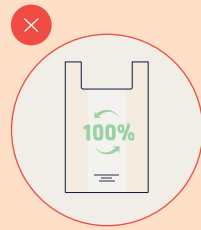
Mossel- en
oesterschelpen



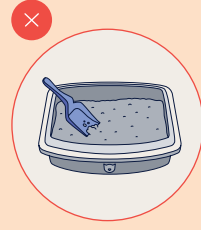
Notendoppen en
steenvruchtpitten



Vloeibaar
voedingsafval
(saus, olie, soep...)



Composteerbare
en biologisch
afbrekbare
verpakkingen



Kattenbakvulling,
ook niet de bio-
afbrekbare soort

Individuele compost Wijkcompost

Hier vind je
de wijkcomposten
in het Gewest.

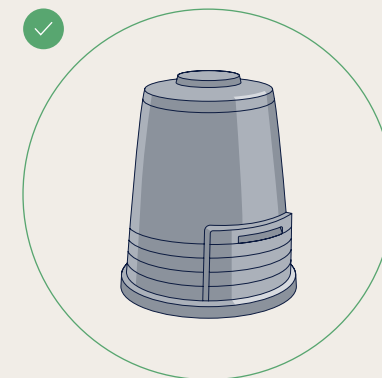
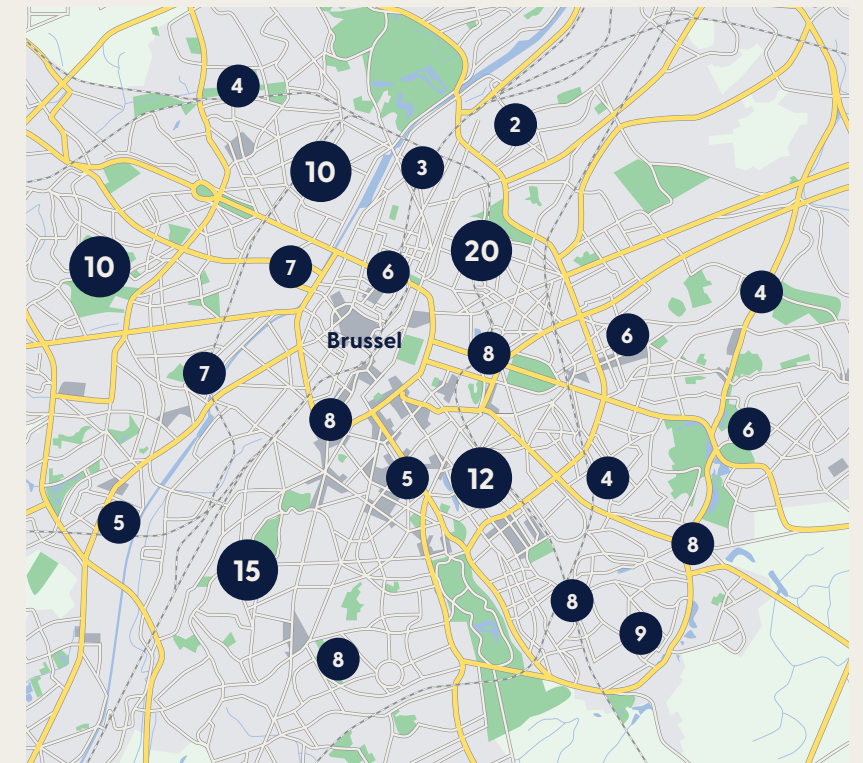
Composteren: een slim alternatief

Je kan ook zelf je voedingsafval composteren, ofwel thuis, ofwel in een wijkcompost in je buurt. Zo heb je in enkele maanden tijd gratis en 100% natuurlijke meststof, die zeer waardevol is voor jouw planten en bloemen.

Er zijn meer dan 200 wijkcompostprojecten in het Brussels Gewest.

Je vindt ze op voedingsafval.brussels of bij je gemeente.

Denk eraan: de sorteeregels voor compost kunnen variëren volgens het type.



Vat

Duur

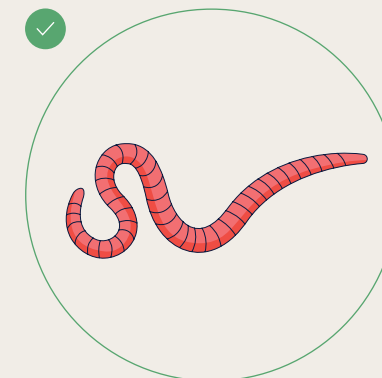
Compostooft na 6 tot 12 maanden.

Kost

0 tot 150 euro, afhankelijk van het vat. Je kan zelfs een premie van je gemeente krijgen.

Tip

Zet het vat op betontegels. Zo staat het stabiel en is het beschermd tegen knaagdieren.



Vermicompost

Duur

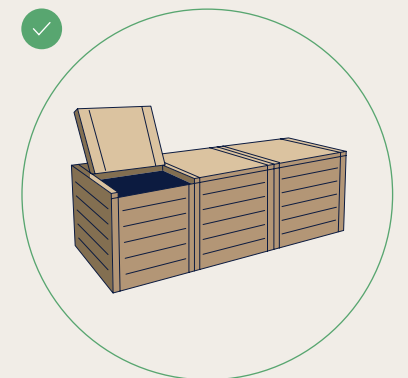
Compostooft na 3 tot 6 maanden. Percolaat na 1 maand.

Kost

0 tot 80 euro, afhankelijk van je keuze of je de vermicompostbak koopt of zelf maakt.

Tip

Overdrijf niet met restjes van citrusvruchten: wormen hebben een gevoelige huid!



Wijkcompost

Duur

Compostooft na 6 tot 12 maanden.

Kost

0 euro: dit project kan worden gesubsidieerd door het Gewest.

Tip

Doe mee aan een collectief project met je burens.

De gele zak: een nieuw leven voor je papier en karton.

Welke sorteeregels respecteer je?

Zorg dat het papier en karton dat je in de gele zak stopt, proper en droog is. Sluit de gele zak goed af bij het buitenzetten op de stoep, zodat de inhoud niet natregent of wegwaait. Heb je een groter volume karton of kranten, dan kan je die ook in een kartonnen doos stoppen, samenbinden en buitenzetten. En je kan met papier en karton natuurlijk altijd in een van de Recypark-locaties terecht.

Wat gebeurt er met al dat gesorteerd papier en karton?

Dat gaat naar het gewestelijk sorteercentrum Recyclis. Daar gaat het stevige karton meteen apart. De verschillende soorten papier worden via een automatische optische sortering gegroepeerd. Daarna volgt een manuele controle. Tot slot vertrekt al dit apart gesorteerde papier en karton naar fabrikanten die er gerecycleerd papier of karton van maken.

Toegelaten in de zak ✓

Waarom is het belangrijk dat we ons papier en karton goed sorteren?

Hoe beter we ons papier en karton vooraf sorteren, hoe meer ervan kan gerecycleerd worden. Eén ton gerecycleerd papier en karton staat gelijk met 1,4 ton hout dat niet gekapt hoeft te worden. Zo redden we in Brussel samen elk jaar duizenden bomen, vermijden we het verbruik van enorme hoeveelheden water en verminderen we de uitstoot van CO₂ in onze atmosfeer! Daarom: doe zo verder!

Eén ton gerecycleerd papier en karton vermijdt de kap van

1,4

ton bomen



De groene zak is voor je tuinafval.

Wanneer en hoe zet je de groene zak buiten?

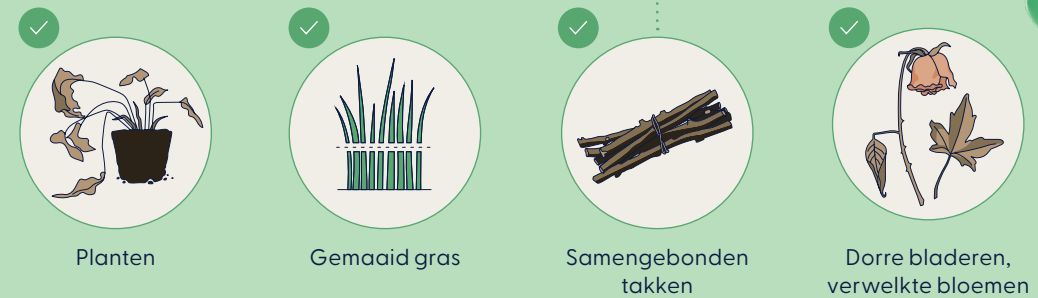
Kijk op je kalender voor het buitenzetten van de zakken op welke dag en uur je de groene zak op de stoep mag zetten. Takken mag je samenbinden en naast de zak plaatsen. Zorg dat ze niet langer zijn dan 1,5 meter en niet dikker dan 8 cm diameter. Met groter tuinafval kan je in het Recypark terecht.

Wat gebeurt er met je afval in de groene zak?

Dat gaat naar Brussel-Compost. Daar wordt alles vermalen, samen met de zak, die biologisch afbreekbaar is, om er compost van te maken. Deze natuurlijke compost is van uitstekende kwaliteit en gebruiken we als meststof voor de Brusselse parken. Zo maken we samen deze kringloop rond.

Toegelaten in de zak ✓

Opgelet: samengebonden takken zet je **naast de zak**.



Jouw glas in de glasbol!



Voor je glazen flessen, bokaal en flacons zijn de regels duidelijk: werp ze in een glasbol. Er zijn er overal in het Brussels Gewest, dus altijd dichtbij:

www.arp-gan.be/nl/localisation

Sorteren is makkelijk: niet-gekleurd glas in de witte glasbol en al het gekleurd glas in de gekleurde glasbol.

Laat vooral niets achter bij de glasbol, want dat staat gelijk met sluikestorten en kan je een boete kosten.

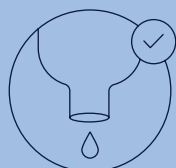
29,7 kg

glazen flessen, bokaal en flacons per inwoner gerecycleerd in 2021.

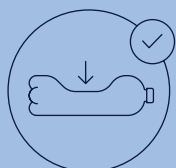
Focus op

De blauwe zak

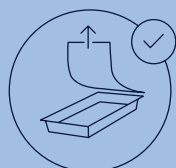
De regels voor goed recycleren



Maak je verpakkingen goed leeg.



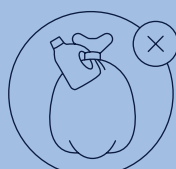
Druk de plastic flessen samen en schroef de dop erop.



Haal de plastic folie van elk schaaltje en werp het apart in de zak.



Haal de plastic folie rond de fles eraf en werp ze apart in de zak.



Bind niets vast aan de buitenkant van de zak.



Stop geen verschillende zakken met verpakkingen in de zak.



Steek geen verpakkingen in elkaar.

Je blauwe zak wordt verder uitgesorteerd in

16 materiaalstromen in
5 state of the art PMD-sorteercentra in België.



De nieuwe blauwe zak: wat mag erin? En wat gebeurt ermee?

Dat **PMD** staat voor **P**lastic verpakkingen, **M**etalen verpakkingen en **D**rankkartons, en dat de Nieuwe Blauwe Zak intussen al niet meer zo nieuw is, dat weten we intussen. Toch kan het geen kwaad nog eens ons geheugen op te frissen. Wat mag er nu allemaal in de blauwe zak? En wat wordt er dan achteraf van deze verpakkingen gemaakt? Een verhelderend gesprek met **Philippe Alen, die als Quality Manager bij Fost Plus** verantwoordelijk is voor het kwaliteitsteam. De naam heeft wel zijn betekenis, want de kwaliteit van de ingezamelde verpakkingen is van groot belang. Hoe hoger de kwaliteit, hoe beter de recyclage.

Wat is het voornaamste verschil tussen de inhoud van de nieuwe blauwe zak en die van de oude?

In de oude blauwe zak waren enkel plastic flacons en flessen, metalen verpakkingen en drankkartons toegelaten. De grote uitbreiding met de nieuwe blauwe zak geldt vooral voor plastic afval: nu zijn ook potjes, schaaltjes, vlotjes, tubes, folies en zakjes toegelaten. Daardoor mogen vandaag zowat alle huishoudelijke verpakkingen in de blauwe zak. En sinds 1 januari zijn daar ook aluminium en plastic drankcapsules bij gekomen.

Waarom is de nieuwe blauwe zak ingevoerd?

Er zijn vier redenen voor deze beslissing. Ten eerste wil Fost Plus het mogelijk maken om alle huishoudelijke verpakkingen die op de markt komen, te recycleren. De tweede reden heeft te maken met de wetgeving op Europees niveau: ook België moet bepaalde recyclagedoelstellingen halen. Ten derde is het dankzij nieuwe technologieën mogelijk om meer en meer soorten plastic te recycleren die we vroeger met het restafval meegaven. Zo evolueren we stilaan naar een volledige kringloop van al onze verpakkingen. En tot slot is er het gemak voor de burger: je hoeft niet meer na te denken, want bijna alle lege plastic verpakkingen van ongevaarlijke huishoudelijke producten mogen nu in de blauwe zak. Makkelijk hé!

Wat gebeurt er nu met ons gesorteerd PMD-afval?

Dankzij de uitbreiding van de blauwe zak tot andere verpakkingen hebben we in België maar liefst 5 recyclagebedrijven aangetrokken

die de inhoud van onze blauwe zakken verwerken tot nieuwe grondstoffen. Met deze grondstoffen maken zij nieuwe producten. Het grootste deel van onze PMD-verpakkingen wordt opnieuw verpakkingsmateriaal. Dat is bijvoorbeeld het geval bij PET-flessen, die we recycleren tot nieuwe PET-flessen. We zitten hiermee in een mooie kringloop.

Door sorteerfouten blijft er in Brussel nog gemiddeld 15% van de inhoud van de blauwe zak over, die niet gerecycleerd kan worden. Wat kunnen we doen om dat cijfer op 0 te krijgen?

Eerst nog even kort herhalen: de nieuwe blauwe zak is bestemd al het lege verpakkingsafval in plastic of metaal en voor lege drankkartons. 100% van die toegelaten verpakkingen is recycleerbaar. De verpakkingen goed ledigen is oké; uitspoelen hoeft niet. Wat hier absoluut niet bij mag, is een verpakking die brandstof heeft bevat, zoals een benzinebidon of een aanstekervulling. Dit is belangrijk omdat de blauwe zak veel brandbaar plastic bevat en we elk brandrisico moeten vermijden. Verder horen in de blauwe zak geen batterijen of ander elektrisch of elektronisch afval te zitten. En tot slot: alle huishoudelijke plastic folie mag in de blauwe zak. Maar als het over heel grote folie gaat, waarin bijvoorbeeld een meubel verpakt was, mag je die in stukken van ongeveer een meter knippen. Dat maakt het makkelijker voor jou én voor het sorteerproces.

Dat onthouden we. Zo zorgen we er samen voor dat de kwaliteit van onze PMD-verpakkingen nog beter wordt!

P

Plastic verpakkingen



Flessen



Schaaltjes



Vlootjes



Potjes en tubes



Flacons



Folie



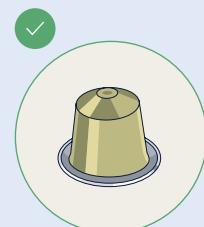
Zakken en zakjes



Drankcapsules

M

Metalen verpakkingen



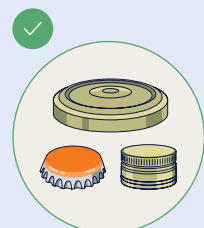
Drankcapsules



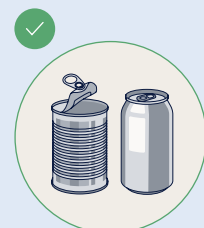
Spuitbussen



Schaaltjes en vlootjes



Deksels, kroonkurken en doppen



Conserven en blikjes

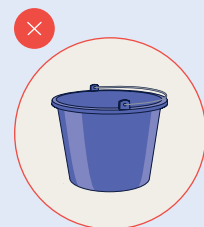
D

Drankkartons

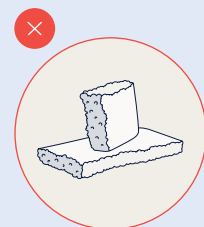


Drankkartons

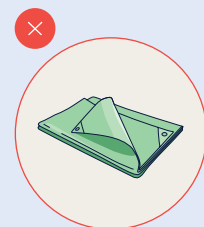
Verboden in de zak



Emmers



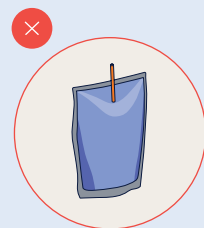
Piepschuim



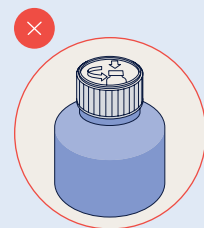
Zeilen



Batterijen en klein elektro



Verpakkingen uit een mix van materialen



Verpakkingen met kinderveilige sluiting



Verpakkingen met een volume groter dan 8 liter



Verpakkingen met één van deze pictogrammen

De witte zak: voor het afval dat we niet kunnen recycleren.

Wat mag er in de witte zak?

Werp in je witte zak enkel huishoudelijk restafval. Dat is wat overblijft als je al je recycleerbaar afval hebt gesorteerd via de blauwe, gele, groene en oranje zakken, compost of glasbol. Batterijen sorteert je via de Bebat-ophaalpunten en elektrische en elektronische apparaten breng je naar een Recypark of een elektrowinkel.

Wanneer en hoe zet je de witte zak buiten?

Kijk op je kalender of op [net.brussels om te weten op welke dag en om welk uur je jouw witte zak mag buitenzetten](http://net.brusselsomte weten op welke dag en om welk uur je jouw witte zak mag buitenzetten).

Wat gebeurt er met je afval in de witte zak?

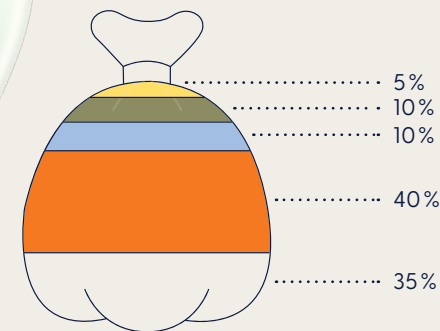
Dat afval gaat recht naar de verbrandingsoven van Brussel Energie, waar het wordt verbrand met warmterecuperatie, elektriciteitsproductie en stadsverwarming. Daarom mag de witte zak geen gevaarlijke producten bevatten.

Wat kan je doen om het gewicht van je restafval maximaal te verminderen?

Vermijd verspilling. Herstel of hergebruik iets wat gebruikt is in plaats van het weg te gooien. Sorteert alles wat recycleerbaar is. Dankzij de verplichte sortering van voedingsafval in de oranje zak of in compost, en de verplichte sortering van bijna alle verpakkingen in de nieuwe blauwe zak, zal het volume en het gewicht van je witte zak al aanzienlijk verminderen. Elke Brusselaar produceert gemiddeld 285 kilogram restafval per jaar! Door 60% van ons huishoudelijk afval te recycleren (het doel voor 2030), kunnen we het te verbranden afval nog verder verminderen.

Maak de witte zak lichter

Samenstelling van de witte zak:



Wat er uit de witte zak komt:

- Voedingsafval
- Plastic
- Glas, textiel en metaal
- Papier en karton

Wat er in de witte zak blijft:

- Restafval

Zet je zakken goed buiten



Zakken altijd goed gesloten, maximaal 15 kg per zak. Scherpe voorwerpen vooraf ingepakt.



Zakken langs je gevel zetten.



Dagen & uren respecteren voor het buitenzetten.

Wie haalt je vuilniszakken op?

Ze lopen zich elke dag vol overgave de benen van het lijf en laden onvermoeibaar onze witte, gele, oranje, blauwe en groene zakken in de vrachtwagen. Deze dames en heren van Net Brussel spelen een onmisbare rol in ons sorteer- en recycleerverhaal. Want zonder ophaling bij jou op de stoep zou dit alles onmogelijk zijn. Een babbel met **Sébastien, personeelslid bij Net Brussel**, tussen twee shifts door.

Hoeveel kilo haal je op per dag?

Papier en karton wegen meer dan PMD, dus het gewicht hangt af van de kleur van de zakken, maar ook van de wijk. Het gemiddelde per dag ligt tussen de 7 en de 12 ton. Dat betekent dus dat ikzelf tussen de 3,5 en de 6 ton per dag naar de vrachtwagen til.

Hoeveel kilometer stap je op een werkdag af?

Je denkt vast: van vrachtwagen tot de stoep en terug, dat is niet veel. Maar als je dat vermenigvuldigt met duizenden adressen, loopt dat snel op tot ettelijke kilometers per ronde en al gauw tot meer dan 10 kilometer per dag.

Welke tip geef je aan de mensen die hun huishoudelijk afval buitenzetten?

Wat me het meest opvalt, is dat het huisvuil nog beter kan gesorteerd worden. We vinden nog heel veel glas, conserven, plastic

verpakkingen en papier in de witte zak. Niet alleen kan dat soms gevaarlijk zijn voor ons, het is ook jammer omdat al dit afval niet gerecycleerd wordt. Het is zo eenvoudig om de gele zak of een kartonnen doos met papier te vullen.

Wat vind je moeilijk aan je job?

Elke dag zie ik hoeveel er verspild wordt. Daar heb ik het moeilijk mee. Omdat er zoveel weggegooid wordt waar andere mensen nog gebruik van kunnen maken.

En wat maakt je blij op je werk?

Het teamgevoel! Mijn collega's en ik. Ondanks de fysieke inspanningen is het voor mij een echt plezier om dit werk te doen!

Dank je wel, Sébastien!



Recypark

Jouw containerpark in de buurt

Recypark Noord:

Rupelstraat (bij de Van Praetbrug, langs het kanaal), 1000 Brussel.

Recypark Zuid:

Brits Tweedelegerlaan 676 (tegenover nr. 671), 1190 Vorst.

Recypark Humaniteit:

Humaniteitslaan 350, 1190 Vorst.

Voor de inwoners van Oudergem, Elsene, Etterbeek en Watermaal-Bosvoorde:

Recypark Oudergem:

Waversesteeweg 1860 (bij het Sportcentrum van het Zoniënwoud), 1160 Oudergem.

Voor de inwoners van Sint-Pieters-Woluwe en Sint-Lambrechts-Woluwe:

Recypark Woluwe:

Herendal 146, 1150 Brussel.

Ophaling aan huis

3m³ gratis per jaar en per huishouden (opgelet: voor bepaalde afvalfracties zijn betalend). Meer info op net.brussels of via **0800/98181**.

Chemische huishoudelijke producten en afval

Gaan naar PROXY CHIMIK of Recypark:

Verpakkingen van **huishoudelijk** chemisch afval met **productresten** en met één van de volgende pictogrammen:



Irriterend / Schadelijk



Milieuschadelijk



Corrosief



Ontvlambaar

Huishoudelijke verpakkingen, **zelfs lege**, met één van de volgende pictogrammen:



Lange termijn gevaarlijk



Giftig

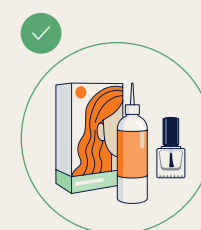
Enkel toegelaten bij PROXY CHIMIK en Recypark



Brandblussers en stikstofoxide-cilinders (lachgas)



Röntgenfoto's, injectiespuiten* en thermometers



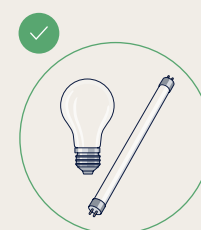
Kleurmiddelen, nagellak en parfum



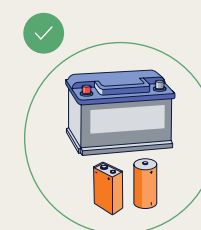
Frituurolie en -vet



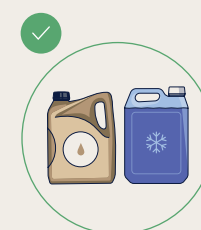
Verf, vernis en dekkende producten



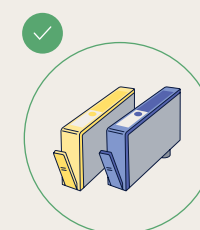
Lampen



Batterijen en accu's



Autoproducten



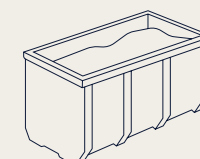
Printproducten



Tuinproducten



Spuitspuiten, potten, bidons en flacons van brandstof, lijm, verf of vernis



of



• Max. 30 l producten zoals vernis of verf en max. 5 l andere producten.

*Gebruik de speciale containers van bij je apotheek.

Minder afval overhouden, zo doe je dat!

Om zelf zoveel mogelijk onze grondstoffen en het milieu te beschermen, doen meer en meer Brusselaars inspanningen voor minder afval. Die hoeveelheid helemaal tot niets herleiden, is niet haalbaar, maar met een aantal goede gewoontes komen we er wel dichterbij. Met deze 10 maak je al een groot verschil:

1. Om te vermijden dat je te veel koopt: maak een lijstje voor je gaat shoppen.
2. Vervang wergwerp door herbruikbaar: stoffen zakdoeken en ontsminkingsschijfjes, dweilen...
3. Verkoop voorwerpen die je niet meer gebruikt, of geef ze weg.
4. Vergeet je herbruikbare boodschappentas niet
5. Houd in de keuken een lijstje bij met de hoeveelheden voedingsmiddelen die je vaak klaarmaakt: rijst, pasta
6. Neem een herbruikbare drinkfles en boterhamdoos mee naar school, het werk of de sportclub.
7. Kleef een sticker tegen reclame op je brievenbus, gratis te verkrijgen bij: info@leefmilieu.brussels.
8. Drink water van de kraan, eventueel met een fruitsmaakje toegevoegd.
9. Wees creatief bij het koken met restjes uit je koelkast en voorraadkast.
10. Gebruik de wasbare zakjes als je fruit, groenten, rijst, pasta of brood koopt, en herbruikbare dozen voor charcuterie en kaas.

Als we allemaal deze gewoontes aannemen, zullen we samen de afvalberg zien verminderen in plaats van de gletsjers.

Woon je in een appartementsgebouw?

De sorteerregels voor afval gelden voor alle Brusselaars, om het even waar ze wonen. De manier en het tijdstip om je vuilniszakken buiten te zetten, hangen af van jouw soort woonplaats:

- Als je in een appartementsgebouw woont waar je afval gesorteerd wordt in grote containers voor alle bewoners van het gebouw, kan je op gelijk welk moment je gesorteerde afval in de grote containers werpen: PMD, papier en karton, glas en restafval. Voortaan zal er ook een nieuwe, grote oranje container staan voor je voedingsafval, dat je verpakt in de oranje zak.
- Als je in een appartementsgebouw woont waar de vuilniszakken op de stoep gezet worden voor de huis-aan-huisophaling, volg dan [de nieuwe kalender voor het buitenzetten van je zakken, die geldt vanaf 15 mei 2023](#).

Heb je vragen? Spreek dan gerust met je **syndicus**.