

UITGAVE VAN IMOG NR. **58**

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER 2014

DE AFVALKRANT

Woord van het bestuur

Geen enkel Europees land doet het beter dan Vlaanderen wat betreft de selectieve inzameling en recyclage. Tegelijk blijkt dat de kost per gezin nergens lager ligt. Daarmee is aangetoond dat de Vlaamse gemeenten vandaag het Vlaamse afvalbeleid heel efficiënt uitvoeren. Vlaanderen is kampioen wat betreft selectieve inzameling en recyclage. Met 70% selectieve inzameling kloppen we duidelijk landen zoals Oostenrijk, Nederland en Duitsland. Dit leidt er toe dat de kost per gezin voor de inzameling van het restafval nergens lager is dan in Vlaanderen. Ook de kosten voor selectieve inzameling blijken goed mee te vallen in vergelijking met de overige Europese landen. En ook binnen Vlaanderen doet de Imog-regio het uitstekend. Dat kan alleen dankzij jouw medewerking en we willen je dan ook danken voor alle inspanningen. En heb je na al het sorteren, toch nog restjes? Wees creatief. Inspiratie kan je opdoen bij één van de workshops die de Kringloopwinkel in jouw buurt binnenkort organiseert. Ook de problematiek rond zwerfvuil laat ons niet koud. Samen met de West-Vlaamse jeugdbewegingen willen we het vanaf september tope in de vuilbak doen. Een coole jongerencampagne die de jeugd en de buurtbewoners zeker zal aanzetten om een tandje bij te steken. In september start ook de 11.11.11-campagne rond voedselverspilling. Imog ondersteunt deze campagne en verder in deze Afvalkrant kan je lezen hoe je zelf voedselverspilling kunt tegengaan met handige tips. We wensen je alvast veel leesplezier.



Gerard Amelynck
Ondervoorzitter

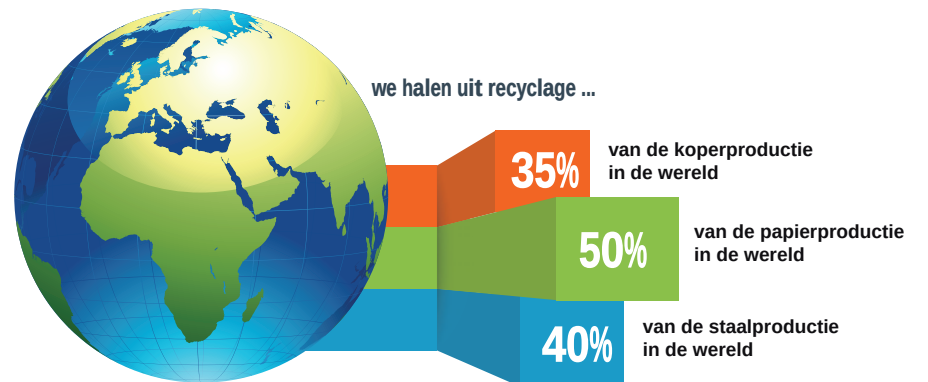
Rik Soens
Voorzitter

Inge Bossuyt
Ondervoorzitter

Gerard Amelynck
Rik Soens
Inge Bossuyt

DANKJEWEL

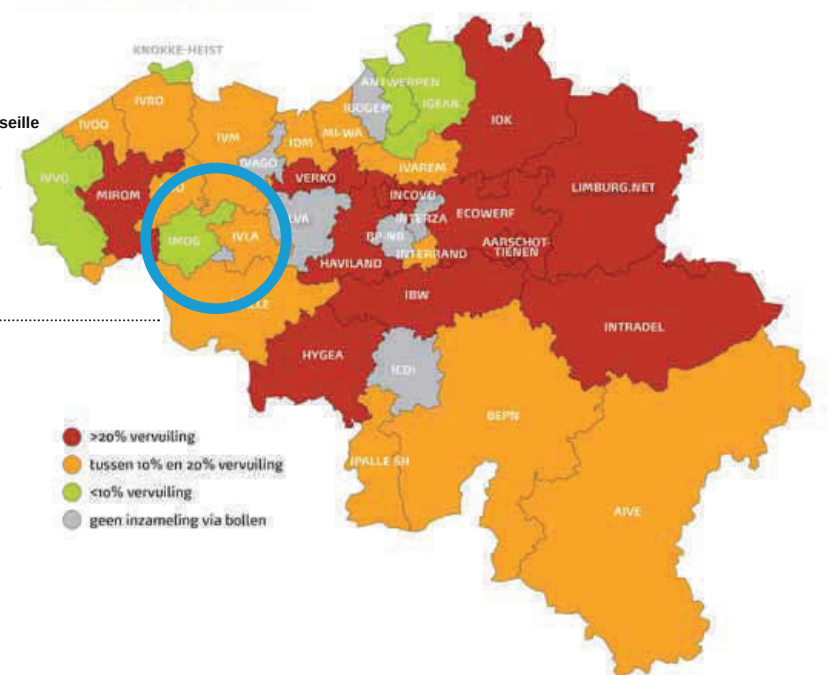
Van oud glas tot nieuw glas, van plastic fles tot nieuwe fles, van groenafval tot compost,... Sorteren om te recyclen helpt de kringlopen sluiten. Het zorgt niet enkel voor een nuttige stroom aan secundaire grondstoffen. Recyclen ontlast ook het milieu. Dit kan enkel dankzij jouw medewerking. Bedankt daarvoor!



WAAROM RECYCLEREN? Om het milieu te sparen !

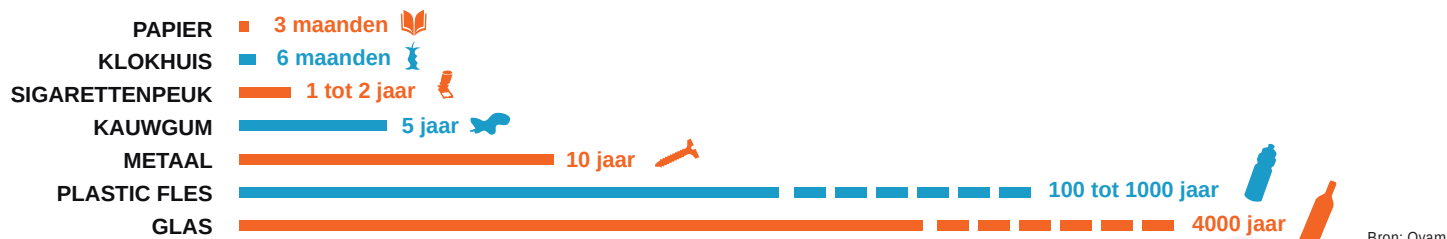


Netheid van de glasbolsites

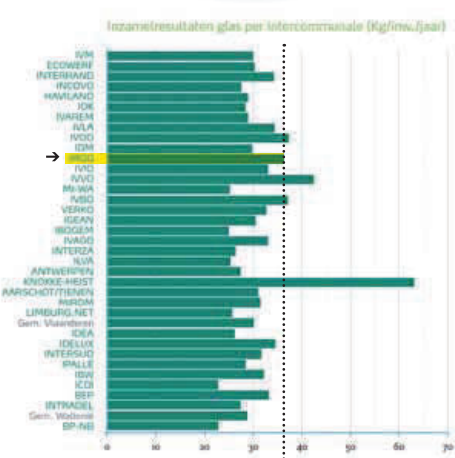
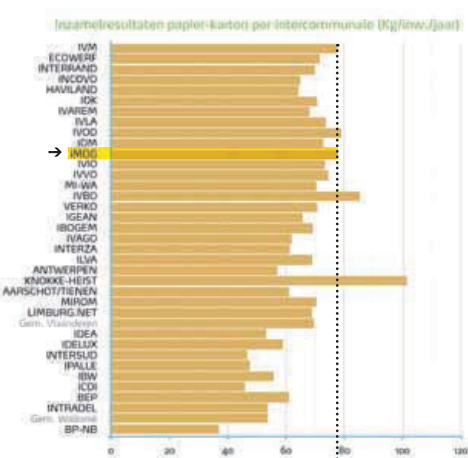
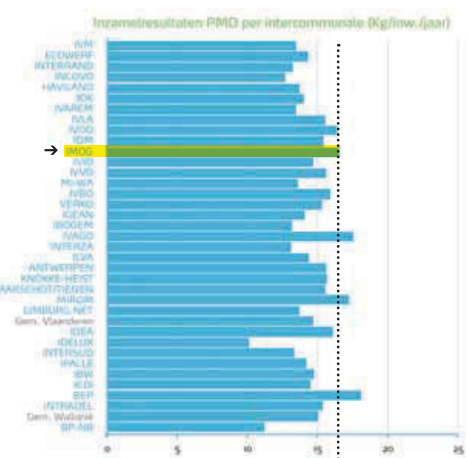


Bron: Fost Plus

de tijd die nodig is voor de bioafbreekbaarheid in de natuur



We willen graag de goede sorteerder belonen. Breng daarom op zaterdag 27 september op de Dag van de Klant een bezoekje aan het containerpark en ontvang een leuke attentie!



Bron: Fost Plus

IN ONZE REGIO

Imog zamelde in 2013 ruim 100 miljoen kg huishoudelijk afval in (107.252 ton). Dit is 464 kg per inwoner. 97 % van het materiaal vond een tweede leven als gerecycleerde grondstof, energie of compost.

Daarnaast verwerkte Imog ook nog eens evenveel bedrijfsmatig afval (105.000 ton) in haar verbrandingsinstallatie, stortplaats, materialencentrum, composteringsinstallatie en laguneringsveld. Zo staat bij de inzameling van PMD (16,42 kg/inw.), P&K (76,33 kg/inw.) en Glazen flessen en bokalen (36,28 kg/inw.) Imog stevast aan kop van het peleton als het gaat over het aantal ingezamelde kg per inwoner. Dit komt door de goede sorteerinspanningen van jullie allemaal en de uitgebreide en laagdrempelige dienstverlening van Imog. Enkel de kustgemeenten scoren nog iets meer, maar dit komt door de vele tweedeverblijvers. De toeristen bieden immers ook afvalfracties aan, maar staan niet geregistreerd als vaste inwoner, waardoor de ingezamelde kg/inwoner een vertekend beeld geeft. Ook qua netheid rond de glasbollen scoort Imog goed dankzij de gecombineerde inspanning van de gemeentelijke diensten, Imog, team Rudy en de glasbolpeters en -meters. Bedankt allemaal.

Recyclage	212,97 kg
Compostering	97,97 kg
Energie uit afval	138,76 kg
Sorteren	14,52 kg

Fostplus



VECHT MEE TEGEN VOEDSELVERSPLLING

...WAAROM HET BELANGRIJK IS

Jaarlijks gooien we in Vlaanderen per inwoner gemiddeld 25 tot 40 kg bruikbaar voedsel weg. En dat terwijl 1 op 8 mensen wereldwijd honger lijdt. Bovendien betekent voedselverspilling een verkwisting van schaarse grondstoffen, heeft het een negatieve impact op het milieu én kost het afvalbeheer ons handenvol geld.



© Patrick Strattner

1/3 VAN HET VOEDSEL GAAT VERLOREN

Op wereldvlak gaat jaarlijks 1,3 miljard ton voedsel verloren. Dat cijfer is duizelingwekkend, zeker omdat we weten dat ondertussen miljoenen mensen honger lijden. Bovendien zijn ook al de grondstoffen om dat voedsel te produceren en vermarkten nutteloos verbruikt: het water, de grond, de energie voor transport, koeling en bereiding, de verpakking, ... Om 1,3 miljard ton voedsel te produceren wordt bijvoorbeeld 250 miljard kubieke meter water en 1,4 miljard hectare landbouwgrond gebruikt (dat is meer dan de totale oppervlakte van Canada).

IN HET ZUIDEN

In ontwikkelingslanden situeert het voedselverlies zich vooral in de landbouw, en bij de opslag en transport van de oogst. Dit heeft te maken met armoede en een gebrek aan middelen. Betere wegen, goede opslagplaatsen en een versterking van boerenorganisaties kunnen helpen om voedselverlies tegen te gaan. Voedselverlies aanpakken heeft een directe impact op hun voeding en inkomen.



© Samspost.com



TE GROOT, TE KLEIN, TE DIK, TE DUN ... TOT 1/3 VAN DE OOGST WORDT AFGEKEURD OMWILLE VAN HET UITZICHT.

11.11.11

ook dat producten met een datum 'tenminste houdbaar tot' nog lang na datum goed kunnen zijn. Gooi ze niet zo maar weg, maar kijk, ruik, proef of ze nog goed zijn. Zo kunnen we al 20% van de verspilling in de huishoudens tegengaan.

PER GEZIN 182 EURO IN DE VUILBAK

De voedselverspilling van de Vlaamse consumenten is goed voor een jaarlijkse afvalberg van 156.000 tot 235.000 ton voedselafval. Gezamenlijk gooien alle consumenten per jaar gemiddeld 475 miljoen euro in de vuilbak. Een gemiddeld Vlaams huishouden (2,4 personen) verliest jaarlijks 182 euro door verspilling. Dit heeft dus een aanzienlijke impact op het budget van de consument. Daarbovenop kost ook de inzameling en verwerking van voedselafval handenvol geld.



HOE RIJKER WE ZIJN, HOE MEER WE VERSPILLEN.
VLAAMSE GEZINNEN GOOIEN JAARLIJKS 475 MILJOEN EURO AAN VOEDSEL IN DE VUILBAK.

11.11.11

In de rijkere landen heeft voedselverlies niets te maken met een tekort aan middelen, maar wel met nonchalance, slechte afspraken en ongelijke machtsverhoudingen in de voedselketen. Daarom spreken we eerder van voedselverspilling. Die komt voor in alle schakels van de keten: in de landbouw, de verwerking, de (groot)warenhuizen, de horeca en bij de consument. Voedselverspilling gaat niet over het weggooien van afvalstoffen zoals eierschalen en kiwischillen, maar over het verlies van perfect eetbaar voedsel. Bijvoorbeeld: de komkommer die nooit in de winkel geraakt omdat hij te krom is of de geraspte wortelen die staan te verkommeren in de koelkast om dan weggegooid te worden.

...EN WAT JE ER ZELF AAN KUNT DOEN

Verspilling vermijden, door bewust te winkelen en voedsel correct te bewaren kan je heel wat verspilling vermijden. Maak met je 'overschotjes' nieuwe maaltijden (soepen, salades, broodsmee's, sappen, puree, ...) of maak gebruik van bewaarstechnieken zoals opleggen, confituur maken, drogen, invriezen, steriliseren, ... Onthoud zeker

1. SLIM KOPEN

Plan vooraf. Bekijk wat je van plan bent de eerstkomende dagen of week.

Ben je vaak thuis, ga je zelf koken?

Voor hoeveel personen dien je te koken op welke dag?

Wat wil je klaarmaken?

Maak een lijstje van de menu's.

Heb je nog restjes van een vorige maaltijd?

Neem die mee op in je weekmenu.

- » Check eerst de (koel)kast, kelder en berging voor je gaat winkelen.
- » Ga niet winkelen als je honger hebt en maak een boodschappenlijst:
- » Winkel vaker. Ga indien mogelijk meerdere malen per week winkelen. Zo richt je je aankopen meer op wat je echt nodig hebt en geef je minder geld uit
- » Koop verse, lokale seizoengroenten en -fruit. Zie kalender op www.alldaylong.be
- » Koop bij de boer of op de markt en ga met de fiets. Zoek op www.rechtvanbijdeboer.be een verkooppunt bij jou in de buurt.
- » Koop gekoelde producten op het einde van je boodschappentocht en bewaar ze zo koel mogelijk. Voor ingevroren producten gebruik je best isothermische tassen.
- » Berg je boodschappen op zoals in de winkel: leg de producten die het eerst vervallen vooraan.
- » Let op het etiket

- » **Te gebruiken tot** = Dit is de uiterste consumptiedatum, niet meer gebruiken na overschrijden van deze datum. Bijv. vers voorverpakt vlees, vis, charcuterie
- » **Ten minste houdbaar tot** = Je je kan dit nog gebruiken na deze datum, op voorwaarde dat het product goed bewaard werd en de verpakking niet beschadigd is. Bijv. UHT melk, pasta, ...

SORRY IS NIET GENOEG .

Imog steunt de 11.11.11 campagne over voedselverlies. De campagne loopt in het najaar: de kick-off is op 13 september 2014 maar het hoogtepunt is op Wereldvoedseldag op 16 oktober 2014. Alle info vind je op www.nietgenoeg.be





2. SLIM BEWAREN

Richt je koelkast op de juiste manier in. Let op de houdbaarheidsdatum als je de boodschappen opruimt. Zet voedsel met de kortste houdbaarheid vooraan.

1. Diepvriesproducten, Diepgevroren producten, brood, bereide gerechten, frietjes, ijsjes, verse kruiden ... Verpak alles goed en kleef op elk pakje een etiket met wat erin zit en wanneer je het hebt ingevroren. Groenten dien je eerst te blancheren voor je ze invriest. Twee minuten in kokend water volstaan.
 2. Frisdrank, aangebroken potjes (saus, confituur ...), gerechten die je laat ontdooien.
 3. Verpakte restjes, patisserie, soep...
 4. Vers vlees en verse vis (afgedekt), zuivelproducten.
 5. De groentelade voor groenten, niet-tropisch fruit en aromatische kruiden
- In de deur**
6. Boter en kaas.
 7. Potjes, knijpflessen en eieren (in doos).
 8. Tubes, medicijnen.
 9. Flesjes (specerijen en oliën zoals notenolie, hazelnotenolie, lijnolie of koolzaadolie ...).
 10. Grote flessen (water, frisdrank, fruitsap en melkdranken).

3. SLIM ETEN

Wees realistisch. Uit schrik om “niet genoeg te hebben voor iedereen” maken we dikwijls teveel eten klaar. Beter een “perfecte portie” die smaakt naar meer toch?

DE HOEVEELHEID PER MAALTIJD

	Belangrijkste ingrediënt	1 volwassene	1 kind	1 adolescent
	Vis	150 g (zonder afval) of 200 à 250 g (hele vis, niet schoongemaakt)	75 à 100 g	120 g
	Vlees	130 g (zonder beenderen en afval)	75 à 100 g	120 g
	Ei (als hoofdgerecht)	2	1 à 2	2
	Pasta als hoofdgerecht (ongekookt)	120 g	100 g	120 g
	Pasta als bijgerecht (ongekookt)	60 g	40 à 50 g	80 g
	Rijst, tarwe, lenzen	60 g	40 à 50 g	80 g
	Aardappelen (ongekookt)	180 à 300 g	160 à 200 g	320 g
	Groenten (als bijgerecht)	200 à 300 g	150 g	200 à 300 g
	Fruit	120 g	120 g	120 g



5. SLIM COMPOSTEREN

Composteren is helemaal niet moeilijk. Nochtans loopt het bij heel wat mensen fout.

Eigenlijk moet je slechts enkele basisregels in acht nemen.

1. Kies een zonnig plaatsje in je tuin. Want hoe hoger de temperatuur oploopt, hoe beter het composteringsproces.
2. Plaats enkele tegels (9 is ideaal) op een vlakke ondergrond, telkens met wat ruimte ertussen. Plaats daarop het compostvat. Het vocht kan zo wegsijpelen en de bodemdierpjes kunnen in het vat geraken.
3. Op de bodem begin je met een laagje structuurmateriaal: kleine takjes, stro, houthaksel, haagscheersel. Dat zorgt voor een optimale luchtstroom. Daarop komt het gewone keuken- en tuinafval.
4. Regelmatig beluchten met de beluchtingsstok is een must, best 2 x per week. Dit zorgt voor een luchtige massa en geeft geurtjes geen kans.
5. Zorg voor een goed mengsel van bruin materiaal (structuurmateriaal = droog) en groen materiaal (rauw groenten- en fruitafval = nat).
6. Na 9-12 maand kan je het deel van de compost dat klaar is oogsten. Wat nog niet voldoende is gecomposteerd, kan gewoon terug het vat in. Vergeet niet onderaan opnieuw een laagje grof materiaal te voorzien

UITNODIGING

De autoriteiten van het INTERREG 2 Zeeën Programma en de Taste2Seas cluster partners hebben het genoeg u uit te nodigen op hun conferentie op 18 november 2014 in het Huis van de Voeding, Spanjestraat 141 - 8800 Roeselare

TASTE 2 SEAS NAAR DUURZAME EN SMAAKVOLLE VOEDING IN EUROPA

Hoe kan je toegang krijgen tot duurzame voeding? Hoe kan voedselverspilling voorkomen worden doorheen de voedselketen? Hoe kan het bewustzijn rond duurzame voeding verhoogd worden via alternatieve onderwijsmodellen? Doorspekt met interactieve thematische parallelsessies, kookdemo's, sensorische analyses en een projectenmarkt, focust dit evenement op duurzame en smakvolle voeding in het 2 zeeën gebied. Gedurende de plenaire sessie gaan diverse sprekers uit België, Frankrijk, Nederland en het Verenigd Koninkrijk in op het vraagstuk van voedselverspilling doorheen de volledige voedselketen. Deze conferentie biedt u de mogelijkheid om bij te praten met uw bestaande contacten, alsook om uw grensoverschrijdend netwerk uit te breiden. Deelname is gratis en open voor alle professionelen, burgers en belanghebbenden. Inschrijven verplicht op www.miummm.be



4. SLIM RECYCLEREN

Lekker koken kan ook met restjes. Profiteer ervan!

Vraag je gratis kookboekje aan met gerechten die je perfect met restjes kunt maken.

SMULPOCKET VOOR KLIKJES

Red vanaf nu al de kleine restjes uit je koelkast! De 'Smulpocket voor klikjes' helpt, met een aantal heel eenvoudige restjesgerechten, je hierbij op weg. Bovendien staat de keerzijde van deze fiches boordevol handige weetjes om je groenten en fruit te reanimeren, je voedsel te bewaren, over de bewaarduur, de orde in je koelkast en het afmeten van de porties.

De smulpocket is helemaal gratis te verkrijgen bij Imog, op aanvraag via info@imog.be of T 0800 99 827. Het receptenboekje is ook digitaal beschikbaar via www.imog.be.





RECYCLEER JE FRITUUROLIE TOT BIODIESEL.

Wist je dat gebruikte frituuroolie of -vet een tweede leven krijgt aan de pomp? Want als je ze naar het recyclagepark 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
frituuroolie of -vet gratis
naar het recyclagepark
voor recyclage.**

Valorfrit
www.valorfrit.be



Een initiatief van Imog in samenwerking met Interafval en Valorfrit.



Like us on
Facebook

De Afvalkrant wordt gedrukt op 100% gerecycleerd en chloorvrij gebleekt kringlooppapier
Kortrijksesteenweg 264 | 8530 Harelbeke | Tel. 0800 99 827 (gratis) | www.imog.be | info@imog.be | Fax. 056 71 09 85 | Verspreiding 104.000 ex.

Verantwoordelijke uitgever Johan Bonnier | Eindredactie: Koen Delie

LET'S DO IT TOPE IN DE VUILBAK

Tope. Of 'samen' in het West-Vlaams. Dat is de rode draad in de nieuwe campagne van de West-Vlaamse afvalintercomunales. We dagen jeugdbewegingen uit om samen met hun buurtbewoners, omwonenden en leden hun omgeving zwerfvuilvrij te houden.

Jeugdbewegingen die dit engagement willen aangaan, moeten zich registreren op www.letsdoitindevuilbak.be. Niet alleen moeten ze hun buurt proper houden, ze moeten ook de omwonenden aansporen dat te doen.

Uiteraard laten we hen niet helemaal aan hun lot over. Opruim-materiaal en tips zijn beschikbaar via de campagnewebsite. En tijdens de campagne worden ze ook aangespoord tot actie via vijf originele (soms verplichte) uitdagingen. Wie het best slaagt in deze opdracht(en) maakt kans op schitterende prijzen. Zo is er voor meer dan 6000 euro aan kampeer-, spel- of renovatiemateriaal te winnen. Daarnaast zijn er ook prijzen te winnen per uitdaging.

De campagne loopt van september 2014 tot augustus 2015.



Voor wie het best scoort op de meettesten en de verplichte challenges:

6 x €1000

Vrij te kiezen uit:

- Kampeermateriaal
- Spelmateriaal
- Renovatiemateriaal

Voor de eervolle tweedes:

6 x €250

Vrij te kiezen uit:

- Kampeermateriaal
- Spelmateriaal
- Renovatiemateriaal



WAT VALT ER TE WINNEN?



**DE WORKSHOPKARAVAN KOMT
LANGS IN JOUW KRINGLOOPWINKEL**
MET CAROLINE VERBRUGGHE (Fabriek Romantiek, Maakbaar, Maakblog.be)

WORKSHOPS MET TWEEDEHANDSMATERIAAL IN DE KRINGLOOPWINKEL

TELKENS
VAN 9U TOT 12U
OF VAN 14U TOT 17U
PRIJS: € 20 P.P.

KORTRIJK 6 SEPTEMBER 2014

Tasje of laptopshoes uit gefuseerd plastic

BEVEREN-LEIE 20 SEPTEMBER 2014

Originele poef uit dekens en hout

ZWEVEGEM 11 OKTOBER 2014

Bijzettafel uit boeken

AVELGEM 25 OKTOBER 2014

Lampen en magazijnrekje
uit cassettes en vinylplaten

WEVELGEM 8 NOVEMBER 2014

Accessoires uit leder

MENEN 15 NOVEMBER 2014

Designlamp uit tassen en potten

Inschrijven telkens tegen de week voordien via info@dekringloopwinkel.be • Details en foto's op www.dekringloopwinkel.be • Kinderen zijn ook welkom mits begeleiding van een ouder.

DE AFVAL KRANT