

69

UITGAVE VAN IMOG NR.
JUNI - JULI - AUGUSTUS 2017

DE AFVAL KRANT

Woord van het bestuur

Imog, het intergemeentelijke samenwerkingsverband voor openbare gezondheid in Zuid-West-Vlaanderen, verzorgt de geïntegreerde huisvuilinzameling en -verwerking van ruim 233.000 inwoners uit de gemeenten Anzegem, Avelgem, Deerlijk, Harelbeke, Kortrijk, Kruishoutem, Kuurne, Spiere-Helkijn, Waregem, Wielsbeke en Zwevegem.

Bijna 50 jaar na haar oprichting is afval onder tussen niet langer een last, maar een bron van grondstoffen en energie.

Imog zet haar pioniersrol verder en blijft in beweging. Zo zal de huis-aan-huisophaling van restafval, pmd en papier & karton tegen de zomerperiode een heel stuk milieuvriendelijker verlopen. 15 vrachtwagens zullen dan op CNG (Compressed Natural Gas) rijden. Ook het warmtenet wordt uitgebreid naar heel wat wooneenheden. Om alle afnemers te voorzien van warmte op de piekmomenten wordt een warmtebuffer aangelegd om vraag en aanbod volledig op elkaar af te stemmen.

Daarnaast wil Imog komaf maken met zwerfvuil en sluikestort. Samen met de gemeentenvennoten wordt een project opgezet om verplaatsbare camera's in te zetten om vervuilers te vatten. De strijd tegen zwerfvuil kunnen Imog en de gemeenten echter niet alleen voeren. Aan een mooie buurt moet iedereen meewerken. Daarom een speciaal woord van dank aan alle mooimakers in de Imog-regio die zich belangeloos inzetten om de strijd tegen zwerfvuil aan te gaan.

En dat de rest mag volgen!



Gerard Amelynck
Ondervoorzitter

Rik Soens
Voorzitter

Inge Bossuyt
Ondervoorzitter

DE MAAT IS VOL VOOR DE GLASBOL

De glasbollen laten niet langer met zich sullen. Heel wat mensen sorteren hun glas, maar vaak laten ze plastic zakken, kartonnen dozen of ongeschikt glas achter bij de glasbol. Die dingen horen echter thuis bij het restafval of in het recyclagepark.



OOK DOL OP DE GLASBOL?

Glas is een droomproduct om te recyclen. Je kan het steeds opnieuw smelten en recyclen, zonder verlies van kwaliteit. Bovendien besparen we bij de recyclage van glas zowel grondstoffen als energie. Want nieuw glas wordt gemaakt door het mengen van zand, natriumcarbonaat - ook wel soda genoemd - en kalk onder een temperatuur van 1.500 tot 1.600°C.

Om van gerecycleerd glas nieuwe flessen, flacons en bokaalen te maken, heeft de glasfabriek tot 25 % minder energie nodig, en is er meer dan de helft minder soda nodig om het smeltpunt te verlagen. Daardoor stoten we minder CO₂ uit en dragen we dus bij aan de strijd tegen de opwarming van de aarde.

MAGDA? DANNY! DE SORTEEERREGELS



Wit glas



Gekleurd glas



Residu glas

VAN WIJNFLES TOT BOKAAL?

Gescheiden inzameling van lege glazen flessen en bokaalen

De inzameling van wit en gekleurd glas via de glasbollen gebeurt gescheiden en dat is essentieel. Enkel zo kunnen we wit glas opnieuw verwerken tot wit glas en gekleurd glas recyclen tot gekleurd glas. De inzamelvrachtwagens zijn daarom ook voorzien van gescheiden compartimenten (zie bovenstaande foto).



Geen SPK

De glasbol houdt enkel van glazen verpakkingen. Van steen, porselein, keramiek, terracotta en hittebestendig glas moet hij niets weten. Dat komt omdat de smelttemperatuur anders is dan van gewoon glas. Daardoor kunnen niet gesmolten stukjes in het gerecycleerd glas terechtkomen waardoor het zijn stevigheid verliest.



Handmatig en machinaal zuiveren

In het recyclagebedrijf ondergaan de twee soorten glas dezelfde behandeling. Een magneet verwijdert alle metalen elementen, terwijl vreemde voorwerpen er met de hand worden uitgehaald.

Wassen en breken

Het recycleerbare glas wordt daarna verbrijzeld tot scherven van enkele centimeters. Alle lichte delen zoals etiketten worden daarna door een afzuigmachine weggezogen.

Smelten

De kleine glasscherven gaan tot slot de oven in. Daar worden ze gesmolten en krijgen ze een nieuwe vorm en bestemming als fles, flacon of bokaal. In België wordt op die manier per inwoner 30kg glas gerecycleerd.

Nieuw glas

Het gesmolten glas wordt in vormen gegoten en/of geblazen. Na afkoeling behoudt het glas zijn vorm en stevigheid. Zo bekom je dus nieuwe flessen, bokaalen en flacons. Deze zijn van dezelfde kwaliteit als glazen voorwerpen die van enkel nieuwe grondstoffen zijn gemaakt.

Fostplus

DUS: "GEEN BROL ROND DE GLASBOL!"

Goed sorteren is dus belangrijk! En daarvoor rekenen we ook op jou.



kringloop weekend

AGENDA

ANZEGEM

Je leert de kneepjes van het vak: composteren in de kringlooptuin wordt een fluitje van een cent.

Demoplaats recyclagepark Anzegem

Woensdag 7 juni, van 16u tot 18u30

HARELBEKE

Wil je leren hoe je restjes kan redden en hoe compost kan gebruikt worden in je tuin? De Harelbeekse kringloopkrachten staan je graag bij met raad en daad én een bloemetje.

Demoplaats recyclagepark Harelbeke

Zaterdag 10 juni, van 10u tot 12u

KORTRIJK

De Kortrijkse kringloopkrachten trekken met de compostmobiel vol tips naar de wekelijkse maandagmarkt.

Maandagmarkt Kortrijk - Schouwburgplein

Maandag 19 juni, van 9u30 tot 11u30

KRUISHOUTEM

De kringloopkrachten vertellen je traditiegetrouw alles wat je wil weten over composteren, want composteren kan je leren!

Avondmarkt - Nieuw Plein Kruishoutem

Maandag 26 juni, van 18u tot 21u

WAREGEM

Geraak jij nog wijs uit de termen potgrond, NPK, meststof, bodemverbeteraar, humus? De Waregemse kringloopkrachten organiseren er een infoavond over met als titel "bodemverbeteraars, organische meststoffen en substraten". Meteen zal duidelijk worden waarom compostgebruik zoveel voordelen biedt. Ook andere producten die in de handel verkrijgbaar zijn passeren de revue.

Raadzaal - Stadhuis Waregem

Donderdag 8 juni, van 20u tot 22u

Gratis toegang

ZWEVEGEM

De kringloopkrachten van Zwevegem staan paraat op de markt met een compostmobiel en een hersenpan vol tips en tricks over composteren.

Dinsdagmarkt kerkplein Zwevegem

Dinsdag 13 juni, van 10u tot 12u

COMPOST, JOUW SMAAKMAKER



Zaterdag 10 en zondag 11 juni is het opnieuw KringloopWeekend. Op deze dagen, maar zelfs al van eind mei tot begin oktober vinden er acties plaats rond 'Compost, jouw smaakmaker'. In heel Vlaanderen verschijnen kringloopkrachten op markten en demoplaatsen en zijn ze gul met tips en uitleg.



De liefde voor de kringloop gaat door de maag. Compost geeft de ideale basis voor een gezonde grond waarin groenten en fruit weelderig kunnen groeien. Kom genieten van de volle smaak van vers geoogste groenten, of een smeugig smeersel van eetbare oogstresten.



Neem een gratis zak compost mee*

Compost wordt tijdens het kringloopweekend geëerd. Want compost maakt van je afval grondstof, maakt je bodem gezond, maakt je oogst rijker en komt je tuin ten goede. Om dat verhaal kracht bij te zetten, delen we compost uit. Dertig bezoekers per activiteit mogen een zak compost van 40 l huiswaarts nemen.

Kom naar een activiteit tijdens het KringloopWeekend en ontdek de tips om compost te maken en te gebruiken of leer er hoe je voedselresten kan voorkomen, bewaren en verwerken. Je vindt hieronder alvast al enkele activiteiten in de Imog-regio.



GRATIS*



INFOSESSIE COMPOSTEREN

Graag hulp bij het starten met composteren? Of heb je reeds een compostvat, maar zit je nog met veel vragen? Ken je vrienden, familieleden of kennissen die graag ingewijd worden in dit thema?



DAT KAN!

Imog organiseert in het najaar een GRATIS cursus thuiscomposteren voor beginners. Tijdens 3 dinsdagen op rij word je ondergedompeld in de wereld van compost. In een eerste theoretische sessie richten we ons op de basisregels van het composteren. Tijdens de tweede les bezoeken we een bioboerderij waar we de theorie in de praktijk kunnen aanschouwen. In de laatste les steken we zelf de handen uit de mouwen en leren we hoe we een vat of bak moeten opzetten en hoe we compost kunnen oogsten.

De 3 lessen gaan door in het najaar op dinsdagavond 19 en 26 september en 3 oktober, telkens van 19u tot 22u.

LOCATIE: vergaderzaal Imog, Kortrijksesteenweg 264 te Harelbeke.

De cursus thuiscomposteren is helemaal **GRATIS**, maar inschrijven is verplicht. Dat is mogelijk via communicatie@imog.be. De plaatsen zijn beperkt, dus wees er als de kippen bij.

WE GOOIEN JAARLIJKS € 350 AAN VOEDSEL WEG" MET DEZE TIPS IS DAT VERLEDEN TIJD

Wist je dat we per persoon jaarlijks zo'n 50 kilo voedsel weggoeien? Omgerekend zijn dat 125 pakken rijst of 330 bananen. En daar zit ook een financieel kantje aan: we kieperen maar liefst € 350 aan goed voedsel de vuilnisbak in. Zonde, toch?

Vooraf melk, brood, groenten en fruit belanden in de vuilnisbak voor hun tijd gekomen is. Jammer. Het lijkt alsof we bang geworden zijn voor eten. Er zijn mensen die een brik melk een dag vóór de houdbaarheidsdatum al weggooien, want je weet maar nooit...

Onze tip? Gebruik je zintuigen als er op de verpakking staat, ten minste houdbaar tot in plaats van die datum op de verpakking, en let er op dat je de producten op de juiste manier bewaart. De gouden regel: producten die in de supermarkt in de koeling liggen, bewaar je thuis ook best koud.

Wat mag er in de koelkast?

- aardbeien, druiven, kiwi's, bessen, appels, peren
- bloemkool, broccoli, kropgroenten, champignons,
- vis, vlees
- zuivel
- eieren
- noten

Wat bewaar je best niet in de koelkast?

- ananas, bananen, citrusvruchten, avocado
- paprika, tomaten, komkommer, courgette, aubergine, pompoen
- uien, knoflook
- aardappels
- basilicum
- ketchup

SUPERMARKTVERSPILLING

Maar wij zijn niet de enige schuldigen. Ook de supermarkten gooien veel voedsel weg. "Producten die over datum zijn, gebroken potten, gescheurde pakken, beschimmeld fruit ... Meestal komt het door strenge kwaliteitseisen of omdat het product er niet meer zo mooi uitziet. Gelukkig kunnen ook wij daar ons steentje toe bijdragen en die verspilling verminderen. Kies volgende keer in de supermarkt eens voor dat gebroken afbakbroodje, die kromme komkommer of het bakje kerstomaten met één beschimmeld tomaatje. Pik thuis de rotte vrucht eruit en was de rest grondig. Zo heb je een heel doosje gereed van de prullenbak.

DAGELIJKSE RESTJES

Maar ook in de dagdagelijkse keuken kan je heel wat doen om verspilling te voorkomen. Heel veel gerechten zijn de volgende dag heerlijk op een broodje!

RECEPT

Tempura van groenterestjes

Gefrituurde hapjes zijn een van de grotere pleziertjes in het leven. Als het dan ook nog eens hapjes van groenterestjes zijn, kan het zeker niet meer stuk. Voor dit recept kan je zo ongeveer elke soort groente gebruiken die je nog hebt liggen.

Dit heb je nodig:

- 1 ei
- 250 ml ijskoud water
- 200 g bloem
- groenterestjes
- beetje extra bloem om te dippen
- olie om in te frituren

Zo maak je het:

1. Klop het ei los en meng met het ijskoude water.
2. Zeef de bloem en mix het met een vork door het koude watermengsel. Het is niet erg als er een paar klonten overblijven. Het beslag moet ongeveer zo dik zijn als pannenkoekenbeslag. Als het nodig is, kan je er meer water of bloem bij doen.
3. Snijd de stukken groenten in hapklare brokken. Iets groter mag ook.
4. Verhit genoeg olie in een pan om de groenten te kunnen onderdompelen. 180°C is de perfecte temperatuur.
5. Dip de stukken groente eerst in de bloem en daarna in het tempurabeslag en laat ze daarna meteen in de hete olie zakken.
6. De tempura zijn klaar als ze een knapperige korst hebben.
7. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer met chilisaus of hoisin.



Smakelijk



VERGROOT DE HOOP: BEDANKT ALLEMAAL!

De afgelopen 8 jaar hebben heel wat inwoners van de Imog-regio taxus gesnoeid tegen kanker en zo de hoop voor heel wat kankerpatiënten vergroot.

Dankzij de medewerking van alle burgers is de aanmaak gedemocratiseerd. Door recente evoluties in aanbod en productietechnieken stopt het inzamelcircuit via de recyclageparken onder de naam vergroot de hoop.

Bij de productie van chemotherapieën worden nu immers andere bronnen gebruikt, waardoor er geen kostenefficiënte afzet voor de inzameling via de recyclageparken meer voor handen is.

Onze taak zit er voorlopig op. Bedankt allemaal voor jullie jarenlange medewerking aan dit positief project.

RESTJES ONKRUIDVERDELERS NAAR HET RECYCLAGEPARK

Het gebruik van onkruidverdelers op basis van glyfosaat ligt onder vuur. Uit onderzoek blijkt dat het gebruik ervan kan leiden tot kanker. Zowel de verkoop als het gebruik door particulieren werd aan banden gelegd.

Verboden en mogelijk kankerverwekkende producten worden best zo snel als mogelijk vernietigd. Deze restjes mogen zeker niet in de gewone afvalzak of de riool terecht komen. Wie producten naar een recyclagepark brengt, kan zeker zijn van een volledige en veilige vernietiging van de producten.

Giften stoffen worden in beveiligde installaties op hele hoge temperatuur verbrand zodat alle bestanddelen volledig vernietigd worden. Het inzamelen van die giften stoffen is één van de belangrijkste taken van een recyclagepark.

De aanvoer van klein gevaarlijk afval door particulieren is altijd en overal gratis.





WIST JE DAT...
 ... een afvalophaler elke werkdag
 tussen de 15 km en 25 km achter
 de ophaalwagen loopt?
 Per inzamelronde tillen ze gemiddeld
 5 ton afval in de ophaalwagen. Dat is
 5.000 kg afval per lader op een werk-
 dag. PMD-zakken zijn minder zwaar,
 daarvan worden er zo'n 1.500 zakken
 per ronde ingezameld.
Sterke prestatie toch!

MIJN AFVAL WERD NIET MEEGENOMEN WAT NU?

- ✓ Stond het afval voor 5.00 u buiten?
- ✓ Was het afval goed zichtbaar?
- ✓ Was het afval goed gesorteerd?
- ✓ Was de zak correct dichtgebonden?
- ✓ Werd het maximum gewicht gerespecteerd?
- ✓ Blijft het afval staan, bied het afval bij de volgende inzameling correct, tijdig en goed gesorteerd aan.

Neem je ophaalkalender steeds bij de hand om te controleren wanneer de ophalingen doorgaan. Het tijdstip van de ophaling kan door omstandigheden wijzigen (weersomstandigheden, andere chauffeur, defect ophaalwagen, ...) Zorg ervoor dat je je afval correct buiten plaatst. De afvalophaler doet de rest! Installeer de Recyclelapp en vergis je nooit meer van ophaaldag! Je kan de app downloaden voor Android of voor iOS.

RESPECT VOOR DE AFVALOPHALER
 Opzij, opzij, opzij, soms moet het in het verkeer heel snel gaan, toch moeten de ophalers aan alle hui-
 zen in de straat het afval ophalen. Hou het veilig! Hierbij een aantal tips:

- ✓ Hou voldoende afstand tot de ophaalwagen.
- ✓ Haal de ophaalwagen niet zomaar in. Maak eerst oogcontact met de ophaler.
- ✓ Pas je snelheid aan in de buurt van een ophaalwagen.
- ✓ Blijf steeds hoffelijk voor de ophaler.

GEEN RECLAME AUB

JA GRATIS PERS	NEE RECLAMEDRUKWERK	NEE GRATIS PERS	NEE RECLAMEDRUKWERK
--------------------------	-------------------------------	---------------------------	-------------------------------

Onze brievenbus wordt al eens overspoeld met reclame. Vaak zit daar reclame tussen die bestaat uit persoonlijk aan jou gerichte brieven van bedrijven en organisaties. Zo blijf je op de hoogte van hun speciale aanbiedingen of weet je welke producten of diensten ze verkopen. Soms word je zelfs telefonisch door hen gecontacteerd. Deze rechtstreekse vorm van communiceren wordt ook wel 'direct marketing' genoemd.

Heb je geen boodschap aan deze ongevraagde reclame? Schrijf je dan in op de Robinsonlijst. Op die manier vermijd je dat bedrijven en organisaties je naam en adresgegevens gebruiken om reclame op te sturen. Ook voor telefonische reclameoproepen bestaat er een "bel-me-niet-meer-lijst". Als u zich op deze lijsten inschrijft moeten direct-marketingbedrijven jouw telefoonnummer en naam van hun contactlijst schrappen en ontvang jij geen ongewenste reclame meer via de telefoon.

Je inschrijven op deze lijsten is een recht voor alle inwoners van België of voor alle Belgische telefoon-abonnees. Je inschrijven kan op deze sites:

- **www.bel-me-niet-meer.be**
geen ongewenste reclame meer via de telefoon
- **www.robinsonlist.be**
geen ongewenste reclame meer via de post

Mocht je ondanks je inschrijving op de bel-me-niet-meer-lijst toch nog gebeld worden door direct marketing bedrijven, dan kan je dat melden op de website <http://meldpunt.belgie.be> (onder de rubriek "vervelende telefoontjes").

Wil je ook komaf maken met niet-geadresseerd reclamedrukwerk? Kleef dan een sticker "ja-nee" of "nee-nee" op je brievenbus. De sticker kan je aanvragen op de milieudienst van je gemeente of bel Imog op het gratis nummer 0800 99 827.

VERMIJD VERLIES VAN LADING OP WEG NAAR HET RECYCLAGEPARK!

Op de route van en naar het recyclagepark zwerft regelmatig afval rond. Vaak is dat afkomstig van aanhangwagens die gaan lossen op het park. Ofwel wordt het afval niet goed vastgemaakt, ofwel is de aanhangwagen overladen. Dat afval is een bron van ergernis voor buurtbewoners, zorgt voor onveilige toestanden op de weg en kan ook andere bestuurders hinderen. In sommige gevallen wordt het wegdek erdoor beschadigd. De gemeentediensten moeten komen opruimen en dat kost tijd en geld. Onnodige kosten, die kunnen vermeden worden als je rekening houdt met onderstaande tips.



- Maak de lading op je aanhangwagen stevig vast. Gebruik je een dekzeil, zorg dan dat deze de lading nauw omsluit.
- Zorg dat de lading de stabiliteit van het voertuig niet in het gedrang brengt.
- De lading mag het zicht van de bestuurder niet belemmeren en mag geen gevaar vormen voor de andere weggebruikers.
- Ook de nummerplaat, lichten en reflectoren van de wagen moeten goed zichtbaar blijven.
- Pas je snelheid aan.
- Is er toch afval van de aanhangwagen gevallen en kan het niet onmiddellijk worden opgeruimd, signaleer dan de afgefallen lading met een gevarendriehoek, op 30m afstand, net als bij een verkeersongeval.

JE OUD ELEKTRISCH TUINGEREEDSCHAP DROOMT VAN EEN NIEUW LEVEN.

BRENG HET NAAR HET RECYCLAGEPARK OF HET TUINCENTRUM.

Liggen jouw oude heggenschaar, grasmaaier of hogedrukreiniger al jaren te slapen in je tuinhuis of garage? Laat ze dromen van een nieuw leven! Breng je elektrisch tuingereedschap naar het recyclagepark of het tuincentrum (bij aankoop van een nieuw exemplaar). Dan geeft Recupel je toestellen een tweede leven als grondstof voor nieuwe toestellen.

Recupel
 Recycleer mee voor een mooiere wereld
www.recupel.be