

Styrelsen informerar

2012-03-05
Brf Bosvedjan

BESLUT, ÅTGÄRDER OCH TIPS



Matavfallssortering!

FRÅN OCH MED 1 JUNI SKA VI SORTERA VÅRT MATAVFALL

Genom att sortera matavfall från det brännbara hushållsavfallet gör vi miljön en tjänst. Förutom att detta alternativ är bäst för miljön är det också det mest ekonomiska då vikttaxan ger rabatt till de som sorterar. Brf Bosvedjan kan spara upp till 300 000:- om vi alla matsorterar, pengar vi då kan och behöver använda till andra viktiga åtgärder i föreningen.

SÅ HÄR GÖR DU NÄR DU SORTERAR



Allt matavfall slängs i den våtförstärka bruna påsen. Det är viktigt att man använder påsen tillsammans med behållaren för att lukten ska kunna cirkulera runt och under påsen (på det viset blir det ingen obehaglig lukt).

Lägg INTE plast eller annat i botten av plastbehållaren.



Våra soprum kompletteras med bruna kärl, där matavfallspåsen ska slängas. Släng papperspåsen när den fylts upp till strecket (markering på påsen) eller när den har använts i mer än tre (3) dagar.

Rulla ihop den övre delen av påsen innan du slänger den så att påsen inte öppnas i kärlet.



Sopbilen som hämtar soporna har två fack, ett för de brännbara hushållssoporna och ett för matavfallet.

De två hålls separerade så att hushållsavfallet kan köras till förbränning och matavfallet till kompostering.

DET HÄR ÄR MATAVFALL

Matrester (tillagade eller råa)
Bröd
Grönsaker, rotsaker och frukt
Kaffesump och kaffefilter
Tesump och tepåsar
Ris, mjöl och pasta
Ägg och äggskal
Skal från skaldjur
Mindre ben från kött fisk och fågel
Snacks
Blommor och blad (dock inte jord)

EX. PÅ HUSHÅLLSAVFALL

Diskborstar, tandborstar
Dammsugarpåsar
Blöjor
Bindor och tamponger
Kuvert med lim, post it-lappar
Kattsand
Tuggummi
Tobak - fimpar och snus

KÄRLET OCH PÅSEN

Det bruna kärlet har små hål på sidan för att luft ska kunna cirkulera och därmed minimera dålig lukt. Om inget syre finns i kärlet börjar en rötningsprocess och matavfallet kan börja lukta.

Även påshållaren som används i köket är konstruerad på ett sätt som tillåter luften att cirkulera runt påsen. Att påsen blir fläckig är helt normalt. Papperspåsen är våtförstärkt, men låt gärna vätskan rinna av matavfallet, i den mån det är möjligt, innan du slänger matavfallet i påsen.

Papperspåsen är tillverkad i ett naturligt material så att den kan brytas ned och bli till jord. Därför är det viktigt att du bara använder de påsar som Reko tillhandahåller. De bioplastpåsar som finns på marknaden och används av många andra kommuner som sorterar matavfall skapar, trots att de är nedbrytbara, stora problem vid behandling av matavfallet.

Vid sorteringsstarten får du papperspåsar och hållare. Föreningen kommer att sätta upp "pappersstationer" i samtliga tvättstugor så att du på ett smidigt sätt ska kunna hämta nya påsar när du har slut på påsar.

VAD HÄNDER SEN?

När sopbilen hämtat avfallet kör den det brännbara avfallet till Korstaverket där det förbränns. Matavfallet från samtliga sopbilar töms i en container som körs med returtransport till Mullbacka kompostanläggning i Gävle. Målsättningen är att inom några år ska kunna producera biogas för fordonsdrift i Sundsvall.

I Mullbackas komposteringsanläggning komposteras matavfallet i tre veckor. Temperaturen i tunnlarna kan uppgå till 60 grader och värmen uppstår när avfallet bryts ner. Anledningen till att komposteringen sker under tak är för att minimera mängden farliga gaser som släpps ut i naturen. Efterkomposteringen sker utomhus i sex månader och matavfallet blir till näringsrik jord. Slutresultatet är helt beroende av hur duktigt vi sorterar i hemmet. Se därför till att du inte slänger något som inte kan komposteras eller att du använder fel påse.

TIPS OCH RÅD

PÅSEN

- ♦ Använd **endast** de påsar som föreningen tillhandahåller och som du kan hämta i tvättstugan eller på förvaltningskontoret.
- ♦ Vik ut påsen och platta till botten innan du placerar den i påshållaren.
- ♦ Låt blött avfall rinna av i vasken innan du lägger det i papperspåsen.
- ♦ För att matavfallet ska bli torrare kan du gärna blanda i tidningspapper, oblekt hushållspapper eller rivna äggkartonger i papperspåsen.
- ♦ Byt påse minst var tredje dag för att undvika lukt och att påsen går sönder.
- ♦ Se till att påsen inte blir så full att du inte kan fulla ihop den ordentligt.

UNDER VINTERN

- ♦ Låt påsen ligga ute i en hink med lock och frysa till en stund innan den läggs i det bruna kärlet.

UNDER SOMMAREN

- ♦ Stäng påsen ordentligt så att inget löst matavfall hamnar i kärlet eller attflugor kan komma åt matavfallet i påsen.

FÅTT BANANFLUGOR I KÖKET?

- ♦ Skölj all frukt, ta bort skadad frukt och förvara frukten i kylskåpet.
- ♦ Förvara flaskor och burkar slutna.
- ♦ Om man får problem med bananflugor kan det vara bra att ta ut matavfallspåsen varje dag.
- ♦ Diska ur påshållaren ibland.
- ♦ Rensa diskhon varje dag.
- ♦ Gör en flugfälla genom att blanda 2 matskedar vinäger, 1 matsked saft (eller sirap) och några droppar diskmedel.