

Hej alla boende i Nedslaget1

2022-11-18

I dag har kärnen, som ska stå i matavfallsavdelningen i våra sopher, kommit. Tillsammans med dem kom också ett ”startkit” till alla hushåll. Det består av en påshållare, en bunt påsar och en slaskskrapa. Startkitten finns i mangelrummet tillsammans med en lista, för kvittens.

Varför ska vi spara matavfall i en egen påse som sen ska till ett eget rum i sopheren?

1. Det kan användas till biogas eller biogödsel. Till exempel: Matavfall från 3000 personer räcker till att köra en buss i Stockholm ett helt år. Och biogödseln används som växtnäring i åker- och skogsmark.
2. Vår förenings avfallsfakturor blir billigare eftersom matavfallshanteringen är subventionerad/gratis
3. Matavfallssortering är bra både för miljön och för föreningens och vår ekonomi i det långa loppet.
4. Från och med den 1:a januari nästa år, 2023, är det obligatoriskt för alla hushåll att samla in sitt matavfall separat

Hur ska vi sortera?

”Regeln är enkel: I matavfallet läggs skal och rester som klassas som mat. Allt annat läggs i den vanliga avfallspåsen” eller källsorteras i förpackningsinsamlingen på Lugntorpsvägen. Mer info finns på svoa.se

Exempel på matavfall

Skal och rester av grönsaker och frukt

Rester av kött, fisk och skaldjur

Pasta, ris

Rester av bröd, äggskal

Teblad, kaffesump. Filter och tepåsar kan också läggas i matavfallet så väl som mindre mängd ofärgat hushållspapper.

Tips vid sortering av matavfall

Genom att lära sig några enkla trix så blir det ännu enklare att hantera matavfallet i köket.

Använd hållaren som ingår i startkitet för matavfallspåsen. Den är konstruerad för att hålla påsen torr. Torrt matavfall luktar mindre och påsen går inte sönder. Vik ner kanten på matavfallspåsen så blir öppningen stabilare.

Låt matavfallet rinna av och använd gärna en vaskskrapa för att få upp det från vasken.

Torrskala potatis och rotfrukter direkt i matavfallspåsen så blir påsen inte så blöt.

Lägg i använt hushållspapper i matavfallspåsen så suger det upp lite av fukten i påsen och minskar lukt och gör påsen torrare.

Har du skaldjursrester kan du lägga dem i dubbla påsar om du vill minska lukten. Du kan även lägga dem i en ren matavfallspåse och frysa in den fram till hämtdagen. Detta kan vara bra under den varma tiden på året.

Ibland kan fett göra att påsen ser genomskinlig ut och man tror att påsen ska gå sönder. Påsen är mer tålig än man tror. Känner du dig osäker så lägg påsen i en annan matavfallspåse när du ska bära ut den. Det är viktigt att du inte använder en plastpåse då den inte kan rötas.

Vad är kvar och blir hushållssopor?

Jo, det är det den lilla resten som finns kvar när du har sorterat ut allt annat som går att återanvända eller återvinna, eller sådant som inte alls ska vara i soporna.

Om du inte källsorterar så finns det idag krav på att hushållssoporna ska vara brännbara och inte får innehålla kemikalier eller elprylar.

Brf. Nedslagetets hämtdatum:

för matavfall: inte bestämt än, sannolikt, måndag och fredag

för hushållssopor: måndag, onsdag, fredag

Sortera rätt – matavfall

OBS
KOM IHÅG
ATT TA BORT
FÖRPACK-
NINGEN!

JA



Bröd, äggskal,
pasta, ris



Grönsaker, frukt
(max 10 kg fallfrukt)



Kött, fisk,
skaldjur



Teblad, tepåsar,
kaffesump, filter,
ofärgat hushållspapper

NEJ

- Bioplastpåsar/majsstärkelsepåsar
- Blommor, ört-/salladskrukor, krukväxter
- Blöjor, bindor
- Damm, dammsugarpåsar
- Glass/ät-/grillpinnar, vinkorkar, kapsyler
- Gräs, jord, trädgårdsavfall
- Kattsand, husdjursströ
- Servetter med tryck/färg
- Snus, cigaretter, aska, stearinljus



TIPS OCH RÅD

- Förslut påsen genom att rulla ihop den.
- Felsorterat matavfall hämtas inte. Lägg över det som är felsorterat i de vanliga soporna eller beställ extra hämtning.
- Släng inte bra mat! Den bästa miljöinsatsen du kan göra är att äta upp maten.
- Frågor eller abonnemangsändringar? Läs mer på www.svoa.se eller kontakta kundtjänst på tel. 08-522 120 00, e-post kund@svoa.se

Tillsammans för världens mest hållbara stad

