

HERFST 2025

Het Schoonste Magazine van 't land



Red de restjes met Roberta & Filippo

SAMEN KOKEN TEGEN VERSPILLING



Waarom we ons
afvalbeleid
bijsturen
vanaf 2026
p.9

HOE KRIJGEN WE SAMEN LIMBURG & DIEST NOG SCHONER?
NU EN IN DE TOEKOMST.

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN

04



13



19



09



16



‘Kleine restjes, groot verschil’

Met de campagne Red de Restjes trekken we deze herfst ten strijde tegen voedselverlies. Met slimme tips, inspirerende verhalen en smakelijke recepten die restjes een tweede leven geven. Want de cijfers liegen er niet om. Een Vlaams gezin gooit gemiddeld voor 369 euro per jaar aan voedsel weg. Da's zonde. Voor het milieu én voor je portemonnee.

Gelukkig kunnen kleine veranderingen een groot verschil maken. Slimmer kopen, beter bewaren, creatiever koken en correct sorteren. Zo maken we samen werk van minder verspilling. In dit magazine ontdek je hoe anderen aan de slag gaan met restjes, van jeugdkampen tot keukenchefs.

RED DE RESTJES

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN

- 04** Interview met Roberta & Filippo
- 06** Red de restjes
- 08** Restjesrecept
- 09** Wat verandert er in 2026?
- 11** 5 sorteertips
- 12** Innovatie in de afvalwereld
- 13** Het Schoonste Bankje
- 15** Samentuinen
- 16** Wat met badkamerafval?
- 18** 4 praktische tips voor het recyclagepark
- 19** Leren recycleren?



Op de Schoonste Site van 't land ontdek je nog meer tips en nieuws over Limburg.net.

www.limburg.net

0800 90 720

info@limburg.net

Volgende gemeenten behoren tot regio Oost:
As, Bilzen-Hoeselt (Bilzen), Bocholt, Dilsen-Stokkem,
Kinrooi, Lanaken, Maasmechelen, Oudsbergen

Realisatie: Bridgeneers en Connect
VU: Limburg.net, Herkenrodesingel 14, 3500 Hasselt

Het
Schoonste
Magazine
beluisteren?
Dat kan!

Voor mensen met een visuele handicap of leesbeperking is er een audioversie van dit magazine. Scan de code en begin meteen te luisteren.



Beluister de audioversie van dit magazine.



IN DE KEUKEN VAN ROBERTA SILVESTRINI EN FILIPPO CATANIA

Voor ons bestaan er geen restjes, alleen nieuwe mogelijkheden



Een vergeten paprika, een stuk oud brood, een bodempje wijn: in de keuken van Roberta Silvestrini en Filippo Catania van restaurant L'Angelo Rosso uit Sint-Truiden krijgen restjes een tweede leven. "Van citroenschillen tot een overschotje mozzarella: alles heeft waarde", zegt Roberta. En wie zijn wij om een Lady Chef of the Year-finaliste tegen te spreken?

"Een restaurant kan zich eenvoudigweg geen verspilling veroorloven", zegt Roberta. "Eten weggooien, doen we dan ook zo weinig mogelijk. Niet alleen omwille van de portemonnee, het is ook een kwestie van respect. Ik kan er écht niet tegen om voeding weg te gooien." "Dat zit in onze opvoeding", vult Filippo aan. "Onze oma's gebruikten alles. Wat overbleef van de zondagse kip, werd de dag erna verrukkelijke soep. Dat zit bij ons ingebakken."

Heel vaak worden groente- en fruitschillen weggegooid. Hoe gaan jullie daarmee om?

Roberta: "Die gebruiken we juist. Tomatenschillen drogen en verwerken we tot sauzen. Van citroenschillen maken we limoncello of citroenzout: gedroogde schil gemengd met zeezout, heerlijk bij vis. Van groenteschillen trekken we bouillon."

Filippo: "En natuurlijk zijn er dingen die we gewoon mét schil serveren. Dat geeft extra smaak."

Is het gemakkelijker om verspilling te voorkomen in een restaurant dan thuis?

Roberta: "In een restaurant werk je met een strakke planning en verwerk je restjes meteen. Thuis blijft er sneller iets liggen."

Filippo: "Daar vriezen we veel in, in kleine porties: brood, groenten, sauzen. We gebruiken ook oude bewaartechnieken, zoals fermenteren en pekelen. Dat kan iedereen, het is supereenvoudig."

Roberta: "Onlangs maakten we zuurkool van een overschot kool: zout toevoegen, laten fermenteren en je hebt na 2 à 3 weken een heerlijk bijgerecht. Pekelen doen we ook veel: je kookt water met azijn, suiker en zout. Daarin doe je wortels, bloemkool, selder ... Bijna alle groenten zijn geschikt."

En wat met voedsel dat je niet meer kan gebruiken?

Roberta: "We gooien zo weinig mogelijk bij het keukenafval. Wat nog goed is, gaat naar het personeel of we nemen het zelf mee. Schillen die niet bruikbaar zijn, composteren we."

Filippo: "Of we geven dat aan onze andere klantjes: de kippen en konijnen van de burens."

"Onze oma's gebruikten alles, van schil tot oud brood. Die traditie zetten wij verder."

In jullie kookprogramma hebben jullie samen met gezinnen restjes verwerkt. Hoe was dat?

Roberta: "Heel leuk en inspirerend. We keken in keukens van verschillende culturen. Overall ter wereld krijgen restjes een tweede leven. Belgische gezinnen maken waterzooi, Marokkaanse families couscous, Poolse families gevulde koolrolletjes. Wij maakten er telkens onze Italiaanse versie van, zoals spezzatino – een stoofpotje met groenten en aardappelen - of



lasagne van koolbladeren met rijst en gehakt."

En zo wordt restjesdag een feestdag.

Filippo: "Exact. Je ziet het in elke cultuur: de lekkerste traditionele gerechten komen uit de 'arme keuken'. Vroeger werd er nooit eten verspild, omdat er veel minder aanbod was."

Roberta: "Nu is er een overaanbod in de winkels en gaan we vaak onrespectvol met eten om."

Filippo: "Met weinig iets heerlijks op tafel toveren, dat is pure rijkdom."

Vragen klanten in jullie restaurant soms een doggybag?

Roberta: "Zelden. Ze durven het niet te vragen, omdat ze denken dat het niet chic is."

Filippo: "Wij vinden dat net wél chic en willen klanten aanmoedigen om restjes mee te nemen. We zijn van plan om mooie doggybags te

laten maken met ons logo. Zo zien mensen dat het normaal is om niets te verspillen en hopelijk verlaagt dat de drempel."

Kan je een verrassend gerecht bedenken met een restje paprika, broccoli, drie tomaten, oud brood en mozzarella?

Roberta: "De paprika vul ik met rijst, brood, look en peterselie. Even gratineren in de oven en je hebt een topgerecht."

Filippo: "Met de broccoli maak ik pastasaus: stoven in olijfolie met wat chili. Voeg pancetta toe en je hebt een luxueuze variant."

Roberta: De tomaten vries ik in en gebruik ik voor saus. En met een restje mozzarella maak je kaassaus: melk opwarmen, mozzarella erbij, peper en zout."

"Wij vinden een doggybag wél chic."

Simpel, maar superlekker.

Roberta: "Alles kan de basis zijn voor een nieuw gerecht. Geen voeding verspillen en restjes verwerken, dat maakt je creatief. En het geeft veel voldoening. Uiteindelijk gaat het om bewustzijn: minder kopen, slim plannen en respect hebben voor elk ingrediënt."

Filippo: "Voor ons bestaan er geen restjes, alleen nieuwe mogelijkheden."



Meer inspiratie?
Ontdek meer smakelijke keukentips van Roberta en Filippo op magazine.limburg.net/#chef

RED DE RESTJES

Geef voedseloverschotjes
een tweede kans

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN



Lekker koken met wat overblijft

Wat doe jij met je overschotjes? Weggooien hoeft niet. Je kan ze vaak omtoveren tot een heerlijke maaltijd. Dat bewijzen we bij Limburg.net met de campagne Red de Restjes. We trekken heel Limburg en Diest rond en inspireren jong en oud om creatief aan de slag te gaan met restjes.

*'Ik wist niet dat restjes
zo lekker konden zijn.
We maakten heerlijke
wafeltjes met restjes
puree. Hmmm!'*



Op kamp met kookinspiratie

Deze zomer bezochten we jeugdkampen in Limburg en Diest. Lesgeefster Sabine gaf er les rond koken met voedselrestjes. Samen met de jongeren maakten we verrassende gerechtjes zoals pizzawraps, groentetaartjes en fruitsalades met overschotjes op kamp. De enthousiaste reacties spraken voor zich!

Binnenkort in de avondschole

Dit najaar trekken we naar Limburgse avondschole waar kooklessen gegeven worden. Tijdens speciale workshops 'koken met restjes' laten we cursisten zien hoe ze met restjes uit de koelkast een lekkere en duurzame maaltijd op tafel toveren. Van halve courgettes tot gekookte aardappelen: alle restjes krijgen een tweede leven.



Proeven aan de Vlaco-foodtruck

In september en oktober zetten we ook de Vlaco-foodtruck in. Deze toffe keuken op wielen trok van markt tot dorpsplein. Bezoekers konden gratis proeven van gerechten op basis van restjes. Een stoofpotje met oud brood, een frittata met vergeten groenten of appelcake van overrijpe vruchten. Inspiratie genoeg om thuis zelf aan de slag te gaan.

Wist je dat ...

... een gemiddeld gezin
elk jaar voor **€369** aan
voedsel weggooit?

... de meeste restjes perfect
eetbaar zijn? **Gebruik altijd
je zintuigen:** eten dat goed
ruikt en er goed uitziet,
kan je gerust eten.

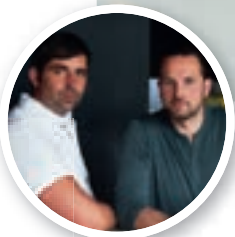
... er een verschil is tussen
**THT (Ten minste Houdbaar
Tot)** en **TGT (Te Gebruiken
Tot)**? Producten met een TGT-
datum bederven zeer snel.
Als ze over datum zijn, moet
je ze weggooien. Producten
met een THT-datum kan je
vaak ook na datum nog eten.
Check wel eerst of het er nog
goed uit ziet en nog fris ruikt!



Minder weggooien?
Check onze campagne-video op
magazine.limburg.net/#restjes

Inspiratie van échte restjes- redders

Met restjes kan je heerlijke gerechten klaarmaken. Zelfs op topniveau! Hier alvast een lekker recept van sterrenchef Sébastien Wygaerts van restaurant Ogst in Hasselt.



Verloren brood van
kaasresten & bouillon
van schillen



Zin in
meer
lekkere
restjesreceptjes?

In ons receptenboekje ontdek je smaakvolle restjesrecepten en slimme tips van enkele Limburgse chefs. Dit boekje boordevol ideeën helpt je om thuis zelf creatief aan de slag te gaan met wat er nog in je koelkast ligt.



Download de
recepten op
[magazine.limburg.net/](https://magazine.limburg.net/#receptenboekje)
#receptenboekje

Ingrediënten (4p)

Voor het verloren brood

- 4 sneetjes oud brood
- 1 ei
- 1 dl melk
- 100 g gemengde kaasresten, grof geraspt
- 150 g champignons, fijnggehakt
- 100 g knolselder, fijn geraspt of zeer klein gesneden
- 1 el verse bieslook, fijnggehakt
- Peper en zout
- Boter en olie

Voor de bouillon

- Resten van kip of een kippenkarkas
- Schillen van 2 uien
- Schillen en afsnijdsels van 1 kleine knolselder
- 1 el sojasaus

Bereiding

1 Bouillon

Doe de kippenresten en groenteschillen in een grote pot met koud water. Breng aan de kook, schuim af en laat 4 uur zachtjes sudderen. Zeef en breng op smaak met sojasaus.

2 Verloren brood

Bak champignons enkele minuten zonder bakstof. Voeg daarna boter toe en bak goudbruin. Klop het ei los met de melk. Week het brood in dit mengsel. Meng er de kaas, geraspte knolselder, bieslook en champignons onder. Kruid met peper en zout. Druk in ringen en laat 30 min. opstijven.

3 Afwerking

Verhit olie in een pan. Bak het verloren brood aan beide zijden goudbruin en krokant. Voeg op het einde een klontje boter toe. Leg in diepe borden en giet de warme bouillon er rond. Werk af met bieslook of wortelgroen.

Nog slimmer sorteren vanaf 2026

30% minder
restafval
in Limburg.
Uitdaging
aangenomen!



Waarom we ons afvalbeleid bijsturen vanaf 2026



Al bijna dertien jaar betaal je dezelfde prijs voor de inzameling en verwerking van afval. Er was geen indexering of prijsstijging. Maar intussen zijn de kosten voor energie, materialen en lonen fors gestegen. Bovendien legt Vlaanderen strikte afvaldoelstellingen op om het restafval te beperken. Gemiddeld produceert elke Vlaming nu 123 kg restafval, dat moet tegen 2030 omlaag naar 90 kg. Om deze redenen moeten we ons beleid vanaf 2026 bijsturen.

Bijsturen afval-belasting

Je betaalt jaarlijks een afvalbelasting aan Limburg.net voor de inzameling en de verwerking van het afval. In 2026 stijgt de afvalbelasting en daalt het quotum huisvuil dat aangerekend wordt via de afvalbelasting.

Gezinstype	2012 - 2025			2026		
	Afvalbelasting	Inbegrepen huisvuilkilo's	Inbegrepen ledigingen	Afvalbelasting	Inbegrepen huisvuilkilo's	Inbegrepen ledigingen
1 pers.	€142,07	60 kg	12	€148	30 kg	12
2 pers.	€153,50	120 kg	12	€155	60 kg	12
3 pers.	€158,90	150 kg	12	€162	90 kg	12
4+ pers.	€164,30	180 kg	12	€169	120 kg	12

Restafval wordt duurder, andere afvalsoorten niet

Restafval kunnen we niet recyclen. Het wordt verbrand, en dat levert weliswaar energie op, maar geen nieuwe grondstoffen. Zonde dus, want er belandt vandaag nog altijd veel recyclebaar afval bij het huisvuil of grofvuil: keukenafval,

plastic, metaal, textiel, hout ... Die materialen kunnen perfect een tweede leven krijgen als we ze juist sorteren. Net als vele andere afval-intercommunes kiest Limburg.net ervoor om de prijzen van huisvuil en de prijs van grofvuil in het recycla-

gepark vanaf 2026 te verhogen. Zo maken we het verschil tussen restafval en recyclebaar afval groter. Want wie beter sorteert, heeft minder restafval – en dat is goed voor het milieu én voor je portemonnee.

	2012 - 2025	2026
Huisvuil aan huis/kg	€0,18	€0,23
Ledigingskost huisvuilcontainer	€0,70	€1
Ophaling aan huis van grofvuil	€20 voor max. 2 m³	€30 voor max. 2 m³
Grofvuil recyclagepark/kg	€0,18	€0,25

Tot 1 januari 2026 verandert er niets aan de prijzen of aan het afvalstelsel. De vermelde prijzen zijn richtprijzen, gemeenten kunnen beslissen om eventuele tussenkomsten te voorzien.



Van 123 naar 90 kg huisvuil in 2030?

Wij Limburgers en Diestenaren sorteren alsmaar beter. Maar toch zetten we jaarlijks gemiddeld nog altijd 123 kg restafval per inwoner op de stoep. De Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM) wil dat tegen 2030 al terugbrengen tot 90 kg. Een ambitieuze doelstelling, maar met enkele kleine gedragswijzigingen, kom je al een heel eind.

123 kg per inwoner. Dat is het gewicht van een volwassen reuzenpanda. Geef toe, dat is een flinke berg afval. Die panda kan best wel

op dieet. OVAM rekende uit dat het mogelijk moet zijn om dat gewicht terug te brengen naar 90 kg per inwoner. Die uitdaging gaat

Limburg.net samen met jou aan. Vandaar dat we vanaf 2026 de prijs van de huisvuilkilo's verhogen. Zo willen we jullie aansporen om nog meer en beter te sorteren. Alleen als je afval echt niet kan sorteren, stop je het bij het huisvuil. Zo help je niet alleen het milieu een handje, maar spaar je ook geld uit dat je aan leukere dingen kan besteden. Om je op weg te helpen, zetten we enkele van de meest gemaakte sorteervouten op een rijtje en stippen we aan hoe het beter kan.

5 eenvoudige sorteertips



1 Gooi etensrestjes niet bij het huisvuil

We treffen nog geregeld voedselresten aan bij het huisvuil. Jammer, want dat wordt verbrand. Terwijl we er nog perfect biogas of compost van kunnen maken.



2 In je pmd-zak kan meer afval dan je denkt

Een lege tube tandpasta, een metalen deksel, plastic bloempotje of lege haarlakbus? Allemaal pmd!



3 Bonnetjes, rekeningen of enveloppen?

Sorteer ze bij papier en karton (zelfs al heeft je enveloppe een plastic venstertje).



4 Geef oude kledij een tweede leven

Breng het naar een textielcontainer.



5 Vervallen geneesmiddelen? Breng ze terug

Gooi geneesmiddelen die je niet meer gebruikt of die vervallen zijn nooit bij het huisvuil. Breng ze binnen bij je apotheker.

Innovatie in de afvalwereld

HOE LIMBURG.NET DE TOEKOMST VORMGEEFT

Slimmer tellen, beter ophalen

Hoeveel afvalzakken staan er buiten in jouw straat? En welke kleuren? Tot voor kort moesten we daarvoor afgaan op handmatige tellingen en aannames. Maar daar komt verandering in. Limburg.net is samen met de innovatieve start-up Rematics een project gestart waarbij slimme camera's op vuilniswagens automatisch afvalzakken tellen en herkennen.

Met die technologie krijgen we zicht op wat waar wanneer buitengezet wordt en dat opent nieuwe deuren. "Onze technologie telt niet alleen de zakken," vertelt Bram Peetermans, CEO van Rematics, "maar herkent ook automatisch de kleur en dus het soort afval."

Slimmer sorteren, beter plannen

Wat gebeurt er precies? Op enkele inzamelwagens van Limburg.net zijn compacte camera's geïnstalleerd. Die maken automatisch beelden van de trog tijdens het legen van de containers of het ophalen van afvalzakken. De beelden worden nadien geanalyseerd met artificiële intelligentie (AI). Het doel? Leren, leren, leren. Met de data weet Limburg.net hoeveel afval er wordt aangeboden per ronde en kunnen

we de routes en frequenties van de ophaling nog efficiënter afstemmen.

Test vandaag, klaar voor morgen

Voor Limburg.net past de samenwerking met Rematics perfect binnen de eigen ambities rond innovatie en duurzaamheid. Hoe beter we begrijpen hoe afvalstromen zich gedragen, hoe doeltreffender we kunnen werken. Zo optimaliseren we onze ophalingen, kilometers, uitstoot én kosten, zonder in te boeten op dienstverlening. De hele vloot ophaalwagens wordt de komende maanden met deze camera's uitgerust.



Het Schoonste Bankje

In het hart van het Hortelbos, op de grens tussen Houthalen en Zolder, staat een uitnodigend bankje. Een rustpunt voor wandelaars, maar ook het decor voor ontmoetingen tussen mensen die de regio mee vorm geven. Voorzitter Thomas Vints ging er in gesprek met Vlaams minister van Omgeving, Jo Brouns.

Samen naar minder restafval tegen 2030

Vlaanderen wil tegen 2030 het restafval terugbrengen tot 90 kilo per inwoner. "Nog te vaak gooien we materialen weg die perfect recycleerbaar zijn," legt minister Brouns uit. "Door beter te sorteren en afval te vermijden, sluiten we de materialenkringloop, dat is belangrijk, ook voor onze strategische onafhankelijkheid."

Plan30

Om die Vlaamse ambitie te halen, ontwikkelde Limburg.net 'Plan30', een pakket maatregelen dat mensen stimuleert om hun restafval sterk te verminderen. Thomas Vints verduidelijkt: "Dat plan vraagt heel wat inspanningen van de inwoners, we vragen hen nog beter te sorteren." Minister Brouns erkent de impact

"Dat plan vraagt heel wat inspanningen van de inwoners, we vragen hen nog beter te sorteren."

op gezinnen, maar vult aan: "ook producenten en lokale besturen zullen hun deel van de inspanningen moeten leveren."

Een blik in de toekomst

Minister Brouns is in een bosrijke omgeving geboren en getogen en kijkt hoopvol vooruit: "In dit CO₂ bos komen heel wat lijntjes samen. Binnen 10 jaar hoop ik we hier kunnen genieten van een nog mooier bos. Maar ook dat we die afvalberg hebben kunnen verkleinen en de Limburger hebben overtuigd om nog beter te sorteren."

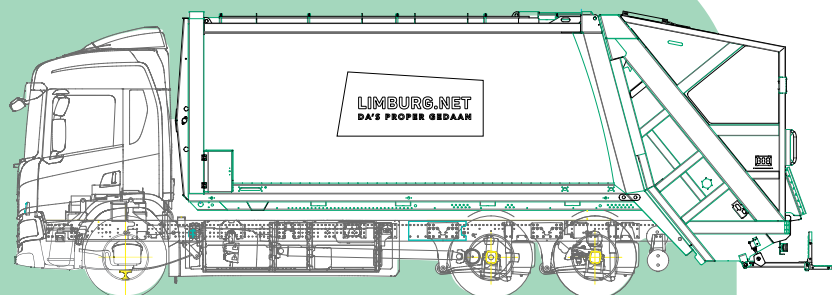


Meer van dat?
Kijk naar een video van het interview op magazine.limburg.net/#bankje



Kortjes

Eerste elektrische ophaalwagen van Limburg.net



Misschien spot je hem binnenkort in jouw straat: de elektrische ophaalwagen van Limburg.net. Wij zetten al jaren stappen om onze CO₂-uitstoot te verkleinen, onder meer met het aanplanten van

CO₂-bossen en het slim plannen van ophaalrondes. Met deze nieuwe elektrische wagen zetten we opnieuw een grote stap richting een schonere toekomst.

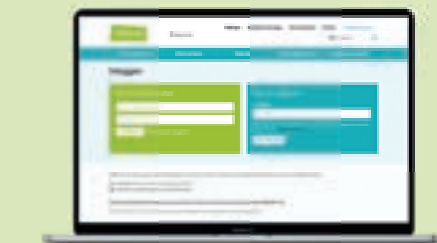
Kilo's huisvuil tegen punten

Elk gezin dat in een Limburgse gemeente gedomicilieerd is, betaalt een afvalbelasting aan Limburg.net. In dat bedrag wordt een quotum huisvuil aangerekend in functie van je gezinssamenstelling op 1 januari. Sorteert je alles en heb kilo's huisvuil 2025 over? Vergeet deze dan niet om te ruilen tegen Slimmesorteerpunten vóór 31 december 2025.

Dit doe je online op mijn.limburg.net



Lees meer op
www.limburg.net/slimmesorteerpunten



Mijn.limburg.net

Raadpleeg jouw persoonlijke gegevens via mijn.limburg.net

Hier kan je alle informatie terugvinden over jouw recyclageparkbezoeken, de afvalbelasting en jouw ophalingen aan huis.

Maak een account aan via www.limburg.net/ inloggen. Bevestig jouw account eenmalig met je eID (kaartlezer) of via de itsme-app.

Overgang naar winteruur op 28 oktober



Vanaf dinsdag 28 oktober geldt de winterregeling in alle **Limburg.net-recyclageparken** en sluiten de recyclageparken een uur vroeger.

Maandag	gesloten	gesloten
Dinsdag	9:00-12:30u	13:00-16:00u
Woensdag	9:00-12:30u	13:00-16:00u
Donderdag	9:00-12:30u	13:00-16:00u
Vrijdag	9:00-12:30u	13:00-16:00u
Zaterdag	9:00-12:30u	13:00-16:00u

De kracht van samentuinen & voedselbossen

Wat als we afval niet weggooien, maar laten groeien? In Limburg bewijzen steeds meer samentuinen en voedselbossen dat het kan. Wat ooit begon als een compostproject, groeide uit tot groene ontmoetingsplekken waar mensen samen ecologisch leren tuinieren en delen in de oogst.

Ongeveer de helft van het huishoudelijk afval is organisch en kan perfect gecomposteerd worden. Limburg.net zette daarom campagnes rond thuiscomposteren op, maar veel mensen hadden geen tuin of wisten niet wat met hun compost te doen. Zo ontstond in 2002 de eerste ecologische samentuin in Sint-Truiden met ondersteuning van Limburg.net.

Ondertussen zijn er in Limburg meer dan 20 plekken waar mensen samenwerken, hun kennis delen en ecologisch tuinieren. Samentuinen brengen niet alleen mensen samen, maar zorgen ook voor meer biodiversiteit, minder afval en gezonde oogst zonder kunstmest of pesticiden. Bloemenranden, insectenhoeven en mulchlagen maken er echte ecologische plekkjes van. Sinds 2021

kunnen gemeenten ondersteuning krijgen voor de aanleg van een voedselbos. Daar groeien fruitbomen, -struiken en eetbare planten in lagen, zoals in een natuurlijk bos. Het systeem is volledig circulair en afvalvrij: restjes worden compost, bladeren worden mulch en de oogst wordt gedeeld of verwerkt.

Dit alles is mogelijk dankzij de samenwerking met Centrum Duurzaam Groen, Velt vzw, Terra-Therapeutica, de gemeenten, VLM en Vlaco.

Nieuwsgierig waar deze tuinen en voedselbossen te vinden zijn?



Surf naar
limburg.net/samentuin

BADKAMERAFVAL IN ÉÉN ZAK?

Dan is je pmd niet op zijn gemak.

We beginnen het stilaan onder de knie te krijgen: afval sorteren in de correcte zak. Maar in de badkamer worden vaak alle sorteerregels overboord gegooid. Daar komt alles vaak samen in één afvalbakje, van lege shampooflessen tot wattenstaafjes. Zo verdwijnen heel wat recycleerbare materialen onnodig bij het huisvuil. Nochtans is ook badkamerafval vaak perfect te recyclen. Zet gewoon een extra afvalbakje in de badkamer voor pmd.



Fan van de mannetjes?
Zie het afval tot leven komen op
magazine.limburg.net/#badkamer



Wat hoort bij pmd



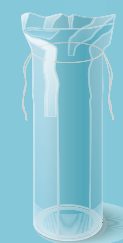
Plastic shampoofles, tube douchegel



Plastic potjes en tubes



Spuitbussen van deodorant of scheerschuim



Leeg zakje wattenschijfjes



Lege tube tandpasta, zonnecrème

Wat hoort bij restafval



Wattenschijfjes en oorstokjes



Luiers, maandverband en tampons



Wegwerpscheermesje



Oude tandenborstel

4 praktische tips voor het recyclagepark

Als je met een volgestouwde wagen naar het recyclagepark rijdt, wil je liefst vlot je afval kunnen achterlaten. Spullen waarvan je maar wat graag afscheid wil nemen, toch weer mee naar huis moeten pakken, dat wil je vermijden. Daarom zetten we hier enkele tips op een rijtje die je best in acht neemt bij je volgende bezoek aan het recyclagepark.

1

Nieuwe eiD?

Je registreert je bezoek aan het recyclagepark via je eiD-kaart. Heb jij recent een **nieuwe eiD-kaart** gekregen? Vergeet dan niet dat de chip nu op de achterzijde van de kaart staat. Je steekt je eiD met de chip naar boven in de zuil.

2

Lekkende batterij?

Lekkende of **uitgelopen batterijen bewaar je best apart** in een doorzichtig plastic zakje, dat je vervolgens zo snel mogelijk naar het recyclagepark brengt.

Bewaar in plastic zakje!

3

Doorprik drukflessen

Drukflessen van bijvoorbeeld helium, PUR, lijm of siliconen horen thuis bij **het klein gevaarlijk afval** (kga). Anders kunnen ze ontploffen tijdens de verwerking.

4

Recyclagepark = inzamelpunt Recupel

Heb je een kapot elektrisch apparaat? Breng het naar één van de inzamelpunten van Recupel. Ook in het recyclagepark kan je terecht met afgedankt elektro. **Tip:** Koop je een nieuw gelijkaardig toestel? De verkoper moet je oude toestel gratis terug nemen. Dat is wettelijk verplicht.



Als de drukflessen niet doorprik zijn, weigeren onze parkwachters ze om veiligheidsredenen.



Leren recycleren? Dat kan ook buiten de klas!

'Het was leerrijk en duidelijk'

Benieuwd naar het educatieve aanbod?



Scan de QR-code!

Limburg.net wil jongeren bewust maken van het belang van afvalsortering, en hen tegelijk motiveren om ook op lange termijn duurzaam met afval om te gaan.

Daarom kunnen kleuterscholen en lagere scholen zich inschrijven voor een rondleiding op het recyclagepark. Tijdens zo'n bezoek ontdekken leerlingen niet alleen welk afval er gesorteerd en gerecycleerd kan worden, maar ook hoe een modern recyclagepark werkt.

'Fijne rondleiding op kindermaat. Een echte aanrader!'



Weet jij wat te doen met dat restje pasta?



- ☐ (A) Weggooien
- ☐ (B) In de koelkast bewaren
- ☐ (C) Lekker verwerken tot salade

Wat weet jij over voedselverspilling?



Doe de quiz en vraag je
receptenboekje en sticker aan.
magazine.limburg.net/#vraag

**RED
DE
RESTJES**

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN