

HERFST 2026

Het Schoonste Magazine van 't land

Ga ik
't eten of
vergeten?
Doe de
check.

Ben jij ook zot
van sorteren?

ONTDEK ONZE SORTEERTIPS

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

LIMBURG.NET
DA'S PROPER GEDAAN



- 04** Limburgers, dat zijn echte sorteerdere
- 06** Wat betekenen al die symbolen op verpakkingen?
- 08** Te lekker om weg te gooien
- 10** Ga ik 't eten of vergeten?
- 12** Grof vuil: laat niet alles in rook opgaan
- 14** Veel wind? Laat je papier niet wegwaaien
- 16** Slimmesorteerpunten
- 18** Kortjes
- 19** Maak je tuin winterklaar!



'Samen sorteerkampioen.'

Geen afvalstress, wel sortersucces

Sommige mensen sorteren alles: boeken op kleur, boodschappen op volgorde en zelfs de vaat in de vaatwasser. Maar ook zonder zo ver te gaan, kan iedereen een sorteerkampioen worden. Met een paar slimme gewoontes sorteer je je afval thuis correct en overzichtelijk. In deze editie delen we heel wat handige sorteertips waarmee jij meteen aan de slag kan gaan.

Je krijgt ook meer uitleg over wat al die iconen op verpakkingen nu echt betekenen en over hoe je bij het winkelen afval en ook geld kan besparen. Benieuwd?

Lees vooral verder!



www.limburg.net

0800 90 720

info@limburg.net

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.

Limburgers, dat zijn echte sorteerders

6 slimme sorteertips voor thuis



1 Maak een klein sorteerpunt in de bijkeuken of berging

Heb je je grote vuilnisbakken in de garage, kelder of buiten staan? Maak dan binnen een klein tussenstation. Verzamel daar kleine hoeveelheden pmd, papier, glas en ander afval. Zodra een bak of tas vol is, breng je alles in één keer naar de definitieve sorteerplek.



2 Weinig ruimte? Sorteert in de hoogte

Je kan ruimte besparen door bakjes op elkaar te stapelen om bijvoorbeeld glas, papier & karton of batterijen te sorteren.



3 Maak een twijfelbakje

Zet thuis een klein bakje voor afval waarover je twijfelt. Zoek regelmatig op waar de voorwerpen thuishoren en sorteer ze daarna correct. Zo voorkom je dat twijfelgevallen automatisch bij het huisvuil belanden.



4 Leg reservezakken dicht bij je afvalbakken

Bewaar enkele afvalzakken (vb. pmd-zakken) op een vaste plaats bij je sortersysteem. Wanneer een zak vol is, kun je hem meteen vervangen. Zo belandt afval niet in de verkeerde bak doordat er geen nieuwe zak klaarligt.



5 Kippen of een composthoop?

Zet een klein bakje op je aanrecht om die restjes te verzamelen en neem het mee wanneer je naar het kippenhok of de composthoop gaat.



6 Sluit je afvalzak met een clip

Is je afvalzak nog niet vol? Sluit hem tussendoor af met een vershouddclip of wasknijper. Zo blijven onaangename geurtjes beter in de zak en krijgen vliegen en andere ongewenste bezoekers minder kans.

Wat betekenen al die symbolen op verpakkingen?

Op verpakkingen staan vaak allerlei driehoekjes, cijfers, keurmerken en pictogrammen. Sommige vertellen uit welk materiaal een verpakking bestaat, andere zeggen iets over recyclage, duurzaamheid of bewaring. We zetten de meest voorkomende symbolen voor jou op een rij.

Dit keurmerk toont dat het hout of papier afkomstig is uit verantwoord beheerde bossen.

Een verpakking met deze aanduiding bestaat uit papier of karton. Is ze proper en droog? Dan mag ze bij het papier- en kartonafval.

Deze aanduiding betekent dat je het product of de verpakking op een droge plaats moet bewaren.



Dit icoon herinnert je eraan om zwerfvuil tegen te gaan en afval netjes bij de juiste afvalsoort te gooien.

Bij verpakkingen met het statiegeldteken krijg je een bedrag terug wanneer je ze leeg opnieuw inlevert.

Dit symbool geeft aan dat een verpakking recycleerbaar is.

Na opening blijft het product nog het aangegeven aantal maanden bruikbaar. Vaak kun je het product ook daarna nog veilig gebruiken.

Nog enkele andere belangrijke symbolen:



Doorgestreepte afvalcontainer

De doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat een elektrisch of elektronisch product niet bij het restafval hoort. Breng het naar een geschikt inzamelpunt of recyclagepark voor correcte recyclage.



Niet doorspoelen

Deze aanduiding geeft aan dat het product niet in het toilet gegooid of doorspoeld mag worden. Je vindt ze vaak op producten zoals vochtige doekjes, maandverband en wattenstaafjes.



Te lekker om weg te gooien

Dagelijks worden grote hoeveelheden voedsel weggegooid, terwijl veel producten nog perfect eetbaar zijn. De impact daarvan is groot: het betekent niet alleen verspilling van voedsel, maar ook van de energie, het water en de grondstoffen die nodig waren om dat voedsel te produceren. Steeds meer organisaties zetten zich in om voedselverspilling tegen te gaan. Namen zoals Too Good To Go, FoodWIN, No Waste Republic en Foodsavers tonen dat er op verschillende manieren gewerkt wordt aan een duurzamer voedselsysteem.

Om voedselverspilling echt te begrijpen, moeten we kijken naar waar het probleem begint. Waste Warriors richt zich op de bron: het veld, de boeren en de eerste stappen in de voedselketen. Een broccoli die in de supermarkt precies 500 gram moet wegen, groeit natuurlijk niet volgens vaste regels. Na de oogst worden groenten vaak gesorteerd op grootte en uiterlijk. Weegt een broccoli bijvoorbeeld 635 gram? Dan wordt een stuk afgesneden zodat hij aan het perfecte winkelgewicht voldoet. Het afgesneden roosje belandt vervolgens in de afvalbak, terwijl er met de kwaliteit niets mis is. Niet alleen broccoli ontsnapt niet aan die strenge eisen. Te kleine pompoenen, kromme paprika's of appels met hagelschade worden soms niet eens geoogst, omdat ze moeilijker verkocht raken. En dat is precies waar Waste Warriors verandering in wil brengen.

Voedselverspilling aanpakken bij de bron

Bij voedselverspilling denken we vaak aan een vergeten yoghurt in de koelkast of restjes brood die achterblijven in de broodzak. Maar volgens de oprichter van Waste Warriors, Thomas Schiltz, ontstaat voedselverspilling al veel eerder. "Wij kijken naar het begin van de keten: naar het veld, de boeren en de telers. Daar gaan soms enorme hoeveelheden verloren, niet omdat ze slecht zijn, maar omdat ze niet voldoen aan de verwachtingen van winkels en consumenten."

Van mislukte oogst naar geslaagd product

Boeren kunnen overschotten aanmelden bij Waste Warriors. Daarna begint een creatieve zoektocht om de producten te verwerken tot nieuwe producten. Limonade van minder perfecte limoenen, chips van te grote of te kleine aardappelen, een

smeerpasta van kromme pastinaak en te kleine zoete aardappelen, ... Waste Warriors koopt de overschotten bij de boer aan een faire prijs en werkt samen met een heel netwerk van verwerkers die graag experimenteren.

De afgewerkte producten belanden onder meer in seizoensboxen. Daarnaast organiseert Waste Warriors regelmatig acties bij de boeren zelf. Mensen kunnen daar ter plekke groenten of fruit ophalen. Voor elke kilogram die je dan koopt, kan je

een deel van de oogst ook schenken aan voedselbanken.

Voedselverspilling uit de wereld helpen

De ultieme droom van Thomas? "Dat onze organisatie overbodig wordt en dat voor supermarkten, inkopers en consumenten alle "geke" groenten en fruit gewoon tussen de andere mogen liggen. Want misschien is niet die kromme paprika vreemd. Misschien zijn wij dat, omdat we verwachten dat voedsel er altijd perfect hetzelfde uitziet."



Benieuwd naar de reddingsacties van Waste Warriors of interesse in de seizoensbox? **Meer info op wastewarriors.be**



Broccoli blootgelegd



van 't veld

400g - 800g



in de winkel

exact 500g

Ga ik 't eten of vergeten?

In de supermarkt die grote tros bananen in je winkelkar leggen? Het lijkt een eenvoudige keuze. Maar met een beetje aandacht maak je er ook een slimme keuze van. Want wat je koopt, betaal je. En dat wil je natuurlijk een week later niet weggooien...

Met één eenvoudige vraag doe je bewuster je boodschappen: **“Ga ik 't eten of vergeten?”**

Stel jezelf die vraag voor je iets in je winkelkar legt.

Zo koop je vaker wat je écht nodig hebt, bespaar je geld en geef je voedsel meer kans om op je bord te belanden.

Volgende tips helpen je op weg:

1



Plan wat je wil eten

Je hoeft geen volledig weekschema op te stellen. Een paar maaltijden plannen helpt al. Zo koop je gericht en vermijd je dat groenten, fruit of andere producten vergeten raken in je koelkast.

2



Check je koelkast en voorraadkast voor je vertrekt

Kijk voor je vertrekt even wat je nog in huis hebt. Wat moet eerst op? Waarvan heb je nog genoeg? Handige tip: hang een lijstje in je keuken. Noteer wat in je koelkast zit. Zo weet je snel wat je nog nodig hebt, zonder telkens alles te moeten uitzoeken.

3



Schrijf concrete aantallen op je boodschappenlijstje

Schrijf niet gewoon 'tomaten' op je lijstje, maar bijvoorbeeld '5 tomaten voor soep'. Zo koop je precies wat je nodig hebt en kom je minder snel thuis met te veel.

4



Laat je niet verleiden door elke promo

Twee halen, één betalen? Dat lijkt een koopje, maar alleen als je alles ook echt gebruikt. Een product dat uiteindelijk in de vuilbak belandt, is geen voordeel maar weggegooid geld.

Stel jezelf daarom drie vragen:

- Heb ik dit echt nodig?
- Eet ik het op tijd op?
- Kan ik het invriezen of delen?

5



Geef restjes een kans

Ook na het winkelen kan je voedsel redden. Een restje groenten wordt een soep, een stukje brood wordt een wentelteefje en rijpe bananen worden een lekkere cake.



Doe mee met onze wedstrijd op de backcover!

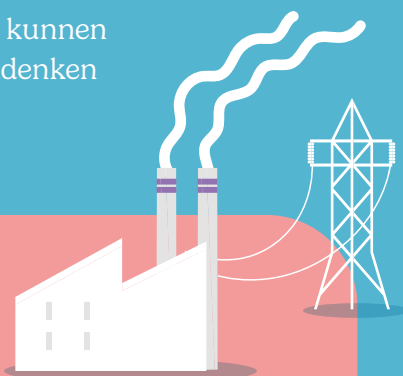
Maak kans op het Restjeskookboek en doe mee aan de Vlaco-challenge. Deel je restjestips en beantwoord 3 vragen.



Laat niet alles in rook opgaan

Een oude zetel, een versleten kast of een kapotte tafel. Soms zijn spullen echt aan vervanging toe. Toch kunnen we nog heel wat materiaal recupereren. Even nadenken over mogelijke opties is de boodschap.

Misschien krijgt het wel een nieuw leven via de kringloopwinkel, kan het hersteld worden voor een verder leven, of uit elkaar gehaald zodat materialen gesorteerd en gerecycleerd kunnen worden. Alleen wanneer er echt geen andere oplossing meer is en het niet in je huisvuilzak of -container past, hoort iets bij het grofvuil. Het is de allerlaatste stap. Wat bij het grofvuil terechtkomt, gaat naar de verbrandingsoven.



Bij de verbranding komt warmte vrij die we gebruiken om energie op te wekken. De grondstoffen zelf kunnen daarna niet meer opnieuw gebruikt worden. Goed sorteren helpt dus om materialen zo lang mogelijk in de kringloop te houden.

Zoekplaat

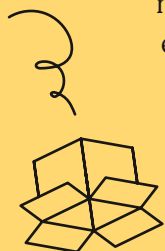
Niet alles wat oud of kapot is, hoort bij het grofvuil. Kijk goed naar de afbeelding en duid aan welke spullen:

- ☒ Hersteld kunnen worden
- ☐ Naar de kringloopwinkel kunnen
- ☒ Gerecycleerd kunnen worden
- ☒ Bij het grofvuil horen



Veel wind? Laat je papier niet wegwaaien

Papier en karton correct sorteren is eenvoudig. Maar ook de manier waarop je het buitenzet, maakt een verschil. Een open doos of een losse stapel folders? Van rondslingerend papier wordt niemand blij. De ophaler niet, de buurtbewoner al zeker niet. Met een paar eenvoudige gewoontes hou je alles netjes samen.



Maak van je doos geen luchtkasteel

Grote kartonnen dozen zien er stevig uit, maar vangen vooral veel wind. Plooi ze daarom helemaal plat. Dat neemt minder plaats in, is makkelijker op te halen en voorkomt dat je doos verderop in de straat op avontuur gaat.



Hou de boel bij elkaar

Losse folders die de straat verkennen bij de eerste windvlaag? Liever niet. Verzamel je papier en karton daarom in een gesloten kartonnen doos of bind het stevig samen met touw. Zo blijft alles netjes bij elkaar.



Denk aan de ophaler

Maak dozen en bundels niet zwaarder dan 15 kilogram. Zo blijft het geheel veilig en vlot hanteerbaar voor de ophalers.



Oude huisvuilzakken over?

Ruil volle rollen in voor Slimmesorteerpunten

Je kent ze intussen wel. De nieuwe grijze zakken met gele bollen kunnen vanaf 1 januari 2026 buitengezet worden voor ophaling. Wie nog oude grijze zakken (zonder bollen) over heeft, kan deze nog buitenzetten tot 31 maart 2027. Heb jij nog volledige rollen oude zakken over, dan kan je ze omruilen tegen Slimmesorteerpunten tot en met 30 juni 2027. Hoe dat werkt, lees je hier.



Waarvoor kan je Slimmesorteerpunten gebruiken?

Je Slimmesorteerpunten kan je inzetten voor verschillende producten en diensten. Denk bijvoorbeeld aan openbaar vervoer, een uitstap naar de bioscoop, waardebonnen of afvalzakken.



Ontdek alle mogelijkheden op limburg.net/slimmesorteerpunten

Van 1 januari tot en met 30 juni 2027 kan je met Slimmesorteerpunten uitzonderlijk ook grijze huisvuilzakken aankopen.



Op de meeste locaties waar je oude rollen huisvuilzakken inlevert voor punten, kan je ook nieuwe rollen huisvuilzakken aankopen.

1 rol nieuwe kleine huisvuilzakken = 8 punten
1 rol nieuwe grote huisvuilzakken = 16 punten

Na 30 juni 2027 kan je geen nieuwe rollen huisvuil meer aankopen met punten. Andere soorten afvalzakken (pmd, keukenafval, ...) kan je heel het jaar door aankopen met je Slimmesorteerpunten.



LOCATIE

Check op limburg.net/slimmesorteerpunten waar je in jouw gemeente terecht kan of ga naar een Limburg.net-recyclagepark



MAXIMUM

10 grote of 20 kleine onaangebroken rollen grijze huisvuilzakken per gezin



WAARDE

Eén punt = 1 euro,
 1 rol oude kleine huisvuilzakken = 6,25 punten,
 1 rol oude grote huisvuilzakken = 12,5 punten



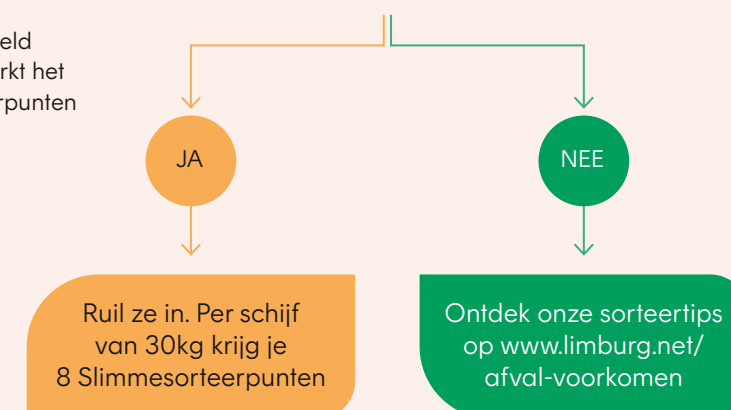
GELDIGHEID

Punten blijven 2 jaar geldig

Woon je in As, Bilzen-Hoeselt (Bilzen), Bocholt, Kinrooi, Lanaken, Maasmechelen of Oudsbergen?

Dan wordt je huisvuil ingezameld via een container. Voor jou werkt het systeem van de Slimmesorteerpunten daarom een beetje anders.

Heb je nog huisvuilquotum over en heb je minstens 1 keer je huisvuilcontainer buitengezet?



Alle info op limburg.net/slimmesorteerpunten



Kortjes

Mijn Stadsapp/ Burgerprofiel

Wanneer komen ze mijn afval ophalen?

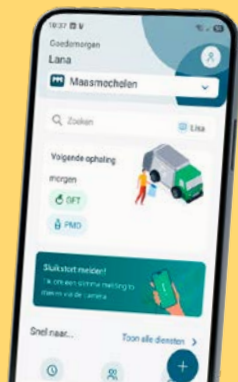
Alle ophaaldata voor jouw adres vind je terug in de papieren afvalkalender of op www.limburg.net/afvalkalender. Ontvang je graag een melding wanneer je afval moet buitenzetten? Via Mijn Stadsapp of Mijn Burgerprofiel kan je de ophaaldata voor jouw adres eenvoudig op je telefoon raadplegen. Je kan ook een melding instellen zodat je een herinnering ontvangt wanneer je afval wordt opgehaald.



mijnstadsapp.be



burgerprofiel.be



Bebat

Een brilmontuur van batterijen? Perfect mogelijk.

Breng je lege batterijen naar een Bebat-inzamelpunt. Zo worden ze veilig verwerkt en kunnen waardevolle materialen opnieuw worden gebruikt voor een nieuw brilmontuur bijvoorbeeld, of een gieter. **Meer info op bebat.be**

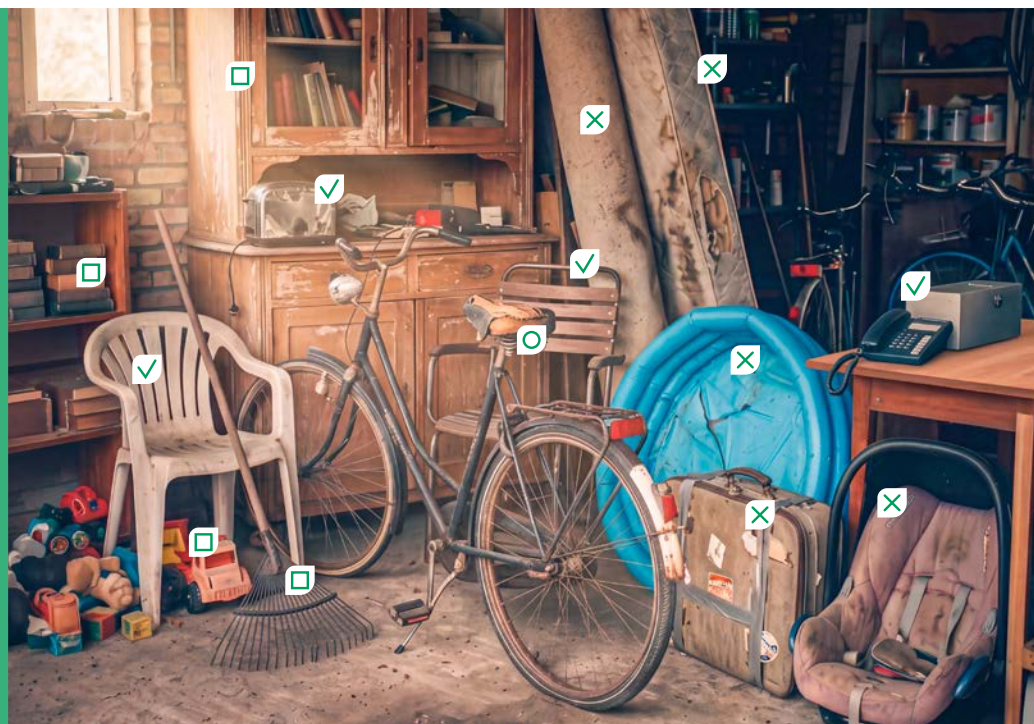


Winteruur

Winterregeling Limburg.net-recyclageparken vanaf 27 oktober

Vanaf dinsdag 27 oktober schakelen alle Limburg.net-recyclageparken over op de winterregeling. Hierdoor sluiten de parken een uur vroeger, om 16.00 uur. Je kan je afval tussen 9.00 en 12.30 uur en 13.00 en 16.00 uur naar het park brengen.

Oplossing van de grofvuilkwis (p12-13)



Herstelling

Kringloopwinkel

Recyclage

Grofvuil

Maak je tuin winterklaar!

Maar ruim vooral niet té veel op.

Bereid je tuin voor op de winter zonder elk blad, takje of uitgebloeid bloempje weg te halen. Door natuurlijke materialen te hergebruiken, bescherm je planten en dieren en beperk je tuinafval.

Laat bladeren liggen waar het kan

Gebruik afgevallen bladeren onder struiken, in borders en in de moestuin. Ze beschermen en voeden de bodem. Bladeren op je gazon haal je best wel weg, een dikke laag verstikt het gras. Composteren kan ook altijd, meer info daarover op limburg.net/composteren. Je kan ze ook kwijt in de tuinafvalzak of gft-container.

Geef snoeihout een nieuwe functie

Snoeihout kun je op verschillende manieren hergebruiken. Verwerk

het bijvoorbeeld in een natuurlijke afsluiting, verhaksel het tot een mulchlaag en gebruik het als ondergrond in het kippenhok. Wil je er toch liever vanaf? Breng het dan naar het recyclagepark.

Laat uitgebloeide planten staan

Uitgebloeide planten met holle stengels bieden onderdak aan insecten, hun zaden zijn voedsel voor vogels. Knip ze pas in het voorjaar.

Benieuwd naar nog meer tips? Volg een workshop!

Je vindt ons volledige aanbod op limburg.net/workshops. Check regelmatig voor updates.



*"Een gezonde tuin
is een natuurlijke
kringloop waarin
tuinafval opnieuw
voeding wordt."*

Ben jij een echte held in voedselverlies tegengaan?



Test je
kennis en
win het
Restjes-
kookboek!



Doe mee aan **de Vlaco**
Social Media Challenge en
maak kans op een
kookboek boordevol
inspiratie om meer uit je
eten te halen.

Zo doe je mee:

- 1 Volg Vlaco op Instagram (@vlacovzw) en/of op Facebook (@vlacokringloop).
- 2 Like de 3 posts met een wedstrijdvraag.
- 3 Bezorg jouw antwoord op de 3 wedstrijdvragen.



Meer info:
vlaco.be/socialmediachallenge
Meedoen kan van 18 t.e.m. 31 oktober 2026.

