

WELKE AFVALSTROMEN MOETEN IN MIJN CONTAINER VOOR KEUKENAFVAL EN ETENSRESTEN?

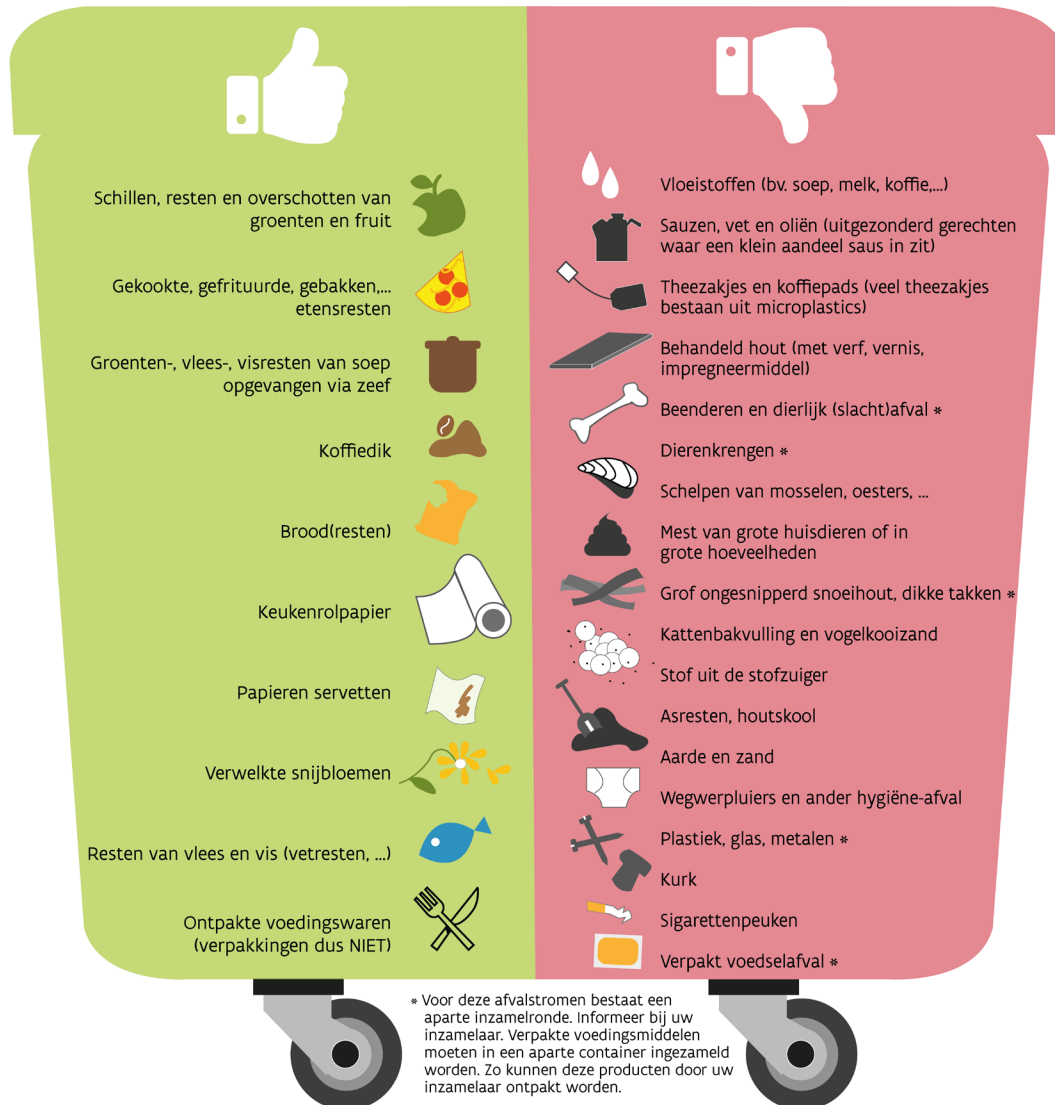
Met ingang van 1 januari 2021 is er een nieuwe sorteerverplichting voor bedrijven keukenafval en etensresten (organisch-biologisch afval). Komen deze afvalstoffen in uw bedrijf voor? Neem dan contact op met uw afvalinzamelaar of uw lokaal bestuur om te bekijken hoe u deze apart kan aanbieden.

WAT ALS U KEUKENAFVAL EN ETENSRESTEN NIET SORTEERT?

Afval sorteren aan de bron is een verplichting. Indien u niet sorteert, bent u in overtreding met de milieuwetgeving. Bij een inspectie kan uw bedrijf dus een aanmaning of een proces-verbaal krijgen. Daar kunnen boetes uit volgen.

Uw afvalinzamelaar mag volgens de milieuwetgeving uw restafval ook niet zomaar meenemen als daar nog keukenafval en etensresten in zitten die onder de sorteerplicht vallen voor bepaalde sectoren vanaf 1/01/2021. Ook uw inzamelaar kan controles en boetes krijgen.

Vanaf 2020 moeten de inzamelaars de restafvalcontainer bij bedrijven controleren en moeten ze u wijzen op fout gesorteerd afval. De inzamelaar is ook verplicht sorteerrfouten bij te houden in een register. Hij kan ook uw container laten staan en/of kosten doorrekenen indien uw restafval nog te sorteren afval bevat.



EERSTE HULP BIJ SORTEREN ALS BEDRIJF

Verder kan u ook terecht op volgende websites voor nuttige info over sorteren bij bedrijven.

- www.ovam.be/keukenafval. Op deze webpagina krijgt u alle informatie over de nieuwe sorteerverplichting keukenafval en etensresten. Bekijk zeker de veelgestelde vragen.
- www.ovam.be/iksorteer. Bekijk in het bijzonder de veelgestelde vragen en antwoorden voor alle sorteerverplichtingen.
- www.cirkeltips.be. Hier krijgt u (na inloggen) tips op maat van uw eigen afvalprofiel als bedrijf. Gebruik de benchmarkmogelijkheden en het online forum om vragen te stellen.
- www.iksorteerinmijnbedrijf.be van Valipac voor algemene sorteerinformatie.



 **Vlaanderen**
is materiaalbewust

SELECTIEVE INZAMELING VAN KEUKENAFVAL EN ETENSRESTEN: UW VERPLICHTINGEN ALS BEDRIJF

MEER INFO?

OVAM
Stationsstraat 110
2800 Mechelen

HEBT U NOG VRAGEN?

Mail naar iksorteer@ovam.be

VU: OVAM, Stationsstraat 110, 2800 Mechelen/2020

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

WWW.OVAM.BE

U bent als bedrijf verplicht om uw afval te sorteren.

Veel bedrijven sorteren momenteel al papier/karton, PMD en/of plastics maar toch verdwijnt er nog veel nuttig afval in de verbrandingsovens. Daarom komt er vanaf 1/01/2021 een nieuwe verplichte container bij namelijk **de container voor keukenafval en etensresten**. Alle informatie over de andere verplicht selectief in te zamelen stromen vindt u terug op www.ovam.be/iksorteer.

WAAROM IS KEUKENAFVAL EN ETENSRESTEN SORTEREN BELANGRIJK?

Er zijn verschillende redenen waarom u als bedrijf uw keukenafval en etensresten (organisch - biologisch afval) moet inzamelen. Keukenafval en etensresten bevatten heel wat waardevolle materialen. Die materialen kunnen gerecycleerd worden. Dat is beter voor het milieu en van economisch belang. Deze nieuwe sorteerverplichting leidt er ook toe dat u als bedrijf actief bijdraagt aan:

- ✓ Minder voedselverspilling.
- ✓ Minder keukenafval en etensresten die verdwijnen in de restafvalcontainer. Hierdoor moet er minder restafval verbrand worden.
- ✓ De geproduceerde hoeveelheid biogas en digestaat (bodemverbeteraar) toeneemt
- ✓ Meer productie van biogas (voor energieopwekking) en bodemverbeteraars (compost of digestaat).

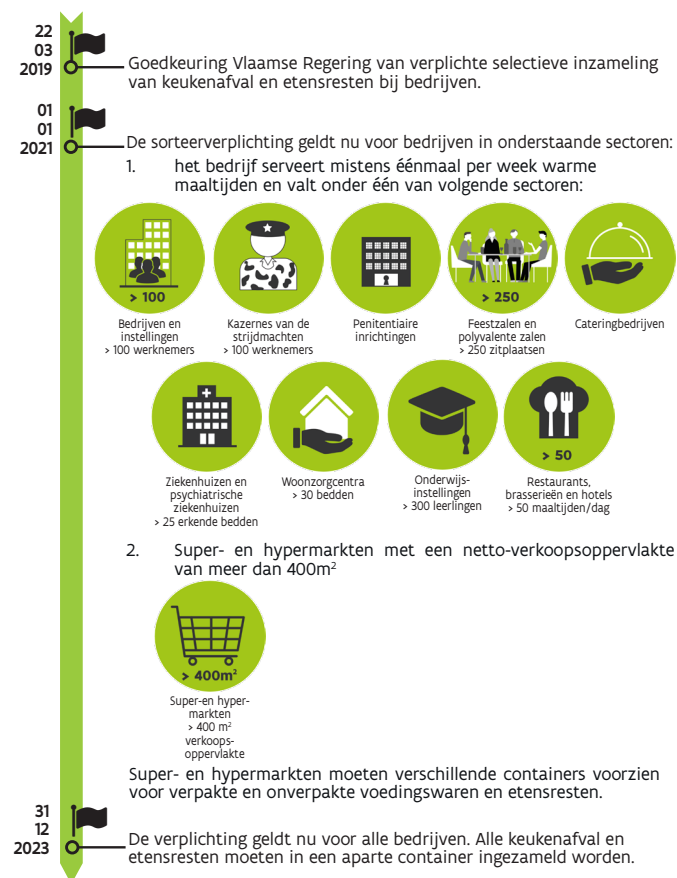
Deze verplichting is opgenomen in artikel 4.3.2 van het VLAREMA (...). De Europese Kaderrichtlijn Afval verplicht alle lidstaten om bio-afval (w.o. keukenafval en etensresten) selectief in te zamelen.

WELKE BEDRIJVEN MOETEN KEUKENAFVAL EN ETENSRESTEN VERPLICHT INZAMELEN?

Alle bedrijven zijn verplicht om hun afval te sorteren in verschillende afvalstromen. Door nu ook keukenafval en etensresten te sorteren, neemt uw bedrijfsrestafval verder af en zorgt u voor de nuttige toepassing van uw keukenafval en etensresten.

De verplichte selectieve inzameling van keukenafval en etensresten verloopt gefaseerd.

- Vanaf 1/01/2021 zijn de bedrijven in een aantal sectoren al verplicht om keukenafval en etensresten selectief in te zamelen. Deze sectoren starten eerst met de verplichting omdat ze veel keukenafval- en etensresten produceren.
- Vanaf 31/12/2023 zijn alle bedrijven verplicht om hun keukenafval en etensresten selectief in te zamelen.



WAAR NAARTOE MET UW AFVAL ?

Als bedrijf heeft u twee mogelijkheden om te voldoen aan de wettelijke sorteerplicht voor keukenafval en etensresten in te zamelen.

1. U heeft een contract met een private inzamelaar? Neem contact op en bespreek de mogelijkheden om keukenafval en etensresten selectief in te zamelen in uw bedrijf.
2. U heeft nog geen contract met een private inzamelaar? Neem contact op met uw gemeente of u kan aansluiten bij een gemeentelijke GFT-ronde of neem contact op met een private inzamelaar. Deze kan u makkelijk opzoeken via www.ovam.be/register_ihm.

Opmerking bij punt 2: De gemeentelijke GFT-ronde mag uw keukenafval en etensresten enkel aanvaarden wanneer u afval heeft dat naar 'aard, samenstelling en hoeveelheid' vergelijkbaar is aan het afval van huishoudens.

VOEDSELVERLIES

Als voedsel verloren gaat voor menselijke consumptie, om welke reden dan ook, spreken we over voedselverlies. Dat gebeurt in de hele voedingsketen, van boer tot consument. Om het milieu zo weinig mogelijk te belasten, is het belangrijk om zo weinig mogelijk voedselafval te produceren. In Vlaanderen is er jaarlijks ongeveer 907000 ton voedselverlies. De klimaatimpact van voeding dat we weggooien komt neer op een behoorlijke CO₂ uitstoot per jaar.¹

Daarom kan u als bedrijf er best voor kiezen om zo weinig mogelijk voedselafval te produceren. Wie weinig afval heeft, moet weinig sorteren en heeft minder plaats nodig voor verschillende vuilbakken en containers. Daarnaast bespaart het ook een mooi bedrag in uw portefeuille.

Er zijn heel wat initiatieven die u verder helpen in uw strijd tegen voedselverlies.

¹ www.voedselverlies.be/gevolgen



- ✓ Op de website www.voedselverlies.be vindt u heel wat mogelijke acties onder 'Voor professionals' die u kan ondernemen om voedselverlies in uw sector te voorkomen en te beperken.
- ✓ Op de website www.nofoodtowaste.be kan u als horecabedrijf het Chef's Charter ondertekenen en krijgt u concrete tips om voedselverlies tegen te gaan in de horeca.
- ✓ U kan voedseloverschotten doneren via nieuwe platformen zoals www.foodsavers.be of de nieuwe webapplicatie www.toogoodtogo.be
- ✓ Organisaties uit de gezondheids - en welzijnssector die hun eerste stappen willen zetten in de strijd tegen voedselverlies kunnen terecht op www.departement-wvg.be/voedselverlies
- ✓ Op www.gemeentevoordetoeekomst.be kan u tegen betaling een traject volgen om voedselverlies tegen te gaan. Dit programma is specifiek bedoeld voor (gemeentelijke) grootkeukens.

Het voedselafval en etensresten dat u wel heeft, moet u dus selectief laten inzamelen.