

Afval voorkomen

Zó doet u dat!

Elke dag produceren we in Nederland per persoon gemiddeld anderhalve kilo afval. U dus ook. Denk aan voedselresten, verpakkingen van levensmiddelen, oude kranten en lege flessen. Gelukkig wordt de helft hiervan gerecycled. Maar beter nog is om afval te voorkomen. Dat kan op veel en vooral eenvoudige manieren. Door een 'Nee/Ja sticker' op uw brievenbus te plakken bijvoorbeeld, of zelf een boodschappentas mee te nemen naar de winkel. Daarom vragen we u om onder andere thuis, op het werk, op school en tijdens het boodschappen doen rekening te houden met het milieu en onze afvalbesparende tips ter harte te nemen.

Tip

Wist u dat kraanwater in Nederland net zo zuiver is als flessenwater uit de winkel? Koop daarom geen flesjes water maar een navulbare waterfles en vul deze met kraanwater. Beter voor het milieu en uw portemonnee!

De post

Hoeveel reclamefolders vallen er wekelijks bij u op de mat? Verminder de hoeveelheid oud papier en plak een 'Nee/Ja sticker' op uw brievenbus. Aanbiedingen bekijkt u net zo makkelijk via internet.

Goedemorgen!

Maakt u 's ochtends ook uw lunch en die van uw kinderen klaar? Kies voor een broodtrommel en een drinkbeker in plaats van boterhamzakjes en pakjes drinken. En bewaar een plaatsje in de broodtrommel voor onverpakte koekrepen.

Op het werk

Ga vaker met de fiets of het openbaar vervoer naar uw werk. Drink uw koffie uit een mok en print alleen het hoognodige. Zo produceert u minder afval en spaart u grondstoffen en energie.

In de supermarkt

Neem bij het boodschappen doen uw eigen tas mee. Koop zoveel mogelijk navulverpakkingen, onverpakte of minimaal verpakte producten, en lever uw statiegeldflessen in. Dat scheelt een hoop afval!

Voedselverspilling

Hoeveel voedsel gooit u weg? Waarschijnlijk meer dan u denkt. Jaarlijks verdwijnt zo'n 14% van ons voedsel ongebruikt in de vuilnisbak. Dat is omgerekend 50 kilo per persoon, oftewel € 155. Zonde! Maar we gooien niet alleen geld weg, we verspillen ook de energie die nodig was om dit voedsel te produceren.

Vraag u eens af hoeveel voedsel u weggooit en hoe u eenvoudig kunt besparen. Door gericht boodschappen te doen, van tevoren te controleren wat u nog in huis heeft en bij het koken de hoeveelheden af te wegen.