

AFVALKRANT

Dit is een informatieblad, géén reclamedrukwerk!

november 2025 nr. 70

Papieren keukenafvalzakjes: duurzaam, praktisch en klaar voor de toekomst

IGEAN stelt een handig hulpmiddel voor om je gft-container en keukenemmertje netjes te houden: het 100% composteerbare papieren keukenafvalzakje. Het zakje heeft een inhoud van 8 liter en is zo ideaal voor dagelijks gebruik in de keuken. Het past ook perfect in het klassieke gft-keukenemmertje.

Naast gebruiksgemak biedt dit zakje ook belangrijke ecologische voordelen. Het voorkomt nare geurtjes en ongedierte in de keuken of in je gft-container. Bovendien wordt het in de vergistingsinstallatie van IGEAN omgezet in biogas en zorgt het dus voor éxtra groene energie.

Belangrijke wijziging: composteerbare gft- of biozakjes binnenkort niet meer toegelaten

Omdat we composteerbare gft- of biozakjes niet kunnen verwerken in onze installatie, zullen deze zakjes binnenkort niet langer toegelaten zijn in de gft-container. De papieren keukenafvalzakjes zijn een perfect alternatief: ze worden efficiënter verwerkt én leveren ook nog eens biogas op.

Praktisch, duurzaam én betaalbaar

De zakjes worden verkocht in een bundel van 80 stuks. De prijs bedraagt € 6 per bundel – vergelijkbaar met wat je vandaag betaalt voor composteerbare gft-zakjes. Je kan ze eenvoudig aankopen aan het onthaal van de meeste gemeenten.

Handig, maar niet verplicht

Deze keukenafvalzakjes kunnen handig zijn om je gft-container proper te houden, maar zijn niet verplicht te gebruiken! Alternatieven die je misschien ook in huis hebt zijn papieren broodzakken of krantenpapier. Die zijn ook perfect om je keukenafval in te verzamelen én mogen zo mee in de gft-container! Alle informatie over het keukenafvalzakje lees je ook op www.igean.be/keukenafvalzakje.



Waarom kiezen voor het papieren keukenafvalzakje?

- 100% composteerbaar én vergistbaar
- Voorkomt geurtjes en ongedierte
- Past perfect in je keukenemmertje (8 liter)
- Levert extra biogas op bij verwerking
- Even voordelig als composteerbare plastic zakjes
- Verkrijgbaar aan het onthaal van je gemeente

IGEAN stelt eerste elektrische ophaalwagen voor: duurzaam, stil en efficiënt

Begin september stelden we onze 1e elektrische ophaalwagen officieel voor. Dit is weer een belangrijke mijlpaal in het verduurzamen van het patrimonium en kadert perfect in het DNA van onze organisatie.

Een doordachte keuze voor elektrisch

De nieuwe elektrische ophaalwagen stoot 0% stikstofdioxide en fijnstof uit. We zorgen zo niet alleen voor het welzijn van onze collega's die net achter de ophaalwagens werken, maar dragen ook bij aan een betere luchtkwaliteit voor de inwoners.

De ophaalwagen maakt ook aanzienlijk minder geluid: zo'n 15 decibel minder in vergelijking met de meest recente CNG-wagens. Omdat 3 decibel minder geluidsuitstoot door ons oor wordt ervaren als ongeveer de helft minder lawaai, is ook dit een aanzienlijke troef van de nieuwe ophaalwagen. Daarnaast werken we volop aan een oplossing om op een duurzame manier in onze energiebevoorrading te voorzien en gaan we in de toekomst voor 100% eigen groene stroom.

Na uitvoerige testritten in de zomer van 2023 keurde de raad van bestuur begin vorig jaar deze aankoop goed. Het is een logische volgende stap in de vergroening van het wagenpark, nadat in 2018 al structureel werd gekozen voor ophaalwagens op CNG. In het najaar volgt overigens de levering van een 2e elektrische ophaalwagen. Zo bestaat het wagenpark van de ophaaldienst dan uit 48 wagens op diesel, 21 ophaalwagens op CNG en 2 splinternieuwe elektrische modellen.

Slimme technologie verhoogt mee de veiligheid

Een reeks camera's op de ophaalwagen helpt om de rondes nog veiliger te rijden. Zo geeft een 360°-camera de chauffeur een overzicht vanuit vogelperspectief, waardoor hij de volledige omgeving in beeld heeft en de 'dode hoek' verdwijnt. Die camera is zeker ook handig bij het manoeuvreren wanneer de ophaalronde door soms smalle straten loopt. De vrachtwagen heeft ook 2 achteruitrijcamera's. Hiermee kan de chauffeur niet alleen de beladers achter de ophaalwagen in het oog houden, maar dankzij een aparte camera ook de verkeerssituatie achter hem of haar.



Enkele cijfers en letters

- **kostprijs:** 490 000 euro, excl. BTW
- **bereik:** 150 km = de afstand van de langste ophaalronde die IGEAN vandaag rijdt en die probleemloos met deze elektrische ophaalwagen kan worden uitgevoerd.
- **gemiddelde laadtijd:** 7 à 8 uur (aan een laadpaal van 40 kilowatt uur).
- **1 gft-container (120 l, gemiddeld 15 kg) = 2,2 km elektrisch rijden**

WINTEREDIT

• Kerstboom:

- Plastic: bij grof vuil op recyclagepark
- Echt: bij groenafval op recyclagepark of via de huis-aan-huis-inzameling (check afvalkalender van je gemeente!)

• Kerstverlichting:

- Bij AEEA op recyclagepark

• Kerstbal:

- Plastic: bij huisvuil
- Glas: bij huisvuil (goed verpakt)

• Slinger:

- Bij huisvuil

• Onder de kerstboom:

- Plastic speelgoed met batterijen:
 - eerst batterijen verwijderen,
 - speelgoed bij harde kunststoffen op recyclagepark
- klein plastic speelgoed:
 - speelgoed met textiel of haar (poppen): bij huisvuil
- Inpakpapier:
 - enkel-lagig papieren inpakpapier bij papier en karton,
 - inpakpapier met aluminium bij huisvuil
- Wenskaarten:
 - bij papier/karton,
 - indien met batterij: batterij eerst te verwijderen!



KNALLEND KURKENFEEST BIJ MONNIKENHEIDE

Een feestje? Daar horen lekkere hapjes en drankjes bij. Zijn er ook bubbels bij of serveer je wijn, dan sorteert je de lege flessen bij het glasafval. Logisch toch, ze worden immers volledig gerecycleerd. Maar wist je dat ook de stoppen een mooie bestemming krijgen als je ze apart houdt?

Op elk recyclagepark maar ook bij vele kringloopcentra en andere inzamelpunten in de regio staan zogenaamde 'stoppentonnen'. Breng je kurken ernaar toe, dan krijgen ze een mooie bestemming.

Sorteren in Monnikenheide

Monnikenheide biedt een professionele dienstverlening aan mensen met een verstandelijke beperking. Om hun dag op een gevarieerde manier in te vullen, gaan sommige bewoners regelmatig aan de slag op een externe werkplek. In het atelier werken ze samen aan arbeidsgerichte activiteiten. In het kurkatelier in Malle sorteren ze kurken en stomen ze de kapjes eraf, waarna ze worden vermalen tot isolatiemateriaal.



1. De kurken worden met de hand gesorteerd. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen de kurken uit kurkeik, plastic 'kurken' en kurken met en zonder dop of kapje. Elke fractie volgt verder een eigen traject.

Wist je dat je ook plastic 'kurken' mag verzamelen? Ze worden na sortering als kunststoffen gerecycleerd.



2. De laatste onzuiverheden worden verwijderd uit de kurkeiken kurken zodat ze veilig verkleind kunnen worden.

Wist je dat de schors van de kurkeik om de 9 jaar geschild kan worden vanaf het moment dat de bomen 25 jaar oud zijn?



3. Na het vermalen, worden de kurkkorrels in grote zakken gestockeerd voor transport. De korrels worden gebruikt als isolatiemateriaal dankzij de thermische geluiddempende eigenschappen van kurk.

Wist je dat in 2024 via de IGEAN inzamelpunten bijna 5,5 ton kurk werd ingezameld voor De Werkplaats?

FEEST IN HET KURKATELIER

Al 15 jaar verwerken de cliënten van Monnikenheide kurken stoppen waarvan al 10 jaar in 'De Werkplaats' in Malle. Dubbel feest dus. Proficiat!



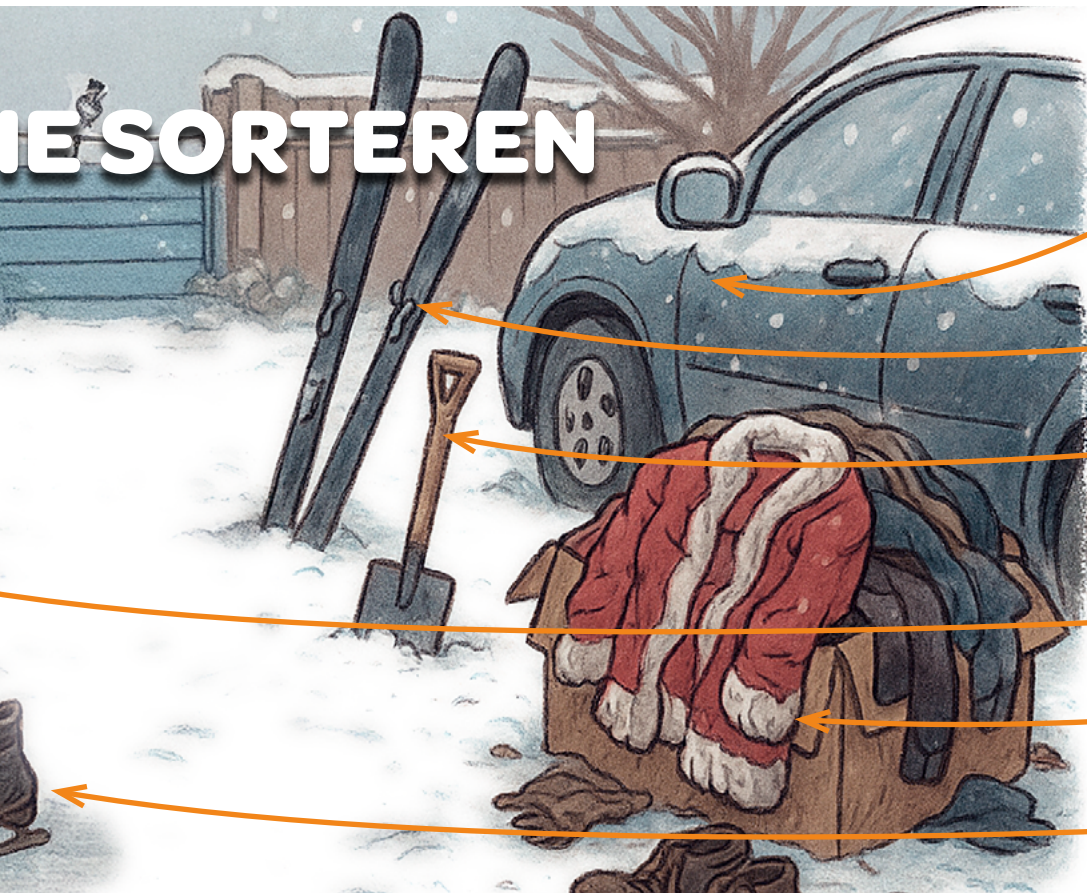
De afgelopen jaren heeft IGEAN heel wat aanpassingen doorgevoerd om de hinder voor onze omgeving zoveel mogelijk te beperken. Dankzij het toekomstproject VerdeR met daarin o.a. de bouw van een nieuwe vergistingsinstallatie, zetten we een volgende stap. We investeren op de site om een duurzaam en toekomstgericht antwoord te bieden op o.a. de uitdagingen van groen- en gft- verwerking.

**Blijf je graag op de hoogte van het VerdeR-project ?
Schrijf je dan in voor de werf nieuwsbrief via
www.igean.be/nieuwsbrief.**

VerdeR
CIRCULAIR ENERGIEK IGEAN



Medegefinancierd door
de Europese Unie



- **Antivries:** lege verpakking bij kga
- **Kapotte ijskrabber** bij huisvuil

- **Elektrische auto of scooter?**
Tips om je batterij optimaal te houden:
<https://www.bebat.be/nl/academy/elektrische-auto-tips-tegen-de-winterdip>

- **Ski:** bij grofvuil op recyclagepark

- **Sneeuwschop:** bij grofvuil op recyclagepark

- **Slee:**
 - Plastic bij harde kunststoffen op recyclagepark
 - Hout: bij houten fractie op recyclagepark

- **Verkleedpak kerstman:** bij textiel of kringloopwinkel
- **Muts, sjaal en wanten:** bij textiel of kringloopwinkel

- **Schaats:** bij huisvuil (verpak de scherpe onderkant van de schaats zodat je jezelf of de ophaler niet kwetst)

Geen idee wat je moet aanvangen met je oude matras?

Geef ze **gratis** af op het recyclagepark.

De Vlaamse overheid moedigt de recyclage van oude matrassen aan zodat deze niet langer op het milieu wegen. Van zodra je een oude matras vervangt, breng je deze zo snel mogelijk naar het recyclagepark. Snij de matras niet in stukken en breng ze vooral droog binnen. Laat ze dus niet dagenlang buiten in weer en wind liggen. **BELANGRIJK: je kan je oude matras gratis afgeven op het recyclagepark.**

Overigens bij de aankoop van een nieuwe matras aanvaarden sommige verkopers gratis je oude exemplaar.



HOU REKENING MET DEZE REGELS:



DROOG



ZO SNEL MOGELIJK



IN ÉÉN GEHEEL

Gemaakt om te branden op je fiets



In fietslampjes zitten ingebouwde batterijen. Als die lampjes tijdens de afvalverwerking geplet worden, kan er brand ontstaan. Gooi batterijen en elektro dus nooit in de PMD-zak, bij het papier-karton of huisvuil.

Breng je batterijen binnen bij een inzamelpunt van Bebat en elektro bij een inzamelpunt van Recupel, daar worden ze veilig gerecycleerd. Bedankt!

bebat

Recupel

Fostplus

Restjesrecept: bananensoep



Foto Heikki Verdurme

Ingrediënten

- boter
- 4 uien, gesnipperd
- 1 liter water
- 2 kippenbouillonblokjes
- 4 overrijpe bananen
- 400 g tomatenstukjes
- 1 koffielepel kerrie

Bereiding

- Smelt de boter en fruit de ui.
- Voeg water en bouillonblokjes toe, samen met de in stukken gesneden bananen.
- Voeg de tomatenstukjes toe.
- Laat koken.
- Breng op smaak met kerrie en mix het geheel.

Tips en variatie

- Ook met tuinkruiden-, vlees- of groentebouillon is dit heel lekker.
- Je kunt de soep afwerken naar smaak: met room, peterselie, koriander, broodkorstjes ...

Winnaar van onze restjes-wedstrijd!

In onze vorige Afvalkrant daagden we je uit om je kennis rond voedselverlies te testen. Wat een succes! Maar liefst 691 mensen namen deel en daaruit kwamen 445 échte voedselredders naar voren die alle vragen foutloos beantwoordden.

De winnaars van de 134 Vlaco-restjeskookboeken en de 246 Too Good To Go-bonnen zijn intussen persoonlijk verwittigd via e-mail. Proficiat aan alle winnaars! We hopen dat jullie met deze prijzen nog meer voedsel zullen redden!

En er is nog meer goed nieuws: gemeente Stabroek kroont zich tot trotse winnaar van onze gemeentewedstrijd! Zij mogen binnenkort de Vlaco Red-de-restjes Foodtruck verwelkomen!

De juiste antwoorden op een rij:

- 1/3 van al het geproduceerde voedsel gaat wereldwijd verloren.
- Vlaamse huishoudens verspillen jaarlijks 240.000 ton voedsel.
- Per persoon wordt jaarlijks gemiddeld 32 kg voedsel verspild in Vlaanderen.
- Een boodschappenlijstje maken, porties vooraf goed inschatten en restjes opnieuw gebruiken in een ander gerecht helpen bij het verminderen van voedselverspilling thuis!
- Om voedsel correct te kunnen bewaren is de ideale temperatuur van je koelkast 4°C.
- Groenten en fruit en brood en granen worden het meeste verspild door Vlaamse huishoudens.
- Per persoon worden 5 broden per jaar verspild.
- “Ten minste houdbaar” tot (THT) betekent dat het product na de datum nog veilig eetbaar kan zijn, terwijl “Te gebruiken tot” (TGT) aangeeft dat het na die datum niet meer veilig is.

Deze zomer gingen we op pad om in jouw container te kijken...

De voorbije maanden checkten we maar liefst 3.000 huisvuil- en gft-containers. Helaas stelden we één of meerdere sorteerfouten vast in 23% van de containers. We hielpen hen graag op weg om het volgende keer correct te doen. Daarnaast gaven we heel wat tips om minder voedsel weg te gooien. Want... elk restje is een feestje!



Ontdek de verrassend veelzijdige vacatures bij IGEAN

Bekijk alle voordelen op www.igean.be/jobs



Wij hebben het voor jou!

- ✓ Werken in je buurt, voor je buurt
- ✓ Werk & privé in optimale balans
- ✓ Een mooi salaris met waardevolle, extralegale voordelen

Ik heb een ijskast vol restjes, wat nu?

Tip 1: Registreer je nu op de Plan-eet app

Het is niet eenvoudig om je maaltijden zo te plannen dat je niet teveel overschotjes hebt. Misschien kan de Plan-eet app je helpen. Je vindt er naast tips ook weekmenu's met evenwichtige recepten op jouw maat. Bij het weekmenu zit een handig boodschappenlijstje, dat makkelijk is af te vinken. Geen stress meer in de winkel dus, of de eeuwenoude vraag 'wat gaan we vanavond eten?'.

Win Win Win

Elke 50ste persoon die zich registreert*, ontvangt een geschenkpakket (Het 2e Restjeskookboek, een Red-de-restjesschort en een pottenlikker van Vlaco).

* Een gebruiker die postcode, startvragen en geldig mailadres invult in vóór eind december 2025.



Mijn restjes zijn niet langer eetbaar, wat nu?

Tip 2: check check, dubbel check

Is de **THT**-datum ('tenminste houdbaar tot') gepasseerd, maar lijkt het eten je nog oké? Kijk, ruik en proef dan aan het product. Als je niks vreemds opmerkt, is het nog eetbaar! Gaat het om een **TGT**-datum ('te gebruiken tot') die gepasseerd is? Gooi het eten dan op de correcte manier weg. Zo krijgt je vervallen eten nog een tweede leven als compost.

Tip 3: Juist sorteren

Eten moeten weggooien omdat het niet langer eetbaar is? Da's echt zonde! Maar het fout sorteren? Dat is ook heel jammer!

- Haal het eten uit de verpakking en gooi het bij gft.
 - Je verpakking hoort in de pmd-zak.
- ! Ongeopende verpakkingen horen nooit thuis in je pmd-zak of bij het gft, maar wel in je huisvuilzak of -container.

Thuiskringloop jij ook?

Tip 4: Zo doen andere Vlamingen het.

In het voorjaar 2025 werd bij 2.000 Vlamingen gepolst naar de bestemming van hun voedsel- en tuinafval. Een greep uit de resultaten:

- 35% van het organisch afval wordt thuis verwerkt waarvan 20% gecomposteerd en 7% aan dieren gegeven.
- Thuiscomposteren zit in de lift. Liefst 44% geeft aan thuis te composteren waarbij het compostvat het meest populair is.
- Voedselafval zoals soepresten belanden wel eens in de gootsteen of het toilet. Dat is echter niet toegelaten.
- 1 op 5 gooit wel eens groente- of fruitresten, zowel eetbare als niet-eetbare delen, bij het huisvuil. Kies voor een gft-bakje in jouw keuken en geef deze resten mee met de gft- inzameling aan huis.
- Er bestaat nog onduidelijkheid over wat er wel en niet thuis in het compostvat mag. Brood, vlees, zuivel en bereid voedsel horen er niet in thuis. 15% gaat hierbij wel eens in de fout wat de kans op ongedierte verhoogt.
- Er wordt minder snoeihout verbrand dan enkele jaren geleden.
- Overschotjes worden door 74% opgegeten of verwerkt in een maaltijd. De meeste Vlamingen vinden immers dat het verkeerd aanvoelt om voedsel te verspillen. Je kent het wel: we voorzien wel liever teveel eten dan te weinig. De restjes in een volgend gerecht laten passen, vinden we niet altijd even gemakkelijk.
- Gemiddeld worden ongeveer 5 sneden brood per week weggegooid. 34% van de ondervraagden gooit wekelijks eetbare delen van groenten en fruit weg. Vaak is het omdat het eten duidelijk bedorven is of niet meer lekker. Een goede planning en een weekmenu, kunnen nuttig zijn.

Bron: Vlaco

Oproep

Heb jij dankzij onze campagne minder voedsel verspild? Deel jouw slimme tips via voedselverlies@igean.be – wie weet schitteren ze in de volgende Afvalkrant!