

Sorteren in en rond de grootkeuken.

Tips voor de opstelling van uw sorteereilanden.



Samen goed sorteren, beter recycleren

Fostplus 

Waar plaatst u de afvaleilanden in de keuken?

- In de bereidingszones waar afval vrijkomt
- Bepaal welk afval in welke zone vrijkomt en plaats afvalbakken voor de stromen die vrijkomen
- Plaats de afvalbakken altijd samen in eilandvorm

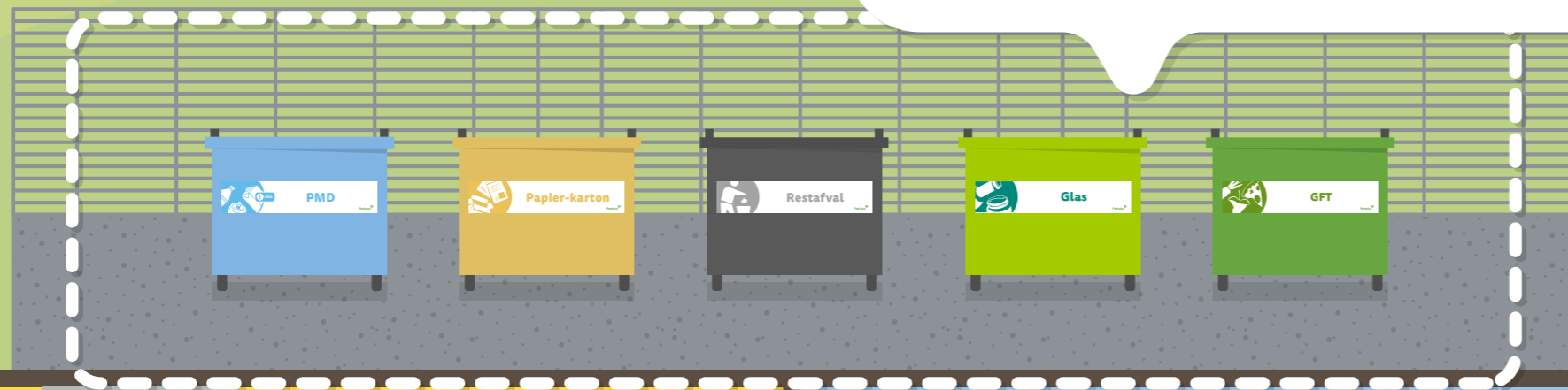
Algemeen

- Plaats voldoende en duidelijke communicatie
- Plaats duidelijke sorteerinstructies



Het verzamelpunt

- Plaats verzamelcontainers voor alle afvalstromen die vrijkomen
- Identificeer elke verzamelcontainer met een sticker
- Geef duidelijke instructies aan het personeel voor het deponeren van de afvalzakken van verschillende stromen



Waar plaatst u de afvaleilanden?

In een fastfood restaurant:

- **Restaurant:** waar klanten de lunchzone betreden/verlaten
- **Terras:** waar klanten het terras betreden/verlaten

In een restaurant:

- **Bar:** plaatsing afvalbakken voor de vrijgekomen stromen

Algemeen

- Pas de hoeveelheid afvalbakken aan i.f.v. de grootte van de betrokken zone en de verwachte hoeveelheid afval
- Plaats afvalbakken voor peuken op het terras en aan de picknickzone
- Ledig de afvalbakken tijdig om uitpuilend afval in drukke zones te vermijden



Bestel gratis communicatiemateriaal



Stickers

Kleef de stickers goed zichtbaar op het sorteereiland zodat sorteren gemakkelijk wordt.

Sorteeraffiche

Hang de affiche met sorteerinstructies als geheugensteuntje boven het sorteereiland.



Sensibiliseringsaffiche

Sensibiliseer uw personeel en bezoekers. Hang deze affiche op plaatsen waar er gegeten en gedronken wordt.



Affiche 'leeg'

Affiche om duidelijk te maken dat verpakkingen leeg moeten zijn voordat u ze bij het PMD gooit.



Surf naar desorteerwinkel.be voor meer info en gratis communicatiemateriaal.

