

Hoe gaat de inzameling in z'n werk?

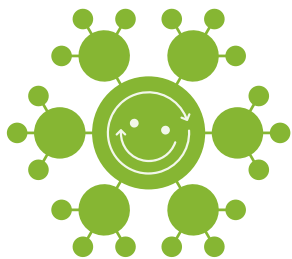
Iedereen krijgt een speciaal afsluitbaar bakje voor in de keuken en speciale zakjes. In die zakjes kun je je keukenafval verzamelen. Als je het zakje kwijt wil (als het vol is of het begint te ruiken), dan kun je het dichtknopen en in de GF-E bak stoppen (met je toegangspasje). De zakjes zijn van composteerbare brandnetelolie gemaakt, die kunnen gewoon mee de bak in.

Een keer per week worden de bakken geleegd door mensen uit Gaasperdam. Het is dus ook een lokaal sociaal project. Hoe dat exact zal gebeuren, moeten we nog bepalen. We denken aan een elektrische wagen met een aanhanger. De mensen brengen een schone kliko en ze nemen de volle kliko mee. Alle volle kliko's worden op een plek in de wijk verzameld, een bedrijf haalt de GF-E op en de kliko's worden schoon gemaakt. Iedere week opnieuw.

De bedoeling is natuurlijk dat het GF-E afval naar onze eigen Gaasperdamse Groengas brouwerij gaat, maar die is er nog niet. Intussen kunnen we van onze GF-E wel alvast biogas en compost laten maken. Dat is goed voor het milieu, goed voor de stad en de weg naar de toekomst!

Wat krijg je ervoor terug?

In ieder geval keurmerk compost, gemaakt van GF-E. Ieder voorjaar willen we de compostdag vieren – dit eerste jaar viel helaas in het water wegens de coronaperikelen. Verder werken we aan echte vergoedingen, maar dat is nog niet duidelijk. We denken bijvoorbeeld aan de verlaging van de afvalstoffenheffing, want jullie inzet is van waarde. Niet alleen kun je van GF-E nuttige en waardevolle producten maken, ook blijft het restafval schoner (er komt minder 'natte fractie' bij). Daardoor werkt de mechanische nascheiding beter en kan er meer plastic en papier uit het afval gevist worden. Zo wordt ons afval steeds meer circulair.



Alternatieve COMPOSTDAG

Zaterdag 25 april tussen 12 en 16u Groene Hub, Holendrechtplein 44

Wat is GF-E en wat mag ik in mijn keukenbakje stoppen?

Je mag eigenlijk al je keukenafval erin gooien. Alles wat je niet meer wilt of kunt eten; alles wat gebakken, gekookt, gefrituurd of nog rauw is. Van aardappelschillen tot oud brood, restjes puree, kippenbotjes, theezakjes en sinaasappelschillen. Het is misschien handig om te bedenken dat het GF-E 'gegeten' wordt door bacteriën. Het GF-E moet dus zo schoon mogelijk zijn. Dus geen metaal, geen plastic, geen batterijen, geen medicijnen. Als het GF-E vervuild wordt met ander afval, dan wordt de hele partij afgekeurd en moet het alsnog naar de verbranding. Dat zou jammer zijn. Daarom is dat toegangspasje ook zo belangrijk, dan kunnen alleen de mensen meedoen die begrijpen hoe het werkt en die mee willen doen.

Voor de duidelijkheid: we zijn natuurlijk tegen voedselverspilling. We willen jullie zeker niet aanmoedigen om zoveel mogelijk etensresten in de GF-E bak te gooien. Het is wel zo dat bijna iedereen GF-E afval hééft, ook als je verstandig inkoopt en weinig restjes overhoudt. Denk aan koffieprut, sinaasappelschillen en frituurolie. Dat is allemaal prima GF-E, dat nuttig en waardevol is. Een gemiddeld Amsterdams huishouden gooit ongeveer 81 kg GF-E per jaar weg, een derde van al het huishoudelijk afval. Dat is in heel Amsterdam zo'n 70 miljoen kilo per jaar! Als we dat allemaal apart kunnen verzamelen, dan hebben we ons afvalprobleem in een klap opgelost! Dat is nog een lange weg te gaan, zeker. Maar we kunnen wel alvast beginnen, in ons eigen keukenkastje!

We houden jullie graag op de hoogte van het project, maar jullie kunnen Peter altijd benaderen met vragen, suggesties, op- en aanmerkingen.

**Hartelijke groet,
mede namens alle mensen
van de Groene Hub,**

**Peter
06 – 2890 1029**

