

# MIT TEGYÜNK

## A BIOHULLADÉK GYŰJTŐEDÉNYBE?



**Tedd**

- ✓ ételmaradék (csont nélküli)
- ✓ zöldség és gyümölcs héjak, zöldségek és gyümölcsök (mag nélkül)
- ✓ húсок (csont nélkül)
- ✓ tészta, kenyér, pékáru, rizs
- ✓ kávézacc és teafű



- ✓ papíralapú kávé- és teafilterek
- ✓ tojás és tojáshéj
- ✓ halak és egyéb tengergyümölcssei
- ✓ szilárd zsírok
- ✓ tejtermék
- ✓ édességek



**Ne tedd**

- ✗ csontok
- ✗ folyékony élelmiszerek, ételek
- ✗ műanyagok, csomagolási hulladékok
- ✗ üvegek
- ✗ porzsák, porszűrő, alom

- ✗ pelenkák, egészségügyi termékek
- ✗ nedves törlőkendők
- ✗ cigarettacsikk
- ✗ kávéspohár
- ✗ zöldhulladék



### Tippek a megfelelő gyűjtéshez

- Már főzés közben használd a belső tárolót, ezzel elősegítve azt, hogy a biohulladék már a keletkezésékor a megfelelő helyre kerüljön.
- Kérjük, ne használj a beltéri gyűjtőedénybe nylon szatyrot. Helyette ürítsd gyakrabban (1-3 naponta) a kinti tárolóba a keletkező hulladékot.
- Csomagolás nélkül dobd ki a maradékokat! Ügyelj a benti gyűjtő lezárására, ezzel biztosítva a szagmentes átmeneti tárolást.
- A benti gyűjtőt lehetőleg fénytől védett, hűvös helyen tárold!
- A konyhai gyűjtőedény tisztításához használj meleg vizet.
- Fontos, hogy a zöldhulladékot továbbra is a megszokott zöldzsákba, illetve a zöldhulladék gyűjtő kukába tedd!

További tippekért és infókért látogass el a [www.mirehu.hu/biogyujtes](http://www.mirehu.hu/biogyujtes) oldalra.

