

Afvalvrij mei

Red de restjes in Afvalvrij mei.

Limburg.net lanceert voor de achtste keer haar jaarlijkse sensibiliseringscampagne 'Afvalvrij Mei'. Dit jaar ligt de focus op het vermijden van keukenafval. Een gemiddeld Vlaams gezin gooit jaarlijks voor 369 euro aan voedsel weg. De campagne, die de hele maand mei loopt, spoort Limburgers en Diestenaren ertoe aan om keukenafval te voorkomen door slimmer aan te kopen, voedsel goed te bewaren en voedselresten zelf te verwerken. Dat zorgt niet alleen voor minder afval, maar ook voor een fikse besparing. De campagnebeelden in de stijl van de traditionele supermarktreclames maken dit in één oogopslag duidelijk.

'Weggegooid geld'

Jaarlijks gooit een gemiddeld Vlaams gezin 369 euro aan voedsel weg. Dat zijn twee tot drie volle winkelkarren die in de vuilnisbak belanden. En dan zijn er nog de kosten om het voedsel te telen, in de winkel te krijgen en te verpakken.



Ontdek hoe je voedselverspilling tegengaat met [onze tips](#).

Eten weggooien kost met andere woorden handenvol geld. De campagne wil dat met sprekende beelden duidelijk maken

Win-win

Tijdens de campagne 'Afvalvrij Mei' deelt Limburg.net waardevolle tips en tricks om keukenafval zoveel mogelijk te vermijden en tegelijkertijd geld te besparen, o.a. via afvalvrijmei.be. Van slimme bewaartechnieken tot creatieve zero waste recepten, er zijn talloze manieren waarop gezinnen hun uitgaven kunnen beperken door slim te kopen, slim te koken en slim te bewaren. 'Dit jaar willen we de inwoners van Limburg en Diest inspireren en aanmoedigen om bewust om te gaan met voedsel', aldus Hans Roggen, woordvoerder van Limburg.net. 'Door dagelijkse routines lichtjes aan te passen, kunnen we niet alleen de hoeveelheid afval verminderen, maar ook onze impact op het milieu verkleinen en geld besparen. Samen kunnen we echt een verschil maken.'

Tips van aan de bushalte tot bij je thuis

Een tot keuken omgevormd bushok boordevol tips aan het station in Hasselt is slechts een van de vele manieren waarop Limburg.net mensen zal informeren. Op TVL start deze week het

programma 'Red de Restjes', in elke aflevering nemen twee personen het tegen elkaar op in een kookchallenge.

Er verschijnt een speciale editie van het gratis blad De Zondag en in het Schoonste Magazine dat al in de brievenbus lag, deelt Xavier Taveirne zijn persoonlijke tips om beter met voedsel om te gaan. Op de sociale mediakanalen van Limburg.net worden in de maand mei filmpjes getoond waar voedselexperten bij mensen thuis advies en praktische tips komen geven op maat van dat gezin. Wie interesse heeft, kan zelf gratis zo'n expert over de vloer laten komen vanaf het najaar. Tijdens de maand mei lopen er in tal van gemeenten ook workshops waar deelnemers technieken kunnen leren om te leren koken met restjes of eten veilig te bewaren. Al deze informatie en meer tips zijn te vinden op afvalvrijmei.be.



Ontdek hoe je voedselverspilling tegengaat met **onze tips**.



Ontdek hoe je voedselverspilling tegengaat met **onze tips**.

Onvermijdelijk afval goed sorteren

Zowel Europa als Vlaanderen hebben richtlijnen uitgevaardigd om het organisch afval uit het huisvuil houden. Sinds 1 januari is dat ook voor bedrijven verplicht. Limburgers en Diesteners zijn al goed bezig en sorteren hun keukenafval in de gele zak of de gft-container. Door deze afvalstromen apart te houden, kan Limburg.net dat afval recyclen tot biogas, een groene energiebron of compost.

Wat bij het huisvuil belandt, wordt verbrand. Al die waardevolle grondstoffen gaan zo verloren. Hans Roggen: 'Bij elke vorm van recyclage komen kosten kijken voor transport en verwerking en is er een milieu-impact. Goed sorteren en verwerken is goed, maar afval vermijden is nog beter. Zeker als het om keukenafval gaat. We betalen voor elke gram voedsel, waarom zou je dat dan weggooien?'

Perscontact:

Hans Roggen – woordvoerder Limburg.net – 0486 33 90 51

hans.roggen@limburg.net

limburg.net/persmededelingen