NIE MARNUJ, WRZUĆ DO BIO

BIO odpady kuchenne/ Kuchynske maszloty



Pojemnik, który otrzymałeś, ma zachęcić Cię do zbierania BIO odpadów kuchennych. Postaw go w kuchni, a ułatwi Ci codzienne zbieranie resztek.
(Można go myć w zmywarce.
W upały sprawdza się przechowywanie go w lodówce.)

WRZUCAJ

- Resztki żywności: surowe i gotowane warzywa oraz owoce
- Obierki z owoców i warzyw, ogryzki, pestki
- Fusy po kawie, herbacie i ziołach
- Chleb, pieczywo, ciasta, makarony
- Zepsute owoce i warzywa
- Przeterminowaną żywność pochodzenia roślinnego



NIE WRZUCAJ

- Odchodów zwierząt i ściółki z klatek
- Ziemi, kamieni, popiołu
- Liści, gałęzi
- Kości i innych produktów odzwierzęcych
- Foliowych torebek

Dlaczego warto

Resztki kuchenne wyrzucone do czarnego pojemnika po prostu się marnują.Tymczasem skórka z banana, odpowiednio przetworzona, ma w sobie tyle energii, że może zasilić żarówkę LED nawet przez 6 godzin, a później jeszcze trafi na pola.

Od 16 listopada BIO odpady kuchenne z Twojego osiedla będą właśnie tak „pracowały".



Działania realizowane w ramach projektu.

MICAD
Metropolitan Inclusivity in Climate and Digital Transitions

poczytej sie wiyncyj

Górnośląsko-Zagłębiowska Metropolia
ALBA
CHORZÓW wprawia w ruch
Biodpady.pl