

BIO-KUCHENNE

WRZUCAMY:

- ✓ odpady i resztki żywności pochodzenia roślinnego,
- ✓ obierki i ogryzki po owocach i warzywach, skórki od bananów,
- ✓ resztki owoców cytrusowych,
- ✓ przeterminowane produkty spożywcze,
- ✓ odpady kuchenne (resztki żywności, pierogi z owocami, serem, przeterminowane jogurty),
- ✓ fusy po kawie i herbacie,
- ✓ stary chleb,
- ✓ przeterminowane wyroby cukiernicze, ciasta, drożdżówki, itp.
- ✓ resztki produktów mleczarskich,
- ✓ ser biały i żółty,
- ✓ oleje, oliwa, tłuszcze roślinne (zlewamy do oryginalnego opakowania),
- ✓ jajka, skorupki jaj.

PRZED WYRZUCENIEM:

WRZUĆ BEZ OPAKOWAŃ
- nie wrzucaj do pojemnika żywności w opakowaniach. Zabrudzone opakowania należy wyrzucić do **POJEMNIKA NA ODPADY POZOSTAŁE PO SEGREGACJI** (tzw. ZMIESZANE) – pojemniki szary.

WRZUĆ W WORKU NA ODPADY BIO-KUCHENNE LUB BEZPOŚREDNIO DO POJEMNIKA
- odpady spożywcze wyrzuć bezpośrednio do pojemnika lub w worku do tego przeznaczonym – instalacja na odpady BIO-KUCHENNE już na pierwszym etapie wyeliminuje zbędne opakowanie.

WAŻNE:

Odpady BIO-KUCHENNE służą do produkcji BIOGAZU, z którego w silnikach kogeneracyjnych produkowana jest energia elektryczna i ciepła. Dlatego wrzucaj do tego pojemnika/worka tylko i wyłącznie odpady wymienione powyżej – na odpady BIO-ZIELONE przeznaczony jest inny worek.