

JAK PRAWIDŁOWO SEGREGOWAĆ ODPADY BIO – KUCHENNE ?

ODPADY BIO - KUCHENNE

WRZUCAMY:

NIE WRZUCAMY:

POJEMNIK BRĄZOWY

- przeznaczony na odpady BIO-KUCHENNE

- odpady spożywcze/pochodzenia roślinnego



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, ✓ resztki mięsa przetworzonego: gotowanego, pieczonego, ✓ ryby i resztki ryb, ✓ jajka, skorupki jaj. | <ul style="list-style-type: none"> ✗ elementów wyposażenia kuchni: sztućców, maszynek do mięsa, nożyczek, korkociągów, patelni, naczyń, pojemników na żywność, ✗ tkanin, ręczników kuchennych, gąbek do naczyń, materiałów nieorganicznych, ✗ papieru, pojemników, ✗ filtrów, ✗ materiałów i substancji zanieczyszczających (np. zawierających metale ciężkie lub toksyczne związki organiczne), ✗ kości, mięsa surowego, ✗ odchodów zwierzęcych, ✗ karmy dla zwierząt, żwirku dla kotów, ✗ papierosów. |
|---|--|