



STEEDS MEER SLUIKSTORTERS WORDEN GEVAT

MAAK JE HUIS NU ASBESTVRIJ

GROF VUIL BESTAAT NIET MEER



# STEEDS MEER SLUIKSTORTERS WORDEN GEVAT

## INTERZA KOOPT 4 SLUIKSTORTCAMERA'S



Sluikstorten zijn steeds meer een plaag en het is niet gemakkelijk om de verantwoordelijke daders te vatten. Om die trend een halt toe te roepen, besliste de raad van bestuur van Interza op vraag van verschillende gemeenten om sluikstortcamera's te kopen.

Met deze camera's zullen we daders kunnen filmen zonder dat ze er zich van bewust zijn. Daders krijgen een GAS-boete en moeten daarbovenop de opruimkosten betalen. Alles samen loopt dat snel op tot meer dan 500 euro. Een bedrag waarvoor je natuurlijk heel veel gewone afvalzakken kan kopen. Eerlijk duurt het langst!

In afwachting van de levering, zal Interza regelmatig een beroep kunnen doen op gehuurde camera's. Sluikstorters zijn vanaf nu gewaarschuwd! ▲





# VOORTAAN OOK CONTROLES OP WIE AFVAL UIT DE WAGEN GOOIT.

Soms lijken de bermen van wegen en van de op- en afritten wel afvalstorten. Peuken, blikjes, zakdoeken, flesjes, wikkels: sommige chauffeurs kennen weinig schaamte. Vaak zijn de vervuilers mensen die niet in de gemeente wonen maar er met de wagen door rijden op weg naar het werk. De grote inspanningen van de gemeentediensten en de tientallen zwerfvuilverwilligers om de gemeente schoon te houden, gaan verloren.

In het kader van de week van de handhaving einde september startte Interza samen met de gemeentediensten en de politie een actie om de controle te versterken. Meer dan 30 controleurs kregen een notaboekje om gegevens te noteren wanneer ze iemand afval uit de wagen zien werpen.

Goed nieuws dus: ook wie zonder gêne peukjes, blikjes, wikkels of ander vuil door het raam op straat gooit, riskeert voortaan echt een boete. Reden te meer om het afval in de wagen te houden, zoals het hoort. ▲



## GEEN WITTE RESTAFVAL-ZAKKEN MEER

Vanaf 1 januari 2019 mag je de oude witte zakken voor restafval niet meer gebruiken. De groene zakken die al een jaar in de winkel liggen zijn vanaf nu verplicht. De groene zakken zijn beveiligd tegen namaken, de witte niet.

Heb je nog witte zakken? Dan kan je nog tot 30 april 2019 twee rollen inruilen bij Interza of op je recyclagepark. Druk het aanvraagformulier af op [www.interza.be](http://www.interza.be), vul je adres en rekeningnummer in en breng het samen met je zakken binnen. Wij controleren de zakken en betalen je het bedrag terug.



# GROF VUIL WORDT GROOT RESTAFVAL

Rond de term 'grof vuil' bestaat er heel wat verwarring. 'Grof vuil' is wat er vroeger aan huis werd opgehaald als je je zolder, tuinhuis of kelder leeg maakte. Toen kwam dat zelfs allemaal gewoon op een stort terecht.

De afvalstorten zijn gelukkig gesloten en ook het verbranden van afval wordt streng aan banden gelegd. Enkel wat echt niet recycleerbaar is, mag naar de verbrandingsoven. Daarom is het vandaag correcter om te spreken over "restafval" in plaats van "huisvuil".

Restafval is het afval dat niet recycleerbaar is en dus moet verbrand worden. Klein restafval hoort in de groene afvalzak. Voor groot restafval is er een aparte container op het recyclagepark.

## Groot restafval op het recyclagepark

Op het recyclagepark staan er meer dan vijftien containers voor recycleerbare afvalsoorten, en maar twee voor niet recycleerbaar afval: asbest en groot restafval. In de container voor groot restafval mag enkel afval dat niet in een andere container of in de gewone afvalzak kan.

In de praktijk hebben inwoners soms moeite met dat onderscheid. Parkwachter Bert van het recyclagepark in Steenokkerzeel geeft ons wat meer uitleg.

"Typisch groot restafval zijn matrassen of oude zetels. Ook grote hoeveelheden oud behangpapier of isolatie kan je in

die container kwijt. Wat er zeker niet in thuishoort, zijn zakken of dozen met bijeengeraapte rommel. Die moeten verder uitgesorteerd worden. Vaak zitten er spullen in die van hout, metaal, textiel of harde plastics zijn gemaakt. Die materialen kunnen wel nog gerecycleerd worden. Klein niet-recycleerbaar materiaal moet in de groene afvalzak."

## Betaal minder

Je afval sorteren is ook goed voor je portemonnee gaat Bert verder: "Met een beetje moeite en goede wil kunnen stukken groot restafval dikwijls gedemonteerd worden tot verschillende soorten recycleerbaar afval. Ik geef zelf altijd het voorbeeld van de kapotte paraplu. Die hoort in zijn geheel bij het groot restafval en je betaalt dan 5€. Maar als je het textiel eraf haalt en in je groene restafvalzak steekt, dan kan het frame gratis bij het metaal. Zo bespaar je die 5 euro gewoon, en help je mee aan een beter milieu."

Wie meer tips wil over het sorteren van afval kan terecht op onze website [www.interza.be/nl/recyclageparken/sorteerregels](http://www.interza.be/nl/recyclageparken/sorteerregels) ▲

FOUT





GOED



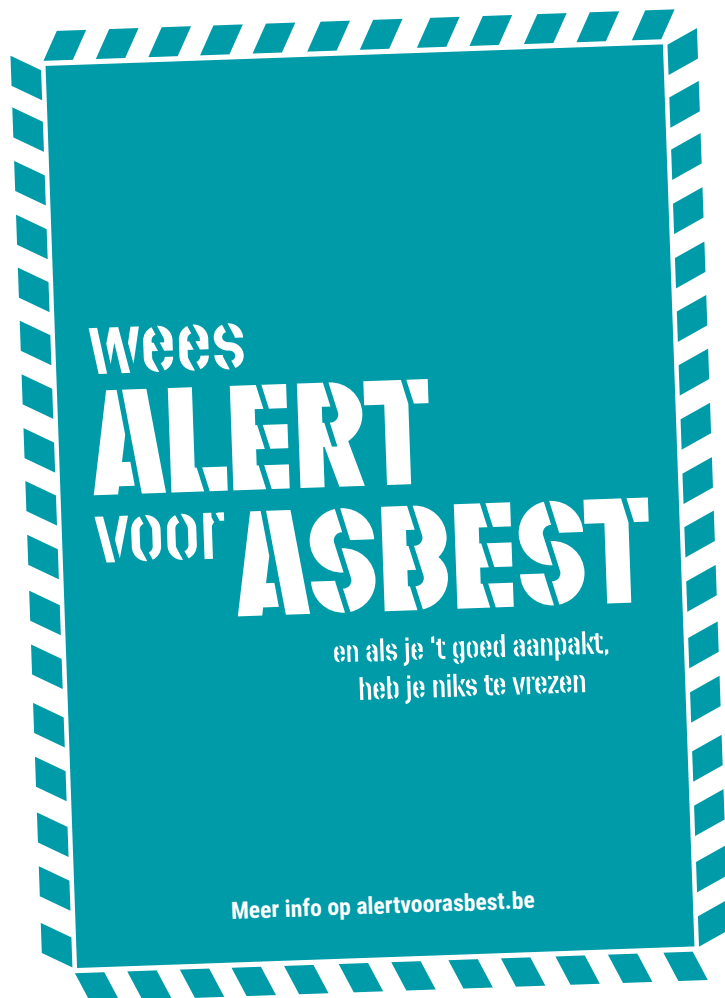
Wie moeilijk op het recyclagepark geraakt, kan grote stukken restafval nog steeds aan huis laten ophalen. Je kan een aanvraag doen op [www.interza.be](http://www.interza.be) of via 02 721 0 731. Je kiest uit een aantal opgegeven data en je betaalt 24 euro per laadbak van 2m<sup>2</sup> of 6 euro per stuk. Dat kan met bancontact bij de ophaling of vooraf per overschrijving.



*Met een beetje moeite en goede wil kunnen stukken groot restafval dikwijls gedemonteerd worden tot verschillende soorten recycleerbaar afval.*

# HET GEVAAR VAN ASBEST: VEILIGHEID GAAT VOOR!

De Vlaamse overheid wil Vlaanderen tegen 2030 asbestvrij maken. Asbest is kankerverwekkend en voor veel mensen een bron van ongerustheid. Wat kan jij doen om er zo veilig mogelijk mee om te gaan? Wij zetten de feiten graag voor jou op een rijtje.



## Er was eens...

Tot in de jaren '80 was asbest heel populair. Het was goedkoop, sterk, slijtvast en hittebestendig. En dus werd het op grote schaal in allerlei producten gebruikt, vooral in de woningbouw en in tuinen.

Halfweg de jaren '90 werden we ons bewust van de gezondheidsrisico's, waardoor asbest vanaf 1998 verboden werd. Maar ook in de jaren erna werden dikwijls nog overschotten verwerkt en gebruikt.

Door het wijdverspreide gebruik is asbest vandaag nog altijd aanwezig in onze leefomgeving. Denk maar aan de golfplaten, leien, bloembakken, isolatie rond verwarmingsbuizen,... Zijn je golfplaten geproduceerd vóór 1990? Dan bevatten ze altijd asbest.

## Gezondheid!

Als particulier mag je asbest zelf verwijderen, maar wees voorzichtig. Zagen, slijpen, snijden en boren zijn uit den boze!

Niet-hechtgebonden asbest, zoals de isolatie rond verwarmingsbuizen, moet altijd verwijderd worden door een erkende asbestverwijderaar.





Als het materiaal waarin asbest zit beschadigd raakt, komen de asbestvezels vrij. Die vezels zijn zo fijn dat ze door de lucht blijven zweven en zich heel gemakkelijk verspreiden. Als je ze inademt, dringen ze diep in de longen door. Tot 40 jaar na inademing van asbestvezels kan je longkanker of stoflong krijgen. Vooral wie beroepshalve veel met asbest in contact kwam (garagisten, chauffagisten), behoort tot de risicogroep.

### **Maak je huis nu asbestvrij!**

Het Vlaamse gewest wil asbest zo snel mogelijk helemaal uit onze woonomgeving. Daarom ondersteunen ze Interza om asbesthoudende golfplaten aan huis op te halen voor slechts 30 euro. De werkelijke kost is 300 euro. Het Vlaamse gewest draagt dus 270 euro bij.

Voor die ophaling moet je de platen verpakt aanbieden in een speciale asbestplaatzak. Je koopt zo'n zak, samen met een beschermingspak, masker en handschoenen voor 30€ op het recyclagepark\*. In een zak past zo'n 50 m<sup>2</sup> aan golfplaten. Eens de zak gevuld is, kan je op de website een afspraak maken voor ophaling. Een erkend transporteur haalt de zakken dan veilig aan huis op en brengt ze naar een stortplaats. De ophalingen zijn altijd op woensdag en zijn inbegrepen in de 30€ die je al betaald hebt.

Wie zelf asbest naar het recyclagepark brengt, krijgt nog steeds een vrijstelling van 25 euro per jaar. Maar ook op het park moet je rekening houden met nieuwe veiligheidsmaatregelen. Het vervoeren door de gemeente en het lossen op het recyclagepark zorgt

immers ook voor stof. Om die verspreiding tegen te gaan, moet asbest vanaf nu ook ingepakt vervoerd worden. Het verpakken doe je best in doorzichtige bouwfolie, die je in elke doe-het-zelfzaak kan kopen. Met tape kan je de folie dan op maat dichtplakken.

Op de website [www.alertvoorasbest.be](http://www.alertvoorasbest.be) vind je extra informatie over de veiligheidsmaatregelen die je kan nemen. Als je je asbest niet zelf verwijdert, kan je op die site ook een lijst op met erkende asbestverwijderaars vinden.

Heb je nog vragen, neem dan gerust contact op via 02 721 0 731 of via [info@interza.be](mailto:info@interza.be). ▲

\*onder voorbehoud van goedkeuring door de gemeenteraad

## **HEB JE ASBEST? WIL JE HET NU WEG?**

**Stap 1:** controleer de hoeveelheid asbestplaten: Tot 50m<sup>2</sup> of 20 platen kan je laten ophalen.

**Stap 2:** download het aanmeldingsformulier van [www.interza.be](http://www.interza.be) en vul het in

**Stap 3:** ga naar het recyclagepark met je formulier, koop voor 30 euro een zak en beveiligingsmateriaal en laat het formulier achter

**Stap 4:** plan de ophaling en vraag hem minstens 10 dagen vooraf aan op [www.interza.be](http://www.interza.be)

**Stap 5:** leg de zak op de plek waar de kraan hem kan ophalen (openbaar domein) en zorg dat de linten ernaast liggen.

**Stap 6:** draag de beschermende kledij

**Stap 7:** vul de zak met je asbestplaten. Beschadig de platen zo weinig mogelijk

**Stap 8:** laat de zak ophalen op een woensdag

# ELK KAKJE IN EEN BAKJE!

Deze zomer liep er in verschillende wijken en parken een sensibiliseringsactie rond hondenpoep. Iedereen die met een hond de straat op gaat, is verplicht om hondenpoepzakjes bij te hebben en die wanneer nodig te gebruiken!



We merkten dat veel burgers niet weten wat ze met het gevulde zakje moeten doen.

Het antwoord is duidelijk: in de vuilnisbak! Je mag hondenpoepzakjes zeker niet in de rioolroosters en ook niet in de berm gooien. In tegenstelling tot wat veel mensen denken, mogen ze wel in de gewone straatvuilnisbakjes. Er hoeft dus geen speciale hondenpoepbak te staan, om er je zakje in kwijt te kunnen.

De gemeente of stad kan natuurlijk niet op elke hoek van de straat een vuilnisbakje plaatsen. In de meer verlaten zones of in woonwijken staan er normaal geen. Een hondenbezitter moet daar dus het zakje nog even bijhouden, eventueel tot thuis. Da's het meest proper! ▲



## ELK OPGERAAPT PAPIERTJE HELPT, WIE DOET MEE?

Héél héél veel inwoners vinden een nette gemeente, wijk, speelpleintje of groengebied erg belangrijk. Zij rapen dan ook wel eens een papiertje op dat zij op weg tegenkomen. Elk opgeraapt papiertje helpt en daarom wil Interza iedereen die een inspanning wil doen voor een propere buurt heel graag ondersteunen.

Wist je dat deze vrijwilligers van Interza of de gemeente gratis aparte zakken krijgen waarin ze het verzameld zwerfvuil kunnen laten ophalen? Wist je dat er ook gratis afvalgrijpers zijn, handschoenen en veilige hesjes? Wie zich aanmeldt, kan bovendien rekenen op een verzekering en een antwoord op alle vragen.

Vandaag zijn er al meer dan 150 vrijwilligers, maar we mikken op nog veel meer. Hoe groter de groep van mensen die zich aan zwerfvuil ergeren en er tegelijk iets aan doen, hoe beter. Wil je ook een handje toesteken? Mail dan Marijke Doms van Interza op [marijke.doms@interza.be](mailto:marijke.doms@interza.be). ▲



## EVA EN HAAR VADER ORGANISEREN ZICH STEEDS BETER

Eva uit Wezembeek-Oppem is een enthousiaste zwerfvuilraper. Op de foto staan 10 zakken zwerfvuil die ze samen met haar vader opgeruimd heeft in één mooie week tijd. Dat zijn enkele flinke uitstapjes geweest. "Het aangename met het nuttige verenigen" noemt ze dat.

Met de ervaring heeft ze zo ook haar eigen systeem ontwikkeld. Ze schafte zich twee plooibare wagentjes met wieltjes aan. Daarin kunnen ze meteen het glas en de PMD apart houden van de rest. "En zo hoeven we de zakken ook niet heel de tijd te dragen."

"Sommige mensen zijn heel vriendelijk en bedanken ons voor ons werk. Dat doet deugd." Toch moet Eva ook vaak herhalen dat ze dit vrijwillig doen en niet betaald worden door de gemeente of Interza.

## WERKEN IN DE STRAAT. WAT MET DE AFVALOPHALING?

Het is onvermijdelijk: soms moet een straat worden afgesloten voor openbare werken. Daardoor kan de ophaalwagen van Interza de straat niet inrijden en dus ook het afval voor de deur niet ophalen. Hoe lossen we dit op?

Meestal maakt de opdrachtgever van de werken (vaak de gemeente) afspraken met de aannemer. De aannemer brengt dan het afval tot aan de grens van de werken.

Als alternatief kan Interza soms om 7 uur, voor de werken starten, het afval ophalen. Dat kan enkel als de straat nog goed berijdbaar is. Voor de laaghangende voertuigen van Interza is dat moeilijker dan voor andere vrachtwagens.

In het uiterste geval vragen we aan inwoners om zelf het afval aan de grens van de werf te zetten. Dat gebeurt tijdens het bouwverlof, wanneer er geen aannemer is om het afval te verzamelen.

In elk geval worden de afspraken rond afval best zo snel mogelijk gemaakt en worden daarbij alle partijen snel betrokken: de opdrachtgever, aannemer en inwoners en zeker ook Interza. Zo kunnen we er samen voor zorgen dat we de inwoners tijdens de werken zo goed mogelijk kunnen blijven helpen met hun afval! ▲

# KOKEN ZONDER RESTJES!

Eén derde van het voedsel op de wereld belandt in de afvalbak. Veel voeding gaat verloren voor het zelfs maar in de winkels ligt, maar ook gezinnen eten lang niet alles op wat ze kopen. Binnen onze gemeenten gooien we jaarlijks zo'n 33 kilo per persoon weg. Dat kost elk van ons gemiddeld 137 euro. Zonde! Voedsel hoort niet in de afvalzak.

Interza nodigde daarom Sofie Mogensen van Vlaco uit voor een workshop vol tips om voedselverlies te vermijden. Heel leerrijk!

## Voedselverlies vermijden begint in de winkel...

Sofie is een handige restjeskok, maar ze begint bij het begin: de inkopen. "Als je slim koopt, heb je minder kans dat je eten moet weggooien", vertelt ze. "De beste truc om alleen te kopen wat je nodig hebt, is een winkellijstje. Plan je maaltijden vooraf, kijk in je voorraadkast wat je nodig hebt en koop enkel die dingen. Let ook op de hoeveelheid. Grotere verpakkingen lijken soms voordelig, maar als je daardoor eten slecht

laat worden, verspil je twee keer, het geld voor de voeding en het kostbare eten dat je moet weggooien."

"Wat ik ook altijd herhaal, is het verschil tussen 'tenminste houdbaar tot' (THT) en 'te gebruiken tot' (TGT). 'Tenminste houdbaar tot' geeft de minimale houdbaarheid aan. Die boodschap staat op producten die niet snel bederven. De kwaliteit is tot de aangeduide datum gegarandeerd, maar kan ook nadien nog prima zijn. Bij die producten mag je dus op je eigen zintuigen vertrouwen om te oordelen. Wat er goed uitziet en niet raar ruikt of proeft, kan je zonder risico eten of drinken."

"Voeding met 'te gebruiken tot' op de verpakking moet je wel opeten voor die datum. Ze bederven snel en kunnen dan een risico voor je gezondheid zijn. Let er dus in de winkel op dat je van die producten enkel koopt wat je snel kan opeten."

## Koelkast in orde?

Na de boodschappenlijst vindt Sofie een opgeruimde koelkast essentieel om voedselverspilling tegen te gaan.



"Stop de juiste producten op de juiste plaats. Leg vlees en vis in de koudste zone en groenten in de groentebak. Open potten, restjes, gebak, eieren en kazen gaan bovenaan en in de deur waar het het warmst is, zet je de flessen drank, medicatie, boter en sauzen. Zorg natuurlijk dat alles goed afgesloten is.

In het beste geval weet je precies wat er in je koelkast zit en gebruik je alles voor het slecht wordt. Maar we leven niet altijd in het beste geval. Om de kans te verkleinen dat je voedsel vergeet, zet je nieuwe producten





altijd achteraan, zodat de oude in het oog springen. Ook de voorraadkast of kelder kijk je best regelmatig eens na. Ook daar kan je producten die bijna vervallen zijn vooraan plaatsen."

### Restjes vermijden?

De logica van het boodschappenlijstje geldt ook in de keuken. Maak enkel wat je nodig hebt. Weeg je producten af. Soms kan je ook een deel van je inkopen invriezen. Als je een brood niet helemaal op krijgt voor het hard wordt, vries je een deel in en haal je de boterhammen die je wil eten er nadien weer uit.

Vooral de hoeveelheid eten die je klaar maakt, is erg belangrijk. Met z'n allen hebben we de foute gewoonte om dagelijks te veel eten klaar te maken (en ook iets te veel te eten). Kleinere

porties klaarmaken is een gewoonte waaraan je snel went.

### Of restjes redden!

Het leven laat zich niet voorspellen en je zal restjes dus nooit helemaal kunnen vermijden. Dat is ook zo bij Iris thuis. Op de workshop vertelt ze: "Ik vries veel in. Groentesauzen of stukken ovenschotel kan ik er dan uithalen als ik een snelle maaltijd nodig heb. En ik ken natuurlijk de restjesklassiekers: je kan al veel kwijt in soepen, quiches en salades. Soms organiseer ik een restjesfeest. De verschillende restjes van de week verwerk ik dan in voorgerechtigjes, soep of een origineel dessert. Maar wat ik hier vooral onthoud, is dat het allemaal nog origineler kan: broodballetjes of

broodpizza, daar had ik nog niet aan gedacht. Of een chutney om groenten of fruit uit de tuin te verwerken, dat klinkt exotisch, maar eigenlijk is het heel simpel. En wat ik ook wil proberen, is restjes van rauwkost fermenteren om ze wat langer te bewaren." ▲

## CHECKLIST

- Boodschappenlijst
- Opgeruimde koelkast
- Weegschaal
- Restjesrecepten

## STOP DE JUISTE PRODUCTEN OP DE JUISTE PLAATS





# BASISRECEPT: BROODBALLETJES

oud brood  
2 eieren  
1 kopje melk  
naar keuze en smaak: zout, peper, nootmuskaat, gemalen kaas, gestoofde ui, peterselie, bieslook, kruiden, gemalen noten, hamrestjes, ...  
1 eetlepel neutrale olie

## Aan de slag

Snij de korsten van het brood en leg ze op bakpapier op een bakplaat in een oven van 150°C. Laat het brood minimum een half uur drogen tot het hard is. Vermaal de korstjes tot paneermeel (bv. in keukenrobot of met deegrol). • Klop 2 eieren met wat peper, zout en nootmuskaat, en eventueel wat tuinkruiden of andere versiering naar smaak. • Week het overgebleven brood (zonder korstjes) in de melk, knijp dit uit en meng de uitgeknepen bol met het eiermengsel. • Rol er balletjes van en haal ze door het paneermeel. • Bak de balletjes in een beetje neutrale olie lichtbruin en serveer met warme bouillon of soep.

# RESTJESDELICATESSE: AARDAPPELWAFELS

70 g zachte boter of margarine  
70 g suiker  
100 g bloem  
5 g bakpoeder  
1 ei  
100 g (vrij droge) aardappelpuree

## Aan de slag

Maak wafelbeslag: smelt de boter en voeg de suiker toe. Voeg daarna de bloem vermengd met bakpoeder toe en ten slotte het ei. • Bij dit gladde mengsel voeg je beetje bij beetje de aardappelpuree. Meng goed zodat de puree homogeen verdeeld is. Schep telkens een portie in het voorverwarmde wafelijzer en bak de wafels gedurende 3 tot 5 minuten. • Deze wafels bewaren niet zo lang als een gewone wafel. Wat je binnen de drie dagen niet kan opeten, kan je perfect in de vriezer bewaren.

## Tip en variatie

Eerst nog aardappelpuree maken? Voor 6 personen doe je dat zo: 1kg aardappelen schillen, gaar koken en afgieten. Doe er 2 klontjes boter bij, 1 ei, enkele eetlepels melk en wat zout, peper en nootmuskaat en prak tot een smeuvige puree. De puree kan je ook vervangen door gare, liefst kleverige rijst

Probeer ook eens hartige aardappelwafels! Fruit een middelgrote ui en 2 teentjes knoflook in een pan. Voeg ze bij het wafelbeslag. Ga daarvoor op dezelfde manier te werk als voor de zoete aardappelwafels, maar vervang de suiker door een extra ei, zout, peper en een eetlepel dille. Serveer deze hartige wafeltjes met gerookte zalm, met zure room of met ricotta.



## WEDSTRIJD!

Stuur ons je beste tips om restjes te vermijden of recepten om ze te hergebruiken! Voor de beste 5 tips hebben we een mooie prijs: het restjeskookboek van Vlaco. Dit boek kreeg in de pers uitstekende recensies:

“Dit kookboek gaan we echt vaak gebruiken. Ik vind het een aanrader voor ieder gezin omdat de recepten eenvoudig zijn en goed samen met je kind(eren) te maken. Op die manier leren ze niet alleen iets lekkers bereiden, maar ook zorgvuldig met eten omgaan!” BRON: [trotsemoeders.nl](http://trotsemoeders.nl)

Stuur je tips of recepten voor 31 januari naar [info@interza.be](mailto:info@interza.be) met de vermelding “restjeskookboek”.

